



# Doma v JESENÍKÁCH

Noviny pro milovníky Jeseníků, jejich přírody a lidí.



## Kde je doma jesenický zvonek

O zvonku jesenickém je známo, že se jedná o kriticky ohrožený druh. O zvonku, který zdobí hlavičku našich novin, lze naopak s klidem a radostí konstatovat, že ho můžeme vidět stále častěji všude tam, kde se představují zajímavé výrobky, nezaměnitelné produkty a originální pochoutky, jež vznikly díky nápaditosti, zručnosti a houževnatosti lidí, kteří jsou doma v drsných, ale krásných Jeseníkách. A nejen to, už brzy uvidíme stejný symbol i na vybraných restauracích a ubytovacích zařízeních.

Jedním z paradoxů současnosti je, že v boji o zákazníka rostou stále větší a důmyslnější nákupní centra, jejichž smyslem je nabízet pokud možno totéž, co konkurence v těsném sousedství i na opačném konci republiky. Je asi pochopitelné, že v dobách, kdy naši spotřebitelé měli ještě v živé paměti prázdné socialistické regály, vítali obchodní řetězce zvučných evropských jmen s nadšením. Stejně přirozeně se ale teď i u nás probouzí názor, že je nor-

mální jíst kvalitní potraviny, které na cestě od výrobce neprojdou tisíce kilometrů po ucpaných dálnicích, ale vyrostly či byly vyrobeny doslova „za humny“. Stále více z nás také hledá předměty denní potřeby či věci jen tak pro radost, které nevznikly sériovou megaprodukcí kdesi v Asii, ale nesou stopy rukou a otisk ducha řemeslníka zakořeněného v některém z nesčíslných krásných koutů naší vlasti.

A právě na tuto potřebu reaguje projekt regionálního značení. Regionální značky, díky iniciativě místních lidí a za pomoci systému jednoduše hodnotitelných kritérií, upozorňují na kvalitní řemeslné výrobky, potraviny, zemědělské a přírodní produkty, které vznikly na území určitého regionu a jsou pro něj nějakým způsobem charakteristické, nebo je jiný důvod, proč se jimi pochlubit.

Značka JESENÍKY originální produkt® je určena všem místním výrobcům a poskytovatelům ubytovacích a stravovacích služeb, jimž záleží na kvalitě, hospodárnosti a šetrnosti k životnímu prostředí, a jejichž produkty mají k Jeseníkům nezaměnitelný vztah.

(pokračování na straně 4)

## „Výrobci mě často překvapí zápallem nebo kvalitou svých výrobků,“

řiká koordinátorka značky JESENÍKY originální produkt®  
Lenka Krobotová

Čím jsou Jeseníky z pohledu regionálních značek specifické?

Domnívám se, že sortiment certifikovaných produktů v Jeseníkách se nikterak neliší od výrobků v jiných regionech, kde se značí. Zahrnuje řemeslné výrobky ze dřeva, kovu, papí-



ru, vosku, textilu, skla, keramiky či vlny. Certifikovány jsou také zemědělské a potravinářské výrobky, jako například sýry, mléko, cukrářské výrobky, oplatky, perníčky, ovocné likéry a destiláty nebo pivo. Možná trochu nezvyklé jsou certifikované knihy s regionální

tematikou, roubené stavby, ručně vyráběné nože či zbraně.

Každopádně největší raritou je tradiční ruční papír Losín, který se vyrábí v manufaktuře ve Velkých Losínách již více než 400 let.

Jaké máte dosavadní zkušenosti se značením? Je velký zájem ze strany výrobců?

Jakmile proběhne další kolo certifikace produktů, se kterým je spojena cílená propagace jak nově certifikovaných výrobků, tak regionální značky JESENÍKY originální produkt® jako takové, objevují se vždy noví zájemci o značku.

(pokračování na straně 6)

## Střípky odjinud

### Kampský krajáč regionální produkty v Praze na Kampě

V polovině září proběhl v Praze na Kampě (v těsném sousedství Karlova mostu) první festival regionálních značek. Dvoudenní jarmark v kouzelném prostředí historické Prahy hostil 20 stánků, v nichž se představily výrobky od více než 30 producentů. Prodej zajišťovali sami výrobci, kteří v rámci možností svá řemesla i předváděli. O občerstvení se postarala pražská kavárna Na Šumavě, která vedle lhenických přírodních šťáv a šumavského a strakonického piva nabídla třeba i vyhlášené Rendlovy tyčinky ze Šumavy, tasovské placky z Vysočiny a svatební koláčky z Hané. Domácí i zahraniční návštěvníky potěšil i hudební program.



V sobotu se představil Babský soubor Horní Poříčí z Prácheňska a dětský soubor Kosáček z Kostelce nad Černými Lesy. Ten patří pod značku Polabí, a proto nechybělo ani vystoupení nejmenších mažoretek na Kmochovu dechovku. V neděli se zajímavě doplnila Pošumavská dudácká muzika ze Strakonice dvěma kapelami z podhůří Jeseníků – klasickou dechovku i slavné skladby taneční hudby bravurně interpretovala Dechová hudba KMČ Dolní Studénky a suverénním výkonem ve stylu new country překvapila skupina Bonneville se světovým i vlastním repertoárem.

(pokračování rubriky na straně 8)



# JESENÍKY originální produkt®

## Jeseníky mají již 36 originálních výrobků

Stejně jako v loni i v roce 2011 získalo značku JESENÍKY originální produkt® osmnáct výrobků. Celkový počet výrobků označených fialovým zvonkem jesenickým se tak rozrostl na třicet šest. Některé z nich charakterizuje domácí řemeslné zpracování, do jiných je vepsán životní příběh lidí a jsou mezi nimi i takové, jejichž historie sahá hluboko do minulosti regionu. Takové jsou jesenické originální produkty, které chceme na následujících stranách představit.

## Cesty životem jesenických výrobků

### Od chovu ohroženého plemene až po výrobky z něj

Valašské ovce chovají manželé Vladimíra a Roman Křenkovi ve Stránském v podhůří Nízkého Jeseníku. V obci založili stejnojmenné sdružení a kromě chovu Valašek zpracovávají jejich vlnu. Konečný výrobek získal v květnu 2011 značku JESENÍKY originální produkt®. Jedná se o šály, tkané předměty, plstěné podšálky či panenky. Za regionální značkou se však skrývá neobvyklý životní směr.

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

Na přelomu tisíciletí byl stav plemena kritický. V době, kdy Křenkovi s chovem začínali, se jich v České republice nacházelo kolem 130.

„Byla potřeba plemeno zachránit, a to nás přesvědčilo pro jejich chov. Dnes jich je v tuzemsku asi 360, z toho my máme 13 kusů, které jsou základem genových rezerv ohrožených druhů zvířat,“ říká Vladimíra Křenková.

Valašské ovce se vyznačují rovněž rychlým růstem vlny, a to až o 25 centimetrů za rok. Zpracování vlny probíhá na farmě ve Stránském od stříhání, praní, česání, až po finální výrobek.

„Od začátku jsme věděli, že práce s materiálem je nám vlastní a že materiál budeme zpracovávat. Neuměli

jsme všechno. Protože chováme bílé i černé valašky, nechtěl nám nikdo tu černou vlnu vyčesat, protože špiní stroje. Tak jsme se dostali k tomu, že to děláme sami,“ uvádí Křenková.

V běžných prádelnách používají chemické přípravky, vlnu odmašťují. Ta však ztratí své vlastnosti, změkne a potom se trhá.

