



Výrobky, řemesla a lidé

Certifikační komise udělila na jaře již 20. certifikát „Vyrobeno v BESKYDECH®“. O nových výrobcích čtěte na str. 3

Střípky odjinud

Do konce roku budou zavedeny tři nové regionální značky: Jablunkovsko, Moravské Kravařsko a Vysočina.

Rekord ze Štramberka

Obří křupavé ucho ze Štramberka od Františka Šuberta bylo zapsáno do české knihy rekordů!

www.domaci-vyroby.cz

Doma v BESKYDECH

Noviny pro milovníky Beskyd, jejich přírody a lidí.

Ovčácké dny na Valašsku

Poslední květnový víkend se v Prlově a Rožnově pod Radhoštěm uskutečnily ovčácké slavnosti, kde kromě výstavy plemen ovcí mohli návštěvníci obdivovat ukázky tradičních řemesel souvisejících se zpracováním ovčích kůží a vlny, ochutnat speciality z jehněčího a skopového masa, ovčí sýry a vyzkoušet na vlastní kůži účinek žinčice.

Jedním z organizátorů těchto akcí byli členové projektového týmu projektu UNDP-GEF s názvem „Karpatské louky“. Cílem projektu je podpořit návrat ovcí do karpatské krajiny a zastavit tak postupnou degradaci karpatských luk a pastvin. Ovčácké slavnosti s ochutnávkami výrobků z ovčího mléka a jehněčího masa se staly jedním z prostředků, kterými se projekt snaží oslovit širokou veřejnost a prolomit v ní zakořeněnou nedůvěru, kterou v minulých letech k těmto výrobkům chovala a stále chová.



Oživení ovčáckých tradic v Prlově

Neodmyslitelnou součástí valašské krajiny jsou stáda oveček pasoucích se na travnatých svazích kopců. Cílem prvního ročníku ovčáckých slavností v Prlově s názvem „Tradiční Valašsko - chov ovcí a produkce“, financovaného z rozpočtu Zlínského kraje, byla podpora návratu ovcí do krajiny.

Ovčácký den v Prlově přispěl prostřednictvím ochutnávek jehněčích specialit, ovčích sýrů a ukázek zpracování ovčích kůží a vlny ke zlepšení informovanosti veřejnosti o produktech pocházejících z chovu ovcí a možnostech jejich zpracování.

(pokračování na str. 2)



Regionální značce se v Beskydech daří

Značka s názvem „Vyrobeno v BESKYDECH“ byla prvním šesti výrobcům udělena na začátku roku 2006. Po roce a půl své existence dosáhla velkých úspěchů, letos na jaře byl udělen už 20. certifikát a celkový počet výrobků, které značku mohou užívat, se pohybuje okolo 70. To je dosud nejvíce mezi všemi regiony v České republice, které užívají regionální značky pro své produkty.

Výrobcům značka zatím pomáhá zejména s propagací. Do informačních center a na další místa v regionu jsou dodávány kromě těchto novin i letáčky

o značce, nebo katalogy značených výrobků, které jsou pravidelně aktualizovány. Důležitá je prezentace značených výrobků na Internetu na stránkách www.domaci-vyroby.cz – která pomáhá hlavně malým výrobcům, kteří nemají možnost vlastních stránek.

Další z výhod, které značka přináší, jsou nové možnosti odbytu – zatím formou nabídek účasti na různých akcích a jarmarcích v regionu i mimo něj, dokonce v zahraničí. Výrobci ocenili např. možnost účasti na loňském Mikulášském jarmeku ve Valašských Kloboukách. Na větší podporu pro-

deje značených výrobků by se projekt chtěl zaměřit i v budoucnu – vypracovat přehled prodejen, které nabízejí tyto výrobky, a oslovovat další obchody s nabídkou stát se prodejním místem.

Značení spravuje a značku výrobcům uděluje sdružení založené v loňském roce: „Lidé v Beskydech, o.s.“. Členy sdružení, které už poměrně dobře funguje, jsou téměř všichni držitelé certifikátu „Vyrobeno v BESKYDECH“ a může se k nim přidat každý nový žadatel o značku, má-li o to zájem.

(pokračování na str. 2)

Vydejte se na stezky k poznání přírody a historie Beskyd

Kdo se dnes vydá do Beskyd za turistikou, na dovolenou či na kolo, není už odkázán na zažloutlé svazky v knihovnách, plátnem podlepené mapy po dědečkovi či vyprávění a vzpomínky jiných turistů. Ve věku informací a všudypřítomné komerce a reklamy si často informace hledají nás. V knihkupectvích najdete alespoň 4 různá vydání map naší oblasti, na informačních centrech je řada dalších tiskovin, u cest přibývá různých tabulí s informacemi. To nemluvíme o množství textů, mapek či itinerářů v elektronickém prostoru „sítě sítí“.

V posledním desetiletí byla vybudována také řada naučných stezek. Nejvyšší hustota jich je v okolí Valašského Meziříčí a Vsetína díky aktivitě Českého svazu ochránců přírody. Naučné stezky mají většinou podobu informačních panelů umístěných na něko-

likakilometrové trase, kde se dozvíme informace a zajímavosti o přírodě, krajině, historii i kultuře daného území. Z pohledu ochrany přírody pak slouží i k „ochrannářské“ osvětě. Vhodným vedením trasy stezky lze usměrnit proud zvědavých návštěvníků do míst, kde nepřijdou o krásy přírody a zároveň ji minimálně ohrozí.



