



Výrobky, řemesla a lidé

Během prvního roku života značky "Vyrobeno v BESKYDECH" ji získalo celkem 16 výrobců. Seznamte se s šesti nejnovějšími.

Střípky odjinud

Ke třem regionům, které rozvíjí systém značení výrobků, se nově přidal Moravský kras.

Kurz předení a tkaní

Aneb jak si zajímavým koníčkem přivydělat, zpestřit nabídku místních tradičních výrobků a zároveň podpořit chovatele ovcí a koz.

www.domaci-vyroby.cz

Doma v BESKYDECH

Noviny pro milovníky Beskyd, jejich přírody a lidí.

Vyrobeno v BESKYDECH®

Značku „Vyrobeno v BESKYDECH®“ uděluje sdružení Lidé v Beskydech, o.s. výrobkům a zemědělským produktům, které pochází z území Beskyd. Pro zákazníky znamená kromě garance původu a jedinečnosti výrobku také záruku jeho kvality a šetrnosti k životnímu prostředí. Prozatím tuto značku nosí 16 beskydských výrobců.

Pro místní výrobce znamená značka výhodnou formu propagace, např. prostřednictvím katalogů, letáků, webových stránek nebo těchto novin, ale i možnost rozvíjet různé aktivity spolu s ostatními držiteli značky v rámci



sdužení Lidé v Beskydech, např. společnou účastí na místních jarmarech.

Pro získání značky je nutné vyplnit a podat žádost, kterou posoudí nezávislá Certifikační komise a rozhodne, zda výrobek může značku získat. Veškeré podrobnosti včetně formuláře žádosti je možné nalézt na www.domaci-vyroby.cz nebo u Radky Sachrové (tel. 777 793 744, e-mail: radka.sachrova@seznam.cz).



Lidé v Beskydech převzali otěže

Na podzim tohoto roku se zrodilo nové občanské sdružení Lidé v Beskydech, o.s. Založeno bylo zejména z toho důvodu, aby převzalo do svých rukou správu systému značení místních výrobků značkou „Vyrobeno v BESKYDECH®“, ale věříme, že se bude v budoucnu věnovat i dalším aktivitám, které mají podpořit rozvoj regionu Beskyd - ve smyslu propojování zájmů ochra-

ny přírody, cestovního ruchu a hospodaření a ekonomické prosperity regionu.

Začátek: pomalu ale jistě

Myšlenku vzniku sdružení, ve kterém by se spojili beskydští výrobci (podnikatelé), zástupci místní samosprávy, ochrany přírody a cestovního ruchu, přinesli do Beskyd zástupci REC ČR, spolu s myšlenkou zavedení značky

původu pro místní výrobky, již na začátku roku 2005. Ale protože Valaši jsou „tvrdé palice“, jak často slycháváme, projekt značení místních výrobků si musel získávat jejich důvěru krůček po krůčku, než jej přijali za svůj. O to pevněji však nová značka v Beskydech zakotvila a nyní se rozvíjí rychleji než její sesterské značky v Krkonoších a na Šumavě, které byly zaváděny stejným způsobem.

(pokračování na straně 2)

Pozvánka do Beskyd

„...Hluk tryskáče, zabíhajícího se motoru, dokonce i dusot okovaných kopyt na dlažbě ve mně vyvolá to odvěké rozechvění, sucho v ústech a nepřítomný pohled, rozpálí se mi dlaně a žaludek se začne vysoko vzpínat v kleci žeber. Jinými slovy vandrák jednou, vandrák vždycky. Obávám se, že tahle nemoc je nevléčitelná...“ Takovým způsobem se vyjadřuje John Steinbeck ve svém díle Toulky s Charleym o tzv. „cestovatelském viru“. Člověka odjakživa lákalo objevování neznámého. Cesta, kam se vypravíme my, však není zajímavá exotikou a cizími jmény, ale tím, že pokud se na ni vypravíte odkudkoliv, máte pocit, že se vracíte domů. V kterékoli roční době vás ty nevelké hory pokaždé přívětivě uvítají a vaše srdce si nadobro získají. To všechno dokáží Beskydy.

Pokud se rozhodnete poznat tyto krásné hory a strávit zde nějaký čas, nejlepším místem, kde začít a odkud je všechno „při ruce“, je město Frenštát pod Radhoštěm. Nachází se přímo v srdci Beskyd a už při příjezdu cítíte, jak vás hory objímají a lákají na své vrcholky. Nejznámější a tudíž i nejfrekventova-

nější horou je Radhošť. Kolem dřevěných staveb architekta Dušana Jurkoviče na Pustevnách se tvoří mírné dopravní zácpy. Ale pokud si přivstanete, projdete se po hřebeni kolem sochy bájněho Radegasta až na Radhošť bez větších potíží. Dalším turisticky oblíbeným vrcholem je Velký Javorník, kde přichází vítá chata Pohorské jednoty Radhošť. Památkáři by si měli naplánovat výlet do Štramberka na vyhlášenou rozhlednu „Trubu“ nebo na hrad Hukvaldy do stejnojmenné obce.

