

Marie Šuláková

Máme značku Haná

Rozhovory s držiteli certifikátu Haná regionální produkt®



Máme značku Haná

**ROZHOVORY S DRŽITELI CERTIFIKÁTU
HANÁ REGIONÁLNÍ PRODUKT®**

Marie Šuláková

Publikace je financována z projektu
„Nová energie pro regionální značku“ (NEREZ),
který získal podporu z Programu rozvoje venkova LEADER,
opatření IV.2.1. Realizace projektů spolupráce
a z Významného projektu 2012 Olomouckého kraje.

Úvodem

Znáte to také? Když si koupíte nějakou věc, výrobek, potravinu, pochoutku... vzpomenete si na toho, kdo vám ji prodal nebo dokonce kdo ji vyrobil? To v případě, že ji nekoupíte v supermarketu nebo největším nábytkářském obchodě se sériovými doplňky. Jako teď já. Podívám se na svícen, který nemá stejného bratra, a hned mám před sebou usměvavou tvář paní učitelky Bělařové. Kousnu do krajíce a vzpomenu si na pana Navrátila z pekárny Sanal, který už dvacet let pečče ze stejného poctivého kvásku. Upeču koláček a řeknu si, že *takový jako kuchařky v Šumvaldu neumím*. Napiji se mléka a posnídám mrkvový šáteček z Roštění a vzpomínám na praktickou ženu paní Čermákovou, která družstvo vede. Při trhání jablek slyším sadaře z Dětkovic Pavla Melku: „*Pozor, opatrněji než když berete vejce do ruky!*“ Při pohledu na děvče v hanáckém kroji si představuji hodiny a hodiny pečlivé práce paní Vitoslavské z Troubek, ve vytlačovaném perníku vidím ruce paní Studené z Majetína a vzpomenu si na ni při pohledu na její oblíbený motiv anděla s pištalou. Bronzové šperky pana Tomance nosím v uších i ve vlasech, a až tahle knížka vyjde, mám od pana řezbáře Srostlíka slíbeného motýla na krk. Hračky od Beckertů znám už dlouho. S jejich maňásky si hrály naše dnes už velké děti a hrají si s nimi i ty malé. Svatební koláčky od Grňů jsou zase tak dobré, že nikdy nevím kdy je přestat jíst. Při zametání v kuchyni beru do rukou už jen smetáček od Slepánků – a na jiný už si budu asi těžko zvykat. Vidím před sebou pracovitě ruce paní Slepánkové, jak zatahují drátek. Kozí sýry mně připomenou manžele Hrbkovy a natáčení rozhovoru u nich v malém těsném přívěsu, z jehož okýnka paní Blanka prodávala. Pupeny rostlin zase skromnou paní Podhornou, která v nich objevila léčivou sílu gemmoterapie. Nikdy není pozdě začít s tím, co vás zajímá. Vezměte si příklad z paní Vlkové z Příkazu, která se v padesáti naučila na tkalcovském stavu a dnes tomuto řemeslu učí i ostatní. „*Bylo mi už na nic z toho, že nic neumím,*“ řekla zase paní Doležalová z Horky a sebrala všechny síly a trpělivost k tomu, aby se naučila zdobit hanácké kraslice a člověk jen zírá a nechápe, jak se na to vajíčko dostaly ty jemné čisté detaily. Pořádný hrnek prý má mít ucho

a uvnitř má být bílý aby bylo vidět, co se z něj pije, říká hrnčička Miluše Hlavinková z Litovle, která vyhrála první místo v soutěži v páce a přitom na kruhu svede vytočit i miniaturní vázičky. Košer slivovici se pan Kleiner rozhodl vyrábět poté, co poznal ve Spojených státech židovskou komunitu a líbilo se mu, jak tito lidé drží dané slovo. Znáte mošty z Mezic pana Špundy a všechny ty medy od čtyř včelařů, svíčky a přání paní Hinerové, plstěné postavičky z betlému, které z beztvareho chuchvalce ovčího rouna vyrábí paní Šálková? Nechápu, jak paní Hučínová z Veselíčka dokáže tak krásně a čistě háčkovat. A ona o tom mluví, jako by to bylo jen tak. Když mě děti běhají na podzim bosa, vzpomenu si na kozí farmu Lenky Voštové ve Střemeníčku a její přírodní a inspirující výchovu vlastních dětí – a už nemám tak nečisté svědomí a neženu je honem se about. Od doby, kdy jsem ochutnala tvarůžkové moučníky Pošťulkových, mám chuť si dát na tvarůžek povidla pana Netopila. Víím teď o všech správně vyrobených uzeninách a masných výrobcích, o dalších pekařích, šperkařích z Bouzova, kteří k výrobě používají ořechové skořápky a ovocné dřevo, o malovaných hodinách, které si taky jednou pořídím, o svatokopecském pivu pana Hrdličky, o pařených sýrech ze Syrmexu, výrobcích ze slámy a lýka paní Zatloukalové z Brodku, bíle zdobeném perníku od praktické paní Kuželové z Křelova. A promiňte mi teď, prosím, všichni vy úžasní lidé, které zde v úvodu nevyjmenuji.

Měla to být knížka o výrobcích se značkou Haná regionální produkt a je hlavně o lidech, kteří vyrábějí. A možná nepřináší nic nového ani podrobné návody a recepty, ale cosi dobrého z těch lidí se snad podařilo v těch jednoduchých rozhovorech zachytit. A také občas jejich stesky a nářky či zoufalství nad tím, jak se v naší zemi řemeslu nepřeje a nad lidmi, kteří vše poměřují penězi. Každý z těch lidí mě k sobě na chvíli pustil a nechal mě ptát se.

Dostává se vám do rukou publikace, v níž se sešli lidé z Hané, kteří něco umí. Jsou to lidé pracovití, šikovní, tvořiví, odvážní. A co je nejdůležitější – všichni dělají svou práci rádi a s láskou. I když přiznávají, že obstát v konkurenci dnešních velkých obchodních sítí je velmi těžké, jdou svou cestou za svým přesvědčením, jak důležitá je poctivá ruční a kvalitní práce. Odlišní jsou v rozdílné činnosti řemesel, také v rozsahu podnikání a počtu zaměstnanců či

pomocníků. Všem patří dík za to, že v našem regionu žijí a pracují a pozvedávají tak úroveň řemesel. Řada z nich se touto prací neživí, protože by jim k užití nestačila. Přesto bych jim všem moc přála, aby se nevzdávali, dál se rozvíjeli a přinášeli tak radost a povzbuzení sobě i druhým. Přála bych jim lepší podmínky pro jejich podnikání, zákazníky, kteří je ocení.

Dnes už nelze zcela navázat na tradice, které kdysi patřily k běžnému dennímu životu. Věci, které potřebujeme, kupujeme nejčastěji v supermarketech a velkých obchodních domech. A nepozastavujeme se už nad tím, že žijeme rychle a že ty věci mají neosobní charakter – stejně jako se kdysi nikdo nepozastavoval nad tím, že v jeho vesnici žije a tvoří kovář, košíkář, pekař, cukrář, švadlena, tkadlena, hrnčič či šperkař. Vrátit to nelze. Ale budme rádi alespoň za to, že značka Haná usiluje o sdružení těch nejlepších v regionu pod svými křídly. Dělejme to všichni. Podporujme regionální výrobce, mluvěme o nich a kupujeme jejich zboží sobě i jako dárky svým blízkým.

Vy milí výrobci vězte, že tato publikace má být hlavně poděkováním za vaši přičeň značce Haná regionální produkt. A třeba vám i pomůže vzájemně se lépe poznat, přečíst si v jednoduchých otázkách i odpovědích příběhy těch z vás, kteří se ke značce hlásíte a někdy hrdě a někdy méně hrdě označujete své výrobky logem připomínajícím obilný klas. Možná také lépe pochopíte význam této značky. Sami víte, že nepřináší peníze. Nemá ani velkou kompetenci zastávat se na vyšších místech jednotlivých řemesel, nenahradí vám cechy ani nesvede nic s konkurencí, která nabízí laciné a nekvalitní zboží. Je pouze jakousi někdy viditelnější a jindy zase méně viditelnou podporou, upozorní na to, že jste z regionu Haná, že vyrábíte kvalitně, šetrně, ručně a pokud možno z místních surovin. Značka je oceněním vaší práce a zaručuje se za vás i vaši práci. Věřte vám. Značka vás potřebuje. Bez vás by nežila. Regionální značka slouží k propagaci regionu a k propagaci výrobců. Aby se vědělo, odkud jsme. Aby lidé mohli říct – *Takovou my tady máme tradici*. Je to jako fandit při mistrovství světa v hokeji našim. Značka je jakýsi fanklub, který podporuje výrobce a řemeslníky, aby ve své práci pokračovali. Aby i ostatním šikovným lidem ukázali svým příkladem, že využít daru, nadání, talentu je správné, inspirující a pro svět užitečné.

Marie Šuláková



Marie Šuláková (1974) se věnuje redakční činnosti již od roku 1994. Tehdy se „*vyučila novinářskému řemeslu*“ v dnes již neexistujícím regionálním deníku Hanácké noviny. Po mateřské dovolené, během níž nadále přispívala do různých médií, uspěla v konkurzu do Českého rozhlasu Olomouc, kde působila jako redaktorka zpravodajství. Zde se naučila práci se zvukem, věnovala se moderování pořadů o zdraví, venkovu či seriálu o drobných památkách v krajině, rovněž připravovala a četla pravidelné zprávy. V současné době především píše rozhovory se zajímavými lidmi, od roku 2009 má pod dohledem celostátní elektronický měsíčník Zpravodaj venkova, který vydává Spolek pro obnovu venkova ČR a Národní síť MAS ČR. V roce 2011 se podílela na vzniku publikací mapování technických památek na území MAS Moravská cesta, MAS Moravský kras a MAS Regionu Podolí. Nově je také lektorkou školení o tom, jak připravovat obecní zpravodaje, nabízí služby a poradenství v tomto oboru.

Kontakt: marie.sulakova@seznam.cz



Moravská cesta (Litovelsko-Pomoraví), o. s.



Místní akční skupina Moravská cesta (Litovelsko-Pomoraví), o. s. vznikla v roce 2005 jako místní partnerství podnikatelů, obcí a neziskových organizací. Zahrnuje území dvaadvaceti obcí a v současné době působí jako rozvojová agentura, která vybírá místní projekty ze svého regionu v programu LEADER. V letech 2008–2012 podpořila 75 projektů místních žadatelů za 46 milionů korun.

Část území, na němž MAS působí, tvoří romantická krajina Bouzovské vrchoviny, které vévodí známý hrad Bouzov. Další oblast je tradiční zemědělská Haná a zajímavým prvkem jsou také unikátní lužní lesy v CHKO Litovelské Pomoraví. Rozmanité území je atraktivní také pro turisty. Nacházejí se zde historické památky (hrad Bouzov a město Litovel), přírodní zajímavosti (Mladečské a Javoříčské jeskyně, arboretum v Bílé Lhotě, CHKO Litovelské Pomoraví), ale také muzea, která připomínají život v tomto regionu (Muzeum Litovelska, Národopisné muzeum Cholína, Hanácký skanzen v Příkazích, Muzeum tradic a řemesel na Bouzově).

Od března roku 2011 je MAS Moravská cesta regionálním koordinátorem značení domácích výrobků HANÁ regionální produkt®.

www.moravska-cesta.cz

MAS – Partnerství Moštěnka, o. s.



MAS – Partnerství Moštěnka je občanským sdružením zástupců obcí, místních spolků a podnikatelů obcí, které naplňuje integrovanou rozvojovou strategii svého území „My a svět“ a Strategický plán LEADER, díky němuž podpořila v letech 2009–2012 již 74 místních projektů za bezmála 40 milionů korun.

Ústředním sloganem MAS je „Otevřené partnerství pro rozvoj venkovských iniciativ v samotném středu Moravy“. MAS koordinuje partnerství a projekty svých 96 členů, například uskutečnila či řeší šest projektů spolupráce LEADER na oživení cestovního ruchu v regionu a další připravuje. Kancelář MAS poskytuje dotační poradenství a zajišťuje projektové řízení pro své členy z nejrůznějších dotačních zdrojů.

Region „Místní akční skupiny – Partnerství Moštěnka“ se nachází na pomezí Olomouckého a Zlínského kraje. Střetávají se zde národopisné oblasti Hané, Záhoří a Valaška. Území MAS – Partnerství Moštěnka tvoří 52 obcí – dvaadvacet obcí mikroregionu Moštěnka v Olomouckém kraji, devatenáct obcí mikroregionu Holešovsko a jedenáct dalších obcí v okolí ve Zlínském kraji. Žije zde více než 38 tisíc obyvatel včetně dvanácti tisíc z města Holešova.

www.mas-mostenka.cz



MAS Uničovsko, o.p.s.



Chodit s otevřenými očima se vyplatí, svět totiž dostane úplně jinou barvu. Zdá se vám, že na dětském hřišti, kde ještě nedávno nebylo kromě oprýskaného kolotoče nic, je teď najednou nějak živo? Vždyť jsou tam úplně nové prolézačky a houpačky. Ptáte se, odkud se v pole dne ozývají zvony? Přece z opravené kapličky na návsi. A to všechno díky zarputilým jedincům, kteří se pouštějí do záchran památek, chátrajících stavení, budování dětských hřišť, stavění naučné stezky. V tom jim už několik let pomáhají dotace Strategického plánu LEADER Uničovsko 2007–2013. MAS Uničovsko, o.p.s. působí na území obcí Paseka, Nová Hradečná, Lipinka, Troubelice, Medlov, Šumvald, Dlouhá Loučka, Újezd a jednoho města Uničov. V letech 2008–2012 získala celkem 28,2 milionů korun. Z nich po odečtu režijních nákladů rozdělila na projekty 23,7 milionů korun. Finanční příspěvek získalo přes 40 projektů a dotace se pohybovaly od několika desítek tisíc korun po více než milion korun. „Nebuďte lhostejní ke svému okolí a zjistíte, že za zážitky nemusíte jezdit tisíce kilometrů. Mnohdy je najdete doslova na zápraží svých domovů,“ je heslem této místní akční skupiny.

www.mas.unicovsko.cz

Prostějov venkov o.p.s.



Místní akční skupina Prostějov venkov o.p.s. vznikla v březnu 2006 sloučením Svazku obcí Prostějov venkov a dalších obcí. Časem se rozrostla na současných čtyřadvacet obcí (viz. mapa území). Rozkládá se v jižní části Olomouckého kraje. Oblast, ve které působí, tvoří jakousi podkovu, v jejímž středu se nachází město Prostějov.

Hlavním smyslem obecně prospěšné společnosti je podpora snahy lidí na venkově v rozvoji podnikání, zlepšování technické, dopravní infrastruktury a vzhledu obcí, také ve společenském, kulturním i sportovním životě v obcích a zhodnocování kulturního dědictví regionu. Ve společnosti pracujeme metodou LEADER, kdy do rozhodování zapojujeme zástupce veřejné správy, ale i podnikatele či neziskové organizace. V letech 2009 až 2012 jsme podpořili 60 projektů dotací přesahující 28,5 milionů korun.

Do oblasti našeho zájmu patří i podpora tradic. Přestože na území působí hanácký soubor písní a tanců Klas z Kralic na Hané, tradice a především ruční a řemeslná výroba z regionu mizí. Doufáme, že se nám s pomocí značky HANÁ regionální produkt® podaří povzbudit stávající výrobce a přilákat i další šikovné řemeslníky.

www.maspvenkov.cz



Keramika z Litovle

Výrobce: Miluše Hlavinková

Nesnažím se zavděčit každému. Dělám to, co mě baví.

Do litovelského domečku jako z pohádky se přestěhovala před devíti lety. A celý si ho vlastníma rukama předělala k obrazu svému. Čtete správně. Miluše Hlavinková je totiž žena činu. Nemá ráda nepoctivce, zbytečnou práci a nerada vyhazuje peníze jen tak z okna. „Než se spolehat na nešikovné řemeslníky, raději si všechno na co stačím, udělám sama,“ říká s jistotou. Rázná žena, která se na kruhu učila od svých deseti let, má na stěně své dílny několik ocenění a diplomů. Za keramické soutěže, za reprezentaci České republiky v Číně, ale také třeba za první místo v soutěži v páce. Ovšem pozor. Jste na omylu, pokud si teď myslíte, že taková žena zvládne na kruhu jen hrubou práci. Hrnčířka na něm sice bravurně vytvočí velkou nádobu, ale i tenoučkou miniaturní vázičku. Na svém tenkém střepe si zakládá.

„Odmala jsem byla vedená k soběstačnosti. Snažila jsem se tady udělat všechno, na co jsem stačila. Občas potřebuji řemeslníky, ale je to s nimi tragédie. Třeba tento strop jsem předělávala sama. Když jsem se sem přestěhovala, celý se prohýbal a tady na tom místě (ukazuje) se mně propadl chlap. Dala jsem tam konstrukci a tady to snížila, aby se strop vyrovnal,“ povídá hned při vstupu do domku v místnosti, která slouží zároveň jako malá prodejna a hned nás vede dál. „Od Velikonoc sprá-

vují dvorek, už vloni před prázdninami jsem vykopala základy pro novou kůlnu. Domluvený zedník nejen, že nepřišel, ale ani se neomluvil. Teprve v polovině srpna jsem skončila. Mám dospělou dceru a už osmnáct let žiji s přítelem, za kterého ovšem nemám potřebu se vdávat. Člověk ale nemůže být sám,“ říká. Na domek si sama našetřila, splatila ho, stejně tak si pořídila i auto, aby v něm mohla na jarmarky převážet zboží a zároveň v něm i na svých cestách přespávat. „Spoléhám se jen sama na se-

be,“ dozvídáme se hned na začátku naší návštěvy. Přecházíme do dílny, kde jsou hrnčířské kruhy. Jeden z nich je kopací, druhý elektrický. K tomu později usedá a povídá. Dříve nás ale vede do komůrky, kde se její díla vypalují ve dvou pecích...

Tato je hlavní, v ní běžně vypalují. Je objemově jen o trochu větší než trouba. 40 centimetrů na šířku, 70 na výšku a 60 má do hloubky. Tuhle mně dělal jeden kamarád. Jsem s ní celkem spokojená. Pracuji ráda a nemůžu pálit jen hrstku zboží. Když už tak raději více. A tady mám náhradní pec, která páli tak do výšky 35 centimetrů. Tohle je zase sušička. Kdysi sloužila jako sterilizační skříňka jedné gynekoložce. Trochu rachotí, ale když je venku vlhko, je to můj velký pomocník.

Tady vidím hrnce připravené k vypálení...

Ále. To jsem si udělala hlínu, vytočila pokličky, a protože jsem je sušila na sluníčku a moc spěchala, popraskaly. Až udělám nové pokličky, vypálím i tyto hrnce. Dříve jsem vypálila nejdřív hrnce, potom pokličky, teprve potom dávala vše dohromady. Výsledkem toho jsou dnes čtyři krabice nepoužitých pokliček. Dnes udělám nejdřív pokličky a potom teprve hrnce, ke kterým budou pasovat. Hodně používám přírodní jíly. Když někam jedu a vidím sympatické mazlavé a barevně zajímavé přírodní jíly, nelením a hned si nakupu do kyblíku a vyzkouším, co to udělá v peci. Když pálím na 1280 stupňů, vytaví se na různé odstíny hnědé glazury. Burel – to je oxid manganu. Já je nakupuji v podobě prášku, který tady mám uskladněný. Mám tady také bílou nebo průsvitnou glazuru. Modrou si domíchám – na to mám svůj figl, který mně kdysi poradil můj mistr. V jednoduchosti je síla.

Jste rodilá Hanačka z Litovle?

Nejsem. Do Litovle jsem se přestěhovala před 35 lety. Narodila jsem se v Kyjově a do té doby žila na jižní Moravě ve Veselí nad Moravou. Dnes je z mého rodného domu restaurace. Strávila jsem tam velice krásné dětství. Měli jsme humno, ložila jsem po stromech a hned za zahradní zídou byl židovský hřbitov. Tam jsem si připadala jako ve zfilmované básni Svatební košile od Erbena. Mám na

ta léta nostalgické vzpomínky a kdykoliv tam jedu, změní mé srdce tepovou frekvenci. Jižní Moravu mám dodnes v krvi.

Kolik Vám bylo let, když jste se sem přistěhovala? Už jako malá jste chtěla dělat s hlínou?

Devět a půl let. V té době jsem chtěla být jako každé děvče ošetřovatelkou koní. Stejně jako moje dcera, která také není ošetřovatelkou koní.

Děláte kameninu, drátujete, jste zkušená hrnčířka. Jaká byla Vaše cesta ke keramice?

Keramice jsem se začala věnovat rok poté, co jsem se sem přistěhovala. Můj zájem vzbudila paní Applová, tehdejší vedoucí družiny, která nám při náhodném suplování ve čtvrté třídě popisovala barvitě bývalou kamnářskou a toho času hrnčířskou dílnu pana Lamra. Přihlásila jsem se tedy do keramického kroužku, jehož první schůzka se konala právě v dílně pana Lamra a byla jsem nadšená. Dnes už to tam nemá takové kouzlo, ale tehdy jsem si připadala jako v jiném světě. K Lamrovým jsem později získala vztah možná vřelejší než k otci a matce. V kroužku nebyla možnost točit na kruhu, který mě zaujal nejvíc, a proto jsem využila *podaného prstu a vzala celou ruku*. Pan Lamr totiž nabídl zájemcům možnost učit se a zkoušet na kruhu u něj. Nejprve jsem se ale musela učit na kopacím kruhu. Byla jsem na to hrdá. Tahle práce totiž nejde jen tak každému. Člověk musí mít chuť pracovat, musí vědět, co chce dělat, mít pro to cit a musí chtít něco vytvořit. Navíc pan Lamr neměl čas, aby se mně věnoval. Tak jsem stále zkoušela a získávala *grify a figle* od dalších hrnčířů, kteří tam docházeli. Mezi nimi například také výtvarnice Marta Lipusová. Souběžně jsem tedy navštěvovala v tehdejším Městském domě pionýrů a mládeže keramický kroužek pod vedením pana Jiřího Havlíčka. Ten mě postupně přiměl k rozhodnutí věnovat se keramice jako své budoucí profesi.

Kde jste studovala?

Přijali mě do učení na Středním odborném učilišti pro umělecká řemesla v Praze s praxí v keramičce v Zábřehu na Moravě. Myslela jsem si, že u pana Lamra už jsem se

něco naučila. Na učilišti jsem ale pochopila, že nic neumím. I když jsem za kruhem trávila čas od svých jedenácti let, stále jsem se měla co učit a stále se mám co učit. V Zábřehu jsem po vyučení i pracovala a dodělala si současně střední školu s maturitou. Účastnila jsem se velice ráda i hrnčířských soutěží. Měla jsem pocit, že se něco nového naučím a něčemu se i přiučím. To byla příležitost zpětné vazby, obstat mezi ostatními. Asi čtyřikrát jsem se hlásila i na vysokou, ale neměla jsem prase, na kterém bych do Prahy přijela. Talent zřejmě k přijetí nestačil. Alespoň jsem si vytrénovala malování.

Kdy jste se rozhodla definitivně pro svobodné podnikání?

Do roku 1991 jsem ještě dělala v Zábřehu mistra učňům, technologa a také na kruhu. Vše za jeden plat. V tom roce jsem reagovala na inzerát a vydala se na dva měsíce na zkušenou do keramické provozovny v Litomyšli, kde jsem se *vyřádila* na velkých nádobách. Byl tam k tomu prostor i dostatek hlíny. Navíc v dílně konečně pracovali samí muži a já jediná žena, což se mně líbilo. Moje velké nádoby vznikaly z jednoho kusu hlíny, ostatní je dělali z více dílů. Vždycky jsem ráda dělala

něco, na co ostatní nedosáhli a já je mohla trochu v něčem trumfnout.

První vlastní pec, první vázičky pro květinářku...

Po vyučení jsem si našetřila nějaké peníze, tak jsem si koupila i svou první pec. Byla jsem ráda, že se mi vejde do domu, ve kterém jsem tehdy ještě s rodiči bydlela. Přes týden jsem pracovala v Litomyšli, o víkendech doma. V té době jsem se potkala s Martou Lipusovou, která mě navnadila, abych se postavila na vlastní nohy. Ze dne na den jsem zůstala doma a postupně zkoušela, jestli se užívím. První zakázky byly velmi nesmělé. Místní květinářka si objednala vázičky, postupem času jsem začala objíždět jarmarky. Dnes už nepotřebuji ani zjišťovat, kde se jaké jarmarky konají. Přihlášky a pozvánky mně chodí poštou i mailem a já si můžu vybírat, kam pojedu. Nemíním být otrokem své práce a jezdit úplně všude.

Jezdíte sama nebo Vám prodává i někdo další?

Jezdím a prodávám si sama. Jednak i proto, že jsem se s některými obchodníky spálila a dluží mi dodnes peníze. Abych někomu dě-

lala cvičenou opici a vyráběla za hubičku a oni na tom vydělávali – to ani náhodou. Od roku 1991 bojuji. A nesnažím se zalíbit všem. Dělán, co mě baví.

Stále bojujete? Je to k uživení?

To není tak jednoduché v dnešní době prosazovat čistou řemeslnou práci. Snažím se o to. Když si střepey (*hrnčířský slangový výraz pro keramiku, pozn. red.*) sama prodávám, dozvím se také, co zákazníci chtějí. A umím jim leccos nabídnout. Na to, že dělám sama, mám docela obsáhlý sortiment. Na seznamu výrobků mám už asi 150 položek. Miniaturky hnědé i modrobílé, objemově decové, baculaté i rovné hrníčky, čtvrtlitrové, půllitrové hrnky, korbely, láhve, štamprle, nádoby na sádlo, pomazánku, máselníčky, mísy v modrobílé i hnědé kombinaci, džbány, hrnce na pečení, bábovky a další.

Kolik hodin denně trávíte prací?

Na to se nedá jednoduše odpovědět. Na práci musím mít náladu a někdy mě také okolnosti donutí. O víkendech jezdím na akce, pondělky většinou uklízím a dělám si kolem sebe pohodu. Jinak pracuji hlavně v poledních, odpoledních hodinách a večer i v noci – tehdy, kdy ostatní lidé odpočívají a ve vesmíru není takový úbytek energie. Co během odpoledne *natočím* ještě večer *zauchatím*, protože hrnek bez ucha mě nebaví a takové já ani nedělám.

Co ještě musí mít hrnek?

Musí mít světlý vnitřek. Potřebuji vidět, co se z hrnku pije. Tmavá glazura do hrnku nepatří. Nevím, jestli piju kafe nebo hruškovou vodu, chci vidět i barvu čaje. Tmavou glazuru můžou mít nádoby, ve kterých uskladňujete sádlo, nebo pomazánku. To pokud je glazura hladká. Je-li drsnější, nechám glazuru průhlednou, aby byl vidět střep.

V regálech máte kameninové nádoby, některé i drátované. Jeden by nepoznal, jestli jsou nové nebo staré z muzea...

Snažím se dělat v duchu tradice. Ještě v době, kdy jsem si dělala nástavbu, navštěvovala jsem také výtvarný spolek *Olomoučtí*.

S nimi jsem se i účastnila výstav, které pořádali, a tyto měly význam i pro mou další tvorbu. Potkala jsem zde profesora Dvořáka z Pedagogické fakulty výtvarného oboru Olomouc, který mi doporučil držet se klasiky ve výtvarném pojetí keramiky, která mně sedí. Přestala jsem s *hokusy pokusy* a vrhla se na klasiku. Dělán klasické hrnce, vázy, bábovky, mísy. První tři prototypy bábovky jsem nechala vyzkoušet mojí mámě – zajímalo mě, jestli jde bábovka vyklopit. Ke všemu jsem došla podobnou praxí. Chci vždycky vědět, jestli to bude fungovat.

Jak postupujete při práci při točení?

Dělám určitou sílu střepeu a vždy začínám *temelínskou věží* (*ukazuje kuželovitý tvar nádoby*), z toho pak nádobu rozšiřuji nebo zužuji. Pokud začnu miskou, už to nezužím. Začnu různou výškou a pak teprve tvaruji. Dělán tahná ouška, žádná z formiček. Na ta používám hlínu, kterou už jsem jednou zpracovala. Používám i vodu z *kálníku*, kde jsou zbytky hlíny. Nevychodí absolutně nic. Dokonce ani vodu z kyblíku, ve kterém si vyplachuji houbičku při glazování. I usazeninu z tohoto kyblíku zpracuji a přidávám do hlíny. A taková hlína se zbytky glazury pak udělá hezky slinutý střep, má efekt vyvřeliny.

Kde jste se učila dělat tyto klasické věci?

Stačí se dívat a rozhlížet se. Tvary je člověk obklopen v jakémkoliv muzeu. Některé základní tvary jsou dané, k jiným se dopracuji. Předlohu si nekreslím, mám vlastní fantazii a už zkouším. Stále je ale co vymýšlet. Například před zhruba třemi lety mě na jednom jarmarku ve Zlíně oslovila paní a chtěla miniaturní nádobí pro vnučky k panenčkám. Chtěla ho mít s kobaltovým proužkem, který dělám přímo na kruhu. Než jsem to nádobíčko od jara do podzimu této zákaznici přivezla, třikrát jsem kolekci prodala. Lidi si rádi hrají. A já si taky hrají. S hlínou i drátem. I když mně moje dcera vycítá, že jsem se hlíně věnovala více než jí. Musela jsem nás ale nějak uživit.

Jak jste se dostala k drátování?

Jsem členkou Spolku lidových řemesel a na jarmarcích, které sdružení pořádá je podmín-



kou předvádění řemesla. Nebylo ale možné všude vozit kruh, tak jsem se naučila drátování, které šlo s keramikou vždy ruku v ruce a předvádět se dá vždy. Vedla jsem v Domě dětí v Litovli kroužek. Ale i dospělí zde měli svůj prostor, a abychom z keramiky *nezbblbli*, domluvila nám vedoucí výtvarného oboru kurz drátování. Toto řemeslo zažívá i nyní rozkvet; starší lidé vzpomínají na dráteníky, kteří dříve chodili po domech a opravovali prasklé hrnce. My mladší se zase můžeme seznámit s prakticky zaniklým řemeslem a nechat si opravit, co nám babičky zanechaly. Vždyť ty staré hrnce jsou stále hezké a funkční, i když se jinak využívají. Třeba jako nádoby pro květiny. Myslím, že jednou začnu jezdit po vesnicích jako dráteník. Nadělám pár hrnců a nechám v obecním rozhlase vyhlásit, že si lidé mohou nechat *podrátovat* staré hrnce a kastroly.

Kdyby se hrnky nerozbíjely, hrnčíři by neměli co dělat.

Hlavně se snažím dělat, co mě baví a nezabývat se zbytečností. Lidé se mi vrací. Že nemám keramiku těžkou jako ostatní a že moje střepey jsou tenké a přitom pevné a příjemné do ruky. A že se někdy hrnek rozbije?

Kdyby se hrnky nerozbíjely, hrnčíři by neměli co dělat. Tvrdím to já a tvrdili to i staří *pozdišovští hrnčíři*, že podle střepey se pozná hrnčíř. Čím tenčí tím lepší. A já už to trénuji 35 let na kruhu. Je to náplní mého života.

Svůj dům Miluše Hlavinková vyzdobila nepřeborným množstvím zajímavých předmětů, které sbírá. V regálech má lahvičky, které našla v lese, barevné skleněné láhve, starý nábytek, na stěnách obrazy, mapy, keramiku od přátel a jiných hrnčířů, s nimiž vyměňovala, vykopávky, které ji inspirují při její tvorbě. „Do tohoto korbenu vejde tři čtvrtě litru. Věřili byste tomu?“, ukazuje na výrobek, jehož předlohou byla stará vykopávka z přelomu 15. a 16. století. Nevěřili a tak ho hned plní vodou, aby předvedla, že měla pravdu. „Jsem sběratelka starého nádobí a mám i kousky, kterých se nerada zbavuji. Ještě toužím po loštickém poháru, který se mně zatím nepodařilo získat,“ říká.

Kontakt na výrobce:

Miluše Hlavinková
 Šmakalova 291
 784 01 Litovel
 tel.: +420 608 423 739
 milusehlavinkova@seznam.cz
<http://www.kameninazlitovle.ic.cz/>



Bíle zdobený dekorativní perník
Výrobce: Hana Kuželová

Hledala jsem práci, která by mně voněla.

Už po maturitě hledala Hana Kuželová z Křelova práci, která by jí *voněla*. A přišla na perníky. Při jejich pečení se líbezné aroma *táhne* po celém domě, kde se to jinak hemží samými muži. Kromě manžela má tři děti. Nejmladšímu Janečkovi bude brzy rok, Tondovi jsou čtyři, Frantovi sedm. Paní Hana se tedy má co ohánět. V životě musí umět leccos překonat, a aby obstála v dnešním světě, s ničím se moc nemazlit. Při zdobení perníků se ale zase její ráznost a nebojácnost kompenzuje a tehdy převládá jemné ženské cítění. Při zdobení si srovnává myšlenky a rekapituluje předchozí prožívání.

Člověk musí působit tak, aby bylo z jeho chování zřejmé, že ví, co chce. Po jarmarcích jsem začala jezdit ve svých asi dvaceti letech. Tehdy leckdo využil toho, že jsem ještě nezkušená a nemám ostré lokty. Po letech se člověk mnohému naučí a pozná, kde je jeho místo.

Takže s perníky jste začala už ve svých dvaceti letech?

Po strojní průmyslovce jsem byla ráda, že už nemusím dál studovat. Jako většina spolužáků bez studijních ambicí jsem v září skončila na úřadu práce. Z jejich nabídky jsem

vyzkoušela pojišťovnictví. Jenomže tato práce zase *smrděla* papírem. Měla jsem ráda folk a jezdila na folkové festivaly. Na Mohelnic-kém dostavníku jsem viděla jednu *perníkárku* a říkala si: „*Když to může dělat tahle bába, a ještě tak škaredě, to by bylo, abych to nemohla dělat i já.*“ Její perníky se mně nelíbily.

Kdy jste upekla své první perníčky?

Pamatuji si, že poprvé mně zavoněl perník v žerotínské ZUŠ na vánoční besídce. U nás doma se malé kusové perníčky nikdy nepekly. Nanejvýš nějaká litá buchta, která voněla

nějakým perníkovým kořením. Někdy v šesté třídě jsme jako děvčata měly ve škole v rámci pracovní výchovy vaření, pečení a ruční práce. Tam jsme poprvé pekly perník, a tam se mně také poprvé dostal do rukou recept, který s drobnějšími úpravami používám dodnes. Něco jsem upravila a něco přidala. Původní recept byla ale jen taková *srandovní* dávka z pětadvaceti deka mouky. Z toho jsem pak pekla doma na Vánoce.

Ríkáte *srandovní dávka*. Z jaké dávky dnes pečete?

Z devíti kil mouky, tří kil cukru, kila a půl medu, tří kostek tuku, šesti sáčků sody, pěti koření. Upravila jsem si recept tak, abych nemusela nic moc vážit. To je ten strojař ve mně nebo možná *líný chlap* či smysl pro praktičnost. Abych měla co nejméně práce, tak si ji zjednoduším. Pouze dvě položky vážím. Med, jehož váha se nedá přesně odhadnout a vejce. U takového množství těsta totiž může vzniknout u vajec až půlkilový rozdíl. A to je dost. Vajec jsou tři kila, což znamená asi 60 kusů.

Tak velké množství těsta zpracováváte ručně?

Donedávna jsem to dělala ručně. Jenomže z dlouhodobého hlediska bych už asi mě-

la po operaci obou rukou, to se vážně nedá. A protože hnětač to umí stejně dobře jako já, pořídila jsem si ho a dnes je to můj velký pomocník.

Na jak dlouho Vám tato dávka vystačí?

Těsto musí nějakou dobu odležet, aby bylo dobré. A z jedné dávky mohu péct i měsíc. Čím je těsto starší, tím je pěkněji zbarvené. A protože je v něm spousta medu a cukru, nekazí se. Když pečú větší kusy, ubývá těsto rychleji. Když malé tvary, pak ubývá zase pomalu.

Chystáte už na vánoční jarmarky?

V sobotu jsem byla na poslední letní vinařské akci. A teď začneme chystat už vánoční motivy na první jarmark, který bude 24. listopadu.

Už se těšíte na Vánoce?

Každý rok se moc těším. Vždy se snažím vymyslet něco nového. Obměnit celý sortiment nelze. Rok od roku ale přicházím s něčím jiným. Chodí ke mně řada stálých zákazníků, které nemůžu zklamat.

Řeč je tedy o drobných tvarech. Pro zajímavost – jak velké jsou největší perníky, které jste kdy zdobila?



Jsem omezená velikostí plechu a velikostí trouby. To znamená asi 30 krát 40 centimetrů. S krychlí poskládanou z takovýchto plátů jsem schopna vytvořit největší perníkový tvar. Ale také mohu tyto tvary různě naskládat na sebe. Dělala jsem třeba přes půl metru vysoký vánoční stromeček složený z velkých hvězd. Největší hvězdy u spodu byly spojené ze dvou kusů. Pro představu – jedna polovina hvězdy byla přes celý jeden plech. Takto jsem spojila tři patra a pak pokračovala hvězdami, které už se na jeden plech vešly. Tak to šlo až do špice, aby měl strom kuželovitý tvar. Navíc byly všechny hvězdy plastické, na spodní straně měly kopeček, aby nebyly placaté. A na celém stromečku byly *pidimalinké* ozdoby – preclíčky, hvězdičky, prasátka, zvonečky, ve špici pidikometa... Vše jsem ozdobila bílou polevou a větvičkami. Dělám tyto stromky ale i v menším provedení asi dvacet centimetrů vysoké.

Jak dlouho jste tento velký stromek dělala?

Jen zdobení mně zabralo čtyři hodiny. To nepočítám práci a čas při zhotovení těsta a pečení.

Pro koho byl tento strom?

Snažím se každé Vánoce udělat něco, co pak s sebou mohu vzít jako ukázkou své tvorby. Takže si ho dávám na stánek.

Přetočme ještě jednou na začátek. Jste na mateřské s dětmi a perníkářství je Vaší životností, se kterou jste začala už v roce 1995. Jak na to vzpomínáte?

V době, kdy jsem ještě chvíli pojišťovala, se mi naskytla příležitost brigády v cukrárně Mamka v Olomouci, kde jsem zdobila perníky. A to byl další stupeň k tomu konečnému rozhodnutí, že se stanu perníkářkou. Moc mě to bavilo, i když jsem tehdy ještě neprodávala. Perníky tam sice byly barevné, měly jiné motivy, než jaké dělám a tlustější linku, ale tato práce už mně začala vonět.

Přijete na své vizitce, že jak se odlišně podle regionů vyvíjely lidové kroje, tak se i zalalo vyvíjet perníkářské řemeslo. Vaše firma

„Perníkářství Hanačka“ navazuje na tradici olomouckých perníkářů, kteří prodávali své perníky na Svatém Kopečku u Olomouce. Jak je to tady s tou tradicí perníků na Hané?

Myslím, že ji vytvářím spíš sama. Jako dítě si pamatuji, že když jsme jeli na Kopeček do zoo, prodávali tam srdíčka, která měla i malé zrcátko, malý kousek marcipánu a *brutální* výzdobu bílkovou polevou. Takto vypadala ta *kopečkovská tradice*. Jinak perníkáři v našem regionu nebyli. Jen cukráři, kteří při své výrobě dělali i perníky. Konkrétně mě k tomu žádná tradice nemotivovala, ale asi to tak mělo být. Teprve až jsem se rozhodla, že budu perníkářka, zaradoval se z toho od manžela mé tety tatínek, který byl celý život cukrář. Moc mě v tom podporoval a fandil mně. Tu a tam jsme něco i probrali ohledně postupů, a tu a tam mně dal i nějaké staré cukrářské listy nebo nějakou formičku či dobrou radu.

Takže hanácké vzory zdobení perníků asi neexistují, že?

Stále studuji hanácké výšivky na kroje a přemýšlím, jak je dostat do zdobení na perníky. Ale jsem ve fázi studia, ještě stále to není úplně dokonalé, jak bych chtěla. Jsem zatím na cestě.

Zdobíte pouze bílou polevou, ale zdobení je zřejmě titěrná a pečlivá práce a vyžaduje značnou trpělivost.

To ano, ale při zdobení se mi zároveň výborně relaxuje. Než začnu zdobit, uklidím si kolem sebe, vytvořím pěkné prostředí. A nehraje ani rádio ani televize. Mám na to ráda naprostý klid. Rekapituluji si své pocity, myšlenky. Při zdobení se dávám celá do pohody.

Také poleva je docela věda – aby pěkně držela. Jak dlouho Vám trvalo, než jste se dopracovala k vlastní technologii, která opravdu funguje?

Věděla jsem, že tam přijde bílek, cukr a citronová šťáva. Ale vyladit ten poměr tak, aby vyhovoval, byla docela věda. Zkoušela jsem různé cukry. Za ta léta se ale různé cukry zlepšily, jiné zase zhoršily a já jsem se dostala k cukru extra jemnému, který se prodává po 450 gramech. Je práškový a zdobí se s ním úplně nejlépe.