My se zde zmíníme o několika stezkách, které Vám mohou zpříjemnit návštěvu Chráněné krajinné oblasti Beskydy. Celkem jich je osm, z toho pět vybudovala Správa CHKO Beskydy. Ta se také snaží, aby „její“ stezky tvořily logický systém a představily bohatství přírody spolu s historií a kulturou kraje v celé šíři. Snahou je stezky po určité době (5-7 let) novelizovat. Stálejší návštěvníci či místní školy jistě uvítají, že nemusí chodit deset let stále kolem stejné blednoucí tabule. To je případ i NS Radegast, která bude rekonstruována díky finanční podpoře stejnojmenného pivovaru během prázdnin. Její trasa vede z Pusteven okolo vyhlídky Cyrilka a sochy Radegasta po hřebeni až na vrchol Radhoště.

Podobné horské louky a výhledy najdete málokde.

(pokračování na str. 2)

Střípky odjinud

Za regionálními výrobky do Prahy

Uprostřed léta se budete moci setkat se značenými výrobky v Praze na Staroměstském náměstí – a to v informačním centru Czech Tourism u ústí Dlouhé ulice. Od 20. července do 5. srpna se tam postupně vystřídají výrobci z pěti regionů, kde probíhá značení: Krkonoše, Beskydy, Šumava, Moravský kras a Orlické hory. Podrobnosti sledujte na www.domaci-vyroby.cz.



Rekordní počet certifikátů pro výrobky z Orlických hor

Koncem května zasedla v Orlických horách vůbec poprvé Certifikační komise nad žádostmi o udělení další ze série regionálních značek: „ORLICKÉ HORY originální produkt“. Škála výrobků byla velmi pestrá: od zeleniny a biobriket přes pečivo po rukodělné výrobky z chráněné dílny.



„Jsem nadšený z toho, kolik žádostí se hned napoprve sešlo,“ pochvaloval si Luboš Řehák z MAS POHODA venkova, koordinátor značky. „Tolik certifikátů v prvním kole zatím nebylo v žádném jiném regionu, kde už značení probíhá. Navíc je to opravdu zajímavá a vyvážená kolekce výrobků, pro značku v Orlických horách je to výborný start,“ potvrzuje Iva Dyková, zástupkyně REC ČR.

(pokračování rubriky na str. 4)



naďace rozvoje občanské společnosti

Regionální značce se v Beskydech daří

(pokračování ze str. 1)

A samozřejmě i další fyzické a právnické osoby, které by se chtěly na regionálním značení podílet.

O značení se sdružení stará prostřednictvím své předsedkyně a zároveň manažerky – Radky Sachrové. Financování projektu značení je nyní zajištěno ze dvou zdrojů: jednak z grantu Nadace Partnerství v rámci projektu FOA – nadačního fondu pro ekologické zemědělství, který je financován z prostředků UNDP-GEF, jednak z grantu z Islandu, Lichtenštejska a Norska v rámci

Finančního mechanismu EHP a Norského finančního mechanismu prostřednictvím Nadace rozvoje občanské společnosti.

Nakonec se možná ptáte, kterých ze to 20 výrobků nebo skupin výrobků se honosí beskydskou regionální značkou? Zde jsou: *Plstěné výrobky z ovčí vlny Petry Mikulenkové • Dřevořezby Jana Brlici • Valašské škrábané kraslice Boženy Pařenicové • Tiskoviny Zdeňka Hartingera • Štípané holubičky ze smrkového dřeva od Boženy Vráželové • Valašský trdelník od Ondřeje Hladkého*



• *Tradiční pečivo z Valašska z Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY • Valašský kolovrátek Václava Zbranka • Ručně tkané hadráky Jany Krystyníkové • Kolářské a stolařské práce Augustina Krystyníka • Drobné dřevařské výrobky Jaroslava Hurty • Ručně tkané výrobky ze zbytkových a použitých materiálů od Anny Smýkalové • Křehké válené uši ze Štramberka od Františka Šuberta • Příborská freudovka firmy FARNESE COMPANY • Dekorace ze sušených květin Hany Hladké • Pivo Trubač a The Troobacz z Městského pivovaru Štramberk • A čtyři nejnovější výrobky, o kterých se dočtete na straně 3. Více informací na: www.domaci-vyroby.cz*

ČSOP Valašské Meziříčí se představuje

Činnost Českého svazu ochránců přírody ve Valašském Meziříčí má dlouholetou tradici. Základní organizace č. 76/01 a 76/09 i Okresní výbor ČSOP zde vznikly už v roce 1980, prakticky ihned po založení Českého svazu ochránců přírody v ČSSR. V říjnu roku 1995 bylo v Meziříčí založeno Severomoravské regionální sdružení ČSOP, které plní mimo jiné funkci informačního a koordinačního centra pro základní organizace ČSOP na severní Moravě a ve Slezsku. Ve městě působí několik základních článků ČSOP, které spolu úzce spolupracují.

Co děláme

V úplných počátcích jsme se v ČSOP Val. Meziříčí věnovali především dobrovolnické práci v přírodě (úklid lesů, čištění studánek apod.), později různých aktivit přibývalo a začali jsme se profesionalizovat. Staráme se o přírodu, především v okolí místa, kde žijeme, pečujeme o krajinu i její obyvatele – včetně člověka – a také se snažíme vést občany k vlastní odpovědnosti za životní prostředí, ať už výchovou, osvětou, nebo příkladem – aktivní prací v ochraně přírody.

Mezi naše prestižní i oblíbené činnosti patří budování naučných stezek, podíleli jsme se na přípravě 25 stezek ve třech krajích, především ale na Valašsku. Řadu let také pečujeme o zeleň (ošetřování památných stromů, výsadby, údržba chráněných území kosením...), věnujeme se praktické i teoretické ochraně šelem, ptáků, obojživelníků, plazů, orchidejí a řady dalších druhů živočichů i rostlin. Provádíme záchranné transfery, budujeme a chráníme stanoviště pro chráněné druhy atd.