„Pro strojní zpracování to nevádí. V našich podmínkách to je ale nežádoucí. My čistíme vlnu pomocí vody a sody,“ objasňuje Křenková. K tomu, aby člověk na prahu 21. století dokázal být soběstačný ve zpracování materiálů, potřebuje základ. A ten Vladimíra Křenková získala od své babičky.

Zpracování vlny vyžaduje řadu řemesel od předení, přes tkaní, až po ruční práce jako plstění či pletení. A právě předat tato řemesla nejmladší generaci, se stalo základem projektu Nedělní školy. Do Stránského jezdí školní výlety. Děti se nejen dívají na zručnost členů občanského sdružení, ale také se učí.

„Moc nás těší, když se po první návštěvě děti vrátí s rodiči,“ dodává Křenková.



Zpracování vlny i řemeslo předala Vladimíře Křenkové její babička.

#### Kontakt:

Občanské sdružení Stránské  
Stránské 5, 793 51 Břidličná  
Vladimíra Křenková  
+420 554 725 848  
+420 723 040 535

KrenkovaVladimira@seznam.cz  
www.stranske.websnadno.cz

## Ideou Keramiky Hloušek je řemeslo

Na tři stovky typů keramických produktů pro gastronomii vyrábí více než dvě desetiletí manufakturním způsobem Keramika Hloušek v Zábřehu.

V patrové provozovně vznikají keramické hrnce, hrnečky, bucláky, sádeláky, bonsajové misky a spousta dalších výrobků. Nechybí ani zakázková práce jako kamenina s erbem

výjimečná,“ podotýká Hloušková a doplňuje: „Od prvopočátku se zaměřujeme na užitkové výrobky k pečení a zapékání. Máme zákazníky, kteří si přijdou po letech stále přikupovat, protože jsou velmi spokojeni. Ještě nepřišel zákazník, který by řekl, že keramiku nevyužívá nebo že není spokojený.“

Kromě toho, že je zdejší gastro kamenina vhodná do všech moderních pomocníků v domácnosti jako je myčka či horkovzdušná trouba, má také všechny testy na



Základem Keramiky Hloušek je receptura kvalitního střepu.

šlechtického rodu či dekorační předměty se znaky měst a obcí. Manufakturu založil Jindřich Hloušek krátce po roce 1989.

„Manžel měl živnostenský list s číslem 2, to znamená, že byl druhý živnostník v okrese Šumperk,“ vzpomíná Iva Hloušková.

Po koupi objektu s provozovnou a obytnými prostory začali Hlouškoví budovat manufakturu. Dílna vznikla na míru tak, aby práce šla všem zaměstnancům dobře a od ruky. Sedí výška i míra stolu, také dvoukubikovou pec zakladatel keramické dílny stavěl podle potřeb svého podniku na míru.

„Řekla bych, že manufakturu budoval nadčasově, protože 10 let po jeho smrti žijeme z jeho práce. Jednak z technologie, z receptury, kterou sestavil jako základ kvalitního střepu a jednak z nadčasového vybavení,“ pochvaluje si současná majitelka dílny. K velkému know-how patří právě receptura střepu, která vychází z dlouholetých zkušeností a znalostí.

„Manžel od svých 14 let sbíral zkušenosti. Nejprve na průmyslovce v Karlových Varech, později v různých závodech. A na jejich základě si dovedl vytvořit takovou hmotu, která je vzhledem i kvalitou

hygienickou nezávadnost. Jedinečnost produktů chrání i registrace na tvar a kvalitu. Kdysi v manufaktuře pracovala skoro desítka lidí, nyní má dílna jednoho zaměstnance, který musí zvládnout celé řemeslo.

„Manžel vždycky tvrdil, že není keramik ten, který umí jenom točit, není keramik ten, který umí dělat jenom hlinu. Říkal, že práce je komplex, a pokud jej umí pracovník celý, tehdy je to řemeslník, tehdy je to keramik,“ dodává Hloušková.

Značku JESENÍKY originální produkt® získala Keramika Hloušek v květnu roku 2011.

„I po tak krátké době musím říct, že s koordinátorem MAS Horní Pomoraví je velmi dobrá spolupráce a jsem jim velmi vděčná. Představuje jednoho z mála partnerů, který mi také něco nabízí.

Pro mě je největším přínosem právě reklama, ve které já pokulhávám,“ uzavírá Iva Hloušková.

#### Kontakt:

Keramika Hloušek  
Komenského 9  
789 01 Zábřeh na Moravě  
Iva Hloušková  
+420 583 416 585  
+420 777 874 177

www.keramikahlousek.cz



## Lahůdky podle osvědčených receptur v retro designu

Vepřové maso ve vlastní šťávě, králičí paštika, lišky ve sladkokyselém nálevu, šípkový džem, černé jeřabiny v kořeněném nálevu – takové lahůdky se kdysi objevovaly ve sklepech našich babiček.

Retro styl v zavařovacích sklenicích Weck s gumičkou dodává lahůdkám ze Zábřeha neodolatelný design a punc starých časů. Také receptury v Designfoods hledají v kuchařkách z 20. let minulého století.

Společnost představuje Olin Bezchleba se svojí rodinou. V kuchyni pod malou prodejnu v Zábřehu vznikají lahůdky, které si oblíbili gurmáni a klienti vinoték. První konzervy ve skle vznikly v Zábřehu zhruba před rokem.

suvenýry. Prostě tyto konzervy dobře vypadající a skvěle chutnající jsou skvělým objektem. Navíc na našem trhu je v tomhle ohledu velká díra," uvádí Bezchleba.

Tak vznikla inspirace, patřičné know-how vychází z původní profese a osvědčené rady a recepty Olin Bezchleba čerpá i ze starých knih. Jednou z nich jsou i Návody pro udržování masa a masitých pokrmů ve stavu čerstvém. Velkými písmeny autoři receptářů nabádají čtenáře, aby vařili do zásoby, na jiných stranách se dočteme, že Weckův aparát či zásopná sklenice pocházejí ze Šumperka na Moravě. Inzerát na časem zažloutlých stránkách také varuje před plagiáty: „Dbejte o to, abyste jen přístroje zásopné obdrželi, jež pochází od firmy Weckovy. Jména tohoto se začasť zneužívá.“ Sortiment zatím čítá sedm druhů konzerv ve skle.

„Na spadnutí je novinka slepičí polévka a zvěřinová paštika. Chys-



Vaření šípkového džemu

„Zabývám se profesně vývojem receptur pro potravinářské společnosti. Tím, že jsem vytvořil recepturu a pak ji předal, aby ji někdo další vyráběl, končilo mě spojení s produktem. Což mi bylo tak trochu líto, proto jsem si řekl, že bych zkusil nějaké podnikání, kdy bych skutečně něco vytvářel sám a poskytoval na trh pro konečné zákazníky," vysvětluje důvod, proč začal samostatně podnikat Olin Bezchleba, jednatel společnosti Designfoods. Předchozí práce celému projektu pomohla, protože společnost disponuje vybavením na testování potravinářských výrobků a na simulaci sterilizace.

„Pět let jsme s rodinou pobývali ve Francii, kde tyto výrobky mají velikou tradici. Objevují se na místních trzích a jarmarcích, a to i jako

táme i jedlé jeřabiny," slibuje Bezchleba. Zákazníci mohou skleněné konzervy zakoupit samostatně či v dárkovém balení s lahví dobrého vína. Každá sklenice je zálohovaná a vratná. Všechny suroviny pochází z tuzemských chovů, plodiny často i z okolí Zábřeha. Kromě výroby konzerv se společnost věnuje další činnosti, která se opět pohybuje kolem dobrého jídla a kuchyně. Pořádá totiž kulinářské kurzy vaření.