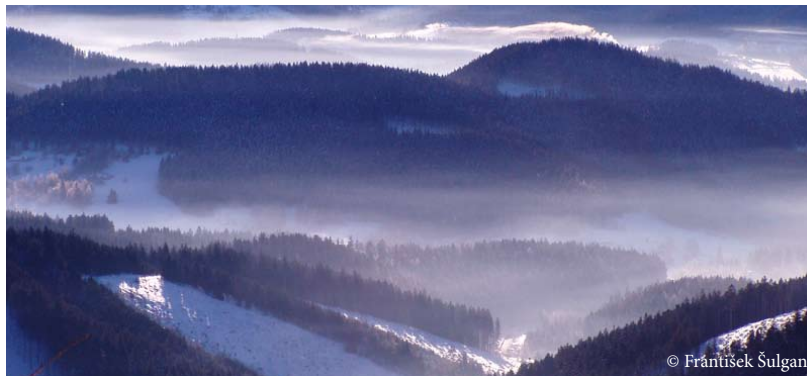
Výhodou Beskyd je, že si zde každý přijde na své. V zimě se vyřídíte na horách, kde jsou pro turisty i místní připraveny četné sjezdovky i běžecké tratě. Začátečnickům nabízí snowboardové nebo lyžařské školy výcvikové kurzy. Zapůjčení potřebného vybavení je také možné. Na Pustevnách se mj. pravidelně

koná sportovní klání známé pod názvem „Pustevenské sněhovánky“. Soutěže originálních masek, snow-volejbal nebo „lachtání čvacht“ baví lidi už několik sezón. Sněhovánkám předchází výstava ledových soch. Na Pustevny se v tu dobu sjedou umělci z Evropy a přetvoří hromady ledu ve sněhové království, kde není důvod nevěřit pohádkám.

V závěru zimy (alespoň té kalendářní, protože sníh se tu dokáže udržet do dubna) pořádá město Frenštát pod Radhoštěm závody ve skocích na lyžích. Přijďte se podívat, a pokud budete mít štěstí, třeba potkáte olympijského vítěze Jiřího Rašku!

Jestliže se rozhodnete strávit dovolenou v Beskydech, nebudete litovat a vše si zde vychutnáte plnými doušky.

Za Informační centrum města Frenštát pod Radhoštěm, Jana Slabá



© František Šulgan

Střípky odjinud

Šumava – originální produkt

Šumavská sestřička naší značky přišla na svět o něco později, zatím se jí honosí pouze tři výrobci. Na Šumavě se zatím uchytil více zemědělsky zaměřený repertoár – kromě štípaných holubiček tu značku získaly šumavské masné výrobky a produkty z biofarmy.



Naše regionální výrobky v USA

Iva Dyková, REC ČR: V září 2006 jsem se zúčastnila čtrnáctidenního cestovního semináře v USA v Nové Anglii, který pořádala organizace Quebec-Labrador Foundation. Jako účastník jsem byla vybrána právě na základě projektů značení místních výrobků v Beskydech, Krkonoších a na Šumavě. Koncepce značení podle REC ČR zde sklídila velký ohlas, a to nejen u Správy národních parků USA, která hodlá podobně



značení zavést, ale i mezi ostatními účastníky semináře, kteří sem přijeli ze zemí střední Evropy (ČR, Slovensko, Maďarsko a Polsko). Během semináře nám bylo představeno mnoho zajímavých regionálních projektů, a to jak amerických, tak středoevropských, o kterých se dočtete v dalších číslech těchto novin.

(pokračování rubriky na str. 4)

E-shop

Během zimy bude spuštěn elektronický obchod se značenými výrobky z Beskyd a Krkonoš.

Sledujte stránky

www.domaci-vyroby.cz



Již brzy!



Kurz předení a tkaní v Bystřičce

Ve Vsetínských vrších, v obci Bystřička, se ve dnech 26. - 29.10. uskutečnil Kurz přípravy vlny, předení a tkaní pro začátečníky. Pod vedením lektorky paní Linhartové se účastníci kromě tkaní na stavu učili česat, příst a barvit ovčí vlnu. Organizačně tento kurz zajišťoval projektový tým projektu UNDP – GEF „Karpatské louky“ ve spolupráci s ČSOP Valašské Meziříčí. Kurzovné, které zahrnovalo zapůjčení kolovrátků, tkalcovských stavů, materiálu a skript, bylo plně hrazeno z finančních zdrojů projektu.

Účastníci kuzu se do Bystřičky sjížděli z různých koutů severní a východní Moravy. Přátelská atmosféra provázající celý kurz přispívala ke zvýšení pracovního úsilí přádel a tkadlen. Na kolovrátcích a stavech se pracovalo dlouho do noci. Dřevěnice zapůjčená pro tuto akci od ČSOP Valašské Meziříčí se otrásla v základdech, když se v podvečer začaly vyprávět veselé příhody z Havířovska. Každý z účastníků si vyzkoušel sedět u kolovrátku a tkát na stavu, a pokud ho neodradily počáteční neúspěchy, odcházel z kurzu s dobrým pocitem, že objevil další okruh činností, kterým se ve svém volném čase může věnovat. Spolu s klubkem spředené vlny a kouskem utkané látky, výsledku několikaletého snažení, pokusů a omylů, si s sebou domů odnášel i dobrý pocit ze zajímavě stráveného času mezi podobně naladěnými lidmi.

Pořádání kurzů zpracování ovčí vlny je přínosem nejen pro účastníky těchto akcí, ale jejich prostřednictvím přispívá k rozšíření povědomí o možnostech využití vlny i mezi další chovatele ovčí, výchovné a sociální pracovníky, jejich klienty a další obyvatele

regionu. Ovčí vlna se v současné době zásluhou nízkých výkupních cen stává pro chovatele spíše přítěží než cennou surovinou. Její domácí zpracování a ručně vyrobené oděvy, obuv, tašky a dekorativní předměty se dnes nejen v zahraničí, ale i u nás stávají vyhledávaným zbožím, za které je spotřebitel ochoten zaplatit často i mnohonásobně vyšší částky než za zboží vzešlé z běžné průmyslové výroby. Množství vlny zpracované tímto způsobem v současné době je a jistě i v budoucnu zůstane vzhledem k celkovému objemu vyprodukované vlny u nás zanedbatelné. Rozšíření zpracování vlny v domácích dílnách (malém měřítku) nevyřeší problém s obytem ovčí vlny, ale mohlo by se stát zajímavým zpestřením pro trh s místními výrobky a poskytnout nápaditým a zručným hospodynkám možnost přivýdělku.