Vydáváme i publikace o ochraně přírody a kulturního dědictví, jako např. Naučné stezky, Památné a významné stromy Valašska, Přírodou a historií Valašskomeziříčska po naučných stezkách, Ochrana ovčí před velkými šelmami aj.

Vedlejší, ale také důležitou činností je práce s dětmi, především příležitostné programy pro školy a spolupráce s oddílem mladých ochránců přírody Falco při ČSOP Javorníček.



Valašské centrum pro udržitelný rozvoj

Od února 2006 probíhá drtivá většina našich aktivit jako součást dvouletého projektu Valašské centrum pro udržitelný rozvoj, který je dotován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR. Díky němu jsme založili ekologická informační centra ve Val. Meziříčí, na Pustevnách, Pulčíně, Teplicích n. Bečvou a sezónně pod přehradou Bystřička, podporujeme také několik ekoporaden od Hulína až po Bartošovice na Moravě. Poskytujeme environmentální poradenství,

pořádáme semináře, přednášky, exkurze a další akce pro veřejnost, věnujeme se také oživování kulturních tradic regionu. Proto chceme připomenout řemeslné tradice Valašska a obnovit úctu k práci lidských rukou, například prodejem drobných výrobků v našich infocentrech nebo pořádáním řemeslných dílen a trhů.

Na rozdíl od většiny obdobných projektů v ČR jsme si dali jako jeden z hlavních úkolů podporu společen-

sky znevýhodněných skupin obyvatel. Připravujeme proto např. exkurze a přednášky pro seniory, tvůrčí dílny pro maminky s malými dětmi, programy pro děti z dětského domova, klienty azylového domu i romské děti atd. V minulém roce jsme také otevřeli bezbariérovou naučnou stezku pro vozíčkáře a maminky s kočárky v areálu bývalých kasáren Valašské Meziříčí.

KONTAKT:
ČSOP Valašské Meziříčí
U Rajky 15, PS 49, 757 01 Valašské Meziříčí
tel. 571 621 602, 602 735 425
valmez@ochrancici.cz, www.ochrancici.cz

Rekord o největší štramberské ucho

V našich českých zemích se říká „samochvála smrdí“... Ale občas si člověk pochvalu opravdu zaslouží a hlavně si má říci „JSEM DOBRÝ – NĚCO JSEM DOKÁZAL“.

A proto píšou nahlas – poslouchejte: panu Františku Šubertovi, pochopitelně s mou malou pomocí a hlavně provokací, se podařilo upéci ŠTRAMBERSKÉ UCHO vysoké 153,3 cm. Tento výkon jsme pochopitelně nechali zapsat do

české knihy rekordů. Obdrželi jsme také CERTIFIKÁT O VYTVOŘENÍ REKORDU, který nás ujišťuje o tom, že jsme to konečně dokázali. Nemám na mysli upěct obří ucho, to jsme zvládali již tři roky. Ale dotáhnout to až do konce, k zapsání do knihy rekordů. Tak nám držte palce, možná příště překonáme sami sebe a budeme ještě lepší.

Marie Dospivová



Ovčácké dny na Valašsku

(pokračování ze str. 1)

Bohatou nabídku specialit z jehněčího masa, kterou tvořily jehněčí klobásy, steaky a jehněčí kotlík, doplňovaly různé druhy výrobků z ovčího mléka. Součástí stříže ovcí a zpracování vlny sprádáním, tkaním a filcováním. Klidný průběh ovčáckého dne oživila soutěž v pojídání halušek, kdy se patnáct soutěžících snažilo v co nejkratším čase spořádat miskou halušek a zapít zinkicí.

Pozornost většiny návštěvníků upoutal chovatel ovcí Vojtěch Molek z Horní Lidče se svými ovčáckými psy. Na závěr programu předvedl práci dvou Border kolí se stádem ovcí. Při dusotu kopyt čtyřsethlavého stáda ovcí, zahaleného v oblacích prachu a řítícího se z horní části pastviny dolů, se divákům tajil dech.

Velký redyk

Ve Valašské dědině, nejrozsáhlejším areálu Valašského muzea v přírodě, se v neděli 27. května mohli návštěvníci setkat s oživenou expozicí a ukázkami tradičních jarních prací spojených s chovem ovcí. Velkým redyem se rozumí den, kdy bača poprvé po zimě vyháněl ovce na pastviny do hor.

Tradiční program Velkého redy, který se v rožnovském muzeu koná již několikrát rok, byl letos obohacen o nové prvky. Nabídka tradičních řemesel, běžně v muzeu předváděných, byla rozšířena o střihače ovcí, přibýly další přadleny a tkadleny a objevili se zde také výrobci, jejichž výrobky jsou certifikovány regionální známkou Vyrobeno v Beskydech*. Příjemným zpestřením byla nabídka

specialit z jehněčího masa. Kromě výstavy plemen ovcí se zde letos poprvé uskutečnila ukázka bonitace ovcí.

Do organizace obou akcí se zapojil Svaz chovatelů ovcí a koz, který se spolu s projektovým týmem projektu UNDP-GEF touto formou pokusil přispět k rozšíření povědomí o produktech z chovu ovcí, možnostech zpracování ovčí vlny a kůží, o tom, jak jehněčí maso chutná a jak je možné ho začlenit do každodenního jídelníčku.



Cílem těchto akcí bylo podnítit v návštěvnících zájem o regionální a tradiční výrobky z Beskyd a Bílých Karpat a podpořit zdejší chovatele ovcí. Za podporou poptávky po produktech pocházejících z chovu ovcí stojí snaha přimět ovčáky a představitele státních institucí, aby spolupracovali při řešení problémů spojených s nefungujícím odbytem těchto produktů.

