



# Doma v OPAVSKÉM SLEZSKU

Noviny o bohatství a lidech Opavského Slezska

## Značka jako záruka kvality a regionálního původu

Genius regionis krajiny na hranici Moravy a Slezska je nesmazatelně vepsán do barevné mozaiky úrodných polí v nížinách řeky Opavy, do divokých hvozdů a bohatství nerostů Nízkého Jeseníku, do řemeslných tradic a odkazu úspěšných podnikatelů působících zde v dobách průmyslové revoluce, do četných panských sídel, sakrálních staveb i technických památek. Území Opavska je domovem pracovitých lidí inspirovaných historií a tradicemi.

Postupně vám představujeme řemeslníky, zemědělce, umělce, včelaře, sadaře, řezníky, pivovarníky a řadu dalších zajímavých výrobců, kteří s úspěchem požádali o certifikaci svých výrobků regionální značkou **OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt**. Věříme, že značka se i pro vás stane zárukou kvality, šetrnosti k přírodě a regionálního původu.



## Putování za regionálními zážitky

O tom, že povědomí o regionálních produktech napříč republikou roste, není pochyb. Na této skutečnosti se výrazně podílejí propagační akce Asociace regionálních značek. Jednou z nich byl Jarní Novoměstský krajáč 2015 - festival originálních výrobků z našich regionů. V historických prostorech Novoměstské radnice mohli 14. března Pražané i turisté všemi smysly okusit produkty několika desítek výrobců potravin i nápojů a uměleckých řemeslníků, jejichž výrobky byly oceněny některou z regionálních značek. Tvůrčí atmosféru doplnily ukázky řemesel

Barvy Opavského Slezska v Praze úspěšně reprezentovala Zabíjačka z Větrkovic řeznictví Lubomíra Hluchého. Tento uzenářský výrobek nese na svém obalu orlici **OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt** a je tvořen trojicí výrobků: Dědečkova paštika ve skle, Větrkovická klobása a jitrnice.

Pan Lubomír Hluchý nešetřil slovy chvály. Ocenil bezchybný hladký průběh této akce, vynikající doprovodný program nebo zajímavé soutěže. Do Prahy se manželé Hluší vypravili s více než deseti bednami

výrobků. Ani tak to ale nestačilo: „Za dvě hodiny jsme neměli co prodávat, zmizely regionální produkty, ale i tlačěnka, kterou jsme vzali navíc... Lidé, kteří si nejprve obešli stánky a až na závěr si chtěli nakoupit, už neměli co,“ říká Lubomír Hluchý a dodává: „portkali jsme tam i spoustu rodáků z Opavy, ti si užili náš regionální mls jako vzpomínku na rodný kraj. Zahraniční turisté, hlavně Japonci, si nás fotili jako atrakci“ Nadšení v hlase pana Hluchého svědčí o tom, že Jarní Novoměstský krajáč

měl obrovský úspěch a na otázku, zda se do Prahy chystají i příště, odpovídá: „Kdyby to nebylo tak daleko, jezdili bychom i častěji. Ale nejpozději na podzim bychom se tam podívali opět rádi.“

Příjemnou atmosféru události hodnotí pozitivně také předsedkyně pořádající Asociace regionálních značek Kateřina Čadilová: „Díky všem přítomným regionálním výrobcům a také hudebním souborům a muzikám ze Šumavy, od Hranic a z Jablunkovska bylo odpoledne opravdu bezvadné. Bavili se nejen diváci a návštěvníci jarmarku, ale i samotní muzikanti.“ Přestože jaro je v plném proudu, už se připravuje Podzimní Novoměstský krajáč. Uskuteční se 24. října 2015, opět v prostorech pražské Novoměstské radnice. A kdoví... možná se tam tentokrát objeví více zástupců z Opavského Slezska.

### Představujeme...

#### Národopisný soubor BEJATKA ze Štítiny

Národopisný soubor Bejotka vznikl v roce 1973 ve Štítině. Ve svých písničkách, vyprávěních i tancích reprezentuje opavský folklór a jeho specifické nářečí. Vychází především z odkazu regionální spisovatelky a sběratelky Ludmily Hořké. Staré lidové zvyky a události představuje soubor v tematických pásmech jako je Smažení vajec, Čepení nevěsty, Dračky, Zabíjačka, Dožínky a řada dalších. Dokonalou atmosféru, jako ze života našich předků, vytváří propojením ukázek tradic, písní, veselého vyprávění a lidových tanců. Národopisný soubor Bejotka je pro značnou oblibu pravidelně zván na nejrůznější folklórní přehlídky a za svou činnost byl soubor mnohokrát oceněn. Při příležitosti třicetiletého výročí souboru byla v roce 2003 vydána sbírka písní národopisného souboru Bejotka ze Štítiny pod názvem „Před sušedovym zeleny ořeč“. Nejlépe se členové souboru cítí mimo koncertní podia, když vystupují bezprostředně mezi lidmi v přirozeném prostředí návsi či hospod.



Velkou radostí a zároveň jistotou, že folklór Opavského Slezska nezanikne, je působení dětského souboru Malá Bejotka. Dětský soubor vystupuje od roku 1983 a v současnosti má 35 členů ve věku do 12ti let. Jejich vystoupení jsou dětsky hravá a roztomilá. Děti mají rovněž vlastní kapelu ve složení harmonika, housle, flétny.

Děkujeme Bejotkám za dlouholeté udržování tradic a šíření pohodové atmosféry na venkovských slavnostech po celém Opavsku a přejeme hodně sil a zdraví do dalších let.