Stejně jako pastva ovcí a koz na karpatských loukách byly výrobky z ovčí vlny součástí každodenního života zdejších lidí. S návratem pastvy do horských a podhorských oblastí souvisí obnova tradic spojených se zpracováním produktů chovu ovcí a koz. Pokud se snažíme přiblížit turistům a návštěvníkům regionu, ale i místním obyvatelům něco z charakteru zdejšího kraje a jeho kulturního dědictví, je výrobek z ovčí vlny jeho neodmyslitelnou součástí. Projekt UNDP – GEF se pořádáním řemeslných kurzů a propagací regionálních značek Vyrobeno v Beskydech® a Tradice Bílých Karpat® snaží podpořit místní výrobce a rozšířit škálu certifikovaných výrobků o výrobky související s chovem ovcí a koz.

Světlá Kulhánková, FOA

K Vánocům na Valašsku neodmyslitelně patří voňavé sladké dobroty!

Tak jako všude jinde v naší krásné zemi, i na Valašsku se na vánoční svátky všichni každý rok těšíme a nejvíce ze všech naše děti. A tak to krásné vánoční mlsání chystáme, jak nejlépe umíme. Ať už doma, nebo v malých i větších pekařských dílnách.

Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s.r.o. ve Velkých Karlovicích každoročně připravuje pro své četné malé i velké zákazníky nejen tradiční valašské vdolky – frgály, ale také medové perníčky zdobené bílou cukrovou polevou a pletené vánoční věnce zdobené medovými perníčky.

Tyto druhy vánočního pečiva se pečou na Valašsku v chalupách dnes podobně jako před 100 lety.

S tím rozdílem, že dříve si děti s pečivem i hrávaly jako s hračkami, než ho snědly, schovávaly si ho, aby jim déle vydrželo a vychutnaly si každý kousíček, protože maminky jim nemohly toto pečivo dopřát často. V dnešní době se rádi vracíme k lidovému tradicím našich předků. Viděli jste, jak je krásný vánoční stromek ozdobený pouze malými kousky medových perníčků s bílou cukrovou polevou a zavěšenými na úzkých červených mašličkách? Jakou hřejivou atmosféru vytvoří pletený vánoční věnec umístěný uprostřed vánočního stolu, obložený smrkovými větvíčkami a zdobený perníčky s červenou mašličkou? A co teprve voňavé valašské vdolky – frgály, které se v chalupách tradičně pekly až odpoledne na Štědrý den, aby vůně pečiva vydržela co nejdéle v dalších svátečních dnech. Každý člen rodiny dostal od hospodyně celý frgál – zpravidla půl hruškového a půl tvarohového, aby byli všichni spravedlivě poděleni. Protože děti bývalo v chalupě hodně, hledaly si různé úkryty, aby jim pečivo vydrželo co nejdéle a aby jim ho starší sourozenci nesnědli.

A tak schovávaly vdolky třeba do truhly na půdě, na vysoký regál v komoře, na pec, kde spávaly, nebo do sklepa na brambory. Tam často napečené vdolky i jiné pečivo hospodyně ukládaly, aby dlouho vydrželo.

Ve velkých hospodářských usedlostech se na Vánoce peklo i 100 vdolků, které se poukládaly do sklepa a potom se celé svátky až do Nového roku odebíraly.

Přeji Vám všem krásné vánoční svátky prožité s drobnou vzpomínkou na naše lidové tradice a v nastávajícím roce 2007 hlavně zdraví a štěstí.

Srdečně z Valaška Ing. Jana Kasalová

Salamandr je v Beskydech doma



Český svaz ochránců přírody Salamandr je nezávislá profesionální nezisková organizace, jejímž cílem je péče o přírodní a kulturní dědictví Beskyd. Naši činnost je možné rozdělit do čtyř hlavních oblastí: péče o krajinu, ekologická výchova a osvěta, interpretace místního dědictví a udržitelný rozvoj venkova.

Co všechno dělá ČSOP Salamandr

Každoroční práce „Salamandrů“ tedy spočívá jednak v praktické péči o cenné lesy a louky, ale také v přípravě a realizaci projektů zaměřených na ochranu přírody, veřejnost či venkov. Při své činnosti spolupracujeme s mnoha organizacemi, nejvíce se Správou CHKO Beskydy.

Péče o krajinu

V rámci péče o krajinu provádíme na loukách šetrné kosení a výřez dřevin z náletů, v lesích jde především o ochranu dřevin, instalaci oplůtků a oplocenek. Mezi další činnosti v této oblasti patří například ochrana obojživelníků při jarních tazích, instalace technických zařízení v terénu (informační tabule) nebo vytváření plánů péče o chráněná území.

Ekovýchova

V oblasti ekologické výchovy veřejnosti jsme letos začali s projektem „Ochrana přírody a krajiny v Beskydách – věc veřejná“, finančně podpořeným Evropskou unií. Díky němu vychází také zpravodaj Beskydy a fungují nově upravené internetové stránky www.valasskakrajina.cz.

Místní dědictví

Příkladem představování místního dědictví veřejnosti byly dříve uskutečněné výstavy o Velkých Karlovicích a také průvodce po příbězích v krajině. Realizovali jsme několik naučných stezek, např. na Mionší a v tomto roce na Lysou horu, kde se mohou návštěvníci dozvědět spoustu zajímavostí nejen o přírodě.

Pasme ovce, Valaši

Snažíme se více rozvinout aktivity, které se týkají rozvoje venkova. Zatím se zaměřujeme na podporu chovu ovcí a udržení krajových odrůd ovocných dřevin. Dosud jsme uskutečnili několik setkání s chovateli ovcí a podařilo se nám vydat publikaci našeho spolupracovníka Tomáše Ondrucha „Pasme ovce, Valaši“. Chovatele ovcí se z ní pomoci stručných a praktických rad dozví, jak rozvíjet chov ovcí na Valašsku. Najdou zde základní údaje o plemenech ovcí, šlechtění, zdravotních předpisech, ovčích produktech, ochraně před šelmami nebo o možnostech získávání dotací.