Takže finta je v dobrém cukru?

Ano. Z jemnějšího krystalu polevu neuděláte, protože ucpává špičku a to pak není až tak radostná práce. Polevu dělám z bílku jednoho většího vejčeka, čtvrt kila cukru, asi lžičky solamylu (bramborové moučky), která je takovým dobrým *lepidýlkem* a citronové šťávy. Vše musím hlavně pořádně vymíchat. Každá perníkářka má jiný postup v míchání. Bábinky, které měly potřebu mně radit, tvrdily, že se poleva musí dělat ručně a alespoň dvě hodiny míchat. Já mám ale jinou metodu. Využiji elektrický šlehač a mám za pět minut udělanou krásnou polevu. Ale pozor. Šlehač musí být nastavený na nejnižší rychlost. Velké otáčky by mohly způsobit napěnění a to pak vyšleháte něco jako těsto na pusinky.

Čím zdobíte?

Na strunové svářeče si svařuji sáčky z pevného mikrotenu. Těm ustřihnu špičku. Při zdobení má dírka tendenci se postupně zvětšovat. Na nejjemnější zdobení si pak zase vyrobím nový sáček.

Předvádíte také zdobení na jarmarcích?

Ano, to je to, co mě právě baví. A oblékám se tak, jak se to k danému jarmarku hodí. Na folklorní a národopisné akce mám lidové pracovní kroje, na hrady a zámky zase historické kostýmy. Jen hanácký kroj si zatím půjčuji. Svůj vlastní si postupně vyšívám sama. Stále se nějak nemohu dostat k dokončení výšivky na zástěře, kterých je opravdu hodně. To je asi moje celoživotní *bitva*. Už mám sukni, jupku, zdědila jsem dvě součásti kroje, které mě přinutily k tomu, abych si dodělala zbytek.

Klobouk dolů před Vámi. Jaké ruční práce ještě ovládáte?

Ještě pletu, háčkuji, pořídila jsem si také všechno možné k plstění. Moc se mně líbí, že se dají plstěním vytvořit ozdoby, ale také čepičky a papučky. Je to zajímavý materiál.

Co kluci? Mají rádi perníky?

Když někdy nevím, co dát rychle Fanouškovi na svačtinu, skočím do pekárny a vytáh-

nu mu nějaké zvíře a spoluzáci mu to pryč i závidí. Strouhám také perníky na krupici nebo na knedlíky. Já už vůni perníku ani necítím. Ostatním to u nás voní, mně už to ani nepříjde.

Pomáhá Vám někdo při práci?

Jsem na všechno tak sama, že bych dokázala zaměstnat i deset lidí. Jeden by si mohl kopat s Fanouškem, druhý bude s Toníčkem, třetí vezme Janečka do kočárku a pojede s ním na procházku, další uvaří, uklidí, připraví, co je třeba. Třeba i vázat mašličky na sáčky. Oficiálně ale žádného zaměstnance nemám a mít ani nebudu. Jen babičku o patro výš, což je ideální vzdálenost, když potřebuju pomoci. Bez babičky, tedy mojí maminky, bych si mohla nechat o perníku tak akorát zdát. A občas přijede i maminka manžela, pak mám babičky *stereo*, to se to pak podniká.

Pekárnu máte přímo doma. Jaké máte ještě plány do budoucna?

Jsmo zatím ve fázi stavění, ale chystáme se otevřít perníkářský a řemeslný krámk. Otevřeme ho v momentě, až bude v Křelově hotová kanalizace. Budeme zde prodávat perníky, které mám jinak v pekárně v přepravkách. Takto budou pěkně na poličkách a také lépe dostupné. Kromě toho zde nabídneme i výrobky převážně od lidí ze Sdružení lidových řemesel, kde jsem už šestnáct let také registrovaná. Nebudou chybět věci od výrobců různých regionálních značek z celé republiky, se kterými se znám ze stánků – z Moravského krasu, Orlických hor, ze Šumavy, pak také od lidí, kteří mají titul Nositel tradice lidového řemesla. Chci, aby zákazník věděl, odkud který výrobek pochází a kdo ho vyrobil. Také zde budou k dispozici propagační materiály, mapy.

Kontakt na výrobce:

Hana Kuželová
Sadová 31
783 36 Křelov-Břuchotín
tel.: +420 585 381 263
tel.: +420 775 133 753
hankapernikarka@seznam.cz



Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů
Výrobce: Petr Bárta



Šperky děláme z ořechových skořápek i ovocného dřeva.

„Šperky vyrábíme zcela jedinečným postupem. Je to tvůrčí práce, která nás baví a naplňuje. Každý kus je neopakovatelný,“ říkají manželé Bártovi z Bouzova o své práci v rodinné dílně. Jejich šperky ze dřeva a přírodních materiálů se už ozdobila nejedna parádnice. A nejlepší na tom je, že Bártovi je vyrábějí spolu a s láskou.

„Jsmo malá rodinná manufaktura. Já jsem povoláním stolař a práce se dřevem je mou hlavní profesí. Šperky, které vyrábíme, jsou z tvrdé skořápky ořechů a z tuzemských dřev ovocných stromů. Vyrábíme originální náušnice, vlasové spony, brože, náhrdelníky, přívěsky na mobil a na klíče. Na výrobě je dost operací, které udělám v dílně. Výtvarnou část zastoupí má žena, která dá výrobkům konečnou podobu, a ta je vždy originální a jedinečná. Pracujeme i s drátem, keramikou, barvami.

Šperky vyrábíme již patnáct let, ale pořád máme co zdokonalovat. Je to tvůrčí ruční

práce, která nás baví, naplňuje a zároveň nám dělá radost, když potěší druhé. Žijeme v kraji, kde je krásná příroda, hrad a zde všude můžeme čerpat inspiraci. Je to dar, za který každý den děkujeme. Můžete nás potkat na některých řemeslných akcích, kde předvádíme i drátování,“ vzkazuje Petr Bárta.

Kontakt na výrobce:

Petr Bárta
Bouzov 93, 783 25 Bouzov
tel.: +420 739 068 938
Bartici93@seznam.cz



Hanácké kraslice

Výrobce: Věra Doležalová

Velikonoce a Vánoce mám celý rok.

„Strašně mě trápilo, že nic pořádného neumím,“ říká Věra Doležalová z Horky nad Moravou při vyprávění, jaká byla její cesta ke zdobení hanáckých kraslic. Ten impuls musel být hodně silný, když se rozhodla zrovna pro řemeslo tak křehké. A muselo jí vycvičit k řádné trpělivosti. „Po třech hodinách práce na jedné kraslici se někdy stane, že se nazdobené vajíčko rozbije. No co, trochu si zanadávám, pak to zametu a jedu zase dál,“ říká s klidem jako by o nic nešlo. V prosklených vitrinách má už vystavenou řadu svých děl. Od prvního vejce, které nazdobila až po pštrosí s detailním propracováním, ale také třeba unikát v podobě nazdobené minikraslice od andulky, která vypadá jako šperk.

Málokdo z výrobců si může dovolit dělat své řemeslo na plný úvazek. Jak je tomu u Vás?

Pro mě je to také jen koníček, k uživení to rozhodně není. Mě stačí vidět radost lidí, kterým se to líbí, a kteří mou ruční práci oceňují. Nejvíce ti, kteří sami něco vytvářejí. Když se tak sejdeme na jarmarcích, vzájemně své výrobky obdivujeme a také si je vyměňujeme. Jinak jsem na invalidním důchodě. Pracovala jsem jako prodavačka v potravinách.

Děláte hanácké kraslice. Co je pro ně typické?

Že jsou zdobené slámou. Používám pouze ječmennou. Je hladká, měkká a při stříhání tolik nepraská. Má také pěknou žlutou barvu.

Co Vás vedlo k tomu, že jste se rozhodla vyrábět kraslice?

Vztekl, že nic neumím. Sousedka pletla svetry, jiná pekla úžasné cukroví, dorty. Já jen od každého něco málo a dohromady nic. Řekla jsem si, že není možné, abych také něco pořádného nesvedla. Zkoušela jsem háčkovat, plést, vyšívát. Vždycky jsem si nakoupila potřebný materiál. Všechno ale skončilo ve skříni. Pak jsem si vzpomněla, že moje sestra, která zemřela, jednu dobu zkoušela právě hanácké kraslice. Moc se mně to tehdy líbilo. Je to asi tak čtrnáct let zpátky, žila jsem ve Skrbeni, měly být Velikonoce a do obce přijela na výstavu jedna paní, která předváděla právě výzdobu hanáckých kraslic. Šla jsem se tam podívat,

shodou okolností to byla paní z Horky. Sedla jsem si k ní a dívala se, jak to dělá. Ptala jsem se na všechno. Jak si připraví vejce, jakými barvami je natírá, jaké lepidlo používá, jakou slámu a jak ji připravuje, atd. Také jsem si to tam vyzkoušela, ale moc mně to ještě nešlo. Byla neděle a já jsem hned na druhý den jela do města, koupila barvy, štětce, lepidlo... vajíčka jsem měla, horší to bylo se slámou. Kde vzít na jaře slámu, která nebude polámaná a vymláčená? S takovou se špatně pracuje. Zašla jsem tedy k sousedce, která chová dobytek a poprosila ji, jestli bych si mohla trochu slámy vzít. Vylezla jsem na hůru, nactpala vymláčenou slámu do tašky a doma vybírala, co by se dalo použít. Nic moc tam nebylo, ale něco se použít dalo. Od března do žní jsem se tedy učila z této polámané slámy. A byl to velký rozdíl oproti slámě, kterou jsem si pak sama sklízela. Tehdy mě to chytilo a už nepustilo.

Jak dlouho trvaly první pokusy o hanáckou kraslici?

Mám své první vajíčko stále schované. (Odchází a přináší krásně nazdobené vajíčko – i když hrubšími motivy, než jaké dělá dnes. Nechce se nám ale ani věřit, že je to první pokus.) Když si na něj sáhnete, cítíte, jak je ta sláma tvrdá a není vyškrabaná.

Tohle se nesmí rozbít.

To nesmí. Mám ho na památku schované – když chce někdo vidět mé první pokusy. Těm kdo mně nevěřili, že to zvládnou, ukazuji na tomto vajíčku, jak jsem začínala a kde jsem dnes. (A přináší pštrosí vejce s jemnými mřížkami tenkými jako nitky a detailní výzdobou. Žasneme...)

Tohle že je sláma? Jak dlouho jste vyráběla tuto kraslici ze slámy?

Ano, to jsou kousičky slámy. Neumím říct, jak dlouho jsem to vejce zdobila. Kraslice je vymřížkovaná, to dalo hodně práce. Když děláte mřížku na rovné ploše, dokážete si to vyměřit i vypočítat. Kdežto na oválné vejce máte pokáždě jiný rozměr. Kolikrát jsem už lepila a myslala si, že to mám správně, a nebylo. Byl to můj první pokus o mřížku, kterou na vejce nalepím.

To je velmi křehké umění. Čemu Vás ta práce naučila?

Trpělivosti na prvním místě. A také dotahovat věci do konce. Slyšela jsem lidi říkat, že by to nedokázali. Já ale říkám – „Pokud vás to baví, zvládnete to také“. Když dělám slepičí vajíčko třeba i s jemnějším vzorem, pracuji na něm tři i čtyři hodiny a stane se, že mně najednou vyskočí z ruky a rozbije se. Nemáte najednou nic. Lidi říkají: „Tohle bych už podruhé nedělal.“ Já ale pokračuji dál.

Jaký máte vztah k Velikonocům?

Docela je mám ráda. Mám Velikonoce vlastně celý rok. Ale také Vánoce. Zdálo se mně, že vajíčka jsou málo a že sláma by se dala využívat i jinak. Dostala jsem do rukou publikaci s vánočními ozdobami a začala je podle ní vyrábět. Takže směřuji stále ke dvěma obdobím. K Vánocům a k Velikonocům.

Prodáváte pak vejce na jarmarcích? Kde všude je lidé mohou vidět?

Občas ve Skrbeni, kde jsem začínala. Pan starosta byl moc rád, že tam má někoho, kdo něco umí, tak má vajíčka i nafotil a dal je do zpravodaje. To bylo mé první zveřejnění a byla jsem na to patřičně hrdá. Dodnes tam předvádím na velikonočních výstavách a také prodávám. Jezdím také na trhy, které se konají pod značkou Haná regionální produkt, do Jitry v Olomouci, měla jsem také výstavu na Svatém Kopečku v kostele, dokonce jsem tam zdobila i vánoční strom slamenými ozdobami. Moje kraslice se vystavovaly a prodávaly na výstavě v Litovli, na jarmarku v Náměšti na Hané, v Samotíškách a na dalších místech.

Odkud máte vejce?

Zdobím hlavně slepičí. Husí mám poprvé až tento rok a rovnou vyfouknutá jsem je sehnala přes internet. Lákala mě i pštrosí. Pro ty jsem si asi před deseti lety zašla do zoo na Kopečku, kde byli tak laskaví a dali mně jich celou bednu. Manžel je navrtal, potom jsme je vyplachovali, čistili, některá pštrosí musíte i obrousit a uhladit. Jinak by na nich sláma nedržela. Zdobím také vajíčka kachní, křepelčí, holubí a dokonce mám i jedno od andulky a jedno unikátní vejce – slepičí, ale placaté. Slámou jsem už nazdobila i dřevěné krabíčky.



Bronzové šperky
Výrobce: Jiří Tomanec

Z reálného světa jsou pěkné jenom holky a ptáci.

Náušnice nosím od doby, kdy jsem poznala šperkaře Jiřího Tomance. Do jeho bronzových ozdob jsem se *zamilovala*. Bylo to na Zemi živitelce v Českých Budějovicích, kde své zboží prodával a také předváděl výrobu. Popravdě – moc se do tohoto prostředí svým naturelem nehodil. Poslouchá totiž všechno kromě dechovky a nemá rád horko... a toho obojího tam bylo víc než dost. Jiří Tomanec je z Měrotína na Olomoucku, kde žije se svou manželkou.

Kdy jste začal vyrábět bronzové šperky a co tomu předcházelo?

Jsem vyučený kuchař a kuchaře jsem také asi dvacet let dělal. Kromě toho jsem ale před pětacířeti lety poprvé na veřejnosti prezentoval svoje šperky, které jsem ve svém volném čase vyráběl. Bylo to v roce 1978 na národní přehlídce amatérské výtvarné tvorby v Šumperku, která byla finálním kolem okresních soutěží a konala se jednou za tři roky. Od té doby jsem tam až do revoluce své šperky předváděl.

Od koho jste se učil? Doplnoval jste si například nějaké vzdělání na šperkaře?

Školu jsem nedělal, ale kombinoval jsem ubohou dostupnou literaturu v oné době – převorepublikovou, Ottův naučný slovník, technologii pro zubní laboranty... Teprve až jsem se všechno naučil sám formou *zkouška – omyl*, přišla doba, kdy si mohu koupit jakoukoliv odbornou literaturu. Trochu paradoxně mám většinu knih v angličtině a němčině – ačkoliv těmito jazyky moc nemluví.

Odkdy Vás výroba šperků živí a kde všude je lze zakoupit?

Částečně to mě a manželku živí asi šestnáct let. A lidé náš stánek najdou na akcích

Potom vejce natíráte barvou? Jaké používáte?

Používám barvy s leskem. Na hanácké kraslice patří hlavně barva červená, která je symbolem lásky, života, proudící krve, zelená, která znamená mládí a sílu a černá barva. Na té zase sláma krásně vynikne. Pro Hanou je typická také žlutá, ale ta v kombinaci se žlutou slámou ztrácí efekt. Modrá sem nepatří. Vyjadřuje smutek. Vajíčka dám na špejli a natírám je štětcem. Většinou dávám dvě vrstvy. Barva pak krásně kryje. A jakmile zaschne, mohou začít zdobit.

Jak si připravujete slámu?

Chodím v létě na pole a sleduji, dokud není zralá a krásně žlutá. Obcházejím různá pole a vybírám si. Občas se mně i stává, že skoro utíkám před kombajnem. Nůžkami slámu stříhám, až mě z toho do večera ruce i záda bolí. Někdy mně pomáhá i manžel. Pak slámu čistím. Odděluji od vrchní slupky, odstříhávám od kolínek a rozděluji do krabiček podle odstínů barev, délky a také na úzká, silnější a silná stébla. Děním ji i na vánoční a velikonoční. Na vánoční ozdoby potřebuji tvrdší slámu, na kraslice měkkou.

Namáčíte pak slámu? Žehlíte ji?

Na kraslice slámu nežehlím ani nenamáčím. Na vánoční ozdoby musím slámu povážit. Jednotlivé kousky podélně rozstřihnu a ostřím nože vyškrobávám dužinu, až se sláma stočí do *prstýnku*. Nůžkami vystřihuji kosočtverčky, trojúhelníčky i proužky, dám je na tmavší podložku, abych na ně dobře viděla. Vedle podložky si kápnu trochu lepidla – používám Herkules. Každý kousek si pak dám na prst, potřu ho jehlou namočenou v lepidle po nesklé straně a jehlou už přenesu na vajíčko, prstem pak jemně přitlačím a uhladím.

Kde jste se učila, jak má vypadat hanácká kraslice?

Hodně mi poradil a pomohl pan Kovařík ze Skrbeně. Když viděl, že dělám něco tradičního pro Hanou, půjčil mi nějakou literaturu, které má spoustu, protože se o Hanou a její tradice zajímá. Také paní Spurná mně v začátcích moc pomohla.

Takže jakmile jste to začala myslet s hanáckými kraslicemi vážně, začali Vás i obklopot lidé, kteří byli připraveni Vám pomoci. Existují vzory typické pro Hanou nebo si motivy vymýšlíte sama?

Zpočátku jsem tam *plácala*, co mě napadlo. Hanácká kraslice má být ale zdobena tradičními motivy a ornamenty. Správně jen tvary, které se stříhají. Po obvodu či napříč vede *cesta* a *hvězdy*. Etnografové neuznávají tvary, které vznikají různými razidly, např. kolečka, kapky pŕlměsíčky. Já ale někdy *vybočím* a používám i srdíčka a kolečka. Velmi mě lákalo si to vyzkoušet a nelituji.

Kolik času denně této práci věnujete?

Mezi jednotlivými výzdobami jsou hodiny a hodiny rozdílů. Já pracuji tak dvě i pět hodin denně po večerech. Je to různé.

Jíte často vaječné omelety?

Docela ano. A samozřejmě všechny vejce, která používám k vaření a pečení vyfoukávám. Umím vyfouknout zvlášť bílek i žloutek. Protože bych jich ale z vlastní spotřeby měla málo, zásobují mě vyfouknutými vejci i kamarádka a rodina.

Co byste poradila lidem, kteří mají stejný pocit jako Vy tenkrát před čtrnácti lety, kdy jste o sobě říkala, že nic neumíte?

Ať zkusí. Určitě přijdou na něco, co je bude bavit. Já sama jsem ani netušila, že najdu něco tak krásného, co mě bude těšit a naplňovat mě. A že budu dělat radost také ostatním lidem, kteří tuto práci ocení. To pohladí po duši, povzbudí a je vám fajn. Řeknete si – *Stálo to za to*.

V čem Vám pomáhá značka Haná regionální produkt?

Lidi dříve ani nevěděli, kolik tady máme nadaných lidí. Jsem moc ráda, že značka existuje. Sama žasnu nad tím, kolik tady máme šikovných řemeslníků a výrobců. Kolik možností koupit si poctivé výrobky a zdravé potraviny.

Kontakt na výrobce: Věra Doležalová
Albrechtova 33, 783 35 Horka n. Moravou
tel.: +420 731 580 329
dolezal.verunka@seznam.cz

uměleckých kovářů, folkových festivalech, na koncertech keltské hudby, na akcích jako je Colours of Ostrava apod., na řemeslných jarmarcích, asi v deseti ateliérech v republice a samozřejmě i na trzích, které se konají pod hlavičkou regionální značky Haná.

Vyrábíte prsteny, náušnice, brože, jehlice, vlasové spony, náramky... všechno z jediného materiálu – cínového bronzu CuSn6. Co je to za kov a kde ho sháníte?

Je to cínový bronz, který obsahuje jenom měď a cín, kterého je tam šest procent – a to u bronzu způsobí, že je měkký. Čím více cínu, tím tvrdší bronz, který se hodí například na zvony. Já ale potřebuji, aby materiál nebyl příliš tvrdý, zároveň aby byl pevnější než měď. Tento materiál se u nás běžně koupit nedá – hlavně ne ve formě drátů. Takže sháním různé a není snadné získat materiál, který bude přesně toho složení, co potřebuji. Žel nedaří se mně jej sehnat u nás. Někdy je proto z Belgie, jindy z Německa, málokdy z Česka, kde firmy chtějí mít jen velký odbyt. Tak se u nás podporují čeští řemeslníci...

Vy pracujete s tímto kovem za studena?

Ne, za studena pouze vytáhnou drát na potřebnou tloušťku, nařežou na potřebnou délku a pak už pracují pouze za tepla s autogenem. Způsob svařování je moje vlastní technologie, k níž jsem se dopracoval. Když se kov taví, má určitý *solidus* – *liquidus* – tedy fázi mezi už začínajícím tekutým kovem a úplně tekutým kovem. A já musím vystihnout přesně ten moment, kdy drát už teče, ale stále má ještě podobu drátu. V tu chvíli spojím dráty natavenými konci k sobě, pomáhám si při tom pinzetou. Říká se tomu difúzní svařování. Potom tam části různých drátů přitavím, přivařím a pak stačí už jen výrobek ovařit v kyselině sírové, okartáčovat, obrousit, napatinovat, okartáčovat, obrousit, vyleštit a prodat.

Jak dlouho vyrábíte jeden šperk?

Samozřejmě nevyrábím jen jeden šperk od začátku do konce, ale více najednou. Protože na patinu se používá surovina poměrně zápchající, takže si vždycky nadělám do *foroty*.

Je to ale určitě složitější proces než navléct nakoupené korálky na nakoupený návlekový materiál – diplomaticky řečeno.

Ten popis výroby působí velmi pracně.

Ano, těch operací je tam hodně. Ale stěžejní je naučit se svařovat. To nestačí vysvětlit, to se musí naučit a mít v rukách a v očích.

Jak dlouho jste se to učil?

Dlouho. A souvisí to s tím, že jsem prošel různými technologiemi. Dnes mám na stánku například i smaltové šperky, které jsem dělal někdy před pětadvaceti lety, kdy se vozil prášek z NDR a u nás se sehnat nedal. Vyzkoušel jsem si práci se sklem, keramikou, různými kovy. A myslím, že jsem teď zúročil všechny zkušenosti, které mám. A proto jsem pak začal dělat vlastní technologii difúzního svařování.

Motivy na špercích se dost opakují – ptáci, tančící ženy – anebo jsou to útvary, pod nimiž si lze představit ledacos...

Z reálného světa jsou totiž pěkné jenom holky a ptáci. Kluci málokdy. K těm se dostanu tak jednou za rok. Ostatní opravdu nemá s realitou mnoho společného. Ale je zajímavé, kolik v těch ostatních špercích vidí potenciální zákaznice. To je pro mě vždycky dobrá zábava.

Jaká je Vaše typická zákaznice? Jaká je žena, pro kterou vyrábíte šperky nebo jaká by měla být žena, pro kterou vyrábíte šperky?

Není to blondýna na desetacentimetrových podpatcích se skleněnými náušnicemi od firmy Swarovski, která drží v ruce napodobeninu igelitové tašky od významného světového návrháře, kteří se pustili do výroby takových igelitových tašek, jaké nosily před pětadvaceti lety některé naše spoluobčanky. Moje zákaznice mají rády přírodu, historii a jsou trošku – jak bych tak řekl bez urážky „*ujeté*“.

Získal jste několikrát ocenění na mezinárodních kovářských výstavách Hefaiston a Brtnice. Vaše šperky tedy patří do oboru uměleckého kovářství?

Ano, přímo do oboru šperk. Ocenění udílí mezinárodní porota složená ze zástupců

z celého světa od USA po Izrael a jsou to skuteční odborníci, kteří dělají umělecké kovářství. V zahraničí jsem dokonce dvakrát vystavoval. Jednou v Holandsku a jednou v Německu, vybrali mě jako zástupce za Českou republiku.

Jak lze obstát v dnešní konkurenci šperkařů?

Mám v podstatě trochu výhodu v tom, že nás, kteří takto pracujeme, není tolik. Všichni se známe a všichni se navzájem podporujeme. Nezávidíme si, protože víme, kolik práce a zároveň sám sebe do toho každý dává. Ostatní, kdo prodávají šperky, jako už jsem zmínil například firmu Swarovski – to jsou skleněné cetky dokonale vyrobené, ale je to sériová výroba – takže neosobní. Dnes stačí, když si koupíte správnou *kramlí* a správný *šutr*, scvaknete to k sobě a pak můžete říct, že vyrábíte šperky. Lidi, co tohle dělají, prodávají víc než já. A budou mít více zákazníků, kteří to viděli v časopise – a co je v časopise, to je svaté, i když je to blbé. Ale má to jednu velkou nevýhodu. Všechny nakonec zjistí, že to může dělat každý, a že na to stačí jedny kleště. Takže zatímco před pěti lety navlékalo korálky 5000 lidí, dnes už je jich 11 450. A tak si konkurují jeden druhému. Já mám sice klientelu podstatně menší, ale nás, kteří takto pracujeme, není tolik.

Vrátím se ještě k Vaší původní profesi kuchaře. Vaříte stále rád? A co nejraději?

Nemusí být denně polévka a teplé jídlo v poledne když je venku 30 nad nulou. Vaření mě neomrzelo. V poslední době nejraději vařím zeleninu a maso, když manželka nějaké koupí – většinou ryby nebo kuřata. Mně stačí zelenina a sýry.

V čem vidíte přínos toho, že jste nyní nositelem regionální značky Haná?

Myslím, že mně to trochu pomohlo, abych byl pyšný na to, že jsem z Hané. To jsem byl i dříve, ale teď už na to mám i razítko. Je dobré propagovat své výrobky a také své okolí. Nejsem si úplně jistý, zda bych byl schopen propagovat bezmezně celé území Hané – to bych se už považoval za nacionalistu v tom špatném slova smyslu. Jinak jsem ale pyšný na to, že jsem z tohoto regionu. A můžu říct, že všechny přebytky noviny regionu Haná jsem například v Brně o Velikonocích na slavnostech vína ve velkém rozdával a ve velkém popisoval místo, odkud jsem. Takže jsem spojil dvě věci dohromady.

Kontakt na výrobce:

Jiří Tomanec
Měrotín 11, 783 24 Měrotín
tel.: +420 588 000 498
jiritomanec@seznam.cz





Přírodní ovocné mošty z Mezice
Výrobce: Ondřej Špunda

Mezický mošt? Co láhev to originál!

Co dělat, když výkupna ovoce začíná ztrácet svůj smysl kvůli nezájmu velkých zpracovatelských podniků? Co takhle zužitkovat domácí ovoce v moštárně? Přesně takto uvažoval i Ondřej Špunda z Nákla. V Mezicích, kde právě končila sběrna, začaly jeho první pokusy s moštováním ve velkém. Bylo to v roce 2006. Moštárnu najdete v areálu Ovocného školkařství a sadařství Špunda v obci Mezice na Olomoucku. Lahodný nápoj z vylisovaného ovoce si zde můžete kupovat během celého roku.

Jak dnes vzpomínáte na začátky výroby mezických moštů?

Zkusili jsme nejprve nabídnout dlouholecím zákazníkům, domácím pěstitelům i dalším lidem novou možnost, jak zužitkovat své vypěstované ovoce. Časem začali mít o přírodní jablečný mošt zájem i obchodníci, takže došlo na rozšíření výroby, a mezický mošt je dnes k dostání v malé síti většinou domácích obchůdků v okolí moštárny.

I přes rozšíření výroby stále dodržujeme klasický, léty prověřený proces zpracování, bez použití konzervačních prostředků, čeridel a dalších urychlovačů výroby. Jednotlivé

šarže se liší chutí, vůní a mírou sladkosti dle dozrávání jablek, takže se dá říct, co láhev, to originál.

Jaká je Vaše původní profese?

Moje původní zaměstnání se točila kolem dřeva, jeho zpracování a výroby z něj. Byla to krásná profese, tvůrčí. Člověk za sebou viděl odvedenou práci a i dnes, když je čas, se rád pustím do výroby zařízení domácnosti.

Jste rodinný podnik?

Jsmo rodinný podnik a moštárna je jeden z dílků toho, čím se zabýváme.

Máme sady jablek, hrušek, pěstujeme také drobné ovoce, jako jsou rybíz či angrešt, věnujeme se rovněž polní výrobě a ovocnářství, kde pěstujeme a prodáváme ovocné stromky.

Nabízíte mošty v různých příchutích. Především jablečný, také s příchutí černého rybízu a hruškový mošt. Ovoce stále pochází od drobných pěstitelů nebo máte i větší dodavatele?

Ovoce, ze kterého vyrábíme náš mošt, pochází výhradně z oblasti Hané a je převážně z vlastních sadů a plantáží. Jen malou část jablek nakupujeme od okolních sadařských podniků, se kterými dlouhodobě spolupracujeme, a ještě menší část od domácích pěstitelů. Ti spíše využívají možnost nechat si ze svého ovoce udělat kvalitní přírodní nápoj, který jim díky šetrnému ošetření vydrží po celý rok.

Takže nabízíte možnost výroby a celoročního prodeje ovocných moštů, moštování pro veřejnost i výkup ovoce.

Také možnost objednání stánkového prodeje na veletrzích, jarmarcích a kulturních akcích.

Jaká jsou vaše „pravidla moštárny“?

Ovoce na mošt nesmí být nahnilé či dokonce shnilé a pro moštování jablek či hrušek není ani dobré, když jsou plody příliš přezrálé. V případě pouhého lisování bez pasterizace je pěstitel přímo u moštování a může celý proces sledovat. Ovoce mu nejdříve zvážíme, poté důkladně omyjeme na kartáčové pračce, která jej dopraví k drtiči, z něhož už drť padá do



plachetkového lisu. Vylisovaná šťáva odtéká do sběrné nádoby, ze které si ji zákazník přelévá do svých nádob. A nabízíme i jednu novinku pro zákazníky, kteří si u nás nechávají zpracovat svoji úrodu jablek – mohou si nechat stočit mošt do ekonomičtějších pětilitrových vaků BiB místo do skleněných lahví.

Kde všude si lidé mohou zakoupit vaše mošty?

V moštárně v Mezicích anebo v síti obchůdků a prodejnách zdravé výživy v okolí moštárny. Ochutnat náš mošt lze také v několika restauracích a čajovnách v Olomouci a samozřejmě pravidelně prodáváme i na farmářských trzích v Olomouci, Šternberku, Litovli, Šumperku a Zábřehu. Pro oblast kolem Přerova jsme navíc ve spolupráci s obcí Domaželice otevřeli naši pobočku v bývalé zahrádkářské moštárně v Domaželicích. Zde pravidelně každou neděli až do odvolání moštujeme i prodáváme hotový mošt za stejných podmínek jako u nás v Mezicích.

Jak často pijete mošt? Neomrzela se Vám jeho chuť?

Po pravdě, bude to asi nudná odpověď, ale na začátku sezóny se ho jako každý *prepiju*, pak ho chvíli nechci ani vidět, ale nakonec se to srovná do těch normálních mezí, kdy si podle chuti otevřu láhev a pochválím si, jak to máme dobré.

Jak vám pomáhá značka Haná regionální produkt? Je dobré toto značení výrobků?

Značka Haná regionální produkt nám velmi pomohla při propagaci našich výrobků, takže jsme rádi, že ji můžeme užívat. Myslím, že i zákazník, zvláště v dnešní době, ocení v případě spatření loga na výrobku ten fakt, že má záruku původu a kvality onoho tovaru a může si být jist, že za své peníze dostává maximum.

Kontakt na výrobce:

Ondřej Špunda
Náklo 53
783 32 Náklo
tel.: +420 774 854 611
mostarna@mostarnamezice.cz
<http://mostarnamezice.cz/>



Sýry ze Střemeníčka

Výrobce: Lenka Voštová – Hospodářství ve dvoře

Každý má na výběr, když ví, jak na to.

Krajina kolem Bouzova je kouzelná. Rozmanité klikaté cesty, lesy a kopce... Jakoby se tam zastavil čas někdy před sto lety. Není divu, že si ji pro život vybrala rodina, které se rozhodla žít soběstačným a ekologickým způsobem. Lenka Voštová a její izraelský manžel Navot hospodaří na osamělém statku poblíž malé obce Střemeníčko, která se nachází asi 30 kilometrů severozápadně od Olomouce. „Na místě, které si právem zaslouží název *Na konci světa*, protože i cesta u nás končí,“ říká šestatřicetiletá Lenka, která se se svým o dva roky starším mužem seznámila na studiích v Japonsku. Kolem desáté dopoledne nás vítají nejprve mečičí bílé kozy a za chvíli i Lenka s malým synkem, který rázem vyskočí z její náruče a bosý vběhne rovnou do podzimním ránem ochlazené trávy...

Vidím, že jste u dětí zavedli studený odchov.

No ano. Vy snad ne? Není jim zima a nebývají ani nemocní. Chodí bosky, protože boty odmítají nosit. Mají to po svém otci, který chodí bos celoročně. Ale boty máme (smích) a docela drahé, jinak by na nás mohla taky přijít sociálka.

A kočárek?

Ano, vlastníme i kočárek, který nepoužíváme.

Takže už máte dvě děti...

Starší čtyřletý Samuel je teď v lesní školce v Podolí a tohle je Naty, kterému je teď rok a čtvrt. Při dětech toho ale na statku moc nestíhám. Letos dokonce ani zeleninu ani pečeni chleba, který musíme tentokrát kupovat. V zimě ale zase budeme péct. Když jsme letos dělali výsevy zeleniny, Naty všechno zničil a nemáme nic než asi pět základních druhů. A ovoce nám všechno zmrzlo. Takže máme jen mléko, kuřata a vejce.

To se správi, až děti trochu povyrostou. Jinak jste ale dosud soběstační byli, že?

Ano. Z polozbořeného statku jsme pomalu vybudovali fungující venkovské hospodářství, které nám umožňuje soběstačný život, prostor pro naše aktivity a zájmy, a zároveň možnost setkávat se s mnoha zajímavými lidmi, kteří k nám zavítají. Chováme ovce, kozy a několik kraviček Jersey. Jejich mléko zpracováváme na sýry, jogurty a další dobroty. Na farmě probíhá celoročně prodej ze dvora a jezdíme i na farmářské trhy. Dalším naším zájmem je extenzivní ovocnářství, vysazujeme ovocné sady na našich pozemcích a staráme se i o starý obecní sad.

Jaké stromy vysazujete?

Sázíme hlavně staré odrůdy ovocných stromů, které stojí za to zachovat, a mají také krajinářský význam. Na dvorku nám pobíhá vodní i hrabavá drůbež, máme tři psy, kočky... Jindy pěstujeme i zeleninu, většinou jen pro spotřebu u nás na hospodářství. Příležitostně hostíme různé ekologicky zaměřené akce a občas pořádáme kurzy a víkendovky. Jsme také hostitelskou farmou mezinárodního dobrovolnického programu WWOOF – několikrát u nás byli na zkušenou Američané a Francouzi. Při všem našem konání se snažíme volit ekologicky šetrnější, ale praktické a životaschopné alternativy.

Jak jste začínali?

Od roku 2001, kdy jsme koupili půlku statku na samotě, jsme dům opravovali a využívali jako víkendové a prázdninové útočiště. Pak najednou vznikla zahrádka, přivezla se kočata, slepice a už to začalo. Hospodařit jsme začali nenápadně nákupem jedné kozy v roce 2005, kdy jsme se sem natrvalo přestěhovali. Jenomže jedné koze bylo smutno, tak k ní přibyla druhá. Další kůzlátko bylo krásné a tak koz postupně přibývalo, až jsme se mimoděk stali největšími chovateli koz v okolí. Ne že by naše stádečko bylo nějak veliké, ale moc koz už se tu nechová. Domov u nás také našlo několik plemenných východofríských ovcí a původní valaška.

Nedokážu ty kozy teď rychle všechny spočítat. Kolik jich v té ohradě je?

Dojíme jich asi 28 a také šest ovcí. Je tam také pár kraviček a několik kůzlat nebo mladých koz, které ještě kůzlata neměly.

Kozy jste si pořídili kvůli mléku a sýru?

Ano. Chtěla jsem zkusit vyrobit sýr a začali jsme v tom i podnikat. A stále se umění výroby kozích sýrů učíme. Kromě osvědčených druhů neustále zkoumáme, jak sýry vylepšit a jak vyrobit i opravdové speciality. S tím, jak



přibývalo množství zpracovávaného mléka, rostly i nároky na prostor. Proto jsme na farmě vybudovali i malou sýrárnu.

Dá se výrobou sýrů uživit?

To je otázka, na kterou stále neumíme odpovědět. Vypadá to, že ano. Žijeme a i naši pomocníci dostávají výplatu. Stále je ale třeba do něčeho investovat. A tak se peníze ztrácí v investicích a údržbě. Kupuje se traktor, zvířata, je třeba opravovat budovy atd. Kdybychom měli jen sýrárnu a vyráběli z kupovaného mléka, tak se velice pěkně užijeme. Ale protože si mléko produkuje sami, je to horší. Musíme ale brát také v potaz, že jsme tady začínali úplně od nuly. Nebylo tady nic, všechno jsme museli vybudovat sami. Nebyl tady ani plot, ani nástroje, ani chlévy, které bychom mohli použít.

Jak a kde jste se seznámili s manželem?

Shodou okolností jsme oba pobývali v Japonsku a tam jsme se i seznámili. Studovala jsem japonštinu a andragogiku. Pobývala jsem tam několikrát. Třeba tři čtvrtě roku, rok, desetkrát asi měsíc. Mokrát i kratší dobu.

Nestýská se Vám teď po cestování?

Na dovolenou jezdíme každý rok. Ale s malými dětmi se na krátkodobé výjezdy moc jezdit nedá.

Zajímavé, jak jste se vydala úplně jinou cestou a jiným směrem a dnes žijete ve Střemeníčku venkovským životem. To moc společného s Vaším studiem nemá.

Že by to bylo totéž, to se říct nedá. Ale já nejsem z velkého města, pocházím z Rožnova pod Radhoštěm a zvířata i zahrada mě vždycky zajímaly. Jenom nepocházím ze zemědělské rodiny. Tomu se u nás doma nikdo nevěnoval.

(Přichází se k nám posadit bosý muž...) Tak to bude nejspíš Váš manžel Navot?

Ano, to přichází náš hlavní hospodář.

Není Vám smutno po Izraeli?

(Navot) Vůbec ne. Tady se mně moc líbí. Nic mně tady nechybí. Přišel jsem z části Izraele, která byla evropská. Moje rodina pochá-

zela ze Skotska, Německa a žili jsme v obci, kterou stavěli Němci.

Měli jste v Izraeli hospodářství?

Žil jsem v kibucu /zemědělská, ale také průmyslová osada v Izraeli, kde se hospodáří formou kolektivního vlastnictví. Zisky se investují zpět do osady poté, co jsou zajištěny základní životní potřeby členů kibucu – strava, oblečení, ubytování a také zdravotní a sociální péče, pozn.red./.. Byl tam kravín, vedle kterého by se i Klopina cítila malá. **(Lenka)** Klopina je společnost, která obhospodařuje několik desítek tisíc hektarů pozemků všude kolem nás až na sever.

Kdo podojil první kozu? Lenka nebo Navot?

Nevim jak Navot, ale já jsem se to naučila až s první kozou, kterou jsem si koupila. Nevěděla jsem ani, co to žere. Tušila jsem, že seno, ale že zrní? **(Navot)** Já jsem ani netušil, že koza musí mít seno. To proto, že u nás v Izraeli není taková zima jako tady. Tam žerou kozy celoročně siláž z kukuřice, protože tráva tam moc neroste. Lenka mně jednou ukázala, jak se dojí koza. Přivázala ji, podojila a pak odjela na dva týdny na Šumavu. Nechala mě tady samotného s kozou.

Trefil jste se mlékem do díže?

Ne. Koza kopala a seděla. Trkat nemohla, ale určitě vyjadřovala, že se mnou není spokojená. Dvě deci jsem nadojil za 45 minut. A i ty mně nakonec vykopla z ruky a vylila. A večer se to opakovalo znovu. Teprve po několika dnech jsme našli s kozou společnou řeč. Posléze jsem byl schopen podojit za dvě hodiny i dvacet zvířat. Naučil jsem se to docela šikovně rukama, ale v noci jsem nemohl ani spát, jak mě pak bolely. Tak jsme si nakonec pořídili stroj na dojení.

Dnes už máte nejen stroj, ale také pomocníky.