# Z jednání certifikační komise



O udělení značky **OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt** rozhoduje certifikační komise. Pojdme si ve stručnosti představit její současné členy. Mateřskou Asociaci regionálních značek zastupuje její předsedkyně a národní koordinátorka Kateřina Čadilová. Regionálního koordinátora a zakladatele značky Místní akční skupinu Opavsko zastupují v komisi Jiří Krist a Petr Chroust. Náměstek primátora Statutárního města Opava Dalibor Halátek v komisi působí za neziskový sektor jako historik a člen Matice slezské. Alexandr Burda, pedagog Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu FPF Slezské univerzity v Opavě, řádí v komisi jako „enfant terrible“ a zastává funkci specialisty na gastronomii a služby v cestovním ruchu. Regionální producenti jsou zastoupeni dvěma podnikateli, kteří jsou držiteli mnoha ocenění, včelařem Pavlem Košcem a výrobcem moštů VITAMINÁTOR Tomášem Soškou. Pohled na regionální tradice s ohledem na běžný život venkovské obce přináší Zuzana Rohovská, starostka obce Nové Sedlice.

Jednání certifikační komise probíhá většinou v přátelském duchu, ale členové komise jsou ve svých požadavcích nekompromisní a pečlivě dbají na to, aby předkládané výrobky, jak potravinové nebo řemeslné, splňovaly přísná kritéria regionálních produktů. „Stanovisko certifikační komise většinou není jednoznačné, protože každý z nás

má trochu jiné požadavky a životní zkušenosti. Pokud se neshodneme, stává se, že žádost o certifikaci konkrétního výrobku musíme odmítnout. Diskutujeme také o použitých materiálech a výrobních postupech, pokud cítíme nesoulad, pak výrobci doporučujeme, aby se více zaměřili na použití materiálů dostupných v tomto regionu,“ říká předseda

MAS Opavsko Jiří Krist a jedním dechem dodává, „jednohlasně jsme se shodli u hodnocení výrobků Slezské přádelny Pavly Lindovské, která ručně zpracovává místní ovčí vlnu. Za těchto okolností není pochyb, co do rodiny regionálních výrobků patří.“

Po roce s certifikovanými výrobky vidí Dalibor Halátek regionální značku jako přínos pro celý region Opavského Slezska: „Nejprve jsem se obával, jestli vůbec budeme mít koho a co hodnotit, o čem diskutovat. Nakonec se ale ukázalo, že k diskusi máme námětů více než dost. Žádostí je hodně, ale ne vždy se na udělení certifikátu v komisi shodneme.“

Nejvíce emocí a rozpaků pravidelně vyvolává hodnocení masných výrobků a uzenin. Komise hodnotí nejen vzhled a chuťové vlastnosti potravin, ale také diskutuje o původu masa, hodnotí zachování tradičních výrobních postupů a původních receptur bez použití rychlosolí, konzervantů, barviv a chuťových regulátorů (glutamátů a glutamany). V uzeninách by také neměl být sledován vysoký obsah vody. Na současném trhu to však mají řezníci a uzenáři s tradičními recepturami nesmírně těžké.

Certifikační komise se zatím nad hodnocenými výrobky a potravinami sešla celkem čtyřikrát a z jejich setkání vzešlo 24 certifikovaných výrobků, které se mohou prezentovat značkou **OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt**. Věříme, že kvalitních regionálních produktů je v našem regionu ještě mnohem více a budeme je moci v budoucnu také přijmout pod křídla orlice v našem znaku.

## Střípky z Opavska

### Památce stavitelů technických památek



Italský rodák, stavitel, **Angelo Migliarina** se na své cestě na zkušenu dostal až do Slezska, kde natrvalo zakotvil poté, co se oženil. Významnou měrou se podílel na v té době strategických stavbách v regionu, například na stavbě známého Weissshuhnova kanálu v Žimrovicích. S rodinou žil nejprve ve Starých Těchanovicích, později se odstěhoval do Kateřinek. Jeho stavební společnost projektovala a vybudovala okresní silnici spojující Staré a Nové Těchanovice s osadou Zálužné. Místní obyvatelé jako výraz vděku za výstavbu cesty umístili na skalní stěnu, při rozcestí silnic v údolí potoka Horníku, pamětní desku, věnovanou jejímu staviteli. S otcem pracoval nejstarší syn Johann, který musel jako rakouský státní občan narukovat do armády a bojoval na východní frontě, kde 25. 5. 1915 padl v bitvě u Machowa v Haliči. Ke stému výročí smrti byla letos na skále u rozcestí na Vítkov umístěna břidlicová deska věnovaná památce Johanna Migliarina. Nedaleko skály, údolím Horníka, prochází také jedna z čerstvě otevřených stezek Krajiny břidlice.

# Krásy opavského venkova

Opavský venkov je území s různorodou mozaikou přírodního bohatství, dokladů pestré historie, tradic a lidského umu. Jako turisté můžete nahlédnout do některého z dochovaných zámků, třeba v Hradci nad Moravicí, v Raduni, v Kyjovicích, Litultovicích či Neplachovicích. Velmi působivá je návštěva zříceniny Víkštejn u obce Radkov, ti pozornější dokonce mohou v kamenných zdech hradu spatřit vikštejnského draka. Vysoce ceněny jsou také mnohé sakrální stavby např. kostel Nejsvětějšího Spasitele v Dolních Životicích, Poutní kostel Nanebevzetí Panny Marie v Hrabyni a mnoho dalších. Jednotliví přírodní prvek území tvoří hustá síť vodních toků, úrodná údolní niva řeky Opavy, hluboce zařezaná údolní řeka Moravice, která tvoří



osu přírodního parku Moravice, říčka Hvozdnice jedinečná ve svých meandrech s lužními ekosystémy a půvabná údolní říček Setina a Sezina v klidovém lesnatém území mezi Hradcem nad Moravicí a Ostravou.

Lákavá je také čistá krajina Vítkovska a Budišovska, jejíž nezaměnitelný ko-

lorit dotvářejí pozůstatky po více než dvěstěleté těžbě pokrývačských břidlic. Oblíbeným cílem mnoha rodin a zájezdů bývá Arboretum Nový Dvůr s bohatou sbírkou rostlin všech světadílů. Jako doklad technických dovedností našich předků zůstal dochován např. areál a budova mlýna U vodníka Slámy

ve Lhoť u Háje ve Slezsku. Jedinečnou procházku po stopách podnikatele Carla Weissshuhna můžete absolvovat v údolí řeky Moravice, kde vybudoval unikátní vodní náhon pro svou papírnu. Poutavá prohlídka nádherně zachovalého dřevěného větrného mlýna v Cholticích u Litultovic je nezapomenutelnou exkurzí do života mlynáře na Opavsku před více než 100 lety.