Ovocné dřeviny

Odrůdy ovocných dřevin, které lidé na Valašsku kdysi pěstovali, se snažíme zachovat v naší ovocné školce a záchranném sadu. Podrobněji se s tímto tématem můžete seznámit ve sborníku „Staré krajové odrůdy“, který vznikl při příležitosti semináře o této



problematické. Publikace se netýká jen záchrany a pěstování krajových odrůd. Dává také příklady různých způsobů zpracování – například vypálením na tradiční ovocné destiláty, výrobou moštu nebo sušením.

Fotosoutěž

K popularizaci krajiny Beskyd slouží také Fotosoutěž Valašská krajina, kterou organizuje společnost Actaea a my jsme jedním z partnerů. Autoři fotografií se snaží zachytit z různých úhlů mnohdy již zapomenuté krásy valašské krajiny. V letošním roce proběhl již pátý ročník fotosoutěže, na kterou navazuje putovní výstava fotografií.

Pokud se chcete více dozvědět o Salamandru, jeho činnostech, lidech a dalších vydaných publikacích a materiálech, můžete se podívat na naše stránky www.salamandr.info.

Autour:

Petra Vlčková (ČSOP Salamandr)

Lidé v Beskydech převzali otěže

(pokračování ze strany 1)

A s rozvojem projektu se výrobci, kteří značku užívají, vrátili k původní myšlence sdružení, pod jehož hlavičkou by sami rozhodovali o společných aktivitách a o osudu samotné značky „Vyrobeno v BESKYDECH®“.

První kroky

25. září tedy proběhla ustavující schůze sdružení „Lidé v Beskydech, o.s.“, kde bylo přijato prvních sedm členů, mezi kterými byli kromě výrobců i REC ČR a CpkP východní Morava, kteří do té doby celý pro-

jekt společně spravovali. Sdružení na této schůzi oficiálně převzalo zodpovědnost za značku „Vyrobeno v BESKYDECH®“.

Na další schůzi 10. listopadu přibylí další 3 členové a byly zvoleny orgány sdružení – pětičlenná Rada včetně předsedkyně Radky Sachrové, která bude zároveň vykonávat funkci manažerky. Dále se tu dojednala společná účast výrobců na některých předvánočních jarmarcích v regionu, např. 2. prosince na jarmarku ve Velkých Karlovicích, ve stejný den ve Valašských Klobou-

kách nebo na Kozlovickém jarmarku 16. prosince.

Přidejte se k nám!

Sdružení vítá nové zájemce o členství, zejména máte-li chuť a nápady, jak podporovat rozvoj regionu Beskyd. Členem se může stát právnická i fyzická osoba. Přihlášku ke členství a stanovy sdružení je možné nalézt na stránkách www.domaci-vyroby.cz nebo o ně požádejte Radku Sachrovou, manažerku sdružení, na telefonním čísle 777 793 744 nebo na e-mailu radka.sachrova@seznam.cz.



Přibýlo šest nově certifikovaných výrobků

Výrobky, řemesla a lidé

Představujeme Vám šest výrobků nebo jejich skupin, které získaly certifikát „Vyrobeno v BESKYDECH“ od posledního vydání novin Doma v Beskydech, kde jste se mohli seznámit s prvními deseti.

Další zájemci o značku mohou čerpat informace na stránkách www.domaci-vyroby.cz nebo u Radky Sachrové (tel. 777 793 744, e-mail: radka.sachrova@seznam.cz).

Ručně tkané výrobky ze zbytkových a použitých materiálů

Tkané výrobky paní Smýkalové jsou převážně z použitých a zbytkových materiálů. Jedná se hlavně o bavlněné materiály, které jsou vhodné i pro alergiky. Textil se nastříhá na 1,5 až 2 cm široké proužky v co největší délce a tyto proužky se v různých barevných variacích tkají do libovolných délek. Koberečky se tkají v šířce 80 cm a méně, délka je libovolná podle síly materiálu a možnosti zbožového válu.



Tkané výrobky jsou z ekologických materiálů (bavlna, vlna). Mají dlouhou tradici na Valašsku. Paní Smýkalová se věnuje tkaní od roku 1996 a její výrobky se dostaly téměř do celé Evropy.

Anna Smýkalová
756 11 Valašská Polanka 305
tel.: 571 446 555, mobil: 603 864 831
fax: 571 429 666, e-mail: mirmsy@seznam.cz

Drobné dřevařské výrobky

Pan Hurta nám řekl o své práci: „Všechny věci, které vyrábím, jsou vyrobeny ze dřeva, které se nachází v tomto kraji a je to: smrk, olše, javor, buk, třešeň, trnka a jasan. Několik výrobků je doplněno suchými květinami, které aranžuje paní Cepková. Více času drobné dřevařské výrobě jsem začal dávat až po odchodu do důchodu. Sortiment jsem rozšiřoval postupně podle vlastních nápadů nebo nápadů zájemců. Na všech předmětech převažuje ruční práce. Účelem těchto výrobků je připomínat turistům krásu Beskyd a Valašska. Nejvíc je připomín-

nají průčelí valašských chalup s květinami v truhlících pod okny.“

Výrobky mají dvojí charakter: upomínkové předměty (rozcestník, dřevěná valaška, zdobený trakař,



ovečky na podstavci, zvonička, brousek), bytové doplňky (valašská chaloupka, polička na miniatury, odkládací police, rohová police, solnička, ozdobný mlýnek, svícen a ježek).