(Lenka) Teď tady máme na stáž dlouhodobého šikovného pomocníka. Většinou jsou tady půl roku. Chodí sem ale také lidi na brigády. Někdo pomáhá dojit, někdo na menší úvazek v sýrárně. Průběžně se tady střídají různé tři pomocníci.

Jaké byly vaše první sýry?

V knížkách a na internetu jsem si přečetla, jak se dělá sýr a zkusila jsem ho vyrobit. Koupila jsem syřidlo, použila mléčnou kulturu a většinou byly dobré, že Navote? **(Navot)** To jo, ale my už jíme tolik sýrů, že se na ně šklebíme jako ti kritici co rozumí vínu. A nevím, jestli bych dnes dal do úst sýry, které nám kdysi tolik chutnaly. Dnes už jsme náročnými ochutnavači sýrů a ještě se máme stále hodně co učit. Je hodně farem a kvalita dostupných sýrů na Moravě je daleko lepší než dřív. Je také větší výběr. Přibýlo malých sýráren. Protože mnoho drobných výrobců, kteří dříve mléko prodávali velkým mlékárnám, zjistilo, že se jim to nevyplatí, protože mlékárny platí pod výrobní cenou. To si vyžaduje, abychom se i my naučili více a ještě lépe vyrábět. Konkurence je dobrá věc, protože vede k lepší kvalitě. Ve Francii jsou druhy sýra s tradicí 2000 let. My teprve šest let. Takže u nás ještě několik generací potrvá, než se naučíme dobré sýry.

Kolik sýrů dnes vyrábíte?

(Lenka) Zhruba kolem dvanácti druhů. Z toho je asi polovina kravských a druhá polovina kozích nebo kozoovčích. Občas i něco speciálního. Z kozích děláme čerstvé kozí bocháňky buď ochucené nebo neochucené

různými bylinkami nebo kořením, děláme také tvrdý kozí sýr čerstvý nebo zrající, který zraje ve sklepe. Vyrábíme také mazací sýr podle receptury, kterou sem přinesl Navot. Jedná se o *laban* z ovčího a kozího mléka, olivového oleje a libanonského koření. Občas děláme i další speciality. Třeba kozoovčí dezert s medem a mandlemi. Kravské sýry děláme hlavně tvrdé. Naši zákazníci znají asi nejlépe našeho *Popeláře*. Máme i další plísňové, také sýry naložené v oleji, hodně se prodávají *Střemeňské kopečky*, což jsou smetanové mazací sýry ochucené třemi příchutěmi.

Jak dlouho trvá jejich výroba?

Kopečky jsou například za dva dny hotové. Ale tvrdé sýry zrají dva měsíce i déle, pokud je neprodáme.

Jak často máte sýry na svém jídelníčku?

(Navot) Příliš často. **(Lenka)** Podle toho, jak to zrovna cítím. Někdy si i celý týden mléčný výrobek nedám. Ale většinou ano. Kluci jí kozí sýry, ale chutnají jim i jogurty a dezerty.

Jaká jídla nejčastěji vaříte?

(Lenka) Co dům dal. Když je u nás někdo z dobrovolníků, může se i zapojit do vaření a nic jiného než jíst naši stravu mu nakonec



nezbývá. Lidé se u nás naučí péct kváskový chleba, placky, vaříme také z toho, co nakoupíme. Nekupujeme ale žádné polotovary nebo hotová jídla. **(Navot)** Na tom si zakládáme, že vaříme ze surovin, ne z polotovarů nebo průmyslově zpracovaných potravin. Lidi, kteří u nás pracují, si musí na takovou stravu zvyknout. Někteří s tím mají problém, a to si myslím, že nejsme extrémně radikální. **(Lenka)** Někteří lidé mají problém zvyknout si i na celozrnné pečivo. Moje maminka sem například přijíždí vyzbrojená hromadou bílých rohlíků.

Jak jste se naučila pomoci při porodu kozy? Ve filmech vždycky tahají dva lidi kozu nebo telátko a zdá se, že je to hodně náročné...

Normální kozy a krásy rodí samy. Až na výjimky. My jsme zatím našťastí nemuseli z krásy nic tahat. S kozami je to horší. Když jich máte tolik, vždycky se najde nějaká, která má při porodu problémy. Hlavně kvůli špatné poloze kůže. Je to stejné jako u lidí. To pak musíte do kozy *sáhnout* a kůzlata srovnat. Některé věci umíme sami, ale letos i vloni jsme už museli vyhledat pomoc veterináře. Kdybychom tomu nechali volný průběh, nedopadlo by to dobře.

Jakým způsobem obděláváte záhony se zeleninou?

Neustále jsme se snažili vylepšovat naši zahradu, která sice není nijak rozlehlá, ale daří se nám získávat docela velké množství ekologicky pěstované zeleniny. Kvůli malé ploše musíme pěstovat intenzivně a dobře zeleninu *nakombinovat*, aby byla všechna plocha využita. Na záhony často používáme mulč, některé záhony se neryjí nebo ryjí jen v případě nutnosti, pracujeme se smíšenými kulturami a necháváme si vlastní semínka. Obilí nepěstujeme žádné, protože nemáme ornou půdu.

Pěstujete jindy také neobvyklé druhy zeleniny?

Ano. Rádi jíme méně známé druhy zeleniny, např. daikon, lopuchový kořen, jehož semínka jsem dovezla z Japonska. Náš lopuch se dá sice také jíst, ale nemá ty kořeny tak pěkně *zeleninové* jako japonské, které by se daly přirovnat třeba ke kořenům mrkve. V Japonsku je pěstují v bedýnkách. Pak také tu-

řín, japonské dýně a asijské listové zeleniny, které se používají na saláty i k tepelné úpravě. Až do října i listopadu rostou venku. Zkoušeli jsme i různé jiné druhy.

Co je vaším cílem?

Rádi bychom vybudovali místo, které každému, kdo sem zavítá, přinese inspiraci a poznání něčeho nového. Místo, kde se člověk může zamyslet nad tím, jak dnes žijeme a jak bychom doopravdy žít chtěli. Místo, které příchozímu může ukázat jiný svět, bude-li chtít. Místo k životu. Teprve když poznáme, jak rozmanité možnosti nám život nabízí, můžeme o něm skutečně svobodně rozhodovat. Život v souladu s odvěkými rytmy přírody je něco, na co jsme kvůli průmyslové výrobě a každodennímu pracovnímu stereotypu zapomněli. Teprve žití na statku uprostřed přírody nás vrátilo zpět k přirozenému pojetí času.

Jaký je váš denní režim?

Pořád máme dost práce. V létě pracujeme dlouho, v zimě krátce. Ale když vám zamrzne voda a musíte jí každý den nanosít pro tolik zvířat, je to docela dřina. Noční směny neděláme. Vstáváme, když se probudíme. Jíme zeleninu z vlastní zahrady, bez chemie, bez hnojiv, bez reklamních triků. Vajíčko od spokojených slepic a mléko od mlsných koz chutnají úplně jinak než koupené v obchodě. Vlastnoručně upečený kváskový chleba. Domácí kozí sýr. Jablečná šťáva přímo ze sadu. Takovou v žádném supermarketu nekoupíte, protože je dělaná s láskou a přímo pro ty, kdo ji budou pít. Možná, že toto zdánlivě obyčejné, ale v éře diktátu průmyslu téměř zapomenuté, je luxus, jakým je jen málokdo pozeňnaný. My ve dvoře si přejeme, aby čistá voda, krásné letní ráno a poctivé přírodní potraviny na našem talíři byly pro všechny. Každý má na výběr, když ví, jak na to.

Kontakt na výrobce:

Lenka Voštová – Hospodářství Ve dvoře
Střemeníčko 40
783 24 Slavětín
tel.: +420 602 507 246
crossroads@centrum.cz
http://ve-dvore.cz



SODARO

Výrobce: Soňa Melichová

Všechno, co upečeme, se už za pár hodin prodává.

Pečivo z Příkaz není svým složením až tak zvláštní a mimořádné. Vánočky, koblihy, vícezrnné pečivo, chléb a rohlíky má ve svém sortimentu snad každá pekárna. Má však něco do sebe tato malá provozovna. A možná je to kouzlo objevené v tradici, na kterou majitelka Soňa Melichová hned po revoluci navázala.

V roce 1986 si Soňa Melichová vyhlédla v Příkazích ke koupi dům, na němž byl nápis První družstevní pekárna – otevřena v roce 1913. V kronice obce se píše, že v té době se *snaha zemědělců zpracovávat ve vlastní režii svou produkci projevila stavbami řady rolnických akciových závodů, kam patří i příkazská sladovna a vznikem řady družstev, které v Příkazích reprezentovaly mlékárna a pekárna*. Podobně zřejmě uvažovala také nová majitelka pekárny, která zpracovává těsto převážně ze surovin od regionálních dodavatelů. Pekařství s názvem SODARO otevřela ve svém domě po revoluci v roce 1991. V malé pekárně dnes zaměstnává osm lidí a zbožím zavazí olomoucký okres. „Naše výrobky si kupují lidé například v Bouzově, Litovli, v sousedních vesnicích, také v Olomouci. Dodáváme i do několika škol a domovů důchodců v regionu,“ říká Melichová.

Pekařkou se nevyučila. „Vše jsem se musela naučit sama,“ říká. A na čem si zakládá? „Při pečení dbáme hlavně na kvalitu, a proto používáme i kvalitní suroviny. Vše děláme ručně a co je hlavní, všechno, co upečeme se už za pár hodin dostane do expedice. Také tím se lišíme od supermarketů,“ odpovídá. Podle Soni Melichové začínají v dnešní době zákazníci upřednostňovat čerstvost a také výrobky, které nemusí cestovat přes celou republiku. „Toto kritérium jistě splňujeme a také značka Haná regionální produkt zákazníkům potvrdí, že naše výroba je *regionální*,“ uzavírá.

Kontakt na výrobce:

Soňa Melichová
Příkazy 167, 783 33 Příkazy
tel.: +420 776 667 610
pekarna.prikazy@seznam.cz



Tkané výrobky
Výrobce: Miloslava Vlková

Utkala a ušila jsem si dokonce i kostým.

Ručně tká koberce, polštáře, tašky, ubrusy a prostírání, vlněné deky a přehozy, ale také oděvní doplňky. Utkala už i šály, saka a kabáty a sama pro sebe dokonce kostým. Tkadlena Miloslava Vlková žije v Příkazích a kromě příležitostného tkaní také přednáší o tkaní a předvádí ukázky svého řemesla ve Spolku řemesel ručních prací ve Štěpánově. Uznávaná tkadlena se na stavu naučila teprve po padesátce.

Předpokládám, že Váš dům v Příkazích je celý vyzdobený tkanými výrobky...

Ano, mám doma také svoje výrobky. Tkané koberce, sedáky na židle, patchworkové



polštáře, ubrusy a prostírání, ručně malované ubrusy a závěsy.

Co do pestrosti sortimentu toho vyrábíte opravdu hodně. To všechno děláte sama od začátku až do konce?

Ano. A když je poptávka, tkám látky i pro jeden obchod v Praze. Soubě jsem ušila dokonce kostýmek z látky, kterou jsem si sama utkala.

Utkáte látku a z ní pak i šijete? Popište, prosím, jak při takové práci postupujete.

Nejprve si vypočítám nitě na vzor na osnovu. Než ji natáhnu, uběhne osm hodin. Nitě-

nek mám 330 a natáhnout musím každou zvlášť. Teprve až mám osnovu nataženou na osnovním válci, mohu začít tkát. Na kostýmek potřebuji tak tři až čtyři metry látky. Přiložím stříh, přišpendlím jej k látce a krejčovskou křídou obkreslím. Vystřihnu a entluji, aby se mi látka netřepila. Pak už šiji. Musím ale hodně zažehlovat, jelikož látka je silnější než látka klasické.

Máte tedy ve své dílně stav i kolovrátek?

Doma mám dokonce dva tkalcovské stavy. Kolovrátek také, ale moc to na něm neumím, takže na něm nepracuji.

Má tkalcovství ve vaší rodině nějakou tradici?

V naší rodině nemá tkalcovství tradici. Naučila jsem se tkát v ZUŠ Oldřicha Stibora v Olomouci u paní ředitelky a pak jsem pokračovala v Praze ve Vzdělávacím spolku uměleckých řemesel, kde jsem v roce 2010 úspěšně dokončila rekvalifikační kurz na ruční tkaní pro pracovní činnost *ruční tkadlena*.



Kolik Vám bylo let, když jste začala? A proč jste se rozhodla zrovna pro toto řemeslo?

Když jsem začínala, bylo mi už asi padesát. Léta mne zajímaly ruční práce, ale jelikož jsem měla čtyři děti, musela jsem se jim věnovat. Tak stále nebyl na nic čas. Pracovala jsem dlouhá léta v kanceláři v Zemědělském družstvu v Unčovicích, několik let také v bance. Dnes už se tkaní věnuji asi patnáct let.

Jak často a jak mnoho tkáte?

Nepravidelně. Záleží na poptávce anebo na tom, jak se mně zrovna chce. Jezdím po

jarmarcích a různých slavnostech, kde si lidé mohou koupit moje výrobky a mnoho lidí se i vrací, když něco potřebuje. Myslím, že i označení Haná regionální produkt mně v tom pomáhá.

Vy jste také členkou Spolku řemesel ručních prací ve Štěpánově. Čím je tento spolek zajímavý?

Ve spolku jsem od roku 2000, mám na starosti ukázky řemesel. Spolek řemesel ručních prací ze Štěpánova je občanské sdružení, jehož cílem je obnovovat, zachovávat a rozšiřovat zájem veřejnosti o tradiční a ruční řemesla. Jeho úplně první začátky se datují do roku 1999, kdy skupina nadšenců uspořádala kurzy a semináře pro děti i pro dospělé a několik ukázek lidových řemesel. Dnes členové spolku předvádí umění našich předků nejen na různých jarmarcích a lidových slavnostech, ale organizují také pro zájemce výukové kurzy, a to pro všechny věkové kategorie ve věku od 10 let. Ve svém programu máme dokonce i speciální představení, kdy na požádání přijedeme na dohodnuté místo, s dobovými stánky a v dobovém oblečení. Nejde přitom jen o nějaké ohlédnutí do historie. Chceme tím také upozornit, jak bývali lidé kdysi šikovni a pěstovat v dětech úctu k ruční práci.

Kontakt na výrobce:

Miloslava Vlková
Příkazy 191
783 33 Příkazy
tel.: +420 608 924 912
vlkova.tkani@seznam.cz





Umělecká keramika

Výrobce: Mgr. Ivana Bělařová

Z hlíny umím svícny i betlémy.

Nic podobného jsem dosud neviděla. Na první pohled připomínají bílou keramickou krajkou ve tvaru koule. Vypadají nádherně, zvlášť když se rozsvítí za tmy, vrhají po stěnách malá kulatá světýlka a za bílého dne jsou zase krásným dekoračním doplňkem. Autorkou kulatých děrovaných svícnu je paní učitelka Ivana Bělařová. Žije a tvoří v obci Čechy u Přerova a učí v Beňově. A nevyrobí jen užitkovou a dekorační keramiku. Ale dokonce i betlémy.

Vy nejste profesí keramička.

Byl to od mládí můj sen, ale dřív jsem se ke keramice nedostala, byla pro mě nedostupná. A tak jsem se stala učitelkou a učím prvňáčky a druháky. A odpoledne při keramice relaxuji.

Jak a kdy jste se tedy ke keramice dostala?

Každý rok jezdím do Bechyně na keramický kurz a asi před dvěma lety jsem vystudovala Střední uměleckoprůmyslovou školu v Praze obor Umělecký keramik. A to je mi letos padesát.

Ale to je snad v pořádku, že se člověk nezastaví na jednom místě, ale stále pokračuje ve svém vývoji, nebojí se v jakémkoliv věku začít. Naplňuje Vás tato práce?

Dělám ji moc ráda. A vlastně pořád. Rodina tím sice trochu trpí, říkají, že už mám své věci všude a po celém domě. Ale tolerují to, takže jsem spokojená.

Vaše dekorační svícny ve tvaru koule jsou velice zajímavé.

Snažila jsem se vymyslet něco nového, protože klasických a běžných tvarů a dekorací z keramiky je všude mnoho. Proto jsem chtěla vytvořit něco mimořádného. A asi se mně to povedlo, protože o moje zboží mají lidé zájem.

To jsou všechno svícny nebo děláte i aromalampy?

Dělám i aromalampy, ale většinou svícny ve tvaru děrovaných koulí v nejrůznějších ve-

likostech – což umožňuje i kombinace různých uskupení.

Vidím tady dokonce děrované lustry.

Ano i lustry. A dělám je v různých barvách.

Jaký materiál používáte? A jak postupujete při práci?

Tyto koule dělám z licí keramické hmoty. Nalévám ji do sádrových forem, tam ji nechám chvíli zatuhnout a jakmile už je to „akorát“...

...a to poznáte jenom Vy...

tak potom tam teprve začnu dělat ty díry nebo různé jiné tvary jako například srdíčka apod.

Ty dírky děláte čím?

Na to mám speciální vykrajovací nože. Potom nechám kouli uschnout a po uschnutí ji ještě začistím. Poté dělám první výpal a po něm glazuji a dávám znovu do pece. Tuto keramiku pálím na 1150 stupňů.

Když jste začínala, stávalo se, že se koule nepovedla? Kolik trpělivost Vás stály první úspěchy?

Samozřejmě. Ale i z takových nepovedených patvarů se dá něco vymyslet. Mám spoustu kamarádů, kteří si je odebírají a vždycky už se



těší na to, co se nepovede. A sem tam pro ně něco i mám (smích).

Jak dlouho vzniká taková děrovaná koule?

Jeden den trvá nalití a vylití přebytečné hlíny, do dalšího dne to nechávám ve formě, další den pak děruji, nechávám kouli vyschnout – podle toho, jaké je počasí...

Na sluníčku?

Ne, na sluníčku to nesmí být. Vysychání trvá většinou tak týden, někdy méně. Proces pálení v peci trvá sedm hodin, potom to chladne – takže to je další den. (Zamyslí se.) Výroba jedné koule trvá více než týden.

Kolik jich za ten týden vyrobíte?

Podle toho, kolik mám času. Neumím to takto říct, snažím se neustále, ale čísla po mně nechtějte.

Pokryjete poptávku?

Ne, to ne.

Tak třeba si vychováte nějaké pomocníky...

Moje dcera s hlínou pracovat nechce, je šikovná na jiné ruční práce. Ale možná ve škole. Tam mám moc šikovných dětí – kluků i holek. A nejšikovnější jsou ti zlobiví.

Učíte i děti ve škole pracovat s keramikou?

Ano, máme keramický kroužek a chodí do něj skoro všechny děti ze školy. Je to malotřídka, takže takové rodinné prostředí. A dokonce i děti ze školky.

Kromě svícnu vyrábíte džbány, korbely, misy, zahradní dekorace apod. Jakou používáte technologii?

Tam používám klasickou hrnčírskou hlínu. Pracuji i na hrnčírském kruhu – takže by se dalo říct, že pracuji všemi technikami a dělám také figury.

Vyrábíte nádherné figurální betlémy a jste dokonce ve Spolku českých betlémářů. K betlémům jste se dostala jakou cestou?

Pamatuji si už od dětství, že o Vánocích u nás nikdy nechyběl betlém, byl sice papírový, ale mně se moc líbil. A když jsme začala

pracovat s hlínou, napadlo mě, že si betlém vyrobím. A ten se stále rozrůstá a dnes má již kolem čtyřiceti figur. Vloni jsem dokonce začala dělat velké asi šedesáticentimetrové figury. Mám už hotovou trojici Marie, Josef a Ježíšek, tři krále, tři ovečky, pasáčka a selku.

Tento nápad vznikl na zakázku?

Ne, tento betlém dělám sama sobě pro radost.

Prý se betlémy musí vyrábět s láskou. Jak je vyrábíte a kde berete předlohu?

Postava se musí stavět odspodu. Nejprve po kousíčkách pláště, pak stále přidávám další vrstvy, až nakonec dojdou k hlavě. Aby měla postava ty správné proporce, nejdříve si ji nakreslím, rozměřím a podle toho pak pokračuji.

Také vyrábět postavy vás učili v Bechyni v keramické škole?

Ano. Tam jsem se zúčastnila minikurzu modelování.

Kolik betlémů už jste vyrobila a kde všude už dělají radost?

Jeden betlém je v Brazílii, dva v Americe, dávala jsem betlém i do rožnovského skanzenu.

Kde jste již vystavovala?

V galerii Scarabeus v Praze pod záštitou spolku betlémářů, také v Betlémské kapli – tam to bylo velmi působivé, vloni jsem vystavovala malý i velký betlém v muzeu U Karlova mostu a pak různě v regionu na vánočních výstavách – v Přerově, Kojetíně i Dřevohosticích, atd.

Když si u Vás někdo bude chtít koupit betlém, jak dlouho dopředu vám musí říct, abyste to stihla do Vánoc?

Hodně dopředu. Už v září je nejvyšší čas. Protože výroba takového betlému je dost náročná. Všechno se dělá ručně. Neumím říct, jak dlouho ho vyrábím, protože každá figurka je jiná a každá má jiné detaily. Minimálně týden času ale jeden betlém zabere.

Ty postavy mají nádherný výraz. Jaký máte vztah k postavám, které vyrábíte? Kterou



figurku děláte zvláště ráda a kterou třeba ani tak moc ne?

Vyřádím se na třech králich. A moc nemusím osla a vola. *(smích)* Ti mně dávají zabrat.

Pomáhá Vám regionální značka Haná?

Je to určitě dobrá věc. Velmi mně pomáhá hlavně v propagaci. Já jsem se přihlásila o značku až po nějakých těch dohadech a problémech, které značka svého času měla. A jsem moc spokojená. Stále mně chodí nabídky od různých prodejen.

S učitelováním ale nepřestanete, že ne?

S keramikou je to docela těžké. Nevím, jestli se jí dá úplně uživit. Přiznám se, že bych se trochu bála postavit na tom celé živobytí. Takže to asi nechám tak, jak to je.

Kontakt na výrobce:

Mgr. Ivana Bělařová
Mariánov 60, 751 15 Čechy u Přerova
tel.: +420 602 865 112
ivana.belarova@gmail.com
<http://www.bkeramika.cz>



Pekařské a cukrářské výrobky a syrové čerstvé mléko Výrobce: Agrodruštvo Roštění, družstvo

Lidé už ani nevědí, jak má správně chutnat koláč nebo mléko.

Když přijedete do agrodruštva v Roštění, nebo navštívíte některou z jejich provozoven či mléčných automatů, ochutnáte skutečné kravské mléko a čerstvé pekařské či cukrářské výrobky. Za obějí mají v Roštění certifikáty značky Haná regionální produkt. Klasika. Žádné náhražky, žádné polotovary, žádné pečivo z prášku, prostě kynuté těsto. Při povídání s předsedkyní Jarmilou Čermákovou vám dojde, že takový podnik musí vést jedině schopný, pracovitý a praktický člověk. Tady nic nepřijde nazmar. Co vyrostne na poli, použije se ať už jako krmivo pro kravíčky nebo jako surovina do pekárny. A zbytky z pekárny poslouží jako krmivo pro prasata. Podobně uvažovala Jarmila Čermáková i v době, kdy hrozilo v družstvu propouštění. „Postavili jsme pekárnu, aby lidé nepřišli o práci,“ říká v rozhovoru, který má ovšem i na hořkou příchuť z dnešního přístupu lidí ke kvalitě toho, co kupují a jí.

Značku Haná regionální produkt má ve všech vašich pekařských a cukrářských výrobcích mrkvový šáteček s povídky a tvarohem, grahamový šáteček, vícezrnný chleběnek a sněhová trubička.

To jsme vybrali z celého našeho sortimentu spíše namátkou. Aby to bylo i něco jiného a oblíbeného. A *mrkváč* je opravdu ze strouhané mrkve.

Je výborný, před chvílí jsem ho posnídala ve vašem obchůdku v Roštění. Co všechno ještě vyrábíte?

Kolem stovky druhů výrobků. Chleba, rohlíky, bílé pečivo, sladké pečivo jako jsou koláče s různými náplněmi, různé typy, tvary, druhy, také listové těsto, pečeme i ze špaldy.

Myslím, že není výrobek, který bychom nedokázali upéct. A v cukrářské výrobě stejně tak. Vyrábíme všechny druhy klasických zákusků.



Vše z našich surovin. Pšenici, kterou vypěstujeme, odvezeme do Češkova mlýna v Jarcově, odkud si ji semletou zase vezeme do naší pekárny. A otruby a krmnou mouku použijeme v živočišné výrobě, zbytky z pekáren zase krmíme prasata. Pracujeme s kynutým těstem z kvasnic, tuku, mouky. Ne z nějakých surovin prodáváných v jednom pytli, kam už se naleje jen voda a těsto je hotové.

Za pekařské a cukrářské výrobky také pravidelně získáváte regionální ocenění Perla Zlínska. Odkud máte recepty na všechny ty dobroty, které pečete?

Většinu jsme si samy přinesly. Ještě před dvaceti lety se snad v každé rodině klasicky peklo. Takže my používáme recepty z této oblasti. Ale jezdí k nám i řada technologů, kteří nám pomáhají při zkoušení a vymýšlení nových receptur. Něco se uchytí, něco ne. Na začátku jsme ale vyráběli jen z domácích receptů.

Jak dlouho jste se propracovávali k takové soběstačnosti? Co vás vedlo například k vybudování pekárny?

Myšlenka pekárny vznikla v devadesátých letech. V době, kdy v živočišné výrobě pracovala spousta lidí a kdy zároveň došlo na rekonstrukci stájí a obnovu techniky. Řada lidí byla najednou nadbytečná a já jsem tak poznamenána tou myšlenkou, že všichni lidé musí pracovat, že jsme se rozhodli využít stávajícího prostoru a vybudovat pekárnu. Tento podnikatelský záměr vznikl v roce 1992. A říkali jsme si – pekárna pojede, lidé budou jíst stále, ale také to neplatí. Šlo to dobře do doby, než začala vznikat síť supermarketů a z vesnic a měst postupně mizely samoobsluhy, které naše pečivo prodávaly. Stáli jsme před rozhodnutím, zda pekárnu zrušit nebo se vydat cestou vlastních prodejen a rozhodli se pro prodejny. Ještě před dvěma lety jsme jich měli patnáct. Na vesnicích jsou to prodejny se smíšeným zbožím, ve městech specializované prodejny na pečivo, zákusky a nějaký doplňkový sortiment.

Jak se vám nyní daří?

Dnes už máme těchto prodejen jen dvacet. Nájmů byly příliš vysoké a tržby se sni-

žovaly. Krize poznamenala i trh s pečivem, protože lidé mají skutečně hlouběji do kapsy. Ale také přestali hledět na kvalitu. Jdou do supermarketů a jako ovce koupí všechno. Hlavně když to stojí málo a je jim úplně jedno, jestli je jogurt z mléka nebo umělé bílkoviny či želatiny – vezmou si klidně celé plato, protože jeden stojí dvě koruny. Stejně tak je to i s pečivem. Kolikrát jsme vyjednávali se supermarketem, ale jejich podmínky jsou pro nás nepřijatelné. Obrovsky tlačí na nízkou cenu a co nejdelší trvanlivost. A lidé nakupují v supermarketech makové pletence a různé druhy trvanlivého levného pečiva a nezajímá je, jestli maková náplň je opravdu maková. Když postavím takovou rolku na tento stůl, bude na něm bez hnutí ležet jeden i dva měsíce a nic jí nebude. Zato naše maková rolka dělaná z kvasnic a kynutého těsta a vařené náplně tady za tři dny zplsnívá. A to je ten rozdíl. Ale protože lidé už jsou zvyklí nakupovat v supermarketech, zapomněli na kvalitu a už ani neví, jak má koláč správně chutnat. A jsou lenošní, aby si zašli koupit něco dobrého do specializovaného obchodu.

Certifikát značky Haná má také mléko od vašich kraviček, které je dostupné ve specializovaných automatech.

K tomu nás také přivedla krize. Náklady na mléko se pohybují kolem osmi korun za litr, ale v roce 2009 klesla jeho výkupní cena na pět. Takže jsme těžce prodělali a uvítali nabídku firmy, která zřizuje tyto automaty pro přímý prodej. Náš podnik provozuje celkem sedm automatů na čerstvé syrové mléko, které je pouze zchlazené. V automatech je mléko k dispozici čtyřadvacet hodin denně a máme je v Roštění, ale také v Přerově, Hulíně, Chropyni, Kroměříži, Prusinovicích, Holešově. Tam všude si lidé mohou koupit naše mléko.

Jaký je zájem o mléko z automatů?

Zpočátku to byl boom. Prvního půl roku jsme prodali denně kolem 300 litrů. Když ale náš hlavní hygienik Vít veřejně prohlásil, že čerstvé mléko je životu nebezpečné, nastal opět propad. Dnes se v jednom automatu prodá 100 litrů za den. Většinou si ho kupují

starší lidé, kteří si ještě pamatují, jak má chutnat mléko anebo maminky s dětmi.

Rozeznáte se zavřenýma očima čerstvé mléko od mléka z krabice?

Jistěže ano. Toto mléko má čtyři procenta tuku, krabicové chutná úplně jinak. Naše je bez jakýchkoliv přísad, bez pasterizace (tepelného ošetření mléka), není odstředěné. V našem mléce jsou uchovány přírodní prvky v plném rozsahu. Dobré mléko poznáte, když si z něj zkusíte vyrobit jogurt, sýr nebo kyšku. Z krabicového to neuděláte. Z našeho je to dobré, sladké, smetanové.

Všimla jsem si, že na svých webových stránkách nabízíte dokonce recepty, podle kterých si lidé mohou sami vyrobit kefir, jogurt, zákys, dokonce i sýry a různé nápoje.

Když nalejete dva litry mléka do misky a necháte je tři dny stát v kuchyni a jen tak přejedete mixérem, aby to bylo hladounké, vznikne vám vynikající zákys. V automatech nabízíme i různé kultury pro domácí výrobu – kefirovou, jogurtovou. A když si jí trochu doma necháte, můžete už tyto pochoutky vyrábět pravidelně.

Jaké plemeno krav chováte a čím je krmíte?

Jedná se o plemeno Holštýn, které je výrazně mléčného zaměření. V současné době máme 420 krav. Toto plemeno má vysoké nároky na výživu a krmíme je na míru vytvořenou



V oblasti Holešovska patří Agrodruštvo Roštění k významným podnikatelským subjektům zejména z pohledu zaměstnanosti a vytvářením stále nových pracovních příležitostí. Društvo má 250 členů a vytváří dobré zázemí pro 95 zaměstnanců. Nosným odvětvím je rostlinná výroba, živočišná výroba, výroba pečiva a zákusků s vlastní sítí maloobchodních prodejen.

směsí. Základ krmné dávky tvoří objemná krmiva, která se využívají ve formě zeleného krmení, konzervované píce – což je siláž, senáž, nebo sušené píce jako jsou seno nebo sláma.

A jaká je cesta mléka od nich k automatům?

Vše je pod kontrolou státní veterinární správy, dodržujeme přísné hygienické normy. Ihned po zchlazení nadojeného mléka se plní čerstvé mléko do speciálních nerezových tanků s míchadlem, které se vezou do automatu na prodej. Mléko se převáží ve speciálně upraveném chladiřenském automobilu, aby se zachovala teplota okolo 4 °C, které je pro kvalitu mléka nejlepší. Takže lidé si vždy kupují nejvyšší kvalitu a nejčerstvější potravinu. Automat udržuje mléko při optimální teplotě, dokud se neprodá. Mléko je v nich maximálně dvacet čtyři hodin, potom se přiveze tank s novým.

Hodláte ještě rozšířit mléčnou výrobu?

Rádi bychom to dotáhli dál a začali provozovat malou sýrárnu. Byli jsme se už podívat v malé mlékárně u Opavy, kde vyrábějí čerstvé sýry a tvarohy. Byly vynikající.

Jaká byla Vaše cesta k zemědělství, k tomuto podniku?

Po vysoké škole v roce 1979 jsem pracovala v JZD v Kostelci u Holešova, což byl velký podnik o rozloze 4500 hektarů. Po revoluci se rozdělil na menší podniky. Takže tady působím od roku 1992 a předsedu dělám od roku 2003. A baví mě to. Je to můj koníček. V Roštění mám i kořeny, jsem rodačka.

Může tak velkému družstvu pomoci značka Haná regionální produkt?

Určitě ano. Doba někam dospěla a někteří lidé si už začínají více všimnout, více číst o výrobcích, kde a kdo je vyrobil.

Kontakt na výrobce:

Agrodruštvo Roštění, družstvo
Roštění 233
786 43 Kostelec u Holešova
tel.: +420 603 482 982
fax: +420 573 385 238
druzstvo@agrorosteni.cz



Svatební koláčky
Výrobce: Zdeněk Grňa

Naše koláčky jsou poctivé a dobré.

Prý nic nechutná víc jak zákusky, dorty a koláče od Grňů z Dřevohostic. Je to i motto rodné firmy, která se v obci snaží navázat na cukrářství, jež zde mělo velkou tradici. Regionální značkou opatřují Grňovi svatební koláčky s tvarohovou, ořechovou, makovou a povídkovou náplní. A lidem opravdu chutnají. Vždyť Grňovi ani nestačí pokrýt poptávku. Kdo si u nich neobjedná včas, může mít smůlu, že se na něj nedostane.

Kdy a jak jste začali s podnikáním v cukrářství? Jste rodinný podnik nebo zaměstnáváte i další zaměstnance?

Na cukrářské výrobky se specializujeme už více jak čtrnáct let. V rodinném podniku pracujeme s manželkou i dcerou, ale v současné době už máme také dvě zaměstnankyně. Začínali jsme v červenci roku 1998. Manželka je vyučená cukrářka, dělala v cukrárně Sum v Přerově. Když jsme se rozhodli, že bychom mohli podnikat sami, koupili jsme v Dřevohosticích dům, celý jsme ho přestavěli, udělali z něj provozovnu a začali s výrobou.

Jaké byly ty začátky?

Obtížné. Rozjezd byl takový pozvolný. Lidé si ale na naše výrobky zvykli a naučili se je odbírat. V obci dříve fungovalo cukrářství pana Horskáka, které mělo velkou tradici a u něhož

manželka rozjížděla výrobu. Na tuto tradici jsme se pokusili navázat a snad se nám to i povedlo. Navíc i otec manželky byl pekař – takže máme i jakousi rodinnou návaznost. Kromě pečení a válení děláme všechno ručně. Postupně jsme náš sortiment rozšiřovali, až přibyly svatební koláčky, které teď tvoří základ naší produkce. Každý je originál.

Recepty jste také převzali od onoho cukráře?

Ne. Recepty máme všechny vlastní. Tedy ze starých knih. Nepoužíváme žádné náhražky. Všechny naše suroviny jsou poctivé.

A recept na ty vynikající svatební koláčky máte odkud?

Jedná se také o starý recept na koláčky z převálovaného těsta. Dělal je ručně a tak

je třeba se s tím trochu pomazlit. A je to výhradně máslové těsto. Všechny suroviny jsou navíc z našeho regionu. Vejce z Oseku nad Bečvou, mouka z věrovanského či kojetínského mlýna, mléčné výrobky z Olmy. Snažíme se nakupovat, co nejlépe to jde.

Vaše koláčky jsou velmi oblíbené. Jaká je po nich poptávka a stačí je pokrýt?

Nestačíme. Je to moc smutné, ale tento týden jsme museli dokonce odříct i objednávku na pohřeb – což běžně neděláme. Dříve jsme pekli o čtvrtcích, pátcích a teď už i o středách. A to takové množství koláčů, že už to ani nejde zvládnout, a tak musíme odříkat.

Pro představu – o jaké množství se jedná?

Jedna dávka koláčů čítá okolo tří set kusů. Když se nakupí objednávky, v cukrářství se nezastavíme. Ve čtvrtek a pátek děláme až pětatřicet dávek, tak si to vypočtete. Samozřejmě přes týden se dělají ještě balíčkové, které se dávají do obchodů. Na konci týdne máme tedy největší šrumec. Nejvíce si je lidé objednávají na svatby. Ty se pečou vždy těsně před spotřebováním.

Hodláte výrobu rozšířit?

Je mi líto, ale naše výroba není nafukovací a rozšiřovat ji proto nebudeme.

Tak to se asi konkurence bát nemusíte... Je to tak, že když pečete něco moc dobrého a kvalitního, nemusíte mít obavu?

Pokud se nešidí a dělá se ze surovin, na které jsou lidé zvyklí, tak se skutečně konkurence bát nemusíme. Konkurence je veliká, ale jestliže vyrábí z prášku, polotovarů a nevařených surovin, tak si lidé stejně přijdou raději k nám.

Kromě koláčků ale pečete také další cukrářské výrobky...

Zákusky a také dorty. Lidé chtějí samozřejmě i svatební dorty, které děláme klasickou cestou. Potahujeme je marcipánem nebo upravenou marcipánovou hmotou, která vydrží delší dobu. Ve středu se napečou, nechají se uležet, plní se a v pátek jsou hotové. Na svatby běžně vyrábíme i originální třípatrové dorty a pak dortové sady, ve kterých je jeden

velký a dva menší. Specifických zakázek máme velké množství. Lidé si většinou přinesou nějaký výkres nebo fotku, mají určité představy, které se pak snažíme splnit. Občas některé dorty hraničí až s fantaziemi, ale pokud je to v našich silách, tak se vždy snažíme vyjít vstříc.

Jaká je Vaše původní profese?

Od roku 1990 jsem pracoval v dopravě. Skončil jsem tam ale asi před pěti lety. Ne kvůli konkurenci, která byla obrovská, ale kvůli platebním neschopnostem spousty firem. Roky se blížily k důchodu a tak jsme se se ženou dohodli, že budeme v cukrárenství oba. A že budeme raději dělat jednou méně a pořádně než kvanta něčeho, co už by nemělo tu kvalitu. Takže jsem v předčasném důchodu, ale stále ještě pracuji a firmu vedu. Stále se máme co ohánět.

Proč je podle Vás dobré označovat výrobky značkou Haná regionální produkt?

Hlavně tím upozorníme na to, že pečeme z regionálních surovin, že sami vyrábíme v regionu, že vycházíme z tradic a pracujeme ručně. Snažíme se podporovat také zaměstnanost.

Kontakt na výrobce:

Zdeněk Grňa
Lesní 382
751 14 Dřevohostice
tel.: +420 602 735 405
zdgrna@volny.cz



Svatební koláčky od Grňů získaly také ocenění výrobek roku 2011 Olomouckého kraje. Cukrářství Grňových vyrábí široký sortiment sladkých dobrot. „Do obchodů a cukráren dodáváme klasické zákusky, dále děláme dorty dětské, narozeninové, svatební a samozřejmě koláčky,“ uvedl Zdeněk Grňa.



Švestková povidla
Výrobce: Jiří Netopil

Naše povidla jsou stoprocentní trnka.

Povidla bratří Netopilů musíte ochutnat. Jsou bez konzervantů i bez sladidel. „*Stoprocentní trnka*,“ říká Petr Netopil, který rodinný zemědělský podnik vede. Bratři Petr, Jiří a Josef hospodaří se svými rodinami v oblastech obcí Žalkovice, Pravčice, Stará Ves a Horní Moštěnice. S vařením povidel začali teprve v roce 2011 a daří se jim. Aby ne. Povidla mají ve Staré Vsi tradici a vařily se tam odnepaměti. „*Naše švestková povidla mají široké využití, jednoznačně sázíme na osvědčené receptury klasického vaření*,“ říká majitel.

Proč jste se rozhodli vařit ve velkém povidla?

Tohle je povidlová a trnková oblast. Zahradkářský svaz ve Staré Vsi má i kotel na vaření povidel. Když jsme s bratry koupili po revoluci zemědělský areál ve Staré Vsi, který sloužil v minulosti jako jedna z prvních šlechtitelských stanic v ČR, zkulturnili jsme i zanedbaný pozemek u kravína a v té době nás nenapadlo nic jiného než nasadit švestky. Vysadili jsme prvních 150 stromů a pak vyráběli buď slivovici, nebo povidla. Časem jsme se rozhodli pro výrobu povidel a osázeli tři a půl hektaru půdy v Žalkovicích. Letos bu-



deme sad rozšiřovat zhruba o další čtyři hektary. A tato výměra by nám už měla stačit. Naše sady jsou zařazeny v režimu integrované produkce, což znamená, že musíme jen velmi omezeně používat hnojiva a pesticidy.

Kdy jste začali vařit povidla na prodej?

V loňském roce. Hned poté, co se nám podařilo získat podporu na vybavení povidlárně v Pravčicích přes MAS – Partnerství Moštěnka. V Pravčicích máme už pěstitelskou pálenici. A teď i povidlárně.

Jak funguje váš rodinný podnik?

Jsme tři bratři, pomáhají nám rodiče, formou brigády občas naše děti, které ale studují. Zapojuje se celá rodina. A máme rozdělené role. Jeden bratr má na starosti mechanizaci, druhý veškeré opravy a rekonstrukce na budovách. Každý podle své odbornosti.

Jak se vám daří v prodeji povidel?

