



JARO V REGIONECH

Čtvrtletník Asociace regionálních značek

1/2021



Vychutnejte si regiony naplno!

Tradiční, zapomenuté i moderní recepty.

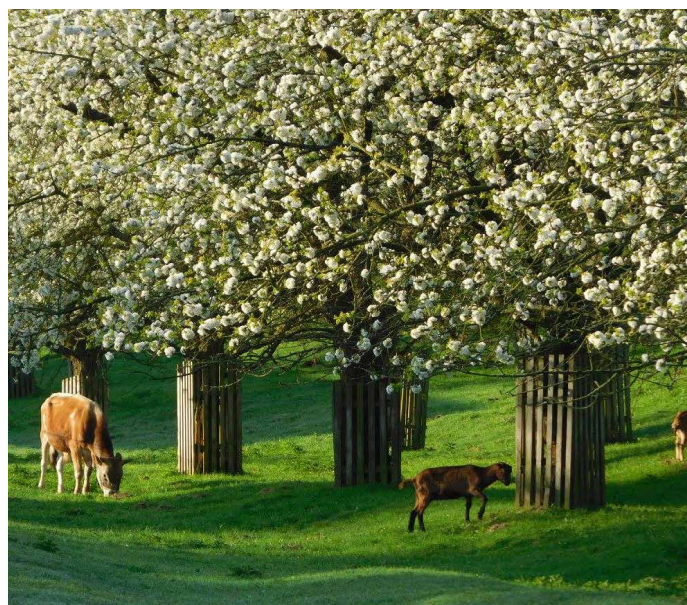
Tipy na výlety do známých i opomíjených míst.

Značky v roce (2)¹

A je to tady, druhé jaro v pandemii a tuhém lockdownu. Co bychom před rokem pokládali za těžko uvěřitelný scénář, dnes přijímáme s otupělou rezignací. Tedy pokud není ještě hůř. Mnohým uplynulý rok vzal práci, která byla smyslem jejich života, nebo dokonce i někoho blízkého. Všichni bez rozdílu jsme byli připraveni o dříve banální radosti – víkend nebo prázdniny u babičky, posezení s přáteli u kafe, piva či vína, návštěvy kin nebo koncertů, a v nedávné době už dokonce i výlety do sousedního okresu.

Prodlužující se dny a stále hřejivější slunce ale probouzejí nejen přírodu, která si po letech užila skoro normální zimu s dostatkem vláhy, ale i neutuchající lidský optimismus. A ačkoli aktuálně stále máme přísná omezení a nikdo neví jistě, jak se budou vyvíjet, nevzdáváme se naděje, že léto prožijeme relativně normálně, včetně možnosti osobních setkání, minimálně ve venkovním prostoru.

Už od zimy proto ve spolupráci se správci pražských náplavek připravujeme nový způsob prezentace regionálních produktů. Pokud tomu budou protiepidemická opatření



nakloněna, představíme 5. 6. 2021 Pražanům první Regionální Náplavku – speciální trh certifikovaných regionálních produktů na Smíchovské náplavce. A pokud vše dopadne dobře, mohla by se akce opakovat každý měsíc až do podzimu.

Další novinkou a záměrem, na jehož uskutečnění se moc těšíme, je PORTA APERTA, brány dílen a farem dokořán. Měla by to být víkendová akce napříč našimi regiony, při níž dostanou certifikovaní výrobci možnost otevřít své provozovny a ukázat návštěvníkům, jak vznikají jejich jedinečné produkty. Tam, kde to bude možné, stanou se současně hostiteli kolegů, kteří pro přijímání návštěv nemají ve svých provozovnách podmínky. O termínu bude rozhodnuto v nejbližší době, zatím se zvažuje poslední víkend v srpnu nebo v září.

Další radostnou zprávou je, že se nám po delší době opět rozrostla rodina našich značek. Od března jich máme rovných 30, kupodivu ve 29 regionech. Je to tím, že na Slovácku nám na podzim přibyly značky dvě – již dříve samostatně působící Tradiční výrobek SLOVÁCKA a SLOVÁCKO regionální produkt. A na jaře je doplnila další jihomoravská značka – BRNĚNSKO originální produkt. Věříme, že nové značky budou přínosem nejen pro své budoucí držitele, ale i pro partnery z ostatních regionů. Vždyť s každým novým certifikátem vydaným kvalitnímu místnímu produktu se posiluje síť výrobců, kteří pracují s nadšením pro svůj obor, respektem k životnímu prostředí a láskou k místu, kde podnikají a žijí.

Přejme si, aby k nám byla pandemie pokud možno mírná a vyšli jsme z ní moudřejší, minimálně v tom, že si budeme více vážit hodnot, které jsme doposud nevnímali jako důležité. Výrobci, a snad brzy i poskytovatelé služeb a zážitků, díky nimž můžeme vybírat to nejlepší z našich regionů, nám k tomu dávají bezpočet krásných podnětů.

*Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka Asociace regionálních značek*



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

Vychází v elektronické podobě čtyřikrát ročně.

www.regionalni-znacky.cz

Odpovědný redaktor: Tereza Zatrepálková

zatrepalkova@arz.cz

tel: 733 392 747

Regionální obsah: koordinátoři regionálních značek

Beskydy



Zemáky a zelé – živobytí celé

To už dávno neplatí. V Beskydech si pochutnáte i na Valašských frgálech, silné gořale ze slivek a dalších dobrotách!

Kraj Valachů sa nadúvá recepty, které jsou založené na tradici. Ve Štramberku obádáte Štramberské uši, které se tu podle legendy zrábají už od 13. století. Když zablúdíte do jednoho z valašských měst, můžete okošťovat pravé frgály! Pokud máte doma horoňa, vezměte ho do jednoho z místního pivovaru na zlatavý mok. Pro ručně vyráběné žejdlíky pospíchejte do Štramberku nebo Valmezu. Šmakujou vám mléčné tovary? Musíte zase pod Ondřejník.

Pokud Vás valašská kuchyně láká, dovalte na některou gastronomickou akci jako Jak šmakuje Moravskoslezsko, nebo Frýdek-Místek plný chutí a Beskydské rekordy.



Pravý valašský frgál

- hladká mouka 500 g
- žloutky 2 ks
- mléko 250 ml
- droždí 40 g
- cukr moučka 80 g
- špetka soli
- olej 50 ml
- máslo 125 g
- citronová kůra

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

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



Kam na výlet? Vyzkoušejte méně známá místa...

Ledopády Pulčín jsou méně známým skalním městem moravské části Karpat. V zimním období se v kaňonu Ancona, kterému se také říká Propadlý hrad, tvoří ledové rampouchy – ledopády.



Broumovsko

O tradiční gastronomii Broumovska toho víme velmi málo. Přerušené tradice a zvyky zde byly způsobeny střídáním obyvatelstva. Zdejší gastronomie byla ovlivněna německou, polskou a typickou středočeskou kuchyní.

Jako v celém Královéhradeckém kraji, tak i na Broumovsku a Policku se hojně pěstovaly luštěniny, obilniny a především brambory. Z hrachu se připravovala tzv. pučálka, naklíčený hrách opečený na másle s cukrem, což byl velmi oblíbený pokrm u dětí. Zřídka se podávalo k obědu pečené maso, dochucené česnekem s majoránkou.

Víte, že se často snídali polévky? Ano, velice známou je hladká Ančka. Jejím základem bylo mléko s moukou, do kterého se přidaly brambory, houby a vejce.

Na Broumovsku najdete farmáře a producenty excelentních potravin a také řemeslníky, kteří podnikají s úctou k tradici a snahou oslovit současného zákazníka.

Vyrazte k nám do regionu a poznejte jeho chuť!



Šťovíková polévka:

- základem je vývar z vepřových kostí
- cibule
- brambory
- šťovík
- bobkový list
- 2-3 vařená vejce
- celý pepř
- smetana
- nové koření
- hladká mouka
- sůl
- olej
- ocet

Oloupané a nakrájené brambory vložte do hrnce, přilijte vývar, vhodte koření a dejte vařit.

Cibuli na oleji nechte zesklivatět a přidejte k ní pokrájený šťovík. Chvilku poduste a vlijte do polévky. Nakonec přidejte nakrájená vařená vejce, zahustěte záklechtou ze smetany, hladké mouky a vody. Jakmile jsou brambory vařené, podávejte.

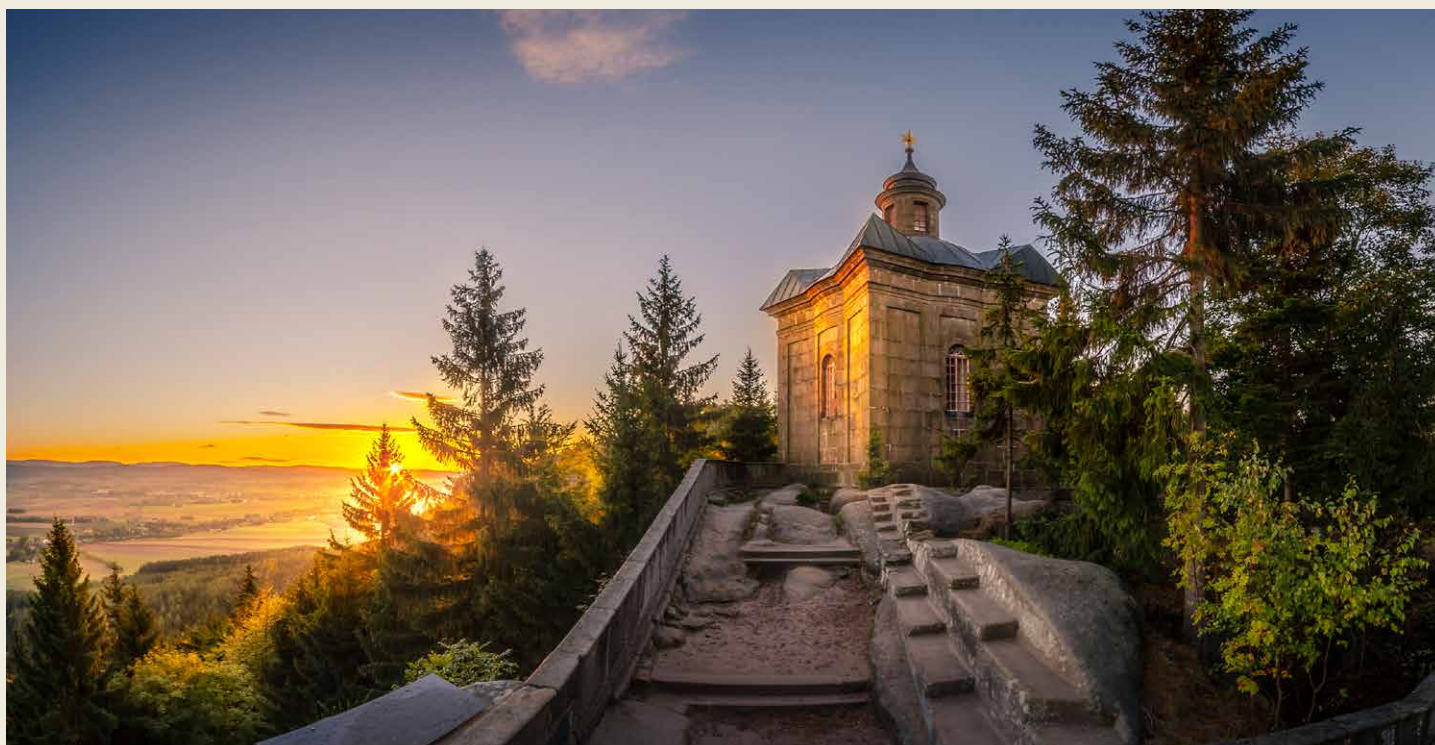
Na talíři si můžete přikyselit octem.

Kam na výlet po vydatném obědě?

Zveme vás do Broumovských stěn. K vidění tu jsou hřiby, na kterých si ale nepochutnáte, neboť jsou z pískovce.

Skvělým výchozím bodem je parkoviště na Slavném. Během 20minutové procházky dojdete ke zmíněným skalním útvarům (po červené).

Pokud nespěcháte, po hřebenech lze dojít až na místo s názvem Hvězda. Stejnou cestou se poté dostanete i zpět.





České středohoří

V Českém středohoří se vaří, nabízí i konzumují tradiční česká jídla připravená ideálně ze surovin od místních farmářů. Sladké pokrmy se často pečou z místního ovoce vypěstovaného právě v úrodné oblasti Zahrady Čech. Daří se zde i bylinkám či levanduli, kterými lze jídla skvěle ochutit. Všechny pokrmy pak dokresluje chuť českého vína z Litoměřické vinařské podoblasti.



Petr Zmek

Začněme vínem, které patří do gastronomie už stovky let. Tradice českých vín sahá do 11. století a dnešní Litoměřická vinařská podoblast zahrnuje na 35 vinařských obcí. Chtěli byste tato vína ochutnat? To můžete! **Roudnický košť** – certifikovaný regionální zážitek vám to splní. Akce se koná v Roudnici nad Labem 12. června a nabízí tradičně na tři desítky českých vinařství i stánky regionálních výrobců. www.roudnický-kost.cz



A co třeba čokoláda? Sladké pokušení i dezert v různých podobách. **Čokoládová laboratoř** v Litoměřicích s jarem nabízí řadu chutí, především pak ovocné: Maracuja s mléčnou či Malina s bílou čokoládou nebo novinka – Ananas v bílé čokoládě s kajenským pepřem. Řada pralinek je připravena speciálně třeba pro vinotéky. www.cokolaborator.cz

Konzumace vína jde ruku v ruce se sýry či uzeninami. Dlouhodobou tradici ve výrobě uzenářských specialit si drží firma **Chovaneček z Hlinné u Litoměřic**. Jejich pečená šunka, šunka od kosti, medová paštika nebo sušené šunky – pršuty, na které mají i regionální značku, patří ke gastro lahůdkám.

www.prsuterie.cz



Noví držitelé značky

Na závěr si představme nové držitele značky ČESKÉ STŘEDOHOŘÍ regionální produkt, kteří jsou právě z gastronomie!

Firma **Valdemar Grešík – Natura s.r.o.** získala certifikaci na své ovocné džemy z ovoce z Českého středohoří (džem z tmavých třešní, švestkový džem nebo višňový).

www.gresik.cz

Zmrzlinářství Porta Bohemica má certifikaci na domácí, ručně vyráběné zmrzliny z lokálního ovoce a smetany.

www.facebook.com/ZmrzlinaPortaBohemica

Levandulová zahrada z Klapého pod Hazmburkem získala certifikaci na levandulové sušenky – Lavandulky. Ty se pečou z místní klapské levandule již po 3 generace.

www.facebook.com/levandulovazahrada



Kam na výlet za poznáním?

Vypravte se do Levína. Odtud se můžete vydat k opravenému Mauzoleu průmyslníka Josefa Schrolla. Zdatnější mohou vystoupat až na čtvrtou nejvyšší horu Českého středohoří – Sedlo. V Levíně pak zaklepejte na dveře v ateliéru U.MĚ u paní Šumové. Vyrábí zde krásnou keramiku. A pokud vám zbude čas, dojeďte až do nedalekých Verneřic. Z obce Loučky

se vydejte po zelené k Přírodní památce Bobří soutěska s kaskádou menších vodopádů.

Sopečné vrcholky Českého středohoří se zelenají a výhledy dostávají nový rozměr. Vodopády jako například Vaňovský, Průčelský nebo Moravanský jsou po zimě plné vody a cyklisté se opět mohou projet po Labské stezce.



ROUDNICKÝ KOŠT

Přehlídka českých vinařství a vinařů

SOBOTA 12. 6. 2021

od 11 hod. ve venkovních prostorách roudnického zámku

Vstupenky v prodeji on-line a v Informačním a dopravním centru Podřipska, Arnoštova 88.

Zde se také v den akce vydávají čipové náramky sloužící k dobíjení a následné konzumaci na akci.



PŘEDPRODEJ

200 Kč

NA MÍSTĚ

220 Kč



www.roudnický-kost.cz

 DO ZÁMECKÉHO AREÁLU JE ZAKÁZÁN VSTUP SE PSY. DĚKUJEME ZA POCHOPENÍ.



Českosaské Švýcarsko

VÝZVA: SNÍDANĚ z lokálních výrobků!

My jsme to zkusili u nás v Českosaském Švýcarsku, ale jde to vlastně zrealizovat v každém regionu.

V dnešní složité covidové době si můžeme dopřát gastronomický zážitek, a přitom neporušovat žádná nařízení a současně tím podpořit i lokální výrobce.

Recept je jednoduchý. Sestavte si snídani z lokálních výrobků, které si buď přímo nakoupíte u výrobců nebo přes různé e-shopy.

Z našich výrobků jsme pro snídani například použili:

- mléčné výrobky z farmy Růžová a Varnsdorfské sýrárny,
- čaje od firmy Grešík a Nobilis Tilia,
- pečivo a chléb z Krásné Lípy,
- Brtnický med, marmeládu a sirupy z Kytlic i Horního Oldřichova,
- borůvkový řez od cukráře Dlaska z Varnsdorfu
- či Divočák ve vlastní šťávě z Dolní Poustevny... ale variant je více.



Navíc si můžete snídani sbalit a vyrazit s ní do přírody. U nás v Českém Švýcarsku doporučujeme lokality, které nejsou tak turisticky vytížené – ideálním místem pro klidnou snídani či brunch v přírodě je oblast drsného ale klidného Šluknovského výběžku – okolí obce Lipové, Dolní Poustevny či Mikulášovic...

Seznam GASTRO-výrobků z našeho i ostatních regionů najdete na www.regionalni-znacky.cz

TAK NEVÁHEJTE A POSNÍDEJTE S NÁMI!



Vůně čokolády dorazila do Děčína okolo roku 1846 z Drážďan spolu s výrobou dezertní čokolády firmy Jordan & Timaeus. A vůně v Děčíně zůstala a šířila se až na císařský dvůr, odkud si vyhlášené pamlsky hojně objednávali. A protože se z čokolády postupně stával fenomén, není divu, že v Děčíně s řemeslnou tradicí otevřela svou pobočku i firma Hartwig & Vogel s logem bohyně lovu – Dianou.

Současná rodinná manufaktura v dlouhé a úspěšné tradici pokračuje, a tak vůně čokolády přes řízený úpadek podniku Diana v r. 1996 v Děčíně zůstala. Navázali na tradici spolu se starými mistry, díky kterým tradiční receptury a kompozice dál lákají a oblažují chuťové smysly milců a znalců čokolády.

V rodinné manufaktuře Jordan pro vás ručně vyrábí čokolády, čokoládové dezerty a pralinky a přináší vám tak vzpomínky a zážitky z nezaměnitelných chutí výběrových čokolád a originálních náplní.

Vyzkoušejte například jejich čokoládu Lámanka. Tabulková čokoláda v provedení Hořká / Mléčná / Bílá s variací ořechů nebo lyfolizovaného ovoce. Pro specialisty pak směs koření (pepř, chilli).

Dobré jídlo je ideální servírovat na kvalitním a hezkém nádobí. Právě takové vyrábí Pavla Kašáková z Tisé. Ve svém Ateliéru TERRAPAKA, obklopena impozantní přírodou pískovcových skal v levobřežní části Českosaského Švýcarska, vyrábí keramiku pálenou dřevem. Ve své práci vychází nejen z původních tradičních a časem prověřených vzorů a dekorů, ale také místních legend, paměti krajiny a konkrétních míst.

Nyní přichází i s kolekcí s vůní dalek nazvanou „Inspirace sushi“. <http://terrapaka.cz>





Górolsko Swoboda

Už dlouho je známo, že horalská kuchyně je proslulá po celém světě. Právě zde se pečou jedinečné *placki ziemniaczane z blachy ze špyrkami* (bramborové placky na plotně se škvarkama), a *bioto polywka* (bílá polívka) nebo *maćki w kapuśnicy* (vepřové žaludky v kapustnici) nikde jinde nechutnají jako v beskydských kopcích. Vánoční cukroví nebo istebňanský koláč s tvarohem nebo se švestkami jsou nejlepším dezertem na světě. A když chcete raději łodmaścic (omastit), tak k tomu je nejlepší *kita wyndzóno z kistom kapustóm* (uzená kýta s kysaným zelím)... Je to tady prostě pochoutka!