### Kontakt:

Bezchlebova rodinná konzervárna  
Via Delicia, Designfoods s. r. o.  
Na Farském 1, 789 01 Zábřeh  
Olin Bezchleba  
+420 722 689 531  
info@viadelicia.cz  
www.viadelicia.cz

## Kovářské řemeslo s nádechem umění

Kovářství patří k řemeslům, která provozovali lidé již dávno. Potřebovali je k výrobě a opravám rozličného nářadí. Dnes, v době kdy se na výrobu kovových předmětů používají stroje, nepatří toto řemeslo k nezbytně nutným. Přesto máme ke kovářské dílně, která snoubí sílu s jemností detailu, respekt. Vznikají zde nejen nástroje k dennímu užítku, ale často i umělecká díla. Takovou je i dílna Jaroslava Křížka v Javorníku. Ateliér Jaroslava Křížka si oblíbili také Zdeněk Svěrák a Ladislav Smoljak s celým ansámblem, když měli představení v Javorníku.

„Přišli před představením, já jsem jim ukázal vybavení kovářny, zapnul jsem stroje a výheň," vzpomíná Jaroslav Křížek

Výjimečnost této dílny spočívá v rozmanitosti. Jaroslav Křížek, kovář i umělec v jedné osobě, absolvoval obor kov, sklo, šperk u docenta Růžičky na pražské UMPRUM. Jeho rozsáhlá kovářna přechází v zámečnickou dílnu, kde vznikají drobnější práce jako například repliky historického okenního kování. Nachází se zde i zlatnická protahovačka, která zdobí materiál ornamentem. Křížek prošel zlatnickým ateliérem, glyptikou skla či medailérstvím.

„Díky oboru, který jsem vystudoval, si dokážu poradit s různými materiály a tvorbu tak doplňovat. Ale to hlavní je práce s kovem," říká Křížek. Většinou zpracovává černý kov – železo, měď a mosaz. V kovářně nechybí ani památné kladivo, které má kovář od svých 15 let.

„Je hodně opracované. Ale je to kvalitní materiál, pořád slouží. A tohle kladivo nechává otisk na všech mých produktech," podotýká Křížek. Časem si však dílnu zařídil tak, aby množství zakázek zvládnul, proto se v dílně nachází i větší stroje. Jeden z bucharů sehnal jeho otec

z někdejšího JZD, když mu bylo 16 let. A nedá na něj dopustit: „Ty stroje jsou tak geniálně vymyšlené, všechno jde seřadit podle toho, kolik potřebuju úderů. Dodělal jsem si příslušenství a se vším lze pracovat. Já držím a buchar pracuje. Ale i z těch otřesů bolí ruce.“

Práce Jaroslava Křížka se vepsala do celého regionu, ale lze se s ní setkat po celé republice. Ať už jde o užitkové předměty, repliky či figurální díla. Přímou v Javorníku jde o javornickou kašnu, vstupní mříže domova důchodců, repase



Gril, který má Jaroslav Křížek na své zahradě spojuje umění s užítkem.

zimní zahrady a plastiky v zrcadlovém sále v Kulturním domě v Javorníku. Z jeho dílny pochází také vstupní mříže do knihovny University Palackého, konviktury či repliky kování oken Národní knihovny v pražském Klementinu a spousta dalších. Figurální tvorba představuje zhruba třetinu Křížkovy práce.

„Pro ornitologa jsem dělal volavku, letos jsem připravoval ještětku na dětské hřiště. Figurální tvorba není problém, každodenním drilem na vysoké škole jsem trénoval kresbu i modelování. Vždycky můžu do toho řemesla něco přidat z oborů, kterými jsem prošel," poznamenává kovář z Javorníku.

### Kontakt:

Umělecké kovářství Křížek  
Jánošíkova 316, Javorník 790 70  
Mgr. A. Jaroslav Křížek  
+420 584 440 046, +420 731 154 305  
umeleckekovarstvi@jesenicko.com  
www.umeleckekovarstvi.com



Kde zakoupit výrobky označené JESENÍKY originalní produkt®

### Kde pořídit místní produkty se značkou JESENÍKY originalní produkt®?

Samozřejmě u jednotlivých výrobců, jejichž kontakty naleznete na webových stránkách [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz). Také na pravidelných farmářských trzích se čím dál častěji začínají objevovat originalní produkty z Jeseníků, občas i z jiných regionů. Celoročně se některé výrobky již dostaly na pulty specializovaných prodejen zaměřených na místní speciality. Prodejna výrobků farmářů a řemeslníků Prámínek se nachází v centru Šumperka na ulici Starobranské 68/5 a druhou s názvem Farmářské speciality naleznou zákazníci také v Šumperku na ulici Čajkovského 14A.



## Chléb, který připomíná rodný kraj

Chléb náš vezdejší... i když v současnosti na pultech obchodů mají zákazníci na výběr z mnoha druhů pečiva, každá země, každý kraj má svůj typický chléb. Vůně kvasu sálající z ještě horkého bochníku připomíná kraj, kde jsme se narodili nebo kde jsme vyrostli.

Takový chléb s kůrkou do křupava propečenou mají v Libině. Pekařství Šimbera založili bratři Šimberové krátce po revoluci.



„Manžel i jeho bratr přišli o práci a hledali nový způsob obživy, který by mohli vykonávat v místě bydliště,“ vzpomíná paní Šimberová. Vybudovali tak pekařství v centru obce a první chléb z jejich pece spatřil světlo světa v roce 1993.

„Nyní jsme už v důchodu a chod pekařství zajišťuje dcera,“ dodává Šimberová. Na počátky podnikání vzpomíná jako na euforii i řadu nečekaných starostí: „Pokazilo se třeba auto, měli jsme problémy se zaměstnanci, ale všechno jsme ustáli.“

Základem dobrého chleba u Šimberů je stále stejná receptura. Také dodavatel mouky se po celou dobu existence

podniku nezměnil. Chléb zde má tu nejlepší péči, je ručně vyvalovaný. V pekárně se peče rovněž sladké pečivo jako koláče, vánočky a jiný sortiment. Značku JESENÍKY originální produkt® nese i zdejší houskový knedlík.

„Připravujeme si vlastní náplně do koláčů. Například si sami mícháme tvarohovou náplň, ořechy vykoupíme od místních obyvatel.“

Snažíme se, aby naše produkty připomínaly co nejvíce domácí pečivo,“ vysvětlila dcera zakladatele pekařství v Libině Helena Kubíková.

Na drobné výrobce často doléhá tíha ekonomické krize a taky musí často bojovat s konkurencí. Pekařství však neusíná na vavřínech a chystá rozjet počátkem příštího roku v regionu neobvyklý projekt, s nímž uspělo v rámci třetí výzvy Místní akční skupiny Šumperský venkov pro předkládání žádostí o dotaci v rámci Fiche podpora podnikání.

„Domnívám se, že nastala doba, kdy se zákazníci začnou vracet ke kvalitnímu a ověřenému pečivu,“ poznamenala Helena Kubíková



### Kontakt:

Pekařství Šimbera, s. r. o.