Jaroslav Hurta
Horní Jasenka 198, 755 01 Vsetín
tel.: 571 414 064, mobil: 737 355 982

Křehké válené uši ze Štramberka

Čerstvé válené ucho musí být slyšet, když se do něj kousne – prostě křupne. Pomalu se z povědomí turistů, navštěvujících malebné město Štramberk, vytrácí to, že štramberské uši patří do kategorie křehkého medového pečiva. V minulosti si hospodyňky dávaly záležet na tom, aby jejich uši byly křehoučké a tenké. Do těsta se dává 6-11 druhů koření a také med. Těsto se pak vyvaluje – jako nudle. Tvořítkem se vykrajují kolečka nebo oválky, které se pečou. Po upečení se ještě horké placičky stáčí do tvaru oušek. Vyžaduje to zručnost, protože těsto rychle tvrdne. Čerstvé ucho je pro některé turisty staré, protože je podle nich tvrdé. „A proto vážení vezte: čerstvé tradiční ucho křupe – a tak jej jezte!“



Reklamace, která pana Šuberta potěšila: „Při pouti vešel do krámků pán, že chce reklamovat naše uši, které si koupil před rokem. Tenkrát si koupený balíček uší dal do kapsy u saka. Večer uložil kabát do skříně a vytáhl ho letos. V kapse našel balíček uší. Stále pěkně voněly kořením a daly se jíst.“ K tomu ještě perlička na závěr: „Umíme upécti největší a nejtenčí ucho na světě – nad 130 cm.“

František Šubert
Nádražní 172, 742 66 Štramberk
mobil: 604 100 788
e-mail: subert.ka@volny.cz
web: <http://studioinfo.kvalitne.cz>
zástupce: Marie Dospivová

Dekorace ze sušených květin

Dekorace jsou vyráběny z přírodních materiálů nasbíraných na loukách, doplněny jsou proutím a jutou. „Tvoříme do nejružnějších barevných kombinací. Věnujeme se všem tradičním svátkům, jako jsou Vánoce a Velikonoce, ale tvoříme také svatební kytice a dekorace na svatební stůl. Zhotovujeme dekorace interiérů – jak soukromých, tak i provozních, jako jsou restaurace, hotely, kanceláře, zasedací místnosti. Aranžujeme i na zakázku dle přání zákazníka.“ popisuje svou práci paní Hladká.



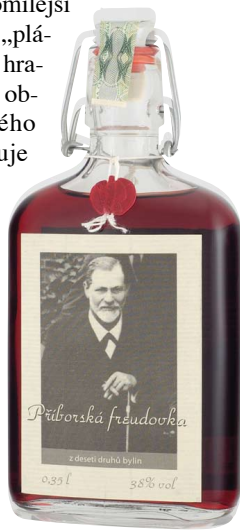
„Květiny jsou krásným darem přírody. Ti, kteří s nimi pracují, dělají radost nejen sobě, ale i těm, pro které tyto květinové dekorace vyrábějí.“

Hana Hladká
Ústí 79, 755 01 Vsetín, tel.: 571 419 443
mobil: 604 801 158, 732 677 586
e-mail: rochowanski@sychrovet.cz
t236@seznam.cz
zástupce: Bc. Tereza Rochowanská

Příborská freudovka

Jeden ze starých receptů této likérky: Příborská freudovka je speciální bylinný likér, který je připraven podle původní receptury. Na trh je distribuován ve dvou typech lahví z čirého skla. Menší tzv. plácačka je v obsahu 0,35 l a je opatřena dobovým porcelánovým uzávěrem s plombou a kolkem. Větší láhev pojme obsahově 0,7 l tekutiny, je uzavřena kovovou šroubovací uzavírkou a rovněž opatřena plombou a kolkem. Zadní strany lahví jsou opatřeny českým popisem. Půvab malé, poněkud roztomilejší a praktičtější „plácačky“ i větší hrnaté láhve s obsahem tekutého moku podtrhuje papírová višačka ve dvou mutacích.

Málokdo ví, že světově známý Sigmund Freud se narodil a do 3 let žil v Příboře: „Hluboko ve mně skryto



zůstalo to příborské šťastné dítě, prvozenec mladé matky, jenž přijal z tohoto ovzduší a z této půdy první nesmazatelné pojmy.“ V blízkosti Fredova rodného domu se už tehdy vyráběly bylinné likéry, jedním z degustátorů byl prý i jeho otec.

FARNESE COMPANY, s.r.o.
Jana Karbanová
mobil: 736 776 652
e-mail: freudovka@centrum.cz

Pivo Trubač a The Troobacz

Štramberské pivo je vyrobeno z výhradně nejlepších českých surovin. Pro jeho výrobu potřebujeme tyto čtyři základní: slad – ječný slad pochází z Hané, chmel – Žatecký poloraný je považován za nejlepší odrůdu chmele na světě, voda – díky geologickému podloží Štramberka má vynikající vlastnosti pro výrobu piva, a pivovarské kvasnice.

K dokonalé chuti piva přispívá také speciální výrobní technologie. Jen tak můžeme našim hostům podávat nefiltrované, tedy „živé“ pivo s kvasnicemi, jež má osobité vlastnosti, kterými se odlišuje od piv z velkokapacitních pivovarů, kde je chuť piva ovlivněna jeho filtrací, stabilizací a pasterizací.

Všichni tak máme jedinečnou možnost ochutnat pivo v podobě, jak ho znávali otcové našich otců v dobách, kdy bylo dobré pivo ne výsadou, ale stavovskou ctí.



Tradici vaření piva ve Štramberku jsme obnovili po 150 letech na místě, kde se pivo vařovalo již před staletími. Vaříme světlý nefiltrovaný ležák plzeňského typu Trubač, jedno z nejtímavších světlých piv, a temně černý nefiltrovaný ležák flekovského typu The Troobacz. Obě piva jsou takzvaně živá, tedy nefiltrovaná a nepasterovaná. Ochutnat u nás můžete i speciální pivo se švestkovou příchutí.

Městský pivovar Štramberk
Náměstí č. 5, 742 66 Štramberk
tel: +420 556 813 710, +420 556 801 935
e-mail: pivo@truba.cz
infocentrum@relaxvpohuri.cz
www.truba.cz, www.relaxvpohuri.cz

Zeptejte se místních

...jak křupou uši?