Opavsko je známo rovněž dochovanou soustavou vojenských památek historie 20. století. Zajímavé betonové pevnůstky je možno obhlédnout či navštívit např. v Milostovicích či na linii řeky Opavy mezi Opavou a Hájem ve Slezsku. V Hrabyni je postaven monumentální Památník II. světové války. Stačí se porozhlédnout a můžete vyrazit objevovat všechny krásy Opavského Slezska.



# Produkty certifikované značkou Opavské Slezsko

V předchozích číslech jsme vám představili část produktů, které získaly značku **OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt**. První vlnu uzavírá šestice výrobků, o kterých se dočtete na následujících stranách.



## Pekařské mouky mlýn Herber

Mlynářský podnik rodu Herberů se slavnou 140 let trvající historií dodnes úspěšně působí na trhu s mlynářskými výrobky. Ve své době byl Jan Herber a jeho mlýn podnikatelským pojmem, protože do mlynářské výroby zavedl převratný vynález té doby - mlecí válcové stolice - namísto mlynářských kamenů. Po neklidné politické turbulenci 20. století a po návratu majetku dcerám slavného mlynáře mlýn od roku 1992 pokračuje v tradici výroby a prodaje tzv. Palhanecké mouky. Dnes je provoz dále značně modernizován a automatizován, aby splňoval moderní požadavky na potravinářskou výrobu. Regionálním původem se vyznačují následující výrobky:

- Pšeničná krupice hrubá
- Pšeničná mouka hrubá Zlatý klas

- Pšeničná mouka polohrubá
  - Pšeničná mouka polohrubá výběrová
  - Pšeničná mouka hladká speciál 00 extra
  - Pšeničná mouka hladká
- Všechny výrobky ve spotřebitelském balení získaly národní značku kvality **KLASA** a výrobek pšeničná mouka hladká speciál 00 extra značku **Regionální potravina Moravskoslezského kraje**.

### Kontakt na výrobce:

**MLÝN HERBER spol. s r.o.**  
Mlynářská 1/215  
Opava-Vávrovice  
tel.: +420 553 793 260  
herber@mlynherber.cz  
<http://www.mlynherber.cz>

## Mouka jako hedvábí

Slavný mlynářský rod ctí kvalitu. Leckterá hospodyňka si někdy povzdechne, že když pekla čajové pečivo, jemné moučníky, koláče, ať dělala, co dělala, těsto pořád nebylo to pravé. Zkušená kuchařka ji bude asi uklidňovat, že to bylo nejspíš nepříliš dobrou moukou. Pšeničná mouka hladká Speciál 00 Extra – světlá z Mlýna Herber v Opavě – Palhaneč je ale svou kvalitou proslavená. Vše se také může prokázat oceněním Regionální potravina Moravskoslezského kraje.

### Mlýn s dávnou historií

Kdo by spočítal, kolik vody protéklo v řece Opavě od té doby, kdy příní byl před řadou staletí postaven! Kdo by zvážil, kolik mouky tu bylo z pšeničného zrna umleto... První záznamy o existenci mlýna (dřevěného vodního) jsou totiž z jara roku 1362, kdy ho jeho majitel - opavský vévoda Mikuláš II., vnuk Přemysla Otakara II. - věnoval své dceři, jeptišce kláštera sv. Kláry v Opavě. V roce 1948 byl mlýn pochopitelně zestátněn a vrácen rodině Herberových až o 44 let později. Dlužno říci, že po celou dobu v majetku státu jako mlýn sloužil a došlo i k jeho určité modernizaci. Ta zásadní rekonstrukce a modernizace celého provozu pak proběhla v několika etapách v letech 1994 -2010. „Dnes naše společnost působí úspěšně na trhu s mlynářskými výrobky a pokračuje v tradici výroby a prodaje tzv. Palhanecké mouky,“ informuje Aleš Ressler jednatel společnosti, která patří k největším a nejlepším svého druhu v republi-

ce. Kromě Mlýna Palhaneč, kde se zpracovává pšenice, je součástí firmy i Mlýn Holasovice, který mele kukuřici a žito.

### Nekvalitní zrno má zavřené dveře

Každý všední den míří k Mlýnu Palhaneč velká nákladní auta od zemědělských podniků z širokého okolí s pšenicí. „Denně přijímáme asi 200 tun pšenice a skladujeme ji celkem ve dvanácti zásobnících s celkovou skladovací kapacitou 500 tun. Zrno v zásobnících nepobývá déle než několik dní, takže je jeho kvalita zachována. Proto, aby bylo uložení bezpečné, z obilí před naskladněním odebereme vzorky a provedeme rozbor. Pokud projde laboratorní kontrolou, následně se zrno předčistí, t.j. zbaví hrubých nečistot a prachu a teprve pak je naskladněno do zásobníků,“ popisuje ing. Aleš Ressler, jednatel společnosti.

Čistota a kvalita je tu zákonem, přísná laboratorní kontrola s pomocí nejmodernějších přístrojů probíhá během celého procesu přeměny zrna v mouku. „Zrno s vlhkostí nad 15% nepřijímáme, jelikož je nebezpečí vzniku plísní, hniloby apod.,“ zdůrazňuje jednatel. Své dodavatele mají prověřené.