Libina 209, 788 05

Helena Kubíková

+420 583 233 482

+420 731 153 864

pekarnalibina@seznam.cz

## Kde je doma jesenický zvonek

(pokračování ze strany 1)

To, že po prvním roce fungování má právo používat tuto ochrannou známku už 36 jesenických produktů a dvě zařízení poskytující ubytovací a stravovací služby, svědčí nejen o potenciálu přírodně i historicky bohaté oblasti Jeseníků, ale také o zájmu o regionální certifikaci mezi samotnými výrobci a provozovateli turistických chat, hotelů a penzionů. A možná úplně nejdůležitější na regionální značce je to, že kolem sebe soustřeďuje výjimečné lidi, kteří pro místo, kde jsou doma,

dělají víc, než co jim přikazuje běžná snaha o vlastní obživu. Dokladem jsou i tyto noviny, které by vám měly představit Jeseníky z trochu jiné stránky než běžné turistické prospekty. Doufám proto, že v nich najdete nejen zajímavé čtení, ale i inspiraci pro nákup či výlet a nejlépe i osobní setkání s těmi, kdo mají své „doma“ v JESENÍKÁCH.

Kateřina Čadilová,  
národní koordinátorka Asociace  
regionálních značek, o.s.

## Jesenické výrobky v kostce

### Ruční papírna Velké Losiny a.s. Ruční papír „Losín“

Ruční papír „Losín“ je ojedinělý svou kvalitou, vzhledem i způsobem výroby. Národní kulturní památka Ruční papírna Velké Losiny je proslulá tím, že se zde nepřetržitě více než čtyři staletí vyrábí papír tradičním manufakturním způsobem. Památka tak plní funkci výrobního podniku a muzea s bohatou historií současně. Ani majitelům velkolosinské papírny se v minulosti nevyhnuły čarodějnické procesy. V roce 1680 se stala obětí inkvizice tehdejší majitelka Barbora Goettlichová, která byla upálena. Zajímavostí z historie Velkých Losin i z historie výroby papíru nabízí zdejší Muzeum ručního papíru. V samotné papírně se vyrábí bohatý sortiment od dopisních papírů, papírů se zákaznickou průsvitkou, obálek, pozvánek, diplomů, až po pamětní listy, certifikáty, blahopřání, svatební oznámení, dárkové kazety, akvarelové papíry, papíry s příměsí travin a květů.

### Kontakt:

Ruční papírna Velké Losiny a.s.

Velké Losiny 9, 788 15

Marie Chromková

+420 583 248 433

rucni.papir@rpvl.cz

www.rucnipapirna.cz

### Ivana Boráková – Umělecky zdobené medové perníčky z Oskavy

První perníčky začala Ivana Boráková péct před dvaceti lety. Nejprve jako koníček, v posledních letech se však pečeni a zdobení věnuje naplno. Perníčky neobsahují konzervační látky, zato mají velký podíl medu.

„Snažím se mít svůj charakteristický rukopis. Zdobím bílou polevou a jemnou krajkovou technikou. Zákazníka většinou upoutá mřížka, která překrývá vykrojené okénko v perníku a po zaschnutí drží v prostoru jako naškrobená záclonka,“ říká o svých výrobcích Ivana Boráková z Oskavy.

### Kontakt:

Ivana Boráková

Oskava 177, 788 01

+420 723 767 536

i.borakova@centrum.cz

### Mariana Felnerová Textilní výrobky

Předměty z přírodních materiálů, které nezatežují přírodní prostředí, mnohdy z látek, které již odsloužily



nebo z těch, které zůstaly ve skladech někdejších textilních podniků v regionu šije a vyrábí Mariana Felnerová z Hanušovic. Mezi materiály hraje prim len a vlna. Jsou zpracované tak, aby se daly ve většině případů prát a jednoduše čistit, to platí v případě kabelek, bytového textilu i hraček. Část výrobního procesu je spojená s šicím strojem, ale většina práce je ruční – vyšívání, plstění, malba apod. Mezi výrobky se do popředí dostávají autorské hračky šité ze lnu a plněné našim jesenickým ovčím rounem. Jsou to ovečky Bea a Beo, určené pro tříleté a starší děti. Díky výběru materiálu jsou měkké, příjemné na dotek a přirozeně antialergenní. Hra s nimi podporuje jemnou motoriku.

### Kontakt:

Mariana Felnerová

Pod Lesem 451, 788 33 Hanušovice

+420 737 655 826

marianafelnerova@seznam.cz

www.la-maison-verte.eu

### Lea a Zdeněk Grossovi Dřevěné misky, plastiky, ostatní výrobky

Vyrábí ručně dlaně nebo soustružené misky a svícny a také drobné šperky z různých druhů dřev.

U výrobků vyhledávají přirozenou kresbu a barvu dřeva, ale také jeho vady, které činí výrobky zajímavými. Výrobky jsou ošetřeny vysychavými jedlými oleji. V jejich dílně vznikají rovněž zahradní a interiérové plastiky, např. kláty pro včely, lavičky a různé jiné sedáky. Tyto výrobky jsou povrchově upraveny pro venkovní prostředí.

### Kontakt:

Zdeněk Gross

Adolfovice 38

790 01 Bělá pod Pradědem

+420 723 116 717

gross.zdenek@seznam.cz

www.bertakovadrevicka.ic.cz

## Pálenice Maršíkovský mlýn Richard Jašš Ovocné destiláty a likéry

Maršíkovský mlýn je jeden z nejstarších mlýnů v Podesní a první zmínky o něm nacházíme již v 16. století. Poté, co mlýn zanikl v 80. letech 20. století a nenastaly podmínky, aby byl jeho provoz obnoven, se zde začalo v roce 2004 se zpracováním ovoce, jmenovitě výrobou ovocných destilátů, likérů a moštů. Původně pěstitelská pálenice získala v roce 2008 koncesi k výrobě destilátů.

Maršíkovské ovocné destiláty jsou od kvašení až po vypálení, staření a adjustaci zcela ručně vyráběny. Základní sortiment tvoří jablečný a švestkový destilát 52 %, které jsou v sezóně doplňovány produkty z ostatních druhů ovoce (hrušky, třešně, meruňky) a z medu.

V roce 2011 byl vyvinut ve spolupráci s velkoselskými sirnými lázněmi originální bylinný likér pod názvem Ullersdorf. Výroba likérů by měla v následujících letech hrát v produkci firmy významnější roli. Kromě tohoto výrobního programu se podnik věnuje pálení, od roku 2010 se zde provozuje strojní moštárna. Nechybí zde ani turistické exkurze o výrobě destilátů a výroba upomínkových balení destilátů pro soukromé osoby i firmy.

### Kontakt:

Pálenice Maršíkovský mlýn  
Maršíkov 67, 788 15 Velké Losiny  
Richard Jašš  
+420 603 710 220  
richard.jass@hanita.eu  
www.hanita.eu

## Petr Jeřábek - Umělecké kovářské výrobky

Vyučil se kovářem a podkovářem. Po vyučení pracoval jako zaměstnanec u firmy, kde získal praxi. Od roku 1992 má živnostenský list a o pár let později se úplně osamostatnil. Kovářině se věnuje bezmála dvě desetiletí. Ve své dílně v Jindřichově na Hanušovicku vytváří nejrůznější výrobky na zakázku dle přání zákazníka, např. náramky, prsteny, přívěsky, kované svícny, dveřní kování, panty, kliky, klepadla na dveře, zábradlí, mříže, ploty, brány, exteriérový a interiérový nábytek, atd. Jeho práce zahrnuje rovněž renovace a opravy starých kovaných předmětů. Používá tradiční technologii a materiály jako železo, ocel, nerez, mosaz a měď.