Kulinářské tradice Beskydské trojvesnice (Istebna, Jaworzynka a Koniaków) se formovaly na rolnické a pastýřské kuchyni. Charakteristickým prvkem lidové potrawy je jejich kalorická hodnota a sytost, která úzce souvisí s životním stylem dávných horalů. Místní lidé zacházeli s jídlem s úctou, protože v té době věděli taky, co je to hlad. Je tedy normální, že pokrmy byly něčím slavnostním, obzvláště potom ty sváteční, které měly pro horaly speciální, symbolický význam.

Vztahy mezi kuchyní a každoročními a rodinnými rituály jsou velmi zajímavé. Pohostinnost doprovázela všechny důležité události v životě Horalů, jako je křest, svatba, pohřeb nebo dožínky, církevní svátky, a dokonce i některé práce, zejména ty, které prováděli nejenom rodinní příslušníci, ale také osoby ze sousedství. Pohoštění bylo na zabijačkách, při škubačkách a při jakýchkoliv pracích prováděných ve formě pobaby (sousedské výpomoci).



Do dnešního dne se po domech vaří podle starých receptů a hospody, regionální krčmy a restaurace zavádějí do svých jídelníčků místní jídla. Majitelé gastronomických zařízení využívají místní výrobce, kteří dodávají domácí sýr, med, výrobky nebo maso, a to všechno podle autorských, rodinných receptů.

Každý, kdo se dostane na agroturistickou farmu, si pochutná na domácím chlebu s ručně vyrobeným máslem a vrátí se zpět ve vzpomínkách do dětství. Agroturistika je ideálním místem pro dovolenou na venkově, kde budete ochutnávat lahodná jídla, ale budete mít také příležitost užít si přítomnosti místních umělců, kteří vytvářejí jedinečné výrobky, jako jsou: košíky z kořenů, vyšívané křížové ozdoby, heklované (háčkované) krajky anebo vyřezávané ve dřevě lidové sochy s náboženskou tematikou.

Každé takové místo je jedinečné a potěší kolem dokola svými výhledy. Zelené louky plné polního kvítí a bzúčení včel nám dodají úžasný zážitek, který uspokojuje naše vizuální i aromatické potřeby. Navíc piknik s košem plným místních produktů za přítomnosti blízkých osob, horalské muziky a světově proslulé pohostinnosti je nejlepší na světě formou relaxace.

Nevěříte? Vyzkoušejte!

Recept na KUBÍKA (Kubusia).

- 2 kg brambor
- ½ l mléka
- ¼ l zakysané smetany
- vejce
- lžíce mouky
- sůl
- sádlo na mazání pekáče
- ½ kostky másla
- Cukr

Oloupané brambory nastrouhejte, vymačkejte a spařte vroucím mlékem. Přidejte vejce a mouku. Podle chuti trochu osolte. Směs vložte do sádlem vymazaného pekáče a posypte máslovými hoblinami. Pečte v horké troubě. Když je kubík (kubuš) upečený, je třeba ho zalít hustou zakysanou smetanou a znovu zapéct. Podává se posypán cukrem.



Užijte si pěší nebo cyklistický výlet podél řeky Olzy

Řeka Olza vytéká ze svahů Gańczorky, ale také Tynioka a Karolówky. V horním toku je tvořena několika menšími potoky. Protéká Istebnou asi 20 km, a v oblasti Jasnovic překračuje hranici s Českou republikou. V této části spojuje Slezské Beskydy s Moravskoslezskými Beskydy. Ve svém středním toku tvoří hranici mezi Polskem a Českou republikou a dále pak vtéká do Odry a do Baltského moře. Její celková délka je asi 99 km.

Turistická stezka „K pramenům Olzy“ je označena žluto-bílou barvou. Trasa je dlouhá 6 km a za 1 h 10 min se po ní dostanete k prameni, a za 1 h 40 min se dostanete ke spojení s modrou stezkou směrem na Koniakov nebo Baraní Horu. Podél stezky jsou 3 informační tabule: na začátku u bývalé chaty Zaolzianka, druhá u vodní nádrže a 3. na křižovatce stezky s modře značenou stezkou. Vycházková stezka podél řeky Olzy je ideální pro individuální nebo rodinné procházky nebo pěší turistiku. Cesta prakticky ze ¾ vede asfaltovou lesní cestou se zákazem jízdy pro automobilovou dopravu. Díky tomu je tento úsek ideální pro jízdu na kole, kolečkových bruslích, na běžkách, s kočárkem nebo nedělní procházky, kde po cestě uvidíme půvabnou retenční přehradu „Gańczorka“ a můžeme dojít pěšky k prameni řeky.

Začátkem turistické stezky „K pramenům Olzy“ je rozcestí na silnicích v Istebně Zaolzi (u bývalé chaty Zaolzianka). Dále pak vlevo mineme parkoviště, zatímco vpravo jdeme podél řeky Olzy a dál za ní je sportovní hřiště a rekreační komplex. Asi po 300 m hlavní silnice a spolu s ní i žlutá turistická stezka zahnou ostře doprava na most, my ale pokračujeme rovně. Mineme závoru a po pravé straně nás opět začne provázet šum řeky Olzy. Asi po 2,2 km dojdeme k lesní skládce dříví a současně k rozcestí. Cesta vlevo vede k osadě Filipionka, cesta rovně je svozovou cestou, my ale pokračujeme vpravo za hlavní cestou na most.

Cesta začíná mírně stoupat a hned vpravo se nám objeví krásná přehradní nádrž na řece Olze, postavená na místě, kde v 19. století stála stará splavovací nádrž. Po krátkém odpočinku a natěšení očí krásnými výhledy pokračujeme dál a po dalších 500 m se dostáváme k další skládce dříví. Tady silnice vlevo vede do Pietraszonky nebo Chatky AKT, vpravo do Koniakova přes Tyniok. My jdeme rovně a mezi dvěma buky, prudkým svahem vcházíme do lesního průseku. Zřetelná cesta nás vede lesem strmě do kopce.



Retenční nádrž Gańczorka u turistické stezky „K pramenům Olzy“

Po dalších 600 m les začíná řídnout a my překračujeme malý vodní tok, který je hlavním pramenem Olzy. Tady naši cestu protíná zřetelná příčná cesta.

Před námi stojí sloupek se směrovými značkami. Když půjdeme rovně do kopce, tak po asi 10 minutách se dostaneme k hlavnímu prameni Olzy. Můžeme si zde sednout a odpočinout na lavičkách, a přitom se kochat výhledy na Istebnou a dále na Moravsko-slezské Beskydy. Můžeme také uhasit žízeň čistou a chutnou vodou přímo z pramene Olzy.

Na kole podél Olzy

Řeka Olza vytéká pod Gańczorkou v Polsku. K samotnému prameni musíte dojít nahoru pěšky, ale už asi 600 m od pramene začíná cyklistická trasa, která vede nejprve lesní cestou a poté cestou s asfaltovým povrchem. 6 km cyklotrasy k chatě Zaolziańska je totožná s pěší stezkou „K pramenům Olzy”. Na cyklisty čeká pak celkem 13 km jednoduché trasy, která vede mezi jinými i kolem dvou lyžařských středisek Złoty Groń a Zagroń, a také aquaparku Olza. Cyklotrasa pokračuje kolem čerpací stanice a poté na Szymcze směrem do České republiky. Zajímavou odbočkou z cyklotrasy na polské straně je výjezd do kopce do osady Wilcze, kde se nachází Pamětní jizba věnovaná horolezci Jerzemu Kukuczskovi, jehož rodina pocházela z Istebné. Můžete tam vidět například předměty a vybavení určené pro horolezectví. V Bukowci, kde řeka Olza teče z Polska do České republiky, začíná cyklotrasa č. 10, která vede do Jablunkova a dále údolím Olzy obklopeným Beskydy směrem k nížinné severozápadní části Těšínského Slezska.

Jaro je obdobím, kdy kolem dokola kvetou stromy a květiny. Je to také nejlepší čas na turistiku a kochání se přírodou. Pamatujme, že v této době se v horách objevují také jehňata a od května spolu se stádem je můžeme vidět na nedalekých horských loukách, kde začíná sezóna pastvy a produkce ovčího sýra. Chcete-li se více dozvědět o pastevectví a valašské kultuře, zveme vás do Koniakova k navštěvě Pastýřského centra na Šancích (Centrum Pasterskie na Szańcach).

Výlet **Po stopách dřevěné architektury** Slezského vojvodství v Istebné, Jaworzynce a Koniakově je velmi dobrým nápadem pro návštěvu a poznávání kultury Beskydské trojvesnice. Můžeme tady navštívit až šest historických skvostů, které svědčí o vazbě horalů k tradici včetně charakteristické dřevěné architektury.

Za návštěvu stojí také mnoho galerií, muzeí a Kulturního centra, kde si můžete koupit regionální suvenýry.

Zveme vás do Istebné, Jaworzynky a Koniakova!

Kontakt:

Obecní centrum pro kulturu, propagaci, turistické informace a Veřejná knihovna v Istebné

43-470 Istebna 68

tel / fax +48 33 855 61 58, +48 33 855 62 08, +48 516 195 614

Promocja@istebna.eu; kultura@istebna.eu

www.istebna.eu



Hlavní pramen Olzy



Haná

Regionální výrobci nejsou fabriky na kvantitu, říkají provozovatelé regionálního e-shopu

Že už vám také chybí prostředí voňavých kaváren? Zvuky kávovarů, syčení, napařování, mletí, příjemná obsluha, příjemná hudba, posezení s přáteli, kavárna jako pracovní prostředí, jindy jen rychlé kafe nebo snídaně, zákusek s dětmi... Kdo by se netěšil na dobu, až se zase všechno vrátí do normálu. Jen aby se nám ty naše oblíbené kavárničky udržely při životě. Pouze výdejní okna je zřejmě nezachrání. A tak bojují, jak jen to jde.

Kavárna Na kopečku, kterou najdeme na Svatém Kopečku u Olomouce, se také snaží, jak jen to jde. A co se ještě cení, její provozovatel Pavel Čep s přítelkyní při vlastní záchraně nemyslí jen na sebe. Spustili totiž e-shop, který se orientuje nejen na prodej kávy a čaje, ale také na regionální produkty. Jak to zvládají?



Regiocep.cz

Proč a kdy jste začali s provozem e-shopu?

Asi je třeba nejprve připomenout, že regionálně zaměřenou Kavárnu Na kopečku provozujeme už sedm let. Ta je certifikovanou službou značky HANÁ regionální produkt®. Po celou tu dobu se soustředíme na vysokou kvalitu surovin pro pokrmy vyráběné přímo v kavárně a také na doplňkový prodej výrobků. A proč jsme spustili e-shop? Naši zákazníci nám dávali najevo, že by si rádi nabízené zboží koupili i z pohodlí domova. A proto vznikl e-shop **Regiocep.cz**, kde sdružujeme řadu regionálních výrobců.

Jak je náročné začít s provozem e-shopu? Co to obnáší?

Zpočátku jsme si mysleli, že je to celkem hračka. Velice brzy jsme ale pochopili, že jsme se mýlili. Už několikrát jsme museli změnit platformu e-shopu, a to vždy, když jsme zjistili, že nám něco nevyhovuje. E-shop zabere také spoustu času. Už proto, že to není naše jediná činnost. A aby se o nás alespoň někdo dozvěděl, museli jsme zpočátku investovat i do reklamy, takže start byl také poměrně náročný po finanční stránce. Nicméně pořád jsme malý e-shop a máme co dohánět. I když jsme v tuto chvíli na všechno jenom dva, snažíme se být rychlí a zachovat si osobní přístup.

Na jaké regionální produkty se konkrétně zaměřujete a proč?

Na všechny, které jsou kvalitní, chutné, které jejich výrobci nedělají jen na kvantitu. Velkou většinu výrobců známe osobně, často se i oni znají mezi sebou. Tak to má být. Popravdě se ale náš e-shop zaměřuje i na prodej kvalitního čaje, což se do regionálního zboží samozřejmě počítat nemůže.

Jak probíhá spolupráce s producenty, jejichž zboží prodáváte?

S některými perfektně, s jinými je to trochu divočejší. Někdy si pro zboží musíme sami dojet, jindy se stane, že něco, co mělo být, najednou není (smích). I když to pak obchod trochu komplikuje, je v tom vlastně i jakási ta lidskost. Nejsme přece stroje a může se stát, že sezóna konkrétní suroviny skončí nebo se něco porouchá. Regionální výrobci nejsou fabriky. Zákazníci to občas nechápou, protože dnes musí být přece všude všechno, okamžitě a bez chyby.

Jaký sortiment ve vašem e-shopu postrádáte?

V podstatě by se dala najít spousta odvětví a výrobců, které nezastupujeme. Nicméně postupně se nabídka rozšiřuje. Rozhodně ale není naším cílem bezhlavě prodávat všechno, co se objeví. Pro každou značku a produkt, který nabízíme, máme důvod. Nyní máme v sortimentu docela širokou škálu výrobků: od keramiky, kávy, bylinek přes alkohol, sirupy až po kosmetiku a mnoho dalších.

Na stránkách uvádíte, že se vám mohou hlásit i další producenti skutečných potravin. Co jsou to skutečné potraviny?

Řekněme to, co se nejvíce podobá produktům, které tu byly už dříve. Při jejich výrobě se nespěchá, protože výsledek rychlého procesu je někdy na úkor kvality. Nemusí se do nich tlačit zvýrazňovače chuti, protože jednoduše už svoji chuť mají atd. Jsou to zkrátka ty výrobky našich babiček. Je pravdou, že často za našimi dodavateli a jejich výrobky stojí právě jejich zkušenosti a vzpomínky z dětství. Dávají si záležet na tom, aby neobsahovaly nic umělého.

Je mezi zákazníky o regionální produkty zájem? Co teď nejvíc frčí?

Zájem naštěstí roste. Lidé se více zajímají o složení a kvalitu produktů, které kupují. Možná i proto, že si za dané situace stále více uvědomují, jak může být důležitá podpora českých výrobců. Nemůžeme říct, že by nějaký produkt nebo kategorie převyšoval prodej ostatních.

Co plánujete do budoucna?

Naše nabídka je živá. Stále pracujeme na rozvoji e-shopu. Nyní se ale popravdě moc těšíme, až opět otevřeme kavárnu. Budeme moci svým zákazníkům znovu nabízet nejen své produkty, ale také zboží regionálních výrobců face to face. V naší Kavárně Na kopečku se v létě nejvíce zaměřujeme na výrobu vlastní zmrzliny a domácích limonád. Káva je samozřejmostí. A třeshinkou na dortu je pak osobní kontakt a úsměv. Člověk má pak větší radost z toho, co dělá.

Tak ať se na své zákazníky můžete zase brzy usmívat, ať váš úsměv nemusí zakrývat rouška a ať se daří regionálnímu e-shopu!

Rozhovor vedla Marie Šuláková

Tradičně či netradičně?

Pokud rádi zkoušíte nové chutě, věnujte chvíli pozornosti tomu, co se děje Levandulovém bistru. Můžete vyzkoušet například vlašské ořechy karamelizované v levandulovém sirupu.

A taky levandulové pusinky...

A aby toho nebylo málo, tak zde s levandulí i vaří – třeba levandulový burger, či levandulový cheesecake...

S přáním ať to kvete...

Lukáš Drlík

604744534

Levandulový statek Bezděkov



Milí čtenáři,

ráda bych se s vámi podělila o své dojmy a radosti spojené s něčím tak dobrým, hutným, ostrým i hladkým, lahodným, léčivým, křehkým, tmavým, tvárným, hořkým, jemným, mastným, mystickým, exotickým, poddajným i neposlušným jako je čokoláda.

Možná víte, že Československo bylo kdysi čokoládovou velmocí. Dnes se tradice výroby kvalitních čokolád zase vrací. Malých i větších výrobců jsou desítky a čokoládu vyrábějí opravdu lahodnou. Dělán to i já. Čokoládovými dobrotami doplňuji nabídku Litovelské kavárny, ve které se čokoládě věnujeme z různých stran. Děti i dospělí se u nás účastní workshopů, kde se dozvědí, jak čokoláda roste a vyrábí se. Mohou si také osahat či ochutnat suroviny.

Chci vám vyprávět o svém setkání s čokoládou v místě, kde roste strom *Theobroma Cacao*, tedy kakaovník pravý. Letos jsem navštívila Kostariku, kouzelnou zemi, spojnici amerického kontinentu ležící mezi dvěma oceány, kde lidé vědí, že člověk je součástí přírody, kterou je nutné zachovat a chránit. 40 % země tvoří chráněného území!

Když jsem přemýšlela, co musím potkat, kromě oblíbeného tapíra, napadl mě ihned kakaovník. Nedostali jsme se přímo k místním indiánům, kteří v pralese balí čokoládu do listů rostlin, zato jsme poznali kouzelnou paní původem ze Skotska, která na Kostarice žije desítky let, sklízí kakaové boby a vyrábí z nich čokoládu. Tomuto způsobu se říká *Bean to bar*, tedy od bobu k tabulce.

Kakaovník je zajímavý po všech stránkách. Jeho přirozeným prostředím je prales. Pro místní je to ona, ona kakaovník. Rostlina spojená se ženskou energií, plná léčivých sil. Každá její část je nějak prospěšná.

Z droboučkových květů posléze vyrůstají plody přímo z kmene či silnějších větví. Jde o tzv. kmenokvětost. Květy paní kakaovníkové opylují převážně moskyti. A to pozor, pouze samci! Plod se vyvíjí 140 dní a ze stromu nikdy sám nepadne. Zůstává viset do uschnutí jako potrava pro ptáky a drobné hlodavce. Díky nim člověk přišel na to, jak kakaové boby zpracovávat. Hlavně papoušci totiž nakloávají v horní části plodu díru, kterou vybírají boby. Nikdy ale nevyberou všechny. Tak vznikne z lusků jakási nádoba, do které se dostane voda. Ve vlhku boby fermentují, kvasí. Díky tomuto procesu dostane kakaový bob své aroma a typickou chuť.

V začátcích historie čokolády se rozdrcené boby používaly společně s kukuřicí jako výživný a povzbuzující hustý nápoj. Budete ho moci ochutnat u nás v kavárně, bohatě nahradí i snídani. Jeho chuť je velice zvláštní, téměř v ničem nepodobná jemné a sladké čokoládě. Máte pocit,



že pijete kaši. Lepivou, mírně slanou, pikantně pálivou. Je to lákavá pozvánka na ochutnávku? ;-)

Další gastronomický zážitek je čerstvě utržený kakaový lusk. Tradičně se otvírá úderem o tvrdou desku. Slupka středem pukne a můžete ji otevřít. Uvnitř se nachází bělostná struktura. Máte pocit, že vidíte kokon z nějakého sci-fi. Je to podivné, lepivé a slizké. Když se konečně po zapojení zdravého rozumu rozhodnete jeden kousek uchopit, je to ještě horší. Klouže. Znovu zapojíte rozum a polovinu ukousnete. Chutná skvěle! Sladce, ovocně, připomíná asijské litchi. Navíc kakaový bob ukrytý v dužině není hnědý, ale světle fialový! Svou barvu změní až fermentací.

Všechny tyto chutě, a ještě spoustu dalších, jsem měla možnost okusit na statku dámy Ancel Mitchell. Na této farmě se striktně dodržuje to, čemu se v angličtině říká *organic*, tedy ekologický. Není to žádná věda, aspoň tady ne. Všechno si v podstatě roste, jak chce a kde chce. Drůbež vbíhala do kuchyně, psi nás následovali na každém kroku, sem tam kočka běžela ulovit leguána. Máte pocit, že svět je ještě v pořádku. Dozvěděli jsme se tu také jednu zvláštní věc. Přírodní síly jsou zde ještě v takové koncentraci, že mohou lidem pomáhat. Přejte si a ony Vám pomohou.