Sychravý večer byl jako stvořený pro krásné vzpomínání třiaosmdesátileté babičky Sochové ze Štramberka. V kamnech plápolal oheň a šířil své teplo po místnosti. Babiččina ruka jemně klouzala po heboučké srsti kocoura jako po sametu, který jí slastně předl na klíně. Z hrníčků na stole stoupala vůně bylinkového čaje. Na mlsání jsem přinesla pár balíčků se štramberskýma ušima, které peče pan František Šubert. Po rozbalení se vymanila příjemná vůně koření.

„To už není, jak bývalo,“ babička Sochová začala vzpomínat, jak se dostala k pečení štramberských uší. „Já jsem se narodila v rodině protestantů. Ve Štramberku se tradičně uši pekly před poutí, na počest události z roku 1241. Tehdy zvítězili křesťané nad Tatary. Tatarští pobitým uřežávali uši, proto bývalo pečení uší katolickou záležitostí.“ Trochu jsme si zopakovali známou legendu a babička se rozpo- vídala dále: „Můj manžel pocházel z katolické rodiny, kde se samozřejmě uši pekly. Já jsem se to také naučila. Těhyně byla pyšná, že uši pekla podle receptu známého štramberského cukráře. Už jako mladá mu totiž chodila pomáhat péct uši.“ Babička se odmlčela. Sáhla po jednom uchu a ulomila si kousek. Bylo slyšet jemné křupnutí. „To je správné ouško. Z obchodu už vymizely křehké válené uši, které pěkně voní po koření a medu.“



Manželova maminka mě naučila dávat do těsta šest druhů koření a med. Protože pečení uší bylo dost nákladné, nepekli je ve všech rodinách. Koření totiž nepatřilo mezi levné zboží.“ Babička se zamyslela a začala vyjmenovávat všechny ingredience, které do těsta dávali. Směs se pak musela důkladně promíchat a nechat odpočinout alespoň do druhého dne. Z těsta se pak vyválel tenký plát těsta, ze kterého se vykrajovaly kolečka nebo oválky. Po upečení se ještě horké stáčely do tvaru oušek. „Točení uší pro mne ze začátku nebylo vůbec jednoduché. Měla jsem pořádně popálené prsty. Placičky se stáčí horké, rychle totiž tvrdnou a pak se už nemohou stočit.“ Musela jsem s babičkou souhlasit – vím, o čem mluvila. První pokus točení uší mám za sebou. Zvládla jsem jich stočit 12 a ještě teď cítím prsty...

„Manželova maminka říkávala – uši mají být tenké a křehké – mají být slyšet, když se do nich kousne. Křehké uši se staly i v naší rodině tradicí. Naučily se je péci dcery a také vnoučata vědí, jak má vypadat a chutnat správné štramberské ucho.“ V rodině babičky Sochové se pečou uši už déle než 100 let. Pěkně dlouhá tradice.

Kočka se začala protahovat a elegantními pohyby si začala čistit kožíšek. Měsíc už urazil na obloze notný kus cesty a mně nezbyvá, než se rozloučit a poděkovat za milé vzpomínání.

Liptál – vesnice roku

Nejkrásnějším venkovským místem České republiky se v roce 2006 stala obec Liptál, ležící na území turistické oblasti Beskydy-Valašsko.

Obec Liptál leží 9 km jihozápadně od města Vsetín při silniční spojnici Vsetín-Vizovice-Zlín.

První písemná zpráva o obci pochází z roku 1361. Hlavním symbolem nejstarší obecní pečeti z 18. století je srdce šikmo prostřelené šípem. Je pravděpodobné, že symbol souvisí s německým jménem užívaným v minulosti: Liebenenthal, tj. „údolí

lásky“. I dnes jej najdete v prapuru obce.

V Liptále žije 1420 obyvatel, příjemné prostředí a dobrá vybavenost, blízkost Vsetína a Zlína sem láká nové obyvatele.

V okolí Liptálu jsou kopce, převážně se smíšenými lesy a loukami, kam se můžete dostat pěšky, na kole či na běžkách. Nejvyšším místem je Vartovna, z níž kdysi portáši „vartovali“ před častými nájezdy Kuruců z Uher. V centru obce je barokní zámek s parkem a přírodním dřevěným kulturním areálem, kde se pořádají folklorní slavnosti a jiné společenské akce.

Významnou stavbou je katolický kostel sv. Michala z roku 1783 a evangelický kos-

tel s farním úřadem, který byl dostavěn v roce 1907 a patří k největším evangelickým kostelům u nás.

Nejznámějším rodákem je Jan Kobzán – akademický malíř, spisovatel, znalec valašského folkloru, sběratel pověstí a pohádek. V obci kvete bohatý kulturní a společenský život. Například Dětské folklorní dny a Liptálské slavnosti již téměř čtyři desetiletí představují návštěvníkům festivalů soubory z regionu, z České republiky i ze zahraničí, a přispívají tak významně k poznání lidových tradic a zvyků.

Tož vítajte v Liptáli...



Turistická informační centra v Beskydech

Další informace o značce Vyrobeno v BESKYDECH® a o prodeji značených výrobků získáte na informačních centrech v Beskydech:

Beskydské IC Frýdek-Místek
nám. Svobody 6, 738 02 Frýdek-Místek
tel. 558 436 887, info@beskydy-info.cz
www.beskydy.com, www.beskydy-info.cz

Beskydské IC, pobočka nádraží ČD
Nádražní 2052, 738 01 Frýdek-Místek
tel. 558 438 391, nadrazi@beskydy-info.cz
www.beskydy.com, www.beskydy-info.cz

Beskydské IC, pobočka Frýdland n.O.
Hlavní 308, 739 11 Frýdland nad Ostravicí
tel. 558 676 909, frydland@beskydy-info.cz
www.beskydy.com, www.beskydy-info.cz