### Kontakt:

Petr Jeřábek  
Jindřichov 148, 788 23  
+420 737 575 156  
jerabekpetr73@seznam.cz  
www.kovarstvi-jerabek.cz

## MVDr. Josef Klimeš řeznictví a uzenářství Bušín

Rodinná firma z Bušína vyrábí uzeniny již po tři generace. Tamní výrobky jsou vyhlášené. Poznáte je podle výborné chuti, která je dána tím, že obsahují maso bez separátů, náhražek a chemických přísad.

Jedná se o drobné zboží, například párky, klobásy, kabanos, měkké salámy, trvanlivé salámy a pečené výrobky – pečená sekaná, pečený bok. V sortimentu jsou výrobky označené místními názvy, např. Bušínská klobása, Rychtářská klobása (podle bývalé rychty, kde sídlí výroba).

### Kontakt:

MVDr. Josef Klimeš  
Bušín 19, 789 62 Olšany  
+420 608 823 123  
vhambalkach@seznam.cz

## Domov Paprsek Olšany, příspěvková organizace

Domov Paprsek získal čestné udělení značky. Výjimečné vlastnosti tamních výrobků spočívají v tom, že je vyrábějí klienti Domova, především muži s mentálním postižením. Vyrábění představuje formu terapie. Každý klient používá techniku, kterou mu jeho postižení do-



volí. Pracují s různými materiály. Výrobky z Olšan jsou již vyhlášené a staly se například oblíbenými vánočními dárky. Jde o předměty z keramiky, pediku, textilu, dřeva, papíru či skla, ale i vyšívané výrobky či kresby.

### Kontakt:

Domov Paprsek Olšany, p. o.  
Olšany 205, 789 62  
Jarmila Koubková  
+420 583 247 212  
koubkova@domovolsany.cz  
www.domovolsany.cz

## Bludovská a.s.

Bludovská a.s. hospodaří a vyrábí své produkty v podhůří Jeseníků jihozápadně od Šumperka. Její hlavní činnost představuje země-

dělská výroba jak rostlinná, tak živočišná. Značku originality získal kompletní sortiment masných výrobků (párky, klobásy, tlačinka, jaternice, jelita, uzená masa, žebra, ocásky, masové záviny, salámy, škvarky atd.). Některé produkty jsou označené místními názvy – např. Bludovský párek, Bludovský kabanos, Bludovská klobása, Bludovská tlačinka, atd. Dále společnost nabízí služby v oblasti autodopravy, opravárenství, maloobchodu a gastronomie.

### Kontakt:

Bludovská a. s.  
Špalkova 156, 789 61 Bludov  
Halka Smolíková  
+420 583 238 274  
+420 725 440 453  
kuchyn.bludov@seznam.cz  
www.bludovska.cz



## VITRIL SERVIS – Hopličkovi fúzované skleněné obrázky

Jedná se o skleněné spěkané obrázky (spěká se ve speciální fúzovací peci). Následně jsou obrázky ručně malovány a slouží k dekoračním účelům. Fusing je poměrně nová technologie spěkání skel stejných fyzikálních vlastností v různých tloušťkách a barevných kombinacích. Umožňuje vytváření reliéfu apod.

Skla se stavují ve fúzovacích pecích za vysokých teplot, podle přesné temperovací a chladicí křivky.

### Kontakt:

Vitrail Servis – Hopličkovi  
28. Října 881/16, 789 01 Zábřeh  
Marie Hopličková  
+420 731 160 149  
marka.hop@seznam.cz  
www.vitrailservis.cz

## Petr Urban Včelí med

Po celý svůj život se Petr Urban zabývá chovem včel. Ve svém domě v malebném Račím údolí chová na zahradě sto včelstev. Další včelstva sbírají pyl i na dalších místech přírodní rezervace Račího údolí, které patří k jednomu z ekologicky nejzachovalejších koutů ČR a kvalita medu z tohoto kraje je vyhlášená! Jeho med je známý natolik, že si pro

něj jezdí lidé i ze vzdálenějších míst. Z produkce tamních včelstev vzniká lipový, květový a lesní med.

### Kontakt:

Petr Urban  
Račí údolí 179, 790 70 Javorník  
+420 584 440 368

## Darja Andrlová Skleněné šperky a bytové dekorace ze skla

Vytváří dekorace technikou tiffany a fusingu, neboli lehané sklo. U fusingu postupuje tak, že si sklíčka klade vedle sebe téměř jako intarzie, které taví v peci při teplotě 820 stupňů Celsia.

„Nejkrásnější okamžik je, když ho pak vytáhají z pece, protože tavené sklo má krásné syté a živé barvy, různé se do sebe a přes sebe přelívá a vždycky mě potěší a překvapí,“ říká o své práci Darja Andrlová z Bludova, která se touto technikou zabývá několik let. Vznikají tak například skleněné dekorativní zápichy do květináčů nebo drobné závěsy do oken. Kromě šperků se touto technikou dají vytvářet i stínidla na lampy.

### Kontakt:

Darja Andrlová  
Žerotínova 191, 789 61 Bludov  
+420 736 761 989  
darja.andrlova@email.cz

## Včelí farma – Kolomý

Farma se nachází ve Starém Městě u Bruntálu. Vzniká zde biomed lesní květový, javorový, horské louky, lipový, pohankový a jarní pastovaný. Jesenícké druhové medy jsou na trhu téměř 20 let a mají již svou oblibu a tradici. Patří k vyhledávanému zboží mnoha tuzemských i zahraničních odběratelů.

„Mobilní způsob chovu včel, kdy včelstva přivážíme ke kvetoucím zdrojům nektaru, nám umožňuje získávání výjimečných a chuťově neopakovatelných druhů medu v biokvalitě,“ uvádí Jan Kolomý z Včelařské farmy. Poslední dva roky odtud putuje med ve větším množství do Izraele, a to svědčí o tom, že tento produkt musí být skutečně „košer“. Na farmě se nachází na 1300 včelstev. V krásných a čistých přírodních podmínkách Jeseníků tak vznikají druhové Biomedy.

### Kontakt:

Včelařská farma Jan Kolomý  
Staré Město 113, 792 01  
Jan Kolomý  
+420 554 714 751, +420 605 315 755  
kolomy@tiscali.cz  
www.apis-kolomy.cz

www.regionalni-znacky.cz



## Originální produkty z Jeseníků se prezentovaly po celé ČR



Předání dosud poslední desítky certifikátů značky JESENÍKY originální produkt® se zhostil starosta Šumperka Zdeněk Brož

Za více než rok existence značky JESENÍKY originální produkt® se rozrostl počet certifikovaných výrobků na bezmála čtyři desítky. Značku i některé originální jesenické produkty prezentoval koordinátor pro oblast Jeseníků Místní akční skupina (MAS)

Horní Pomoraví na veřejnosti jak v regionu, tak i ve vzdálenějších koutech České republiky. Jednou z nejvýznamnějších akcí je největší zemědělský veletrh v České republice Země živitelka.

„V pavilonu R1 prezentovala MAS Strategický plán Leader, v pavi-

lonu R3 prostřednictvím rukodělných výrobků manželů Gajdových regionální značku JESENÍKY originální produkt® a na venkovních plochách se prezentovali naši regionální producenti: pivovar Bravúr, oplatky firmy UNITA, tkané koberce Zahrady 2000 a užitková keramika od firmy Keramika Hloušek,“ řekla ředitelka MAS Anna Bartošová. Na Šumersku se lidé mohli se značkou JESENÍKY originální produkt® setkat na různých akcích. Prezentace značky i jednotlivé výrobky nechyběly na Bioslavnostech ve Starém Městě pod Sněžníkem. Také na rozvíjejících se farmářských trzích se stále více objevují stánky označené certifikátem s fialovým zvonečkem.