### Pšenice si v lázni trochu poleží

Nejdřív se provádí takzvaný zámel, jehož cílem je připravit směs suroviny podle daných jakostních parametrů. Z jednotlivých zásobníků putuje obilí přes síťový třídič, kombinovaný čistírenský stroj, triér a na vířivý nakrápěcí stroj. Do pře-



nice je automaticky dávkována pitná voda, nutná k zajištění správného mletí. „Vody se prostřednictvím speciálního zařízení přimíchává do zrna asi 2-3% proto, aby bylo zpracovatelné. Poté se tato směs nechá „odležet“ ve speciálních zásobnících po dobu 6-10 hodin, tak aby voda „vsákla“ do jádra zrna a nebyla pouze na povrchu. Přidána voda se v procesu mletí odpaří a mouka má zhruba stejnou vlhkost jako mělo na začátku obilí, což je většinou v rozmezí 13,5 až 14,5%,“ prozrazuje jednatel firmy.

### A hurá na mletí

Po odležení, které závisí na roční době a tvrdosti pšenice, je obilí vedeno na odírací stroj, který odstraní mikrobiální a mikroskopické minerální nečistoty a naruší vazbu mezi slupkou a endospermem – vnitřním živým pletivem zrna. Poté už nastává ta nejdůležitější část procesu, vlastní mletí. „Z čistírenského mlýna je pšenice dopravována na válcové stolice, kde se rozemí-

lá. Pomocí pneumatické dopravy jsou následně meziproducty vedeny na vysévače a samospádem na čističky krupic. Poté pšenice míří opět na válcové stolice, vysévače a čističky krupic,“ ukazuje Aleš Ressler a zdůrazňuje, že veškeré strojní zařízení ve vlastním mlýně je vyrobeno v renomované švýcarsko-německé firmě.

Vždy po určité výrobní pasáži je odebrána tzv. „hotová pasážní mouka“, která je ukládána do mezizásobníků. Po zvážení je opět pomocí pneumatické dopravy nafoukána do moučných sil - míchaček. V těchto silách se mouka neustále míchá tak, aby byl hotový výrobek dokonale zhomogenizován. Nabízí se otázka, jak se docílí toho, aby byla proslavená palhanecká „dvounulka“ tak jedinečná? „Tuto mouku nevyrobíme nějakým speciálním postupem. Její kvalita je dána výběrem kvalitní suroviny a smícháním těch nevhodnějších meziproductů, které při mletí mouky vznikají,“ uzavírá Aleš Ressler.



## Vršovické klobásy a vršovický šunkový salám



Tradice – poctivost – kvalita. Toto krédo provázelo již v roce 1933 zakladatele vršovického řeznictví, dědečka současného majitele Jana Pavlíka. Když se v 90. letech rodinná firma opět rozjízďela, vnuk se k tomuto poselství hrdě přihlásil a s úctou a respektem jej stále naplňuje. Svědčí o tom rostoucí obliba vršovických masných výrobků a uzenin.

Regionální značkou byl oceněn **vršovický šunkový salám**, který je pro svou jemnou a vyváženou chuť velmi ceněný. Vzhledem k tomu, že všechny výrobky jsou vyráběny výhradně z masa, dbají na dodržování tradičních receptur, k jejich výrobě se nepoužívají náhražky, můžeme je doporučit také dětem. Kromě toho byly regionální značkou oceněny také **vršovické klobásy** vyráběné podle osvědčené rodinné receptury. K jejich výrobě jsou používány pouze vybrané suroviny s vysokým podílem masa, většina pracovních postupů je prováděna ručně. Další vyhlášené po-

choutky jako vršovický šunkový salám, vršovický špek, zabijačkové speciality jako jitrnice, jelita, tlačěnka, domácí sekaná, párky či vršovickou šunku si můžete zakoupit ve firemní prodejně přímo ve Vršovcích. Masné výrobky vyrábějí ve vršovickém řeznictví výhradně z masa, všechny výrobky jsou bez náhražek a v sortimentu jsou zahrnuty i bezpečné produkty. Jan Pavlík zdůrazňuje, že ve své provozovně udí pouze na dřevě v 50 let staré udírně, protože, když se udí postaru, výrobky pak mají delší trvanlivost. Na objednávku pro vás ve Vršovcích připraví dárkové balíčky a obložené mísy s jejich výrobky. Řeznictví Vršovice najdete i na facebooku: [www.facebook.com/vrsoviceuzeniny](http://www.facebook.com/vrsoviceuzeniny).

**Kontakt na výrobce:**  
**Vršovické uzeniny**  
747 61 Vršovice 100  
tel.: 553 796 242  
Pavína Pavlíková



## Zelí? Jedině z Otice!

Pojídat kysané zelí je velmi zdravé. Tato potravina se cení nejen pro dietetický účinek, podporu trávení a vysoký obsah vitamínu C, ale je výjimečná také obsahem dalších vitamínů skupiny B, K. Je výbornou prevencí před nemocemi trávicího ústrojí. Zelí podporuje imunitní systém a zabíjí nežádoucí bakterie. Zelí se také připisují i zázračné účinky na potenci. Velkou výhodou kysaného zelí je jeho celoroční dostupnost. Výroba kysaného zelí má v **Oticích** dlouholetou tradici. První zmínky v kronikách uvádějí výrobu kysaného zelí již od roku 1886 a od tohoto data se v Oticích šlape kysané zelí bez přerušení. Akciová společnost ZP Otice v této tradici úspěšně pokračuje a je v současnosti největším výrobcem kysaného zelí v České republice. Dva výrobky z kysaného Otického zelí mají punc **Regionální potraviny** a Štáve z Otického kysaného zelí byla udělena národní značka kvality „Klasa“.

ZP Otice, a. s. je moderní zemědělský podnik, který se řadí mezi nejvýznamnější zemědělské podniky nejen v Opavském regionu. Tato společnost je zaměřena jak na rostlinnou tak i na živočišnou výrobu. K hlavním produktům se řadí mléko, obiloviny, cukrová řepa, řepka. Jako licencovaný výrobce může nabídnout i osiva obilovin vysoké kvality. Zelenina se pěstuje na výměře cca 150 ha (vše v systému **Integrovaného pěstování zeleniny** – tzv. **IPZ**). Mezi plodiny pěstované v Oticích patří mimo jiné i kapusta, červená řepa a brambory, ale největší osevní plochu zabírá hlávkové bílé a červené zelí.