Loučím se pravdivým, lákacím a jasným heslem, které tato kostarická čokoládovna používá: *Chocolate is medicine, take your medicine!*

Zuzana Strakošová

Litovelská kavárna
Spolkovna, s.r.o.
Provozovna
Mlýnská 1252/1a
784 01 Litovel

Autorky fotek Zuzana Strakošová a Jana Olšanská



Jeseníky

Stejně jako jiné horské regiony čerpají i Jeseníky především z toho, co země plodí a co lidé vypěstují, vychovávají a zpracují. Na jaře tak na zdejších stole nechybí medvědí česnek, pampeliškový med, ale i takové speciality jako nakládané zelené ořechy. Tuto specialitu vylepšila Via delicia o vanilkový sirup!

Jarní elixíry z Jeseníků

Jarní elixíry podávají i Jeseníky. Nemusíte chodit do hor a hledat vysoko položená prameniště. Pro „živou vodu“ zamiřte do Karlovic, tamní **Schaumannovka, H₂O z Jeseníků!** je kojenecká voda z chráněného podzemního zdroje a patří do kategorie nejkvalitnějších vod. Je určena k dennímu pitnému režimu, a to pro všechny věkové skupiny. Vyvěrá v Schaumannově dvoře, kde leží nejen prameniště, ale také stáčírna. Musíte se ale předem objednat. Kontakty se nachází na webové stránce www.sdzivavoda.cz. Najdete zde i možnost zakoupení vody a výdejní místa, kde si ji vyzvednout. Zdejší držitel značky JESENÍKY originální produkt® se pyšní nulovou tolerancí k odpadům. Demižony, do nichž se tento ryze přírodní elixír plní, jsou vratné, menší lahve zase putují do sklárny k recyklaci.



Jaro ohlašují i kozí farmy, kde se rodí kůzlata. Díky tomu je zde hojnost mléka. To kozí má příznivý vliv na lidské zdraví díky množství minerálů a vitamínů. Koupit je můžete například ze dvora v Kozí farmě u Komínků v České Vsi na Jesenícku. Kromě mléka zde vyrábějí lahodné čerstvé kozí sýry v pěti příchutích a také nakládané kozí sýry. <https://www.facebook.com/kozifarmaukominku>

Jeřabinový likér

Zapomenutou a znovuobjevenou plodinou v Jeseníkách jsou jedlé jeřabiny (Jeřáb Moravský sladkoplodý). O jejich nalezenou slávu se postaral spolek Eberesche. Díky jeho členům Bohumile Tinzové a Eduardu Klanerovi, kteří publikovali tradiční recepty v knize Tajemství slezské kuchyně, si můžete připravit například jeřabinový likér.

Potřebujete:

- 2 kg jeřabin
- 1 l čistého lihu
- 1 kg cukru
- 1 l vody
- kůra z 1 citronu
- 4 hřebíčky
- kousek skořice

Na mírném ohni svaříte cukr s vodou na sirup a necháte vychladnout. Do třílitrové zavařovací láhve nasypete polovinu omytých a očištěných jeřabin a pomačkáte je. Přidáte kůru z citronu, hřebíček a skořici. Zalijete vychladlým cukrovým sirupem a lihem a necháte stát na slunném a teplém místě 8 dní (přikryjte celofánem). Výluh přecedíte přes čisté plátno, promícháte a ještě jednou profiltrujete. Do lahví vložíte omyté zbylé plody jeřabin, zalijete likérem a uzavřete. Nechte v chladu nejméně 3 týdny, ideálně 3 měsíce uležet.



Také hledáte, jak zabavit děti, utahat psa a přežít víkend v pohodě?

Z řady výletů a stezek vhodných i pro rodiny s malými dětmi se nabízí sympatická naučná stezka Nebe, peklo, země, ráj, která vede okolím obce Svěbohov na Šumpersku nedaleko města Zábřeh. Na stezce je přívětivé, že sem dojedete autem a pak si můžete zvolit délku trasy: kratší 4 km, delší 6,5 km a nejdelší 9 km. Naučná stezka má 8 zastavení a 4 z nich se nachází přímo v obci. Součástí zastavení jsou zajímavosti o historii obce a okolí či výhledy do okolí. Děti se mohou zapojit do soutěže a odpovídat na otázky na pracovním listu. Ten je ke stažení na www.svebohov.cz.

Jarní očistu můžete vyzkoušet v Balneoparku, který je součástí Priessnitzových léčebných lázní v Jeseníku. Je to jeden ze zážitků Priessnitzovy léčby, dostupný neustále v krásném prostředí areálu lázní. www.priessnitz.cz

Přírody a pohybu není nikdy dost, jaro láká na kolo. Pokud jste milovníky technické jízdy, vydejte se do Rychlebských stezek. Tady mění nepropustný terén na unikátní trasy vedoucí téměř nedotčenou přírodou Rychlebských hor v okolí Černé Vody.



Kvetoucí zahrady a sady jsou nádherné všude. Vášně pro zahradu však proměnila držitelka značky pro vitrážové šperky, mozaikové obrazy, vitrážové výplně Iveta Strnadová v opravdovú skvost. Kdo by nechtěl originální umělecký skleník? www.vitrazesperky.cz

Kraj blanických rytířů



Kuchyně našeho regionu je tak bohatá, kolik má náš region obyvatel a kolik má každý jeden obyvatel chuti. Na podblanicku vaříme všechno od lehkých jarních salátů plných bylinek, přes pořádný kus masa, až po sladkou tečku na závěr. Na co však nedáme dopustit, jsou kvalitní suroviny. Ukázkové menu i s tipy, kde vybrat nejlepší, lokální potraviny se značkou KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ regionální produkt®.

MENU BLANICKÉHO RYTÍŘE

- Předkrm:** **PLNĚNÁ VEJCE** / vejce z volného chovu od Kubátů z Jezera
JARNÍ BYLINKOVÝ SALÁT / bylinky z Experimentální zahrady pod Bláníkem
- Polévka:** **HOVĚZÍ VÝVAR S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY** / hovězí z Farmy od Palečků nebo hovězí a droby z Farma Vilímovský v Trhovém Štěpánově
ČOČKOVÁ POLÉVKA S KLOBÁSOU / klobása ze Střimelic
- Hlavní chod:** **HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU** / hovězí z Farmy od Palečků nebo z Farma Vilímovský v Trhovém Štěpánově
JEHNĚČÍ KÝTA NA ROZMARÝNU S CHLUPATÝMI KNEDLÍKY A ZELÍM / jehněčí z Farmy Hrzín
- Dezert:** **ŠTERNBERSKÉ KOLÁČE** / od manželů Filipových ze Štenberka
LÍVANCE S BORŮVKOVÝM DŽEMEM / džem od Marmelády Šafránka
BOŽÍ MILOSTI – recept z regionu
- Pití:** **PIVO** / Rodinný pivovar Švihov, Pivovar Kácov
MEDOVINA / Kácovka s.r.o.





BOŽÍ MILOSTI

velikonoční cukroví našich babiček

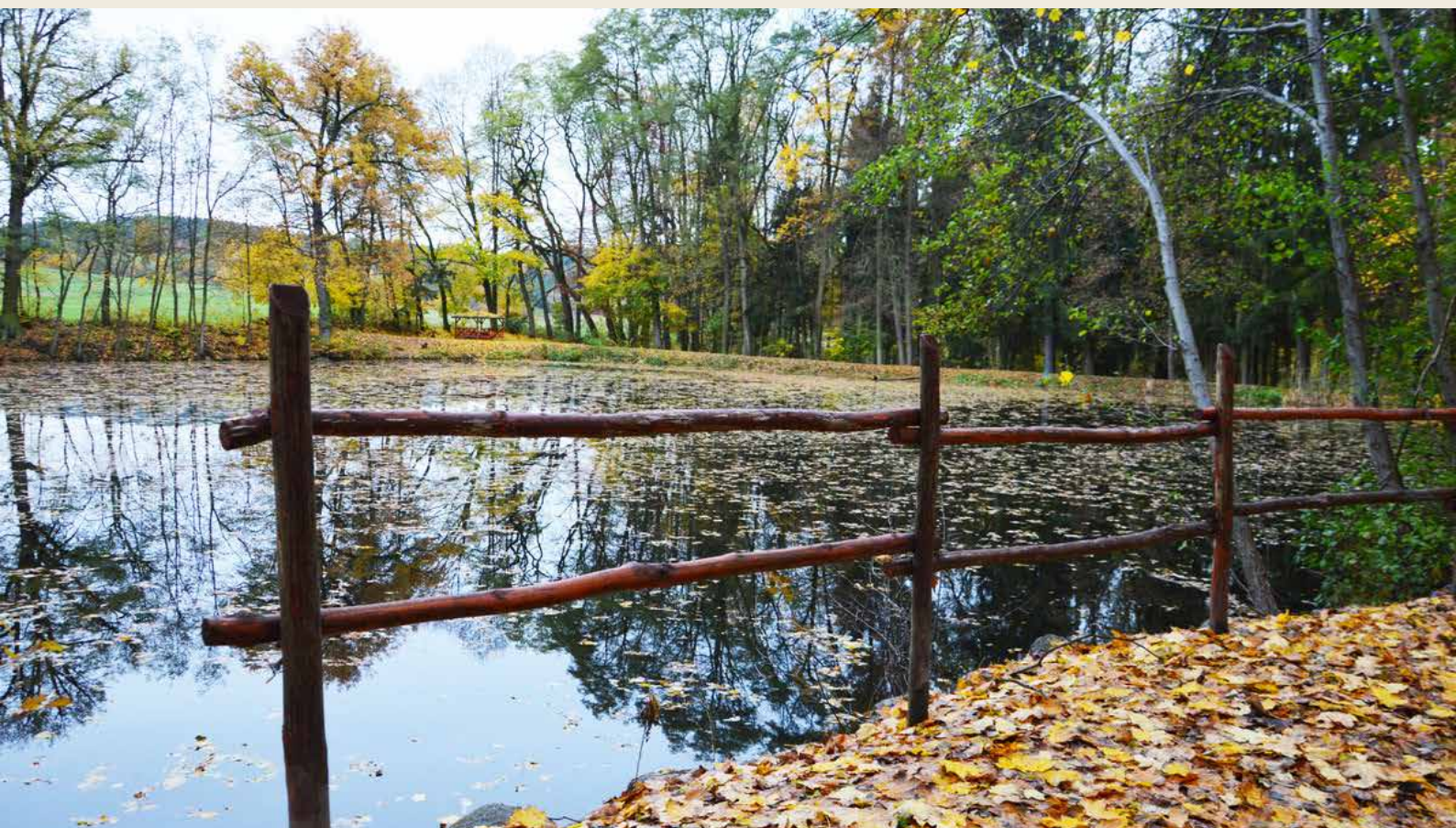
- 25 dkg hladké mouky
- 4 žloutky
- 6 dkg másla
- 4 lžíce sladké smetany
- 4 lžíce bílého vína
- 1 lžíce rumu
- Špetka soli
- Olej nebo sádlo na smažení
- Moučkový cukr na obalování

Ze surovin vypracujte těsto, které necháte 2 hodiny odležet v teple. Poté vyválejte na tenký plát a rádýlkem vykrájejte libovolné tvary. Smažte na oleji nebo sádle. Obalte v moučkovém cukru.

Po bohatém jídle na příjemnou procházku...

Po vydatném obědě Vás pozveme na krásný výlet po lesní stezce Vojkov, kde se pokocháte romantickými výhledy třeba na rybník Svatý Jan, kapli Jana Nepomuckého nebo mohutný, památný dub letní a přitom tam nepotkáte zástupy lidí.

Jaro na Podblanicku je doslova přehlídkou pestrosti a krásy. Znovu se zelenající bučina na vrcholu Blaníku, kvetoucí ovocné aleje a všude přítomný nový život, jsou známky, že blaničtí rytíři mohou ještě spát.





Kraj Pernštejnů

Pardubice jsou sice městem s vůní perníku, společně se však dnes podíváme na výrobu knedlíků.

Nacházíme se v malé vesničce Vlčí Habřina nedaleko Lázní Bohdaneč, kde sídlí firma KNEDLÍKY KADAVÝ již od roku 1994. Jedná se o rodinný podnik, který nese silný příběh. Firmu založil pan Milan Kadavý s manželkou Marií. Zakladatel firmy bohužel v roce 2007 zemřel, po jeho smrti stojí v čele firmy tři statečné ženy, paní Marie a její dvě dcery Kristýna a Kamila s manželi.

Hned na začátek si dovolím otázku, proč zrovna knedlíky? Jak to vzniklo?

Maminka zakladatele firmy pracovala v JZD Družba ve Vlčí Habřině jako kuchařka. Tehdy vařila obědy a knedlíky ve stejných prostorách, jako je vaříme dnes my. Po zavření JZD přišla s nápadem převzít výrobu knedlíků. Rodina si tehdy vzala úvěr a budovu koupila. Následně se u nás začaly vařit tradiční recepty naší rodiny, tedy bramborové špalíčky tak, jak je vařila naše babička, bramborové taštičky plněné povídky nebo tvarohem podle rodinného receptu. Byli jsme jedni z prvních, kteří s výrobou knedlíků začínali. Knedlíky jsme původně dováželi do Pardubic, brzy se však mezi lidmi rozkřiklo, že jsou dobré, a začali nás oslovovat i lidé z Hradce Králové. Později nás oslovily také velké řetězce jako Globus či Kaufland a my následně začali zavážet i na Moravu.



Bylo těžké po tátově smrti podnik převzít? Neuvažovali jste o jeho ukončení?

„Nechtěli jsme to položit, už kvůli tatkově památce. Přijít po jeho smrti do firmy a vidět všechny zaměstnance bylo dost těžký, každý měl slzy v očích. Bez jeho veselého zpěvu a písčání bylo na firmě smutno.“ Říká Kristýna.

Po smrti pana Kadavého vše padlo na bedra manžela starší dcery, Mirka Kadavého.

„Ve chvíli, kdy tatka zemřel, šlo celé technické zázemí za ním a my mu moc děkujeme za jeho práci. Nebylo lehké „držet při životě“ staré dodávky, které přežívaly jen díky usilovné péči. Stejně tak stroje. Veškeré vybavení bylo tehdy původní, Mirek jim musel věnovat náležitou pozornost, na nové nebyly peníze. Kamča v této době měla 4měsíční miminko a společně s mamkou neustále řešily chod kuchyně a výrobu. Mně tehdy bylo 14, mohla jsem jen pomáhat s vařením knedlíků či s hlídáním miminka.“

„Rádi bychom poděkovaly také našim zaměstnancům, někteří jsou s námi od počátku, nebo nám dodnes pomáhají. Bez spolehlivých lidí, kteří dohlíží na kvalitu a drží si ji, by to nešlo. Navíc dále předávají naše know-how nově přichozím posilám,“ usmívají se všechny tři.

Jak se za ta léta změnila technologie výroby?

„Všechny produkty jsme původně vyráběli ručně. První modernizace v naší firmě proběhla v roce 2006 v podobě přístavby nové kuchyně a sila na mouku, které nám mouku dopravilo až ke strojům. Dříve jsme museli ručně nosit pytle s moukou ze skladu. Po 25 letech jsme pořídili částečnou výrobní linku, nechtěli jsme se vzdát ruční výroby, ale k automatizaci nás donutila situace na pracovním trhu, tedy





nedostatek pracovních sil. V současné době funguje částečná automatizace u výroby houskových knedlíků, ovocné a bramborové knedlíky vyrábíme stále 100% ruční výrobou. Původně jsme začínali se „slanými knedlíky“, ale díky našim zaměstnancům a jejich kreativitě jsme následně začali vyrábět i knedlíky plněné kusovým ovocem nebo marmeládou. O polední pauze byla nejoblíbenější svačinou pochoutka z rozkrojeného houskového knedlíku natřeného marmeládou. Mimochodem, můj syn má dodones nejraději houskový knedlík namazaný nutelou,“ dodává Kamila.

V čem jsou vaše produkty speciální, výjimečné a kde si je můžeme zakoupit?

Jak jsme již zmínili výše, vaříme knedlíky podle rodinných receptů a začínali jsme jako jedni z prvních v republice. Knedlíky vaříme zásadně ve vodě, jediné tak se nerozmočí v omáčce dřívě, než je stihnete sníst. To je výhoda oproti vaření v páře. Sami do knedlíků nepřidáváme žádná éčka, ale určité suroviny, ze kterých knedlíky vyrábíme, je obsahují (například marmelády). Naše Chlupaté knedlíky a Halušky od Marušky vyrábíme pouze z čerstvých brambor. Naš houskový knedlík 600 g získal v roce 2016 ocenění regionální potravina. Navíc naše ovocné knedlíky jsou ručně plněné kusovým ovocem. Mimo již jmenovaného u nás najdete i listové těsto.

Výrobky můžete koupit nejen u výše zmíněných řetězců. Mezi naše další odběratele patří například Zvičinské uzeniny a lahůdky, Kadlec Kolín, RHJ Gastro s.r.o., Ježkovy krabičky či BONTÉ CLASS s.r.o., VEST stravování. Zavážíme také do mnoha restaurací v Pardubicích například Plzeňky či Bohémské hospody. Síť prodejních míst neustále rozšiřujeme, aby pro Vás byly naše výrobky dostupnější.

Vnímáte rodinné podnikání jako výhodu?

Ano i ne, perfektní je to že si vyjdeme vstříc, co se týká pracovní doby, jsme sami sobě pánem. Na druhou stranu to přináší, že jsme neustále v pozoru a musíme umět všechno. Jeden den pracujeme v kanceláři, další den vaříme knedlíky, jindy nás objevíte zase za volantem, a když není zbytí, vytřeme i podlahu.

Podělíte se s námi o oblíbený recept z Vašich knedlíků?

„U nás frčí naše palačinky s domácí přibíňákovou náplní, jahodovou marmeládou a navrch polité domácí čokoládovou polevou,“ říká Kamila a okamžitě dodává recept na polevu.

Na domácí čokoládovou polevu budete potřebovat:

- 3 lžice mléka,
- 15 kostek cukru,
- lžička pravého kakaa,
- 10 dkg másla.

„Uzený knedlíky s vajíčkem opečené do křupava a k tomu okurkový salát s kefirem!“ dodává Kristýna.

„Není nic lepšího, než dobře upečená kachýnka se zelím a naším houskovým knedlíkem!“ prohlásí Marie.

Děkuji, a taková otázka na závěr, co Vám přinesla značka KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt?

Značka KRAJ PERNŠTEJNŮ regionální produkt, nás spojila s regionem a otevřela dveře k novým formám spolupráce s ostatními producenty. Značku vnímáme jako podporu lokálního trhu v našem regionu.





Krkonoše

Oukrop, kucmoch, sejkory nebo hubník? Tušíte odkud tyto pokrmy pochází? Co takhle „to kyselo je málo kyselé“? Přihořívá? Ano, svérázná krkonošská kuchyně, kde nesmí chybět brambory, houby nebo vyhlášené roprachtické zelí.

Kyselo hlásí neděli

Řekne-li se krkonošská kuchyně, jedním dechem se vysloví také kyselo. To skutečně pravé totiž pochází právě z Krkonoš. Výživná polévka se připravuje z chlebového kvasu, který výtečně ladí s kmínem, solí, sušenými houbami, restovanou cibulkou a smaženými vejci. Kyselo přináší tělu kvalitní bílkoviny, vitamín B i vlákninu. Krkonošským tkalcům dokonce sloužilo jako kalendář. Když už měli lahodně nakyslou polévku v týdnu po osmnácté, věděli, že další den přijde neděle. Nezbytný kvas se získával z výškrabků chlebového těsta. Před vařením kysela se tzv. omladil, tedy zalil vlažnou vodou, zasypal žitnou moukou a pak se v hrnci kyseláku nechal poblíž kamen. A kdo neměl doma chlebovou pec, zašel si k pekaři.



Takový zelák či keramiku denní potřeby si v Krkonoších zakoupíte u paní Michely Dumkové v Rokytnici na Jizerou. www.facebook.com/KeramikaRokytnice

U Petra Šmída zas seženete originální prkénka, obrabečky či vařečky. Ale k vaření je jich snad i škoda. Každé je zdobeno ručně vypalovanými obrázky. www.fler.cz/pyrografika



VYSOKÉ NAD JIZEROU Město nejkrásnější zimy 2

Vysoké nad Jizerou
The most beautiful winter town 2



„To Krakonoš kdys růži pěstovat chtěl, však růže vzala jiný směr, vytvořila špičatou hlávkou jak Sněžka, co ze Sklenařic, z Vysokého, z Roprachtici i Tříče zná každá Češka,“ zřymoval Holec.