Poprvé se tak stalo v Zábřehu, kde odstartovala sezóna trhů s místními produkty pod taktovkou MAS Horní Pomoraví. V Šumperku se asi nejvíce značka dostala do povědomí veřejnosti na posledních farmářských trzích 4. listopadu, kde se uskutečnilo slavnostní předávání certifikátů produktům vybraným v druhém kole certifikace roku 2011.

## Publikace odhaluje Tajemství slezské kuchyně

Tajemství slezské kuchyně odkrývá ve stejnojmenné knize Bohumila Tinzová z občanského sdružení Eberesche, ředitelka Státního okresního archivu Jeseník a také členka certifikační komise značky JESENÍKY originální produkt®. Publikace vyšla letos na podzim. Trvalo čtyři roky sbírání starých kuchařek, rukopisných receptů a návštěv odsunutých Němců, než kniha nazvaná Tajemství slezské kuchyně spatřila světlo světa. Kromě receptů se však autorka zabývá i životem původních obyvatel



Autorka se na slavnostní představení knihy oblékla do slezského kroje.

## „Výrobci mě často překvapí zápalem nebo kvalitou svých výrobků,“

řeká koordinátorka značky JESENÍKY originální produkt® Lenka Krobotová

(pokračování ze strany 1)

Očekávám, že v současné době už nebude probíhat masové udělování značky jako při rozjezdu regionálního značení, spíše bude pozvolna rozšiřován sortiment jesenických produktů o ty více zajímavé, netradiční, které ještě nejsou mezi těmi certifikovanými zastoupeny.



**Překvapil vás něčím některý z výrobců?**

Musím říct, že při každém kole certifikace mě nějaký ten jeden, ale často i více výrobců příjemně překvapí. Ať už je to samotným výrobkem, o kterém jsem předtím neměla ani

tušení, či jeho výjimečnou kvalitou, tradicí nebo třeba zápalem a nadšením dotyčného výrobce. Vždycky znovu a znovu žasnou a obdivuju šikovnost a tvůrčí potenciál lidí v našem regionu...

**Některé výrobky jsou označeny již téměř rok. Máte zpětnou vazbu od výrobců či zákazníků? Zvýšila se poptávka po místních produktech?**

S některými výrobci se poměrně pravidelně setkáváme na jarmarcích či farmářských trzích v regionu a samozřejmě přijde řeč i na to, jak se jim daří a jestli roste poptávka po jejich produktech. Někteří tvrdí, že ano, že už hledají zdroje na rozšiřování výroby, chtějí přibrat nového pracovníka či přistavovat další prostory. Těžko říct, zda je to tím, že si jejich produkt našel své zákazníky a místo na trhu nebo už také částečně důsledek udělení regionální značky a s ní spojené publicity.

Myslím, že vyhodnotit skutečný přínos zavedení regionální značky jako takové není za rok jejího fungování dost dobře možné. Zkuste se zeptat za další dva roky.

**Čeho byste jako koordinátorka chtěla docílit?**

Ráda bych docílila uceleného (nikoli

co nejširšího) sortimentu regionálních produktů, které budou kvalitními reprezentanty našeho regionu a šikovnosti místních lidí.

Také bych chtěla postupně budovat co nejširší síť prodejních míst těchto produktů, zapojit co nejvíce informačních center i drobných obchůdků. Jedná se například o prodejny, které stabilně prodávají nejméně tři certifikované produkty. V nedávné době proběhla také certifikace ubytovacích a stravovacích služeb v Jeseníkách.

Certifikace těchto služeb již funguje na Šumavě a o její zavedení se stále více zajímali místní poskytovatelé služeb. Myslím si, že oba systémy – produkty a služby, by se mohly vzájemně velmi dobře doplňovat. Ať už se jedná například o využívání místních surovin pro přípravu tradičních jídel či prodej těch pravých suvenýrů pro návštěvníky v těchto zařízeních. V příštím roce se chystáme na rozjezd úplné novinky v regionálním značení v ČR – pilotní certifikace zážitků.

Nejvíce bych si přála, aby se regionální značka dostávala do stále širšího povědomí veřejnosti, aby se o ní co nejvíce mluvilo a rozmohla se natolik, že bude žít svým vlastním životem.

BH

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

regionu. Dozvíme se, jak vypadala jejich domácnost, co pěstovali, co vařili a také v čem vařili. Publikace přibližuje jednak tradiční lidovou kuchyni a jednak měšťanskou domácnost. Nechybí ani recepty z místních hostinců.

„Jde nám o to, aby se alespoň některé recepty vrátily do kuchyní zdejších restaurací, ale i do našich domácností,“ uvedla Bohumila Tinzová a dodala: „Domnívám se, že dnešní turista jde také po gastronomických specialitách – po tom, co je v daném regionu specifické. Bohužel Jesenicko nemá nic tak specifického jako jsou olomoucké tvarůžky, proto jsme se pokusili vybrat z těch receptů takové, které by se mohly stát tahounem i současné gastronomie.“

V receptech se objevuje řada pokrmů z brambor, různé knedlíky, ale i dobroty z jedlých jeřabin.

„Je to jedna ze surovin, kterou jsem obtížně hledala. Široko daleko jsem našla pouze dva stromy tohoto druhu. Přitom jde o původní dřevinu,“ podotkla ředitelka archivu.

Vydání publikace bylo podpořeno Euroregionem Praděd z prostředků Evropského fondu pro regionální rozvoj. Spoluautorem a autorem fotografií je Eduard Klaner. Kniha vyšla také v polské jazykové verzi.

# JESENÍKY originální produkt®

## Certifikát originality ponese první dvě zařízení poskytující služby

Cestovní ruch patří dnes ke stěžejním ekonomickým aktivitám oblasti Jeseníků. Kromě horských krás, přírodních i technických zajímavostí, udává charakter regionu lidská činnost vepsaná do místa. Provozovatelé dnešních chat, penzionů, hotelů, restaurací i hospod mohou za sebou nechat dlouhou stopu. Díky své invenci, pili a zarputilosti mohou vytvořit jedinečná místa s originálními službami, za kterými se jejich hosté budou stále a rádi vracet. A kdoví, možná ještě za sto let se bude vzpomínat, jak tam bylo krásně a jak báječně vařili...

**První dvě zařízení poskytující ubytovací a stravovací služby v Jeseníkách získala značku JESENÍKY originální produkt®. Každé je zaměřením na klienty jiné a každé je jedinečné. První certifikát získala Severomoravská chata, horský objekt s téměř osmdesátiletou tradicí. Druhé zařízení se nachází v obci Branná a je výjimečné v mnoha ohledech. Relax centrum Kolštejn nabízí nejen ubytování v tříhvězdičkovém hotelu, ale i ojedinělý komplex saun s řadou doprovodných služeb.**

### Kouzlo hor na vrcholu Pohořelce

Horské oblasti poskytují lidem odpočinek, zábavu, čerpání nové energie i zážitky. Mocná příroda ozdravuje tělo i ducha. Proto se hory stávají cílem tisíců rekreatantů. Jeseníky jsou divoké, současně důvěrně známé a nabízejí netušené divy. Severomoravská chata se nachází

dál je v lese umístěné známé poutní místo Svatá Trojice z roku 1898. Turistické trasy vedoucí kolem Severomoravské chaty míří, mimo jiné na klášter Hedeč či opačným směrem k rozhledně Lázek.