Světlá Kulhánková, FOA

Vydejte se na stezky k poznání přírody a historie Beskyd

(pokračování ze str. 1)

Zdatnější turisté a cyklisté mohou tuto trasu vhodně zkombinovat s **NS Čertův mlýn**. Ta vede pohodlnou cestou bez většího převýšení (vhodná i pro cyklisty a pro běžkaře) z Pustevn (parkoviště) okolo jezírka Mořské oko a úbočím Čertova mlýna k chatě na Martiňáku.

Mezi novější a moderně pojaté stezky patří **NS Mionší** – sezónní stezka ke známému beskydskému pralesu. Stezka začíná v Dolní Lomné, v ústí doliny potoka Mionší. Je to okruh o délce 7 km s 10 zastaveními. Trasa nevede až do rezervace – o pohled do pralesa ale ochuzení nebudete. Z důvodu zachování klidu zvěře je otevřena pouze od 1. června do 15. září. Na stezce se seznámíte s množstvím pozoruhodných původních obyvatel hor – rostlinami i zvířaty. Dozvíte se, jak se liší běžný hospodářský les od přirozeného, a proč je Mionší „prales“ a ne prales. Jak funguje přirozený les, k čemu jsou dobré suché a polámané stromy. Jak tento drsný kraj osidlovali lidé a něco ze života zdejších horalů. Zajímavosti o lovcích, z nichž nejznámější byl Bezručův „markýz Gero“.

NS Lysá hora byla vybudována díky finanční podpoře Severomoravské plynárenské a.s. v loňském roce. Vydat se na ni můžete z nádraží v Ostravici nebo z Malenovic, z par-

koviště a konečné autobusu u Rajské boudy. Obě větve se sejdou na hřebeni Lukšince a dovedou vás na vrchol. Patnáct zastavení na celkem 16,5 km + velké převýšení + odpočinek a občerstvení na vrcholu = skoro celodenní výlet. Najdete tu informace o zbojníkovi Ondrášovi – pánovi Lysé hory, o lesích nejvyšší hory Beskyd, o krajině a životy zdejšího lidu – o dřevorubcích a pastýřích, o nebezpečí a obětech hor, o největším vodopádu Beskyd, sesuvech a jeskyních. Tištěný průvodce (s doplňovačkou a tajenkou) je zdarma k dispozici na informačních centrech pod Lysou horou a na Správě CHKO Beskydy.

Šťastnou cestu přeje
Jiří Lehký
Správa CHKO Beskydy



Seznamte se s pravými beskydskými výrobky

Výrobky, řemesla a lidé

Letos na jaře udělila Certifikační komise další čtyři certifikáty „Vyrobeno v BESKYDECH“. Byla tím završena první dvacítká udělených certifikátů a nyní se již v Beskydech můžete setkat s přibližně 70 výrobky, které tuto značku nosí. Podívejme se na její čtyři nejčerstvější držitele.

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).

Keramické výrobky

„Hlína hovoří jazykem člověčí, protože je to nejprvnější a nejprozaičtější materiál lidského stvoření. Pohled na točení na hrnčířském kruhu uchvátí každého člověka. Tak jako mne před lety, tak i Vás okouzlí souhra mezi točím a hlínou, která jako by sama odpovídala na sotva znatelné hrnčířovy pohyby. Je to úžasný pocit, cítit živou hlínu pod rukama a vdechovat jí nový život.“ Pokud jste zvědaví, jak se i nejvyprahlejší hrouda hlíny může proměnit ve zhmotnělý sen, tak neváhejte a přijďte se podívat do keramické dílny Lenky Horecké ve Štamberku. „Ruce a hlína tvoří úžasně hmatové spektrum, které je pro nás jednoduché a srozumitelné. Již před 25 tisíci lety v raném paleolitu stvořil náš dávný prapředek první keramiku a od té doby se náš vztah k tomuto přírodnímu materiálu vůbec nezměnil.“ dodává paní Horecká.

Pod pojmem keramika rozumíme všechny předměty ze zeminy zpevněné vypálením. Schopnosti, které dnešní hrnčíř k ručnímu vytvoření dobrého díla potřebuje, jsou stejné jako v minulosti: představivost, cit pro tvar a načasování jednotlivých úkonů spolu s důvěrnou znalostí hlíny a jejích vypalovacích charakteristik. Ale nejdříve musíme výrobek vytvořit na hrnčířském kruhu nebo ručně vymodelovat. To vyžaduje velkou zručnost a cit k materiálu. Po vysušení a prvot-

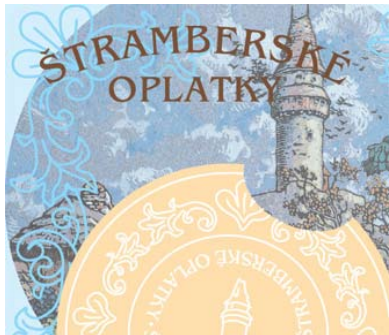
ním výpalu výrobek naglazujeme, kdy glazura zvyšuje estetickou hodnotu výrobku, zpevní ho a pro užitékové předměty je nezbytná z hygienických důvodů. Teplota druhého výpalu se odvíjí od použité glazury, např. až 1200°C.

Keramická dílna Lenky Horecké produkuje širokou škálu keramických výrobků – od nápojové a jídelní keramiky (hrnky, džbány, čajové soupravy, talíře, misky, dózy atd.), přes dekorativní a dárkovou keramiku (zvonky, vázičky, svícní, ozdoby, medaile), po keramiku na zakázku do restaurací i pro různé jiné příležitosti jako svatby, soutěže atd.