Beskydské IC, pobočka Ostravice
739 14 Ostravice 264
tel. 558 682 584, ico@obec-ostavice.cz
www.obec-ostavice.cz, www.beskydy.com

Beskydské IC, pobočka Čeladná
739 12 Čeladná 714
tel. 558 684 400, ic@celadna.cz
www.beskydy.com, www.beskydy-info.cz

Bedkydské IC, pobočka Soběšovice
739 38 Soběšovice 10
tel. 558 404 555
knihovnasobesky@seznam.cz
www.sobesovice.cz, www.beskydy.com

Jablunkovské IC
Dukelská 600, 739 91 Jablunkov
tel. 558 340 607, info@jablunkov.cz
www.tesinske-beskydy.cz, www.jablunkov.cz

IC Horní Lideč
756 12 Horní Lideč
tel. 571 447 261, knihovna.hlidce@wo.cz
www.horni-lidce.cz

IC Vsetín
Dolní náměstí 1356, 755 01 Vsetín
tel.: 571 441 441, ic.vsetin@mvk.cz
www.vsetin.mic.cz

IC Nový Hrozenkov
756 04 Nový Hrozenkov 451
tel. 571 451 806, janakrystynikova@seznam.cz

IC Valašská Bystřice
756 27 Valašská Bystřice 316
tel. 571 646 085, kpvb@quick.cz
www.valasskabystrice.cz

IC Hukvaldy
739 46 Hukvaldy 40
tel. 558 699 221, infocentrum@ihukvaldy.cz
www.hukvaldy.eu

IC Frenštát pod Radhoštěm
nám. Míru 1, 744 01 Frenštát p.R.
tel. 556 836 916, ic@mufrenstat.cz
www.frenstat.info

IC ČD města Valašské Meziříčí
Nádražní 545, 757 01 Valašské Meziříčí
tel. 972 774 416, mohylova@opr.ova.cd.cz
www.valmez-city.cz

IC ČSOP Pulčín
Francova Lhota - Pulčín 13, 756 12 Horní Lideč
tel.: 571 410 229, infocentumpulcin@seznam.cz
http://ochranci.cz

IC ČSOP Pustevny
Horní stanice lanovky Pustevny
744 01 Trojanovice 477
tel.: 556 801 949
infocentrumpustevny@seznam.cz
http://ochranci.cz

Městské informační centrum Valašské Meziříčí
Křižkovského 1, 757 01 Valašské Meziříčí
tel.: 571 674 352
infocentrumvm@seznam.cz
http://ochranci.cz

IC přehrada Bystřička
prázdninové IC v budově na parkovišti
pod hrází nádrže Bystřička
infocentrumbystricka@seznam.cz
http://ochranci.cz

IC Velké Karlovice
756 06 Velké Karlovice 299
tel. 731 158 189
icentrum@velkekarlovice.cz
www.velkekarlovice.cz

Zajímavý projekt v Karpatech pokračuje

„Zachování biologické rozmanitosti trvalých travních porostů v pohoří Karpat v České republice prostřednictvím cíleného využití nových zdrojů financování Evropského společenství.“ Takto vznosně a dlouze je nazván projekt financovaný ze zdrojů Rozvojového programu spojených národů – fondu životního prostředí (UNDP-GEF). Projekt, zkráceně pracovníě nazývaný „Karpatské louky“, byl zahájen v březnu letošního roku a týká se podhorských a horských luk a pastvin v Karpatského regionu v České republice. Cílem projektu je podpořit šetrné obhospodařování druhově bohatých travních porostů ve dvou chráněných krajinných oblastech – Bílých Karpatech a Beskydech. Projekt je navržen tak, aby vyzkoušel a ověřil předpoklad, že stávající a budoucí zemědělské dotace, pokud jsou správně nastaveny, budou zemědělcům vyrovnávat jejich dodatečné náklady.

První výstupy projektu

Projekt byl představen již na několika regionálních akcích a podařilo se vydat některé informační materiály. Dva letáky seznamují s příklady šetrného hospodaření (Dvorec u Kavků v Bílých Karpatech, Ranč pod Černým v Beskydech). Součástí letáků je i oddělitelná příloha, která má sloužit jednak jako anketa zjišťující spokojenost návštěvníka, jednak jako přírodovědný test. Další leták přibližuje klady konzumace jehněčího a skopového masa. Chuť jehněčích steaků a klobás bylo možno posoudit v rámci prezentace projektu na Jablečné slavnosti

v Hostětíně. Další podobné aktivity, kde se návštěvníci budou moci s projektem i ochutnávkou setkat, budou následovat.

Mapování cenných druhů

Dalším výsledkem bude podrobné zmapování výskytu a rozšíření významných a cenných druhů rostlin a živočichů. Mapování probíhá od jara letošního roku a již přineslo některé zajímavé a nečekané údaje. Na několika místech se také zjišťuje vliv různého typu obhospodařování luk a pastvin (kosení, pastva) na jejich složení a zastoupení vzácných druhů.

Chcete vědět více?

S projektem se budete moci setkávat nejen na stránkách těchto novin ještě další dva roky. Zájemci mohou najít bližší informace na webových stránkách projektu – www.foa.cz a nebo ve Vzdělávacím a informačním středisku Bílé Karpaty ve Veselí nad Moravou.