Ubytování v dvoupatrové chatě poskytuje dvě kategorie. Jednak pokoj s vlastním sociálním zařízením, jednak ubytovnu se společným sociálním zázemím. Chata představuje

perseidů. Nezavírají ani o Vánocích. Stále častěji se sem vrací rodiny, které ocení atmosféru Štědrého dne v horském prostředí.

#### Kontakt:

Severomoravská chata  
Podlesí 141, 788 33 Malá Morava  
724 020 203, 583 298 100  
severka@severomoravska-chata.cz  
www.severomoravska-chata.cz

### Zapomeňte na všední starosti!

K horským oblastem patří i lidé, kteří trpělivě svou vlastní činnost pomáhají k proměně dříve opuštěných a zapomenutých míst. Pracují na tom, aby ostatní mohli více relaxovat a zapomenout na starosti všedních dní. A tak se z opuštěných budov stávají centra odpočinku. Právě v takové místo se proměnila někdejší škola v Branné. V malebné horské obci obklopené historií se přímo na náměstí nachází

lázňe, do nichž vstupujete zahalení pouze rouchem, kde se oprostíte od studu a po vzoru předků považujete relaxaci za společenskou událost. Celý Vitální svět odkazuje na keltskou symboliku a spojuje čtyři prvky přírody – vodu, zemi, vzduch a oheň. Se všemi se návštěvník v průběhu pobytu setká. Jen oheň zůstává skryt jako dobrý sluha. Nejvíce na vlastní kůži jej pocítíme v klasické finské sauně, po které přijde vhod vědro se studenou vodou.

Unavený organismus se musí posilovat také zevnitř. Ani na to ve Vitálním světě nezapomněli a vytvořili síň lektvarů. V příjemné atmosféře si zde každý může sám zvolit a uvařit jeden z nabízených bylinných čajů.

„Jedná se o první wellness čajovnu v České republice. Každý z nabízených čajů má své účinky, například při dlouhodobé únavě, pro posílení organismu nebo pro dobrou náladu,“ uvedl manažer Relax centra Kolštejn Tomáš Drápal.

Po relaxaci ve Vitálním světě vyhládně. Proto k Relax centru patří i stejnojmenná restaurace Kolštejn. Kromě běžného jídelníčku zde nabízejí speciality označené známkou Czech Specials, ale i pokrmy vycházející z tradic regionu.

Nad restaurací, která se nachází rovněž na malebném náměstí někdejšího města Branné, provozuje Relax centrum turistickou ubytovnu. Sympatické pokojíky slouží většinou školním lyžařským kurzům. V ubytovně se nachází velká a dobře vybavená herna i pro nejmenší děti. Osvěžení saunováním, koupelemi a dobrým jídlem se návštěvníci mohou vydat na kopce a kopečky, kterých se nachází v okolí Branné



Severomoravská chata majestátně shlíží z kopce do údolí.

ve výšce 851 metr nad mořem pod vrcholem Pohořelce v hřebenové partii Hanušovické vrchoviny. Chatu vybudoval na počátku 30. let minulého století místní německý turistický spolek. Srubová budova v roce 1962 do základů vyhořela a na jejím místě bylo v následujících letech vybudováno rekreační středisko brněnského výzkumného ústavu, sloužící zejména zimním sportům. V roce 2002 ji odkoupil ve značně neudržovaném stavu současný majitel Rudolf Gažar.

„Byly to roky dřiny, abychom objekt dostali do současného stavu, ale i nyní jsou nutné přestavby a investice. Všechno musíme realizovat postupně,“ poznamenal vlastník Severomoravské chaty Rudolf Gažar.

Přestože chata leží několik kilometrů od posledního lidského obydlí, je zde stále co objevovat. Nedařilo se od ní se nacházet Rudolfovi pramen s radioaktivní vodou. Kousek

ideální místo pro milovníky zimních sportů, přímo pod ní je umístěná 500 metrová sjezdovka. Turisté, kteří zamíří k Severomoravské chatě mimo sezónu, se nemusí obávat ani za mlhavého počasí. I když vypadá okolí opuštěně, vždycky jsou hosté vítáni.

„Chata je otevřená stále. Když náhodou nejsme přímo tady, na dveřích máme uvedené telefonní číslo, na které host může zavolat a během pár minut už dostane, na co má chuť,“ uvedla manželka majitele Zdeňka Gažarová.

Tamní kuchyni majitelé staví na regionálních pokrmech.

„Hledali jsme něco specifického pro zdejší region a vybrali jsme šufánky se zelím a uzeným masem. Podle objednávek mají velký úspěch,“ dodal vlastník chaty.

Gažarovi pro své hosty chystají různé akce od firemních večírků po svatby. Každoročně pořádají Burčákové slavnosti či sledování



Restaurace Kolštejn nabízí české speciality i regionální pokrmy.

svět naplňující návštěvníky novou energií a svěžestí – Vitální svět.

Za žlutou fasádou dvoupodlažní budovy se skrývá hotel spojený s moderním wellness centrem, které nabízí aktivní odpočinek s naprostou relaxací. A proto také nese název Relax centrum Kolštejn. Návštěvníci se mohou nechat opečovávat maséry, kteří ovládají téměř dvě desítky druhů masáží.

Ale opravdová oáza se nachází ve Vitálním světě. Připomíná starověké

mnoho. A to nejen pěšky, ale také na koloběžkách. Půjčovna se nachází přímo v Relax centru a po okolí se turisté mohou vydat po hotelovém Kološteiněmském okruhu, který čítá 7,5 kilometru.

#### Kontakt:

Relax centrum Kolštejn  
Branná 60, 788 25 Branná  
583 286 421, 602 651 027  
info@relaxkolstejn.cz  
www.relaxkolstejn.cz



## „Chybí mi více produkce spojené s obděláváním půdy,“

říká etnografka a členka certifikační komise Mária Kudelová

**Co bylo v minulosti na Šumpersku typické pro život lidí. Čím se živili a co vyráběli?**

Šumpersko stejně jako celý středo-evropský region byla zemědělská oblast. S tím souvisely způsoby obživy i řemesla, rozdíl byl v přírodních podmínkách. Šumpersko lze rozdělit podle přírodních podmínek na dvě části – hory a podhůří a pak ta rovinatá část od Bludova směrem na jih, kde se díky úrodnosti tato oblast nazývá Horní Haná. Tam už byl ráz zemědělství jiný, protože i přírodní podmínky se lišily. Nahoře se pěstovalo více žito, na jihu zase pšenice. S příchodem brambor se rozšířilo jejich pěstování zejména v podhorských oblastech, kde se jim dařilo a staly se chlebem chudých, tedy významnou složkou potravy. Důležité bylo také dobytkařství. Na horách především chov ovců, níže pak koz. Ale dříve se dobytek pásal hodně vysoko, například kolem Švýcarský. S tímto způsobem života souvisel i rozvoj tradiční výroby. Ta by se dala rozdělit na domácí, kdy si lidé vystačili sami, a na speciálnější řemeslnou, kterou provozovali řemeslníci. V domácnosti si dokázali obyvatelé sami opravit násady na nářadí, vyrobit hrábě či opravit zemědělské stroje. Ale neuměli si je už vyrobit, to byla oblast řemesla. Existovala také výroba, která neplnila jen účel užitku, ale aby naplnili své umělecké sklony. Typickým příkladem je betlémařství. Souvisí s Vánoce, ale není to nic užitečného a přitom se vždycky našli tací, kteří vytvářeli betlémy.