Lenka Horecká – Keramická dílna Štamberk
Novojičínská 452, 742 66 Štamberk
tel.: 556 852 180
mobil: 604 101 037
HoreckaLenka@seznam.cz

Štammerské oplatky

Slyšíte to? Nejdříve jen hlasité křupání a pak ta sladká chuť rozplývající se na jazyku. Chuť, která pohladí tělo i duši malých i velkých. Chuť, která přivodí vzpomínky na někdejší vyhlášené klimatické a bylinné lázně ve Štamberku. Ano, lázeňské oplatky! Doby lázeňských šviháků ale nejsou nenávratně pryč. Již dnes vychází „lázeňské sluníčko“ nad Trúbou a my jsme u toho. A možná, že až budete příště chroupat naše Štammerské oplatky Vy, budete si při tom moci vychutnat i „pivní koupel“, které pro Vás chystá Městský pivovar Štamberk.



Tak zní křupavá pozvánka firmy ŠMÍRA-PRINT do města Štamberk.

Ručně sypané oplatky vyrábí přímo ve městě Štamberk v Jaroňkově pekárně, a to ve čtyřech druzích: liskooříškové, kakaové, vanilkové a kokosové. Domácí výroba dle tradiční receptury zaručuje každé oplatce přívlastek „co kus, to originál“. Vyrábí se na

dvoukleštích s motivem štamberské Trúby, kde se postupně po jednom kuse pečou, pak se po navlhnutí ručně sypou posýpkou dané chuti a dále se slepují na spékacích kleštích. Zakoupit si je můžete buďto v dárkovém minibalení s jednou oplatkou, nebo ve větší krabici po 6 kusech, a to ve štamberských provozovnách firmy přímo na náměstí: Jaroňkova pekárna, Městský pivovar a Infocentrum.

ŠMÍRA-PRINT, s.r.o.
Jaroňkova pekárna
Náměstí č. 7, 742 66 Štamberk
tel.: 556 808 843
e-mail: infocentrum@relaxvpodhuri.cz
www.relaxvpodhuri.cz, www.truba.cz

Med



Chov včel přináší užitek nejen v podobě medu, vosku, pylu nebo propolisu, ale opylovací činnost včel v přírodě má hodnotu vyšší než uvedené produkty. „Včely mně již 30 let přinášejí radost i starost a učím se stále moudrosti Stvořitelem skryté v přírodě. Těší mě zájem odběratelů, kteří si s medem odnesou i něco této moudrosti,“ přiznává liptálský včelař Josef Řádek.

Liptál je oblast bez intenzivní zemědělské výroby, a tak příroda není zatěžována chemií. Proto je zdejší med bez reziduí cizorodých látek. K jeho kvalitě přispívá medárna vybavená nerezovým medomedom a skladování medu ve skle v chladnu a temnu. „Dlouholetá včelařská praxe mi umožňuje získávat žádané jednodruhové medy v kvalitě, kterou stanovuje norma „Český med“, která je přísnější než norma evropská,“ chlubí se pan Řádek. Vyrábí také pastovaný med: „Květové medy většinou rychle krystalizují v tuhou hmotu. Způsobuje to vyšší obsah glukózy než fruktózy. Pastování

medu je proces, při kterém se medem během krystalizace míchá při teplotě kolem 12°C. Pastovaný med je jemně krystalický, při pokojové teplotě lehce roztíratelný na chléb a neteče.“

Josef Řádek
756 31 Liptál 129
mobil: 731 517 785
e-mail: josefradek@seznam.cz

Cukrářské a pekařské výrobky

„Čajové pečivo a ostatní cukrářské výrobky pocházejí z našeho kraje. Některé druhy se pečou již více než 100 let,“ popisuje své výrobky paní Žaludková. Typické pro Valašsko je skromné zdobení výrobků. Ozdoby nejsou nikdy příliš barevné. Nejvíce se používají valašské ořechy a sušené ovoce, které jsou základní surovinou pro výrobu medové rolády. Ta je jedním z nejoblíbenějších výrobků cukrárny ALFA. „Naše medová roláda měla velký úspěch u široké veřejnosti na brněnském veletrhu Salima 2006. Jeden z mnoha návštěvníků s námi laškoval se slovy, že kvůli naší medové roládě není schopen obejít ostatní vystavovatele a tudíž bychom mu měli proplatit vstupenku. Odjedl si to dvojnásobně,“ směje se paní Žaludková.



Velký úspěch na trhu má také čajové pečivo, které je vyráběno také ručně s použitím nejvyšší kvality surovin. Nejčastěji se prodává v krabici o hmotnosti 250g nebo 500g a je zde obsaženo 6 až 12 druhů pečiva. Je však možné objednat si pečivo i na váhu podle přání. Drobné kousky se hodí jak pro nejrůznější oslavy, hostiny a rauty, tak i pro děti jako svačinka – obsahují téměř výhradně suroviny rostlinného původu bez jakýchkoliv chemických konzervačních látek.

Alena Žaludková, Cukrárna ALFA
Vsetínská 48, 756 05 Karolinka
tel.: 571 450 015, fax: 571 450 015
mobil: 731 177 998

Zeptejte se místních

Jak objevují svůj kraj?

Je konec července, děti mají půlku prázdnin za sebou. Vlček z Velkých Karlovic je veze od babiček a už teď si slibují, že se tam brzy vrátí. Nedívám se jim. Je tu na Valašsku božsky. Krajina inspirovala nejednoho malíře či pisálka, kteří přišli odjinud, usadili se tu a své umění věnovali houževnatému lidu a tomuto kraji. Já tu žiju už 36 let, to je dost velká etapa v životě. Ale málo na to, abych tento kraj poznala do posledního koutku. Je těch krásných míst tady opravdu hodně.