A do batohu si nezapomeňte sbalit regionální sešity na cestu, kde se dozvíte více o jednotlivých městech, zvycích a osobnostech Krkonoš <https://www.vydavatelstvi-oblak.cz/>.

Rozcuchaná nevěsta

- 1 kg vařených brambor
- 1 kg jablek
- 5-6 vajec
- 200 g cukru
- 200 g hrubé mouky
- 1 lžička skořice
- 200 g másla
- 100 ml smetany (mléka)

Vál posypte polovinou mouky, na ni nastrouhejte oloupané brambory, které zasypete zbylou moukou. Směs pak protřásejte rukama tak, aby se brambory obalily a vytvořily tzv. drcenku.

Oloupaná jablka zbavte jádřince a nastrouhejte na tenké plátky. Do máslem důkladně vymazaného pekáče střídavě prokládejte brambory a jablka zasypaná skořicí a cukrem. Poslední vrstvu tvoří brambory. Povrch zakapejte rozpuštěným máslem a zapečte.

Vejce rozšlehejte se smetanou (mlékem), zalijte jimi rozpečený pokrm a upečte do červena.

Tip: Část jablek lze také podusit, osladit a pak spolu se zakysanou smetanou navršit na hotový koláč

Kam si zajít na poctivé kyselo? Kde si v Krkonoších nakoupíte od místních farmářů?

Na výletech po horských hřebenech se nezapomeňte zastavit ve Strážném na Friesových boudách. Nejen, že si smlsnete na sladké verzi sejkor s povidly a tvarohem, ale ochutnáte i horské pivo Fries s glejtem regionální značky.

Cestou na parkoviště se zastavte v penzionu U Kostela u paní Latínové, kde si můžete zakoupit vyhlášené domácí Ja-míky (džemy).

Vaše cesta může dále pokračovat směrem na Hostinné na farmu k Basařům v Prosečném 53, kde si ve Farmářském automatu 24 hodin denně 7 dní v týdnu zakoupíte hovězí klasiky, flákoty či žebra. Je to první samoobslužný automat na maso v České republice a brzy k němu přibude i Farmářský dům ve Vrchlabí.



Vyhlášené restaurace, které vaří z poctivých ingrediencí a masa od místních farmářů jsou:

Botta caffe v Jilemnici a Vrchlabí (top – masitá hovězí žebra z farmy Basařovi v pivní BBQ marinádě), Farma steak and fish ve Vrchlabí (Steak z vyzrálého nízkého roštěnce z českého chovu) nebo Kněžická chalupa v Kněžicích (bloun - obrovský ovocný knedlík).



Výlet do východních Krkonoš si můžete obohatit o questy neboli hledačky a tematické cesty – <http://www.dotek.eu/-3.html>

Turistické infocentrum zaměřené na obnovu tradic a ekologie, prodej regionálních výrobků, ubytování v krkonošském baroku, tradiční kuchyně z lokálních potravin.

Památník zapadlých vlastenců – Paseky nad Jizerou uprostřed krásné přírody s působivým výhledem na západní Krkonoše a v sousedství kostela sv. Václava z konce 18. století.

Vznikl v roce 1958 v prostorách bývalé farní budovy zásluhou několika paseckých nadšenců a díky ochotným dárcům vzácných rodinných památek původně jako literární památník věnovaný památce písmáka, houslaře a učitelského pomocníka Věnceslava Metelky, jehož osobností se inspiroval Karel Václav Rais ve svém románu Zapadlí vlastenci.

Krušnohoří

Krušnohorská kuchyně odráží dlouhé dějiny a za svůj vznik vděčí především vlivům hornictví. Dodnes se na jídelníčku objevuje vše, co bylo v Krušných horách vypěstováno. Jídelníček regionu je rozmanitý a mění se spolu s ročním obdobím.



Krušnohorský region je ve svých tradicích typický prolínáním jednotlivých kultur vycházejících z vlivů blízkého příhraničí. Tyto vlivy můžeme zaznamenat jak ve stylu života, tak i například v gastronomii. Trendy posledních let udává neustále se rozšiřující portfolio regionálních potravin, jejichž obliba rok od roku stoupá. V naší rodině značky Krušnohoří regionální produkt souvisí téměř polovina certifikovaných, jedná se o 30 výrobků, 2 služby a 1 zážitek, s gastronomií.

ZELNÍKY

Základní surovinou byly brambory a zelí.

- 500 g brambor
- 250 g kysaného zelí
- 1 ks cibule
- 4 lžice škrobu
- 1 ks vejce
- sůl, máslo nebo sádlo

Brambory oloupejte, omyjte a jemně nastrouhejte. Pokuste se vymačkat většinu vody. Zelí nechejte okapat a nakrájejte ho na menší kousky. Oloupejte a jemně pokrájejte cibuli. Spolu se zelím je vmíchejte do nastrouhaných brambor. Hmotu zahustěte škrobem, přidejte vejce, osolte a vše důkladně promíchejte. Na pánvi rozehřejte 2 lžice tuku. Po lžících do něj dejte těsto, vytvarujte a placky smažte dozlatova při nízké teplotě asi 4 minuty z každé strany.

Zelníky také velice chutnají s jogurtovým dipem, ochuceným zelenými bylinkami.

Po vydatném jídle na vydatnou procházku

Skřivánčí vrch – rozhledna

ocelová rozhledna (16 m, 460 m n.m.)

Postavena byla v letech 2010-2011 a slavnostně otevřena 16. července roku 2011. Rozhledna stojí na Skřivánčím vrchu mezi obcemi Málkov a Zelená. Nachází se 7 km od města Chomutov. Výhled z ní je jak na Krušné hory, tak jižním směrem na hnědouhelný revír s elektrárnami Tušimice a Prunéřov. Na Nechranickou přehradu, ale i na Doupovské hory. Rozhledna je vysoká 16 m, k vrcholové plošině vede 87 schodů a je přístupná celoročně.



Kutnohorsko



Gastrofestival

19. 6. 2021 Kutná Hora – jedná se o jednu z nejvýznamnějších gastronomických slavností v regionu. Festival proběhne stejně jako v předchozích letech na úžasném místě s jedinečnou atmosférou, v okolí chrámu sv. Barbory a přilehlých prostorách Jezuitské koleje. Těšit se můžete na vybrané speciality mezinárodní kuchyně a objevíte zde lokální potraviny a další výrobky od místních producentů.

www.kutnahora.cz/calendar/gastrofestival

Dušan Hrčkulák – Kutnohorský med

Kutnohorský med produkují včelstva malého rodinného včelařství umístěná v údolí říčky Vrchlice na okraji Kutné Hory. Hlavními zdroji snůšky pro včelstva jsou v průběhu roku nejprve blízké ovocné sady a zahrady, akáty a později lípy. Med je vytáčen dvakrát za sezonu a většinou jsou v nabídce dva druhy smíšeného květového medu.



Jatka Janovice spol. s.r.o. – uzeniny

Firma používá tradiční řemeslný způsob výroby, včetně zachování původních receptur. Používá pouze kvalitní hovězí a vepřové maso, které je získáváno z přilehlých chovů Středočeského kraje. Výrobky jsou vázány ručně. Největší důraz je kladen na vysoký podíl masa a spojení na tradiční výrobu spolu s moderními trendy.

www.jatka-janovice.cz/



Ing. Stanislav Svatoň – Sirupy a zavařeniny

Výrobcem je malé rodinné ekologické hospodářství umístěné ve Vlkanči, který leží na úplném konci kutnohorského okresu. Zaměřuje se na výrobu bio zavařenin, bylinných sirupů a sušených bylin. Všechny výrobky se skládají ze surovin vypěstovaných, posbíraných a zpracovaných. Výroba je výhradně ruční, s velmi pečlivou kontrolou suroviny a následným zpracováním za přesně daných teplotních podmínek.

<http://ekostatek.cz/>

Kromě dobrot vás Kutnohorsko nadchne i nádhernou přírodou

Nedaleko Kutné Hory se zvedá vrch Vysoká, který je pozůstatkem pradávne sopečné činnosti, kde naleznete zbytky obvodových zdí poutní kaple svatého Jana Křtitele. Nedaleko zříceniny kaple můžete navštívit věž s rozhlednou, ze které je vynikající rozhled po celém středním a východním Polabí. Pokud chcete výhled spojit i s pěším výstupem, je možné výšlap zahájit v osadě Vysoká nebo v Miskovicích.





Moravská brána

Džemy, marmelády a sirupy z Moravské brány: čistá chuť přírody v netradičních kombinacích



Každé sousto je zážitek. Připomíná čisté chutě ovoce, slunce a nedotknutou přírodu v jejich nejpřirozenější podobě. **Nikoleta Maria** je marmeláda vyráběná z nejčerstvějších surovin a bez chemických přísad.

Za příběhem marmelád Nikoleta Maria z Moravské brány stojí Jakub Trčka. Nebo spíš jeho dcera Nikol, pokřtěná Marie. Jako starostlivý otec pro ni vyrobil svoji první várku zdravé ovocné dobroty. Nechtěl ji v jejích 4 letech dopovat zbytečnými éčky. A tak udělal jen to, co dělaly celé generace našich předků. Smíchal a uvařil kvalitní ovoce s cukrem. Nic víc a nic míň. Alchymie, která funguje roky, ale kterou narušila dnešní doba snahou vylepšovat přirozenost chemií.

Nikol byla první ochutnávačkou i kritičkou. „Dbali jsme hlavně na to, aby obsah cukru byl optimální, aby se nepřidávala voda, barviva a nějaké další konzervanty, protože to jednoduše nechcete jíst vy a už vůbec nic podobného nechcete dávat svému dítěti. Ten, kdo má svoje děti skutečně rád, tak přemýšlí, co jim dá sníst, nemusí to být vždy nejzdravější, ale také do sebe nemusíme cpát nepotřebná éčka. Nejsou éčka jako éčka, ale ta, která se používají pro udržování barvy, pro zaručení stálé konzistence a prodloužení životnosti produktu, ta nám velmi nesvědčí,“ vrací se na začátek příběhu výroby marmelád 36letý Jakub Trčka.

Vášeň pro experimentování s chutěmi a vůněmi přerostla u vyučeného kuchaře až do rozhodnutí vyrábět marmelády ve větším. Dnes propojuje tradiční s netradičním, kombinuje a vaří z typických druhů ovoce, ale i netradičních. Výsledkem jsou originální a kvalitní marmelády s vysokým obsahem ovoce. A často i odvážné a nepoznané chutě zabalené do skla.



„Když ochutnáte naši Jahodovou s vanilkou a proseccem, tak budete mít pocit, že jíte čerstvé jahody. A proč prosecco? Není to proto, abychom dělali marmeládu s alkoholem, ale proto, že zvýrazňuje její chuť. Cítíme mnohem víc jahody, a tak přirozeným způsobem zvýrazníme chuť i bez chemie. Ale to má každá marmeláda jiný způsob, jak zvýraznit chuť. Jsou marmelády, které vyrábíme i 4 dny a díky tomu například v případě grepu s jahodou eliminujeme hořkost grepu na méně než polovinu, takže i ti, kteří nemají grep rádi, protože je hořký, po tomto ve většině případů změní názor. Konzistence je také u každého ovoce jiná a nikdy nemůžeme zaručit, že každá várka bude stejná, protože nepoužíváme stabilizátory a každé ovoce je jinak sladké – tím myslím i to, že je jiné v červenci a jiné v srpnu, i když je ze stejné rostliny,“ vysvětluje nadšený experimentátor a milovník přírody.

Samotný proces přípravy marmelád má na starosti Jakubův kolega Tomáš Slováček. Je hlavním mistrem výroby. Vaří jen takové objemy, které dokážou rychle a v čerstvém stavu uplatnit na trhu. To, jaké ovoce vloží do hrnce a zpracuje na marmeládu, mu hlásí skladnice Denisa Čechová. Sleduje, aby se na skladě zboží dlouho nezdrželo.

„Abyste rozuměli. My nevaříme tisíc marmelád do zásoby – máme jich vždy maximálně sto a vaříme je dokola čerstvé. Když marmelády odcházejí ze skladu, jsou uvařené maximálně měsíc. Záruku na marmelády máme různou. Záleží na obsahu cukru a u těch úplně bez přidaného cukru dáváme záruční dobu jen šest měsíců,“ poukazuje Jakub Trčka. Doplnil, že neoddělitelnou součástí kolektivu je obchodní zástupkyně Marcela, která se věnuje zdravé výživě a má dar komunikace se zákazníky napříč společnostmi, to znamená se srdcem.



Pomeranč s vanilkou a filipínským rumem, kiwi, pečené broskve na pomerančích, modré hrozno s ananasem, hrušky se skořicí, mandarinka s vanilkou, či pečené švestky se skořicí. To je jen několik chutí, které kombinují ovocné marmelády Nikoleta Maria z Moravské brány. Jakub Trčka poukazuje na to, že o chutích a jejich kombinacích často přemýšlí, ale inspiruje se i ze zkušeností jiných a někdy dokonalou chuť vytvoří jednoduše náhoda.

„Nikdy jsem neměl rád zavařené mandarinky, ale jednou jsem se rozhodl z mandarinek vyrobit marmeládu. Říkal jsem si, že plýtvám surovinou, že to tak nebo tak nebude dobré. Ale nakonec, možná i díky vanilce, s kterou nikdy nešetříme, se stala asi mojí nejoblíbenější marmeládou. Teda až do příchodu grepu s jahodou. Nyní se chystáme na citrónovou, která bude podle mne úplně úžasná. Mám velmi rád kyselé chutě. Vyrobit všechny naše citrusové marmelády nám trvá několik dní – jen čas našim marmeládám dodává správnou konzistenci a jejich plnou chuť,“ vysvětluje Jakub a dodává, že jemu chutná nejvíc jahoda s proseccem a vanilkou, mandarinka s vanilkou, grep s jahodou, višně, či pomeranč. „Mám je rád velmi moc,“ svěřuje se.

Marmelády Nikoleta Maria z Moravské brány se nejčastěji objevují na pultech bioobchodů, v nabídce e-shopů, ale i kaváren, které si cení kvalitní a poctivou práci. „Naším největším odběratelem marmelád bez cukru je Janina Černá, známá jako Cukrfree, která je hlavní propagátorkou stravování se bez cukru v České republice,“ pochválil se Jakub s tím, že kromě marmelád vyrábí i chilli omáčky, ochucené olivové oleje, ochucené soli, oříšky, bio soli do koupele, oleje do koupele a tedy všechno, co je přírodní a bez jakékoliv chemie.



Moravské Kravařsko

Kuchyně regionu Moravského Kravařska je v mnoha ohledech specifická. Mísí se v ní vůně historie a tradic moravských i německých. Avšak vždy byl brán zřetel na jednoduchost přípravy pokrmů a místní suroviny, které byly dostupné v daném ročním období.



Historické Moravské Kravařsko bylo po staletí dobře prosperující enklávou charakteristickou bezproblémovým soužitím moravského, německého a židovského etnika. Zvyky a tradice regionu ovlivňovali Němci, kteří se usídlili v českých osadách, kde žili všichni společně. Nejinak tomu bylo také v kuchyni, kdy se jednotlivé tradiční recepty začaly prolínat. Ve všech pokrmech však převažovaly místní dostupné suroviny. V letním období převažovala lehčí zeleninová jídla, protože většina přísad pocházela z vlastních zahrádek a polí. Naopak v zimním období se na stole častěji objevovala masa z domácích zabijaček, ale také nakládané kysané zelí. Z tradičních pokrmů můžeme jmenovat jarní polévku Šťovíkačku, jejíž recept zde najdete. Dále z moučných jídel Zelňáky, Plecovník, Pagáče, ze zeleninových jídel Zakrúcanou kapustu, z masitých jídel pak Husa na sušených hruškách, Hovězí maso v kyselém zelí, nebo Kapr ve vinném těstíčku.

V současnosti v regionu stoupá trend nákupu surovin od místních farmářů a výrobců, jež je založen na původu a kvalitě surovin. Pod regionální značkou Moravské Kravařsko regionální produkt® je certifikováno hned několik producentů a výrobců skvělých místních surovin, které můžete využít při přípravě svých pokrmů. Katalog certifikovaných výrobků najdete na webových stránkách MAS Regionu Poodří a Regionální značky.

Bílá velikonoční polévka Šťovíkačka

- 500 g uzených žeber
- 500 g uzeného kolena nebo křížových kostí
- 2 větší brambory
- 300 g velkých listů šťovíků
- 250 ml smetany
- 1 celé vejce
- 5 kuliček nového koření
- 2 bobkové listy
- sůl

Oloupejte brambory, nakrájejte na kostičky a uvařte zvlášť v osolené vodě. Všechny druhy masa a koření vložte do hrnce, zalejte vodou, aby bylo maso ponořené, a vařte do změknutí. Maso nakrájejte, vraťte do vývaru, přidejte nasekané lístky šťovíku a jedno rozkvedlané vejce, chvíli povařte. Odstavte z plotny, přidejte uvařené brambory a přilejte smetanu, již nevařte. Podle chuti dosolte.



Fenomén GALERIJNÍ ULICE v Jistebníku

Již 7. rokem si mohou návštěvníci Jistebníku prohlédnout unikátní Galerijní ulici. Je to jediná ulice, která je v obci pojmenována, a ne náhodou Galerijní. Po její téměř 300 m délce jsou k vidění velkoformátové fotografie, které jsou umístěné na plotech a domech. V současné době je to bezmála 100 fotografií, které jsou rozděleny do dvou cyklů. Pod názvem Takoví jsme byli to jsou historické fotografie nejen místních obyvatel, ale i známých osobností z oblasti kultury a sportu – třeba bývalých olympioniků (V. Mách, bratři Svojanovští, V. Čáslavská, manželé Zátokovi a další). Většina z nich Galerijní ulici navštívila.

V horní části ulice to jsou pak fotografie, které zachycují současné dění a aktivity Galerijního spolku, který se má čím pochlubit. Fotografie na ulici se průběžně obměňují.



V letošním roce proběhlo již 6. mezinárodní malířské a sochařské sympozium výtvarníků, tentokrát ve spolupráci s obcí Jistebník. Vytvořená sochařská díla jsou průběžně instalována před OÚ a farní kostel sv. Petra a Pavla.

Výtvarná díla, která vznikla za účasti předních tvůrců, jako jsou prof., ak. mal. B. Jirků, ak. sochařů Z. Tománka, B. Eliáše, J. Čutka, P. Nižňanského, ak. malířů M. Maliny, J. Tichého, Mgr. art. J. Bachoríka a dalších, je možné vidět v Galerii u foťáka, která je součástí Galerijní ulice.

Sochy ze dřeva, které vznikly v průběhu sympozií, zdobí jak samotnou hladinu Galerijního rybníku, tak i jeho břehy. Od Galerijní ulice je vzdálený necelý kilometr a rozhodně stojí za to ho navštívit.

V Galerii u foťáka je možné pravidelně zhlédnout výstavu obrazů či plastik významných českých a slovenských výtvarníků.

„Můžeme říct, že jsme nejvíce navštěvovanou galerií (alespoň v Jistebníku :-). Jsme galerií s bezbariérovým přístupem, s možností prohlídky na kole, na koni, autem, v zimě na saních a běžkách. Otevřeno nonstop. Bez zákazu kouření a fotografování. Jsme galerií otevřenou pro všechny.“

Více z historie i o aktivitách najdete na www.galerijniulice.cz, FB Galerijní ulice a v dokumentu ČT v cyklu Náš venkov Slunce v Galerijní ulici.“ Jan Lipina z Galerijní ulice





Moravský kras

Vítejte v kraji, kde příroda čaruje a lidé tvoří a vynalézají. Ve 20. letech 19. století v Blansku Eduard Bartelmus vynalezl zdraví neškodný smalt. V roce 1832 dostal privilegium k výrobě smaltovaného nádobí a založil v Brně významnou továrnu. Smaltované nádobí se postupně stalo běžným vybavením každé domácnosti. Blanenský vynález je používán na celém světě dodnes a umožňuje přípravu mnohých chutných jídel.