**A jak převažovala v tomto regionu průmyslová výroba?**

Ve zdejších kraji, hlavně v horské chudší části regionu se pěstoval len, takže samozřejmě textilní průmysl. Továrny vznikaly v Šumperku či ve Starém Městě. V Hanušovicích zase byly přádelny lnu. Lidé pěstovali len doma a prodávali ho dál ke zpracování nebo jej zpracovávali sami. Na jedné straně zpracovávaly len továrny

a vyráběly plátno a na druhé straně poskytovalo toto odvětví obživu i domácnostem, které kromě pěstování také tkali plátno doma. Není to tedy jen o tom, že pracovali v továrnách. Tento způsob rozvíjel region, protože obyvatelé měli odbytné pro svoje výrobky. Zpracování suroviny pro továrny zde fungovalo hodně, protože obyvatelé nedokázali plně uživit jen zemědělstvím. Na Písařovsku bylo rozšířené bílé vyšívání. Téměř všechny ženy ve vesnicích vyšívaly toledo, což byla speciální technika. Prodávaly své práce továrnám a ty je vyvážely dál po celé monarchii i za hranice. Stejně tak obšívání nitěných knoflíků, což představovalo stejný způsob organizované výroby, kdy ženy i děti obšívaly doma knoflíky a ty pak prodávaly továrnám.

**V současné době nesou značku JESENÍKY originální produkt® bezmála čtyři desítky produktů. Co vám osobně mezi nimi chybí?**

Trochu to souvisí s tím, o čem jsem mluvila, chybí to základní, zemědělská produkce. Nyní máme certifikované zpracování masa. Ale chybí základ obživy. I dnes je velmi důležité, aby pro lidi zůstala půda tím hlavním. Bohužel v současnosti to neplatí, ta nejurodnější místa zastavujeme budovami. Máme tady

farmy, které hospodaří ekologicky, chybí mi jejich produkty a také ovoce z tohoto kraje.

**K tomu, aby byly více vidět místní produkty a také plodiny zdejšího regionu, je zapotřebí změnit chování zákazníka...**

Samozřejmě, že i v supermarketech mají na výběr mezi levnějším a dražším. Ale i to má dvě strany. Na jedné lidé nadávají, že je nezaměstnanost, že nic se tady nepěstuje a nevyrobí a na druhou stranu jdou a koupí si levné a nekvalitní zboží. Pokud ale chtějí, aby něco ve zdejších regionu přežilo, musí to taky jako zákazníci podporovat. A to nejmenší, co mohou udělat je, že si půjdou třeba koupit mléko do automatu. Časem si možná uvědomí, že to zvyšuje zaměstnanost v jejich vlastním regionu a že se tak starají i o budoucnost svých dětí. A doufám, že projekt regionálního značení tomu trochu napomůže.

**Co nejvíce oceňujete na systému regionálního značení? Co se Vám osobně na tom líbí?**

Systém funguje v mnoha regionech a produkty se dají v různých regionech koupit. Líbí se mi, že člověk vidí, odkud opravdu výrobky pocházejí, což podporuje zdravý patriotismus a je to dobrá reklama pro celý region.

## Zveme vás na zajímavé akce

**Adventní čas v Hanušovicích s trhy i koledami**

Vánoční trhy spojené s tradičním zpíváním pod názvem Adventní čas v Hanušovicích chystá Místní akční skupina Horní Pomoraví ve spolupráci s městem Hanušovice v pátek 16. 12. 2011 od 10 hodin.

**Bioslavnosti oslaví 20 let existence Pro-bio**

Akce, která láká do Starého Města pod Sněžníkem návštěvníky na zdravé, chutné i fair traidové potraviny, řemeslné výrobky, zábavu

i hudební program. Bioslavnosti se v roce 2012 uskuteční v sobotu 14. července. Společnost Pro – bio, která je prvním českým výrobcem biopotraviny, oslaví 20 let existence.

**Mezinárodní výstup na Králický Sněžník**

Již potřetí se 1. září 2012 vydají turisté na tradiční Mezinárodní výstup na Králický Sněžník. Cílem akce je turistický výšlap návštěvníků i obyvatel českého a polského pohraničí na Králický Sněžník a k prameni Moravy.

## Štřípky odjinud

### To pravé

nejen z Hané v Olomouci

25. listopadu byl v historickém centru Olomouce v Úzké ulici otevřen obchůdek, který nabízí produkty oceněné regionální značkou především z Hané, ale také z Jeseníků, Moravského krasu, Moravského Kravařska a postupně i dalších regionů. Návštěvníky budou určitě nejvíce lákat sýry a čerstvé pečivo, řada z nich určitě neodolá ani nabídce medu, povidel a dalších dobrot. Doplnkově budou k mání i řemeslné produkty a hlavně, v prvním patře čeká útulné posezení, kde je možné denní nabídku na místě ochutnat a doplnit si zážitek z tradičních moravských pokrmů šálkem výborné kávy či čaje. Obchůdek i občerstvení jsou otevřené v pracovních dnech od 9 do 19 hodin a v sobotu od 9 do 12 hodin.

### Co nového u sousedů

V průběhu roku 2011 se rodina regionálních značek rozrostla o další dvě – stylizovaný prácheňský hrad označuje výrobky z historického území Prácheňska (přesněji jeho části, kterou pokrývá území pěti spolupracujících místních akčních skupin z Jižních Čech) a skalní útvary v netypické modré barvě symbolizují Broumovsko a jeho písčivcové stěny a prameny. V obou těchto regionech už proběhly dvě certifikační komise a oceněné produkty najdete na společném portálu [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz). Zájem o značení je ale i v dalších oblastech, kde probíhají intenzivní přípravy na zahájení značení. V příštím roce se tak můžeme těšit na produkty se značkou ŽELEZNÉ HORY regionální produkt®, které poznáte podle stylizovaného výra, na výrobky z KRAJE BLANICKÝCH RYTÍŘŮ se svatováclavskou přílbicí i na produkty z MORAVSKÉ BRÁNY.

Další projekty se připravují na Táborsku, v okolí Prahy a na Znojmsku. A vzhledem k tomu, že podpora regionální produkce je fenomén, který alespoň v Evropě nezná hranice, začíná se rozvíjet i slibná spolupráce se slovenskými regiony.

## JESENÍKY originální produkt®

Vše potřebné ohledně získání značky JESENÍKY originální produkt® naleznete na [www.regionalni-vyroby.cz](http://www.regionalni-vyroby.cz) nebo u regionální koordinátorky Ing. Lenky Krobotové, tel.: 725 940 338, e-mail [krobotova@hornipomoravi.eu](mailto:krobotova@hornipomoravi.eu).



Doma vJeseníkách – Zpravodaj regionální značky „JESENÍKY originální produkt®“ • Vydává MAS Horní Pomoraví o. p. s., Hlavní 137, 788 33 Hanušovice ve spolupráci s ARZ, o. s., náklad 4000 ks • Kontakt Ing. Lenka Krobotová, tel. 725940338, email [krobotova@hornipomoravi.eu](mailto:krobotova@hornipomoravi.eu), Ing. Anna Bartošová, tel. 724573013, email [bartosova@hornipomoravi.eu](mailto:bartosova@hornipomoravi.eu), PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724863604, email [cadilova@arz.cz](mailto:cadilova@arz.cz) • Odpovědný redaktor Bc. Barbora Haušková, Ing. Lenka Krobotová • Grafický návrh 2123 design s.r.o. • Sazba 3mosquitos



Zpravodaj vydává MAS Horní Pomoraví za finanční spoluúčasti Olomouckého kraje.

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