Vloni jsme začali pozdě a vše, co jsme vyprodukovali, to jsme uvařili a už před Vánocemi nebylo co prodávat.

Jak velké množství to bylo?

1800 kilo. Letos už máme více a jsem zvědav, jaká bude poptávka. Začínáme jezdit po farmářských trzích, dožínkách, jarmarcích.

Kde všude se dají vaše povidla ještě koupit?

Také v Pravčicích v pálenici, z Kroměříže, Hulína a okolí už o nás ví, tak si přijedou. Nakupují od nás také obchody se zdravou výživou v celém okolí. Povidla se prodávají ve dvou obchodech v Praze, dodáváme do olomoucké prodejny s výrobky, co mají značku Haná – tam si nás velice chválí... A hodně si berou firmy do dárkových balení. Děláme i balíčky s povidly a sušenými trnkami.

Vloni jste za svá povidla získali ocenění Perla Zlínska a Regionální potravina Zlínského kraje za vítězství v kategorii Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě. Čím se liší vaše povidla od povidel běžně dostupných v obchodech?

Naše švestková povidla jsou vyrobena bez cukru a konzervantů, je to stoprocentní přírodní produkt. Takto tepelně zpracované švestky na povidla neztrácí své vlastnosti a blahodárně působí na látkovou výměnu. Obsahují také bioaktivní látky, které prý ničí rakovinné buňky. Je to čistá trnka. V obchodech se prodávají povidla míchaná s jablky nebo já nevím s čím vším. My vyrábíme z vyzrálých sladkých plodů. A pro koho nejsou dost sladká, může si je přisladit. Na výrobu kilo povidel používáme tři kilo švestek.

To je rodinný recept?

Ne, tak se vaří povidla ve Staré Vsi. Vaříme je ve stodvacelitrovém kotli kam vsypeme asi 100 kilo opraných a očištěných švestek. Ty se během dvou a půl hodiny rozvaří. Směsi, která vznikne poté, co projde strojem na odpeckování, se říká *lézanka*. Ta se dá zpátky do kotle a dvanáct i čtrnáct hodin se vaří. Pak jsou z ní povidla.

Jaká odrůda je na vaření povidel nejvhodnější?

Pěstujeme Čačanskou lepoticu, Top taste a Top hit. Jsou to velké masité švestky vhodné pro povidla. Neteče z nich šťáva jako na slivovici.

Kdy jste si dal naposledy k snídani chleba s máslem a povidly?

Jím je skoro každý den. Mám je pořád rád.

Baví vás vaše práce?

Podnikat v zemědělství je dost náročné. Nelze ho srovnat s jiným druhem podnikání. Pracujeme pod širým nebem, s živými organismy a čím dál více jsme závislí na průběhu počasí. Ale tato práce nás baví a děláme ji rádi.

Kontakt na výrobce:

Jiří Netopil
Žalkovice 15
768 23 Břest
tel.: +420 603 583 390
ing.netopil@email.cz



Med z přílepského lesa
Výrobce: Včelí farma Říha

Aby byl med zdravý, musí být zdravé včely.

Vyženil dědu včelaře. A včelaření ho tak nadchlo, že se později stalo jeho denním chlebem. Když se Michal Říha z Pravčic u Hulína přestal bát včelího bodnutí, založil včelí farmu a med z hostýnských hor začal produkovat ve velkém. Nezapře v sobě však ani svou původní profesi elektrotechnika, neboť kromě včelaření také vymýšlí a vynalézá moderní a ještě modernější zařízení, která by usnadnila včelařům jejich práci.

Přijete na svých webových stránkách: Včely vyprodukují vždy kvalitní med, říká se, že jen pouze včelař jej dokáže zkazit. Myslíte si, že hygiena ve včelařství je to nejdůležitější?

Hygiena je ve včelařství to nejdůležitější. Med je potravina. A proto se na hygienu musí dbát při zpracování a stáčení do sklenic ale také při práci s včelstvy, kdy musíme udělat všechno pro to, aby včelstva nebyla nemocná. Chceme přece, aby med, propolis či mateří kašička byly léčivými produkty. Když začal člověk uměle chovat včely, posadil je do úlu, vytvořil pro ně hranice, pravidla. To se od přirozeného života včel, které si samy udržovaly

své přirozené dílo v přírodě, liší. V úlech jim už musíme hygienu zaručit my lidé. Jednou za tři roky se musí třicet procent starých černých plástů vytavit a nahradit čistou mezistěnou ze včelího vosku. Když včelař nebude takto pečovat o svá včelstva a bude je jen zneužívat na těžbu medu, nesmí se divit, že mu onemocní.

Jaký by měl být včelař?

Rozumný, tolerantní k přírodě i svým kolegům. Mezi včelaři totiž panuje obrovská závist. Nesmyslně si dva vedle sebe v obci závidí, že včely jednoho létají na jabloně toho druhého a odnáší med, který by sám mohl vytěžít.

Příroda však dává ohromné množství květů i nektaru a místa pro včely je v ní mnoho. Řada víkendových včelařů si někdy také myslí, že profesionální včelař pracuje jen pro těžbu medu, že je to jeho byznys a že včely nemiluje a nechová k nim patřičnou úctu. Ale není to tak. Dokonce si myslím, že my profesionální včelaři včelám více rozumíme a méně je stresujeme. Když s nimi pracujeme osm hodin denně šest i sedm dní v týdnu, víme o včelách mnohdy více. U včel jednáme rychle, produktivně a jdeme dál. Víme už přesně, co od úlu potřebujeme. Včelař, který jde ke včelám třikrát do roka, pracuje kolikrát chaoticky a jeho kroky na sebe nenavazují. Vše ale musí jít ruku v ruce. Jeden druhého však potřebujeme. Profesionální včelaři mohou předat hobby včelařům své zkušenosti a získané znalosti, hobby včelaři zase zajišťují přirozené rozmístění počtu včelstev po obcích i po celé republice. Tak by to mělo fungovat.

Kdy se stalo včelařství Vaší profesí? Má například tradici v rodině?

Vyženil jsem dědu včelaře, kterému jsem zpočátku pomáhal při náročnějších fyzických činnostech, jako je stáčení medu, převážení včelstev apod. Asi po pěti šesti letech mě to začalo bavit. Tehdy nám shořela včelařská maringotka, tak jsme se pustili do oprav a renovací. Děda mně pak dal tři úly a já jsem se o ně začal i s jeho pomocí starat. To bylo ještě mé zájmové včelaření, které trvalo asi dva roky. A protože jsem elektrotechnik a technický typ, začaly mě zajímat i technologie ve včelařství. Zalíbil se mně výkonnější a rychlejší stroj než byl náš medomet na kliku a koupil jsem profesionální elektrický. A abych tomu přizpůsobil i počet včelstev, začal jsem navyšovat. Jednoho dne jsem se po několika návštěvách celostátních včelařských výstav a po pročetí odborných knih rozhodl, že začnu včelařit profesionálně.

Včelí farma – to už sní jako velký podnik. Kolik včelstev dnes máte a jaké další služby nabízíte?

Letos mám 70 včelstev, příští rok jich chceme mít 200. Následně hodláme jít stovkami nahoru. Pomáhá mně člověk, který má strojař-

skou firmu v Polsku. Jeho děda měl deset tisíc úlů a on je třetí v generaci, který vyrábí strojní zařízení pro včelaře. Naše farma je dnes výhradním dovozcem těchto kvalitních strojních zařízení pro Českou republiku. Takže nejen včelaříme a obsluhujeme včelstva, ale zabýváme se i službami pro včelaře, předáváme zkušenosti, znalosti, prodáváme zařízení. Kromě toho i vyvíjíme včelařská zařízení. Ing. Lančkov totiž potřebuje i odborné znalosti a jelikož sám už včely nemá, zkouší a testuje u nás. Dáme hlavy dohromady a třeba i na třikrát předěláme zařízení prototypu, dokud není plně funkční. Potom ho dáme do prodeje.

Jaké druhy medů produkuje vaše farma?

Jarní květový pastový, medovicový lesní a medovicový lipový z Přílepského lesa. Podle legislativy jsou dva druhy medu. Medovicový a květový, který se pastuje. Květový může být z ovocných stromů, řepky, nektaru pampelišek, medovicový může být z lip či jehličnatých stromů. Tam už se přívlastek dopisuje podle toho, kam včelstva přisuneme a odkud nám med přinesou. Je dobré nabídnout zákazníkovi druhové medy. Na druhou stranu – dokud byla včelstva v přírodě, druhové medy neexistovaly. Byl jen jeden smíšený a ten byl nejlepší. Obsahoval všechny chutě dohromady. Můžete si sice vychutnat každý med zvlášť, na druhou stranu je lepší je kombinovat. Mít na kuchyňské lince dva tři druhy medu a od každého ujídat průběžně a střídavě. Každý obsahuje totiž něco jiného a má jiné zdravé látky. Jarní nektarový je lehký a příroda, která je tehdy nejsilnější, do něj dává spoustu vitamínů. Lesní medovicový je těžký a plný stopových prvků, hodí se spíš pro starší lidi než pro děti. Víme, že med obsahuje vitamíny, minerály a stopové prvky. Obecně je ale málo známé, že obsahuje asi 300 látek, přičemž výzkumný ústav včelařský jich dokázal rozpoznat jen asi polovinu. Med tedy obsahuje dalších 150 látek, o nichž ještě nevíme. Zdaleka ani netušíme, co všechno příroda ukrývá. Určitě to ale bude něco zdravého, když nám to donesla včela.

Kdy jste se přestal bát včelího bodnutí?

Když jsem začal včelařit profesionálně. Včelstvo je třeba obsloužit rychle, bez prud-

kých pohybů a otřesů. A pak je i včelích bodnutí méně, než kdybych tam stál dlouho a byl bezradný. Začal jsem počítat čas na minuty. Tři minuty zdržení u jednoho úlu znamená několik hodin zdržení při obsluze všech včelstev. Na druhou stranu – když mě dnes včela bodne, pracuji dál. Je to součástí této práce. Jako když někoho kousne koza při dojení. Dokonce už mně někdy v zimě včelí bodnutí i chybí a těším se proto na jaro (*smích*). A z toho se stane, že při kvalitních snůškách včely létají a nedají ani jedno bodnutí. A to už mně pak také něco chybí.

Jak se pozná kvalitní med?

Kvalitní med dostanete většinou přímo od včelaře. O tom, co nabízejí supermarket, víme například z časopisu dTest. Většina těchto medů obsahuje cizokrajné medy, obsahující glukózu a sirupy, zkrátka náhražky. Takový med ale může obsahovat i cizorodé látky jako jsou například u nás zakázaná léčiva nebezpečná člověku. Léčivo přechází i do medu a zákazník ho může sníst. U nás tato léčiva nejsou povolena. Máme propracovanou metodiku léčení proti včelím nemocem a rezidua v našem medu nejsou.

Jak poznám, že něco není v pořádku, když se například jen podívám na skleničku s medem?

Když sklenici obrátíte, musí vzduchová bublina stoupat pomalu vzhůru. Tak poznáte, zda není med příliš řídký, takový, který může brzy zkvasit nebo může být naředěný právě těmi sirupy. Zárukou kvalitního medu je med přímo od včelaře. Takovému včelaři by se ani nevyplatilo investovat do technologie, kterou by svůj med šidil.

Jste držitelé certifikátu Perla Zlínska v soutěži Perla Zlínska 2010 a 2011 o nejlepší potravinářský výrobek Zlínského kraje v kategorii Med a medovina. Nyní i držitelé certifikátu Haná regionální produkt. V čem vidíte přínos této regionální značky?

Tato značka utvrdí zákazníka, že si může být jistý kvalitou a že ho nikdo nešidí. Myslím, že zákazníka potěší, že si kupuje kvalitní produkt v dnešní záplavě potravin, které se vyrábějí z náhražek. Navíc značka garantuje i místní výrobek, takže i kupující ví, že podpořil někoho z regionu.

Kontakt na výrobce:

Včelí farma Říha
Pravčice 125
768 24 Hulín
tel.: +420 775 025 020
michal.riha@vceliprodukty.cz
<http://vceliprodukty.cz>



Hanácké pečivo

Výrobce: Pekárna Přílepy s.r.o.

Při pečení používáme tradiční postupy a suroviny

Historie obce Přílepy sahá až do 13. století. Za tu dobu ale v obci nikdy žádná pekárna nebyla. Otevřela se teprve na podzim roku 2010. Od té doby ochutnávají její pečivo lidé na řadě akcí v okolí, ale také ve čtyřech prodejnách, které pekárna provozuje ve Zlíně, Holešově, Napajedlích a samozřejmě v Přílepech. „Na akce s sebou navíc vozíme nejen čerstvé pečivo, ale také historickou pec, v níž se topí dřevem a chleba se do ní sází lopatou,“ říká vedoucí pekárny Ladislav Obraz.

Pekárna nabízí tradiční řemeslné pečivo. Hanácké, ale také valašské a slovácké. „Je sme tradiční řemeslná pekárna znamená především to, že všechno děláme ručně,“ říká Ladislav Obraz. „Každý mazanec, frgál nebo i maličký svatební koláček někdo vyválel, nazdobil a potřel vejcem,“ uvedl. „Jsme malí výrobci regionálního pečiva, dodržujeme tradiční postupy a používáme tradiční suroviny. Prodáváme vždy čerstvé pečivo bez pečicích směsí, konzervačních látek, aroma a barviv,“ mohou se chlubit majitelé a provozovatelé pekárny.

Prodavačky zde nosí bílé krajkové sukně s volánky, na hlavách dobové čepice. Stejně ustrojené chodí za prosklenou stěnou i pekařky. Zákazníci si mohou čekání u pultu krátit podíváním na to, jak jim pečivo vzniká pod rukama.

„Řídíme se filozofií, že potřeby zákazníka jsou vždy na prvním místě. Výroba i prodej probíhají v příjemném prostředí. Pečivo nebalíme do potravinářských fólií a obalů, což je zárukou nejvyšší čerstvosti a zamezení vzniku plísní a bakterií. Běžně se tady pečou hlavně rohlíky, chleba, koláče, vánočky a záviny, celozrnné pečivo a třená těsta. Například před Velikonocemi ale také mazance a frgály. Pečeme také na svatby, rodinné a firemní oslavy a další příležitosti,“ uzavírá Obraz.

Kontakt: Pekárna Přílepy s.r.o.

Přílepy 150, 769 01 Přílepy
kontaktní osoba: Tereza Štěrbová
mobil: +420 734 423 574
info@pekarnapriplepy.eu
www.pekarnapriplepy.eu



Brikety ze slámy – biopalivo
Výrobce: Josef Dušek

Zužitkovávám odpad pro další potřebu.

Zajímal se o obnovitelné zdroje a bylo mu líto slámy, která se zaorává do pole. A tak vznikl nápad vyrábět slaměné brikety, které slouží jako biopalivo pro vytápění domácností. Neznečišťují ovzduší a výhřevnost mají podobnou jako uhlí. V listopadu 2011 si zakoupil briketovací lis a od té doby už jako palivo nic jiného nepoužívá. I když se výrobou briket zabývá teprve krátce, už teď musí některé zákazníky odmítat, protože nestíhá. Řeč je o zemědělci z Dlouhé Loučky Josefu Duškovi.

Z čeho jsou tyto brikety a jak je vyrábíte?

Jsou ze slámy, sena a stéblůviny, z vlastní rostlinné produkce. Zužitkovávám odpad pro další potřebu. Slámu ručně přivalím k briketovacímu lisu, naplním, rozdrtím. Poté se směs pneumaticky přefoukne do briketovacího lisu, kde probíhá slisování. Následně přendám slisovanou směs do nádob, kde *chladne*. Vše pak ručně odeberám, vážím a balím. Je to těžká práce.

V čem je výhoda briket oproti běžným palivům, jako je dřevo, uhlí apod.?

Oproti uhlí například v tom, že jsou obnovitelným zdrojem a neznečišťují ovzduší. A také se nemusí tak často čistit komín a kamna, protože nezanáší jako třeba dřevo. Když jsem topil dřevem, čistil jsem kamna každé dva dny. Teď tak jednou za měsíc i dva. A co se výhřevnosti týče,

vyjde to tak na stejno. Letos jsem si ale připravil řepkovou slámu na brikety, která by měla mít větší výhřevnost než černé uhlí. Obilná sláma má výhřevnost asi jako hnědé uhlí.

Stačíte výrobou pokrýt poptávku?

O tyto brikety mají lidé velký zájem a často musím zákazníky i odmítat, protože nestíhám. Slaměné brikety dělá málokdo. Většinou se vyrábí z dřevěných pilin. Moje výroba je ale zatím stále ještě v *plenkách*. Sláma nedrží tak pěkně pohromadě jako piliny, takže stále zkouším a vymýšlím ten nejlepší recept.

Kontakt na výrobce: Josef Dušek
9. května 125, 783 86 Dlouhá Loučka
tel.: +420 604 208 780
josef.du@seznam.cz



Ručně kované kovářské výrobky
Výrobce: Libor Frantík

Celé dílo tvořím pomocí kladiva.

Libor Frantík z Troubelic se vyučil strojním zámečnickem pro výrobu potrubí. Není kovářem, dělá ovšem ze železa a k práci mu často stačí schopnosti a dovednosti nabyté při vyučení. „*Rozhodně nejsem umělec, jen samouk,*“ říká o sobě sedmatřicetiletý zručný řemeslník, jenž ve svém volném čase při zaměstnání hasiče ve Farmaku vyrábí svícny, krbové nářadí, krbové koše, držáky, noční stolky i garnyže, zrcadla, také grily, stojany na víno a jiné dekorace z kovu.

Kovové dekorace vyrábíte podle poptávek zákazníků? Kam si je lidé pořizují?

Naše práce zdobí už mnoho domácností, restaurací, vinných sklípků i klubů. Pracujeme podle požadavků zákazníka, zpracování motivů z rodinných fotografií nejsou výjimkou. Vyrábíme také na přání pozůstalých a pro potřeby pohřebních ústavů. Děláme ale také podle vlastních návrhů.

Vaše vlastní návrhy vznikají jak?

Vycházím z vlastní fantazie a celé dílo vytvořím ručně a sám s pomocí kladiva. Jedná se o náročnou ruční výrobu. Zaměřuji se především na kované svícny a držáky na víno. Svícny vyrábím v různých velikostech i barvách. Od menších svícnu vhodných jako dekorace na stůl, přes svícny připevnitelné na zeď, až po svícny veliké metr a půl.

S jakým materiálem pracujete?

S hutním materiálem z Brnička na Uničovsku. Ten se dále opracovává – kuje, ohýbá, řeže, svajuje, nýtuje. Vše bez použití strojů.

Kde jste se učil a jak dlouho toto řemeslo provozujete?

Všechno jsem se naučil sám. A stále se mám co učit. Na trhu jsem teprve rok a půl a pár let mně ještě potrvá, než se vypracuji. Začal jsem jen s kladívkem a jednoduchou svářečkou. Vše má ale svůj čas. V dílně jsem sám a poptávku zatím pokrýt zvládám.

Kontakt na výrobce: Libor Frantík
Troubelice 132, 783 83 Troubelice
tel.: +420 605 880 350
info@lifr.cz
http://svicny.lifr.cz



Medlovský koblih

Výrobce: Pekárna Medlov

*Na počátku byl Medlovský koblih.
Díky němu nás dnes znají.*

Medlovský koblih všichni chválí. Chutná úplně jinak než ze supermarketu a vlastně se v Medlově i narodil. „Koblihy se začaly smažit v Medlově hned po revoluci. Dříve, než jejich výrobu rozjely i jiné pekárny,“ říká majitelka podniku Dagmar Ševčíková na otázku, proč na značku Haná nominovali právě koblihy. Ručně vyrobený a voňavý výrobek jemné chuti je typickým regionálním produktem z Uničovska. Znají ho ale i za hranicemi tohoto mikroregionu.

Jakou tradici má v Medlově vaše pekárna?

Na trhu funguje již více než sedmáct roků a zaměstnává občany mikroregionu Uničovsko. Pro svoji výrobu, při níž převažuje ruční práce, využíváme suroviny z regionu Hané. Naše pekárna se zabývá výrobou, rozvozem pekařských a distribucí cukrářských výrobků po celém Olomouckém kraji.

Z čeho a jak se vyrábí Medlovský koblih?

Základními surovinami jsou olej, cukr, žloutky z vajec, zlepšující přípravek do koblihů, droždí, mouka, sůl, rum, na náplně ovocná směs, nugát, krémy s různými příchutěmi, šlehačka, povidla, tvaroh a různé druhy polev

– čokoládová, karamelová, fondánová a k tomu několik druhů posypů.

Všechny suroviny se zpracují v díži, kde se zadělá ne moc tuhé těsto. Vyklopí se na pomoučený vál a navažují se větší bochany. Ty se ručně prohnětou a nechají na stole odpočinout. Potom se bochánek rozvaluje na plato, které se pak vloží do děličky a vykrojí se kolečka. Tato kolečka se narovnají na vozík na dřevěná plata a celý vozík se vsune do kynárny. Mezitím se rozehřeje fritéza a rozpálí tuk a vykynuté koblihy v něm smažíme z jedné strany pod pokličkou, tu pak odkryjeme, otočíme koblihy a dosmažíme dozlatova. Tuku musí být hodně, koblihy v něm musí plavat.

Usmažené koblihy necháme okapat na sítu a potom je plničkou plníme. Poté se buď jen cukrují anebo polévají různými polevami.

V čem je jiný tento způsob od výrobků běžně dostupných v obchodech? Je uvedená receptura v něčem například tradiční?

Používáme olej, vejce, rum, kvalitní mouku, dobré kvasnice. Sice do těsta dáváme i zlepšující prášek, ale jiné pekárny už mají všechno ve směsích na koblihy. Rozdíl je možná i ve smažení, kdy každý koblih jednotlivě ručně otáčíme a nepoužíváme automatickou fritézu, která otáčí všechny koblihy najednou. Největší roli hraje určitě kvalita surovin a kvalitní a často vyměněný tuk ve fritéze. Možná má na všechno vliv dlouholetá zkušenost s výrobou koblih, jinak se chová těsto v létě a jinak v zimě, jiná je mouka po sklizni a jiná před sklizní. A s tím souvisí vlastně i to nejdůležitější. Udržet lidi, co roky tuhle práci dobře vykonávají.

Kde všude si mohou zákazníci koupit Medlovský koblih?

Rozvážíme do okolí Medlova. Šternberk, Olomouc, Prostějov, Mohelnice, Rýmařov, Šumperk, Litovel. Zavážíme hlavně kantýny a školy, menší obchůdky, žádné supermarkety. A pak máme samozřejmě prodejnu v Medlově a Benkově.

Co kromě koblihů v pekárně ještě nabízíte?

Když se řekne pekárna Medlov, tak jí má každý spojenou nejen s koblihami, ale mnoho lidí zná také trubičky a koláčky. I když jsme pouze distributory trubiček, které peče cukrárna v Libině, lidé si je už automaticky spojují s námi. Trubičkám z Libiny jsme vlastně vyšlapali cestu do všech obchodů, kam vozíme naše zboží. Nejsou to takové ty obyčejné kremrole, ale trubičky podle domácího receptu jaký kdysi znaly naše babičky. Z másla, vajec. Díky těm trubičkám nás zákazníci přiměli rozšířit výrobu a začít s pečením malých koláčků. Děláme je z překládaného těsta s náplní tvarohovou, makovou, povidlovou, ořechovou, jablečnou, ovocnou směsí, na hoře nechybí posypka. Letos jsme začali také rozvalovat svoje listová těsta a velký úspěch mají malé výrobky, které z něj děláme. Dosud

jsme pekli z mraženého polotovaru, ale doba si žádá změnu.

Jinak máme sortiment jako každá pekárna. Od rohlíků, přes vánočky, koláče, crois-santy, piškotové bábovičky a různé plněné sladké i slané výrobky. Snažíme se ale hlavně o ruční výrobu, čímž se lišíme od velkých pekáren. Soustředíme se ale hlavně na sladké pečivo.

Co očekáváte od značky Haná regionální produkt? Pomůže vám například v lepší propagaci?

Značka Haná nám snad může pomoci při propagaci našich výrobků. Žel, u lidí však stále vede nízká cena nad kvalitou a náš koblih je dražší než ten ze supermarketu. Mít nějaké ocenění však nemusí vždy znamenat pouze nějaký hmotný přínos. Stačí i k tomu, aby ti, co ho mají, měli radost. A nás všechny udělení certifikátu potěšilo a více už jsme ani nečekali.

Jaká je Vaše původní profese? Pekařka ani cukrářka asi nejste. Proč jste se rozhodla podnikat právě v pekařství – dnes je velká konkurence a obstat v ní asi není snadné.

Narodila jsem se tady na vesnici a nikde jinde než na vesnici bych žít ani nechtěla. To jsem věděla už při studiu na vysoké škole zemědělské v Brně. Pracovala jsem nejprve v zemědělském družstvu a po revoluci začala podnikat. Nejprve v ekonomice, kdy jsem ale byla každý den na jiném místě a nikdy ne doma. Když se mi naskytla příležitost mít pekárnu skoro v místě bydliště, neváhala jsem. Ale byla jiná doba. Tenkrát se dařilo každému malovýrobci. S nástupem supermarketů se však situace zhoršila. Myslím, že nebude trvat dlouho a spousta výrobců velkých jako je naše pekárna skončí. Nemůžeme přece dodávat řetězcům za jejich podmínek. To by nás zlikvidovalo. Pokud se udrží malé obchůdky, kantýny a školní kantýny, přežijeme snad i my.

Kontakt na výrobce:

Pekárna Medlov
Medlov 195, 783 91 Medlov
tel.: +420 585 031 033
pekarnamedlov@seznam.cz
<http://pekarnamedlov.webnode.cz>



Tradiční masné výrobky z Újezda

Výrobce: Zemědělsko-obchodní družstvo vlastníků Újezd u Uničova

U nás si přijdou na své děti, ženy i pořádní chlapy.

Tlačenka výběr, oceněná jako výrobek Olomouckého kraje 2011, šunkový salám zauzený, bránice, újezská klobása, cigára pikant a mnoho dalších výrobků, specialit a výsekového masa. To všechno jsou lahůdky pro milovníky kvalitně upraveného vepřového či hovězího masa, jež vyrábí řezníci v Želechovicích na Uničovsku. Porážka a výroba uzenin je součástí podniku Zemědělsko-obchodní družstvo vlastníků Újezd u Uničova, které hospodaří na bezmála 2500 hektarech půdy. Družstvo vzniklo již v roce 1951, výrobou uzenin se zabývá od roku 1992.

„Pro výrobu a výsek používáme prasata a mladé býčky z vlastního chovu, nebo sousedních farem. Receptury se po celou dobu své existence téměř nezměnily a díky držení stálé kvality jsou naše výrobky stále žádanější,“ říká Pavel Širgel, vedoucí potravinářského provozu. Po vstupu ČR do EU se výroba přestěhovala do zcela nového provozu v Želechovicích u Uničova, kde si lidé mohou tradiční výrobky a maso nakoupit. „Tepelně opracované uzené masné produkty vyrábíme z čerstvé kvalitní suroviny, z vyříděného masa a bez použití náhražek,“ uvádí Širgel.

Jak se družstvu daří obstat v dnešní konkurenci? Oceňují zákazníci kvalitu a to, že vaše výrobky mají regionální charakter?

Konkurence je obrovská. Jen v naší lokalitě okruhu asi do dvaceti kilometrů je šest dalších producentů masných výrobků, přičemž my patříme k těm menším. To je také jeden z důvodů, proč jsme požádali o značku Haná regionální produkt. Na rozdíl od konkurence totiž splňujeme regionální kritéria. Nejdůležitější je podle nás především kvalita a čerstvost a ochota vůči zákazníkům. Za tím si dnes stojíme a věříme, že nám dopomáhá dostat se více do povědomí i značka Haná.

Stačíte pokrývat poptávku? Kolik ročně vyprodukuje?

Ročně vyrobíme zhruba 250 tun masných výrobků a 360 tun vepřového a hovězího masa. Některé výrobky ovšem nejsme schopni produkovat po celý rok a to i z důvodu omezených chovných kapacit. Zejména vlastní chov prasat, který nás po celý rok zásobuje, se občas potýká s problémy spojenými s extrémní počasí. Prasátka tolik nežerou, zpomalí se jejich růst, a tak dočasně nemáme například sádlo, škvarky, a některé zabijačkové speciality. Ovšem naším cílem ani není chrlit tuny výrobků denně.

Kde všude se dají vaše výrobky zakoupit?

Naše výrobky si můžete koupit ve dvou podnikových prodejnách v Uničově a ve Šternberku, ale i u nás přímo ve výrobě v Želechovicích, mapa a otevírací doby jsou na webových stránkách www.zodv.cz v sekci *jatky*.

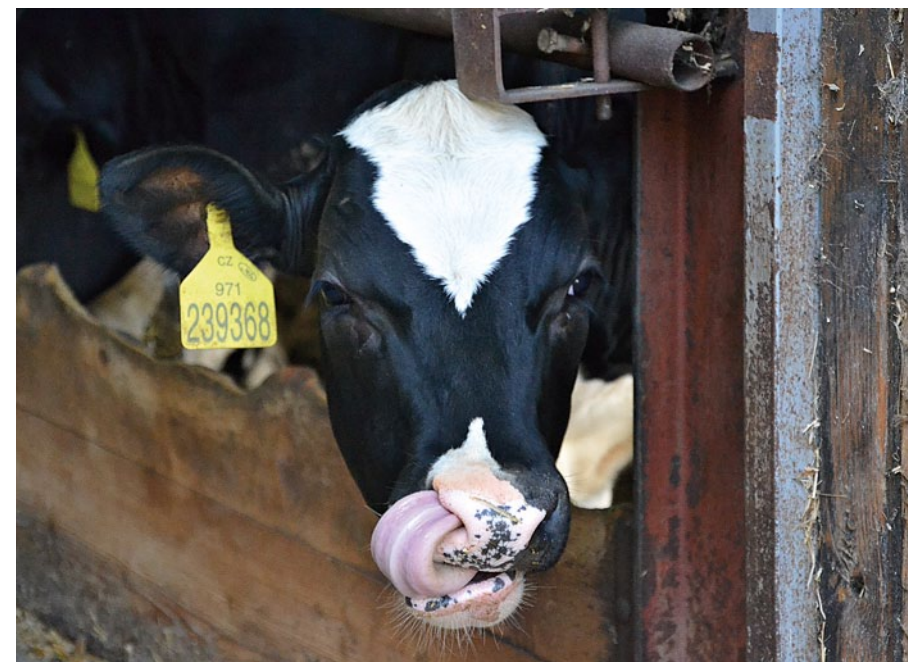
Receptury jste převzali odkud? Jsou tradiční z Hané?

Naše receptury zapadají do oblasti střední Moravy a chuťově jsou vyladěny do regionu Hané. Co člověk, to jiná chuť a proto si u nás vybere každý. Děláme výrobky vhodné pro děti, ženy i pořádné chlapy.



Kontakt na výrobce:

Zemědělsko-obchodní družstvo vlastníků
Újezd u Uničova
Újezd 336, 783 96 Újezd
tel.: +420 585 035 064
jatky@zodv.cz
<http://www.zodv.cz/jatky>





Šumvaldský koláček

Výrobce: Základní škola Šumvald

Hurá, dnes máme k obědu Šumvaldský koláček.

Jindřiška Navrátilová je vedoucí školní jídelny Základní školy v Šumvaldu. Není sice rodilá Šumvaldka, pochází z nedaleké Dlouhé Loučky. Historii a tradici pečení koláčů v tomto regionu však zná dobře. Šumvaldský koláček s jemnou chutí a příjemnou vůní pekly místní cukrářky už před více než sto lety. Nabízí se zde hostům při svatebních hostinách a jiných významných společenských událostech.

Jaký je Šumvaldský koláček?

Je z kynutého těsta plněný různými nádivkami – tvarohovou, ořechovou, makovou nebo povidlovou. Vesnice Šumvald je typická pečením koláčů. Je to vesnice, kde se hodně peče.

S nápadem péct koláčky jsme přišly v roce 2011, kdy naše škola slavila stoleté výročí. U příležitosti oslav a různých akcí, které probíhaly téměř po celý rok. A už na slavnostní školní akademii jsme připravovaly tyto koláčky.

Jak jste byly úspěšné?

Právě že byly a když jsme pak uslyšely o značce Haná regionální produkt, zalíbil se

nám nápad získat ji pro naše koláče. Zkusily jsme se přihlásit a nyní jsme rády, že certifikační komise naši žádost uznala.

Kolik žen se na pečení koláčků podílí?

Celý tým školní jídelny, takže celkem čtyři ženy. To by ani jinak nešlo.

Jak často teď koláčky pečete a pro jaké příležitosti například?

Zatím jsme neměly odvahu jít mimo region Šumvaldu, takže zůstáváme doma. Pečeme pro různé příležitosti. Například při výlovu rybníka na podzim. A byly jsme zase úspěšné, koláčky byly za chvíli sněžené.

Jak se peče Šumvaldský koláček? V čem je hlavně jiný než koláček z obchodu?

Jeho více než stoletá tradice se ve výrobě ani složení nezměnila. Používáme máslo, mouku, tvaroh, vejce, citrónovou a pomerančovou kůru, rozinky. Koláčky vyrábíme ručně, což je velice pracné nejen na přípravu těsta, ale i na jejich vypracování. Náš zkušený tým má už ale po dvacetileté praxi přesně rozdělené konkrétní činnosti při jejich precizní výrobě.

Jednou z podmínek certifikace je také používání surovin z regionu.

Ano. Na tom si zakládáme, že používáme suroviny, které pochází z území Hané. Pečeme ze šternberské mouky, olomouckého másla, mléka a tvarohu, vajec z místních zemědělských obchodních družstev, žádné potraviny z dovozu. A když jsme jely koláče obhajovat před komisí, vstaly jsme o půl čtvrté ráno a zadělaly těsto, aby byly koláčky na deset hodin připravené. Protože pro nás jsou prodejné v den, kdy se upečou. Neříkám, že nejsou dobré i na druhý či třetí den. Ale i na výlovu rybníka jsme je v ten den upekly i prodaly. Druhý den už bychom je neprodávaly. Naše koláčky musí být maximálně čerstvé.

Kolik koláčů jste schopny za jeden den upéct?

Za prvé musíme vždy připravit oběd pro děti. A pak až koláčky. To je naše doplňková činnost, na kterou máme i živnostenský list. Ve všední den musíme proto nejdříve navařit, obsloužit děti, uklidit a pak teprve péct. Ale



mimo všední školní den, například v sobotu, dokážeme napéct rovných 1000 koláčků.

Pečete je i dětem k obědu?

Samozřejmě. Na jídelničku stojí Šumvaldský koláček. Zrovna před třemi týdny jsme je dětem pekly.

A děti určitě výskají – Hurá, dnes máme Šumvaldský koláček ☺.

Ano, děti mají všeobecně rády sladká jídla a i Šumvaldský koláček patří mezi jejich oblíbené pokrmy. Ale tento název jsme začaly používat teprve po certifikaci. Jinak se jim říkalo vdolky.

Říkala jste, že v Šumvaldu ženy hodně pečou.

Když chce někdo upéct na svatbu, v Šumvaldu je několik rodin, kde pečou hospodyňky hodně a rády a to i cukroví, které jinde už nevidíte. Třeba takové domácí trubičky už dnes málokdo umí. A to jsou cukrářky, které se naučily tomuto umění od svých babiček, maminek a předávají je dál. Maminka učí svou dceru a tak zůstávají receptury a technologie pečení v rodinách.

Když Vás tak poslouchám a Vy stále mluvíte v množném čísle, mám pocit, že certifikát za Šumvaldský koláček by mohl být jakýmsi symbolem pečení v Šumvaldu. Co říkáte?

To by se mně líbilo. A nejen pro Šumvald, ale i Břevenec, který je místní částí Šumvaldu a kde je také mnoho šikovných hospodyněk.

Přeji tedy všem těmto cukrářkám, aby jim značka Haná regionální produkt přinesla štěstí, aby je pečení i nadále bavilo. A věřím, že Vaše pozitivní energie je jednou z nejlepších ingrediencí té báječné chuti Šumvaldského koláčku.

Kontakt na výrobce:

Základní škola Šumvald
Šumvald 204
783 85 Šumvald
tel.: +420 585 041 057
zssumvald@zssumvald.cz
<http://zssumvald.cz>



Jablko

Výrobce: Hospodářské družstvo Určice – družstvo

Nic jiného než ovocnáře bych dělat nechtěl.

Zemědělci mají o historii počasí možná větší přehled než leckterý meteorolog. Vědí přesně, v kterém roce to bylo, když jim mráz zničil všechny meruňky, který den padaly kroupy a poničily jablka, pamatují si na silné větry a vydatné deště, ale také na horké slunečné dny a sucha. Nejinak sadař Pavel Melka z Hospodářského družstva Určice na Prostějovsku. Co si nepamatuje, to má v sešitě nadepsaném SRÁŽKY. Družstvo má v Dětkovicích momentálně 70 hektarů jabloňových sadů a Pavel Melka v nich pracuje už téměř dvaadvacet let. „*Nic jiného než ovocnáře bych ale dělat nechtěl,*“ říká.

Na webových stránkách družstva se dočtete, že hospodaříte na okraji Hanácké ní-



žiny a úpatí Dražanské vrchoviny a že kromě jablek pěstujete také hrušky, švestky, meruňky i višně. Hlavně ale jablka, která tady mají dlouholetou tradici.

Ano. Různé odrůdy jablek se tady pěstují skutečně už 50 let. První sady zde vysadil v roce 1962 můj děda, který se o ně i staral. Po něm je převzal můj otec a teď já.

Takže nejen tradice ovocnářství v krajině, ale i v rodině?

Už v mateřské školce jsem věděl, že jednou budu také sadařem.



Co se Vám na té práci tak líbílo?

Tehdy asi všechno. Dnes už vidím i dost problémů s tím spojených. Ale je to krásná práce. V přírodě a s přírodou, také s lidmi. A když na jaře procházíte rozkvetlým sadem, hezčí pohled nenajdete.

A počasí je Váš největší přítel i nepřítel zároveň, se kterým zápasíte?

Neřekl bych zápas s počasím. Počasí musíme brát takové jaké je. Jsme na něj odkázáni a ono nám nakonec vždycky ukáže, že má *navrch*. Jako letos. 18. května nám zmrzla velká část jablek a všechny švestky, višně promrzly už v zimě, tak se také neurodily. Z letního peckového ovoce jsme nesklidili ani kilo. Zatím jedině hrušky, které pěstujeme na dvou a půl hektarech. Výnos byl docela dobrý. Jablek sklídíme asi jen padesát procent oproti plánu, minimálně jedna čtvrtina z toho bude poškozená mrazem. 1. července byla bouřka s krupobitím a poničila až polovinu plodů a 22. srpna opět bouřka s kroupami a poškození se ještě navýšilo.

To zní jako obrovské ztráty. Zemědělci holt ví o počasí své.

Así ano. Naše ztráty půjdou letos do několika milionů korun. Kdybychom byli jen ovocnářský podnik, už by nám hrozilo, že zkrachujeme. Družstvo má ale i živočišnou výrobu a obdělává asi 2000 hektarů půdy, z toho asi 1800 hektarů orně.

Vyjste tedy vedoucím sadařem Hospodářského družstva Určice, které (*cituji*) je družstvem vlastníků a vzniklo transformací z původního JZD v roce 1993. Na kolika hektarech pěstujete jablek?

Jablek pěstujeme v současné době na zhruba 70 hektarech. Jejich výměra se mění, protože část se snažíme v určitých časových úsecích obnovovat. Třicetileté a starší stromy jsme postupně likvidovali a následně vysadili nová štíhlá větvena. Jedná se o typ výsadby, který více vynáší díky počtu stromů na hektar. Pro představu – staré výsadby měly 450 stromů na hektaru, tyto nové jich mají od 1500 do 2000.

Bio jablka nepěstujete. Přesto musíte určitě splňovat nějaké normy při ošetřování.

Jablka se musí ošetřovat proti různým chorobám i škůdcům. Pokud je neošetříme, zaděláme si na velké problémy nejen v daném roce, ale i v následujícím. Pracujeme v systému integrované produkce, což je pěstitelský systém šetrný k životnímu prostředí, který garantuje vysokou jakost ovoce pro zdraví člověka a preferuje používání nových postupů a metod v ochraně proti chorobám a škůdcům. Ty normy jsou přísné, musíme dodržovat různá omezení na ochranu. A když to srovnám s nejbližšími zeměmi kolem nás, jsou u nás tyto normy o dost přísnější. Tak si myslím, že naše ovoce je na tom podstatně lépe než například polské.

Přesto v obchodech vidíme toto polské ovoce. Kde si mohou lidé koupit to vaše?

Převážně si je kupují přímo u nás nebo v obchodech v okolí Prostějova i přilehlých vesnicích.

Je pro zemědělce problém dostat ovoce do prodeje?

Máme vlastní dopravu a rozvážíme ho v pravidelných intervalech podle požadavků obchodníků.