Ze speciálně vyšlechtěných odrůd hlávkového zelí se tradičním tech-

nologickým postupem vyrábí **Otické kysané zelí**. Dodržuje se osvědčený pracovní postup, kdy se jednotlivé hlávky očistí, zbaví košťálů a krouhají se. Dle Otické receptury se poté přimíchá sůl, kmín a hořčičné semínko. Výslednou krouhanku pak v kádích nedusají stroje, ale vidlemi tuto hmotu rovnoměrně rozmísťují a sešlapávají ji ženy v bílých holínkách. Po důkladném ušlapání se nechává zelí v kádích zrát a v konečné fázi se plní dle přání zákazníků do různých velikých balení, od 500 g sáčků, které vidíte na pultech prodejen, až po 13 kg vaničky, gastro balení pro jídelny a restaurace.

ZP Otice, a. s. vyrábí nejen **Otické zelí bílé kysané**, ale také **Otické červené kysané zelí**, **Otické zelí bílé kysané s mrkví** a dále také plní do lahviček o objemu 330 ml a 750 ml **Štávu z Otického kysaného zelí**. Tyto produkty se zavážejí na sklady řetězců a velkoobchodů odkud se dostávají ke konečnému zákazníkovi. Podnik také provozuje farmářské prodejny v Oticích a v Malých Hořticích, kde se prodává nejen kysané zboží, ale do poloviny prosince i čerstvá zelenina.

**Kontakt na výrobce:**  
**ZP Otice, a. s.**  
Hlavní 266  
747 81 Otice  
tel.: +420553637111  
[zpotice@zpotice.cz](mailto:zpotice@zpotice.cz)  
<http://www.zpotice.cz>





## Točená keramika Zdeňky Orlíkové z Jezdkovic

Originální točená keramika Zdeňky Orlíkové z Jezdkovic zahrnuje několik druhů nádob, hrnečky různých rozměrů, mísy a misky, džbány, aromalampy, svícný, nádoby na domácí kvašení, čajové nádoby, dekorativní objekty, zahradní keramiku, a další. Autorské tvorbě keramiky se věnuje více než dvacet let a za tu dobu získala svou charakteristickou podobu. Do základu vytočeného na hrnčířském kruhu vyřezává nebo maluje vzory inspirované přírodními motivy. Výrobky jsou glazované a mají patřičné kompletní atesty pro výrobky určené pro styk s potravinami. Je možno je zakoupit přímo v keramické dílně nebo na různých jarmarcích. Pojdme poodhalit roušku tajemství a nahlédnout do rodinného domku v Jezdkovicích, kde má Zdeňka Orlíková svou keramickou dílnu. Původně chemička se této řemeslné profesi věnuje už od roku 1994. „V rámci dovolené jsme s manželem absolvovali keramický kurz pro začátečníky v Kohoutově u Dvora Králové. Brali jsme to jako relax, ale sešla se tam bezva parta a práce s hlínou nás oba chytila. Okamžitě po kurzu jsme si koupili pec a kruh a oba jsme v keramice rázem získali jedinečného koníčka.“ To byl teprve začátek, následovaly další kurzy na různá témata – točení, dekorování, keramika a proutí, keramika a drát, výroba konvíček a další specifické věci. „Na každém kurzu jsem se naučila něco nového, zajímavého,“ říká Zdeňka Orlíková, která v té době ještě pracovala v chemické laboratoři. „I když mě ta práce nesmírně bavila, pořád jsem tíhla k práci s nějakým materiálem, který by se mi proměňoval pod rukama. A když jsem odešla na mateřskou, věděla jsem, že do laboratoře už se nevrátím.“ Od roku 2000 se Zdeňka Orlíková keramice věnuje naplno. Sortiment Zdeňky Orlíkové je velmi pestrý, reaguje na aktuální sezónu a poptávku zákazníků: „Je to pokaždé trochu jiné, závisí i na módě. Před pár lety byly velmi populární picky na jablko, letos frčí hrnce na kvašenou zeleninu, pickles. V létě se prodávají zahrad-



ní lucerny a další zahradní prvky, před Vánoci různé druhy svícnů.“ Důležitou oporou Zdeňky Orlíkové je její manžel, který kdysi před lety také propadl kouzlu keramiky: „Teď už se věnuje své práci, ale vytváří mi důležité zázemí, zpracovává loga, visačky, jezdí se mnou na jarmarky a trhy, protože to by člověk sám nezvládl,“ vysvětluje keramička a jedním dechem dodává, že není typ, který by jezdil každý týden na trhy. Pár do roka jich ale přece jen navštíví: „Na Opavsku ráda jezdím do Kravař, na podzim jsou velké keramické trhy v Kunštátě na Moravě, pravidelně se vracíme do Berouna a před Vánoci také do Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Na vánočním jarmarku je tam pěkná atmosféra,“ říká Zdeňka Orlíková a vrací se ke své práci na keramickém kruhu, kde právě vzniká krásné stylové krmítko pro ptáky. Fotoseriál na toto téma si můžete prohlédnout na [www.orlikovi.net](http://www.orlikovi.net).

**Kontakt na výrobce:**  
**Zdeňka Orlíková**  
 Jezdkovice 23  
 tel.: +420553661568  
 tel.: +420731002953  
[keramika.orlikova@gmail.com](mailto:keramika.orlikova@gmail.com)  
<http://www.orlikovi.net/keramika/>