Autoři: Zbyněk Piro, Marie Petrá



© Alena Hoffmannová

Počátky lyžařství na Valašsku

Lesáci, revírníci a hajní byli vybaveni takzvanými harrachovskými lyžemi, to byly široké, 160 cm dlouhé lyže s tím sandálovým vázáním a k tomu čtyřmetrová tyč zakončená železným hákem. Když se lesák prodíral nahoru, tak vždycky zasekl ten hák o strom a ručkoval po té tyči a lyže mu vlastně sloužily coby sněžnice. A když sjížděl s kopce, rozkročmo si sedl na tu hůl, vlastně bidlo, a buď brzdil hákem, nebo tím druhým koncem, podle toho, po jakém jel terénu. Že by se tím daly dělat nějaké zázraky, to ne, ale někteří je ovládali bravurně. Jiný způsob pěstovali ogaři. Z bečky od kyselých okurek vzali dvě dyhy o dost kratší než jeden metr, doprostřed přibíli napříč pásek kůže nebo popruhu, do kterého zasunuli nohy v papučích, a rozkročmo na bidle sjížděli ze stráně. Dole se snadno vyzuli z těch řemínků, lyže vzali pod paždí a šlapali zpět nahoru.

prof. Karel Langer

Útržky ze vzpomínek na Nový Hrozenkov

Prof. Karel Langer ve své knize vzpomínek dále poutavě popisuje začátky lyžařského turistického ruchu

na Novém Hrozenkově. Vypráví o tom, jak chudí, ale příčinliví Valaši poznali, co takový lyžař z města potřebuje a taky patřičně ocení. Ogaři chodili sněhem olepené turisty kartáčovat, chlapi vyvázeli lyže na koňských saních až na hřebeny Javorníků a posléze začali lidé nabízet také občerstvení a ubytování. Z této



útlé knížky dýchne na každého vůně zaslých časů a bodrost, strohost i poctivost starých Valachů. Lyžování už je nyní na Novém Hrozenkově trochu jiné, ale ti z vás, kteří se o starých časech rádi něco dovědí, mohou lyžování spojit s návštěvou místního muzea salašnictví, které je součástí Památníku A. Strnadla.

Na vaši návštěvu se těší Hrozenkovjané.

Karpatská úmluva a rozvoj regionu

Beskydy jsou okrajovou součástí velkého hornatého území zvaného Karpaty, které se rozprostírá na území hned několika východoevropských zemí. Bohatost karpatského území vychází především ze zachovalé přírody bohaté na celou řadu živočichů a rostlin, zároveň je toto území výjimečné svojí osobitou kulturou a tradicemi.



Právě celistvost Karpat a jejich výjimečnost byla důvodem ke sjednání speciální smlouvy na mezinárodní úrovni, tzv. Rámcové úmluvy o ochraně a udržitelném rozvoji Karpat (zkráceně nazývané také Karpatská úmluva), která bude mít významný vliv na budoucí rozvoj celého územního celku. Nejen že napomůže rozvoji spolupráce se sousedními zeměmi, ale může mít pro tento region také pozitivní finanční dopad. Pokud bude např. příslušný kraj, obec, nezisková organizace či jiný subjekt žádat o finanční podporu svého projektu v karpatské oblasti z evropských fondů či z jiných mezinárodních finančních institucí a jednou z hlavních priorit bude naplňování některého článku Karpatské úmluvy, významně tím zvyšuje pravděpodobnost získání poskytovaných finančních prostředků.

Strípky odjinud

Přidal se Moravský kras

Do rodiny regionálních značek nově přibyla ještě další značka „Moravský kras – regionální produkt“. Zavádí ji MAS Moravský kras za pomoci REC ČR. Značka má již své logo, které bylo veřejnosti poprvé představeno na konci září 2006 na biojarmarku v Brně. Zde se prodávaly výrobky z Moravského krasu, které budou prvními adepty na získání značky: pečivo ze Sloupu, med a medové výrobky z Vilémovic a kozí sýry z farmy v Šošůvce.



Krkonoše míří dál

V krkonoších má projekt značení místních výrobků zase staršího bratříčka (značka Krkonoše – originální produkt®). První značky tam udělili již na podzim 2005. Značených výrobků je v Krkonoších zatím 13, zato se však z občanského sdružení „Sdružení pro krkonošské produkty“, které vzniklo původně pouze kvůli značení místních výrobků, postupně stala tzv. Místní akční skupina (MAS). Získala grant na přípravu Strategie rozvoje pro Krkonoše a má velký potenciál čerpat nemalé evropské finance prostřednictvím programu LEADER. Aby sdružení potvrdilo, že značení výrobků bude nyní jen jednou z jeho aktivit, změnilo na konci října své jméno na „MAS Krkonoše“.

mas KRKONOŠE

V rámci projektu „ANPED – Účast veřejnosti při naplňování Karpatské úmluvy“ byla vytvořena pracovní skupina pro praktické naplňování Karpatské úmluvy, složená především ze zástupců krajů, chráněných krajinných oblastí, nevládních organizací, ale také podnikatelské sféry. Rozhodně se naplňování Karpatské úmluvy neobejde bez aktivního přístupu zainteresovaných stran, a to především v karpatském regionu. Těmi nejdůležitějšími jsou např. krajská a místní samospráva, státní správa, nestátní neziskové organizace a podnikatelská sféra, vědecké a odborné instituce.

Základní informace o Karpatské úmluvě v České republice včetně probíhajících projektů jsou ke stažení na webových stránkách informačního systému Úmluvy o biologické rozmanitosti pod tímto odkazem: <http://chm.nature.cz/information/fol782699>. Oficiální stránky Karpatské úmluvy jsou na www.carpathianconvention.org.

Autoři:

Mgr. Jana Brožová, Ministerstvo životního prostředí,
kontaktní osoba pro Karpatskou úmluvu v ČR
Tomáš Kažmierski, REC ČR

Doma v BESKYDECH • Sezonní (pololetní) turistické noviny pro území Beskyd • Evidence: MK ČR E 16893 • Vydává REC ČR (Senovážná 2, 110 00 Praha 1, IČO: 63837331) za spolupráce s Lidé v Beskydech, o.s. • **Kontaktní osoby:** Iva Dyková, tel./fax 224 222 843, iva.dykova@reccr.cz, mobil 724 159 439, Tomáš Kažmierski, tel./fax 224 222 843, mobil 606 102 818, tomas.kazmierski@reccr.cz, Radka Sachrová, tel. 777 793 744, radka.sachrova@seznam.cz • **Grafický návrh a sazba:** 2123 design s.r.o.