Myslíte si, že už si lidé více uvědomují, že nejlepší ovoce je to, které se urodilo v jejich regionu? Nebo hraje největší roli stále nízká cena.

Cena stále dost rozhoduje. Ale zdá se, že po problémech s různými nezdravě vyrobenými potravinami dostupnými v supermarketech, kde se jich prodává i řada nevyhovujících a nekvalitních, lidem pomalu dochází

trpělivost a začínají na to slyšet. Navíc – když si přijedou lidé k nám, dostanou jablka o třetinu i polovinu levněji než v obchodě.

Lidé už asi nejsou zvyklí předzásobovat se jablky na zimu, kupují si tolik, kolik spotřebují například za týden. Ani domy už se nestaví se sklepy, které sloužily právě k uskladnění ovoce a zeleniny. Jablka z obchodu ovšem zase ohmatá deset lidí před námi...

To je pravda. Dříve lidé kupovali jablka na podzim ve velkém. Po padesáti i sto kilech. Pak ale přišli na to, že nemají skladovací prostory na takové úrovni jako my tady a že jsme schopni jim prodávat čerstvá jablka v kterémkoliv ročním období. Z naší chladírny je jablko i v březnu, květnu jako právě utržené ze stromu.

Dokážete pokrýt poptávku po celý rok?

To zase ne. S prodejem začínáme v době, kdy sklídíme první jablka – tedy někdy v průběhu srpna. Jedná se o rané odrůdy, kterých až tak moc nemáme. Hlavní prodej probíhá od začátku září a v zimních měsících. A poslední zásoby vyprodáváme koncem května a začátkem června.

Jaké odrůdy pěstujete?

Především Jonagold, Rubín, Gala, Idared, Golden, Gloster, Melrose a okrajově i Florinu, Rubinolu, Šampion. Odrůda Melrose byla oceněna i značkou Regionální potravina 2011. Je to vynikající jablko. Tvarem i barvou připomíná Idared, ale chuťově je o moc lepší. Letos jsme obdrželi ocenění Výrobek Olomouckého kraje pro odrůdu Gloster.

Jsou tyto odrůdy i tradiční pro tento region?

Za posledních 50 let už asi ano, jinak se ale krajové odrůdy v našich sadech nepěstovaly. Tohle jsou výsadby určené pro tržní ovoce, které by mělo přijít do obchodů. Krajové odrůdy pěstují spíše drobní pěstitelé.

Jak často jíte jablka?

Ne že bych je jedl od rána do večera. Ale od podzimu, když jsou čerstvě natrhaná, se rád zakousnu. A v průběhu celé zimy podle chuti.

Vyrábíte i mošt?

Prodáváme i mošt v balení bag-in-box. Což je nový potravinový obal, ve kterém mošt vydrží i po otevření tři týdny čerstvý. Do

obalu se totiž nedostane vzduch. Ale nemáme vlastní moštovací zařízení, tak vozíme jablka k jednomu zpracovateli.

Kolik máte zaměstnanců?

Běžně asi třináct, ale v sezóně zde pracuje i devadesát brigádníků. Od důchodců, nezaměstnaných až po studenty. Jsou i lidé, kteří si v zaměstnání vezmou dovolenou, aby mohli jít na brigádu k nám. Zájem o tuto práci začal ale stoupat až tak v posledních dvou letech. Do té doby nebyl a museli jsme najímat pracovní síly přes pracovní agentury, což nebylo ideální.

Jak vypadá rok v sadu? Je vůbec nějaké období, kdy si odpočínáte od práce v sadu – nebo sad od vás?

Asi ani ne. Možná krátce před sklizní. Ale ani to ne. Důležitá je každá práce v každém období. Začínáme zimním řezem. V mládí se strom tvaruje do požadovaného tvaru. A když už se dostává do plodnosti, tak zase zasahujeme řezem, který udržuje rovnováhu mezi růstem a plodností, aby bylo vše optimální a vyvážené. Aby bylo možno sklízet kvalitní ovoce, je třeba obměňovat staré dřevo za nové. Na jaře, když nastupuje vegetace, začínáme s ochranou. Ne všechny odrůdy, které trh žádá, jsou totiž rezistentní vůči chorobám. Hlídáme zdravotní stav jabloní a ošetřujeme, kde je to potřeba – proti strupovitosti a škůdcům jako jsou obaleč, mšice nebo květopas, který dokáže zničit úrodu ještě před květem. Kromě toho mulčujeme trávu ve stromořadích, herbicidem hlídáme herbicidní úhor pod stromy. Následuje letní řez, který nám trvá i dva měsíce – podle počtu pracovníků v sadu. A pak už se připravujeme na sklizeň, která nespočívá jen v tom, že vyvezeme do sadu velkoobjemové bedny, ale také připravujeme skladovací prostory, čistíme boxy, udržujeme třídící linku a další zařízení, která při sklizni a pro uskladnění potřebujeme.

Jak se správně trhá jablko? Školíte v tom brigádníky?

Ano, to musíme a děláme to. Aby sklizeň byla kvalitní a do skladu se nedostala neprodejná jablka.

Takže trást stromem je nepřipustné...

To tedy ano. Jablko se musí uchopit opatrněji než vejce a vylomit i se stopkou. Nesmíte ho zmáčknout prsty a potáhnout.

A když spadne?

Tak už patří do bedny k poškozeným jablkům.

Jaký máte výnos?

Záleží na počasí. V roce 2010, kdy popršelo jaro, byly špatné opylovací podmínky, plody propadly a sklídili jsme o třetinu méně, než jsme plánovali. Výnos nemáme stabilní. A navíc v posledních patnácti letech provádíme obměnu sadu, takže je to velmi různorodé. Ale když počítáme výnos v plné plodnosti, měli bychom mít minimálně 40 tun z hektaru.

Chováte si také nějakého nástupce, který po Vás sadařství jednou převezme?

Myslíte doma? Bojím se, že se mně to nepovede (*smích*). Mám sice tři děti, ale nejstarší syn asi se zemědělstvím moc společného mít nebude a mé další dvě děti jsou zatím malé. Bylo by to pěkné, ale moc tomu nevěřím.

Ve vašem sadu se rodí jablka se značkou Haná regionální produkt. V čem vidíte význam této značky?

Hlavní přínos vidím v pozitivní reklamě. O nás se díky značce už doslechli lidé, kteří dříve ani netušili, že se v jejich okolí pěstují a prodávají jablka. A náš prodej se v poslední době navýšil. Myslím, že značka nám v tom dost pomohla.

Kontakt na výrobce:

Hospodářské družstvo Určice – družstvo
Určice 463, 798 04 Určice
tel.: +420 582 302 244
hdurcice@c-box.cz
<http://hdurcice.cz>

Ing. Josef Cetkovský, předseda družstva
telefon: +420 603 852 086

Bc. Pavel Melka, vedoucí sadů
telefon: +420 604 244 344
kancelář: +420 582 357 132
e-mail: urcice@czfruit.cz



Pavel Melka je rodák z Dětkovic, kde žije i se svou rodinou. Sadařem už byl jeho otec i děda, který jablonořivý sad v Dětkovicích vysadil před padesáti lety. „Jablka skladujeme ve vlastním klimatizovaném skladu o celkové kapacitě 1.100 tun, což umožňuje prodej čerstvého ovoce téměř do nové sklizně. Jablka třídíme na třídící lince, rozvážíme do obchodů, škol a pro lidi z okolí jsou přichystána přímo ve středisku sadů v Dětkovicích,“ říká sadař.



Plumlovský chléb – různé druhy
Výrobce: SANAL, s.r.o.

Peču chléb z kvásku, který mám už dvacet let.

Do pekárny pana Navrátila jsme dorazili se zpožděním. Míchání těsta, kynutí i pečení už byly v plném proudu a na dlouhé povídání nebyl čas. A tak jsme alespoň nasávali tu zvláštní atmosféru nočního života v pekárně. Vůni kynutého těsta a první várky upečených bochníků s křupavou kůrčičkou, lebedili jsme si v teplém prostředí malé pekárny, když už venku začínala chladná noc. Život pekařů je věru zajímavý. Asi se nikdy pořádně nevyspí, pracují, když všichni ostatní pracující odpočívají a ráno se samozřejmostí dostávají na stůl čerstvě upečený chléb. Všechno zde má svůj řád a promyšlený systém. Otec i syn se přesně doplňují, jejich sehrané pohyby při práci nenaruší ani následující rozhovor:

Pekárna Sanal je rodinný podnik. Její provoz je celodenní. Jak máte rozdělené role?

Rodinným podnikem jsme pět let, tedy od doby, kdy jsem vyplatil společníka. V noci pečou chleba. Od půl deváté večer do pěti do rána. Přes den spím a ve dne se manželka stará o chod pekárny a odbyt. Žijeme v domku naproti pekárně hned u plumlovského zámku.

Kolik chleba za noc upečete?

Takových 600 až 700 bochníků. Ty se pak prodávají v obchodech po celém okrese.



Co všechno pečete?

Už patnáct let pečeme různé druhy chleba. Aby byl chléb dlouho čerstvý a chutný, používáme žitné kvasy vlastní výroby. Základní chléb tvoří z poloviny žitná a z poloviny pšeničná mouka. Používáme mouku ze Slatonic. Pečeme asi devět druhů chleba: pšeničnožitný, konzumní tmavý, také s uzeným masem, skandinávský, cibulový aj. Ale jsme schopni upéct všechno, co lidé chtějí.

Vy jste vyučený pekař?

Ano. Chtěl jsem být sice cukrářem, ale ten rok, kdy jsem nastupoval do učení, kluky do tohoto oboru nebrali. Tak jsem šel na pekaře. Tady už jsem dvacet let. A sám jsem to tady vybudoval.

Jaké byly začátky?

Těžké. Třicet dní práce v měsíci, dvě hodiny denně spánku. Ale zaplatí vás za to, že vám slouží zdraví. U nás je jeden velký problém, který si lidé neuvědomují. Ve Francii, v Německu, tam nikde si v regionu mezi sebe nepustí nikoho cizího. Regiony podporují vlastní pekárny, vlastní řezníky, živnostníky, řemeslníky. Uvědomují si, že region bude bohatý podle to-

ho, jak v něm budou lidé prosperovat. U nás je to paradoxní. Čím více lidí a firem sem vltne, tím větší je z toho na trhu zmatek.

U pivovarů kdysi existovalo tzv. mílové právo. Aby se pivovar uživil, nesměl nikdo v okruhu jedné míle postavit druhý.

Takový chaos je snad jen u nás. To nevidíte ve Švýcarsku, v Rakousku, tam se o pekaře stará cech. A je přímo tragické, že u nás nemáme cechy. Je zde jakýsi cech pekařů a mlynářů, ale to je jen taková fraška. Víím o nich dvacet let, ale v životě bych se k nim nepřidal. Nevím, jaký by pro mě měli přínos kromě toho, že bych jim platil poplatky. Začínám být skeptický. Ale pokud lidé budou chtít jíst nekvalitní zboží, tak ho prostě budou jíst. Budou kupovat a jíst třeba chleba, který je z větší části pšeničný, který se jim bude sypat při krájení, ale který dostanou o korunu padesát levněji.

Co by pro vás měl takový cech udělat?

V prvé řadě by měl být regionální. Měl by sdružovat všechny živnostníky. A bránit jejich zájmy v regionu. Volný trh je pěkná věc, ale v určitých věcech by se měl region bránit a podporovat. Překvapilo mě například v In-



tersparu, kde se tváří, jak podporují regionální produkci, že prodávají brambůrky ze Strážnice. Copak to je náš region?

Vaše recepty na pečení chleba pochází odkud? Ještě ze školy?

Měl jsem výhodu, že jsem se vyučil ještě na staré parní pekárně, kde jsme museli všechno dělat ručně. Rohlíky i chleba, ručně jsme sázeli do pecí, ve kterých se topilo uhlím. A když jsem ještě za minulého režimu dělal vedoucího pekárny v Konici, měl jsem tam štěstí na jednoho starého pekaře, který mně také předal nějaké zkušenosti.

Jaká je poptávka po vašem chlebu?

Každý týden dostávám e-maily od lidí, kteří se ptají, „Proč se u nás také neprodává váš chleba, proč musíme jíst takový nekvalitní chleba...?“ Já jim mohu jen slušně napsat – „Musíte tlačit na svého obchodníka. Pokud náš chleba nechce, já mu ho nevnutím.“

Proč chleba tak brzy zplsnívá? Je to jeho špatnou kvalitou?

Špatným skladováním. V obchodech je dávají teplé na sebe, pak je uzavrou do sáčku. Dříve se do sáčku chleba nedával. Balil se do plátna. Když jsem rozjžděl pekárnu v Rusku, jedl jsem tam svůj chleba šestnáct dnů a nic mu nebylo.



Firma SANAL, s.r.o. vyrábí také bramborové lupínky usmažené do zlatova v oleji. Speciální odrůda brambor z regionu se nejprve oškrábe, poté ručně očistí a vloží do přístroje na krájení lupínků. Ty se následně smaží v oleji, ochutí a ručně balí podle požadované gramáže. Lupínky mají různé příchutě. Mohou být solené, česnekové, paprikové, slaninové. Brambůrky neobsahují žádné škodlivé chemické látky.

Takže jste pomáhal otevírat i pekárny ve světě? Kde všude?

Hodně pekáren jsem viděl a navštívil, hodně jsem jich pomáhal ve světě otevřít. Jezdil jsem pro firmu, od které mám teď stroje. Školil jsem pekaře do ciziny a pomáhal i rozjíždět provoz. Tak jsem se dostal třeba do Řecka, Kazachstánu, Ruska, atd.

Přivezl jste si také nějaké zkušenosti ze světa?

To ani ne. Spíš bych řekl, že se tady po revoluci v pekařství hodně pokazilo, co bylo do té doby v pořádku. Kvalitní chleba, kvalitní rohlíky. Začaly se ve velkém upřednostňovat bagety, napěněné pečivo, do kterého se už za pár dnů nedá kousnout.

Pomůže vám pekařům, kteří pečete kvalitní a čerstvé pečivo, povinnost označit rozmrazovaných pekařských výrobků?

Ani ne. Vždycky když nahlížím do regálů v obchodech, zůstává mi rozum stát a říkám si, že bych se styděl dát něco takového lidem na pult. Když vidím, jak tam z krabice vyklopí těsto a z něj rovnou vyrábějí – to není pekařina. To tam rovnou můžu postavit opici, která ještě před třemi dny uklízela a taky to bude umět. To pečivo tam nikdy nevidělo kvas. Nasypou mouku a pro tu kyselost do ní nalejí něco tak agresivního, že by to vyzralo díru do plechu. To s chlebem nemá nic společného. Z kvasu už pečě málokdo. A já už mám kvas dvacet let. Přinesl jsem si ho tehdy v kyblíku a stále z něj pečú.

V tu chvíli už musel pan Navrátil naše povídání přerušit a spěchal za synem sázet vykynuté bochníky z pletených lýkových ošatek na dlouhé plechy. Ještě potříť vodou měkkými kartáči, jaké jsme viděli u Slepánků. Potřené a posypané kmínem míří do vyhřáté pece a my zase domů. Ráno si koupíme čerstvý chleba a budeme vědět, jak se pekl.

Kontakt na výrobce:

SANAL, s.r.o.
Zámecká 101
798 03 Plumlov
tel.: +420 585 393 401
pekarnasanal@centrum.cz



Bedihošťské zabjáčkové a uzené speciality

Výrobce: Kouřil s.r.o.

Lidé by si měli více všimnout, co jí.

Tradiční receptury jak vyrobit ty nejlepší zabjáčkové a uzené speciality z vepřového masa přinesli do firmy Kouřil s. r. o. zaměstnanci od svých předků a starých mistrů v učení. Bedihošťské řeznictví existuje již od roku 1991 a po svém otci Karlu Kouřilovi ho zdědil jeho dnes pětáctý-řícetiletý syn Vladimír. Firma se zabývá porážkou, bourárnou masa, vyrábí masné výrobky a také maso a masné výrobky prodává. V současné době zaměstnává osm lidí. Místní řezníky, dělníky a ve výrobě i prodavačky. Značku Haná má řeznictví za Bedihošťské zabjáčkové a uzené speciality.

Co všechno patří mezi zabjáčkové speciality označené značkou Haná?

Tlačenka, jitrnice, jelita, jitrnicové i jelitové prejty, také zapečená jitrnice, ovar, škvarky, sádlo bílé a škvarkové, škvarky, polévka černá a ovarová, klobásy a kabanos, uzená masa, špek, kosti a žebra.

Převzal jste firmu po svém otci. Vždycky jste chtěl být řezníkem nebo jste měl jiné plány o své budoucí profesi?

Ne nechtěl jsem být řezníkem. Jsem původním povoláním stavař.

Kolik výrobků ročně vyprodukuje?

Zhruba třiatdvacet tun výrobků, když nepočítám syrové maso.

Kdo je vaším dodavatelem?

Prasata nám dodává zemědělské družstvo Kojetín a soukromá chovatelka Ing. Uličná z farmy v Bedihošti. Bourané maso máme od společnosti Makovec a.s..

K čemu je podle Vás dobré označovat potraviny značkou Haná regionální produkt?

Lidé by si měli více všimnout, co jí. Především čistý složení u rádoby masných výrobků. Tato značka by měla být zárukou kvality.

Kontakt na výrobce: Kouřil s.r.o.

Tovární 53, 798 21 Bedihošť
tel.: +420 603 581 459, +420 582 368 495
Vladimír Kouřil
kourilvladimir@seznam.cz



Mléko a mléčné výrobky

Výrobce: AMALTHEA s.r.o.

Takový život jsme si vybrali. A náš vztah to utužilo.

To si tak jednou manželé Blanka a Ivan Hrbkovi řekli: „*Pojďme se odstěhovat z Prahy na venkov, budeme hospodařit.*“ Koupili si chaloupku v krásné a čisté přírodě na Konicku v obci Hvozď. A koupili si i bílé kozy, později krávy a ovce. Romantické, že? Ovšem že by teď prožívali klidná a pokojná důchodová léta? „*Kdepak. Adrenalin to je,*“ říká jejich dcera o zemědělství a podnikání. „*To když vám takhle v pět ráno zazvoní na chalupu, že vaše kráva blokuje v obci dopravu a tváří se výhružně,*“ praví paní Blanka. „*Jak se na takovou krávu volá?*“ zajímá mě. „*Nejčastěji jménem,*“ říká. „*Nás neposlechne ani vlastní pes...*“ skáču jí do řeči. „*To musíte zařvat: Mazej domů, bestie!*“ radí. Jsou samý smích a samý vtip, radost z nich jen číší a tak není divu, že se jim v zemědělském podnikání daří a hlavně, že je to oba baví.

Ve Hvozďe u Konice založili manželé Ivan a Blanka Hrbkovi malou ekologicky hospodařící rodinnou farmu AMALTHEA s.r.o. Původně malé hospodářství s chovem bílých koz si i po rozšíření o chov mléčných krav zachovalo svůj rodinný charakter. Celoročně produkují kravské mléko, v sezóně kozi. Vyrábí z něj sýry, jogurty, zákysy, kefíry, máslo a řadu dalších výrobků. Vše v biokvalitě. „*Hledáme stále cestu ke stabilizaci sortimentu, protože tak široký záběr, jaký máme, se nedá dost dobře udržet v tak malém provozu,*“ říká majitel farmy, který se od září

může chlubit také vítězstvím v soutěži Česká biopotravina roku 2012. Jejich kozi biomáslo vyhrálo ve druhé nejvíce obsazené kategorii Mléko a mléčné produkty.

Jaké je vaše kozi biomáslo?

Kozi biomáslo je luxusní výrobek. K jeho výrobě je nutné získat potřebné množství smetany, což je v případě koziho mléka náročnější. Kozi biomáslo je jemnější a lépe stravitelné, vhodné i pro děti.

Kde jste se naučili hospodařit a ještě k tomu vyrábět produkty v biokvalitě?

(Blanka) Všechno jsme se naučili sami. Byla jsem úřednice, celý život jsem seděla v kanceláři a nikdy mě to nebavilo.

(Ivan) Moje žena je Pražáčka a v Praze jsme se také seznámili a rozhodli se, že budeme žít jinak. Před osmnácti lety jsme si pořídili chaloupku. Manželka měla sen o domečku na vesnici plném zvířátek a pamatovala si i tu říkanku z dětství *Na tom našem dvoře všechno to krákoře...* Ještě jsem jí vyčetl, že mi to neřekla dřív. Že jsme takto mohli žít už dávno.



Protože hospodaříme na cca 25 hektarech zemědělské půdy, za rozhodující podmínku prosperity považujeme farní zpracování a přímý prodej našich produktů s vysokou přidanou hodnotou, ať se jedná o kvalitní plemenná zvířata nebo o výrobky z koziho či kravského mléka. Do této filozofie zapadá i zvýšení kvality a přidané hodnoty a odlišení se od standardní produkce přechodem na ekologické hospodaření. Vyráběné sýry navazují na některé staré a méně známé receptury ze země s tradiční výrobou kozičích sýrů. Protože si vytváříme okruh stálých zákazníků, stavíme propagaci našich výrobků i na půvabných příbězích o jejich vzniku. Vzhledem k rozsahu výroby jsou jednotlivé šarže našich sýrů originály, vyráběné a ošetřované s láskou a péčí. I proto získávají ocenění na soutěžích a degustacích.

A s těmi produkty se to má takto. První kozi sýr jsem připravil já a manželka řekla: „*Vždyť je to dobré. A vůbec, když to dokážeš ty, já to udělám ještě lépe.*“ A bylo to tak. Já vždycky s něčím novým začnu a ona to pak vylepší. Mám sklony k inovacím, manželka si moje nápady přisvojí a dělá to pak lépe než já.

A vaše původní profese byla jaká?

Vyrůstal jsem ve zcela jiném prostředí. Studoval jsem elektrotechniku, kybernetiku, leteckou techniku a pracoval i jako učitel odborných předmětů na střední ekonomické škole. Zkrátka dělal jsem úplně něco jiného, než čím se dnes zabývám.

Začali jste tedy chovem bílých koz...

První kozy jsme si pořídili v roce 1996 a sýr a jogurt začali vyrábět nejprve jen pro vlastní potřebu. Dodneška jsme taky svými zákazníky, takže proč bychom kozy nACPávali chemikáliemi? V současnosti chováme kromě patnácti koz i čtyři krávy, pár oveček, které vypásají některé nepřístupné pastviny, hvozdy. Zemědělství na plný úvazek. Ještě donedávna jsem přitom chodil do práce, teď už jsme oba v důchodě. Takže se tím bavíme a také je to slušné přilepšení k životu, které dá sice spoustu práce, ale než sedět, žmoulat kapesník a brečet a nadávat na vládu? To by nebyl můj životní styl. Umíme se o sebe postarat. Tak teď žijeme jinak a mysleli jsme si, že to bude klidný život. I takové drobné stádo rodinu při skromném životě uživí.

A zaměstná...

Jsme na to sami dva, máme jen jednu dceru, která ale studuje a pomůže nám maximálně přes víkend.





Z vás dvou ale číší jenom nadšení a radost. Co tento život na venkově udělal s vaším vztahem?

(Blanka) Takový život jsme si vybrali a řekla bych, že náš vztah to jen utužilo. Někomu by možná vadilo být čtyřicet hodin denně s manželem. My jsme spolu ale rádi. Rozumíme si, oba nás to baví a děláme to s láskou.

K čemu je vám dobrá značka Haná regionální produkt?

(Ivan) My jsme tak malá farma a produktů máme tolik, že bychom je zřejmě prodali i bez nějakých reklam spojených s marketin-

kovou značkou. Ale díváme se na to tak, že v regionu musí lidé spolupracovat. Vyvinuli jsme nějakou aktivitu k získání značky a to má přínos nejen pro nás, ale i pro sdružení, které se o značku stará. Jsem v současné době i členem výběrové komise pro udělení certifikátů, také akreditovaným zemědělským poradcem, takže zkušenosti, které získám i prostřednictvím regionálních značek mohu uplatnit i v práci poradce, když pomáhám jiným zemědělcům. A popravdě řečeno dobré zkušenosti přenáším například na Karlovarsko, kde jsem klientům pomáhal s budováním a otevíráním malých faremních mlékáren – což je také práce, kterou děláme na území celé republiky.

Kontakt na výrobce:

AMALTHEA s.r.o.
Hvozď 59
798 55 Hvozď
tel.: +420 777 262 694
farma.hvozď@centrum.cz
<http://biomleko.com>
Ing. Ivan Hrbek



Amalthea se jmenuje farma manželů Hrbkových a jmenovala se tak i koza, která kojila mladého boha Dia svým mlékem, když jej jeho matka ukryvala před otcem. Když si tato koza jednou ulomila roh, naplnila ho jedna z nymf vzácnými plody a učinila z něj symbol požehnání – dnešní roh hojnosti



Hanácký med – přímo od včelaře

Výrobce: Ing. Jan Beneš

*Ze sadu zmizely včely.
Tak jsem se stal včelařem.*

K včelařině poprvé přičichl v roce 1997. Tehdy v průběhu vážné nemoci zůstal doma v plném invalidním důchodě a při procházkách svým ovocným sadem v Náměšti na Hané si pod jednou začal všimnout podezřelého ticha. Ze stromů se neozýval bzukot včel, včely jakoby zmizely, neviděl ani jedinou. Krátce na to se stal Jan Beneš včelařem a dnes má za svůj med květozý z květů ovocných stromů, medovicový lesní a pastový regionální značku Haná.

Kdo Vám pomohl naučit se porozumět včelám a včelařině?

První včelstvo mně věnoval můj bývalý spolupracovník. Druhé dlouholetý dobrý včelař, k němuž jsem chodil na rady. Dobře jsem ho znal ještě z dob, kdy jsem dělal agronoma a on traktoristu. Díky svému bývalému povolání jsem přišel rovněž do kontaktu s dalšími včelaři. Postupně jsem navyšoval stav asi na patnáct včelstev a získával zkušenosti.

Dnes už máte zkušeností i včelstev více, že?

V roce 2003 se můj zdravotní stav trochu zlepšil a zůstal mně částečný invalidní důchod. To mě dovedlo na rekvalifikační kurz přes pracovní úřad a během dvou let jsem po nemalých investicích pořídil už 100 včelstev. Ale protože jsem potřeboval řešit odbyt a také vyšší odbornou úroveň, vstoupil jsem do Cechu profesionálních včelařů, kde je podmínkou mít 150 včelstev. Tento stav jsem držel do letošního roku, kdy jich mám už 107. Musel jsem snížit

stav z důvodů rodinných i zdravotních, také jsem odešel do předčasného plného důchodu.

Vychoval jste si nějakého následovníka?

Vychoval jsem jednoho včelaře, kamaráda, který má 70 včelstev.

Kolik medu ročně vyprodukuje?

Od 2500 do 4500 kilogramů. Něco prodám velkoobchodci, většinu medu si ale kupují stálí zákazníci. Samozřejmě také značka Haná regionální produkt mně pomohla dostat se do povědomí zákazníků a podtrhla i kvalitu vyprodukovaného medu. Je to i závazek udržovat vysokou kvalitu nadále.

Kontakt na výrobce:

Ing. Jan Beneš
Nám. T. G. Masaryka 238,
783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 737 727 837
jendabenes@centrum.cz



Malované hodiny
Výrobce: Jitka Helová

Moje hodiny mohou být i obrazem na zdi.

Chtěla mít doma pěkné hodiny. Žádné ale neodpovídaly jejím představám. Tak si své hodiny prostě sama vyrobila a namalovala. „Když je uviděli kamarádi a známí, chtěli je mít také. Tak jsem začala vyrábět malované hodiny,“ říká třicetiletá Jitka Helová ze Senice na Hané, profesí učitelka a družinářka na Základní škole v Nákle.

Jak vypadají Vaše první hodiny?

Nemají žádný motiv. Jde na nich hlavně o barvy. Jsou to hodiny, které dnes máme i v nabídce na našich webových stránkách. Klasické čtvercové. Chtěla jsem, aby byly praktické, přehledné a aby na ně byl pěkný pohled. Aby sloužily i jako obraz na zdi. Je to už tak tři čtyři roky, kdy jsem tyto své první hodiny vyrobila.

Zkuste zavzpomínat na začátky podnikání s malovanými hodinami.

Bylo to velmi pozvolné. V hlavě se mně pomalu rodily první myšlenky, nápady, motivy, přemýšlela jsem o tom, jak a kam dál směřovat. A teprve za rok a půl jsem začala v tom-

to oboru i podnikat. Původně jsem pak chtěla dělat jenom hodiny. Ale před dvěma lety jsem nastoupila do školy jako učitelka a družinářka. Na hodinách teď dělám patnáct až dvacet hodin měsíčně. Kdybych investovala více do reklamy, určitě by zakázek přibýlo. Ale nevím, jestli bych pak dokázala pokrývat poptávku.

Jak na hodiny lidé reagují?

Velmi pozitivně. Říkají, že je to originál, který se hned tak nevidí. Mnoho lidí si pak přes naše webové stránky hodiny objednává.

Vaše nabídka je dnes poměrně pestrá a nabízíte hodiny různých tvarů i barev. Jak postupujete při práci?

Hodiny maluji zdravotně nezávadnými barvami na dřevo a po zaschnutí je přelakuji silnou vrstvou laku, která zaručuje větší odolnost proti poškození, vlhkosti a udržuje barvy stále jasné a živé. U každého výrobku používám osvědčený hodinový strojek značky Quartz. Hodinové a minutové ručičky jsou kovové, k vybraným hodinám si zákazník může zvolit libovolný typ. Hodiny mají tichý chod.

Na přání malujete i hodiny různých velikostí, barev i motivů.

Lidé si hlavně vybírají co do velikosti. Například už chtěli hodiny veliké metr krát metr do obývacího pokoje. Mají to pak opravdu jako obraz na zdi, hodiny jsou jen další funkce toho obrazu.

Kdo Vám při práci pomáhá?

Dřevo si obstaráváme od místního truhláře v Nových Dvorech a Loučanech. Ten nám dodává už připravené desky v požadovaných rozměrech. Manžel lepí, dělá první nátěry, sem tam něco přibrousí. Já vlastně jenom maluji. Ale máme dvě děti staré osm a pět let, takže se máme ještě při všech našich zájmech co otáčet. Myslím si však, že to zvládáme docela dobře.

Co máte na své práci nejraději?

Barvy. Baví mě, když s nimi mohu experimentovat. Děláním ráda stínované hodiny. Motivy mohou být různé a lidé mají různá přání. Vždycky jsem ráda, když se se zákazníkem shodneme v něčem, co se líbí i mně. Nejraději mám ale volnou ruku při své práci.

Pracujete s hodinami, které jsou symbolem času. Jste dochvilná?

Myslím, že s dochvilností problém nemám (smích).

Jak Vám pomáhá značka Haná regionální produkt?

Lidé díky značce vědí, že se jedná o místní produkt. Že je z oblasti, ke které se hlásím. A zákazníci naopak vědí, že nákupem podporují řemeslníky v regionu.

Kontakt na výrobce:

Jitka Helová
Cakov 40
783 22 Senice na Hané
tel.: +420 776 304 386
tel.: +420 731 024 642
helovaj@seznam.cz
<http://www.malovane-hodiny.cz>





Řezbářské práce

Výrobce: Miroslav Srostlík Moravský

Se dřevem nepracuji, ale hovořím.

„Komunikace je slovo. Tady se ale odehrává mezi ostřím nástroje a dřevěnou plochou,“ říká řezbář Miroslav Srostlík Moravský z Čech pod Kosířem. Hovoří hanácky a hosty vítá hrou na cimbal a zpěvem. Uznávaný umělec, který má svá díla po celém světě, získal cenu Franze Kafky a hraje na třináct hudebních nástrojů. Řezbářství se věnuje už více než třicet let.

Řezbářství je Vaší původní profesí?

Ne, já jsem studoval Pedagogickou fakultu v Olomouci a ještě před třiceti lety jsem byl učitelem na základní škole. Po patnácti letech jsem ale ze školství musel odejít, protože jsem hrával v kostele na varhany. Bylo mi sedmatřicet let, tehdy jsem se podruhé oženil. V Kostelci na Hané jsem začal opravovat starý hanácký grunt a tam jsem poprvé poznal krásu dřeva. A také jsem dvacet let choval jezdecké koně, denně k nim ráno vstával, sekal jim trávu, chodil za nimi do maštale dát pusy na dobrou noc.

Chyběla Vám někdy práce učitele?

Vůbec ne. Mladí lidé za mnou stále chodili a chodí dodnes.

Takže Vaše začátky se dřevem souvisely nejprve s praktickým využitím při opravě rodného domu?

Ano. Dělal jsem nejprve tesařskotruhlářskou práci – okna, dveře, vše co bylo ze dřeva potřeba. Ale chtěl jsem dřevo poznat více a hlouběji a také udělat radost své (tehdy druhé) ženě a začal pro ni vyrábět šperky. Zjistil jsem, jak je krásné takto hovořit se dřevem. A potom dělal šperky v takovém rozsahu, že se vyvážely do celého světa přes jabloneckou bižuterii.

Řezbářství Vás tedy nikdo neučil?

To je dar od Stvořitele a já myslím, že si vlohly k řezbářství nesu už i z minulého života. Všechny postupy jsem se ale musel naučit sám. Jednou tady byli z Akademie výtvarných

umění, končili studium a po několika hodinách se mě ptali, proč vlastně studovali. Možná jsem zdědil nějaké předpoklady po mém pradědečkovi Silvovi Taroucovi, posledním hraběti, kterému patřil zámek v Čechách pod Kosířem.

Všechno dělám rukama. A když se jich dotknete, ucítíte, že jsou jemné jako ruce úředníka. Protože musím mít ruce jako chirurg – s absolutním citem.

Co pro Vás znamená Vaše práce?

To všechno, co tady kolem vidíte (*ukazuje na dřevěné modely a plastiky*) není cílem mého snažení. Cílem mého snažení je přijít k lidské duši. A k lidské duši se dostávám přes toto své umění. Oslovuji člověka svou prací ve dřevě. Dostal jsem dar a prostřednictvím tohoto daru hovořím k lidem. Tato práce je moje obrovská láska. A největší trest by byl pro mě, kdybych nemohl pracovat.

Už jako malý kluk jsem denně vylézal na strom a aspoň hodinu zpíval lidem. A až dnes vím, že jsem měl v sobě potřebu něco lidem sdělit dříve, než usnou. Televize nebyla, tak lidé seděli venku a poslouchali, jak malý Mirek zpívá.

S jakým dřevem pracujete?

Pracuji hlavně s lipovým dřevem, protože lipové dřevo se na nic jiného než na řezbářství a rámečky do včelínů nehodí. Navíc je lípa strom, který je naším symbolem. I když si myslím, že už to dnes ani neplatí. Že už nejsme ani tak láskyplní a tvární jako to lipové dřevo. Už jsme kosmopolité. Ale my patříme sem. Tady je naše místo. Sem nás Bůh dal. Lipové kmeny mám z parku. Za posledních deset let zde bylo vyvráceno 150 stromů. Takže je to symbolické, že používám dřevo, které vyrostlo tady, a bude nyní použito na dílo, jež má něco sdělit o tomto místě.

Moje práce má dvě poloviny. Jednak je to umění a jednak řemeslo. Zásadně nedělám žádné kopie ničeho, všechno vymyslím sám. Spát chodím o půlnoci, vstávám ve tři hodiny ráno a už vymyslím. Mezi třetí a čtvrtou hodinou ráno je totiž podle starých Číňanů hodina mezi drakem a hadem a to je člověk nejvíce otevřený vesmírné energii.

A k Vám přichází inspirace...

Když tak těch deset dvanáct hodin sedím a jen se dívám, jak dláto ubírá hoblinu, víte, co mám času na přemýšlení? Já ani nepřemýšlím nad tím, co dělám. To jde samo. To je řízeno seshora. Přese mne jen protéká ta správná energie. Takže já nemyslím na nic a to je to nejkrásnější splynutí s mým nitrem. A to jsem po třiceti letech objevil, že tak to funguje.

Jak při práci postupujete?

Umění je vymyslet, co budu vyřezávat. Udělat studii, skicu, model do dřeva. (*Ukazuje jeden ze svých modelů.*) Tento jsem nazval Svoboda. Znázorňuje dva ptáky ve vzletu, let ptáků je bez hranic. Když mám hotový model, nastupuje řemeslo. A vyřezal jsem plastiku pět metrů vysokou. Vyřezával jsem ji před sedmi lety původně pro Berlín. A když jsem měl do zlaté knihy Berlína něco napsat, napsal jsem – *Lidé jsou jako jednokřídlí andělé. Chtějí-li vzlétnout, musejí se obejmut.* Měl jsem na mysli východní a západní Berlín. Oni to nepochopili a nakonec plastiku odmítli. Nyň je umístěná v bance.

Jak je velká Vaše největší plastika?

Moje největší plastika je umístěná v hale školy v mém rodišti v Kostelci na Hané. Váží půl druhé tuny, pracoval jsem na ní tři roky a nazval ji Strom života. Má dvanáct a půl metru na délku, tři a půl na výšku a metr čtyřicet je hluboká. A má tvar ryby – což je symbol víry. Skládá se z tisíců kusů. V ateliéru se nejprve vyřezávají jednotlivé díly, které se pak na místě sestavují.

Vidím na fotografiích, že jste na ní nepracoval sám?

Vždycky jsem měl pomocníky. Ale pravidelně to dopadalo tak, že v dílně a pak ještě chvíli na tom místě, kde se to instalovalo, vydrželi už jen krátce. Poslední rok jsem pracoval sám. A toto dílo jsem zase dělal pro prostějovskou nemocnici (*ukazuje na další fotografii*). Měří osm a půl metru. Podle smlouvy měla mít deset metrů, ale než jsem ji přivezl na místo, zabírala tam už metr a půl umakartová recepce. Takže jsem musel plastiku měsíc a půl krátit, abych ji do tohoto prosto-

ru dostal. Dodnes mně za ni dluží osm set tisíc, které už asi nikdy neuvidím.

Vypadá jako cesta k uzdravení...

Ano. Téma zadání znělo *Přicházím nemocný, odcházím zdravý*. Tady je nemoc, chmurné, spletité linky a tady příroda v symbolu květu, modrá je barva naděje, žena jako dárkyně života a přes to všechno se to rozplétá do optimistických linek...

Stalo se Vám, že jste někdy dílo nedokončil?

To nikdy. Vždycky jsem dílo dokončil.

Kde všude už můžeme vidět Vaše díla?

Po celém světě, nejdál asi v Austrálii. Hodně jich je po celé Evropě a nejvíc na Prostějovsku. Tam je moje galerie.

Jak vzpomínáte na začátky, kdy jste se řezbářstvím začal živit?



Miroslav Srostlík Moravský (1946) pochází z Kostelce na Hané. Jeho cesta vedla od drobných bytových plastik a figurální řezby až po monumentální díla, která dnes zdobí řadu veřejných i neveřejných prostor. Posledních deset let se také věnuje práci na replikách sakrálních děl, které odráží jeho duchovní zaměření. V jeho dílech převažují motivy z přírody (*Čtvero ročních dob, Kytice, Strom života*) motivy ženy – jako dárkyně života (*Harfenistka, Mateřství, Madona*), ale také silné duchovní motivy (replika sochy Sv. Markéta, *Madona s dítětem, Rodina*). Jeho díla zdobí především prostějovský region a město Prostějov, které jsou jeho živoucí galerií.

K velké zakázce jsem se musel nejprve dopracovat. Prvních patnáct let jsem byl žebrák. Manželka pracovala jako zdravotní sestra ve vězení a já jsem se doma staral o děti a přitom ještě vyřezával. Měl jsem pět dětí, vařil jim, do desíti do večera žehlil pleny, a abych se užíval, vyřezával jsem do pěti do rána rámy pro malíře. Ani nevím, jak jsem to všechno zvládal.

To jste už skoro tak šikovný jako my ženy. A dnes jste ještě umělecký řezbář.

Dnes už se u mě čeká na zakázku třeba i tři roky. Před dvěma lety jsem dostal dopis od mezinárodní organizace umělců, abych si jel do Paříže pro vyznamenání za své dílo. A dostal jsem tuto medaili, cenu Franze Kafky (*vytahuje z jedné zásuvky kredence*), kterou má také Miloš Forman, houslista Jaroslav Svěčený či Steven Spielberg. Mám tady také cenu za uměleckou činnost od Masarykovy akademie umění...

Těchto ocenění si nejvíc vážíte?

To je jen taková malá satisfakce. Vždyť vidíte, jak to mám jen tak v igelitovém pytlíku v zásuvce. Nejvíc si vážím toho, když ke mně přijde obyčejný člověk a řekne: „*To je krása*.“

Jakou budoucnost má v naší společnosti řemeslo?