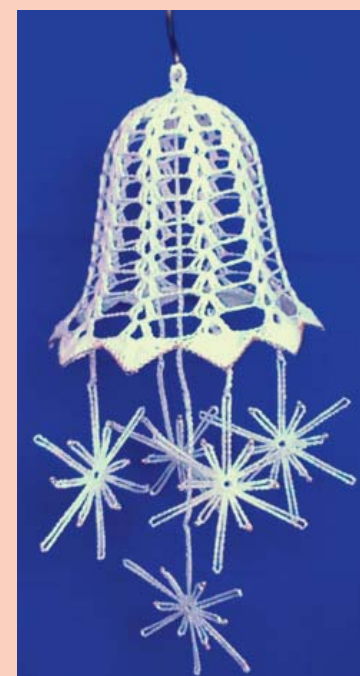
## Dana Štěchová - Vánoční dekorace



Tradiční techniku háčkování se Dana Štěchová z Dolních Životic naučila od maminky svého manžela. Našla v ní zalíbení a systematicky se jí věnuje již 13 let. V jejím sortimentu jsou různé tradiční lidové motivy. Značku „OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt“ získala její kolekce Háčkových vánočních dekorací. Duchovní a rustikální motivy jako hvězdy, andělé, vločky nebo zvonky slouží jako ozdoby ve svátečním čase Vánoc a připomínají atmosféru časů našich babiček. Krásně se vyjímají na vánočním stromku nebo větvích adventní barborky. K háčkování je použita 100% bavlněná příze, po zhotovení se předmět tvaruje pomocí škrabek. Přestože o původu háčkování nejsou přesné informace, tak podle některých zdrojů pochází tato technika z Tibetu nebo z Číny. V polovině 19. století už bylo háčkování značně rozšířené a i v našich podmínkách zdomácnělo.

**Kontakt na výrobce:**

**Dana Štěchová**  
 Na Hůrce 76, 74756 Dolní Životice  
 Tel.: +420 608 029 320  
 E-mail: [dana.stechova@centrum.cz](mailto:dana.stechova@centrum.cz)





# Staré odrůdy ovocných stromů v krajině Opavského Slezska



Strýmka v květu

V hornaté a drsné krajině v okolí měst Vítkov a Budišov nad Budišovkou narazíte na fenomén břídlíce. Lidé se zde po staletí živili těžbou této suroviny a postupně tak utvářeli charakter krajiny. Nahlédnout do historie těžby a nasát atmosféru břídlícových důlních a povrchových děl můžete v Krajině břídlíce, která je proktána sítí Břídlícových stezek. Ale nejen břídlíci zde žil člověk.

Dalšími poklady, které v Krajině břídlíce zanechali naši předkové, jsou ovocné stromy. Pozůstatky tohoto dědictví nalézáme ve starých zahradách, sadech, remízích, alejích nebo je můžeme vidět jako

vzrostlé solitéry v polích. Bývalo zvykem, že ovocné aleje se vysazovaly podél obecních cest, aby svým stínem chránily pocestné a v době úrody poskytly vítané občerstvení. Naši předkové dbali na to, aby vysadili odrůdy ovocných stromů po generace osvědčené, přivyklé zdejšímu drsnému podnebným podmínkám - říkáme jim „krajové odrůdy“.

Stromy dostávaly specifické lidové názvy, ve kterých se projevuje jazyková hravost, místo či oblast původu, jméno pěstitele, tvar, barva a chuť plodu, doba zrání nebo místa, odkud štěp (roub) pocházel. Často můžete narazit na strýmku, Sudetskou renetu, Jaderničku moravskou, Gdanský

hranáč, z hrušni je to oblíbená máslovka či špinka, známé jsou také krvavky s červenou zbarvenou dužinou a různé druhy mirabelek, špendlíků a slivoní.

## Proč se snažit o záchranu krajových odrůd a vysazovat ovocné stromy v krajině?

Ovocné stromy, a především aleje, jsou jedním z typických znaků naší krajiny. V takovém zastoupení a různorodosti je nenajdeme v žádné jiné zemi. Jsou výrazným estetickým prvkem, během roku se výrazně proměňují – velkou bohatostí květů střídá různorodost plodů či pestré zbarvení listů na podzim. Krajové odrůdy jsou unikátní, nenajdeme je běžně na pultech supermarketů. Jsou současně národním kulturním dědictvím. Plody krajových odrůd ovocných stromů mívají velmi osobitý vzhled, zajímavou unikátní chuť a vlastnosti, např. zvýšenou odolnost ke klimatickým podmínkám dané oblasti. Vysokokmenné tvary ovocných stromů, příznivě ovlivňují mikroklima, chrání půdu před vláhovými a teplotními výkyvy, působí protierozně, poskytují útočiště pro hmyz, ptáky a drobné živočichy.

Na podzim roku 2011 byla s obrovským nadšením místních obyvatel vysazena starotěchanovická alej jako připomínka starých a krajových odrůd ovocných stromů. Alej je ob-

čany Starých Těchanovic udržována a dosazována po celé délce místní komunikace. Vysazené stromy patří většinou do rodiny původních krajových odrůd jabloní, hrušni, slivoní a třešní. Nově vysazené aleje lemují také místní komunikace obce Jakartovice, v tomto případě jsou stromy věnovány nově narozeným dětem. V areálu mlýna U vodníka Slámy byl vysazen genofondový sad starých ovocnářských odrůd. Jsme rádi, že ovocný strom má stále své místo v krajině i v životě obyvatel venkova neboť jeho lahodné plody najdou vždy uplatnění v pestré slezské kuchyni.

(RL a PCh)



Durancie

## Zajímavé krajové odrůdy ovoce

### 'Strýmka'

Jedna z nejrozšířenějších starých odrůd jabloní, ceněná pro vysokou mrazuodolnost kmene i plodů. Vytváří mohutné stromy dominující zahradám i v krajině. Plody vydrží až do července. Je vhodná na moštování a výrobu pálenky.

jící je pro moštování nebo k výrobě pálenky.

### 'Sudetská reneta'

Tuto vynikající jabloň vypěstoval zahradník Jan Marek v Bludově v Jeseníkách, pro své rozšíření je vnímána jako krajová odrůda Sudetských oblastí. Je velmi plodná a chutná, její využití je všestranné. U hrušni jednoznačně vévodí v oblíbené odrůdy letní a podzimní. Rozšířenými odrůdami hrušni jsou v regionu 'Špinka', 'Solanka', 'Charneuská' a 'Clappova máslovka'.

nejčastěji vysazovány slivoně. Největší zastoupení měly některé z variet 'Švestky domácí'. Často se vyskytuje 'Wangenheimova švestka', zmínit můžeme i 'Mirabelku nancyskou' nebo 'Althanovu renklódu'. Ve starých zahradách bývaly běžně vysazovány stromy oblíbeného 'Žlutého špendlíku'.