Třeba právě **Velké Karlovice**. Malebné městečko, táhnoucí se více než 10 km údolím mezi Vsetínskými vrchy a Javorníky – to nemůžete poznat za pár dnů rekreace. Lidé jsou tu zvyklí na drsné podmínky. Mají hospodářství vysoko v kopcích, kde obdělávají kamenitá políčka a kde se pasou cinkající stáda krav či oveček. Při takových procházkách se uvolníte, nasajete energii a život se prožívá nějak líp.

Často se sem vydávám vlakem za svou zálibou – focením, třeba v chladivém ránu přírodou postupně prohříváním sluníčkem, když se ještě válí mlha nad hladinou „Balatonu“ – velkou přírodní nádrží za Novým Hrozenkovem. Na kopcích si už vyšly na ranní pastvu ovce a krávy, občas zahlédnete i koně, kozy, ale také volavky postávající na polích. Podél tratě se střídají zalesněné kopce s údolíčky a loukami... A najednou konečně – Velké Karlovice.



A tady už se můžu vydat na toulky do různých směrů. Jednou do údolí Miloňova, nad Polanu, hřebenovkou s krásnými výhledy na Beskydy i Javorníky, dál do údolí Jezerné k pověstnému Jezeru s drakem. Jindy se zas jen tak toulám po okolí a nechám se okouzlovat malými kapličkami a zvoničkami... Stále je co nového objevovat, vyzkoušejte to také!

Alenka Hoffmannová

Jak staré příběhy Beskydy vyprávějí?

Že mají Beskydy bohatou historii, tradice a legendy, to by přehlédli málokdo. Kam až sahá historie lidského pokolení v tomto regionu? Předkové dnešního člověka obývali Beskydy už v pravěku. Přesvědčit se o tom můžeme řadou unikátních dokladů ve známé jeskyni Šipka nedaleko Štamberka. V historické době jsou první zmínky o osadách v níže položených oblastech Novojičínska. Většina hradů, měst a obcí, které známe, vznikla v období 13. století. A v 17. století byly založeny téměř všechny horské obce, které fungují dodnes.

Asi nejznámější beskydský region Valašsko byl pojmenován podle kolonistů Valachů. Tak pojmenovali Slované

východní Romány (nejspíš dnešní Rumuny). Ti se usidlovali ve vyšších polohách, kde chovali dobytek, ovce a kozy. Za to jim feudálové poskytovali výsady a výhody, které poddaní v nížinách neměli, avšak museli vrchnosti odevzdávat daň, většinou v naturáliích.

Na folklórní slavnosti, které se v Beskydech pravidelně pořádají, se přijíždí



podívat turisté z celého světa. Rožnov pod Radhoštěm a jeho proslulý skanzen, ve kterém projdete vesnici, městečko i řadu mlýnů poháněných vodou, je koblébkou valašské tradice. Řemeslníci zde předvádí své umění a jejich výrobky je možné koupit přímo na místě.

Ale rozhodně stojí za to vydat se za historií i kamkoli jinam než do Rožnova, památkáři by si měli naplánovat výlet do čarovného Štamberka s vyhlášenou rozhlednou „Trúbou“ nebo na hrad Hukvaldy do stejnojmenné obce. O mostu na hradě Hukvaldy se povídalo, že má kouzelnou moc. Je jen potřeba jej za úplňku s láskou v srdci třikrát přejít tam a zpět a pak již dotyčného čeká velké bohatství. Uchazečů o rychlé zbohatnutí bylo hodně, ale úspěš až skromný pekař Matys, který na bohatství ani nepomys-

lel. Hradní pán pořádal na hradě velkolepou hostinu, a protože byl tento pekař nejvyhlášenější v celém okolí, pán mu poručil, aby na tuto slavnost připravil pečivo. Matys pekl až odpoledne, aby byly koláčky a jiné dobroty opravdu čerstvé a křupavé, a na hrad se vypravil až po setmění. Těžké koše mu pomáhala nést jeho dcera Andulka, kterou nade všechno miloval. Nechtěl dceru ukazovat před zbrojnoši, a tak před mostem pobral všechn náklad sám a vydal se k hradu. Došel až k bráně, když uslyšel Andulku volat, že mu upadly dva pecny chleba. Musel se pro ně vrátit. Když opět dorazil k bráně, zbrojnoši ho dále nechtěli pustit a přikázali mu složit zboží a odejít. Pekař byl i docela rád a pospíchal za dcerou. Sotva byl u ní, ozvalo se od hradu: „Pekaři, vrať se zpět, pán tě chce vidět!”

A tak se dobrý pekař Matys vydal po mostě po třetí. Na hradě se dočkal pánovy pochvaly a pak již za svitu měsíce v úplňku pospíchal domů. Po návratu domů jej čekalo překvapení. Nastole ležel velký ohromně těžký pecen celý ze zlata! Matys zbohatl, ale nezpychnul. Koupil si dům a vystavěl novou pekárnu, kde pekl ještě lepší pečivo než dříve. Vždy pomohl chudým a nemocným a neodmítal ani prosící poutníky. Snad pro jeho dobrotu potkal zázrak zrovna jeho.

A podobné mýty se váží snad ke každé budově, kterou při svém putování po Beskydách navštívíte.