Dnešní doba je velmi pokleslá a potřebuje, aby se řemeslo povzneslo zase nahoru. Protože práce rukou není vůbec oceněna. Chybí nám cechy. Každý cech si hlídá vysokou úroveň a nesnese darebáky. Tam se řemeslník musí vyznačovat určitou filosofií, která byla kdysi normou. Kdyby se mně podařilo přimět společnost k tomu, aby se znovu vrátily cechy, bylo by to pro mě obrovské zadostiučinění a mohl bych říct – *Splnil jsem své poslání*. Protože cech je filosofie, která se vrací ke kořenům a navazuje na naše předky. A řemeslo je základ každé společnosti.

Kontakt na výrobce:

Miroslav Srostlík Moravský
Nám. Podlesí 308
798 58 Čechy pod Kosářem
tel.: +420 607 650 950
srostlikmiroslav@seznam.cz
<http://about.cz/atelier/>



Záhorská krajka – háčkové symboly

Výrobce: Pavla Hučínová

Nejprve jsem si uháčkovala ozdoby na vánoční stromeček.

Háčkovat a plést umí od dětství. A možná tomu nebudete věřit, ale naučil ji to její tatínek, kterého to zase naučila jeho maminka. Pavla Hučínová žije se svým manželem ve Veselíčku na Přerovsku na romantickém místě vedle zámeckého parku. Asi před dvaceti lety onemocněla se zády, což ji na půl roku upoutalo na lůžko. Vzpomíná, že právě v té době se jí dostal do rukou časopis, ve kterém byl vánoční stromeček nazdobený háčkovanými dekoracemi. To ji nadchlo a hned také zkusila podobné ozdoby vytvořit. Dnes už svým uměním dělá radost lidem po celém světě.

Kdy se Vaše háčkové ozdoby poprvé dostaly z domu do světa?

Když jsem zkusila uháčkovat vánoční ozdoby, kterými bych si náš stromeček také nazdobila, manžel je začal brát do zaměstnání. A byla po nich za chvíli taková poptávka, že potřeboval, abych vyráběla stále další a další.

Stihla jste si ten svůj stromeček vůbec nazdobit nebo hned ty první výrobky putovaly z domu?

Ale to ano.



Dařily se vám první pokusy?

Ano. Protože jsem byla už vypracovaná. Ale vzpomínám, že jsem si vzala například baňky a naplnila ty *uháčkované košíčky* přímo na ně. Jenomže baňky často praskaly a tak mně manžel vyrobil pevné tvary z polystyrenu. Výhoda mých obháčkovaných baněk či velikonočních vajíčků je v tom, že se dají sundat v případě rozbití. Stačí rozpárat nitky, kterými jsem na konci zatahla a mohu navlékat na nové vajíčko.

Zaměřujete se na výrobu především vánočních a velikonočních ozdob. Co všechno ve Vašem sortimentu najdeme?

Symbols Vánoc a Velikonoc. Z vánočních jsou to hlavně sněhové vločky, andělci, zvonečky, také srdíčka a k Velikonocím samozřejmě patří obháčkovaná vajíčka, slepičky, do kterých se dají vkládat vajíčka, také háčkovaná vajíčka na pověšení. Háčkuji ale také větší dekorace. Například anděly, také betlémy. Jeden velký asi jako tento stůl, u kterého teď sedíme, jsme upevnili do dřevěného domečku. Tento jsem dělala na zakázku pro paní Musilovou, která má v Hranicích galerii M+M. Tam se také moje výrobky dostanou koupit.

Kam ještě zájemci o Vaše výrobky mohou zajít?

Prohlédnout a zakoupit si je mohou také v klášteře v Blahutovicích, na hradě Helfštýn, ve dvoraně hranického zámku, ve výstavním sále městské knihovny v Lipníku nad Bečvou a samozřejmě u mě doma. A protože jsem byla 40 let knihovnicí v místní knihovně, dělala jsem dříve i výstavy v těchto malých prostorách. Jezdíme s manželem také po jarmarcích, kam nás zvou a to hlavně tam, kam se dostaneme autobusem nebo vlakem. Pod značkou Haná už jsme prodávali v Příkazích nebo v Bílé Lhotě, prodávali jsme i v Pasece, jezdíme také na zámek do Tovačova, do Přerova, nejvíce se nám ale líbí na velikonočním jarmarku na Helfštýně. Tam se nám už hlásí naši stálí zákazníci. A tam si ode mě nakoupili lidé z celého světa. Z Koreji, Paraguaye, Kanady, na jiných místech si něco koupili také turisté z Číny, Německa a dalších zemí.



Máte vůbec konkurenci v těchto háčkových ozdobách?

Nemám. Všude, kde jsme byli, jsem se vždycky dívala, jestli někdo něco podobného vyrábí. Abych se mohla také inspirovat. Ale nenašla jsem. Když už něco, co se mně líbilo, tak v Praze, kde jsem si pár pěkných věcí koupila.

Co má tato Záhorská krajka společného se Záhořím?

Je to oblast, odkud pocházím, kde žiji a kde tvořím. Název se odvozuje tedy od tohoto místa.

Jak často během roku se této práci věnujete?

Dalo by se říct, že každý den. Nejčastěji u televize. Totiž u háčkování usínám a u televize také. Když dělám obojí dohromady, pak neusnu. Od každého druhu udělám tak sto kusů.

Nechápu, že můžete dělat takovou precizní a jemnou práci a sledovat při tom i televizi. Jak lze tyto ozdobné dekorace udržovat, aby vydržely stále tak hezky bílé? Co doporučujete?

Neměly by se pomačkat, takže především je třeba je dobře skladovat. A když se stane, že se například přes zimu zapráší a chcete je

zase vybělit? Pak mám svoji metodu praní. V drogerii koupím prášek na skvrny, který na rozdíl od běžných pracích prášků nebarví. Tento prášek rozpustím v teplé vodě, jakmile voda schladne, postavím do ní figurky nebo vložím ozdoby a nechám třeba i tři dny takto stát. Potom je oplachuji pod studenou vodou. Při praní se nesmí ozdoby dostat do tepla, jinak by už nebyly takové tvrdé – což je zase způsobeno naškrobením. Teplem škrob změkne. Pokud se některá ozdoba praním trochu špatně vytvaruje, nahřeju ji a uvedu do původního tvaru.

Čím to je, že dnešní ženy a dívky už ruční práce neovládají? Dříve bylo samozřejmostí, že si uměly ušít i kroj, vyzdobit dům vlastními výrobky.

Neseděly u internetu. Pamatuji si svou stařenku, když přišla z pole, sedla večer k pletení. A to dělala obrovské záclony, přehozy přes postele. Myslím, že je jiná doba. Lidé jsou dnes i pohodlní, protože se všechno dostane koupit v obchodě.

Vás tedy učil ruční práce Váš otec? On to běžně i dělal?

Nedělal, ale uměl to, protože ho to naučila zase jeho maminka – babička Macháčová z Nových Dvorů, která stále něco vyráběla. Můj tatínek uměl hlavně malovat. V naší rodině byli ale všichni zruční. Také moje teta.

Jaké ruční práce ovládáte?

Pletu, šiji, háčkuji, hodně jsem kdysi i malovala. Také jsem dělala různé dekorativní výzdoby. Například stromky tvořené z šišek, betlémy. Jednou dokonce dekorativní výstavu na Helfštýně, kde jsem vyzdobila celou kuchyň.

Nelákalo Vás někdy studovat uměleckou školu?

Už ani nevím. Dalí mě vyučit kuchařkou, tak jsem dělala celý život kuchařku. V dětském domově, ve škole v Lipníku nad Bečvou, pětadvacet let ve školce.

Co je třeba k tomu, abych se mohla naučit také tak krásně háčkovat?

Trpělivost především, také nápaditost, zručnost a preciznost. Jedna naše příbuzná chtěla při mateřské zkusit háčkovat. Poslala jsem jí předlohy na vajíčka. Za měsíc přišel dopis, v kterém stálo: *Posíláme Ti všechno zpátky, Hanka na to nemá trpělivost.*

Co Vaše děti a vnoučata? Drží se tradice ručních prací alespoň u vás v rodině?

Ano. Mám tři dcery. Všechny jsou velice šikovné, každá na něco jiného. Všechny tři umí plést, Hanka ovládá škrabanou techniku na kraslicích, zdobí dokonce andulčí, papouščí i holubičí vejce, zrovna tak krásně vyšívá. Vyšívát umí také Kamila. Dana zase vyrábí pěkné košíky z papírového proutí. Všechny tři navíc dobře malují. A máme už sedm vnoučat a ty také stále něco tvoří. Například barvami na sklo.

Kontakt na výrobce:

Pavla Hučínová
Veselíčko 73
751 25 Veselíčko
tel.: +420 581 793 044
tel.: +420 606 270 138





Hračky pro radost
Výrobce: Noe s.r.o.

Vždycky hledáme něco, co na trhu chybí.

Martina Beckertová měla být původně učitelkou. Namísto toho si ale *hraje*. Přesněji řečeno – vymýšlí, navrhuje a šije hračky. Hlavně maňásky, kostýmy, ale také celé stavebnice, v posledních letech i kapsáře, maskoty pro obce, školy či firmy. Je rovněž autorkou hraček, jejichž předlohou byly hlavní postavy filmu *Kuky se vrací*, spolupracovala s Českou televizí při tvorbě maňásků, jež jsou hrdiny pořadů *Kouzelná školka* či *Kostičky*. Se svým manželem Vladimírem založili před devatenácti lety firmu Noe, která sídlí v Lipníku nad Bečvou. Návrháčka Martina má stále plnou hlavu nápadů. A najde je vždy tam, kde vidí mezeru na trhu.

Kdy jste poprvé navrhla a ušila nějakou hračku a co Vás k tomu přimělo?

Studovala jsem vysokou školu pedagogickou obor ruský jazyk – výtvarná výchova. Tam jsem se také poprvé dostala k oboru hračky. I když pocházím z učitelského rodu, došlo mně během studií, že se na učitelku asi moc nehodím. Jsem totiž spíš introvert. Hledala jsem a přemýšlela, co bych tak mohla v životě dělat. Ani na začátku pátého ročníku jsem ještě netušila, o čem bude má diplomová práce. Téma jsem si pak vybrala velmi kuriózně.

Chodily jsme s kamarádkou do sportovní haly přes stadion, kde se jednou konaly nějaké automobilové závody. Pořadatelé tam navazli jako mantinely obrovské balíky plné látek. Některé z nich čouhaly a byly to krásné barevné úplety. Tak jsme si jich pár nabraly a říkaly si, že třeba jednou našijeme svým dětem dupačky nebo polštářky. Když jsem pak měla látky na pokoji na kolejích, dívala jsem se na ně a říkala si, že by bylo zajímavé udělat v rámci diplomové práce kolekci textilních hraček. A tu mě to začalo bavit.

Co v té diplomové kolekci bylo?

První hračka byla žába Kvákalka, další byl šnek, který se schovával do ulity, potom dvě želvy a ryba.

Tyto hračky šijete dodnes?

Dnes už jen žabku. Ale je trochu jiná. Šijeme ji jako maňásku. Patří mezi nejoblíbenější.

Hračky tedy šijete už od vysoké školy. Kdy vznikla firma Noe?

Společnost Noe s.r.o. vznikla v roce 1993. Chtěli jsme hlavně vytvořit netradiční textilní hračky, které budou nejen esteticky zajímavé, ale budou mít i hodnotu didaktickou. Zaměřili jsme se zejména na výrobu maňásků na ruku či na prsty, protože umožňují aktivní zapojení dětí do hry a dramatizaci pohádek. Didaktickou hodnotu maňásků nám pak potvrdilo i ocenění „Správná hračka“.

Ve firmě podnikáte s manželem Vladimírem. Jak máte rozdělené role?

Manžel se stará o vedení firmy a má toho na bedrech opravdu hodně. Stará se o celý obchod, chod firmy i zajištění výroby. Stávají se kuriózní situace, kdy z jednání v kanceláři musí odběhnout a tahat na zádech molitan, žoky s vycpávkou, pytle s hračkami na poštu apod. Jsme malá firma a musíme být připraveni dělat opravdu všechno.

Představoval si Váš manžel, že bude jednoduše pracovat ve firmě s hračkami?

Manžel vystudoval zahraniční obchod a myslím, že si svou budoucnost takto nepředstavoval. Vážím si toho, že se takto obětoval. V podstatě se této firmě upsal. Myslím ale, že začíná i světlejší chvíle, kdy ho práce nesmírně



baví, ale občas se dostává i do depresí a nejraději by utekl (*smích*). Ale do takovýchto stavů se občas dostává každý. Jsme však v situaci, kdy si nemůžeme dovolit – na rozdíl od lidí někde zaměstnaných – jen tak dát výpověď a odejít a za dva měsíce pracovat jinde.

Máte tři děti, dnes už starší. Když ale byly ještě menší, motivovaly vás také k nějakým nápadům na hračky?

Určitě ano. Například nejmladší syn Martin mě motivoval k ušití auta, které si na sebe mohl i obléknout a běhat v něm jakoby jezdit. Dcera zase k ušití kostýmu v kolekci profese. Chtěla být *uklízečkou*.

Co váš další sortiment? Od maňásků na ruku a prstáčků už jste se za ta léta posunuli o kus dál a nabídku hodně rozšířili...

Specifické postavení v našem sortimentu zaujímají licenční postavičky. Od roku 1995 vyrábíme ve spolupráci s Dádou Patrasovou žízalu Jülii, také její kamarády kosa Oskara a kosici Kláru. Od roku 2000 jsme na základě licence ČT vyráběli oblíbenou postavičku z televizní *Kouzelné školky* skřítku Františka, ke kterému se později přidala i Fanyňka. Nabízíme také další známou televizní figurku klauna Kostkáče z dětského naučného pořadu *Kostičky*.

A také postavičky z filmu *Kuky se vrací*. Jak jste se k této zakázce dostali a jak vzpomínáte na spolupráci s Janem Svěrákem?

V létě roku 2009 nás oslovila kolegyně Jana Svěráka, zda bychom měli zájem vyrábět postavičky z právě připravovaného filmu. Zúčastnili jsme se natáčení několika scén a po schůzce s Janem Svěrákem začali připravovat nejdříve medvídku *Kukyho* a později i další filmové hrdiny tak, aby se daly vyrábět sériově. Režisér, známý svou precizností, nejdříve trval na přesné podobě medvídku včetně omšelého vzhledu a díry na břichu až po vycpání pilinami. Taková hračka by však těžko prošla přísnými normami, a tak jsme se nakonec domluvili na jednodušším provedení. Spolupráce s Janem Svěrákem i výtvarníkem filmu Jakubem Dvorským probíhala v mimořádně tvůrčí atmosféře. Bylo vidět, že jim na výsledné podobě hra-

ček velmi záleží. Kuky i jeho přátelé se nakonec stali dětskými hrdiny roku 2010 a nejprodávanejšími hračkami v naší dosavadní historii.

Vaše hračky jsou na omak hodně příjemné a hebké.

Také jsou krásně barevné. Materiály, ze kterých šijeme, jsou zdravotně nezávadné z postříženého froté, což nás přimělo také k vytvoření samostatné série kojeneckých hraček. Splňují i nejpřísnější požadavky na zdravotní nezávadnost.

Kromě hraček děláte také kostýmy, stavebnice...

Ano. Zabýváme se i výrobou bavlněných pohádkových čepiček, ale i jednoduchých kostýmů, které se využívají jak pro dramatizaci pohádek v dětských kolektivních zařízeních, tak i jako zajímavé masky pro karnevaly či masopusty. Naproti kostýmům dovezeným například z Číny jsou naše kostýmy ušité poctivě a z bavlny. A jsou tam pohádkové postavy motivované českými pohádkami, také tři sady profesí apod. Šijeme ale i na zakázku pro zákazníky ze Švédska či Francie. Molitanové stavebnice jsou zase určeny hlavně pro mateřské školy. Dají se využít jak pro hry, tak i pro telocvik.

Za tyto stavebnice jste získali i ocenění Hračka roku 1996 v rámci Veletrhu hraček na brněnském výstavišti. Jaká další ocenění už za ta léta máte?

Další *Hračku roku* získal právě náš Kuky v kategorii licenčních hraček. Zisk této trofeje završil náš velmi úspěšný rok 2010. Ceníme si také udělených titulů *Správná hračka*, které jsme již obdrželi celkem čtyřikrát za sadu prstových maňásků, za sadu maňásků s převleky, za sadu pohádkových maňásků *O veliké řepě* a v letošním roce za tzv. *Jógové hračky*.

Ano. Všimla jsem si, že v nabídce máte také Jógové hračky. Můžete vysvětlit, o co jde?

V roce 2011 jsme navázali na spolupráci s Hanou Luhanovou, autorkou projektu Lali jóga, který motivuje děti k jógovému cvičení prostřednictvím krásně ilustrovaných knížek výtvarnicí Kateřinou Mesdag, jógových karet a také prostřednictvím pejska Jogiho a kočič-



ky Salamby, kteří jsou ústředními postavami projektu. Nyní nabízíme pejska i kočičku společně s brožurkami, ve kterých rodiče nebo i cvičitelé najdou inspiraci na cvičení základních jógových pozic s dětmi.

Spolupracujete také s Michalem Nesvadbou nebo s panem Krupanským, který vystupuje v Kostičkách v kostýmu Kostáče. K jakým nápadům vás například motivovali?

To jsou úžasní lidé, kteří přicházejí na své představení neustále s novými nápady. Je velmi zajímavé s nimi spolupracovat a je radost se s nimi stýkat. Ze spolupráce s Michalem Nesvadbou vzešel například velmi originální výrobek – potahy na kliku, které měly světovou premiéru začátkem roku 2005 na největším veletrhu hraček v německém Norimberku. Vyrábíme také textilní autička, s jejichž designem nám pan Nesvadbou rovněž pomohl.

Řada obcí v regionu má také své maskoty, jejich autorkou jste opět Vy. Takže i maskoty jsou dalším specifickým sortimentem firmy?

Ano. Šijeme reklamní maskoty pro firmy, školy i obce. Jedna olomoucká škola má například sovičku, Lipník nad Bečvou vílu Tillinku,

obec Jezernice vodníka Jezeráčka, Veselíčko skřítko Veselíčka atd. A v nabídce máme také nejen pro účely dekorativní, ale i pro poučení textilní dekorace *Roční období*, které se dají velmi vhodně kombinovat s naší bohatou nabídkou sítí. Nově také nabízíme různé kapsáře.

Zdá se, že k většině nápadů Vás inspirují právě mezery na trhu.

Ano. Je to tak. Když budeme vyrábět medvídky, které sem vozí z Číny a prodávají za 40 korun, pak nemůžeme konkurovat. Vždycky hledáme něco, co na trhu chybí. Proto každý rok přicházíme s něčím novým. Orientujeme se hodně na mateřské školy a vyrábíme řadu didaktických hraček.

Jak si stojí české hračky na našem trhu?

Moc dobře ne. Je zde tradice výroby textilních, dřevěných a kovových hraček. Například hračka Merkur si stojí moc dobře je o ni zájem i v Norimberku. Textilní a dřevěné však zřejmě konkurence z Číny zničí. Konkrétně u našich hraček si lidé musí uvědomit, že je to něco exkluzivního za což se i více platí.

Dodáváte hračky nejen na tuzemský trh, ale i do celého světa. Kde všude si s nimi děti hrají?

V různých částech světa. S našimi hračkami si hrají děti zejména v Evropě, ale také v USA, Maroku, Izraeli, Austrálii nebo Japonsku. Pro některé zahraniční zákazníky vyrábíme speciální hračky podle jejich vlastních návrhů.

Co považujete ve vašem případě za úspěch?

To, že už firma funguje devatenáct let. Myslím, že s výrobou ještě zdaleka nekončíme. Máme spoustu nápadů a o naše hračky je velký zájem. Naši zaměstnanci se nemusí bát, že by přišli o práci a i v budoucnu by mohli být spokojeni. Naším největším přáním bylo, je a vždy bude, nabízet kvalitní a netradiční výrobky. Největší odměnou pro nás je pak spokojenost a radost dětí ze hry s našimi hračkami. Přejeme si mít stále nové nápady. Naším snem je, aby se hračky dostaly do každé domácnosti a aby v každé rodině s dětmi měli alespoň jednoho maňáška z dílny NOE – třeba i jen toho prstového.

Kontakt na výrobce:

Noe s.r.o.

Osecká 337, 751 31 Lipník nad Bečvou

tel.: +420 581 773 240

tel.: +420 581 774 037

noe@noe.cz

<http://noe@noe.cz>





Pařené sýry

Výrobce: Syrmex spol. s r.o. – Jana Šudřichová

Pařené sýry mně na českém trhu chyběly. Tak jsem je začala vyrábět.

Před dvaceti lety založila Jana Šudřichová v Oseku nad Bečvou na Přerovsku společnost na výrobu sýrových specialit SYRMEX spol. s r.o.. Důvod, který ji k tomu vedl, byl poměrně jednoduchý. Paní Šudřichové chyběly na českém trhu pařené sýry, korbáčiky a parenice. Tehdy je bylo možné sehnat jedině na Slovensku. „A protože výroba těchto pařených sýrů má v naší rodině tradici, rozhodla jsem se je začít vyrábět tady na Moravě. Aby si i naši zákazníci mohli tyto speciality kdykoliv doma vychutnat,“ říká.

Jak byste představila Vaši firmu?

Jsmo česká společnost, která se už od roku 1991 zabývá výrobou sýrových specialit. Založila jsem ji a dodnes ji vedu. Zaručuji se za tradiční zpracování pařených sýrů, pro jejichž výrobu používáme kvalitní suroviny výhradně od českých dodavatelů. Ve výrobě dodržujeme standardy IFS (International Food Standard), jež kladou mimořádný důraz na hygienu výroby, správné výrobní postupy a kontrolu jakosti.

Jaké sýry vyrábíte?

Zaměřujeme se na různé tvary i chutě. Mezi naše nejznámější výrobky patří *Korbáč-*

čiky, Osecká parenice a Špalíčky, které nabízíme v nejrůznějších chuťových variantách. Na své si u nás přijdou labužníci méně slaných sýrů i výraznějších chutí. Kromě toho také dovážíme výborné sýrové speciality ze Slovenska. Hlavně brynzů, žinčinu, oštiepky a v letních měsících i čerstvé ovčí sýry. Pařené sýry, zvláště korbáčiky a parenice jsou lahodnou pochoutkou pro děti a dospělé.

Jak vzpomínáte na začátky firmy? Kolik v současné době vyrábíte?

Začínala jsem před dvaceti lety v pronajatých prostorách v Lipníku nad Bečvou.



Tehdy jsme týdně vyrobili 200 až 300 kilogramů. Jak se náš trh rozšiřoval, postupně jsme zvětšovali prostory a zvyšovali výrobu. Dnes vyrábíme ve vlastních prostorách v Oseku nad Bečvou a produkujeme dvě tuny týdně.

Odkud máte recepty na tyto sýry? Vymýšlíte je i sama? Nebo se receptury i postupně vyvíjejí a vznikají nové?

První receptury jsem získala z rodinných zdrojů a další se vyvíjely postupně podle potřeby na trhu.

Kde všude lze vaše výrobky zakoupit?

Naše výrobky můžete zakoupit v prodejnách Albert pod jejich privátní značkou, v prodejnách sítě Coop, v našich podniko-

vých prodejnách v Prostějově, Přerově, Slavkově u Brna a také přímo v naší provozovně v Oseku nad Bečvou. Prodáváme také na farmářských trzích, hodech, výstavách. Naši obchodní zástupci dodávají zboží do malých obchodních sítí v rámci ČR i na Slovensku formou ambulantního prodeje. Pro zákazníky, kteří se k našim výrobkům nemohou dostat, jsme připravili internetový obchod na webových stránkách www.syrmex.cz.

V roce 2009 jste získali ocenění „Výrobek Olomouckého kraje 2009“ za výrobky: Motáček a Pletáček. Nyní jste držiteli certifikátu značky Haná regionální produkt. Co to pro Vás znamená?

Těchto ocenění si velmi vážíme. A díky značce „Haná regionální produkt“ naši zákazníci mají jistotu, že nakupují kvalitní výrobky.

Kontakt na výrobce:

Syrmex spol. s r.o. – Jana Šudřichová
Osek nad Bečvou 411
751 22 Osek nad Bečvou
tel.: +420 777 234 602
tel.: +420 581 772 656
syrmex@iol.cz
<http://syrmex.cz>





Med – Včelařství Zapletal
Výrobce: Ing. Ludvík Zapletal

Přednáším i dětem. Snad to jednou pomůže k záchraně včelařství.

Od malička má lásku ke zvířatům. Cestu ke včelám si ale našel až společně s manželkou. „Od ní přišel impuls a mně zase nechyběla odvaha a nadšení. A tak od roku 1999 včelařím,“ říká osmatřicetiletý Ludvík Zapletal z Oseka nad Bečvou. Je absolventem středního odborného učiliště včelařského a je tedy i způsobilý k výkonu funkce učitele včelařství, kterou vykonává formou přednášek na akcích, jež pořádá Český svaz včelařů. A přednáší nejen zkušeným včelařům, ale také malým dětem v mateřinkách.

Co je na vašem medu jiné než na medu z obchodu?

Náš přírodní med se dostává od včelaře rovnou k zákazníkovi. Bez úprav, které probíhají u zpracovatelů komerčně prodávaných medů, jako je například míchání medů různých včelařů.

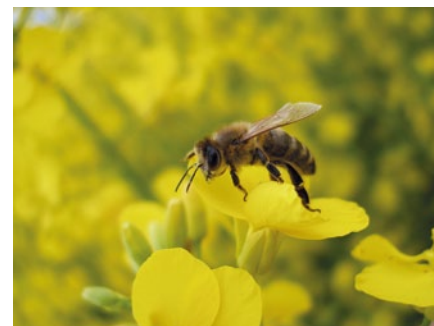
S jakým počtem včelstev jste začal a kolik jich máte v současné době? Kolik medu a jakého druhu ročně vyprodukuje?

Začínal jsem se dvěma včelstvy a v současné době jich mám už dvacet. Chtěl bych jich

mít ale 60. Jedno včelstvo vyprodukuje v závislosti na počasí v jednotlivých letech od 20 do 50 kilogramů medu.

Hovoří se o tom, že včelařů i včel dnes ubývá. Sám se věnujete i přednáškové činnosti. Daří se Vám tímto způsobem i přilákat a získat nové včelaře?

Mé přednášky se zaměřují na dvě oblasti. Odborné přednášky pro stávající včelaře, které mají za úkol zvýšit odborné znalosti a přinést informace o nových možnostech



Včelaři se mnou můj devítiletý syn. A ani ostatní děti se včel nebojí a pomáhají například při medobraní.

Je včelařství i Vaší profesí nebo pouze koníčkem?

Včelařství není mým hlavním příjmem, ale je nedílnou součástí mé činnosti soukromého zemědělce.

K čemu je dle Vašeho názoru dobrá značka Haná regionální produkt?

Díky značce Haná se u lidí zvyšuje povědomí o místních zpracovatelích a výrobcích a značka také pomáhá zdůraznit důležitost místní produkce. Zvyšuje se rovněž možnost uplatnění jejich výrobků na trhu.

Kontakt na výrobce:

Ing. Ludvík Zapletal
 Osek na Bečvou 98
 751 22 Osek nad Bečvou
 tel.: +420 731 613 876
 ludvik.zapletal@seznam.cz

Vychováváte si následovníka?





Kartáče z přírodních žíní
Výrobce: Alois Slepánek

Kartáčníci jsme možná poslední v této zemi. Zdědili jsme řemeslo po předcích.

Slepánkovi z Brodku u Konice jsou laskaví, dobří a pracovití lidé. Samozřejmostí je pro ně poctivě odvedená práce, váží si starých tradic, řemesla, které převzali po dědečkovi nejstaršího pana Aloise Slepánka, jenž se kartáčnictví i ve svých 84 letech stále věnuje. Alois Slepánek syn, který rodinný podnik vede, byl zrovna v léčebném procesu, a tak jsme si museli při rozhovoru vystačit bez něj. S dědou Aloisem, babičkou Vlastimilou a Annou, manželkou pana Aloise Slepánka, sedíme chvíli u kulatého stolu v obýváku, chvíli v dílně u starého ponku...

Kdy se ve vašem rodu poprvé objevilo řemeslo kartáčníků?

(děda Alois) To bude více než 100 let. Začal s ním můj děda. Dnes už kartáče nikdo nedělá ručně. V Pelhřimově, Uherském Hradišti – tam všude pracují stroje. Nikde v okolí ani v republice nikoho takového neznám. **(babička Vlastimila)** Znali jsme, ale to byli staří lidé, kteří už jsou po smrti. A my se ještě držíme. A máme následovníky. Syn s manželkou a dva vnuci, kteří to

také ovládají. Ale je jiná doba. Počítačová. Tak se tomu nevěnují. A jsou od nás daleko.

Ovšem s počítačem to umí všichni. Zato vyrobit ručně kartáč bude zřejmě stále větší vzácností.

(děda Alois) Ano, to je pravda. Dříve existovalo řemeslo kartáčnictví. Dnes už není. Do toho už dnes nikdo nepůjde. Protože to není podnikání k zbohatnutí.

Brodek u Konice je zajímavým místem. Oblast a krajina kolem vůbec nevypadá jako Haná, vesnice se nachází v klikaté kopcovité krajině Dražanské vrchoviny, obklopuje ji čistá příroda, lesy, vypadá to tam starodávně. A co je ještě zajímavé – v Brodku u Konice, kde žije něco málo přes 900 obyvatel, jsou hned tři výrobci se značkou Haná regionální produkt. A ne tak ledajací. Všichni tři mají něco společného. Zaměstnávají své rodinné příslušníky nebo lidi z obce a k výrobě používají suroviny, které získávají z přírody. Jarmila Podhorná se svou firmou Naděje vyrábí tinktury z pupenů bylin, Miloslava Zatloukalová s rodinou výrobky ze slámy a lýka a rodina Slepánkových má v malíčku staré řemeslo kartáčníků.

Takže jediná naděje obnovy tohoto řemesla je na vašich potomcích, jejich potomcích. Čím uklízíte?

Samozřejmě našimi kartáči – když máme čas. Jsme na ně zvyklí.

Vyrábíte kartáče z koňských žíní. V čem je výhoda této suroviny?

(Anna) Koňská žíně není tak háklivá jako silon, který se speče. Je to přírodní materiál, odolný, nelepí se do něj prach. My ale nepoužíváme jen koňské žíně, ale směs koňských a hovězích žíní. Koňská je jemnější, hovězí tvrdší a drží tvar smetáku.

Kdo vám dodává žíně?

Dováží nám je až z Mongolska. Vyprané a vyčištěné, připravené ve svazcích. Kdysi zde byla firma v Moravských Budějovicích, která zpracovávala koňské a hovězí žíně, ale ta po revoluci zanikla.

Nabízí vám místní chovatelé koní žíně?

Ano, ale my bychom je sami takto nezpracovali. **(děda Alois)** Ta firma zanikla, protože neměla z čeho vyrábět. A dnes k nám přicházejí lidé, že mají na půdě pět pytlů koňských žíní a neví si s tím rady.

To musí být docela unikátní dodávka, když vás kartáčníků už je tak málo.

(Anna) To ano. Máme známého, který nám s tím pomáhá. Protože nepotřebujeme zase tak mnoho, a v malém by nám sem žíně nepřivezli, to bychom museli vzít celou loď nebo nějaký trajekt. Takže firma, která u nás zpracovává žíně stroje, nám část své dodávky prodá podle naší potřeby. A ta zase záleží na momentální poptávce.

Kolik žíní ročně potřebujete a jaký je zájem o vaše kartáče?

Bereme po patnácti kilech a možná metrůk nebo i dva spotřebujeme. **(babička Vlastimila)** Zájem je velký. Na jarmarcích také předvádíme naše řemeslo.

Jaké kartáče vyrábíte?

(Anna) Vyrábíme i hrubší kartáče z recyklovaných pet lahví. Všechno ale děláme ručně. Nejtenčí kartáč od jedné řady je vhodný pro včelaře, ale třeba i na radiátory, sporák, linku, pak jsou dvouřadé, třířadé. Rozdíl je v šířce výpletu. Kartáče z recyklovaných pet lahví jsou třířadé a jsou dobré na hrubší vymetání z koberce – když se vám nechce vytahovat vysavač. Nebo na dočištění sekačky, na různá použití, na hřbitov. Děláme také smetáčky ke krbovému nářadí. Každý kovář má jinou představu, tak si k němu už dodělá kovové držadlo, my mu dodáme kartáč na přírodním nebo namořeném dřevu. Spousta kovářů od nás odebírá. Některé kartáče jsou ze zadu hladké, jiné drátované – podle toho, jakým způsobem je vyrábíme. A pak děláme speciální kartáče pro pekaře, kterým se říká *nažovky*. Těmi se potírají chleba a rohlíky.

A vidím tady i hodně dlouhé smetáky...

Děláme je v různých velikostech. Od 30 centimetrů až po metr. Kupují je pro tělocvičny, haly, garáže. Máme smetáky i na kurty – všechny druhy najdete na našich webových stránkách, kde je celý sortiment. Dřevěné úchyty i tyčky si vyrábí manžel. Babička s dědou mu pomáhají od rána do večera a já když se vrátím odpoledne z práce, tak dvě i tři hodiny.

Jezdí si lidé kupovat i sem, nebo jakým způsobem probíhá prodej?

Hlavně na dobírku přes internet. Ale také si jezdí.

Kdy se stalo kartáctví vaší živností? Odkdy jste firmou?

Manžel pracoval jako mistr v místní firmě Precioza. Do tohoto podnikání se pustil po dlouhém rozhodování od roku 1992, ale ještě dva roky dělal při zaměstnání. Vybudovali jsme dílnu v chaloupce po starých rodičích a tam vyrábíme.

Jak dlouho vám trvalo, než jste se naučili tomuto řemeslu?

(babička Vlastimila) Za ty roky to už máme v oku. Praxí zjistíte, že když vezmete žíní mezi prsty moc, tak vám do té dírky nevejdou. A když je jich málo, je to taky špatně. (Anna) A taky trpělivost to chce. A hlavně se nesmí přetočit drátek. Protože ten drátek se musí, jak začnete hřebíčkem (ukazuje názorně provlékání žíní a následné zatažení drátku), vypadá to

jednoduše, ale jakmile přetočíte drátek, tak se vám žíně přelomí a můžete začít znovu.

Přetočíte ještě někdy drátek?

Teď už málokdy, ale stávalo se mně to. Když na trzích předvádíme, říkají nám – „to vypadá jednoduše, to zkusím“ – a nedají ani jednu hromádku, protože přetočí drátek, udělá se smyčka a hromádka se přelomí.

Takže to musíte mít v rukou. Jak dlouho vyrábíte jeden kartáč vy profici?

(babička Vlastimila) První smetáček máme vždycky brzy, ale ke konci dne už jsme unavení a práce jde pomaleji. A jak dlouho to trvá? Záleží na tom, zda děláte kartáč z jednou nebo dvěma či třemi řadami.

Jaké používáte dřevo?

Tvrdé bukové. A ze smrkového dřeva vyrábíme tyčky. A zákazník si může vybrat, zda chce celý smeták, nebo jen náhradní násadu. Někdo chce přírodní dřevo, jiný namořené, tmavé, světlé, bílé.



Kartáctví bylo starým řemeslným a později i průmyslovým odvětvím. Původní produkty této řemeslné činnosti se v archeologických dokladech zachovaly jen útržkovitě. V písemných pramenech se s kartáčníky, štětkáři, můžeme setkat od poloviny 14. století. Během posledních století se podoba kartáčnických produktů měnila jen velmi málo. Každý výrobek kartáčnické produkce se skládá z několika dílů, polotovarů. Surovinou pro konstrukci rámu je převážně dřevo, které musí být před vlastním použitím řádně vysušeno. Plnicí látky zahrnují celou řadu surovin. Ty tradiční se dělí na rostlinné a živočišné. Z rostlinných materiálů se v našich klimatických podmínkách jedná především o větve břízy. Materiály živočišného původu se člení do tří základních skupin s typickými vlastnostmi, a to štětiny, žíně a jemné chlupy. Tyto suroviny se získávají z domácích zvířat. Nejvyšší kvalitu poskytují zvířata ze severních a polárních oblastí. Výrobně důležité jsou tzv. pomocné neboli spojovací materiály, dráty na zarážení a zatahování výrobku. Výrobky kartáčnické produkce, vzhledem k charakteru základního materiálu, si zachovaly především svůj praktický účel.

Pomáhá vám značka Haná regionální produkt? K čemu je dobrá?

Pomáhá nám propagovat naši oblast. A pak je pro nás i oceněním naší práce. Máme nálepky s logem značky, kterými výrobky opatřujeme. Pak máme také plakát, který si dáváme na stánek. A když jsme někde mimo náš region, lidé na to reagují. Jako třeba v Rožnově pod Radhoštěm. A také se pod hlavičkou značky Haná konají jarmarky, na které můžeme jezdit, prodávat a předvádět.

Babičku jsem viděla na jarmarku ve Skalce v modrých starodávných šatech a zástěře. Děda má také nějaký pracovní kroj?

(děda Alois) Ano, mám. Bílou košili, kloubouk a zástěru. (Anna) Asi patnáct let jsme členy Sdružení lidových řemesel, a když toto sdružení pořádá nějaké trhy, musíme mít stylový stánek, předvádět výrobu a musíme k tomu být alespoň trochu náležitě ustrojeni. A když je nás tam pak deset dvacet takových, vypadá to moc pěkně.

Brodek hodně „proslavila“ paní Podhorná se svou firmou Naděje.

(děda Alois) Já jí hrozně fandím. Začínala od nuly, a kam to dnes dotáhla a kolika lidem dala práci. Také jsme začínali ve sklepech. (Anna) Ale poptávka byla stále větší, tak jsme museli dílnu zvětšit. A když jsme se například objevili v *Toulavé kameře*, měli jsme tolik zakázek, že jsme ani nestíhali. A to zřejmě mělo vliv i na manželovo zdraví, protože pracoval od rána do večera. A to je mu osmapadesát a do důchodu má ještě daleko. Tak bojujeme.

A pak tady máte ještě paní Zatloukalo-ovou, která vyrábí ze slámy a lýka.

Ta nás zase doporučila k členství do Sdružení lidových řemesel v Brně. A sdružení nás zve také na akce. My můžeme zdarma prodávat na stánku a někdy nám i proplatí cestu – podle toho, jak jsou na tom zrovna finančně.

Jezdíte po jarmarcích, to poznáte i jiné kraje...

Díky kartáčům už jsme poznali celou republiku.

Z domu přes dvorek se přesouváme do dílny. Pro představu – dílna je starodávná chaloupka po rodičích paní Slepánkové. Na stěně visí kříž a svaté obrazy, v další místnosti také fotografie lidí, kteří jsou s místem či rodinou spojeni. V dílně je starý dřevěný ponk, hromady krabic, žíní stejně délky papírem smotaných, dřívka i tyčky, staré stroje, které nám pan Slepánek představuje.

Tohle je podavačka, která podává stejnoměrné množství žíní. Je to dědictví a máme je dvě. (Anna) Tady pracuje babička s dědou a tady já (ukazuje na čtyři místa u jednoho stolu a následně předvádí výrobu). Vezmu hromádku, složím ji na polovinu a vtáhnu pomocí drátku do vyvrtné dírky v dřívku. A vidíte, jak musím ten drátek protahovat, udělám smyčku, zatáhnu a jedu do další dírky... a pořád stejně. Na počátku se připe hřebíček, otočí drátek a na konci se zase hřebíčkem skončí.

Čím děrujete?

Na to má manžel vrtačky. A tady máme protahovačku.

K tomuto uzoučkému stolu se tedy vejdou čtyři lidé?

Ano, to vymyslel manžel. (babička Vlastimila) A když jsme začínali, a nebyli ještě tak zruční, tak jsem jim podávala a ještě počítala. Teď už každý vyrábí svůj kartáč. Podavačka podává i umělé žíně.

Oceňují lidé vaši ruční práci? Koupit smeták v obchodě není problém.

Ano. V obchodě se prodávají většinou silikonové a ty elektrizují, zůstává v nich prach a odstřelují smet. Z přírodních materiálů lze smet vyčesat a lze je i pěkně vyprat v mydlinové vodě. Pak stačí smeták jen vyprat, vytřepat a pověsit. A aby se neničil, musí stát na tyčce, ne na štětínách.

Kontakt na výrobce:

Alois Slepánek
Brodek u Konice 296
798 46 Brodek u Konice
tel.: +420 737 827 782
alois.slepanek@seznam.cz
http://www.kartacnictvi.cz



Výrobky ze slámy a lýka
Výrobce: Miloslava Zatloukalová

*Se slámou to uměla už moje maminka.
 A teď se tím živí i naše rodina.*

V dílně v Brodce u Konice vyrábí Miloslava Zatloukalová (MZ) se svou rodinou zvonečky, šišky, srdíčka, labuť, ale i ryze praktické věci jako prostírky, ošatky různých tvarů a velikostí, chlebovky kulaté i obdélníkové a mnoho dalších výrobků. Vše z žitné slámy. V roce 2006 získala titul Nositel tradic lidové výroby v oboru pletení z lýka a slámy. A při práci jí pomáhá i rodina. Její partner Václav Leskovec (VL) a dcera. Rodinná firma letos oslaví dvacet let.