V Moravském krasu je více zpracovatelů mléka. Vedle Mlékárny Otinoves s.r.o. vyrábějící plísňový sýr NIVA extra či Mlékárny Olešnice a.s., jsou zde i menší farmy zabývající se zpracováním koziho a ovčího mléka.

Kozí a ovčí produkty vyrábí **Farma Amálka v Karolíně**. Prodávají nejen mléko, ale i pařené a nakládané sýry či jogurty. Zpracování koziho mléka se věnuje i **Farma dojných a kašmírských koz v Šošůvce**. V jejich nabídce je kromě přírodního koziho sýru s různými příchutěmi i tvaroh, dezertní sýr, eidam, jadel, sedláčiky/korbáčiky a tvarohový kozí krém.

Bramborové lámanky

V našem regionu se připravovaly i 2x týdně. Na přípravu těsta jsou třeba den předem uvařené brambory (říkalo se jim „zemská jabka“), hladká mouka, mléko, sůl, soda, povidla, omastek (máslo či sádlo), mletý mák, vejce.

Ze surovin vypracujete těsto, placky opečte na sucho a rozlámejte do misky, smíchejte se s povidly, mákem a omastkem.

Video recept naleznete na našem Youtube kanálu MAS Moravský kras v playlistu **Kuchyně MK**.



Přijměte pozvání na procházku Lesnickým Slavínem

Jedná se o soubor pomníků, pamětních desek a studánek věnovaných nejen významným lesníkům a profesorům Mendelovy univerzity, kteří se zasloužili o lesy v okolí Brna a jejich údržbu, ale i umělcům, kteří se lesy a přírodou inspirovali pro své dílo. Nejvíce pomníků se nachází v okolí Adamova a Křtin, a to nejen na trase turistických cest, ale i hluboko v lesích mimo tyto trasy. Na jaře k nejnavštěvovanějším patří Máchův památník.



Stopy dávné minulosti v Bořitově

Archeologická naučná stezka vás seznámí s lokalitami osídlenými neandrtálci před čtyřiceti tisíci lety až po lokality keltské, germánské či slovanské. Na trase stezky je i kostel sv. Jiří z konce 12. století s unikátními freskami ze začátku 13. století.



Modrotisková dílna rodiny Danzingerů v Olešnici

Dílna vznikla již v roce 1816. Zdejší textilní tiskařská technika modrotisk byla v roce 2018 zapsaná na seznam nemotného kulturního dědictví UNESCO.



Poutní trojúhelník

Navštivte tři mariánská poutní místa Moravského krasu. Ve Vranově kostel Narození Panny Marie, ve Křtinách kostel Jména Panny Marie, a ve Sloupě kostel Panny Marie Bolestné. Na jaře jsou hlavní poutě ve Sloupě a ve Křtinách, na podzim pak ve Vranově.



Opavské Slezsko

Opavské Slezsko leží na území historického Slezska, pro které bylo typické mísení tří kultur – dominantní německé, polské a české. Podle toho vypadá také surovinová základna pro zdejší tradiční pokrmy – jednoduché polévky, mastná hlavní jídla, sladké i slané dezerty. Tradiční regionální speciality však dostaly pod křídly moderní gastronomie nový rozměr. Pokrmy a nápoje jsou připravovány z obvyklých surovin a důraz je kladen na místní suroviny a výrobky.

Regionální gastronomie v Opavském Slezsku má mnoho podob. Jednou ze specialit, na které u nás narazíte, jsou koláče. Koláče z kynutého těsta, bohatě plněné nádivkou a zdobené drobenkou, chcete-li posypkou. Recepty se obvykle dědí z generace na generaci, každá hospodyňka pečlivě vybírá mouku, ze které připraví těsto, vyladují se detaily a chuťové nuance nádivky a zdobení posypkou. Každá oblast má jiné koláče – chuťově i vzhledově. Každý koláč je sladké překvapení.

Jednou za rok pořádáme pro amatérské koláčové týmy soutěž **O zlatý koláč**, letos je před námi 9. ročník a doufáme, že se v čase babího léta opravdu uskuteční. Podívaná je to veliká, pod koláči se prohýbají stoly, na všechny se dostane. Výtečné koláče pečou také profesionálové, držitelé naší značky – pekárny Gobe, AZPEK a KAMAHAJ.

Cukrárna **Kamahaj** vznikla v roce 1991, poté když zanikly Severomoravské pekárny a cukrárny. Kamahaj je domácí cukrářská výroba se sídlem v Hradci nad Moravicí, kde je také vzorková prodejna. Své produkty poctivě vyrábí z másla a vajec nic není šizené náhražkami. Výrobky rozváží do mnoha prodejen. Svým zákazníkům nabízí několik desítek druhů zákusku, dortů, cukroví, pečou také domácí svatební koláče. www.kamahaj.cz

Pekařství **Gobe spol. s r.o.** bylo založeno v roce 1992. Název je odvozen z hovorového překladu německých slov golden bäckerei (zlatá pekárna) využitím prvních dvou písmen těchto slov. Pekařství je mimo jiné známé svými svatebními koláči, které jsou již dlouhá léta pečené podle tradiční domácí receptury. www.pekarstvigobe.cz





Slezské nebe

Není to zrovna dietní pokrm, ale při svátečních příležitostech pohladí vaše chuťové buňky. Ne nadarmo se jmenuje Slezské nebe. Snoubí se v něm prvky starobylé německé, české i polské kuchyně v podobě plátků uzeného masa, nasládlé omáčky a knedlíčků.

Kluski

- 1kg brambor
- ¼ kg hrubé mouky
- 1 vejce
- sůl

Polovinu brambor uvařte ve slupce, oloupejte a pomelte. Druhou polovinu brambor najemno nastrouhejte a vytlačte přebytečnou vodu, aby těsto nečernalo. Směs vařených i syrových brambor promíchejte s moukou, vajíčkem a osolte. Vypracujte těsto a tvarujte knedlíčky o průměru pět centimetrů, do kterých palcem vmáčknete důlek. Vkládejte do vroucí osolené vody a vařte zhruba ¼ hodiny.

Omáčka

- ¼ kg směs sušeného ovoce (jablka, meruňky, hrušky, švestky)
- 1 ks skořice celá
- 2 lžíce hladká mouka
- 1 lžíce máslo
- 2 lžíce povidla
- 1 ks velký citron
- sůl

Směs ovoce namočíme přes noc do ¼ litru studené vody.

Uzené maso dle vlastního výběru (bůček, plec) vařte asi 30 minut v ½ litru vody, aby změklo. Potom k němu přidejte namočené ovoce, skořici a nastrouhanou citrónovou kůru a vařte dalších 30 minut. Uzené maso vyjměte a porcijte až těsně před podáváním, aby příliš nevychladlo. Z másla a mouky vytvořte jíšku, zalijte ji vývarem a ještě 15 minut povařte. Zhruba v tuto dobu dejte vařit knedlíčky. Na závěr dochuťte trochou soli, povidly a šťávou z citronu.

Pekařství AZPEK s.r.o. Bolatice se specializuje především na ruční výrobu a prodej čerstvých pekařských výrobků bez konzervačních látek a stabilizátorů. Jejich produkci znají občané Ostravy, Opavy, Krnova i všech přilehlých obcí a měst. Provoz zajišťují zkušení odborníci v oboru s velmi dobrou znalostí trhu. Staví hlavně na původních recepturách a na kvalitně odvedené práci svých zaměstnanců. Šikovné ruce pekařů nedokážou stroje nahradit ani v 21. století.

www.azpek.cz/restaurace-pekarna



Na talíř vložte 3 až 4 uvařené knedlíčky (kluski), mírně je přelejte omáčkou a nahoru položte plátky vařeného uzeného masa.

Dobrou chuť!

Více receptů z Opavského Slezska najdete **ZDE**

Vzhůru na hrad Vikštejn

Hrad Vikštejn byl založen v polovině 13. století a svou konečnou podobu získal za Jana Planknara z Kynšperka v 16. století. Vikštejn byl považován za nejpevnější hrad na Opavsku. Aby v průběhu třicetileté války nepadl do rukou Švédů, byl v roce 1648 z velké části zničen. Později sice prošel opravami, přesto však od 18. století chátral a postupně se změnil v ruinu.

Jako každý hrad i Vikštejn má bílou paní. Je jí mladá žena purkrabího Vítka, kterou ve 13. století zabil a shodil z hradeb do Moravice rytíř Tunkel. Ochranný duch Vikštejna se zjevuje, když hradu hrozí nebezpečí, vždy o půlnoci v bílém šatu se zřetelnými krvavými skvrnami.

Jiná pověst vypravuje o strašidelném zvonku. Poté, co dal vikštejnský pán zabít poustevníka ze zvonice pod hradem za to, že pozdě zvonil klekání, ozýval se v lesích pod hradem děsivý zvuk zvonku. Vikštejnský pán tu hrůzu nevydržel, a nakonec z hradu utekl. Nový pán nechal na místě zničené poustevny postavit kapli a strašidelné zvonění ustalo.

A poslední tip pro nadšené výletníky – zkuste najít Vikštejnského draka!

Na jaře jsou nejlepší rozkvétající kytky, bzučící včely a zpívající ptáci. Není to specifické pouze pro náš region, ale na jaře stojí za to vyrazit do přírody a pozorovat, jak postupně všechno ožívá.



Mlýn vodníka Slámy

Šéfkuchař Jakub Lazar pracuje v Mlýně vodníka Slámy od léta 2020 a stále neztrácí elán. Věříme, že se u nás bude moci pořádně realizovat a ochutnáme díky jeho zkušenostem spoustu dobrých pokrmů.

Máme v plánu rozdělit letošní nabídku restaurace dle 4 ročních období a vařit vždy z čerstvých, sezónních a místních surovin. O víkendech budou navíc v nabídce víkendové speciality a v létě grilování. Pokud nám to situace dovolí, uspořádáme opět v našem areálu letní divadlo a další kulturní akce. Některé jsme již přesunuli z předjarního období na podzimní.

Stále jsou v našem areálu v provozu služby konírny, kde si lidé mohou zapůjčit poníka na procházku a podobně, nebo se projít po našich lukách kolem řeky či Minizoo.

Něco o našem šéfkuchaři:

Jméno: Jakub Lazar

Věk: 31

Vystudoval Střední školu společného stravování v Ostravě Hrabůvce v oboru kuchař.

Působil: Hostinec u Boříka; Prosper Golf Resort Čeladná pod vedením šéfkuchaře Otty Kokoszynského; Clarion Congres Hotel Ostrava; Restaurace Di Valle Čeladná; Gókaná sushi bar & fusion; pracoval v Rakouských Alpách v městečku Saalbach - Restaurant Del Rossi (z toho 2 roky jako souschef a 4 roky jako šéfkuchař)



Jakub Lazar pro vás připravil recept na **Pistáciový chlebík s malinovou pěnou**.

Suroviny na chléb:

- 120 g cukru
- 50 g nasekaných pečených pistácií
- 50 g hladké mouky
- ½ lžičky prášku do pečiva
- 75 g másla
- 4 bílky
- 35 g marinovaných višní

Suroviny na pěnu:

- 150 g malinového pyré
- 75 g cukru krupice
- 5 g plátek želatiny
- 180 g smetany (min. 30%)
- 60 g mascarpone

Postup – chléb:

V míse smíchejte suché suroviny.

Máslo v rendlíku rozpustíte a pomalu ho zahříváte tak dlouho, dokud nezíská oříškovou barvu. Poté ho nechte vychladit a společně s bílkem promíchejte do suchých surovin.

Přidejte nakrájené ovoce, promíchejte, vložte do formy a pečte 20 minut v předehřáté troubě na 190 °C. Po upečení nechte vychladnout.

Postup – malinová pěna:

Pyré s cukrem smíchejte v rendlíku a svařte o třetinu objemu. Přidejte želatinu a nechte zchladnout.

Mezitím si vyšlehejte smetanu do tuha.

Zchladlé pyré vmíchejte do mascarpone a poté lehce vmíchejte vyšlehanou šlehačku. Krém nechte odpočinout.

Servírování je možné dle vlastních fantazií, kterým se meze nekladou.





Orlické hory

Orlické hory a Podorlicko mají mnoho co nabídnout. Recepty našich babiček jsou opět populární. Můžete se u nás těšit na originální a lokální speciality. Pokud plánujete „gastro“ výlet, zařadte Orlické hory do svého seznamu. Nebudete litovat, jelikož tu jsou místa, která rozhodně stojí za pozornost všech gurmánů.

Pekařství Karel Rezner

Malé pekařství v horské obci Deštné v Orlických horách. Pýchou tohoto rodinného pekařství je vyhlášený žitno-pšeničný chléb, který je ručně zpracován z přírodního kvásku a s obsahem 70% žitné mouky. K výrobě se používá třikrát vedený žitný kvas, který si pekárna vyrábí sama. Pekárna nepoužívá žádné emulgátory, barviva, konzervanty apod. Chléb je vyráběn ručně a pečený je s láskou. Pekařství Karel Rezner, to je rodinná pekárna s více jak stoletou tradicí, kde koupíte výborné pekárenské a cukrářské výrobky, rohlíky, koláče, máslové vánočky a mazance.



Pekárna Na Plechu

Netradiční pekárna, v níž se pečou tradiční i neobvyklé dobroty. Voní čokoládou, zázvorem i skořicí, ale pekaři jsou sví. Pracují každý den velmi pilně a jsou šťastni, že mohou být zaměstnání. Pekárna Na Plechu je projektem sociálního podnikání. Lidé zde pracují v režimu chráněných pracovních míst – o něco pomaleji, ale o to s větší chutí do práce. I proto jsou pak všechny ty dorty, koláče, buchty, záviny, sušenky a jiné dobroty pečlivě připravené, vynikající a plné lásky. www.naplechu.cz

Pekárna Na Plechu

Pekárna Na Plechu je sociálním podnikem, který vznikl pod organizací PFERDA z.ú. Cílem pekárny je pomáhat lidem s mentálním postižením a duševním onemocněním, kteří mají zájem uplatnit se na trhu práce.

Naše pekárna vznikla jako rozšíření k Tréninkové pekárně Láry Fáry, která dodává výrobky do našich kaváren Láry Fáry v Rychnově nad Kněžnou a Náchodě. Tréninková pekárna je na rozdíl od Pekárny Na Plechu sociální služba, která má status sociálně terapeutické dílny. Proto se tedy zrodil nápad na pekárnu, která by mohla péct pro širší veřejnost, mohla by dodávat i do dalších kaváren a zároveň by vznikla chráněná pracovní místa. A tak v roce 2014 vznikla Pekárna Na Plechu.

V současné době zaměstnáváme celkem 9 pracovníků s postižením a 4 asistentky. Každý z našich zaměstnanců na chráněném místě má individuální potřeby, proto se liší i délka a četnost jejich směn. Někdo chodí do práce jednou týdně, někdo naopak každý den. Na směně je s nimi vždy alespoň jedna asistentka, která jim pomáhá zvládat zadanou činnost. Naší prioritou je, aby se zde pracovníci cítili dobře, aby si osvojili základní pracovní návyky a aby si uvědomili, že jejich práce je stejně důležitá jako práce na volném pracovním trhu.

Naše pekárna se zaměřuje především na sladké pečivo jako jsou dorty a koláče. Sortiment je ale i tak dost rozmanitý – najdete u nás čokoládové dorty, dorty s ovocem, různé druhy cheesecaků, ale i slané koláče nebo dorty na zakázku z potahované hmoty. Zakládáme si na tom, že pečeme z poctivých surovin, bez zbytečných náhražek a především, že vše děláme ručně a s láskou.

Zpočátku to byla trnitá cesta – naráželi jsme na předsudky lidí, kteří brali práci lidí s postižením za zbytečnou a nedokonalou. Ale my jsme v naší práci vytrvali a postupně se dostávali do povědomí okolí právě díky jedinečnosti, kterou nabízíme.

Nyní za sebou máme množství úspěšných cateringů, občerstvení na svatby včetně náročných svatebních dortů, dokonce jsme



v minulém roce získali ocenění Regionální potraviny za náš kokosový dort. A pokud jste nikdy neochutnali naše vyhlášené svatební koláčky, pak vězte, že jste o mnoho přišli! Toho všeho jsme ale docílili jen díky tomu, že jsme se odmítli vzdát a věřili jsme v práci, kterou děláme.

Pokud tedy budete mít někdy cestu kolem, nezapomeň se zastavit v jedné z našich kaváren a ochutnejte výrobky, které každý den připravují pekaři s postižením. Pekaři, kteří jsou vděční za to, že mohou ukázat světu, že i oni mu mají co nabídnout.



Jidáše

- 1 droždí
- 350 ml mléka
- 40 g cukr krupice
- 500 g polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 80 g medu
- 120 g másla
- 1 lžička soli
- 1 lžička citronové kůry
- 100 g rozinek
- 2 vejce na potřetí

Připravte si kvásek, ohřejte polovinu mléka, rozdrobte kvasnice do mističky, přidejte cukr a rozmačkejte vidličkou, až vznikne tekutá směs. Přilijte ohřáté mléko a promíchejte. Přikryjte čistou utěrkou a nechte chvíli kynout na teplém místě.

Změklé máslo prošlehejte se žloutky, vmíchejte med, citronovou kůru, sůl a hrozinky. Do roboty odvažte mouku a přidejte máslovou směs. Přidejte vzešlý kvásek a podle potřeby mléko – ne celé!

Vypracované těsto dejte do moukou vysypané mísy a nechejte pod utěrkou vykynout na teplém místě. Trvá to cca 1 hodinu, těsto musí zdvojnásobit svůj objem.

Vykynuté těsto dejte na pomoučený váh, rozkrájejte na kousky (24 ks) a tvarujte hady, které splejte do tvarů Jidášů.

Pokud těsto lepí, pomoučte si ruce a váh. Jednotlivé tvary nechte ještě chvíli kynout na plechu, poté pomažte vajíčkem.

Pečte do zezlátnutí v troubě vyhřáté na 165°C. Po 10 minutách pečení znovu pomažte rozšlehaným vejcem.

Pivovar BARON

V rodinném minipivovaru v Opočně i přes aktuální situaci pracujeme na nových speciálních pivech. Degustovat můžete naše ležáky ze standartního sortimentu celoročně, ale speciální piva jsou v nabídce dle aktuálních skladových zásob.

K dobrému jídlu se vždy hodí výborné pití. Proto na jarních oslavách nesmí chybět orosený Baron! Máme u nás lahvičky, ale pro více lidí je lepší soudek, ke kterému Vám zapůjčíme naše chlazení. Hned máte hospodu v obýváku.

Na jaro 2021 máme přichystané 3 druhy speciálního piva. Zmíníme lehký American Pale Ale 9 % EPM, který nese název BIKER. Dále jemně chmelený spodně kvašený ležák 11 % EPM s názvem BOURÁK, který má odlišnou recepturu od naší klasické jedenáctky.

Stavte se u nás kdykoliv, rádi Vás uvidíme!

Pivovar Baron v Opočně

Hradecká 217, tel. 731 350 630



Koláče z listového těsta

Koláče takto tvořené jsou stále velice oblíbené jako svatební koláčky. Dříve, za časů, kdy nebyly velké pekárny, sešly se sousedky v chalupě a zvládly napéct pro celou svatbu.

máslové těsto na drobenku

- 500 g másla
- 300 g hladké mouky

sádlové těsto

- 700 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 lžice sádla

kvásek

- 400 ml mléka
- 4 žloutky
- 2 kostky kvasnic
- 2 kostky cukru

Zadělejte máslové těsto a dejte do chladna. Vzešlý kvásek nalijte do mísy se sádlovým těstem a zapracujte. Rozválejte na vál asi 1,5 cm silnou placku, na ni rozprostřete máslové těsto, 3x přeložte a vyválejte na celý vál těsto silné asi 3 mm. Rádlem rozkrájejte 3 řady čtverečků, plňte nádivkou – povidlovou, ořechovou, makovou, tvarohovou. Zadělejte jako kynutý knedlík spojem nahoru, dejte drobenku a ihned pečte na 160 °C. Vychladlé pocukrujte.