Ze Informační centrum města Frenštát pod Radhoštěm
Jana Slabá

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. 558 436 391, nadrazi@beskydy-info.cz
www.beskydy.com, www.beskydy-info.cz

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

Beskydské IC, pobočka Ostravice
739 14 Ostravice 264
tel. 558 682 582, ico@obec-ostavice.cz
www.obec-ostavice.cz, www.beskydy.com

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

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

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

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

Městské informační centrum Valašské Meziříčí
Křížkovského 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

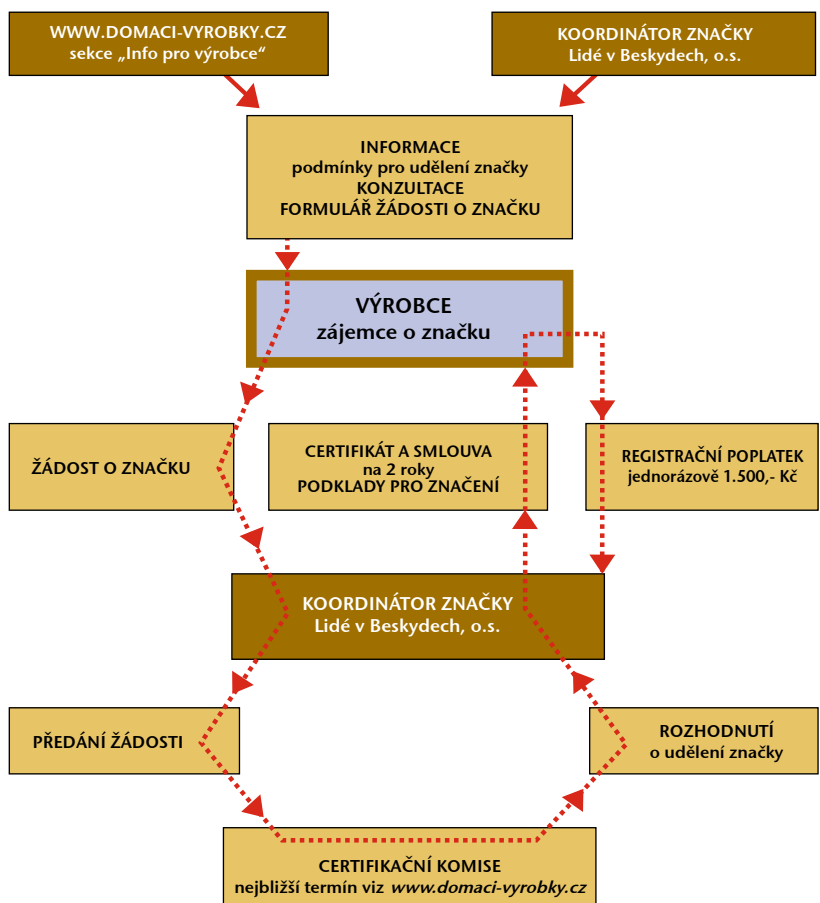
IC Zvonice Soláň
Bzové 325 756 05 Karolinka
tel. 604 824 274
ic-zvonice@solan-beskydy.cz
www.solan-beskydy.cz

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

Jak získat značku



Schématický návod pro výrobce, jak mohou získat značku „Vyrobeno v BESKYDECH“. Posloupnost kroků naznačuje červená tečkovaná čára.



Kontakt – koordinátor značky:

Lidé v Beskydech, o.s.,
756 31 Liptál 458

Kontaktní osoba:

Radka Sachrová, tel. 777 793 744
radka.sachrova@seznam.cz

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@recr.cz, mobil 724 159 439, Radka Sachrová, tel. 777 793 744, radka.sachrova@seznam.cz • **Grafický návrh a sazba:** 2123 design s.r.o.

Vydávání těchto novin je financováno grantem z Islandu, Lichtenštejska a Norska v rámci Finančního mechanismu EHP a Norského finančního mechanismu prostřednictvím Nadace rozvoje občanské společnosti a dále z grantu Nadace Partnerství v rámci projektu FOA - nadačního fondu pro ekologické zemědělství, který je financován z prostředků UNDP-GEF. Více informací o tomto projektu získáte na www.foa.cz. Projekt byl finančně podpořen v grantovém řízení MŽP. Materiál nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

eeagrants **eeagrants** **Nadace rozvoje občanské společnosti** **REGIONÁLNÍ ENVIRONMENTÁLNÍ CENTRUM** **CPKP** **www.domaci-vyrobyky.cz** **FOA** **Nadace pro ekologické zemědělství**

Regionální známka u sousedů: Tradice Bílých Karpat®

Ve středu 13. června převzalo v Hostětíně prvních jedenáct uživatelů osvědčení, na jehož základě mohou v příštích dvou letech značit své produkty nově vzniklou regionální ochrannou známkou Tradice Bílých Karpat®. Certifikáty jim předával statutární náměstek hejtmana Zlínského kraje Vojtěch Jurčík.

Nositeli regionální ochranné známky Tradice Bílých Karpat® mohou být výrobky i služby. Znáмка, která garantuje jejich kvalitu, významně pomáhá v propagaci regionu, posiluje konkurenceschopnost a úspěšně

cí neodmyslitelně k ženskému kroji z Velké nad Veličkou.

Sušené ovoce pitínského ovocnáře Zdeňka Ševčíka je svou biokvalitou vyhlášené daleko od bělokarpatských luk. Jedná se o tradiční produkt zdejšího zemědělství, stejně jako bylinné čaje z Bílých Karpat, produkt společnosti INEX-SDA z Tvarožné Lhoty.

Zcela specifickým a současně naprosto oprávněným uživatelem známky Tradice Bílých Karpat® je ovocnář a školkař Libor Pešek. Ve svých školkách v Krhově se dlouhodobě věnuje



uplatnění jejich uživatelů na trhu. V neposlední řadě vytváří ochranná známka Tradice Bílých Karpat® pocit sounáležitosti lidí žijících v Bílých Karpatech a deklaruje příznivý vztah k tomuto kraji. Na slovenské straně Bílých Karpat vznikla sesterská značka Tradicie Bielych Karpát.