Jak jste se k tomuto řemeslu dostali?

VL: V Brodce má toto řemeslo tradici. Miloslava se navíc učila od své maminky, která vyráběla pro pobočku Ústředí lidové umělecké výroby (ÚLUV), jež se specializovala na pletené výrobky z žitné slámy.

MZ: Takřka od narození jsem sledovala, jak vznikají slaměné předměty, a tak bylo jen otázkou času, kdy i já podlehnu jejich kouzlu. Samozřejmě, že jsem neodolala. Nejdříve jsem začala s jednoduchými výrobky a pomalu jsem k nim přidávala stále nové a složitější. Dnes se této práci věnuje i moje dcera a podle potřeby pomáhá ještě maminka. Původně jsem pracovala v kanceláři, po zániku státního statku

jsem nastoupila jako účetní do firmy v Prostějově. Ale já se chtěla hlavně věnovat výchově dvou dospívajících dětí, a tak jsem se rozhodla pro domácí práci. Zprvu šlo jen o vylepšení rodinného rozpočtu, a až později jsem založila firmu a zaměstnávala několik pracovnic původně z ÚLUV. Dnes v mé dílně pracují jen rodinní příslušníci. Kromě slaměných výrobků vyrábíme ještě tkané koberce.

Kde sháníte tak pěknou slámu?

VL: Sami si ji sklízíme. Žena vlastní několik hektarů pole v Lipové. Žito se nesmí sklízet kombajnem, musím je ručně nakosít. S místním zemědělským družstvem máme takovou



Sláma odedávna sloužila k výrobě předmětů běžně užívaných v domácnosti i v celém hospodářství. Naši předkové z ní vytvářeli například ošatky na kynutí chleba, tradiční dožínkové věnce, sotůrky (tašky, brašny) a klobouky, ale i včelí úly či zásobnice na obilí. Malými kousičky slámy se pak zdobily velikonoční kraslice, a dokonce i nábytek. Pod rukama Miloslavy Zatloukalové vznikají předměty, které interiéru vtisknou neopakovatelné kouzlo. Kromě slámy zpracovává také lýko a březové proutí, k dozdobení poslouží textilní ústřížky, šišky, kukuřičné šustí a další přírodniny. Slámu zpracovává dvojím způsobem. Tím prvním je pletení, čímž vznikají zejména vánoční ozdoby a figurky, a další možností je používání strojově sešíváňého pásu, s nímž se setkáváme zejména na ošatkách, taškách a chlebovkách. A kde se bere inspirace? „Některé náměty si sama vymyslím, jiné odkoukám a doplním svým vlastním nápadem. Vyrábím dekorace zaměřené na velikonoční nebo vánoční období, ale i předměty, které jsou neutrální, a mohou tak interiér zdobit po celý rok. Aby byli zákazníci opravdu spokojeni, nabízím jim kromě klasické přírodní barvy třeba oranžovou, červenou, zelenou, hnědou či modrou. Toho dosahuji použitím speciálních barev na přírodní materiály. A co se časové náročnosti týče, tak nejjednodušší je vytvořit hvězdičku, nejsložitější jsou pletená zvířátka. Bez přípravy trvá upletení jednoho výrobku kolem půl hodiny,“ zasvěcuje do tajů práce se slámou Miloslava Zatloukalová. Své znalosti si nenechává jen pro sebe. Je členkou Sdružení lidových řemeslníků a výrobců a předvádí své umění na řadě míst po celé republice. S úspěchem se setkala i prezentace této ruční práce v Německu. Pro zájemce pořádá kurzy pletení ze slámy, ale maximální počet účastníků, kteří kromě zasvěcených rad dostanou i potřebný materiál, může být najednou pouze deset. Zájem projevují školy, ale i různé spolky a další subjekty. A o které výrobky je největší zájem? Více než polovinu produkce tvoří vánoční ozdoby, jejichž součástí jsou i řetězy a špice. Jsou oblíbené jak u nás, tak v zahraničí.

Zdroj: <http://www.mistnikultura.cz>

přátelskou dohodu, že si obilí na slámu sami sklídíme a klásky jim potom vrátíme. Obilí pak dáváme do snopů a pokud je sláma pěkná, uděláme dvě až tři fůry.

Jaké to je množství?

VL: Na jednu vlečku Avie se vejde i sto padesát snopů. Když sláma není pěkná, používáme starou – máme zásoby i tři roky dozadu, takže je s čím pracovat. Snopy svezeme na dvůr, slámu vyčistíme od plevele a tu polámanou vyhodíme. Zbytek skladujeme na půdě, kde musí být stálý přívod vzduchu, aby sláma neplesnivěla. Stébla se potom oloupou, očistí a rozdělí. No a potom už následuje bělení, případně i barvení.

Proč je žito nejlepší?

VL: Protože má nejdelší slámu. Ječmen má například mnoho kolínek. Slámu si pak rozdělíme na tři druhy – od nejslabší po nejsilnější. Každá se totiž hodí k výrobě jiných předmětů či ozdob.

Kontakt na výrobce:

Miloslava Zatloukalová
 Brodek u Konice 156
 798 46 Brodek u Konice
 tel.: +420 732 401 787
 m.zatloukalova@centrum.cz
<http://www.zatloukalova.eu>





Bylinné tinktury a tinktury z pupenů
Výrobce: Mgr. Jarmila Podhorná

Hledala jsem cestu jak pomáhat lidem.

Všechno to začalo zhruba před třinácti lety. Učitelka biologie Jarmila Podhorná z Brodka u Konice na Prostějovsku šla do důchodu. V té době přišla o dva nejbližší lidi, kteří zemřeli na onkologické choroby, na něž byla dosavadní 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 její výroby v naší zemi.

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 ho dělala ráda. Na svou profesi jsem se dívala z trochu jiného hlediska. Tam, kde měly děti problémy s učením, jsem hledala příčinu. Například slabší žáky měli všichni ve zvyku ne povzbuzovat, ale ještě jim nadávat a osočovat je za to. Zjistila jsem, že pokud se dítě špatně soustředilo, většinou mělo problémy i s horními cestami dýchacími a další zdravotní problémy. A já jsem si říkala, že to je to první, co je třeba vyřešit, že to spolu s poru-

chami učení souvisí. Takže po celý čas učitelování jsem sledovala takové věci, jak těmto dětem pomoci. A když jsem pak přišla do důchodu a zemřeli mi dva nejbližší lidi 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 zbývající fázi 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 nového věku v Praze, byla to pobočka Karlovy univerzity, scházelo se nás tam asi 350 lidí z celé republiky. Z přednášejících mě tehdy nejvíce oslovil Jiří Janča, který řekl, že kdyby někdo začal vyrábět podle jeho herbářů tinktury z bylin, které tady rostou, vyrobil by mnohem lepší produkty, než jsou ty drahé dovozové. Uvědomila jsem si, že ty rostlinky navíc rostou ve stejném pásmu, jako my žijeme, mají tedy i stejné vibrace jako naše tělo, a i finanční stránka je důležitá – ne každý si může dovolit pročistit tělo za několik tisíc korun. Po těch jeho slovech jsem udělala ze svého sklepa laboratoř a začala jsem zkoušet vyrábět tinktury z bylin. Neměla jsem peníze, zvažovala jsem, jestli tam vůbec zavést teplo i studenou vodu, musela jsem přemýšlet o každé koruně... ty začátky byly těžké. Všechno začalo třezalkou. Homeopaticky jsem ji zpracovala do několika lahvíček, rozdala je mezi okolní známé, kteří měli nějaké zdravotní problémy – gynekologické, se spánkem, nervové, a také jednomu člověku, který měl roztroušenou sklerózu. Asi za dva měsíce začaly přicházet zprávy – tam to pomohlo na tenisový loket, tam na spánek, tam na zklidnění a největším překvapením pro mě bylo, když se zlepšil zdravotní stav člověka, který měl třináct let roztroušenou sklerózu. Tehdy jsem si řekla, že jestliže jedna bylinka dokáže pomoci při takovém onemocnění, tak je to správná cesta a já se tou cestou dám.

...a objevila jste gemmoterapii?

Ještě ne. Začala jsem v herbáři hledat bylinky, zpracovávat je. V té době jsem se setkala s mladým člověkem, který měl boreliózu – asi tak ve třetím stádiu. Byl tři čtvrtě roku na neschopence, neměl zájem o 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 si všimla, že jestliže z pupenu topolu homeopaticky zpracujeme tinkturu, tak vám určitým způsobem v těle zlikviduje borelie. Vzala jsem to doslova, vyrobila tinkturu a po měsíci ten muž nastoupil do práce. Poté jsem si uvědomila ještě jednu velice důležitou věc – že nemoc je potřeba také doléčit. On sice

nastoupil do práce, ale přetrvávala u něj velká únava, bolesti kloubů, nervů... Říká se, že připravenému štěstí přeje. A já jsem to velké štěstí měla, vzala jsem ty herbáře a v pátém díle jsem se dostala ke kapitole o gemmoterapii – medicíně pupenů. Tam bylo napsané, že v pupenech a zárodečných tkáních jsou látky, které ta rostlina v jiné době nemá. A to jsou stopové prvky, minerální látky, vitaminy, rostlinné hormony. A když jsou ty pupeny a zárodečné části správně zpracované, mohou nám dát tinktury, které regenerují lidský organismus, stimulují centrální nervovou soustavu, zvyšují imunitu, omlazují organismus atd. A pak mě tam zaujala ještě jedna věta o tom, že se předpokládá, že budou léčit i choroby dosud neléčitelné. A najednou jsem u topolu viděla, že to tak je, že jsem přišla na něco, co se dosud nevědělo. Kromě topolu, který likviduje borelie, jsem pak objevila celou kůru na léčbu i doléčení.

Kůra na léčbu boreliózy vás proslavila i mezi lékaři – což lze považovat za velký úspěch...

Asi půl roku potom, co jsem začala mít úspěchy s kůrou na boreliózu, obrátila se na mě lékařka z Prahy a nadšeně se ptala, co to vyrábím, a že to zabírá víc než antibiotika. Dnes spolupracuji asi se stovkou lékařů, léčitelů, neumím už odhadnout ten počet... Od nich a pacientů mám zpětnou vazbu, že to funguje a to potřebuji ke své práci. Kůra na boreliózu byla první. Od té doby jich vznikla celá řada – vlastně na každé onemocnění.

...i na nádorová onemocnění?

Ano. Ale já jsem vždycky ráda, když mohu lidem říci, že je důležité dbát na prevenci, že mohou nemocem předcházet, anebo ten proces alespoň zpomalit. Tyto prostředky navíc pomáhají i při chemoterapii, pomáhají tělu, aby to zvládlo při ozařování a doléčování. Na bylinách je nejcennější, že nemají vedlejší účinky.

Myslíte si, že na každou nemoc existuje lék?

Ano. Je třeba si uvědomit, že každé onemocnění je soubor něčeho, co umožnilo, aby ta nemoc vznikla. Vezměme třeba vředy na

žaludeční sliznici. Musíte se zaměřit na sliznici, na žlučník, který je blízko, potom na zklidnění, protože většinou tyto problémy vznikají narušenou psychikou – je třeba zaměřit celý soubor bylin na určité onemocnění, protože jedna bylina je jen na jeden problém.

Mnoho lidí, když onemocní, si stěžuje na vedlejší okolnosti, které to způsobily. I 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, dodáme určité potravní doplňky, pročistíme tělo a zbucujeme v sobě sílu, tak je to to první, co naše tělo potřebuje. Vybavuje se mně takový úryvek z jedné knihy, že nádorové onemocnění vzniká v té největší síle, rozpuku člověka tam, kde nastane jakási změna v nesprávném myšlení. Myšlenky pak jdou tam, kam by neměly, a tím způsobem i určitá část buněk změní svou cestu, začnou se nekontrolovatelně množit a vzniká nádorové onemocnění. Takže na prvním místě je změna myšlení, změna způsobu života. V každém stavu je možnost návratu – a to když si každý uvědomí, tak není bezmocný.

Na začátku každé kúry začínáte pročistěním organismu...

K tomu nejčastěji používám tinkturu z březových pupenů, která má všeobecně očistný účinek celého organismu a stimuluje funkci jater a slinivky. Tím dojde k odbourání a vyplavení toxických látek z těla. Následující léčebná kúra má mnohem větší účinek, je zaměřená podle druhu nemoci, užívá se po kapkách tři až dvanáct týdnů, podle závažnosti onemocnění. Gemmoterapie má řadu výhod. Můžeme ji aplikovat při každé nemoci, dokonce i tam, kde jsou nejasné příčiny onemocnění. Podáváním tinktury navíc tělo dostává i potřebné vitaminy, stopové prvky a hormony.

Kromě toho jste v posledních letech ještě přišla na to, jak zvýšit účinek tinktur

Ano, postupným vývojem jsem objevila další možnosti, jak zvýšit účinky samotných tinktur, a to v první fázi o energii včelího bio-

pole. Některé tinktury na specifické problémy jsme ošetřili včelím biopolem, jejich účinnost založená na energetickém působení je nejvyšší po dobu tří měsíců. V druhé fázi vznikly patentově chráněné gemmoglukany. Celkem je osm druhů tinktur v 50ml lahvičkách (zařazují se do speciálně sestavovaných kúr). Velmi účinnou a oblíbenou je Zlatá řada tinktur s gemmoglukany – čtyři druhy gemmoglukanů v 195ml balení, které nahradí jednu kúru. Další řadou produktů jsou masti, oleje a výluhy, které doplňujeme k sestavě pro léčbu.

Vy jste třetí po Francii a Švýcarsku, kdo začal gemmoterapeutika vyrábět a prodávat. Tady u vás na Drahaně vrchovině to přitom vypadá jako zapomenutý kus světa.

A přitom tady máme čisté prostředí, a to je pro sběr pupenů, které od lidí vykupujeme k přípravě tinktur, potřeba. Vždycky jsem si říkala, když se odsud začali lidé stěhovat za prací, že tady určitě bude něco, co bylo lidem



Firmu Naděje založila Jarmila Podhorná v roce 1998. Specializuje se na výrobu bylinných tinktur, mastí olejů a výluhů. Svou pověst založila na kvalitě svých výrobků. Pro výrobu tinktur i ostatních výrobků používá především vlastní suroviny, které pečlivě sleduje a kontroluje. Léčivé rostliny pro výrobu léčivých tinktur má pod kontrolou již od jejich zasetí až po finální zpracování. Firma Naděje dodává do lékáren i většinu našich předních velkoobchodů, které mají svoje obchodní síť po celé ČR i v zahraničí. Firma se v průběhu let rozrostla až do dnešní podoby a o její výrobky je stále větší zájem na českém i zahraničním trhu.

dáno k tomu, aby tady mohli žít. I když je to tady drsné prostředí. Ale je tady krásně, a tak si říkám, že asi ta příroda byla lidem nadělena jako dar, který mohou využívat pro svou práci.

Dnes už zaměstnáváte devatenáct žen, máte nové krásné výrobní haly. Ty začátky ve sklepech ale musely být hodně těžké, byla jste na to tehdy sama...

První výrobky vznikaly ve sklepech, později jsem si v místním zdravotním středisku postupně pronajala pět místností. Pak jsem koupila domeček, zrekonstruovala ho, vytvořili jsme tam laboratorní prostory, zabezpečili materiální část. Když ale něco vyrobíte, musí to projít kontrolami, ústavy, vyřízení každé tinktury stojí kolem pěti tisíc, já jich mám dnes kolem sto padesáti... bylo to namáhavé, navíc jsem ty výrobky potřebovala nějak dostat mezi lidi a na reklamu jsem neměla peníze. K tomu mně pomohl právě topol – reklamu mně udělali lidi s boreliózou. Zvali mě na besedy, přednášky, a tak se to

postupně šířilo po celé zemi... Prvního člověka jsem zaměstnala v roce 2000. Jsou to všechno ženy z okolí, které díky firmě nemusejí dojíždět daleko za prací.

Název vaší firmy je Naděje – už to slovo samo o sobě působí léčivě, určitě máte spoustu ohlasů od lidí, kterým jste dokázala svými produkty pomoci. Je to to, co vás podněcuje k další činnosti?

Namísto odpovědi vytahuje paní Podhorná ze šuplíku stovky dopisů a nahodile z nich předčítá slova díků. „Jednou si v tom udělám pořádek, teď nemám čas. Je to to, co mě posiluje a co mě dodává energii – tady člověk vidí, že to má smysl...“

Kontakt na výrobce:

Mgr. Jarmila Podhorná
Brodek u Konice 3
798 46 Brodek u Konice
tel.: +420 582 391 254
info@nadeje-byliny.eu
<http://www.nadeje-byliny.eu>



V roce 2010 se stala Jarmila Podhorná Živnostníkem roku Olomouckého kraje. Porota ocenila, že firma ani v době krize nepropouštěla, dále výchovu vlastních učňů a orientaci na export, u Jarmily Podhorné zase především neobyčklý obor podnikání a houževnatost. Bylinkářka uspěla v konkurenci 109 přihlášených živnostníků. Mezi její hlavní činnosti ovšem nepatří jen pěstování a sběr bylin a výroba tinktur, ale také osvětová činnost. Její přednášky o působení bylin na lidský organismus a o prevenci civilizačních onemocnění patří k hojně vyhledávaným. Přednáší v Brně, Olomouci, Ostravě, Praze a Českých Budějovicích. K podpoře své činnosti dokonce vydala knihu Pupeny léčí.



Hanácké kroje

Výrobce: Jarmila Vitoslavská

Za ušití kroje беру 17 korun na hodinu. Vyjde vás ale na 130 tisíc.

Ještě před 150 lety dokázali mládenci na Hané na první pohled rozpoznat, zda je děvče bohaté, chudé, ze statku nebo z chalupy, ze které je vesnice a hlavně, jestli je vdané, nebo svobodné. To vše prozrazoval kroj. Ať už pracovní, všední, nebo slavnostní. Nosili je všichni. Děti, mladí i staří. Oděv, který se dnes obléká už jen při slavnostních příležitostech spojených s folklorem a tradicemi, dokáže ušít jako jedna ze dvou žen na Moravě Jarmila Vitoslavská z Troubek na Přerovsku. Hanácké kroje šije už čtyřicet let. A protože vše dělá ručně, není divu, že titěrná práce jednoho díla jí trvá i dva roky.

„Chce to hlavně trpělivost. A také lásku k této práci. Bez ní by to nešlo. Protože k uživení to není. Než jsem odešla do důchodu, živila jsem se jako švadlena lehkých konfekcí a kroje šila ve volném čase. Teď v důchodu mohu konečně dělat, co mě baví. Vrátila jsem se z jarmarku. To znamená vždycky týden chystání, dva dny humbuku a dva dny uklízení...“ ukazuje na velký kufr hned ve dveřích Jarmila Vitoslavská.

Ale vy šijete kroje. Takže spíš vystavujete, než prodáváte.

Ano. Je to taková prezentace mé práce. Lidé se podívají a hlavně členové folklorních souborů si na mě berou kontakt.

Jste rodačka z Troubek. K hanáckému kroji jste se také dostala v Troubkách?

Ano. Letos šiji kroje už čtyřicátým rokem. K ručním pracím mě ale přivedla babička, která sloužila ve Vídni u jedné hraběnky. Výšivkami, které kupovaly dámy z nejvyšší společnosti, si přivydělávala. A jako nejmladší vnučka si mě k sobě přitáhla a naučila mě šít

i vyšívat. A také mě naučila trpělivosti. Protože bez trpělivosti neuděláte nic. Utíkáte do práce.

Babička vás učila i hanácké kroje?

Ne, k těm jsem si našla cestu sama. Když mně bylo šestnáct let, dovedla mě kamarádka do místního folklorního souboru. Jenomže já jsem na tancování moc nebyla. Spíš jsem si všímala krojů a ty mě už tehdy nadchly. Sama jsem měla půjčený kroj a kordulka u něj byla velmi špatná, tak jsem ji zkusila vyrobit sama. A začali za mnou chodit lidé se svými starými kroji – třeba z třicátých let, které byly ve velmi špatném stavu. Některé se přímo rozsyřovaly, tak jsem jim podle originálu vyráběla náhrady a začala šít i nové kroje. Dospělé i dětské.

Hanácký kroj vypadá velmi složitě. Kde jste se všechno naučila?

Musela jsem začít hanácký kroj studovat. Sbírala jsem motivy krojů, které ke mně nosili opravovat, hledala jsem v knihách, četla, informace jsem hledala i v archivech, depozičních i ve Vlastivědném muzeu v Olomouci, kde mně svými znalostmi hodně pomohla etnografka Miloslava Hošková. Každá vesnice, i ta nejmenší dědinka, měla svá specifika. Kroje se lišily motivem výšivek, použitím barev, ornamentů, barvou či tvarem mašle, střihem rukávů, délkou sukně. A toho všeho se správná švadlena musí držet. Není možné udělat něco z libovůle. Například na zástěře troubeckého kroje nesmí chybět žluté slunečnice, na tovačovské klásky, ke Kroměřížsku zase patří ornamenty ve tvaru jablíček a srdíček. Teď už vím, co kam patří.

Dodržují se tyto zásady i na hanáckých krojích, které nešijete Vy?

Právě na jarmarku v Kroměříži jsem byla velmi zklamaná, když jsem viděla ty hrůzy, které se nazývají hanáckými kroji. Vadí mně na nich snad všechno. Nemají správnou barvu ani tvar. Když před sebou vidím Hanačku, musí mi její kroj říct, odkud přesně je. Nedodržuje se tradice. A my přitom nemáme právo cokoliv na tradicích měnit. Přísně se musí dodržet každý prvek, každá výšivka – všechno po

nejmenší detaily má určitý význam, symboliku. A nejhorší je to, že se kroje šijí strojově. To už je pak mohou vyrábět i Číňané. Moje motivy a motivy na všechny vesnice i dědinky proto nedám z rukou. Teprve až budu vidět, že jdou do těch pravyhch.

Máte nějaké nástupce?

Mám dceru. Ale je na mateřské, po které se vrátí do zaměstnání na plný úvazek. Takže mně také moc nepomůže.

Lidé o Vás ale vědí, také znají Vaše názory na přísné dodržení všech detailů. Chodí se ptát na radu? Mají zájem? Berou Vaše slova vážně?

Ano. Chodí a berou mě. Měla by být ale nějaká školení, protože osvěta rozhodně chybí. Na tom jarmarku – a bylo mně to trapné – když jsem viděla děvčata, jak mají špatně uvázané šátky, zavolala jsem je ke svému stánku a poprosila je, zda jim mohu šátek převázat. A hned kolem nás bylo dvacet třicet lidí. A vázala jsem ho za jeden den i pětkrát šestkrát. Lidé neumí ani tento základ. A i tento úvaz má každá vesnice jinak. Na Troubecku máme úvaz na růže, Kojetín má záušnice...



Všechno tedy děláte ručně?

Až na pár detailů, jako je přišívání dlouhých částí k sobě, ano, i zapravuji ručně.

Jak dlouho šijete jeden ženský kraj, ten nejfajnovější?

Celý ženský kraj šiji i rok a tři čtvrtě. Většinou chtějí lidé ušít ty nejfajnovější kroje s bohatou výzdobou. Průměrnou zástěru vyšívám zhruba 800 hodin, ty lepší i tisíc, záda od korduly znamenají dva měsíce každodenní práce. Nejhorší jsou pánské kalhoty. Tvrdý dyftýn těžce zkouší prsty, které ke konci už nechtějí poslouchat.

Co musí mít ženský hanácký kraj?

Základem jsou podolky, což jsou spodnice. Ty musí být alespoň tři. Když je ale děvče *šťouply* a je třeba je trochu *vyčpat*, mělo by mít těch spodnic více. Další částí kroje je *fěrtoch* – skládané varhany na zadní části sukně. Dohromady má asi jen 55 centimetrů, do kterých ale ručně dostávám deset metrů plátna. Kraj má mít také *fěrtůšek*, což je zástěra, *rukávce*, *oplečí* – šněrovačku vpředu, *kordulu* neboli vestičku, *krejzlík* – šátek – ten je také v každé vesnici a oblasti Hané jiný. Tento (*ukazuje v dílně na oblečenou pannu*) je zábečvácký. Jiný je na Litovelsku, v Nákle, Cholině, kde mají *štípané krejzle*. To také dělám, ale většinou přes zimu, to je ohromně náročná práce. A ke kroji patří také *klebetník*.

Klebetník?

To už souvisí s kletvami. Když šly ženy z kostela, hned klebetily. Je to tento podlouhlý uzavřený košík. Byla jsem s ním na jarmarku, a když jsem se oblékla do kroje, vždycky se hned dívali, jestli nemám v klebetníku nějaký *hltýšek* – tedy *pállitřík*, *štamperlička* na cestu.

Mušský kraj je zřejmě méně náročný.

Ano. Ty ušiji i dva do roka.

Kdybych si chtěla pořídit ten nejfajnovější hanácký kraj se vším všudy, kolik musím mít našetřeno?

Musíte počítat 120 až 130 tisíc. Když máte i paličkované krajky a všechny ty prvky, které dají tisíce hodin práce.



Odkud máte další materiál, například plátno?

U nás pořádné plátno neseženete a není snadné pořídit ty správné látky a další materiál. Pro plátno jezdím přímo k výrobcům do továren, často i mimo republiku, hlavně do Vídně. Tam je mnohem větší nabídka a jednájí tam se mnou jako s váženým zákazníkem. Většina věcí je z bavlny, véby, lnu a batistu. Metr paličkované krajky, která zdobí rukávy, přijde na bezmála patnáct set korun až dva tisíce. Na zakázku je pro mě vyrábí vamberecké krajkářky. Problémy jsou i s výrobou *pantléku*, tradiční pokrývky hlavy hanáckých nevěst a družiček. Perličky mi provrtává kamarád, drobné nazdrhované stužky kolem kraje *pantléku* znamenají deset balíčků desetimetrové stužky. A to mně trvalo hodně dlouho, než jsem všechny dodavatele našla. Někteří po revoluci zanikli a než přišla éra internetu, musela jsem všude jezdit osobně. Ale zase jsme se alespoň s dodavateli osobně poznali. A tohle jsou pravé *dracouny* na ozdobení korduly (*ukazuje zlatou drátovanou krajku*), které zhotovují řemeslníci ve Vídni. Tři muži, důchodci v krajích, v malé fabričce založené v roce 1872. A mohu tam přijet kdykoliv, ve dne i v noci a vítají mě srdečně. Oblékali už Františka Josefa ve Vídni. Když zákazník nehledí na cenu, má i tyto pravé *dracouny*. Vstupní náklady na materiál ženského kroje tak přijdou na zhruba 40 tisíc korun.

Připadá to lidem drahé?

Někteří se diví a nikdo si neuvědomuje, že беру 15 až 17 korun za hodinu. Přišla za mnou jedna paní, že potřebuje kroje pro své tři dcery. Když se dozvěděla cenu, ztuhla v obličeji. Já jsem na to ale řekla: „*Takové kroje si dříve nechali ušít lidé, kteří na to měli.*“ Když někdo začne smlouvat, končím debatu. Nebo se mně lidé ptají, zda bych jim vyšila pánskou košili, kterou si ale kvůli ceně nechají ušít v Blatničce, protože je to levnější. „*Ale já nejsem stroj a tam na stroji šijí. Tak si to tam nechte i vyšít,*“ říkám jim. Já mám tolik práce, že je mně to jedno.

Vy ale máte stále dost zákazníků a pořád máte co dělat.

Ano. Zájem dokonce stoupá. Kdybyste mně teď v srpnu řekla, že chcete kraj, mohla bych na to sednout až v únoru příštího roku. Nejvíce mých krojů je ale za hranicemi naší země. Šla jsem je už pro rodáky v Ohio v USA, Rakousku, Holandsku, Německu, vystavovala jsem i na výstavě Expo v Šanghaji, kde se objevily i ve filmu představujícím zajímavosti České republiky. Vloni jsem dokonce získala ocenění *Živnostník roku Olomouckého kraje*.

Jaký máte vztah k Hané?

Já jsem hlavně zarytý Moravák. Hanou mám moc ráda, ale má i svoje chyby. Mám hodně přátel na Valašsku. Třeba v Zubří, kde se pletly punčochy ke krojům. Ale na Hané máme zase velmi dobré ševce, kteří šijí boty – je to jeden manželský pár. Jedna paní mně zase šije nádherné klobouky.

Tato krásná panenka, co tady stojí na stole, je vdaná nebo svobodná?

Svobodná. A myslím, že je i hodně bohatá. Haná se dělí na části. Když se postavíte čelem proti proudu řeky Bečvy, po pravé straně potkáte Zábečváky – to v obcích Troubky, Přerov, Prosenice, Moštěnice, Bochoř... Na levé straně jsou Blatáci – tam patří Tovačov, Prostějov, Plumlovsko. Směrem na Dub k Olomouci máte Velký Týnec, Kožušany, Holice – a těm se říká Blatáci a Čuháci. A já myslím, že se jim tak říká proto, že čouhali Olomoučákům až do talíře. Ale jestli to tak opravdu je, to vážně nevím (*smích*).

Chtěla byste se vrátit o pár let zpátky?

Ano. Ráda bych se vrátila. Ale také jsme si říkaly s paní Milou, která vyšívá ve Velké Bystřici, kdyby nás aspoň poslouchali. Na jižní Moravě se hodně nosí kroje. Ale z 50 až 70 procent jsou všechny strojem ušité. A důvodem jsou peníze. Každý chce ušetřit. To mně řekli i na jarmarku. Tady na té lavici dříve sedávalo i pět děvčat, které se učily. Dnes už nikdo.

Co všechno kdysi ženy zvládly a uměly. Měly děti, které vychovávaly, obhospodařovaly pole, udržovaly dům, vařily, šily i vyšívaly. Věděly, jak ušít hanácký kraj.

A dokázaly se i bavit. Těch žen, které kdysi uměly šít kroje, byla spousta. Vždyť také všichni měli kraj. A jejich zhotovení nemohly zvládnout jedny ruce... V každé chalupě uměla žena něco a tak se doplňovaly.

Kontakt na výrobce:

Jarmila Vitoslavská
Nová čtvrť 526/33, 751 02 Troubky
tel.: +420 603 582 244
vitoslavskaj@seznam.cz
<http://kroje.ic.cz>



Jarmila Vitoslavská o své práci říká: „*Pro svůj kraj se snažím rukodělnou krásu hanácké vyšívky uchovat, předat a dlouhou praxí již i sama podle získaných motivů vytvořit. Zabývám se vyšíváním ubrusů, ubrusů, deček až po ušití a vyšití kompletního pravého hanáckého kroje – slavnostního i pracovního dětského, dámského i pánského. Tyto kroje jsou velmi rozmanité a přísně kopírují svou lokalitu. Každá dědinka na Hané má svá přesná specifika – detailní rozdíly ve vyšívce, či mašli, její barvě, střihu rukávu atd. To vše patří ke kompletní harmonii dědictví naší Hané. Mou práci můžete vidět nejen na Hané, ale i v zahraničí. Mým krédem je navrátit Hané její ruční pečeti a proto nabízím všem příznivcům ruční práce a folklóru své služby.*“



Ovocné destiláty a likéry Výrobce: Jan Kleiner

Měli jsme společný sen, a ten jsme si splnili.

„Když si přejete totéž a spojuje vás láska, vzniknou dobré věci,“ jsou slova Jana a Růženky Kleinerových z Žešova na Prostějovsku. Jako jediní výrobci pravé slivovice a višňovice v ČR jsou držiteli certifikátu „KOSHER“ od izraelského rabína Menachema Kalcheima, uznávaného po celém světě. V roce 2002 založili rodinný ovocný lihovar Žešovská pálenice. Vyrábí limitované množství a každý rok z něj uvolní k prodeji jen několik lahví. „Naše slivovice je z nejvyzrálejších a nejzdravějších švestek jemně upředaná, třikrát destilovaná, jen pro náročné ochutnavače života,“ říká o ní Jan Kleiner.

Ovocný lihovar Žešovská pálenice je rodinný podnik, který vznikl v roce 2002. „Rodinný“ znamená Vy a manželka? Nebo vám pomáhá i někdo další?

Já, manželka, také moje máma, máme i další pomocníky z rodiny a čtyři další lidi, kteří nám vypomáhají v době, kdy je více práce. V našem kraji se to dobrými slivovicemi jen hemží, takže my Kleinerové se musíme otáčet.

Co vás vedlo k tomu, že jste se rozhodli vybudovat právě lihovar a pálenici? Tradice v obci? Tradice v rodině?

Ten impuls vznikl v době, kdy jsem pracoval pro židovskou komunitu ve Spojených státech. Mám mezi těmito lidmi spoustu kamarádů. Napadlo mě, že pokud budeme dělat pěstitelství pálení, založíme i ovocný lihovar a v konečné fázi můžeme vyrábět produkty určené pro tento svět.

Jak dlouho jste žil ve Spojených státech a kdy to bylo?

Asi čtyři roky. Vraceli jsme se někdy v roce 2004, kdy už provozovna fungovala. Do židovské komunity jsem se dostal při pracovních záležitostech.

Co vás u těchto lidí tak nadchlo a inspirovalo?

U nich dané slovo platí. Je to skupina lidí, která když řekne ANO, pak platí ANO a když NE, platí NE. To my Češi, žel, neumíme. Nemusíte s nimi řešit žádné smlouvy. To se mně líbí, a proto s nimi spolupracuji.

Zakládáte si na kvalitě. Jaká kritéria musí splňovat košer slivovice? A proč jste se rozhodli dělat košer?

Ta kritéria jsou obrovská. Chtěli jsme dělat košer produkt, protože v této zemi nikdo kromě Jelínka košer slivovici nevyráběl. My jsme byli druží, kteří se touto cestou dali. Název slivovice se dnes používá pro pálenku ze švestek, jablek nebo z čehokoliv a nehorší je, že slivovice může být i název pro tzv. řez destilátů – vinný destilát plus ovocný destilát dohromady. Chtěli jsme být jiní než ostatní výrobci, tak jsme si řekli – *pojďme vyrábět košer*. Nespecializujeme se ovšem na náš český trh. Tady pálí každý *Pepík* i *Franta*, a pak se nemůžeme divit, že máme prohibici... Způsob, jakým dosahujeme vynikající chuti ovocných destilátů, není možné (z pochoptelných důvodů) popisovat dopodrobna, avšak všeobecně lze konstatovat, že na konečném vysokém stupni kvality se rovnoměrně podílí výběr ovoce, péče o správný průběh kvašení a nakonec, samozřejmě, i použití nejmodernějších technologií při výrobě.

Vyrábíte tedy tradiční ovocné destiláty ze švestek a višní. Jak byste laikovi vysvětlil způsob výroby košer slivovice. V čem je rozdíl?

Pravá výroba košer destilátů je velmi náročná a probíhá pod neustálým dohledem rabína. Dohlíží na ovoce, které nesmí být nahnílé, na nádoby, do kterých se bude ovoce ukládat a v nichž bude kvasit. Tyto nádoby musí být perfektně vyčištěné. Musí se propagovat horkou a následně studenou vodou, če-

muž se říká *vykošerování*. Stejný proces probíhá u výrobní linky, do níž následně pouštíme kvasy, na které rabín dohlížel. Celá šarže projede, pak se vše uskladní do speciálních nádob určených pouze na košer slivovici. Než začneme plnit do lahví, opět pozveme rabína nebo jeho zástupce, který dohlédne na to, že slivovici, kterou jsme zde vyrobili, opravdu do těchto lahví dáváme.

Jaké další zásady dodržujete? Jaká pravidla platí?

Vybíráme jen zdravé a vyzrálé švestky a višně. Přebíráme je, až zbydou jen ty nejkrásnější. Odpeckujeme je, jen část pecek ponecháme dle starého rodinného receptu pro zachování chuti. Kvašení je magie. 100 dní kvas pracuje v sudech a během kvasného procesu se musí pečlivě hlídat. Kvas se nalije do kotle a zatopí se, poté se lihová pára třikrát přepaluje, aby byla co nečistší. Pomocí chladicí věže se alkoholické páry zkapalní a tehdy nastává čas pro uložení hotové pálenky k vyzrání do nerezových tanků. Nepřidáváme ani cukr ani kvasinky.

Co červíčci. Ti nevadí? Vzpomněla jsem si na film *Na samotě u lesa*, když Josef Kemr v roli dědy říká, že s těmi červíčky je teprve dobrá slivovice...

Červíčci nevadí.

Švestky jsou jakých odrůd?

To vám nemůžu povědět. Vlastní sady nemáme. Ale v okolí jsou například sady Vilémov. V České republice máme smlouvy celkem s třemi sady, které nás každoročně zásobují. Také kladu důraz na to, že chci pouze dvě určité odrůdy, které pak míchám dohromady.

Ten proces je tedy opravdu náročný...

Složitý a velmi nákladný. Právě proto produkujeme každoročně pouze limitovanou sérii košer lahví, pro které máme vyhrazeny speciálně uzamykatelné boxy. Nechceme dělat nic navíc. Nám to takto stačí. Ani nechceme být *megavýrobci*, kteří budou hrát jen na množství na úkor kvality. Každý rok uvolňujeme pouze několik lahví.

Vy tedy reklamu moc nepotřebujete?

Teď už našťastí ne.

Kam všude se už dostala vaše slivovice, kde ji ochutnali?

Určitě ve Spojených státech, Austrálii, Izraeli. Ale kam všude se dostane – to my ani nemůžeme vědět. Někdo ji koupí jako dárek a odveze nebo pošle kdoví kam. Také se specializujeme na balení pro firmy, které chtějí VIP dárky pro své klienty.

Povídáme si spolu v době, kdy naší zemi otrásá metylová aféra. Pomůže takové varování například pálenicím či lihovarům, které dbají na kvalitu?

Spíš by to jako varování mělo pomoci všeobecně lidem v České republice. Aby se konečně chytili za hlavu a nekupovali *šlepnosti*, co se prodávají. Jestliže je možné sehnat rum za osmdesát korun – což není ani spotřební daň – tak tam asi někde nebude něco v pořádku. To je za prvé. A za druhé – všem pálenicím v ČR pomůže, že dojde ke vzestupu pěstitelského pálení, protože lidé teď budou chtít svoji vlastní pálenku. V pěstitelské pálenici si totiž nikdo nedovolí pustit nějaký metyl. Doplatí na to ovšem další výrobci lihovin. Na druhou stranu očekáváme, že stoupne zájem o kvalitní destiláty.

Jak poznám výrobek v košer kvalitě?

Pravý výrobek KOSHER musí mít logo certifikátu kvality, které je vytištěno na etiketě od příslušného rabína. Ale může to být i jinak. Když si půjdte vypálit svoje švestky, které si posbíráte na zahradě, budete mít vlastně taky košer slivovici. Jenomže bez certifikátu. Chci tím říct, že proces destilace je všeobecně košer, protože je čistý. Ale těžko se to vysvětluje lidem, kteří košer kupují. Židovská komunita je taková, že potřebuje vidět razítko příslušného rabína, které potvrzuje, že produkt je skutečně ze švestek a ne z jiného ovoce nebo dokonce nějakého metylu. To je na tom to důležité.

Kdo je onen rabín, který dozoruje, jestli děláte nebo neděláte košer?

Je to izraelský rabín Menachem Kalcheim, který má oprávnění udílet v Evropě certifikáty. Dohlíží samozřejmě také na pivo, mlsli a všechno, co se chce v České republice nazývat košer.

Jíte také potraviny, které jsou košer?

Některé si kupuji, protože mně chutnají.

Vašimi dalšími produkty jsou bylinný a kávový likér. Máte na ně vlastní recepty? Případně odkud je máte?

Asi před dvěma lety se konal v Pardubicích sjezd lázeňských měst, která mezi sebou soutěžila o nejlepší likér a Lázně Slatinice nás požádaly, abychom jim připravili speciální likér do této soutěže. Použili jsme rostliny z pomezí švýcarských a francouzských Alp a likér vyhrál. Velké úspěchy hlavně v zahraničí máme také s kávovým likérem. Recepty nejsou úplně moje vlastní. Hledám ve starých, třeba i více než stoletých knihách. Přidám špetku nového a vznikne něco, co nikdo nemá.

Jste „čerstvími“ držiteli certifikátu značky Haná regionální produkt. K čemu vám může být takováto značka – když už máte certifikát na košer produkt?

Nikdy nejsme za vodou. Každé takovéto ocenění na něco upozorňuje. Certifikáty jsou zárukou kvality pro zákazníka, který si může být sto procentně jistý.

Naplňuje Vás tato práce?

Strašně mě baví. Práce je mým koníčkem. Vzhledem k tomu, že kvalita je nejdůležitějším kritériem při výrobě, může se kterýkoliv odběratel spolehnout, že slivovice nebo višňovice dodaná naší pálenicí, splní, ale spíše i předčí všechna jeho očekávání.

Kontakt na výrobce:

Jan Kleiner
Žešov 132
796 01 Prostějov
tel.: +420 777 857 543
info@lihovarnictvi.cz
http://lihovarnictvi.cz



Tvarůžkové moučníky z Loštic

Výrobce: Zbyněk Poštulka

Tvarůžky stále ochutnávám. Někdy si je dám i ke svačině.