Pokochejte se výhledem do krajiny

Za dalekými rozhledy nemusíte vystoupat jen na rozhledny, ale krásné vyhlídky do kraje nabízejí i horské stráně a vrcholky okolních kopců, a to nejen Orlických hor ale i členitého Podorlicka. Mnohdy je dominantou takového vrchu památný strom s lavičkou, křížek nebo kostelík, jako je tomu například v Jedlové nad horskou obcí Deštné v Orlických horách u kostela sv. Matouše. Jinde tato místa podmínila vznik turistických chat, jako je třeba Kašparova chata na Adamu u Mladkova nebo Masarykova chata na Šerlichu.





Podkrkonoší

Základem podkrkonošské kuchyně byly vždy brambory, zelenina a zelí pěstované na okolních polích. Ovocné sady dávaly bohatou úrodu jablek, hrušek, švestek či třešní, které místní kuchařky dokázaly zpracovat s obdivuhodnou fantazií.

Symbolem jara je probuzená příroda. Když se dostatečně oteplí, vylétají z úlů po dlouhé zimě včely na první prolety. S rozkvětem jív, olší či javorů včelstva plodují a včelař musí rozšířit úly o mezištěny. Nejen nedostatek prostoru v úlu totiž vede k rojové náladě včel. Během několika jarních týdnů včely zaplní plásky voňavým medem, který je vyhledávanou pochoutkou i důležitou přísadou v české kuchyni. V regionu Podkrkonoší je chov včel tradicí i díky ovocnářské historii území.

Pod značkou PODKRKONOŠÍ regionální produkt® nabízí med paní Soprová ze Včelí farmy Pod Zvičinou, která vyrábí i výbornou medovinu. www.vceli-farma.com

VŠÚO v Holovousích má své úly přímo v ovocných sadech. www.vsuo.cz

Společnost Hořícká lesní, s.r.o. produkuje vynikající kvěťový a medovicový med. www.horickalesni.cz

V Konecchlumí jsou umístěna včelstva pana Ing. Kučery. Naleznete je poblíž lesa na svazích osázených ovocnými stromy. U tohoto včelaře si můžete mimo jiné koupit také med kvěťový pastovaný.

Kyselo

Oblíbená a typická polévka, která se v Podkrkonoší připravuje. Základem je chlebový kvas, jenž se dá i dnes koupit v pekařství, a nezbytné brambory. Jedná se o vydatné jídlo, které nasytí trávníka během oběda či večere.

- 200 g chlebového kvasu
- 1 l vody
- 10 g sušených hub
- cibule
- 4 vejce
- smetana
- vařené brambory
- sůl a kmín

Kvas zalijte vlažnou vodou, rozšlehejte, přidejte sůl a kmín, předem namočené houby a zvolna vařte zhruba ½ hodiny. Přidejte předem na másle osmaženou drobně pokrájenou cibuli a osmažená, míchaná vejce. Můžete zjemnit smetanou. Do hotové polévky vložte ve slupce uvařené, oloupané a pokrájené brambory.





První plechovky od Tambora nabízí exportní pivo

Prvním výsledkem návratu Martina Vrby na pozici sládky v Královédvorském pivovaru Tambor ve Dvoře Králové nad Labem se v předvánočním čase stala série exportních piv v plechovkách.

„Pivovar i při tomto kroku zůstal věrný své tradici vaření klasických ležáků, které stále zdokonalujeme,“ vysvětlil Martin Vrba. Při úpravě receptur zužitkoval nabyté zkušenosti z působení v zahraničních pivovarech. I když se jedná o exportní pivo v omezeném množství, menší část nabídl pivovar zákazníkům i u nás.

Stále žádanější obal, tedy plechovka, má originální design od výtvarníka Josefa Sodomky, který spolupracuje například s Divadlem bratří Formanů. Každý druh se pyšní jiným obrázkem. Plechovky se tak už staly vyhledávaným sběratelským kouskem. Do budoucna se objeví další nové motivy.

Pro zákazníky je důležitá prodloužená trvanlivost. „Dosáhli jsme ji využitím velice šetrné a jemné filtrace, kterou používají například naši kolegové v Německu,“ dodal sládek Vrba.

Majitel pivovaru Nasik Kiriakovský doplnil, že díky tomu zůstala zachována kvalita řemeslného piva, které není pasterované, ani jinak upravované.

Plechovky mají obsah 0,5 l a lze je ještě koupit v Pivovarské prodejně. Pivovar je držitelem značky Regionální produkt Podkrkonoší.

Královédvorský pivovar Tambor

Raisova 699

Dvůr Králové nad Labem

kontakt: Bedřich Machek, machek@pivo-tambor.cz

Lázně Bělohrad

Město s příjemnou atmosférou, zajímavou architekturou, obklopené přírodou a lákající k procházkám. Přes město vede stezka K. J. Erbena, po které se dostanete do 6 km vzdálené malé obce Hřídalec.

Hřídalecká hůra

Tato přírodní památka, známá jako bohaté naleziště kvalitních minerálů, je zbytkem třetihorní sopky. Dominantou vísky je kostel sv. Jiří. Návrat do Lázní Bělohrad si můžete za pěkného počasí prodloužit jižním směrem do malebného Svatojánského Újezda a odtud východně zpět do městečka Lázně Bělohrad.





Polabí

Úrodný kraj Polabí patřil vždy mezi nejbohatší regiony. Jednou ze základních surovin bylo obilí. Jelikož v kraji bylo mouky dostatek, pekl se žitný chléb, z pšeničné mouky pak sladké pečivo. Z luštěnin se tu pěstoval hrách, fazole nebo čočka. Součástí venkovské stravy byly zabijačky. V regionu se také dařilo a stále daří zelenině a ovoci, což potvrzuje celá řada ovocnářských a zelinářských produktů certifikovaných značkou POLABÍ regionální produkt.

Pokud plánujete cestu do Polabí, kraje zlatých klasů, oplývajícího mlékem a strdím, který vybral praotec Čech pro svůj lid, je to dobrá volba. Hojnost regionu můžete okusit na řadě míst. Pro vaše mlsné jazýčky máme pár tipů.

Prvním zastavením je **biofarma Košík** na Nymbursku, která nabízí stylové ubytování i vynikající kuchyni. Tento ostrůvek Slovenska ve Středních Čechách je vhodným cílem pro rodiny s malými dětmi. K vidění jsou téměř všechna domácí zvířata. Bio výrobky oceněné značkou POLABÍ regionální produkt zahrnují širokou škálu. Ochutnejte mléčné výrobky z ovčího, kozího i kravského mléka, klobásky a další masné dobroty či marmelády, nakládanou zeleninu nebo chutney. V současné době je v provozu výdejní okénko.



K dobrému jídlu patří dobré pití. Je libo pivečko nebo vínečko? Pivovarů je v regionu celá řada. Mezi ty, které se mohou pochlubit značkou POLABÍ regionální produkt, patří rodinný **pivovar Svatý Ján** v Polepech u Kolína. Jde o „malý“ rodinný pivovar. Do provozu byl uveden v roce 1996. Celou technologii si osobně vymyslel, naprojektoval i provedl samotný sládek. Cílem pivovaru je „přetavit“ laickou veřejnost na veřejnost poučenou, která bude vyžadovat a bude schopna posoudit i typově odlišná piva. Vaří zde tedy ležák světlý i tmavý, ALE, PALE ALE, IPA, stout, porter, bock, pšeničné pivo aj. Po předchozí domluvě můžete na exkurzi, při níž vás pan sládek seznámí s tím, jak se pivo vaří i jak se správně degustuje.



Přímo na břehu Labe v lázeňských Poděbradech najdete další značkou oceněný pivovar. **Pivovar Poděbradský zdroj** se nachází v historické budově, kde má svoji tradici z let 1502 až 1950. Znovuobnovení značky Poděbradský zdroj je datováno k roku 2013, ale první vaření začalo až od roku 2017. V nabídce je vlastní nefiltrované a nepasterizované pivo. Podle původní receptury zde vaří tmavý ležák Poděbradský Zdroj 14°, najdete zde ale celou škálu dnes oblíbených piv včetně Poděbradského Rádlu – osvěžujícího nealkoholického ovocné piva.

Dáváte-li přednost vínu, zavítejte na Mělnicko plné slunečných strání posetých vinicemi. Půda dává místnímu vínu nezaměnitelnou chuť – mineralitu a kořenitost a Labe svými teplými výpary dodává podzimním hroznům zvláštní chuť a buket. **Vinařství Bettina Lobkowicz** navazuje na staletou vinařskou tradici na Mělníku, kde hospodaří na historických vinicích Lobkowiczů. Vinařství je výrobcem vína pouze z vlastních hroznů a je s 45 ha vinic největším producentem ve městě. Přímo u řeky Labe se v rekonstruovaných sklepích velmi šetrným způsobem vyrábí víno tou nejmodernější technologií. Kromě vín nabízí sekty, vyráběné klasickou metodou kvašením v lahvích, dále vinné destiláty a olej z hroznových jader. Vinařství má krásnou udržovanou zahradu, kde je možno posedět, ochutnat víno a využít neopakovatelnou atmosféru na břehu řeky. Velmi vhodné pro cyklisty – v blízkosti je Polabská cyklostezka.

Zdravá strava znamená hodně zeleniny a ovoce, a to nejlépe z místních zdrojů. Mezi produkty se značkou POLABÍ si určitě vyberete. Podívejte se na www.regionalni-znacky.cz/polabi/.



Řepánky

Když POLABÍ, tak řepánky. Sladká pochoutka plněná cukrovou řepou s mákem, krajová specialita, která voní Polabím vždy v období řepné kampaně již skoro 200 let. Řepánky mohou vypadat jako klasické buchty, někde jsou to však spíš menší bochánky s větším množstvím náplně.

Řepánky:

- ½ kostky droždí
- 75 g krupicového cukru
- 500 g hladké mouky
- 100–150 ml mléka
- 75 g másla, změkklého
- 2 žloutky + 1 prošlehané vejce na potřetí
- 1 lžička nastrouhané kůry
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli

Náplň:

- 1–2 cukrové řepy (asi 500 g), oloupané a nastrouhané nahrubo
- 50 g másla
- 250 ml mléka
- 250 g mletého máku
- krupicový cukr podle chuti

Promíchejte droždí s trochou vlažného mléka, lžičkou cukru a 2 lžičkami mouky. Nechte vzejít kvásek. Pak přidejte zbývající suroviny, mléko přilévejte postupně a vařečkou či rukama vypracujte měkké a hladké těsto. Dejte ho asi na půl hodiny kynout.

Mezitím si připravte náplň. Na rozehrátém másle opékejte přibližně 3 minuty řepu, pak přilijte 3 lžíce vody a přiklopené duste zhruba 30 minut téměř doměkka. Přidejte mléko, přiveďte k varu a vsypte mák. Míchejte tak dlouho, až se tekutina vsákne. Podle chuti dosladte. Troubu předehřejte na 180 °C. Z těsta odkrajujte kousky, rukou je roztlačte, dejte na ně lžici náplně a zabalte. Řepánky pokládejte na plech s pečicím papírem tak, aby se nedotýkaly. Potřete vajíčkem a pečte asi 30 minut dozlatova.

Receptů je nespočet, každá rodina si řepánky dělala po svém. V některých se do náplně přidává pepř, skořice, perník... Tento recept je z Dobrovicka. Rada na závěr: Náplň je dobré uvařit den předem, aby dokonale vystydla a zatuhla.

Naučná stezka Chotuc u Nymburka vás dovede na kopec s kaplí a hřbitovem

Pohlédneme-li od Nymburka SV směrem, nemůžeme si nevšimnout v široké polabské rovině protáhlého kopce, jediného v širokém okolí, jenž se jmenuje Chotuc. Opukový vrch Chotuc, na jehož úpatí leží městečko Křinec je důležitým spirituálním místem již od dob keltů.

Keltské osídlení připomíná řada archeologických nálezů. Vrch na severním okraji Polabské nížiny je chráněnou přírodní památkou se zajímavým výskytem rostlin i živočichů. Pohan-ská tradice výstupů na Chotuc byla natolik silná, že katolická církev s ní nebojovala, ale dala poutím nový náboženský význam – v 13. století nechala totiž postavit na vrcholu kapli Nejsvětější Trojice. Dnešní kostelík pochází z 15. století, později byl zbarokizován, v 19. století opraven. Pak dlouhá desetiletí chátral, až v roce 1995 byl opraven do dnešní podoby. Okolo kostelíka se rozkládá starý hřbitov, pod vrchem Chotuc se u silnice vedoucí do obce Mečír nalézají opuštěný židovský hřbitov.

Naučná stezka zřízená profesorem Zdeňkem Kučerou z Nymburského gymnázia a kolektivem studentů má 7 zastavení, která nabízejí informace o ochraně přírody, historii celého území, z oblasti geologie, ale především rarity místní flory a fauny. Ideální je spojit výlet třeba na kole ještě s návštěvou nedaleké vesnické památkové rezervace v Bošíně a vesnické památkové zóny v Sovenicích se zachovalou polabskou venkovskou architekturou.



Od talíře na pole aneb vypěstuj si sám!

Naši malou farmu naleznete v malinké obci Kutlíře nedaleko Kolína. Nenechte se zmást slůvkem malinká, jelikož historie osady Kutlíře (původně Újezdec) sahá až do roku 1295. Zda tak daleko sahá i selská historie mé rodiny, mi však není známo. Je však faktem, že sedláckou tradici naší rodiny přerušila na více než jednu generaci změna režimu po 2. světové válce.

V roce 1991 se rozhodl můj otec obnovit sedláckou tradici naší rodiny a společně s několika přáteli se pustil do záchranu starobyklých statků v obci Kutlíře. Můj otec je příznivcem barvitého osevu. A nejen proto tak mezi námi pěstovanými plodinami najdete nad rámec běžných komerčních plodin: lesknici, konopí ale třeba i skoro zapomenuté proso.



Nyní však k jádru věci, kde se vzal a proč česnek v osevním plánu? Podobně jako u spousty kolegů mě k tomu dovedla má láska k jídlu. Přesněji řečeno k tatarskému bifteku. Vzpomínám-li si dobře, na jaře roku 2012 se společensky řešila absence českého česneku na trhu, odkud byl vytlačen levnějšími konkurenty z ciziny. V restauraci jsem si objednal svůj oblíbený „tatarák“, na topinku jsem natřel všechny 3 stroužky česneku k porci a stále se nedostavila požadovaná štiplavost. To mě vedlo k mé první výsadbě česneku – tehdy na cca 100 m². Poprvé jsem se do konvenčního pěstování pustil v roce 2015. Od té doby výměra pěstovaného česneku stále roste. Odbyt česneku probíhá všemi možnými i nemožnými kanály. Popravdě bych nikdy nečekal, že využiji znalosti angličtiny při prodeji českého česneku. Za těch pár let jsem vyzkoušel mnoho odrůd, jedno však zůstává, všechny odrůdy jsou původní české, vyšlechtěné špičkovými šlechtiteli s osobním vztahem k česneku. V roce 2020 jsme pěstovali odrůdy Slavín, Štěpán, Ivan a Karel IV. Náš česnek se pyšní označením POLABÍ regionální produkt. Toto označení je pro spotřebitele zárukou původu a také kvality produkce. Tak až budete mít chuť na řádně štiplavý česnek, stavte se u nás v Kolíně či v Kutlířích, nebudete litovat.

Kam povedou mé další česnekové kroky těžko říci. Samozřejmě další zpracování vlastní



produkce se nabízí. Budu velmi rád pokud mi své nápady a oblíbené zpracování napíšete na můj mail panek@kutlire.cz

Závěrem mi dovoluňte poděkovat Statku Kutlíře a.s. a jeho pracovníkům za cenné rady a strojní / polní výpomoc, dále pak Ovocným sadům Bříství za rady a pomoc s odbytem našeho česneku. Těším se na další spolupráci a Vaši návštěvu u nás v Kutlířích.

Adam Pánek

Ovocné sady Bříství

Jak už napovídá tvarem logo, pěstují se zde převážně jablka v mnoha odrůdách. Z 12 barev složené jablko v logu představuje nejzastoupenější odrůdy. S jablky se v sadech dále pěstují i 6 odrůd hrušek.

Ale zpět k jaru. Nyní přichází krásná sezóna, kdy bude probíhat na poli pod jablonořnými sady u motorestu Zlaté Slunce samosběr jahod.

Ale i ten, kdo nerad češe jahody, nepřijde zkrátka. Bříství leží v nádherném místě nabitém historií, která se velmi těžko vtěsňovala do brožury „Poznej toto místo: BŘÍSTVÍ U KŘECHOŘE“, vydané pro zákazníky Spolkem Bříství za finanční podpory MAS Podlipansko.

Na památku sem namířené výletu si můžete zakoupit turistickou fotonálepku, kterou vydaly Ovocné sady Bříství ve spolupráci s Asociací regionálních značek z. s. Určeny jsou nejen do vašich Turistických deníků, které jsou pro tuto

dobu jako stvořené. Spousta omezení, zákazů, nařízení apod, tak se pojdte vydat k nám za bližším poznáním místa a získat svou nálepku do deníku.

Svůj výlet můžete zakončit na jahodové plantáži nákupem čerstvě česaných jahod.

Jahody, ale i jablka a hrušky pěstují v Bříství s obrovskou péčí a maximálním ohledem k přírodě. Jejich cílem je produkce kvalitního a hlavně zdravého ovoce. Přednost má mechanická a biologická ochrana ovoce před chorobami a škůdci. Že to dělají dobře, dokazují udělené ochranné známky SISPO a Polabí regionální produkt.

Koncem roku 2020 se zúčastnili soutěže „Zemědělec roku 2020“ a jejich farma získala titul Zemědělec roku hned ve dvou kategoriích! Na vítězných příčce se umístili jako Malá farma do 50 ha v ČR a také jako nejlepší Farma ve Středočeském kraji.



Takže kde si načešete nebo zakoupíte nejlepší jahody? V Ovocných sadech Bříství u Křechoře! Všichni jste srdečně zváni. Vždyť co by to bylo za sezónu bez jahod se smetanou, jahodových knedlíků či jahodových koláčů? Kdo by odolal těm červeným, sladkým, voňavým a čistým plodům pěstovaných na slámi?

Pozitivní účinky jahod na naše zdraví a tipy na jejich zpracování v kuchyni najdete na webu www.bristvi.cz, kde je i aktuální nabídka včetně informací k samosběru či prodeji jahod.

Prácheňsko

Prácheňsko je krajem rybníků a řek. Chov ryb zde má mnoholetou tradici, jejíž počátky sahají až do 12. století, proto se zde staly ryby oblíbenou gastronomickou pochoutkou.



Kvalitní gastronomie a regionální produkty vytvářejí přirozené spojení. Je jen velmi těžké představit si zážitkovou gastronomii v restauraci, jejíž šéfkuchař by nepracoval se sezónní nabídkou regionálních produktů. Regionální produkty jsou zárukou čerstvosti, podtrhují autentičnost připravovaných pokrmů a stále častěji jsou také zárukou kvality, organického chovu či pěstování. Přívlastky jako regionální nebo farmářský patří mezi vžitě, spotřebiteli vyhledávané a vyžadované ve spojení s konkrétní surovinou či připraveným pokrmem či nápojem. Tyto suroviny dodávají výrobci z Prácheňska.



Vodňanský kapr

- rybí filety 4 (z kapra)
- máslo 100 gramů
- šťáva citronová 2 lžičce
- slanina 150 gramů
- cibule 2 kusy
- bobkový list, pepř 1 hrst (kuliček)
- pivo 250 mililitrů
- perník 50 gramů
- mandlové lupínky 50 gramů
- pečivo (k podávání)
- sůl, cukr

Na polovině másla opečte většinu slaniny pokrájené na plátky. Vložte na ně osolené a citronem zakapané porce kapra a zprudka je opečte. Přidejte jednu, na kolečka pokrájenou, cibuli a koření. Zalijte pivem a zakryté zvolna asi 15 minut duste.

Hotového kapra vyndejte na nahřátou mísu, zakryjte a uchovejte v teple.