### 'Mirabelka nancyská'

Stará odrůda mirabelky, která se k nám rozšířila z Francie. Plodí menší kulaté plody žluté barvy. Zraje od poloviny srpna. Hojně a pravidelně plodí. Vysoce odolná šarce. Hodí se k přímé konzumaci, k zavařování, sušení i pálení.

(red)

Jadernička moravská



### 'Jadernička moravská'

Původně moravská odrůda jabloně patří na Opavsku i v celém Slezsku mezi rozšířené a oblíbené odrůdy. Jaderničky zde dostaly nejedno lidové jméno – říkalo se jim např. 'Valduvky', 'Jemné (Fajné) špezeple'. Konzumuje se přímo, vynika-

### 'Špinka'

Prastará původně francouzská odrůda hrušně se pěstuje již více než 400 let. Vytváří mohutné rozložitě koruny a dokáže i ve zdejších podmínkách poskytnout velmi kvalitní ovoce svérázné chuti. Je vhodná na sušení, zavařování, povidla i na pálení.

Z ovocných stromů byly v minulosti

Mirabelka nancyská





## Což takhle upéct si chleba?

Většina z nás nežije vysoko v horách, pohled do prázdné spíže a hlad nás na počátku 21. století neděsí, vzdálenosti hravě překonáváme pomocí našich plechových miláčků, pro nákupy, potraviny a chléb náš vezdejší se vydáváme směrem k nákupnímu centru či obchodu, do kterého to máme pár minut cesty.



### Ale uměli bychom se ještě dnes postarat o sebe sami?

Zkusme se vrátit o pár desítek let zpátky, kdy pečení chleba bylo pro lidi samozřejmostí, a přestože neměli k dispozici hnětací pomocníky, moderní trouby, vytahovali z pece křupavé poklady.

V dnešní době si můžeme pomoci různými druhy droždí, ale když to zvládli naši předkové bez něj, proč to také nezkusit. Jediné, čím je třeba se vyzbrojit, je trpělivost, a seznámit se s konzistencí těsta, která pro nás bude pravděpodobně zcela nová. Především vás ale nesmí opustit radost z pečení, bez ní to zkrátka nejde.

### Jak na to?

Vše, co budete k pečení potřebovat, je voda, mouka, kmín a sůl. To je základ. Postupně si můžete recepty obohacovat různými semínky, kombinovat druhy mouky atd. Z žitné mouky a vody si umícháme těstíčko, které dáme do uzavřené vysoké nádoby a při pravidelném krmení (tedy přidávání mouky a vody) nám z něj za pár dní vznikne bubla-



jící kvásek. Proces je to na první pohled jednoduchý, avšak uvnitř něj se odehrávají doslova alchymistické procesy. Na kvalitě kvásku závisí konečná kvalita chleba. Pokud kvásek není dostatečně prokvašený, nemá sílu těsto utáhnout a namísto naducaného bochníčku docílíte jen tuhé chlebové placky. Jakmile se v kvásku namnoží dostatečné množství prospěšných bakterií a kvasinek, můžete se pustit do těsta. Mouku promícháme se solí a kmínem, přidáme vodu, kvásek, uhněteme těsto a necháme kynout. Kváskové těsto chce navíc čas, doba kynutí je různá v zimě i v létě. Počítejte mini-

málně s šesti hodinami. Ač se to zdá na první pohled dlouho, je to čas, který využijete k jakékoliv jiné činnosti, těsto si kyne hezky samo.

A pak už zbývá jen zformovat bochníček, upéct, nechat vychladnout a je to. Na konci vás čeká odměna ve formě krásně vonícího křupavého chlebičku. I když se vám na poprvé možná nepovede hned bezchybný tvar, bude váš, originální, do kterého jste vložili kus sebe, a to se cení. Každý začátek je těžký, ale na konci vás čeká odměna – v tomto případě navíc křupavá ☺.

*K pečení chleba  
vás zve Hanka Švarcová*

## Fotonávod formování bochníku



### Alchymie žitného kvásku

Do vyšší nádoby nasypeme 70 g žitné celozrnné mouky a přidáme 70-90 g teplé vody, aby vzniklo středně husté těstíčko. Nádobu přikryjeme mikrotenovým sáčkem a zagumičujeme. Druhý den postup opakujeme, ale přidáváme již mouku hladkou žitnou chlebovou, na těstě se začnou tvořit bublinky. Také třetí den postup opakujeme, vody už může být méně. Pokud je v místnosti teplo, může nám už kvásek vystoupat, ale ještě z něj nepečeme, neobsahuje dostatek bakterií a kvasinek. Čtvrtý den můžeme z kvásku většinou již péct chleba.

Pokud pečeme pravidelně, kvásek každý den přikrmujeme, to znamená, že nasypeme opět mouku, nalijeme vodu a promícháme. Pokud několik dní nepečeme, dáme kvásek do ledničky. Proces obnovíme opět přidáním mouky a vody a necháme jej při pokojové teplotě vzejít. Pro tvar i chuť chleba je lepší kvásek hustější.

Nejllepší okamžik pro pečení je těsně před spadnutím kvásku. Kvásek by měl hezky nakysle vonět, nesmí na něm být plíseň a nesmí mít pruhované zbarvení, v tom případě jej vyhoďte! Ze špatného kvásku dobrý chleba nikdy nevykouzlíte.