Poznali se na brigádě, když jim bylo šestnáct let. Jak symbolické, že na brigádě v loštické tvarůžkárně. Tehdy ještě netušili, že z nich jednou budou manželé a že si spolu otevrou – *světe div se* – Tvarůžkovou cukrárnu. Ptáte se, co je to za nesmysl – tvarůžková cukrárna? Tato dvě slova skutečně dohromady moc nejdou. Chutě, které kombinují Zdeňka a Zbyněk Poštulkovi ovšem ano. Člověk by při pohledu na takový dortík čekal, že ochutná něco sladkého a ono ejhle – přijde něco nečekaného – chuť přímo pro labužníka.

Tvarůžková cukrárna je netradiční i jako slovní spojení. Vyrábíte tvarůžkové moučníky. Co vás vedlo k takovému nápadu?

Vlastně mě k tomu donutila digitalizace. Vyráběl jsem dvacet let anténní techniku, prvky pro příjem rozhlasového a televizního signálu. S příchodem digitalizace už ale nebyla taková poptávka a v budově firmy, kterou vlastníme, se uvolnily prostory. A protože v Lošticích nebyla cukrárna, rozhodli jsme se, že si ji tam otevřeme. Ovšem ne tak leda-jakou. Sami totiž nepečeme sladké zákusky, a proto jsme si řekli, že bude třeba nabí-
nout něco navíc. Loštice proslavily tvarůžky a speciality z nich by mohly přilákat i *gastroturisty*. Tak jsme začali vymýšlet první recepty.

nout něco navíc. Loštice proslavily tvarůžky a speciality z nich by mohly přilákat i *gastroturisty*. Tak jsme začali vymýšlet první recepty.

Jaký tvarůžkový moučník byl první?

Tvarůžkový šáteček a koláček. Tyto dva produkty se zpočátku ale moc neprodávaly, většinou jsme měli jen pár kousků ve vitríně. Začátky byly náročné, nikdo tvarůžkové moučníky moc neznal, ani turisté se nehrnuli. Navíc Tvarůžková cukrárna není na náměstí. Takže zprvu jsme měli docela problém se v Lošticích prosadit.

Jak se rodily první nápady na recepty?

První nápad měla manželka. Zkusila šáteček, který se klasicky dělá ze žloutkovou a sněhovou náplní. Napadlo jí, že by se listové těsto dalo pěkně kombinovat s tvarůžkovou pěnou. Mně se pak ale zdálo, že tvarůžková pěna je málo *cítit* a že by bylo lepší kousek tvarůžku do šátečku ještě vkládat. Tak nějak vznikal první tvarůžkový šáteček. Takže recepty vznikaly zkoušením a vzájemnou spoluprací. A protože při pečení šátečku nám zbývaly kraje listového těsta, začali jsme je zpracovávat na kolečka a vymysleli *Loštický koláček*. Napadlo mě, že bychom na něj měli dávat povidla. Klasické smažené tvarůžky zná každý. Ale u nás v Lošticích se už v minulosti smažené tvarůžky doplňovaly marmeládou. Říkal jsem si, že marmeládu dávat nebudeme, nevěděl jsem ani, kde bychom kvalitní marmeládu sehnali. Proto jsme se rozhodli pro povidla. Dáváme jablečná z biofarmy od Zlína.

Ke kolika receptům jste se postupně dopracovali?

Máme už deset druhů moučníků. Nápady přicházely různě. Například koleček z listového těsta produkujeme větší množství a manželka stále přemýšlela, co s nimi dělat, protože se nám nedařila prodávat všechna v koláčcích. A jednou jsme si tak jeli na běžkách v okolí šumavské Kvildy a manželka povídá: „*Co takhle vyrobit z těch koleček dortík?*“ Že proloží kolečka s tvarůžky a tvarůžkovou pěnou. A mě zase napadlo, že by se dortík mohl obalovat vlašskými ořechy. Ořechy proto, že dáváme přednost surovinám z našeho regionu.

Takže vy jedete s manželkou na běžkách, jste na Šumavě a povoláváte na sebe, jak by se dal vyrobit další moučník z tvarůžků... Dalo by se říct, že tématem vašich rozhovorů jsou tvarůžky?

(*Smích*) Tak bych to zrovna neřekl, ale spíš si hledáme inspirace. Vidíme cukrárnu nebo lahůdkářskou výrobu a už přemýšlíme, jak by to chutnalo s tvarůžky. Takhle jsme si třeba řekli, že budeme nabízet tvarůžkový pohár. Podobně jako jsou sladké zmrzlinové

poháry. Dal jsem dohromady suroviny, aby vše dobře chutnalo, manželka doladila estetickou stránku, a už ho máme v nabídce. (**Zdeňka**) Rozhodně nešetříme na ingrediencích. Nesmíme podcenit jejich kvalitu, hned by to bylo poznat na chuti. Dbáme třeba i na to, aby byl kvalitní perník, kterým tvarůžky obalujeme. Listové těsto pečeme ze stále stejného másla od vybraného výrobce.

Zpočátku tedy lidé příliš chuť na tvarůžkové moučníky neměli. Jak to vypadá s poptávkou v současné době?

Hodně nám pomohly farmářské trhy, díky kterým jsme se dostali i do médií. Když jsme někam vyjeli, viděli lidé něco nového. V našem regionu mají tvarůžky *zvuk*, takže tvarůžkové moučníky se velice dobře prodávaly. Později nás začali lidé vyhledávat. Tvarůžkové moučníky navíc získaly v září 2010 certifikát Haná regionální produkt, který garantuje, že výrobky mají svůj původ na Hané, jsou dostatečně kvalitní nebo šetrné k životnímu prostředí. A můžeme se také pochlubit tituly Česká chuťovka, Regionální potravina Olomouckého kraje nebo Top výrobek OK. Naše slané zákusky z tvarůžků se staly oblíbeným občerstvením při svatbách, akcích a rodinných oslavách. Ještě nám hodně pomohlo, když jsme letos v lednu přejmenovali naši cukrárnu na Tvarůžkovou cukrárnu, což pěkně navazuje na výrobu tvarůžek v Lošticích, která má na náměstí i Muzeum tvarůžků.

Stačíte dnes pokrývat poptávku? Kde všude lze vaše speciality zakoupit?

Samozejmě v Tvarůžkové cukrárně v Lošticích, která se nachází asi 80 kroků od náměstí Míru, směrem ke kostelu. Nepravidelně dodáváme také do olomouckého obchůdku To pravé z Hané a odjinud v uličce za Priorem, občas od nás bere Tvarůžkový ráj v Globusu v Olomouci.

Jste tedy rodinná firma. Kolik moučníků denně vyrábíte?

Rodinná firma znamená my dva s manželkou, jedna dcera pomáhá jen občas, spíše o víkendech a druhá z Londýna navrhuje veškerou grafiku. Máme ještě čtyři zaměstnanky-

ně. Jedna z nich spolu s manželkou peče a tří jsou na prodejně. Sami dva bychom to nezvládli, protože máme otevřeno sedm dní v týdnu. Těžko říct, kolik denně vyrábíme. Dva dny se pečou korpusy, za dva dny se plní a za pět dnů je prodáme. Záleží také na tom, jestli se chystáme například na farmářské trhy. Tehdy je třeba napéct více než jindy. Vzhledem k teplotám jezdíme na trhy jen na jaře a na podzim. Máme sice chladicí boxy a vitríny, ale při plném letním slunci se to nedá zcela uhlídat a my jsme pečliví.

Nechybí vám vaše původní profese? Uspokojuje vás oba tato práce? Je dobře být takto pořád spolu?

Manželka studovala ekonomiku a do roku 1991 pracovala ve spořitelně. Já jsem vystudoval vysokou školu elektro. Pak jsem



Z pravých olomouckých tvarůžků, listového těsta vlastní výroby a tvarůžkové pěny vyrábí manželé Poštulkovi již od roku 2009 originální Poštulkovy tvarůžkové moučníky v podobě šátečků, kremrolí, dortíků, dortů, vdolků, koláčků, lokší, rolád, řezů nebo štrúdlu. „Nabízíme i další tvarůžkové speciality, například langoš, tatarák, hot dog, bramboráček nebo hamburger,“ říká Zdeňka Poštulková.

sedm let učil na učilišti a průmyslovce. Dnes už bych se k tomu nevrátil. Chyběla mi zpětná vazba od studentů, kterou teď mám denně od zákazníků. S manželkou jsme spolu skoro 24 hodin denně. Problémy s tím nemáme, protože víme, co je naším cílem.

Jak často jíte tvarůžky? Můžete je ještě jíst, když s nimi stále pracujete?

Je potřeba stále ochutnávat tvarůžkovou pěnu. Takže téměř denně. A když mám někdy ve firmě hlad a přemýšlím, co si dát na svačtinu a máme tam čerstvé pečivo, rád si rozkrojím rohlík, namažu máslem a do něj si dám tvarůžky. To je dobrá svačina.

Žijete v Lošticích?

Oba jsme sice rodáci z Loštic a v Lošticích jsme se i seznámili na brigádě v tvarůžkárně, když nám bylo nějakých šestnáct let a více. Ale před třemi roky jsme se odstěhovali pět kilometrů od Loštic a postavili si dům na zelené louce. Z práce, kde potkáváme spoustu lidí, se vracíme každý den do klidu, jezdíme domů jako na chalupu.

K čemu je vám dobrá značka Haná regionální produkt? V čem vám pomáhá a co by pro vás mohla nebo měla dělat?

Ocenění Haná regionální produkt je certifikátem kvality a zaručuje původ výrobku z regionu. Toho si ceníme, a pokud vyjíždíme na trh či jarmark, vezeme s sebou pěknou dřevěnou ceduli, na které stojí: *Tvarůžkové moučníky – Haná regionální produkt*. Chceme, aby zákazníci viděli toto regionální označení, které naše výrobky získaly. Je třeba, aby značka žila propagací jednotlivých držitelů. Díky označení se můžeme s dalšími výrobci účastnit jarmarků, kde společně prodáváme pod jednou značkou, a naše výrobky tak získávají na atraktivitě.

Kontakt na výrobce:

Zbyněk Poštulka
Komenského 325
789 83 Loštice
tel.: +420 583 445 062
teroz@teroz.cz
<http://www.tvaruzkovacukrarna.cz>



Oděvní a bytové textilní výrobky z modrotisku a kanafasu
Výrobce: Ing. Arch. Zdeňka Giacintová

Více než architektkou se cítím být výtvarnicí.

Zdeňka Giacintová z Olomouce vystudovala architekturu. Jejím díly však nejsou velké stavby. Vytváří textilní výrobky. Jsou to originály ušité na historickém šlapacím stroji z roku 1926, který zdělila po své prababičce. Tašky, kabelky a batohy, ubrusy a prostírání z modrotisku a kanafasu, také textilní hračky. To vše zahrnuje sortiment ručně zhotovených výrobků, na nichž se objevují motivy inspirované přírodou i lidovým uměním Hané.

„Věnuji se ruční výrobě textilních tašek, které šiji na šlapacím stroji, který používala moje prababička. Každá taška je originálem. Používám přírodní materiály, většinou zpracované formou autorského modrotisku, který doplňuji občas ruční výšivkou. V dnešní uspěchané době mi pomalejší pracovní postup umožňuje tolik potřebné zklidnění a soustředění se na obsah použitých motivů. Monotónní zvuk šicího stroje může být vnímán i jako určitý druh hudby či meditace. Inspiraci čerpám v přírodě a v symbolice lidového ornamentu,“ říká Zdeňka Giacintová.

Jste inženýrka architektka a zabýváte se řemeslnou výrobou. Jaká je Vaše profese a jak jste se dostala k řemeslu?



Skutečně mám vystudovanou architekturu, částečně se i svojí původní profesí občas zabývám. Více se cítím být ale výtvarnicí. Věnuji se autorskému modrotisku a jeho následnému užití pro oděvní a bytové doplňky. K práci s textilem jsem se dostala už na střední škole. Později jsem se k různým technikám barvení a zpracování textilií vrátila během mateřské dovolené, kdy jsem několik let studovala textilní obor na olomoucké ZUŠ u Mgr. Zuzany Hrubošové. Tam jsem se poprvé *setkala* s modrotiskem v praxi.

Je toto řemeslo nyní Vaší profesí na plný úvazek?

Můj pracovní záběr je poněkud širší. S rodinou provozujeme v Olomouci ještě malou nekuřáckou stylovou hospůdku a věnuji se i volné výtvarné tvorbě.

Jak postupujete při práci? Prý je každý Váš výrobek originál.

Prvotní je výtvarný návrh motivu, který namaluji modrotiskovou rezervou na plátno. To mi posléze obarví indigem v tradiční modrotiskové dílně ve Strážnici. Z modrotisku potom ušiji nějakou tašku, kabelku, či ubrus. Často a ráda kombinuji modrotisk s jinými přírodními materiály.

Děláte svou práci ráda? Stačí k užití? Kde všude lze Vaše výrobky koupit?

Tuto svou práci dělám velmi ráda, k užití však nestačí. Většinou si zákazník nedokáže představit časovou náročnost ruční výroby originálních produktů, a nevztahuje se to zdaleka jen na mé zboží. Moje výrobky lze koupit mimo můj atelier trvale také v nově otevřené prodejní galerii TO JE KRÁSA – dům u Kamenné Panny v Brně, chystám i internetový obchod. Protože sortiment mých výrobků je skutečně pestrý, doufám, že každý zájemce si dokáže vybrat. Ráda rovněž ušiji tašku přímo *na míru* konkrétnímu zákazníkovi.

V čem Vám pomáhá značka Haná regionální produkt?

Rozhodně v propagaci a v pocitu jisté soudržnosti s jinými řemeslníky a výtvarníky.



Kontakt na výrobce:

Ing. Arch. Zdeňka Giacintová
 Před Lipami 11
 779 00 Olomouc
 tel.: +420 776 823 463
giacintova@seznam.cz





Svatokopecké pivo
Výrobce: Svatokepecké pivo

Vaření dobrého a kvalitního piva je můj koníček.

O tom, že pivo lze uvařit v domácích podmínkách, se Ivo Hrdlička dozvěděl z televizního receptáře, ve kterém jeden z jeho předchůdců uvařil vánoční speciál v panelovém bytě. Tato informace mu zakotvila v paměti, a když se mu pak ještě kamarádka pochlubila absolvováním kurzu vaření piva se získáním titulu *pomocný sládek*, neváhal už ani minutu a do dalšího kurzu se také přihlásil. „*Tím to všechno začalo*,“ vzpomíná muž, který dnes na Svatém Kopečku u Olomouce vaří Svatokepecké pivo.

Svatokepecké pivo – to zní velmi dobře. Proč jste se rozhodl vařit pivo? Protože Vám chutná?

Ano, děkuji, Svatokepecké pivo zní skutečně dobře. Slyším to z více stran a jsem rád. Bohužel to není moje zásluha, ale tak nějak to vyplynulo z místa působení. K myšlence na vaření vlastního piva přispěla víceméně náhoda. Někdy v devadesátých letech jsem v televizním receptáři zaregistroval, že je možné uvařit pivo v domácích podmínkách a v roce 2008 se mi pochlubila kamarádka, že absolvovala kurz pomocného sládky, který pořádala škola zájmového vzdělávání Pam-

paedie ve spolupráci s hostinským pivovarem Moritz. Hned jsem se tam s kamarádem na jaře roku 2009 také přihlásil a v červnu už uvařil svou první várku.

Jak chutnala?

Pivo se celkem povedlo a kamarádi na mě potom naléhali, abych vařil víc a víc. To byl jeden z důvodů, proč jsem se rozhodl od letošního roku vyrábět pivo profesionálně.

A pak také – tzv. europiva z velkých pivovarských gigantů mně ani mým kamarádům a známým již delší dobu nechutnala, na rozdíl od piv z většiny malých a mini pivovarů.

Jaká byla cesta od domácí výroby až ke vzniku oficiálního pivovaru?

Když jsem se stal i já pomocným Moritzovým sládkem, nastal kolotoč shánění informací, jak, v čem a na čem začít vařit v domácích podmínkách. Podotýkám, že jsem od samého začátku chtěl uvařit pivo klasických způsobem, tzn. ze čtyř základních surovin: sladu, chmele, vody a kvasnic. Koncentráty jsem rovnou zavrhnul. Náhoda mě přivedla k velkému propagátorovi domácího vaření (homebrewingu) v Kostelci u Holešova Petru Měrkovi. Know how *Kosteleckého hrncovaru* mi s ochotou sobě vlastní předal, za což mu velmi děkuji. A jak už jsem vzpomínal, první várka *Svatokepeckého minipivovaru* byla v červnu 2009 na světě. K překvapení mému, mé rodiny a přátel, ne úplně světly, spodně kvašený ležák byl pitelný. Tento fakt mě nakopla a brzy následovala další várka.

A Svatokepecký pivovar byl na světě?

Cesta od domácího vaření k oficiálnímu pivovaru nebyla jednoduchá a ani krátká. Trvala řádově deset měsíců, ale nakonec jsme svého vytouženého cíle dosáhli. Vzhledem k tomu, že se někteří z nás pohybují v oblasti projekční

a inženýrské činnosti, zajistili jsme si dokumentaci pro stavební povolení, včetně všech vyjádření a následnou kolaudaci v listopadu 2011 vlastními silami. Poté byl už jen krůček k tomu, abychom 3. 1. 2012 získali povolení Celního úřadu a stali se třetím oficiálním pivovarem v Olomouci. Teď, když jsme vyzkoušeli a uvedli do provozu technologická zařízení, můžeme vařit pro všechny, kdož rádi pijí poctivě, klasicky vařené pivo ze čtyř základních surovin: vody, sladu, chmele a pivovarských kvasnic.

Jak na začátky vaření vzpomínáte? Bylo těžké naučit se vařit pivo?

Na začátky vaření vzpomínám rád, v podstatě jsem ale v začátcích pořád. Je to tak široký obor, kdy se neustále něčemu učím, a snažím se získávat nové poznatky a zkušenosti. Za těch pár let mám spoustu kamarádů, kteří vaří pivo doma v malém, nebo už mají také vlastní minipivovar. Celkem pravidelně se několikrát ročně scházíme, degustujeme a hodnotíme naše produkty. Co se týče vlastní výroby piva, není to zase tak těžké. Je hlavně nutné přesně dodržovat technologické postupy, teploty, čistotu, atd. A samozřejmě jsou kvalitní suroviny.



Hovoříte stále v množném čísle. Kolik lidí zaměstnáváte?

Používám množné číslo, protože mně občas vypomůže nějaký kamarád a taktéž synové. Jsme vlastně rodinný podnik. Zaměstnanec ale nemám žádný.

Kolik piva ročně uvaříte? Odkud máte suroviny?

Pro rok 2012 mám v plánu vyrobit 120 hektolitřů. Ale z časových důvodů se mně to asi nepodaří splnit. Vaření dobrého a kvalitního piva je můj koníček, kterému se věnuji v době, kdy mám čas a chuť, takže v podstatě o nic nejde. Suroviny mám ty nejlepší, které dostanu na trhu – hanácký humnový slad ze sladovny v Záhlnicích u Hulína (firma Raven Trading s.r.o.), český chmel z tršické případně žatecké oblasti a živé pivoarské kvasnice.

Jaké druhy piva v současné době vaříte? Uvažujete do budoucna o rozšíření sortimentu?

Všechna naše piva jsou nefiltrovaná a nepasterovaná, čímž si uchovávají zdraví prospěšné látky a vitamíny. Vaříme Svatokopecký Hanibal, což je světlý dvousladový ležák (český a mnichovský), Svatokopecký J.W. –

polotmavý ležák třísladový (český, mnichovský a karamelový) a Svatokopecký Karel – tmavý speciál, který je čtyřsladový (český, mnichovský, karamelový, barvicí slad). Příležitostně vaříme i další speciální druhy piva, jako jsou například svrchně kvašená piva. V budoucnu uvažujeme o výrobě piva, do kterých budeme přidávat přírodní přísady, jako třeba koření, bylinky, atd.

Kde můžeme ochutnat Svatokopecké pivo?

Zatím bohužel pouze v pivovaru na objednávku a téměř každý víkend v hospůdce U Kameňa na Svatém Kopečku.

Proč jste se chtěl stát držitelem certifikátu značky Haná regionální produkt?

Protože fandím klasicky vyrobeným, kvalitním, regionálním produktům a žádné pivo v regionu Haná ještě nebylo certifikováno.

Kontakt na výrobce:

Svatokopecké pivo
Ivo Hrdlička
Stan. Krejčího 4
772 00 Olomouc-Svatý Kopeček
tel.: +420 736 626 600
sladek@svatokopeckepivo.cz
<http://www.svatokopeckepivo.cz>



Med z rodinné farmy Letocha Výrobce: Ing. Leoš Letocha, Ph.D.

Včelařím už od svých čtrnácti.

Leoš Letocha z Bělkovic-Laštán se stal včelařem už ve svých čtrnácti letech. Od té doby uplynulo pětadvacet let. Pan Letocha má dnes rodinnou farmu, na které patří bukot včel k dennímu pořádku. Jeho včely sice neví, že med, který vyrábějí, je opatřen logem značky Haná, pan Letocha však ano.

Co znamená mít rodinnou farmu? Jak velké množství včelstev si pod tímto pojmem představit?

Od roku 2001 budujeme na zelené louce hospodářství – farmu. Představte si rodinný dům, včelnicu, sklad na jablka, přístřešek pro stroje, obhospodařujeme zhruba dvanáct hektarů zemědělské půdy z toho čtyři a půl hektarů tvoří jabloňový a slivoňový sad. Farma je umístěna mimo zastavěné území obce na rozhraní lesa, luk, sadů a orné půdy. Součástí farmy je včelaření. Máme 55 včelstev a plánujeme tento počet ještě zvýšit na 80. Včelaříme v celodřevěných nástavkových úlech. Zdroj nektaru i medovice pro včely je od jara do podzimu velmi rozmanitý, proto je med z naší produkce vždy smíšený. A protože se na práci podílí členové rodiny, nazýváme se rodinnou farmou.

Kolik medu a jakého druhu ročně vyprodukuje?

Produkujeme med květový a medovicový, z květového vyrábíme pastovaný. Ročně vyrobíme zhruba 1500 až 2000 kilogramů. Záleží na tom, jaký je rok. Například rok 2011 byl

velmi dobrý, letošní je nic moc. Medometem vytočený med přes síta plníme do sklenic. Pastový vyrábíme z květového medu v pastovací nádobě, kde dochází k mechanickému porušení krystalizace.

Vychoval jste nebo vychováváte si i nějakého následovníka?

Dcera má deset a syn pět roků. Byl bych rád, kdyby se včelaření také věnovali. Uvidíme.

V čem Vám pomáhá značka Haná regionální produkt?

Značku mám do jara, v současnosti začínám uplatňovat letošní produkci na trhu. Vzhledem k tomu, že plánujeme rozšířit včelstva a tím i více produkce, věřím, že nám snad i značka pomůže získat v budoucnu nové zákazníky.

Kontakt na výrobce:

Ing. Leoš Letocha, Ph.D.
Bělkovice-Laštany 635, 783 16 Dolany
tel.: +420 607 397 530
leosletocha@seznam.cz
<http://farmaletocha.cz>



Tradiční perník z forem

Výrobce: Ludmila a Vladimír Studení

Nejraději se díváme, jak si naše perníky lidé s láskou předávají.

Andělské, vánoční, velikonoční, s motivy svatých, ale také žertovné, na kterých žena bije muže, či Honza jede na koze. Takové a ještě další, a hlavně všechny voňavé, jsou vytlačované perníky z dřevěných tradičních forem, které vyrábí manželé Ludmila a Vladimír Studení z Majetína. Perníkáři jsou už deset let. Než přišli na ten správný recept, chvíli to trvalo. Výsledek dnes ovšem stojí za to. Starodávné formy, které vypracovaly ruce mistrů řezbářů, dávají perníkům z regionálních surovin podobu, jakou můžeme vidět ve starých knihách či muzeích.

Jak se z vás stali perníkáři?

V roce 2002 nás velmi zaujaly dekorativní perníky vyklápané z tradičních dřevěných forem. Velmi se nám to líbilo a hlavně naše dcera naléhala, abychom se o jejich výrobu také pokusili. Vzhledem k tomu, že jsme staročeské perníky dříve vůbec neznali, byly pro nás začátky velmi těžké. S pomocí jiných zkušených a hodných lidí jsme ale nakonec s výrobou začali.

Co jste dělala před tím, paní Studená?

Studovala jsem dopravní školu a po mateřské jsem vyráběla obrázky ze slamének a suši-

ny. Jenomže dovoz z Číny naši výrobu vytlačil. A tak jsem hledala další obor, který by se mně líbil. Po řadě nezdárných pokusů jsem se dostala k perníkům z forem. Ale recept jsme si museli vytvořit sami. Nikde jsme nenašli takový, který by byl zaručeně osvědčený. Než se nám začalo dařit, museli jsme se ke správnému receptu dopracovat. A to po řadě pokusů.

Jaké suroviny používáte?

Kvalitní med, perníkové koření a mouku. Nepoužíváme žádné konzervační ani chemické látky. Tyto perníky jsou tvrdé a vydrží i několik let. A další jejich předností je typická

výrazná perníková vůně, která často přivádí kupující k našemu stánku.

Kolik máte v současné době forem, a kde jste je získali?

Máme jich několik desítek. Motivy jsou různé. Tradiční, jakými jsou srdíčka, podkovičky, biblické postavy, koničci, chaloupky, také motivy velikonoční a vánoční. Nabízíme mnoho tematicky odlišných druhů. Formy vznikly podle starých předloh dochovaných v muzeích, máme také formy, které vyřezali řezbáři podle motivů, které jsme jim sami předložili. Řezbářů máme víc a jsou z celé republiky. Někteří jsou specialisti na jemnější detaily, jiní zase na hrubší vyřezávání.

Jaký motiv máte nejraději?

Mám moc ráda andílky. Nejraději toho s flétnou. A pak také srdíčko s ptáčky a houpačičkou koníka.

Jak je to v naší zemi s tradicí perníků a perníkářů?

Perník byl znám už ve starém Egyptě, ve starověkém Řecku a Římě. První perníkáři přišli do Prahy v roce 1324 z Norimberku a usadili se v Celetné. Dřevěné formy s reliéfní řezbou

náboženských motivů se však začaly používat až v průběhu 16. století a to především v Německu. U nás až v 17. století. Už v dalším století začal být perník přístupný i chudším lidem. V 19. století ustupovala perníkářská výroba cukrářské a teprve nyní, ve 21. století se snažíme o znovuoživení již zapomenuté tradice.

Vaše perníky si dnes mohou lidé koupit hlavně na řemeslných jarmarcích před Vánocemi či Velikonocemi. Co máte na své práci nejraději?

Velmi nás těší zájem lidí o tyto perníky, zvláště tehdy, když jsme svědky toho, jak si je vzájemně s láskou předávají.

A vy navíc děláte perníky se svým manželem. Vyrábíte je také s láskou?

Samozřejmě ano. Jinak bychom to ani nemohli dělat. Je to titěrná a docela i namáhavá práce. Ale máme ji rádi.

Kontakt na výrobce:

Ludmila a Vladimír Studení
Majetín 237
751 03 Majetín
tel.: +420 581 741 739
objednavkastudena@seznam.cz





Zdobené svíce a přání
Výrobce: Romana Hinerová

Zákazníci se mi vracejí i s děkováním. A to je na tom krásné.

Romana Hinerová z Dolan se na Hanou přestěhovala s manželem ze středních Čech. Vyrábí přání vhodná pro každou příležitost. Trochu světla a radosti přináší lidem i její ručně zdobené svíce. Tyto výrobky jsou výhradně ruční práce s nápadem, originalitou, jednoduchostí a snahou o dobrý vkus. „Svíčku nejprve uhladím, maluji barvami na vosk nebo zdobím originálním způsobem drátkování přírodními motivy nebo geometrickými vzory,“ prozrazuje o své práci žena, která vystudovala archivnictví na FF UK v Praze.

Je způsob, jakým svíčky zdobíte v něčem ojedinělý? Jaký materiál ke zdobení používáte?

Způsob zdobení je moje vlastní technologie, na kterou jsem přišla sama, a kterou jsem nikde neodkoupala, ani o ní nečetla. Jde vlastně o nepravé drátkování. I když už jsem i zaslechla, že snad někdo dělá něco podobného. Originální je technologie i zpracování, vzory si také vymýšlím. Člověk si musí dobře promyslet, jak by se co dalo *udrátkovat*, ne všechno totiž jde. To mne na tom baví. Svíce zdobím také malováním, tenkým štětečkem a barvami na vosk. Jedná se o různé *žánrové*

obrázky, nebo dekorativní vzory apod. Každá svíčka je originál.

Kde sháníte materiál k výrobě?

Svíčky kupuji výhradně od českých výrobců. Každá firma má určité klady i nečnosti. Barvy pořizuji ve Šternberku, drátky a korálky mně poslala firma z Jablonce nad Nisou, ale seženu je i v běžné obchodní síti. Drátek musí být tenký maximálně 0,3 mm.

V čem jsou originální přání, která vyrábíte?

Zpracováním. Zdobím je lepením různých obrázků papír na papír. Snažím se používat

papír lepší kvality, ale nenechávám se svazovat, použiji papír, který se lépe hodí, kterým se lépe vyjádřím. Dále přání zdobím vyšíváním na papíře. To jsem si vzpomněla na svá školní léta, když jsme snad v hodinách geometrie vyšivali na papír různé geometrické obrazce zřejmě kvůli názornosti – jak vzniká křivka v bodech protínání úseček, apod. Touto metodou jsem se přes vyšívání vajíčka dostala k vyšívání různých motivů i obrázků. Jde tedy spíše o originální zpracování, nápad totiž nebyl můj. Jen jsem ho snad originálně uchopila. Na papír vyšívá více lidí, zručně a krásně. Pokud vím, tak ale různé svoje i převzaté vzory a podle předlohy. Já předlohy ani vzory nemám.

Co bylo dříve? Svíčky nebo přání?

První byla přání. Začínala jsem blahopřáními k různým příležitostem pro rodinu, známé.

Je to Váš koníček anebo práce, kterou už se dá uživit?

Nevím, jestli se o této činnosti dá mluvit jako o koníčku, je to více potřeba. I potřeba neposílat přání obligátní a taky snad potřeba vyjádřit se. Vyšívám i obrázky. V současné době mám na tuto činnost živnostenské oprávnění,

ale jde spíše o přilepšení, vydělávat se tím nedá. Vystudovala jsem obor archivnictví na FF UK v Praze, mám praxi v archivu, v památkové péči i knihovnictví, ale v těchto oborech v Olomouci je lidově řečeno *nechytačka*.

Říkáte, že upřednostňujete jednoduchost a vkusné zpracování. Vyrábíte tedy zřejmě to, co se Vám líbí. Máte i pomocníky například v rodině?

Vyrábím pouze to, co se mi líbí. Názor se však trochu časem mění a některé věci bych dnes asi dělala jinak. Děláním si všechno sama, jen s balením do celofánu mně někdy pomůže manžel. Zákazníků nemám zástupy. Ale vracejí se. A to je na tom to krásné. S děkováním. To jsem moc vděčná. Není to potom obchodní jednání prodejce – kupec. Jsem ráda, když takto někomu posloužím, udělám radost. V tom prodeji je i něco osobního. Jinak by mě to ani ne bavilo.

Kontakt na výrobce:

Romana Hinerová
 Pohořany 63
 783 16 Dolany
 tel. fax, záz.n.: +420 585 038 078
 romana.hinerova@seznam.cz





Přírodní mýdla z Hané
Výrobce: Marta Vaníčková

Do svých mýdel dávám i bylinky, které si sama vypěstuji.

Ke stánku Marty Vaníčkové jsem se na jarmarku v Dřevohosticích přes nával zákazníků nemohla ani dostat. Voňavá a na pohled i krásná mýdla, v nichž jsou zapuštěné bylinky, také mýdélka ve tvaru květů a motýlů přilákala mnohé oči. Hezký dárek, vhodný a zdravý prostředek k mytí, cesta k příjemnému pocitu čistoty. Není divu, že jsou mýdla tak pěkná, když Marta Vaníčková vystudovala polygrafii – a grafici se vkusnému designu přímo učí.

O Vaše mýdla mají na stánku lidé ohromný zájem. Čím to je? Vždyť mýdlo koupím v jakémkoliv obchodě?

Myslím, že lidé se více snaží kupovat zdravé produkty. Tohle jsou olivová mýdla, která vyrábím ručně z přírodních surovin co nejšetrnějšími metodami, aby se zachovala hodnota olejů a pečujících látek. Při výrobě nepoužívám živočišné tuky, ani jiné produkty. Každé z těchto mýdel prošlo máma rukama. Od prvního nalití olejů, přes žíravou fázi reakce, až po krájení a balení. Nakonec se narodí nejčistší mýdla, bez konzervantů, syntetických barviv a syntetických vonných olejů. Za kvalitou si stojím. Používám nejlepší oleje a bylinky, které jsou dost důležité.

Jak dlouho mýdla vyrábíte?

Prodávat jsem je začala teprve před rokem. Ale pro sebe a své blízké je vyrábím už asi pět let.

Doma jsem našla ve starém receptáři svého dědy jeho rukou napsaný recept na vaření mýdla. Je tady louh, kalafuna, všechno už nepřečtu... Podívejte (ukazují paní Vaníčkové zažloutlé stránky s návodem). Jak vaříte mýdlo Vy? Má to s tímto receptem něco společného?

Také jsem vycházela ze starých receptů mé babičky. Dříve si každá hospodyňka vařila mýdlo sama. Zachovat nějaké receptury pro pozdější generace se moc nepodařilo, protože jsem nemohla nikde nic najít. Hledala

jsem i v archívech a zmínek o vaření mýdla objevila jen velmi málo. Byla jsem proto ráda, že si babička jakž takž vzpomněla. Ale přece jen jsem musela poměry ingrediencí zkusnout a zkusím je dodnes.

Co jste se o historii mýdel ještě dozvěděla?

Dříve se lidé nemydli. Mýdlo používali hlavně na praní. K jeho výrobě používali lůj, čpavek, takže když mýdlo vařili, nebylo to zrovna příjemné. Zapáchalo to a dlouho trvalo, než se mýdlo uvařilo. Mýdlařům nebylo co závidět. Mýdlo se pak používalo v lékařství. Lékaři totiž zjistili, že když se pokožka ošetří mýdlem, je chráněná proti některým kožním nemocem.

Jak vyrábíte mýdlo Vy?

Používám nejkvalitnější tuky, ale pouze rostlinného charakteru – žádné živočišné nebo loje. Ty pak smíchám s hydroxidem sodným, který způsobí u oleje *zmydelnatění* a podle toho, jaké mýdlo vyrábím, přidávám bylinky a esenciální oleje. Mýdlo nechám zrát čtyři až pět týdnů na dřevěných rostech, poté jej balím a expeduji.

Vidím tady i dekorativní mýdla a pak ta zmíněná mýdla s bylinkami, dokonce i konopím, černým uhlím či paprikou...

Ta barevná dekorativní mýdla jsou glycerinová. Do uvařeného mýdla přidávám esenciální oleje, ale vaří se asi osm až deset hodin. Pak přileji kozí mléko a rozlívám do forem. U tohoto mýdla trvá dlouho, než ztuhne, takže si s ním mohu pohrát a lít ho do různých formiček. Bylinková nalévám jednorázově do dřevěných forem vystlaných rostlinkami a pak je krájím.

Bylinky si sama sbíráte?

Ano, sama si je pěstuji i sbírám.

Jste ráda, že Vaše výrobky mají značku Haná regionální produkt?

Určitě ano. Lidé už zanevřeli na různé podomní i stánkové prodejce, nedůvěřují jim. A tato značka je zárukou kvality a zárukou toho, že tyto výrobky jsou skutečně přírodní a žádný podvod.

Kontakt na výrobce:

Marta Vaníčková
 Balbínova 5
 779 00 Olomouc
 tel.: +420 725 284 380
 rucnimydla@centrum.cz
<http://rucnimydla.cz>





Ruční výrobky z ovčího rouna plstěné suchou cestou
Výrobce: Milena Šálková

Z beztvareho chuchvalce ovčího rouna udělám postavičky třeba do betlému.

Vyrobít z ovčího rouna plstěné postavičky do betlému, zvířátka a všemožné jiné tvary či dekorace, to hned tak někdo neumí. Milena Šálková z Olomouce ano. K tomuto řemeslu se poprvé dostala asi před šesti lety, kdy prošla kurzem plstění a předení ovčí vlny a získala certifikaci k provádění, předvádění a dokonce i vyučování těchto činností.

Kdy a proč jste se rozhodla pracovat s plstí?

Od dětství jsem si přála tkát, což se mně splnilo před šesti lety, kdy jsem se seznámila s paní Vlkovou. Prošla jsem jejím kurzem a naučila se tkát. Později jsem se dostala také k předení na kolovrátku a zpracování vlny plstěním. Jak suchou tak mokrou cestou. Tehdy mně tato technika učarovala. To jak lze z beztvareho chuchvalce ovčího rouna s troškou trpělivosti a jistou dávkou fantazie vytvořit různé tvary, podobné třeba zví-

řátkům nebo postavičkám. Ovčí vlna je přírodní materiál, se kterým se velmi dobře pracuje. Navíc se tomu řemeslu mohu věnovat i ve dvoupokojovém bytě, do kterého by se třeba stav jen těžko vešel.

Co všechno z ovčího rouna vyrábíte a jak při práci postupujete?

Vyrábím především zvířátka, postavičky a také jiné drobné výrobky. Stran postaviček a zvířátek většinou nejde o samočelné a nahodilé jednotlivosti, ale obvykle je finálně se-

stavuji v různé celky, například betlémy. Z vlny ale vyrábím také například kabelky. Vše tvořím plstěním ovčího rouna suchou cestou, pomocí plstící jehly. Surovou vlnu si zpracovávám sama praním, česáním a následně plstěním nebo předením. Ze spředené vlny pleťu třeba i ponožky nebo šály.

Odkud máte ovčí vlnu?

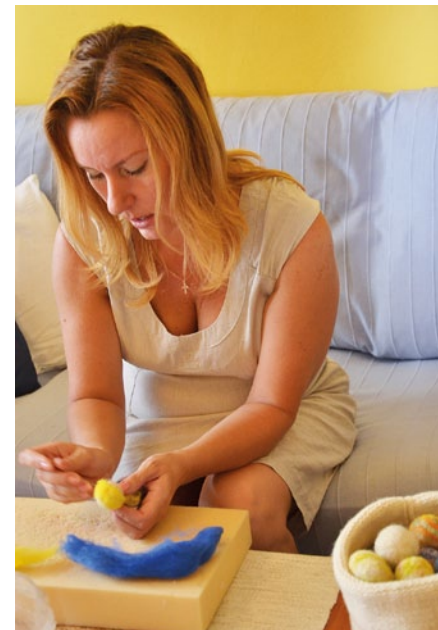
Ze svého okolí od dobrých lidí, kteří mají ovečky a vlnu nepotřebují. Vyprosím si ji a dám jim za ni jednu plstěnou ovečku na památku. Také proto, aby viděli, co se z vlny dá udělat.

Tato ruční výroba je i Vaší jedinou živností?

Nedá se mluvit o živnosti, je to spíš jen koníček, kterému se věnuji tři až čtyři hodiny po večerech. Je to poměrně náročné. Výroba jedné ovečky trvá i dvě hodiny. Předvádím také na jarmarcích, moje zboží si mohou lidé koupit i přes internet.

Pomůže Vaším výrobkům značka Haná regionální produkt? Co od ní očekáváte?

Věřím, že ano. Minimálně mně pomůže s propagací mého řemesla, které není příliš známé.



Kontakt na výrobce:

Milena Šálková
 Tř. Svornosti 48 779 00 Olomouc
 tel.: +420 725 710 402
 msalkova@volny.cz





Autorka fotografií:
Veronika Ondřejová



Publikace je financována z projektu „Nová energie pro regionální značku“ (NEREZ), který získal podporu z Programu rozvoje venkova LEADER, opatření IV.2.1. Realizace projektů spolupráce a z Významného projektu 2012 Olomouckého kraje.



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Máme značku Haná

**ROZHOVORY S DRŽITELI CERTIFIKÁTU
HANÁ REGIONÁLNÍ PRODUKT®**

Autor: Marie Šuláková
Fotografie: Veronika Ondřejová
Obálka, grafická úprava a tisk: Ondřej Havlík
První vydání, 120 stran
Náklad: 5600 výtisků
Vydáno: 2012

ISBN: 978-80-260-3515-2

Publikace je financována z projektu „Nová energie pro regionální značku“ (NEREZ), který získal podporu z Programu rozvoje venkova LEADER, opatření IV.2.1. Realizace projektů spolupráce a z Významného projektu 2012 Olomouckého kraje.

ISBN: 978-80-260-3515-2