Šťávu pak zahustěte nastrouhaným perníkem, povařte, propasírujte a podle chuti dokořeňte, osolte či zvýrazněte chuť špetkou cukru a zjemněte máslem.

Kapra přelijte vzniklou omáčkou, ozdobte kolečky dozlatova osmažené zbylé cibule a posypte nasucho opečenými mandlemi. Podávejte s pečivem.

Nejoblíbenější turistické cíle Prácheňska

Krajina protkaná rybníky, lesy a voňavými loukami nabízí prostor pro mnoho sportovních aktivit i pro trávení klidné dovolené. Mezi nejoblíbenější turistické cíle Prácheňska patří Krokodýlí zoo v Protivíně, hrad Helfenburk u Bavorova nebo Strakonický hrad a Muzeum středního Pootaví ve Strakonici. Život našich předků poznáte nejlépe ve vodním mlýnu v Hoslovicích, u vyřezávaného včelína v Krušlově, rybářském muzeu ve Vodňanech nebo v Muzeu obilnářství ve Skočicích. Z památných historických míst byste neměli minout památník bitvy u Sudoměře.



Putování za Prácheňskou perlou

V řekách Blanici a Otavě, a také v mnoha rybnících na území Prácheňska, pobývají pohádkové perlorodky. Tajemné vodní bytosti jsou na ně hrdé a pečlivě je ochraňují a střeží. Na starost je dostává vždy ta nejpečlivější z rusalek. Protože místní mají rádi svůj půvabný kraj, těší je, když jej přicházejí anebo přijíždějí poznávat návštěvníci odjinud. Proto se rozhodli, že k tomu i sami pomohou. Rusalky dostaly za úkol, aby roznášely perly pohádkové perlorodky tam, kde si je zájemci budou moci opatřit, a ještě k tomu poznat zajímavé turistické cíle.

Více na webu prachensko.eu

Slovácko

V roce 2008 vznikl projekt regionální značky Regionu Slovácko „**Tradiční výrobek SLOVÁCKA**“, jehož hlavní náplní je prezentace regionu prostřednictvím využití jeho specifík, podpora výrobků a výrobců s důrazem na tradici vycházející z podstaty Slovácka. Značka zaručuje především kvalitu výrobků, jejich vazbu na vymezené území, tradici výroby a šetrnost k přírodě.

V roce 2020 vznikla partnerská značka „**SLOVÁCKO regionální produkt**“. Tato značka doplňuje a rozšiřuje stávající Tradiční výrobek Slovácka o kvalitní výrobky a výrobce, kteří však nutně nemusí respektovat tradici, ale vychází z ní a respektují charakter Slovácka.

Obě značky si kladou za cíl:

- identifikaci výrobků a jejich spojitost s regionem,
- vystupování pod jednotným brandem,
- pomoc výrobcům s marketingem, vzděláváním, podporou prodeje,
- šíření pouze kvalitních výrobků,
- prohlubování destinační identity,
- v případě Tradičního výrobku SLOVÁCKA navíc zvýšení zájmu o podporu lidových tradic a tradičních výrobků a předáváním dalším generacím.

Nositelé značky:

Nositeli značky Tradiční výrobek SLOVÁCKA je v současné době více než 80 výrobců a jejich řady se budou i nadále rozšiřovat.

Možnosti zakoupení výrobků:

Výrobky obou značek je možné zakoupit v Prodejní expozici Tradiční výrobek Slovácka v Uherském Hradišti a Regionálním centru v Hodoníně, dále v informačních centrech po celém Slovácku, v některých turisty navštěvovaných objektech, na recepcích vybraných ubytovacích zařízeních, objednat na webových stránkách www.tradicnivyrobek.cz či www.slovackyprodukt.cz, nebo přímo od výrobce na vybraných trzích a jarmarcích.

Každý výrobek je označen nálepkou, nebo štítkem. Místa, kde je možné výrobky zakoupit, jsou viditelně označena značkou s textem „Zde si můžete zakoupit výrobky“ označené logem příslušné značky, jejich seznam najdete [ZDE](#).

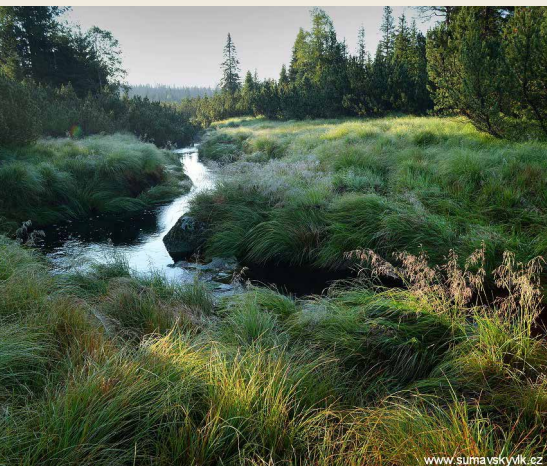
Označené výrobky jsou určeny všem, kteří navštíví e-shop či nakupujícím přímo v regionech – turistům, kterým umožňuje objevovat tyto krásy regionu a užívat si jeho atmosféru novým netradičním způsobem, podpořit tak místní výrobce a zároveň si přivést z výletu či dovolené nejen hezké dojmy, ale také kvalitní a originální výrobek ze Slovácka.





Šumava

Šumava bývala chudá příhraniční horská oblast. Základem tradiční kuchyně byly převážně suroviny, které se daly vyprodukovat nebo byly dostupné v okolní přírodě – zelí, brambory, mouka (tou se šetrilo), mléko a houby.



Jedly se hutné polévky např. bramboračka, hrachovka, zelnice, kyselka z mléka. Typické šumavské jídlo bylo z jednoho hrnce. Převažovala bramborová jídla – kaše, šmorn, placky, škubánky, šterc, kynuté bramboráky, bramborové knedlíky nebo bosáky. Často se jedly se zelím nebo houbovou omáčkou a zapíjely mlékem. Masité pokrmy byly podávány jen občas, tak jednou týdně, většinou pečená drůbež, skopové a vepřové maso. V letním období se obohacoval jídelníček lesním ovocem, pekly se buchty a vařily knedlíky s typickým žahourem z borůvek.

V dnešní době, s nástupem vlny moderní gastronomie, je stále populárnější tradiční stará kuchyně a mnoho místních i návštěvníků rádo ochutná, jak se vařivalo dříve. Zrovna takové pokrmy nabízí i **Hotel U Martina** v Rožmberku nad Vltavou: Pečené kuřecí stehno s houbovými nudlemi.

V našem malebném městě na břehu řeky Vltavy uprostřed jihošumavských lesů se u našich stolů po staletí snoubí zvyky, vůně a chutě jižních Čech a staré Šumavy. Díky moudrosti našich báb se k tomuto dědictví dodnes u ploten hrdě hlásíme i my. Navštivte náš hotel U Martina a poznejte, jak chutná jižní Šumava.

Co mají lesy jižní Šumavy a jižních Čech společného s naší kuchyní? Všudypřítomnou vůni hub přeci. Čerstvé či sušené, v našem kraji houby vždy byly, jsou a vždy budou nepostradatelnou součástí našeho tradičního jídelníčku, protože tvoří nezbytný základ mnoha oblíbených pokrmů od kuby až po kulajdu. Například jednoduché nudle s houbami z našich šumavských lesů jsou požitek již samy o sobě – ovšem s kuřátkem s kůrkou z medu od našich včel a kmínem jsou srdcovou záležitostí každého, kdo



jednou propadl chutím staré Šumavy. Naše kuřátka, domácí med od našich včel, zelí i houby jsou výhradně šumavského původu.

Na jídelníčku naleznete i další šumavské speciality:

- Rožmberská jehla a restované brambůrky s tymiánem
- Hostina pánů z Rožmberka „pro 4 pány“
- Šumavská uzená krkovička s tradiční lepenicí
- Pečené kuřecí stehno s medovou kůrkou a tradiční lepenicí

Kontakt:

Hotel U Martina

382 18 Rožmberk nad Vltavou 79

tel.: +420 380 749 745, 777 173 112

hotelumartina@seznam.cz

<http://www.hotelumartina.cz>

Co se stane, když se spojí karamel s kyselým zelím?

K vyluštění této hádanky budete potřebovat hlavně dobré kyselé zelí, nějaká koření a ručně vyrobený tekutý karamel. Ten, pokud je správně připravený, nepřekyseluje organismus, jak je psáno v Receptáři léčitele pátera Františka Ferdy, a kyselé zelí nám pomůže s vyladěním organismu obzvláště teď na jaře. Obsahem vitamínů, minerálů a svými detoxikačními účinky posiluje imunitu, dodá energii, prospívá našim orgánům, a tak zpomaluje stárnutí.

Takhle funguje nejlépe v syrovém stavu – jako příloha nebo samostatné jídlo.

Salát z kyselého zelí s tekutým karamellem

Zelí překrájejte, přidejte trochu vody, soli, pepře, můžete i nadrobno nakrájenou jarní cibulku, pro zpestření snítky kopru, kuličky červeného pepře nebo proužky červené kapie. Na závěr dochutíte tekutým karamellem.

Používáme pampeliškový nebo s chilli, ale u tohoto receptu se nejvíce vracíme ke klasice – Českokrumlovský karamel od Vaška – originální.

Více informací o karamelu, různých druzích a použití naleznete na našich webovkách www.ceskykaramel.cz.

S přáním hezkého jara s pohodou a zdravím přejí Irena a Vašek Kalkušovi z Českého Krumlova.



Výlet na Kadovský viklan

Pojďte si s námi do malebného Pošumaví prohlédnout jeden z největších viklanů v ČR, který váží bez mála 30 tun a jeho obvod je 11 m. Trasa vede částečně po naučné stezce Okolím Kadovského viklanu.

Při průzkumu všech skalních útvarů buďte opatrní, obzvláště po dešti jsou kameny velmi kluzké!

Výchozím bodem pro tento výlet bude obec Slatina. Zaparkujeme na návsi a vyrazíme po žluté TZ směrem na Kadov. Po 700 metrech dojdeme k první informační ceduli, která nás upozorní na zajímavé seskupení balvanů nazvané „**Velký čertův náramek**“. K němu dojdeme po vyšlapané pěšině cca 100 m vpravo od značené TZ. K čertovu náramku se váže i pověst, jejímž hlavním aktérem je samozřejmě čert.

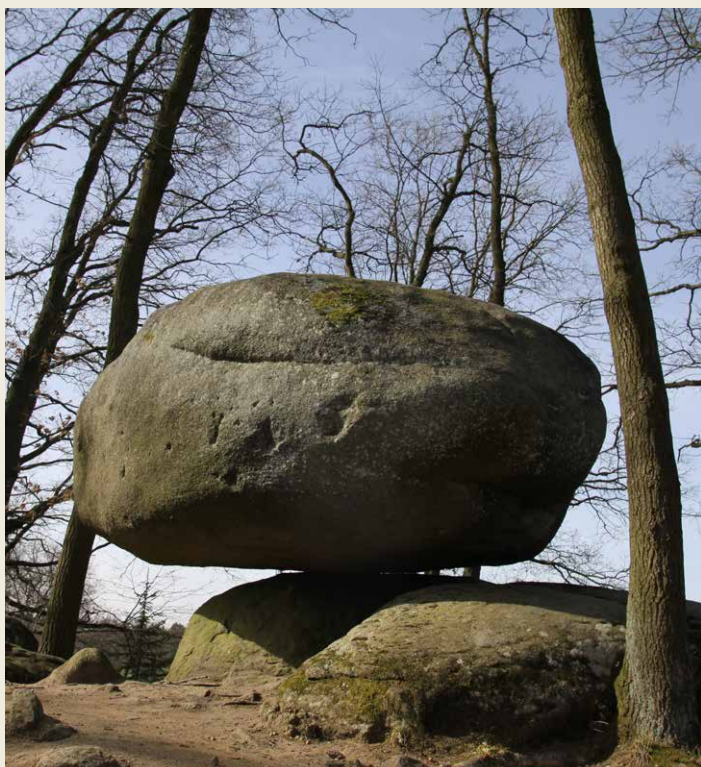
Poté pokračujeme dále po žluté TZ a po cca 1 km dojdeme k lesnímu rozcestí, kde je další informační cedule, která nás nasměruje

k zajímavému balvanu, nazvanému „**Obětní kámen**“. Je považován za tajemný kámen Kadovska zejména proto, že se v jeho horní ploše nachází poměrně velká prohlubeň a zdejší lidé i někteří archeologové soudí, že v pohanských dobách sloužil k obětním obřadům. Obětní kámen je od trasy vzdálen cca 250 m, vydáme se k němu odbočkou vlevo po lesní cestě, až k letnímu tábořišti, odtud pak vystoupáme přes okraj louky do zalesněného svahu.

Po obhlídce se vrátíme zpět na žlutou TZ a po cca 300 metrech dojdeme k další ceduli, upozorňující na „**Malý čertův náramek**“, skrývající se v nedalekém lesíku cca 80 m vpravo od cesty. Z cedule se dozvíme další pověst o tomto skalním útvaru.

Poté se vydáme do nedalekého **Kadova**, který je odsud vzdálen již jen necelý kilometr. V centru obce nalezneme zajímavý památkový areál, jehož pravděpodobně nejstarší stavbou je původně středověká tvrz, která byla přestavěna v 16. století v renesančním slohu a v 18. století pak přebudována na sýpku. Vedle tvrze si prohlédneme původně gotický kostel sv. Václava z konce 13. století, přestavěný v 18. století v pozdně barokním stylu. Pod kostelem pak areál uzavírají barokní fara a špitál a o několik desítek metrů dál novogotická kaple Nalezení sv. Kříže z let 1856-1863 s rodinnou hrobkou hrabat Linckerů a baronů z Lilgenau.

Z centra obce se konečně vydáme ke **Kadovskému viklanu**, který se nachází na východním okraji obce. Místo bylo v roce 1985 zařazeno mezi maloplošné přírodní památky. Podle historických pramenů se prý balvan, i přes svou velkou hmotnost, skutečně viklal při pouhém doteku rukou. V roce 1893 však byl vyvalen ze svého původního lůžka a přestal se viklat. Viklan je považován za jeden z největších exemplářů v ČR.



Od viklanu se vrátíme zpět do centra obce a okolo bývalé tvrze půjdeme po značené cyklotrase č. 2162 západním směrem na Slatinu. Polní cestou dojdeme po 2,5 km na křižovatku, kde odbočíme vlevo a po značené cyklotrase č. 2161 se vrátíme po asfaltové silnici zpět do obce Slatina. Před obcí Slatina budeme míjet kamenolom, u jehož vstupní brány nás upoutá mohutný žulový kámen, z dálky působící spíše jako pomník. Jsou to však ohromné sluneční hodiny.

Odtud je k našemu cíli, na návěs v obci Slatina, co by kamenem dohodil. Tam si ještě můžeme prohlédnout kapli sv. Václava, postavenou v roce 1865, a naproti ní synagogu, která vznikla v roce 1868 na místě původní dřevěné.

- parkování – návěs v obci Slatina, GPS: N 49°23.30233', E 13°44.67885'
- nástupní místo – návěs v obci Slatina, zde jsou umístěny rozcestníky a informační tabule
- značení – po žluté TZ do Kadova, zpět po cyklotrase č. 2162 až na silnici Slatina-Chanovice a zde pokračovat po cyklotrase č. 2161
- časová náročnost – cca 2,5 hodiny pěšky, 1 hodina na kole
- fyzická náročnost – nízká, vhodné i pro rodiny s dětmi a kočárky
- délka trasy – 9 km
- povrch – 80 % lesní nebo polní cesta, 20 % asfaltová cesta
- zajímavosti na trase: zajímavé skalní útvary
- občerstvení – v Kadově obchod se smíšeným zbožím

Zajímavosti v okolí:

- obec Chanovice – skanzen, rozhledna a panská barokní sýpka,
- naučná stezka Příroda a lesy Pošumaví (výchozí bod – Chanovice náměstí, náročnost nízká, vede po lesní cestě, celková délka 2 km);
- volně přístupná rozhledna Pětnice (7 km od obce Slatina);
- Kamenná Bába u Bezděkova (výchozí bod – Bezděkov, náročnost nízká, vede po polní cestě, délka 1 km)



Toulava

Toulava se nachází částečně v jižních a částečně středních Čechách. Tradičně tu spíše chudší ráz regionu hospodyňkám a kuchařkám předurčoval využívat hodně brambory, luštěniny, zelí nebo třeba houby. Stejně tak jako místní příroda nenese jeden hlavní typický rys, ale je spíše obrazem malebné rozmanitosti české krajiny, a tak i v toulavské gastronomii najdete zkrátka „od všeho trochu“.

Mezi „nováčky“ s certifikátem TOULAVA regionální produkt najdeme ryze tradiční pochutinu, a tou je **Kysané zelí z Hřejkovic**. Rodinná firma Hřebíkových ho tu podle staré rodinné receptury vyrábí už více než 20 let. Spokojení zákazníci, milovníci kysaného zelí a příznivci zdravého životního stylu, kteří se pro kysané zelí vracejí, jsou důkazem, že receptura je dobrá a kvalitní.



Dalším nositelem tradice je, možná trochu překvapivě, Zrnková káva z Putovní pražírny v Plané nad Lužnicí. Káva se totiž v Čechách pije už od 17. století. Konkrétně tuhle od pana Martina Broukala můžete ochutnat nejen v NePutovní kavárně v Táboře nebo si ji můžete koupit domů přes internet, ale narazíte na ni třeba i na nějaké akci díky kávovému cateringu, který Putovní pražírna nabízí.





Foto: Christian Michelides

Co si v Toulavě z celého roku teď vychutnáte nejlépe?

Jednoznačně pěší výlet probouzející se krajinou, po pěšinách mezi městečky a malebnými vískami. Budeme tu totiž dálkové trasy a na ty je nejlepší vyrazit ne v parném létě, ale právě na jaře. Vydat se můžete na Stezku údolím Lužnice Toulavou, která byla jako jediná v ČR zařazena na seznam nejlepších tras v Evropě, na stezky, po kterých se chodí každoročně do Prčice, podél Vltavy trasou Vltavských vyhlídek i na Poutní stezky. A kdo má rád kratší výlet, ten si v Toulavě vybere ze spousty naučných stezek a dalších pěších výletů.

Jaro je neodmyslitelně spojené s Velikonocemi a křesťanstvím, proto bychom vás rádi pozvali na Poutní stezky Toulavy – pouť mezi třemi slavnými sakrálními památkami. Objevíte honosné baroko v Klokotech, starobylou románskou baziliku v Klášteře Milevsko i gotický skvost v klášteře v Bechyni. Mezi Tábořem a Bechyní se navíc projdete po Svatojakubské cestě. Putováním vás provede kredenciál poutníka – průvodce s mapami tras a místem pro vaše poznámky. Máte možnost také získat certifikát poutníka. Každý poutník pak bude umístěn na seznam poutníků zápisem do poutní knihy a bude na něj pamatováno v modlitbách a při mši svaté.

Kulajda se zastřeným vejcem

- 1 litr vývaru
- 200 g brambor
- 300 g čerstvých hub
- 3 lžíce hladké mouky
- 250 ml smetany
- 100 g másla
- sůl, pepř, čerstvý kopr
- ocet
- 1 vejce na osobu

Připravte si světlou máslovou jíšku, kterou zalijte vývarem a uveďte k varu. Polévku osolíte, opepřete a přidejte na kostičky nakrájené brambory. Brambory vařte do poloměkka. Zvláště na pánvičce opečte nakrájené lesní houby, které přidáte do polévky. Vše zjemněte smetanou, stáhněte z ohně a dochutěte octem a čerstvě nasekaným koprem. Podávejte se zastřeným vejcem.

Zelňáky

- 500 g bílého kysaného zelí
- 600 g hladké mouky (pokud je mání celozrnná, namíchat 300 g hladké a 300 g celozrnné)
- 180 g sádla
- 1 vejce
- sůl, kmín

Z kysaného zelí nechte odkapat vodu, zelí pokrájejte, poté přidejte mouku, rozehráté sádlo, vejce, kmín a sůl. Uhnětte těsto a nechte ho v chladu odležet (klidně i do druhého dne). Na vále pak z těsta vyválejte asi 1 cm silnou placku. Vykrajujte kolečka nebo jiné tvary, které pečte dozlatova na plechu v troubě při teplotě 200 °C asi 20 minut. Placky jsou skvělé k pivu, vínu i jen tak a jsou i trvanlivé.



Tilapia

Rybí delikatesy bez kostí a bez zápachu. Není to zázrak ani kouzlo, ale sbíráním zkušeností se nám to podařilo. Nabízíme uzený filet bez kosti, rybí tatarák, rybí šunku, rybí tlačenkou, rybí klobásky, rybí párky, rybí sekanou, rybí točeňák, rybí játra v oleji a spoustu dalších lahůdek. Kromě klasických výrobků máme i řadu pro děti, která je bez bez éček, bez lepku a se sníženým obsahem pouze kuchyňské soli.

Vedle tepelně opracovaných výrobků je možné v naší prodejně v Táboře zakoupit i čerstvý filet s kůží nebo bez kůže, rybí kostičky nebo rybí vnitřnosti. Kvalita a čerstvost našich jedinečných rybích produktů je pro nás prioritou! Jako jedni z mála nabízíme veškerou naši produkci pouze v chlazeném stavu, nic nevyrobíme ze zmrzlého masa, ale vždy z čerstvého.

Dětská řada

Nově jsme pro vás připravili „dětskou řadu“ výrobků, které potěší i ty nejmladší dětské jazýčky.

Tyto výrobky jsou jedinečné tím, že jejich složení obsahuje pouze rybí maso. Nepřidáváme žádné přídatné látky, žádné dusitanové soli, nenajdete zde ani žádné stopy lepku a především jsou, jak už je u nás zvykem, bez kostí a bez zápachu ryb.

VHODNÉ PRO ŠKOLY A ŠKOLKY!

Produkty dětské řady splňují podmínky dětské stravy, proto jsou součástí jídelníčku nejméně školky nebo školní jídelny. Neváhejte nás kontaktovat pro další informace a možnosti dodání.

Karybanátky

Náš rybí karybanátek pouze opečeme na pánvi nebo v konvektomatu a základ na burger je hotov, vezmeme bulku, trochu zeleniny, poskládáme a vaši strávníci nepoznají rozdíl od hovězího hamburgeru, na který jsou zvyklí.

Složení: Rybí maso ze sumečka afrického (*Clarias gariepinus*) 92 %, rýžová mouka, slunečnicový olej, jedlá sůl, směs koření.

Hmotnost: 200 g

Rybí kuličky

Vakuově balené s přesnou gramáží, naše známé rybí maso a vaše fantazie. Kuličky jen rozbalíme, ohřejeme, přelijeme například oblíbenou rajskou omáčkou a máme hotovo. A zkusili jste třeba i sýrovou omáčku? Vynikající!

Složení: Rybí maso ze sumečka afrického (*Clarias gariepinus*) 95 %, rýžová mouka, jedlá sůl, slunečnicový olej, směs koření, sušený česnek.

Hmotnost: 200 g





Háčkované výrobky a dekorace ze Stádlece

Vanda Havlová ze Stádlece vyrábí krásné háčkované dekorace, užitečné drobnosti do domácnosti, hračky a kabelky. Svou techniku neustále zdokonaluje a vymýšlí nové výrobky. Ráda také vyjde vstříc vašim přáním a připraví vše podle vašich požadavků.

Podělila se s námi o návod na háčkované prostírání. Děkujeme!

Vanda Havlová

Stádlec 83

391 62 Stádlec

www.facebook.com/HavlovaV

Návod na prostírání:

Co budeme potřebovat:

- příze Yarn Art Macrame cotton (cca ½ klubíčka)
- háček č. 5
- nůžky, jehla na zapošití

Vysvětlivky:

MK – magický kruh

ŘO – řetízkové oko

PO – pevné oko

PDS – polodlouhý sloupek

V – zdvojení (dva polodlouhé sloupky do jednoho oka)



Návod:

- 1) do MK z ŘO, 8 PDS, PO (8)
- 2) 2ŘO, 8xV, PO (16)
- 3) 2ŘO, (1 PDS, V) opakovat, PO (24)
- 4) 2ŘO, (2PDS, V) opakovat, PO (32)
- 5) 2ŘO, (3PDS, V) opakovat, PO (40)
- 6) 2ŘO, (4PDS, V) opakovat, PO (48)
- 7) 2ŘO, (5PDS, V) opakovat, PO (56)
- 8) 2ŘO, 56 PDS, PO (56)
- 9) olemovat PO, ukončit a zapošití nit

Zápraží

At' už si vyberete z našich regionálních pokrmů cokoliv, můžete být překvapeni originalitou a jinakostí chuti v regionu ležícím v blízkosti Prahy. Region Zápraží přeje krásné jarní dny a dobrou chuť.



Byla by velká škoda nespojit výlety s možností gastronomického zážitku. V Hotelu zámku Berchtold vznikl nový koncept restaurace Kouzelná zahrada, kuchaři pokrmy částečně upraví a pečlivě zabalí. Nové gastronomické klenoty doma poté rychle dovaříte nebo ohřejete. Ve stálé nabídce běží chutné menu. Jste srdečně zváni například na hovězí svíčkovou s karlovarským a houskovým knedlíkem, brusinkami a mrkví. www.zamekberchtold.cz



Máme tady už jaro, a to přináší trochu únavy. Energii si můžete doplnit sluníčkem a třeba i nějakými dobrotami. Co si ho zpříjemnit chutným pečivem od našich šikovných místních výrobců?

Zavítat můžete do Psárské pekárny Laguna na oblíbené **Škvarkové placky Laguna** anebo co si dát koláčkové dobroty, pojdte a ochutnejte ty od **Marcy Soukupové** www.kolacovedobroty.cz. Jedná se o první koláčkové dobroty ve Středočeském kraji, které jsou pečené z kvalitních surovin, másla, bez prášků, které by urychlilo kynutí, či ovlivnilo chuť koláčů. Několik ocenění za výrobky je důkazem. **Kváskový chléb** a slané jemné pečivo mají zas dobré v pekárně a cukrárně v Jílovišti www.pekarna-stana.cz/jiloviste/, můžete ocenit jejich originální receptury.

Mlsání může být i zdravé, za tímto účelem vyvinula firma **Bonavita, s.r.o.** výrobek Dobrá vláknina. Tyto cereálie jsou křupavé vlákninové nudličky potažené vrstvou skořicového coatingu. Obsahují vysoký podíl pšeničných otrub, které jsou zdrojem vlákniny (jedná se o cereálii s nejvyšším obsahem vlákniny na českém trhu). Díky své skořicové chuti a výživovým benefitům se výrobek stal jedním z neúspěšnějších celé společnosti. Slaví úspěch mezi snídaňovými cereáliemi v ČR, protože obsahuje nejnížší energetickou hodnotu. Skvěle chutnají s mlékem i jogurtem. www.bonavita.cz

Čokoládové řezy

- 30 dkg práškového cukru
- 4 vejce
- 8 lžic vody
- 10 dkg ořechů
- 20 dkg dětské krupičky nebo hrubé mouky
- ½ prášku do pečiva

Cukr, žloutky a vodu vymíchejte do hladka, přidejte ořechy, krupičku (nebo mouku) a prášek do pečiva. Vše pečlivě promíchejte a z bílků vyšlehejte sníh, ten opatrně přidejte do těsta. Dejte na plech, pečte v troubě předehřáté na 150 °C cca 30 minut. Po upečení nechte vychladnout a rozkrojte napůl.

Krém

3 dcl mléka a 3 lžice hladké mouky vymíchejte do hladka a uvařte do zhoustnutí. Po vychladnutí přidejte 20 dkg práškového cukru, 25 dkg másla, 1 vanilinový cukr a vše spojte.

Na jednu půlku dáme krém a druhou půlku přikryjeme. Nakonec polijeme čokoládou a posypeme mletými ořechy.



Znojensko

Znojensko je úrodným krajem oplývajícím sluncem a vínem. Při své návštěvě můžete ochutnat nejrůznější speciality z lokálních surovin v kombinaci s pestrou nabídkou vín znojenské vinařské podoblasti nebo dobře vyhlazeného místního piva.

Jaro vnese do gastronomie čerstvý vzduch a nové chutě, které přináší čerstvá úroda. Lehké jarní pokrmy promění v pochoutky správně zvolené bylinky, které mají v kuchyni takřka kouzelnou moc. Takové bylinky produkuje společnost Bylinky s.r.o., a to v květináčích i v řezané formě. Bylinky pro vás pěstují v nově vybudovaném skleníku o rozloze 1 hektaru v Suchohrdlech u Miroslavi na Znojensku. Základy firmy jsou postaveny na úctě k životnímu prostředí. Jeden z nejmodernějších skleníků v Evropě využívá původní bioplynovou stanici. Voda k zavlažování bylinek je sváděna z celé střechy skleníku, je přefiltrována a obohacena o živiny. www.bylinky.cz



Jarní kuchyni mohou obohatit i čerstvé sýry. Ty, které produkuje sýrárna Jezeřany–Maršovice. Jsou vyráběny ručně z kvalitního kravského nebo kozího mléka a podle tradičních receptur. Jednou ze specialit sýrárny je čerstvý kozí sýr s medvědí česnekem. www.syrarna-jm.cz

Salát se ztraceným vejcem a pažitkou

(dle Bylinky s.r.o.)

- hrst polníčku
- 6 ředkviček
- jarní cibulka
- hrst cherry rajčátek
- uvařená červená řepa
- balkánský sýr
- 2 vejce
- 1/2 limetky
- lžíce třtinového cukru
- 2 lžíce olivového oleje
- hrst pažitky
- ocet
- pažitka
- pepř
- sůl

Nejdříve si připravte zeleninu na salát. Nakrájejte si ředkvičky, jarní cibulku, cherry rajčata a červenou řepu. Nakonec nakrájejte i balkánský sýr na kostky.

Dále si nachystejte zálivku na salát. Tu připravíte smícháním šťávy z limetky, třtinového cukru, olivového oleje a nakrájené pažitky. Zálivku si osolte, opepřete a dejte stranou.

Vejce si rozklepňte do misky. Do vroucí vody nalijte trochu octa a lžící udělejte vír. Do něj dejte vejce a nechte je vařit 3 minuty.



Jaro již klepe na dveře, ale zima ještě neodešla, proto se bude k nedělní kávičce hodit sytý makovec dle receptury mé babičky. U nás je to klasická zimní buchta, jejíž úspěch se zakládá na kvalitě použitého máku. Mák musí být čerstvě namletý, aby si uchoval veškeré éterické oleje a zdraví prospěšné látky. Nejlepší je mák přímo od pěstitele.

Prvním ovocem, které v každém roce zpracováváme jsou pomeranče a citróny z Itálie. Citrusové marmelády nás již vždy naladí na přicházející jaro, proto jsme ji použili i do jarního makovce. Kombinace citrónu a máku je navíc opravdu famózní.

Babiččin makovec s citrónovou polevou

- 30 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru
- 12 dkg mletého máku
- 1 prdopeč
- 1 vanilkový cukr
- 2 dkg měkkého másla
- 0,25 l mléka
- 1 vejce
- špetka soli

Nejdříve promíchejte suché ingredience, poté přidejte mléko, vejce a máslo. Vše společně důkladně promíchejte, než vznikne jednotité těsto. Těsto nalejte do formy, tu předem vymažte máslem a vysypte moukou. Pečte ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 25–30 minut. Vyzkoušejte špejli, zda je hotovo. Upečené těsto se nesmí lepit na špejli.



Poleva:

- 15 dkg cukru – moučka
- 2–3 lžíce citronové šťávy
- 2–3 lžíce vřelé vody

Cukr důkladně prosejte přes jemné sítko a přidejte citrónovou šťávu. Směs třete nejprve se 2 lžícemi citronové šťávy a postupně přidávejte. Tip! – Citrónovou šťávu přidávejte po kapkách a vždy důkladně zapracujte, protože každá další kapka polevu výrazně ředí. Pokud je poleva řídká, přidejte prosátý cukr.

Vychladlý makovec vyndejte z formy, můžete jej proříznout a promazat pikantní marmeládou – na fotce je použita citrónová marmeláda s kůrou. Může být i meruňková, malinová anebo jakákoliv jiná dle Vaší chuti. Povrch makovce přelijte polevou a nechte okapat, nejlépe na mřížce.

Zuzana Boudová

Bouda 1883 - originál ze Znojma
(džemy, sirupy a sterilovaná zelenina)

Krumlovsko-rokytenské slepence

Národní přírodní rezervace, která se nachází u města Moravský Krumlov, představuje romantické říční údolí říčky Rokytné s výskytem druhově mimořádně bohatých rostlinných a živočišných společenstev. Skály nad říčkou, které jsou typické svou tmavě rudou až fialovou barvou, vytvářejí v kombinaci s meandrujícím tokem a listnatými lesy opravdu působivé panorama. Skály se z údolí vypínají do výšky přes 100 metrů a není tedy divu, že se v údolí nachází také vodopád. Ten u Moravského Krumlova tvoří 2 stupně, horní měří 4 metry a dolní 11 metrů. Na jaře se stráně nad Moravským Krumlovem stávají rozkvetlou stepí. Naleznete zde různé druhy netřesků, ale také například několik barevných variací kosatců nízkých, které právě koncem dubna dokvétají. Na přelomu května a června zde rozkvétá vzácný hvozdík moravský, který se vyskytuje jen na několika místech jižní Moravy a severního Rakouska. Stráně nad Moravským Krumlovem jsou jedním z těchto míst. V roce 2007 byla v národní přírodní rezervaci otevřena naučná stezka, která mapuje historické a přírodní zajímavosti v této lokalitě.





Železné hory

Železnohorský region je ve svých chutích velice rozmanitý. Dává důraz na čerstvost a svěžest surovin. Za každým lokálním produktem se skrývá příběh člověka, který mu dal svou lásku a péči. Pojďme se podělit o příběh certifikovaného producenta pana Josefa Raby z Choltic.



Josef Raba: „Polévku vařím každé jaro, je to pro mě i vlastně taková jarní očistná kůra.“

Jarní zelená polévka

4 hrsti jarních bylinek (Ideálně: 2 hrsti jarních kopřiv a listového špenátu doplňte pažitkou, listovou petrželkou, mladými pampeliškovými listy, medvědí česnekem. S popencem, bršlicí kozí nohou opatrně, tyto bylinky jsou dost aromatické. Prostě a jednoduše, projděte si zahrádku a jarní louku, vše potřebné tam najdete.)

- 1 šalotka
- Nok másla o velikosti palce
- 4 velké brambory
- 1 l drůbežního vývaru
- 0,5 l kysané smetany
- sůl a špetku bílého pepře

Oloupané, na menší kousky nakrájené brambory zalijte horkým vývarem a vařte do měkka.

V pánvičce si zatím na másle zpěníte nadrobno nakrájenou šalotku, poté přidejte nasekané kopřivy a cca 3 minuty restujte. Zbývající bylinky blanšírujte.

Do hrnce k uvařeným bramborám přidejte orestovanou šalotku a kopřivy, zmírněte plamen a chvíli povařte. Odstavte, přidejte blanšírované bylinky, zakysanou smetanu a do hladka rozmixujte. Podle chuti osolíme a opepříme. Na talíři můžete dozdobit květy sedmikrásek.

Dobrou chuť!

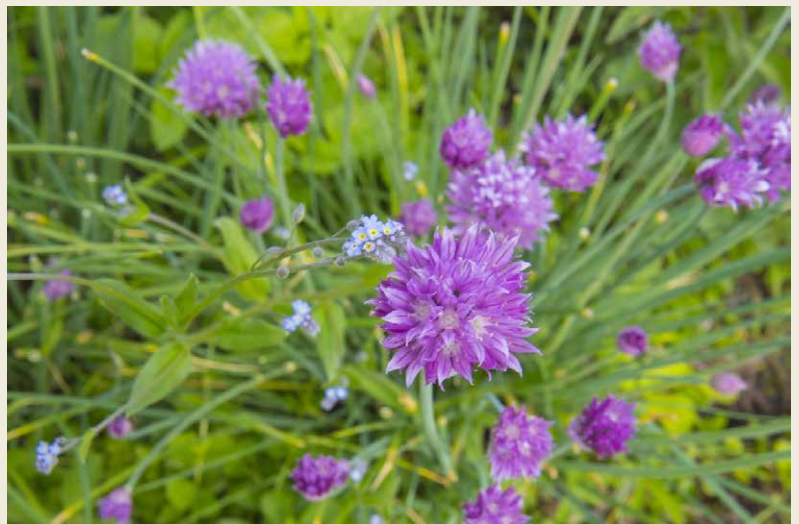
Josef Raba má rád svoji rodinu, kuchařské řemeslo, přírodu, procházky se svým psem, projížďky na kole, saunu, jógu, dobré víno, čepované pivo a steaky medium rare. Miluje život ve všech jeho barvách duhy.

Od září 2017 ho můžete pracovně potkat v jídelně Základní školy Choltice a od ledna 2016 až do dnes za grilem v hospůdce Na Hříšti v Cholticích nebo třeba na vaší svatbě či oslavě.

Do prosince 2015 provozoval Restauraci zámek Choltice. Zde zažil 6 zajímavých sezón, pomohl založit Gurmánskou stezku, uvedl na trh a certifikoval 3 regionální produkty, zkusil si, jaké to je být součástí reality show Ano šéfe. Během těchto let se mu narodily dvě krásné dcerky, které byly hlavním důvodem, proč se rozhodl nakonec restauraci opustit.

Jako zaměstnanec restaurací většinou na postech šéfkuchaře působil do roku 2009. Poprvé si za gril v restauraci stoupl v roce 1995. Svou první kachnu upekli svým rodičům jako překvapení v 10 letech. To se psal rok 1991. Chuť experimentovat a sestavovat vlastní recepty ho neopouští do dnes. Rád vaří z lokálních surovin „jídla s příběhem“, věnuje se kuchařským workshopům a osvětě o důležitosti využívání lokální produkce.

Zeptali jsme se pana Raby, které tři věci má na jarním železnohorském regionu nejraději. „Miluji procházky probouzející se přírodou a rozkvetlými ovocnými sady jarních Železných hor. Ožívající cyklostezky v regionu a možnost opět přivítat hosty u grilu na zahrádce hospůdky. A v neposlední radě omamnou vůni jara, která mě přijde u nás, v Železných horách naprosto jedinečná.“



Kované sochy ze Železných hor v Turkovicích

Jen co by člověk párkrát šlápl do pedálů kola kousek od Choltic je vesnička Turkovice. Zde má svoji dílnu umělecký kovář Lukáš Kučera. Svě první pracovní zkušenosti získal v kovářské dílně v Hlinsku. Později se vydal na zkušenou do dílny R. Giordaniho v Itálii. Po návratu si otevřel vlastní kovárnu v Turkovicích a je dlouholetým držitelem značky Železné hory regionální produkt. Jeho práce můžete vidět v galeriích ve Vídni, Bruselu či v Praze. V našem regionu vystavoval v Cholticích a Heřmanově Městci. Získal velmi cenná ocenění v mezinárodních soutěžích.



Když se půjdete projít po Turkovicích, můžete jeho práce obdivovat například na faře a u hřbitova. U rybníku na návsi najdete zajímavě stvořenou štiku při lovu, pomník padlých v 1. světové válce zdobí kovaný řetěz z jeho dílny. U obchodu je umístěna plastika Oheň ze země a z nebes, která vznikla na prvním setkání kovářů v Turkovicích. Znázorňuje jeden z důležitých geologických procesů na zemi – vulkanickou činnost, jejíž stopy jsou viditelné i v Železných horách. Plastika znázorňuje dopad vymrštěného kamene sopkou, který propadá skrz několik zemských sfér a vnořuje se do kamenného polštáře tvořící podstavu plastiky.

Na druhém setkání uměleckých kovářů v Turkovicích vytvořili kováři před očima diváků kinetickou plastiku, kterou najdete při vjezdu do obce. Všechna vystavená díla v Turkovicích jsou volně přístupná a návštěvník si je může neomezeně prohlédnout.