Ochranná známka Tradice Bílých Karpat® je výzvou pro místní výrobce a poskytovatele služeb, kterým přináší nový způsob propagace a zviditelnění jejich produktů služeb.

Certifikát k užívání ochranné známky Tradice Bílých Karpat® s číslem 1 obdržel Miroslav Tábořský, včelař z Bojkovic, který za svůj med získal v loňském roce v soutěži Českého svazu včelařů Zlatou medaili.

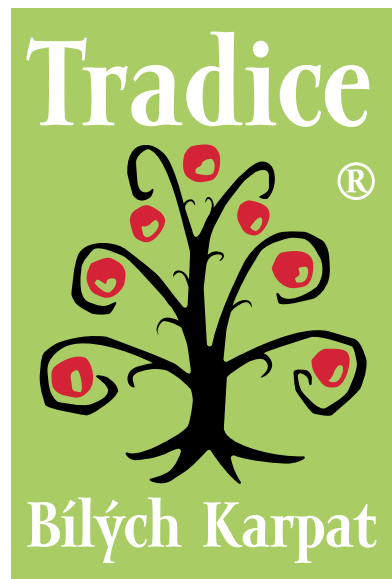
Dalšími produkty, jež splnily kritéria pro udělení známky, jsou přírodní jablčné mošty z hostětínské moštárny Občanského sdružení Tradice Bílých Karpat.

Mezi prvními uživateli známky jsou také dva keramici. Libor Baránek z Bojkovic vyrábí celoglazovanou i režnou čajovou keramiku, s níž se příznivci čajové kultury setkávají v řadě čajoven. Martin Dudek z Komně vyrábí keramiku takzvaně „z ruky“. Jedná se o užitočvé i dekorativní výrobky s nezaměnitelným autorským rukopisem.

Uživatelé známky Tradice Bílých Karpat® jsou i řemeslníci, kteří udržují při životě tradice a výrobní postupy vysloveně menšinové. Patří mezi ně vlachovický bednář Josef Fryzelka s celou svou širokou produkcí tradičních i novějších výrobků. Stejně tak ručně tkané výrobky Hany Buchtelové, která se zabývá tkaním hornácké čínovaty v tradiční i aplikované podobě. Věra Častová vytváří specifické krojové součásti zvané „velické hľadění“, patří

pestování a v mnoha případech záchraně původních starých ovocných odrůd jabloní a hrušní, méně známých ovocných druhů jako jsou moruše, mišpule, dřín či oskeruše a také dnes již poměrně vzácným divokým bělokarpatským dřevinám, například klokoč, hrušeň polníčka a další.

Projekt regionální ochranné známky Tradice Bílých Karpat® získal finanční podporu ze zahraničních zdrojů a je spolufinancován Evropskou unií. K jeho realizaci bylo využito prostředků Fondu mikroprojektů spravovaného Regionem Bílé Karpaty. Současně je podpořen ze zdrojů UNDP-GEF prostřednictvím Nadace Partnerství a FOA — nadačního fondu pro ekologické zemědělství, stejně jako beskydská značka „Vyrobeno v Beskydech“.



Více informací:

Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat
Hostětín 4, 687 71 Bojkovice
tel.: 572 641 040
tbk@ecn.cz, www.tradicebk.cz

Střípky odjinud

(pokračování rubriky ze strany 1)

Regiony se dohodly na spolupráci

V polovině března se ve Štramberku sešli zástupci regionů, ve kterých se již používá nebo se bude používat regionální značka pro místní výrobky. Setkání bylo vůbec prvním svého druhu v České republice, mezi účastníky byli zástupci neziskových organizací i výrobců z nejméně sedmi regionů, a to i ze Slovenska. Cílem setkání bylo prodiskutovat budoucnost regionálních značek v České republice.



„Účastníci se shodli, že na národní úrovni společně založí neformální pracovní skupinu, která by se mohla v budoucnu stát základem pro vznik sdružení či asociace regionů s regionální značkou“, řekl k závěrům setkání Ing. Tomáš Kažmierski, zástupce REC ČR. „Skupina se poprvé sejde v létě a dále se bude scházet pravidelně a řešit otázky propagace, marketingu, způsob komunikace mezi jednotlivými regiony i vyhledávání partnerských organizací na národní úrovni“, dodává Kažmierski.

Ostatním značkám se také daří

Zatím nejvíce certifikátů pro místní výrobky přibýlo na Šumavě, na konci května tam komise schválila udělení značky deseti novým výrobkům, čímž se počet udělených certifikátů vyšplhal na 17. Také v Moravském krasu se značení rozjelo naplno, v březnu bylo slavnostně uděleno prvních šest certifikátů a zdejší výrobci nelení – účastnili se gastronomického veletrhu ve Vídni, Dne Země v Blansku a dalších akcí a připravují už teď vlastní společnou prodejnu. I v Krkonoších vzniklo už první oficiální prodejní místo – Infocentrum v Janských Lázních.



Do roka tři nové značky

Díky finanční podpoře z norských fondů se připravuje vznik dalších dvou regionálních značek na Moravě. Na REC ČR se pro pomoc se zavedením značení obrátilo jednak Moravské Kravařsko (region kolem Poodří), jednak Jablunkovsko, které zatím částí spadá pod Beskydy, ale po dohodě se zástupci Beskyd se oddělí a bude rozvíjet svou vlastní značku. Třetím novým regionem je Vysočina, kde bude značení zavedeno pravděpodobně na území celého kraje. První kroky proběhnou díky projektu „Síť informačních center zaměřených na agroenvironmentální programy v Jihomoravském kraji a kraji Vysočina“, který realizuje EPOS Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR.

Během léta proběhnou ve všech třech regionech semináře s místními lidmi a budou se domlouvat pravidla značení a názvy a vzhled značek.