(Haš)



# Seznam certifikovaných výrobků

## Včelí med

Včelí farma Košec  
747 74 Neplachovice - Zadky  
www.vcelarstvi-kosec.cz



## Ovocné mošty

**VITAMINÁTOR**  
VITAMINÁTOR s.r.o.  
793 12 Sosnová 107  
www.vitaminator.cz

## Pstruh duhový

Pstruhařství Raška  
749 01 Staré Těchanovice 46  
www.pstruharstviraska.cz

## Sýry a jogurty z Hlavnice

Zemědělské a obchodní  
družstvo Hlavnice  
747 52 Hlavnice 27  
www.zodhlavnice.cz



## Modrý mák

Bronislava Scheidelová  
Tábor 6  
747 75 Velké Heraltice  
e-mail: b.scheidelova@seznam.cz

## Tradiční výrobky z ovčí vlny

Pavla Lindovská  
747 68 Kyjovice 172  
e-mail:  
slezskapradlenka@seznam.cz

## Okrasné traviny a trvalky

Hana Sabo  
Nový Dvůr 23, 746 01 Stěbořice  
www.okrasnetraviny-sabo.cz

## Pekařské mouky

MLÝN HERBER, spol. s.r.o.  
Mlynářská 1/215  
747 73 Opava-Vávrovce  
www.mlynherber.cz



## Zabijačka z Větrkovic

Lubomír Hluchý  
747 43 Větrkovice 173  
www.reznictvi-hluchy.cz

## Březovské jitrnice, Játrovka, Tlačenka světlá a Weiszova klobása

Řeznictví – uzenářství  
Milan a Věra Weiszovi  
747 51 Stěbořice 202  
e-mail: veraweiszova@seznam.cz

## Řezbářské výrobky

Dušan Adamec  
Ludvíka Svobody 146  
747 57 Slavkov u Opavy  
e-mail: sodan75@seznam.cz

## Sýry z farmy Klokočův

Farma Klokočův  
Františkův dvůr  
747 47 Vítkov - Klokočův,  
www.farmaklokočov.cz



## Pivo SLEZAN

Minipivovar Slezan  
Leskovec – Kasárna, Březová  
www.pivovarslezan.cz

## Kozí sýry a tvarohový krém Slezáček

Renata Vajdová  
Hlavní 203  
747 91 Štítina  
www.kozifarmamagdalena.cz

## Vršovické klobásy a Vršovický šunkový salám

Vršovické uzeniny Pavlík  
747 61 Vršovice 100  
www.facebook.com/vrsovickeuze-  
niny

## Otické kysané zelí

ZP Otice, a.s.  
Hlavní 266, 747 81 Otice  
www.zpotice.cz

## Točená keramika z Jezdkovic

Zdeňka Orlíková  
747 55 Jezdkovice 23  
www.orlikovi.net/keramika/

## Hadrové panenky

Ivana Oršová  
Opavská 397  
747 41 Hradec nad Moravicí  
e-mail: orsovaivana@seznam.cz

## Vánoční háčkové dekorace

Dana Štěchová  
Na Hůrce 76  
747 56 Dolní Životice  
e-mail: dana.stechova@centrum.cz

## Recepty Slezské kuchyně

Zelí bylo v historii jednou z nejdostupnějších plodin, a proto bylo užíváno jako základní surovina v mnoha lidových receptech. My vám přinášíme jeden z nejtradičnějších receptů, který můžeme v různých obměnách nalézt ve všech podhorských oblastech republiky.

### Slezská zelňačka

Surovinovou základnu Slezska nejlépe reprezentuje zelňačka ze zelí, brambor a výrobků z vepřového masa. Tato chutná a výživná polévka může být i samostatným chodem, obzvláště když je servírována v chlebovém hrnků.



Na přípravu čtyř porcí potřebujeme:

Sáček (500g) Otického kysaného zelí včetně nálevu, 2 středně velké brambory (ZOD Větrkovice), Vršovickou, Větrkovickou nebo Weiszovu klobásu, lžíci hladké mouky ze mlýna HERBER, 0,111 kysané smetany a hrudku másla z Hlavnice nebo Klokočova, 40g špeku od regionálních řezníků, lžičku sádla, vejce, sůl, kmín, bobkový list, celý pepř a nové koření. Příprava je jednoduchá. Do velkého hrnce vložíme kysané zelí včetně nálevu. Zelí předtím můžeme rozkrájet na menší části. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, na kostky nakrájené brambory, sůl, koření a vaříme na mírném ohni půl hodiny. Mezitím pokrájíme špek na jemné kostičky a na sádle jej rozpustíme. Zасыпáním moukou připravíme světlou zásmazku. Zalijeme studenou vodou, dobře rozmícháme a krátce povaříme, aby se vytvořily hrudky. Následně nalijeme do polévky k zahuštění a vaříme další půl hodiny. V zakysané smetaně rozšleháme vejce a vlijeme do polévky. Těsně před podáváním ji ještě zjemníme čerstvým máslem.

Dobrou chuť přeje  
Alexandr Burda

## OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt®

Veškeré informace potřebné k získání značky OPAVSKÉ SLEZSKO originální produkt®

naleznete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) nebo u regionálního koordinátora Bc. Petra Chrousta, tel.: 602 947 904, e-mail: [chroust@masopavsko.cz](mailto:chroust@masopavsko.cz)

Doma v OPAVSKÉM SLEZSKU - zpravodaj regionální značky „OPAVSKÉ SLEZSKO regionální produkt®“

• Vydává: Místní akční skupina Opavsko z.s. se sídlem v Hradci nad Moravicí • Kontakt: Bc. Petr Chroust, tel.: 602 947 904, e-mail: [chroust@masopavsko.cz](mailto:chroust@masopavsko.cz), [www.masopavsko.cz](http://www.masopavsko.cz) • Vydáno ve spolupráci s Asociací regionálních značek, [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) • Grafický návrh: © 2123design s.r.o. Sazba a tisk: © RETIS GROUP s.r.o. • Poskytováno zdarma • Náklad 5000 výtisků.

Zavedení regionálního značení na území MAS Opavsko bylo realizováno s podporou z Programu rozvoje venkova ČR na roky 2007 - 2013, osa IV. LEADER, opatření IV.2.1 Realizace projektů spolupráce, projekt „Venkov má co nabídnout“.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí.