



Výrobky, řemesla a lidé

Po roce snažení se objevují v regionu výrobky označené značkou „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“. Seznamte se s prvními třemi.

Střípky odjinud

Systém značení místních produktů se rozvíjí i v dalších třech regionech - v Beskydech, na Šumavě a v Krkonoších.

Boskovické ovoce

Ke stavení patří lípa, hrušeň či vlašský ořešák, symboly to života, plodnosti, pohostinnosti

Doma v MORAVSKÉM KRASU

Noviny pro milovníky Moravského krasu, jeho přírody a lidí.

„MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“

Stejně jako každý region v České republice, i Moravský kras má svůj vlastní neopakovatelný charakter, daný přírodním bohatstvím, kulturou a stáletými tradicemi jeho obyvatel. Také výrobky a produkty pocházející z Moravského krasu nesou část tohoto charakteru – je do nich vložena práce zdejších řemeslníků a zemědělců, i část jejich duše. Zavedení značky pro výrobky, která garantuje jejich původ v regionu Moravského krasu, je jednou z cest, jak zviditelnit produkci místních výrobců. A to jak vůči turistům a návštěvníkům regionu, tak vůči jeho obyvatelům. Zákazník získá nákupem značených produktů kvalitní a jedinečný výrobek, podpoří konkrétního výrobce a ekonomiku regionu a zároveň chrání životní prostředí.



Co znamená „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“?

„MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“ je nová značka pro zdejší výrobky, která garantuje zejména původ výrobků v Moravském krasu a okolí a jejich jedinečnost vyplývající z vazby na tento region (tradice, místní suroviny, ruční výroba apod.). Značka bude udělována od února 2007 řemeslným výrobkům, potravinářským nebo zemědělským produktům, které musí být dostatečně kvalitní a nesmí poškozovat přírodu a životní prostředí. Značku získají jen ti výrobci, jejichž produkty prošly přísným procesem certifikace, kdy jsou hodnoceny nezávislou certifikační komisí.

Proč nová značka vznikla?

Značení místních výrobků je jednou z možností, jak spojit ochranu přírodního a kulturního dědictví s hospodařením člověka. Značka může prosperovat díky výjimečnosti Moravského krasu jakožto území se svébytnou kulturou i zachovalou přírodou, které je chráněnou krajinnou oblastí a zároveň součástí evropské soustavy chráněných území Natura 2000. Značka také pomáhá čelit nepůvodním výrobkům, které zneužívají názvu a symbolů spojených s Moravským krasem pro svou vlastní reklamu.

Značené výrobky a jejich propagace na druhou stranu pomáhají zviditelnit celý region Moravského krasu a posílit jeho „image“.

(pokračování článku na str. 2)



MAS Moravský kras má svoji strategii

Místní akční skupina MAS Moravský kras působí na území mikroregionu Spolek pro rozvoj venkova Moravský kras a mikroregionu Časnýř od května 2006. Území místní akční skupiny je tvořeno 26 obcemi, 4 městy a městem Rájec – Jestřebí. Založili ji představitelé obcí, neziskových organizací a podnikatelé, aby

se mohli ucházet o podporu v programu LEADER+.

Princip iniciativy a programu LEADER+ je ten, že pokud vznikne v určitém území subjekt (místní akční skupina), který je schopen popsat potřeby svého území a současně prokáže svou schopnost vybírat nejhodnější aktivity,

jež budou řešit zmíněné potřeby, je mu svěřen určitý obnos peněz, který následně podle daných pravidel rozdělují.

Pro důkladné poznání potřeb území místní akční skupiny se na podzim 2006 v osmi obcích a jednom městě v regionu organizovali veřejné diskuse.

(pokračování článku na str. 2)

Moravský kras – jeskyně a NATURA 2000

Moravský kras patří mezi nejvýznamnější krasové oblasti ve střední Evropě, již od roku 1956 je chráněnou krajinnou oblastí. Před 350 miliony let v době prvohor se na dně dávných moří začaly ukládat schránky živočichů a postupně se přeměňovaly v horninu. Mnohem později, když moře ustoupilo, začala tuto horninu rozpouštět povrchová voda. Nejprve vytvořila hluboká kaňonovitá údolí, vnikala také do puklin v podloží. Tak vznikl složitý podzemní říční systém a více než tisíc jeskyní výjimečné krásy, jak je známe dnes. Jedním z nejznámějších míst je Macocha.

Jeskyně, krápníky, ponorné řeky, propasti, závrtky a ještě mnohé další úkazy tvoří soubor přírodních jevů, kterým říkáme kras. Je to jméno slovinského původu, které u nás zdomácnělo. Krasové končiny se od normálních krajinných svérázně odlišují. Voda se vsakuje do jemných trhlin vápenců a pozvolna je rozpouštěním rozšiřuje, místo údolí vznikají na povrchu četné prohlubně – závrtky, které odvádějí vodu do podzemí. Voda obíhá až v podzemí, v dutinách a v jeskyních, které tu nahrazují povrchová údolí. V temnotách na jejich dnech jsou koryta podzemních řek, pánve a tůň podzemních jezer. S celých ploch stropů podzemních dutin

kanou do jeskyní věčně spršky kapek. Povrchové odvodňování se v krasové krajině přeměnilo v neviditelný podzemní krasový oběh vody. Potoky a řeky, které přitékají z normálních oblastí do krasu, se v něm propadají do podzemí a pokračují v jeskyních jako ponorné toky, a někde dále a níže, na okraji krasu, vyvěrají opět na denní světlo.

Moravský kras je i krajina s pestrá faunou a flórou. Je to krajina od pravěku osídlená člověkem, který ji postupně přetvářel. Jen vzácně – v nepřístupných kra-



sových roklinách a žlebech – nám zůstala zachována ve své původní podobě. Zdejší stanoviště rostlin a živočichů jsou spolu s jeskynnými systémy chráněny i jako součást evropsky významných lokalit soustavy NATURA 2000.

Chráněny jsou suťové lesy, bučiny, dubohabřiny, teplomilné doubravy, suťové lesy, stepní trávníky, louky, skály a suť a fragmenty lužních lesů.

Unikátní přírodní hodnoty vyžadují citlivé a šetrné využívání a hospodaření. Nejvhodnější způsob hospodaření v krasových oblastech musí být výsledkem rozumného kompromisu mezi zájmy hospodářů a ochranou přírody se zohledněním zkušeností místních obyvatel. Aktivní účast zemědělců, ochránců přírody, místních obyvatel, představitelů nevládních organizací a místní samosprávy je nevyhnutná. Hledání zmíněného kompromisu vyžaduje vzájemné porozumění, naslouchání a ochotu respektovat názor druhé strany což trvá obvykle delší dobu. Zachování přírodních hodnot Moravského krasu proto již dlouho není jenom záležitostí „ochránců nebo jeskyňářů“, ale všech obyvatel. Bez jejich pomoci a podpory se „Kras“ jednoduše nedá chránit.

Střípky odjinud

Značky v dalších regionech

Značka v Moravském krasu není jediná – patří do rodiny regionálního značení, která se stále pomalu rozrůstá – posuďte sami:



Krkonoše míří dál

V Krkonoších má projekt značení místních výrobků staršího bratříčka (značka Krkonoše – originální produkt). První značky tam udělili již na podzim 2005. Značených výrobků je v Krkonoších zatím 13, zato se však z občanského sdružení „Sdružení pro krkonošské produkty“, které

mas KRKONOŠE

vzniklo původně pouze kvůli značení místních výrobků, postupně stala tzv. Místní akční skupina (MAS). Získala grant na přípravu strategie rozvoje pro Krkonoše a má velký potenciál čerpat nemalé evropské finance prostřednictvím programu LEADER. Aby sdružení potvrdilo, že značení výrobků bude nyní jen jednou z jeho aktivit, změnilo na konci října své jméno na „MAS Krkonoše“.

Vyrobeno v Beskydech

Beskydská sestřička naší značky přišla na svět také o něco dříve – na začátku roku 2006. Od té doby získalo v Beskydech certifikát již 16 místních výrobců. Značce se



v Beskydech daří velmi dobře a na podzim 2006 se zde zrodilo nové občanské sdružení Lidé v Beskydech, o.s., které se nyní o systém značení stará a pod jehož hlavičkou se schází výrobci i další představitelé regionu, aby společně přispěli k udržitelnému rozvoji Beskyd.

(pokračování rubriky na straně 4)

Tři první vlašťovky – výrobky se značkou „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“

Pivo Kvasar – 14% speciální světlé pivo s přídavkem medu

Pivovar Černá Hora je nejstarším pivovarem na Moravě. První písemná zmínka o pivovaru Černá Hora pochází z roku 1530, kdy panství Černou Horu vlastnili bratři Tas a Jaroslav Černohorský z Boskovic. V jejich společné majetkové smlouvě z roku 1530 je zmínka o existenci panského pivovaru Černá Hora. Výslovně je však existence panského pivovaru Černá Hora doložena až o dva set let později a to ke dni sv. Tří Králů roku 1550, kdy sestry Černohorské z Boskovic a v Černé Hoře prodávaly Černohorské panství svému strýci Václavu z Boskovic a na Bučovicích. Tehdy statek zahrnoval i mimo jiné pivovar s mýtem.

Pivo Kvasar je speciální světlé pivo ochucené, jehož základními surovinami jsou voda, slad, chmel a med. Pojmenováno je podle nebeských objektů. Kvasar je vesmírné těleso, které se v optickém dalekohledu jeví jako hvězda.

Pivo Kvasar se vyrábí podle tradiční receptury. Slad se vaří dvourmutovým dekokčním způsobem na původní stupňovitost. Kvašení piva probíhá v otevřených kádích na spilce – dlouze a studeně. Po desíti týdnech zrání v tancích v ležáckém sklepě se pivo filtruje a stáčí do sudů nebo lahví.

Je to pivo pšenišského typu, vyznačující se dobrou pěnivostí, zlatožlutou až zlatohnědou barvou, dobrého řízu a plností, která podněcuje k dalšímu napití a odpovídá charakteru českých piv středně prokvašených. Vyznačuje se jemnou vyrovnanou hořkostí a jemnou medovou příchutí mírně nasládlého charakteru. Obsah alkoholu je více než 5,8% obj.

Kvasar byl poprvé prezentován na veletrhu Pivex 98. Mezi významnými



úspěchy pro Kvasar je vítězství v soutěži Pivo České republiky 2004 v kategorii speciálních piv v Českých Budějovicích.

Významným oceněním které Kvasar získal v minulém roce je titul *Zlatá chuť jižní Moravy*.

Pivovar Černá Hora, a.s.
Černá Hora 3/5, PSČ 679 21
tel. 516 482411
e-mail: PivovarCH@PivovarCH.cz
www.pivovarch.cz

Přírodní plísňový sýr NIVA extra

Mlékárna Otinoves s.r.o. je pokračovatelem téměř 80-leté tradice mlékárenství a výroby mléčných výrobků na Drahanšské vrchovině. Hlavním produktem mlékárny je přírodní plísňový sýr NIVA extra, kterého společnost vyexportuje za rok tisíc tun. Pro výrobu sýru zpracuje mlékárna 30 tisíc litrů mléka denně. Všechno zpracovávané mléko pochází z Moravského krasu a Drahanšské vrchoviny. Přírodní plísňový sýr NIVA extra je typický regionální produkt s výrazným lokálním charakterem.

Sýr jemné a zároveň pikantní chuti je tradičním výrobkem. Vyrábí se podle osvědčených receptur již od roku 1963. Základní surovinou pro výrobu sýru je pasterované plnotučné mléko, dále se používá ušlechtilá plíseň *Penicillium roqueforti*, sýřidlo, smetanový zákys a sůl.



Výroba probíhá ve speciálních výrobních a následně zrání sýrů pokračuje po dobu 5 týdnů v prostorách s přesně danými klimatickými parametry.

Výsledkem tradičního postupu je bochník o váze 2 kg s obsahem tuku v sušíně 52%. Do obchodní sítě dodává mlékárna sýr pod vlastní obchodní značkou.

V oenogastromii jsou sýry s modrou plísní velice ceněné. Tvoří tradičně skvělý doprovod likérovým, aromatizovaným a fortifikovaným vínem (Sauter-

nes, Barsac, Tokaj, portské...). V regionální gastronomii, zvláště ve francouzském Bordelais, se podávají jako dezert ve společnosti červených extraktivních vín na bázi Cabernet Sauvignon nebo Merlot. To platí i pro NIVU extra. Doporučuje se servírovat jako chuťovku na závěr stolování. Vyzní báječně v kombinaci s tichými bílými víny těch nejvyšších přívláskových kategorií z odrůd jako jsou např. Pálavá, Rulandské šedé nebo Aurelius. Mlékárna Otinoves získala pro sýr NIVA extra prestižní ocenění KLASA určené pro kvalitní české potravinářské a zemědělské produkty udělované v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin. Dalším oceněním je titul Výrobek Olomouckého kraje, který sýru NIVA extra udělil předseda Agrární komory Olomouckého kraje na základě návrhu nezávislé hodnotitelské komise.

Mlékárna Otinoves s.r.o.
Otinoves 201, 798 61
tel.: 582 395 033
fax: 582 395 102
e-mail: info@mot.cz
www.mot.cz

Kozí sýr Sedlák

Na kozí farmě rodiny Sedlákových v Šošůvce zpracovávají denně 10 až 200 l mléka, což odpovídá 10 až 20 kg sýra. Jejich kozí sýr s názvem Sedlák je typický představitel čerstvých bílých sýrů. Vyrábí se ze stoprocentního kozího mléka, při jeho zpracování (vše probíhá ručně na farmě) jsou použity ušlechtilé kvasné kultury a sýřidlo, mléko je pasterované a profesionál by možná ještě dodal, že jde o sýr s tzv. dohříváním sýřeni. Protože Sedlákov sýr o hmotnosti 80 g vakuují a nechají jej takto balený až 1 měsíc odpočinout (původně tvarohová konzistence se přitom mění v pružně vláčnou), mohli bychom mluvit s trochou nadsázky o jistém zrání nebo spíš vyzrání. To se projeví především v chuti. Příjemné a nevtíravé aroma, ona znalci tak oceňovaná „kozinka“, získá jemné tóny soli a ve výrazu se plně projeví kompletní škála harmonicky komponovaných minerálů a tuků. Sedlákův kozí sýr obsahuje standardně 40 % tuku v sušíně a paní

Sedláková jej připravuje podle přání zákazníků s různými příchutěmi. Existují varianty s ořechy, mandlemi, česnekem a zeleným pepřem, v sezóně jsou velice oblíbené sýry se zelenými bylinkami. Ideální je jako předkrm, ale může se používat stylově i ke gratinování. Skvělý je jako součást osvěžujících letních salátů s olivovým olejem, dá se nakládat do nejrůznějších marinád s pikantním kořením a česnekem nebo připravovat na roštu zabalený ve vinném listu. Ale nejlepší je zcela jistě jen tak, jako společník lehkým bílým a růžovým ovocným vínům na závěr stolování. Naaranžuje me-li ještě na stole misku černých oliv a pěkně vypečený venkovský chléb, dobrá svatba, jak říkají Francouzi, je na světě.

Významným oceněním který sýr Sedlák získal v minulém roce je titul *Zlatá chuť jižní Moravy*, který sýru udělil předseda Agrární komory Jihomoravského kraje na základě návrhu nezávislé hodnotitelské komise.

Do portfolia rodinné farmy patří kromě sýra také kozí bryndza a kozí tvaroh. Ale samozřejmě jenom v sezóně. Ta začíná někdy v časném předjaří a občas se protáhne až do prosince. V současné době na farmě chovají kolem 120 koz, z toho je 70 dojných. V překrásné



přírodě Moravského krasu, je stádo chováno způsobem pasteveckým, tj. pokud to podmínky umožňují, v krajině je doslova v pohybu, hlídáno dvěma howawardy a pod dohledem pastevek. Kromě českých kozíček na farmě najdeme také kašmírské, které jsou chovány především pro kůži a doplňkově také na maso.

Farma dojných a kašmírských koz
Eva Sedláková
Šošůvka 45
679 13 Sloup
telefon: 516 435 371
email: sedlak.kozy@centrum.cz
www.sedlakkozy.cz

Zeptejte se místních

Baskický salát

Variace na tradiční recept, upravil M. Magni
Suroviny pro 4–6 osob
250 g čerstvého kozího sýra, 100 g uzeného ovčího sýra, několik malých cuket (cca 15 cm dlouhé), 2 dobře vyzrálá rajčata, 3 šalotky, 4 lžice olivového oleje, lžička dijonské hořčice, citrónová šťáva, hrst lístků bazalky, černý pepř, sůl

Osušená kolečka kozího sýra rozkrojíme napříč na dvě stejné části a zprudka je z obou stran osmažíme na oleji. V porcelánové misce si připravíme dresink z hořčice, olivového oleje, citrónové šťavy, čerstvé mletého pepře a soli, přidáme na malé měsíčky krájená spařená a oloupaná rajčata a na tenká kolečka nakrájenou šalotku. (Tu před přidáním v prstech jemně promneme, abychom oddělili jednotlivé kroužky). Na jiné pánvi osmažíme omyté, očištěné a podélně překrojené malé cukety. Těsně před podáváním vmícháme zlehka do mísy osmažená půlkolečka kozího sýra, nastrouháme hrubou ovčí sýr, vše ozdobíme malými lístky bazalky a salát servírujeme na talířky se 2-3 kousky osmažených cuket. Nejlepší přílohou je klasická francouzská bageta a dobře temperované suché bílé víno se již postará o tu správnou „dobrou svatbu“.

Letní kvěťáková polévka s nivou

Autorský recept Milana Magniho
Suroviny pro 4–5 osob

1 menší kvěťák, 1 cibule, 0,5 litru kuřecího vývaru, hrst žampionů, svazek pažitky, kari a chilli koření, 100 g másla, 1 dl smetany, 100g Nivy z Otinovi, bílé suché víno, černý pepř

Kvěťák dobře opláchneme, rozebereme na růžičky, očištěné žampiony nakrájíme i s nožkami na tenké plátky. Na másle v kastrolu zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme žampiony a lehce osmažíme. Potom vložíme kvěťák, vše zaprášíme kořením a zalijeme vývarem a trochou vína. Necháme cca 5 minut pod pokličkou vařit, až je kvěťák poloměkký, odstavíme z ohně. Mezitím si v míse rozetřeme sýr se smetanou do hladka a směs vlijeme do polévky. Dobře v kastrolu rozmícháme – prokvedláme a ještě přihřejeme na mírném ohni. (Pozor, po přidání sýra se smetanou už nevaříme, kvěťák musí mít tu správnou „křupavou“ konzistenci!) Servírujeme na stůl vlažně. Svěžest a eleganci této chut' ově i barevně vyvážené kompozice oceníme zvláště v parném létě, nezapomeneme podávat to samé víno, které jsme použili při přípravě.

Oživené kameny

Výtvarnice Soňa Čermáková pochází z Řícmanic, což byla oblíbená víska Vladimíra Menšíka, ale dnes žije v Březině. Po maturitě toužila studovat přírodovědu, ale neměla v lásce matematiku a fyziku.

„Ani jsem se o přijímačky nepokusila. Abych se přiznala, dodnes mne to trochu mrzí, protože mne tento obor pořád láká. Tak jsem udělala talentové zkoušky na střední umělecko – průmyslovou školu a další roky jsem se věnovala aranžérství a výstavnictví,“ říká.

Výhradně výtvarné práci se začala věnovat po velkém třesku, jak si pokřtila sametovou revoluci.

„Synovi byly dva roky, když jsem namalovala první kamínek. Okopávali jsme spolu brambory a on našel jeden, který mu připomínal nějaké zvířátko. Chtěla jsem mu udělat radost. Večer, když jsem

ho uložila do postýlky, jsem se pustila do malování. Neměla jsem doma nic, jen pas-



telky a lak na vlasy. Kamínek jsem mu položila na noční stolek vedle postýlky. Ráno byl nadšený, asi jsem skutečně vyjádřila to, co si sám představoval,“ vzpomíná na své začátky Soňa Čermáková. Zača-

la malovat další kamínky, pomalu zdokonalovala i techniku. Zájem o její práci měli přátelé a známí. Nabídla své práce galeriím a měla úspěch.

Původně se nechala inspirovat valouny z pískovce z Račic a Hrušovan. Pak tyto lokality začaly zanikat. Nasbírala si jich a nechala domů odvézt na zahradu asi jedenáct tun, zbytek je tam dodnes. To jsou především křemeny.

„Teď, když bydlím v Březině, mne inspirují vápence. Mám na zahradě skálu, takže řada z nich pochází přímo z ní, ale nalézám je všude kolem cest, nebo v polích,“ vysvětluje malířka.

„Nejlepší je, když se nechám inspirovat samotným kamenem a mám na to dostatek času. Ale řadu věcí jsem dělala na zakázku. Koček jsem už namalovala tolik, že mne nelákají, navíc jsem spíš psí člověk. Ale žádnému tématu se

nebráním. Udělala jsem pár monotematických výstav, mám na kontě i několik betlémů. Příprava na ně je náročná, protože si musím nejdříve najít dostatek kamenů, které se k sobě hodí velikostí a tvarem. Ten nejpčetnější měl devětadvacet hlavních figur, když nepočítám ovečky a drobnější kusy. Dělal jsem i takový, v němž figury měřily kolem čtyřiceti centimetrů,“ uvádí energická žena.

Největší její kámen teď sídlí na předměstí Vídně v zahradě jedné mateřské školy. Znázorňuje českého Iva. Říká mu čtyřchlapový, protože čtyři muži měli co dělat, aby ho přemístili z místa na místo na speciálních železných nosítkách. „Každý kámen má svůj charakter. Na zpracování vápenců jsem si musela najít novou techniku. Někdy ho musím vyhladit, jindy upravím jen část a zbytek přirozeně dokresluje

téma. Než dosáhnu takového efektu, jaký mám na mysli, musím nanášet barvy ve více vrstvách, protože vápencek je vstřebává,“ vysvětluje se zaujetím.

Soňa Čermáková fascinuje také dřevem. Sama si zhotovuje desky, do nichž kameny zasazuje nebo na ně maluje. Vtipně využívá kresbu dřeva a její nepravidelnosti komponuje do tématu. „Příroda mne stále láká. Chtěla bych, aby po mně zůstalo vedle kamenů i něco trvalého ve zdejším krajině. Starám se o kozí stádo v Březině, o starý sad, kde se snažím vysazovat nové stromy, zejména ořešáky. Věnuji se dětem, proto jsem tady založila klub mladých dobrých hospodářů. Nedávno jsem koupila pár malých prasátek a teď pro ně budujeme ohradu. Mám i další plány,“ dodává ze zápalu. Když se svěří, že taky dostává s manželem dům a upravuje zahradu, stará se o rodinu, nechce se věřit, že pro Soňu Čermákovou má den jen čtyřadvacet hodin.

„MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“

(pokračování ze st. 1)

Samotná značka ale není zdaleka to jediné, co v regionu pomáhá. Snad ještě důležitější je fakt, že díky systému značení dochází ke kontaktům mezi podnikateli, zástupci veřejné správy, ochrany přírody a cestovního ruchu a nastavují se nové formy spolupráce uvnitř regionu.

Jak značka „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“ pomáhá místním výrobcům?

Udělení značky znamená pro výrobek především efektivní formu reklamy a propagace. Značka, a s ní i všechny certifikované výrobky, bude propagována zejména v cestovním ruchu: budou připraveny

k užívání značky, a to po dobu 2 let. Poté se proces certifikace opakuje znovu. Komise má 11 členů, vybraných z řad zdejších výrobců a jiných subjektů působících v regionu. Schází se nejméně jednou za čtvrt roku a posuzuje, zda výrobky splňují tzv. certifikační kritéria. Certifikační kritéria tvoří soubor podmínek, které musí být splněny, aby výrobek získal certifikát. Kritéria platí jak pro výrobek, tak pro samotného výrobce:

Výrobce musí sídlit v regionu Moravský kras a okolí, musí mít pro svou výrobu kvalifikaci, zaručit plnění všech předpisů a norem ve svém provozu (kvalita, hygiena, finance) a vyloučit nežádoucí vlivy na životní prostředí.

Výrobek musí opět splňovat všechny předpisy a normy, musí být kvalitní a šetrný k životnímu prostředí (obě tyto vlastnosti posuzuje Certifikační komise) a musí být jedinečný ve svém vztahu k regio-

ny nebo samolepky s logem na výrobek nebo jeho obal. U některých výrobků je značka začleněna také přímo do etikety nebo je součástí samotného výrobku. V případech, kdy nelze značit každý výrobek zvlášť (např. pečivo), může být označen společný regál, box apod., ve kterém se výrobky prodávají.

Kde se dají značené výrobky koupit?

S výrobky označenými značkou „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“ se můžete setkat prakticky kdekoli, protože jejich prodej není nikterak ome-



zen. Připravuje se však síť speciálních prodejních míst, která budou garantovat prodej několika druhů značených výrobků a poskytovat doprovodné služby, jako je např. podrobnější informování o výrobcích a o značce. Jako prodejní místa budou vybírány menší obchody v regionu, informační centra, muzea, obchody na recepcích hotelů i samotní výrobci a budou vždy označena samolepkou nebo plakátem s logem značky. Kontakty na prodejní místa bude možné nalézt na webových stránkách www.domaci-vyroby.cz, v turistických informačních centrech nebo v dalších číslech těchto novin.

Jak může výrobek značku získat?

Zájemci o značku stačí vyplnit a zaslat žádost na adresu MAS Moravský kras, 679 13 Sloup 221. Ve formuláři žádosti výrobce popisuje svůj výrobek a sám ho hodnotí, toto hodnocení posléze přezkoumává Certifikační komise. K žádosti je potřeba přiložit i vzorek výrobku (pokud to charakter výrobku umožňuje), který je po jednání komise vrácen. Po schválení žádosti komisí je výrobku udělen certifikát a s výrobcem uzavřena smlouva o užívání značky. Se získáním certifikátu jsou spojeny drobné poplatky, které mají částečně zajistit fungování systému značení a propagaci, velká část nákladů je však hrazena z grantů. Veškeré podrobné informace včetně formuláře žádosti jsou k dispozici na uvedených webových stránkách nebo u pana Jozefa Janča z MAS Moravský kras (tel.: 739 042 933, e-mail: masmk@seznam.cz).

Kdo se o systém značení stará?

Značení produktů zavádí MAS Moravský kras, místní akční skupina, za spolupráce s Regionálním environmentálním centrem Česká republika (REC ČR – nestátní nezisková organizace věnující se problematice životního prostředí), které spravuje národní systém obdobných regionálních značek nazvaný *Domácí výrobky*. Značka *MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt* se tak přidává ke trojici již zavedených značek *Výrobno v BESKYDECH*, *KRKONOŠE – originální produkt* a *ŠUMAVA – originální produkt*. Značení je financováno za finančního příspěvku MAS Moravský kras, Spolku pro rozvoj venkova Moravský kras a Ministerstva životního prostředí ČR.

MAS Moravský kras má svoji strategii

(pokračování ze st. 1)

„Chtěli jsme zjistit přímo v obcích, jak to lidé vidí. Z každého setkání, takzvaného kulatého stolu, se psal zápis, ve kterém bylo i obodování problémů. To byl základní předpoklad pro vytvoření strategie rozvoje regionu,” popsal postup tvorby strategie Miloslav Novotný, předseda MAS Moravský kras.

„Ze společných setkání vzešla postupně strategie Otevíráme Moravský kras a jeho duši lidem, která má za cíl co nejlepší využití i zachování přírodních a kulturních zdrojů Moravského krasu. Klíčová je obecně péče o přírodní zdroje, rozvoj cestovního ruchu, podpora veřejného života a spolkové činnosti v obcích i podpora a zlepšení infrastruktury, lidé si uvědomu-

jí, že výhody z turistické oblíbenosti krasu zatím čerpá jen pár subjektů z těsné blízkosti jeskyní, ve vesnicích v okolí je ještě nedokážeme využít. Teď mají šanci na změny takzvaně zdola a už se hlásí s nápady na konkrétní projekty,” řekl dále Jozef Jančo, místopředseda MAS Moravský kras.

V případě úspěchu strategie se obyvatelé i návštěvníci Moravského krasu mohou těšit na rozvoj hippoturistiky, zlepšení internetových stránek o dění v regionu a jejich propojení přes společný server, více informačních materiálů i cizojazyčných mutací. MAS Moravský kras chce ale také podporovat chov ovcí, využití biomasy, zpracování domácích produktů či zapojení žen a zvýšení jejich zaměstnanosti v oblasti.

Jídlo z blízka na Horním mlýně ve Křtinách

Seminář s názvem *Jídlo z blízka* byl nejvýznamnější akcí, kterou pořádalo v loňském roce občanské sdružení Horní mlýn ve Křtinách (www.hornimlyn.cz). Seminář byl zaměřen na výrobu a prodej biopotravin v místních podmínkách.

„V posledních letech můžeme sledovat výrazný světový posun v lokalizaci, či decentralizaci trhu s potravinami. To je problematika, které se věnuji už třicet let,” řekla iniciátorka hnutí za místní potraviny ve Velké Británii, Helena Norberg-Hodge z International Society for Ecology and Culture (www.isec.org.uk), autorka knihy *Dávné budoucnosti*. „Hovořili jsme například o tom, zda lokalizace poškodí zemědělce v zemích třetího světa. Diskutovali jsme na téma, zda by se biopotraviny, tedy potraviny z ekologického zemědělství, měly prodávat v super-

marketech a zda jsou ještě stále „bio”, když jsou dováženy z druhé strany světa,” naznačila některá témata anglická lektorka.

Účastníci semináře společně uklízeli, psali deník, vařili. „Mluvíme především o ekologických potravinách, snažíme se tak i hospodařit. Sýr a mléko bereme od jednoho křtinského zemědělce, zeleninu z ekologických farem,” vysvětlila spoluorganizátorka akce Eva Fraňková.

Bronislav Bechník přijel do Křtin z Bystřice pod Hostýnem. „Snažím se žít takzvaně trvale udržitelným způsobem. Těšil jsem se na setkání s lidmi s podobným směřením,” upřesnil svůj zájem. Nové poznatky a kontakty hledala ve Křtinách i Zuzana Guthová z organizace Rosa z jižních Čech.

„Společně jsme přemýšleli o tom, jak zpracovat a uskutečnit národní kampaň, která by přispěla k podpoře výrobců a prodejců místních potravin,” dodal organizátor semináře Stanislav Kutáček. *Marta Antonínová*



katalogy značených výrobků, letáčky apod. – distribuované především pomocí turistických informačních center. Značené výrobky jsou prezentovány také na vlastním samostatném webu: www.domaci-vyroby.cz, v rámci kterého bude brzy spuštěn i elektronický obchod. Informace o systému značení je postupně šířena také prostřednictvím místních i národních médií.

Protože dalším cílem značení je podpořit spolupráci mezi podnikateli v regionu, jsou pořádány společné schůzky s výrobci, kde se diskutuje o pravidlech systému značení a o možnostech, jak může značka místním podnikatelům pomoci.

Jakým výrobkům a produktům je značka určena?

Značka je udělována výrobkům spotřebního charakteru, určeným pro běžné zákazníky. Pro přehlednost je možné tyto produkty rozdělit do tří skupin:

Řemeslné výrobky a umělecká díla – např. výrobky ze dřeva, skla nebo papíru, slaměné ozdoby, krajky, šperky, keramika, nábytek, upomínkové předměty, pohlednice apod.

Potraviny a zemědělské produkty – např. mléko, sýry, maso, ryby, pečivo, obiloviny, ovoce, zelenina, víno, nápoje (šťávy a mošty), med apod.

Přírodní produkty – např. lesní plody, léčivé byliny, čaje, extrakty z rostlin pro kosmetické účely, kompost, minerální voda apod.

Co musí značené výrobky splňovat?

Aby mohl výrobek získat značku „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“, musí projít procesem certifikace. Tento proces spočívá v posouzení výrobku nezávislou Certifikační komisí. Jestliže komise schválí udělení značky, výrobek získá certifikát, který výrobce opravňuje

nu Moravský kras a okolí. Toto poslední kritérium může naplnit splnění alespoň dvou z následujících pěti podmínek: tradice (výrobku, technologie, výrobce) v Moravském krasu a okolí, je vyroben z místních surovin, je vyroben ručně, nese nějaký charakteristický motiv Moravského krasu a okolí, nebo je výjimečně kvalitní (např. získal nějaká ocenění v oboru).

Jak jsou certifikované výrobky označovány?

Logo značky „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“ tvoří voda, resp. její malá část – kapka. Voda je pomocník nejen výrobců při výrobě produktů. Ve velké míře se voda – kapka – podílí na charakteristickém rázu krajiny Moravského krasu s krápníkovými jeskyněmi. Nepravidelná kontura symbolu odkazuje



na ruční práci a jistou historickou patinu, která je známkou dlouhodobého používání a kvality.

Nejběžnějším způsobem, jak mohou být výrobky označeny, je umístění visač-



Prodejní místa

„MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“



Nabídněte svým zákazníkům autentické výrobky z Moravského krasu a okolí! Staňte se oficiálním prodejním místem výrobků se značkou „Moravský kras – regionální produkt“!

Stačí když kontaktujete pana Jozefa Janču na tel. 739 042 933 nebo e-mailem na masmk@seznam.cz

Více informací naleznete na www.domaci-vyroby.cz a na www.spolek-moravskykras.cz

Biojarmark byl dobrý nápad

Horní část brněnského zelného trhu patřila v pátek 29. září 2006 a v sobotu 30. září 2006 dopoledne 15. brněnskému biojarmarku. Představili se na něm výrobci potravin, kterým na srdci leží nejen ochrana přírody, ale i zdraví lidí. Mezi stánky s lahůdkami nechyběl ani ten s označením MAS Moravský kras. K zakoupení bylo pečivo ze Sloupu, med a medové výrobky z Vilémovic a nechyběly ani kozí sýry z farmy v Šošůvce.

„Velký úspěch měly koláče ze Sloupu. Po nich se jen zaprášilo, lidé se pro ně vraceli i několikrát. Ale ani med a kozí sýry se na pultu dlouho neohřály. Zásoby jsme vyprodali během hodiny a museli jsme zajistit další zboží,“ řekla Eva Zígalová z Vilémovic. Podle ní je biojarmark dobrý nápad, jak propagovat místní výrobce. Ti z Moravského krasu se v konkurenci neztratili. Biojarmark byl zároveň první oficiální prezentací projektu znače-

ní místních produktů v Moravském krasu a okolí. Následující dny a týdny mnoho návštěvníků biojarmarku navštívilo kozí farmu v Šošůvce, mlékárnu v Otínovsi nebo pekárnu ve Sloupu aby si přímo „ze dvora“ koupili velmi kvalitní regionální produkty.

Marta Antonínová



Prekvapenie vo Vilémoviciach

Na prvý pohľad by sa zdalo, že v Moravskom krase už nič nemôže prekvapiť. Všeobecne je známe, že jaskyne, priepasti, ponory, vývery, ventaroly a závrty tohto pozoruhodného územia skúma už niekoľko generácií speleológov. Známe sú tu kilometre jaskynných chodieb, overené smery podzemných vôd, publikované mnohé články, mapy, náčrty a fotografie venované speleologickej problematike. Každý postup do voľných priestorov je tu vykúpený značnou námahou. Nezainteresovaný návštevník len krúti hlavou čo všetko sa dá v jaskyni či závrte dokázať, vymyslieť, ako organizovať aj tie najnáročnejšie badacie práce. Významnejší objav hneď spôsobuje všeobecný rozruch a dlhé komentujúce diskusie. Nás najväčšie prekvapenie v Moravskom krase zastihlo jeden februárový večer v roku 2002 pri návšteve jaskyniarskeho múzea vo Vilémoviciach o ktoré sa stará Zdeněk Hasmand (Pinďa), ktorý tu obetavo sprevádza záujem-

cov a zároveň ho neustále vylepšuje a zdokonaľuje. Prezreli sme si zaujímavú a inšpirujúcu speleologickú expozíciu s rôznymi exponátmi. Sú tu fotografie, originálne dokumenty, sintrová výzdoba, obrazy, informačné tabule, výstrižky z novín, trojrozmerné predmety technického charakteru, figurína jaskyniara, meračské pomôcky, sympatická kópia jaskynnej maľby, paleontologické nálezky, historický dolný mostík z Macochy.

Tieto citlivo vybrané predmety návštevníka dobre oboznámia so špeciálnou problematikou speleologickeho výskumu v Moravskom krase. Sprievodca, ktorý sa nám venoval, vedel okomentovať každý predmet a bolo vidno, že je v speleologickej problematike doma. Určite tu vnímavý návštevník — nejasníkariar získa dobrú predstavu, čo obnáša práca speleológa.

Každému návštevníkovi Moravského krasu návštevu tohto zaujímavého počtu moravských jaskyniarov vrelo odporúčam.

Peter Holúbek

Slovenské múzeum ochrany prírody a jaskyniarstva, Liptovský Mikuláš

Větrné mlén

V novinách budeme pravidelne uveřejňovat povídky, pověsti a vyprávění z Moravského krasu a okolí zapsané v původním nářečí. Zde je první z nich. Povídku s názvem Větrné mlén zapsal v r. 1947 v Lipovci Vincenc Průcha.

V Lipovce po velkém vohňo v roce 1855, lehlo skoro půl dědině popelem. Dež jož bělo potom v dědině fšecko popravený, homna voplocený, zahrade a vohrazde vobezděný betelnéma tarasama, seděli jednó v nedělo vubecní věboři vokoło stola na radnice a špekolíruvali, co be se muhlo ješče v dědině hodělat pro blaho fšeckých. Kostel měli věstavné, školo měli na tehdejší dubo také pjeknó, ceste spravený, selnice a moste nový, vubecní šatlavo, vubecního béka ve chlívě, řada vápenic za dědinó, tíhelňa bela v dědině, sklad s deskama, hrumado hospod, pod Fabišuvéma Žida s kveblem, keré prodával ženském fšelíjaký te kacabajke, kurdolke, šátke, pančuche, pro mlsný jazeke cokr, kafé, a doví jaký farnoche, pro možský dubró kořalko, hrumado řemesníkú belo v dědině, keři homěli fšelíjaký te komšete, tak co by se muhlo ješče podniknót?

Dež jož nic nemuhli vešpekolírúvat, zebrali se a šli do Staré hospode, hde dófali, že hím pře krupce dubré prostihufské něco chetřýho napadne. A v hospodě šeruká horácká řeč se hrnola jako voda lóka na jaře vod Marianuva k Brodo a Rozdílům, a dež tak vekládali to a vono a jednodrohý, napadlo hím: „Mlén dědina potřebuje.“ „Kakra,“ poskočili fšeci, „to je nápad!“ „Povidam, povidam,“ povidal hiné z věboro. „Ja, ale nemáme vodu,“ povidá hlava vubce. „A to teda nemáme,“ říkajú fšeci najednó. Věboři hotichli a hovažovali. „A cákra,“ povidá jeden, „povětrník postavíme! V Petrovích je jeden, ve Vostruvě jeden, v Rozstáňo jeden, drahanské větr fóká vod svatého Jozefa do Václava a vod Václava do Jozefa, větr neshohí nic, vodní právo nepotřebujem, větr je fšeckých a žádnyho.“ Tak ze samé radosti, že vobjevili dubró věc, dali si ješče jedno repete prostihufské. A teho večera se dozvěděla celá dědina, že se bude stavět větrné mlén. Fšeci si to toze pochvalovali, jaká to bude věhoda, dež větr, keré fóká bez zastáfke,

bode točit větrníkem a mlet zadarmo. Hlavně to „zadarmo“ se fšeckém toze líbilo. Chodáce se těšili, že jož hích nebodó bolet ruce vod žerňuvání, dež bode tem povětrník, a sedláce, že se víc nebodó natahuvat s fúrama vobilí do drohých dědin. Vubecní věboři se na druhó nedělo meze sebó radili, hde be se jako ten mlén měl postavít. Jeden radil na Člopkoko za Hlaváčkuve, v místech, hde dnes stohí starodávné kříž se štýřma lipama, hiné radil na Kojále, hiné na Martinovým Člopkoko, a dež to po několika sezeňách pořádně zesomírúvali, přišli na to, že nělepší místo na postavení povětrníka be bělo na Vintrovým Člopkoko nad dědinó, keré je po Kojále něvéším vrcholkem na lipufských polách, hde se větr točí ve dne v noce, ze fšech štýřech světúvých kótu, a nevíc vod Drahan a Protivanuva.

Prastařeček Vintrůj, keři beli tehdá radním, slíbili, že na to dajú kos póla na tem Člopkoko, fšeci společně, že navozijó kamení, tíhle a dřevo, vostatní pomůžó, a do drohých zeme se může mlet. Jož-jož mělo dohít ke stavbě, fšecko bělo nachestany a sruvnany v hrumadách, ale člúvek míní a Pámbu mění. Počítal se ruk Leta Páně 1881. Belo jaro, velký socho, sloníčko hřílo, a jednoho dňa před vubjedem, dež stařenka Fabiánuva, dé hí Pámbu lehký spočinótí, rozpóščela potro na starodávným vohnisko, chetlo se hí to, velítlo komínem, a ve chvíli stála půlka dědině fplameňo.

Větr běl velké, hořelo na fšeckých stranách, ho Sedláků, ho Vintrů, ho Hantušků, ho Švédů, ho Pekařů, ho Vaňků, ho Běčku a fšecko, co belo vedlivá a meze tém, a než slonko zapadlo za Petrovicama a Šošůfkó, rozlíhal se plač a nářek vod vrchního konca haž po dolní konec dědine. Je samozřejmý, že dědina bela na dlóhy leta vozebračena a zadložena, a tak ze stavbe větrného mléna zešlo. Belo třeba pomuct malém, ale voni he ti velcí běli tehda chodákama. Kamení, dřevo, tíhle a vápno se po truškách vodvezlo, a vestavělo se z něho potřebnější. Prastařeček Vintrůj na podzem zнову vobseli Člopek a s prastařenko polituvali: „Škoda, věčná škoda. Nějak bělo, nějak bode.“ Větrné mlén tam nestohí, a hani jož stát nebode, není ho potřeba. Větr se tam honí do dneška, vod Drahan, he vod Veškuva, v zimě, v lítě.

Ovocnářským Boskovickem

Boskovicko, zejména okolí Lysic, Vanovic a Borotína, má velkou ovocnářskou tradici. Mnohá ovocnická díla jmenují tyto obce spolu se sousední oblastí Tišnovska v souvislosti s vysokou ovocnářskou vyspělostí.

Z inventarizace, kterou jsem provedl na sklonku minulého století v 12 obcích Kunštátska, Lysicka a Olešnicka, jasně vyplynulo bohatství našeho kraje co do počtu starých ovocných odrůd. V sadech, zahradách či alejích bylo nalezeno více než 100 odrůd jablek. Jako příklad uvedu některé staré české či moravské odrůdy jako *Míšeňské*, *Panenské české*, *Malinové holovouské*, *Jadernička moravská*, *Smiřické vzácné*, *Studničné*, *Gdánský hrnáč*, *Sudetská reneta*, *Granát třiblický*.

Mnohé staré ovocné odrůdy jsou přímo opředeny legendami, jiné našly nesmazatelné místo i v krásné literatuře. Básník Vysočiny František Halas v básnické próze Já se tam vrátím popisuje léto na Kunštátsku slovy: „...tam k té hrůšce v širém poli rozběhne se celý kraj a pověsí si na ni plášt své chudoby...“ Jan Skácel, který rád spolu s dalšími do Kunštátu za Halasem jezdil, vyjádřil své sepětí s ovoc-



ným stromem čtyřverším:

„Zakletý v jablkovém kraji, zelenou duši sadu mám, asi mě v řtjnu očesají, spíš ale spadnu na zem sám.“ Kdysi se držel štědrověčerní zvyk, kdy maminka posílala děti probouzet v sadě stromy

otrásáním se slovy: „Stromečku, vstávej, ovoce dávej, vždyť je štědrý den“. Nebo lidé na štědrý den rozházeli v ovocném sadu kosti se slovy: „Milé stromy, pojď te s námi jíst, až vy budete ovoce mít, budeme my s vámi jíst“. Národní lidové písně jako: „Chovejte mě má matičko, jako míšeňské jablíčko“, přísloví, pranostiky, krojové výšivky, malůvky a mnoho dalšího svědčí o jemnocitu našich předků k ovocným stromům.

Ústav šlechtění a množení zahradnických rostlin na Zahradnické fakultě Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně v současnosti s finanční podporou Evropské unie realizuje vzdělávací kurzy o ovocných dřevinách v krajině. Kurzy jsou bezplatné a v případě, že máte zájem o nejen o staré odrůdy ovocných dřevin ale vůbec o ovocnářství, tak veškeré informace naleznete na <http://tilia.zf.mendelu.cz/~xadam11>.

Stanislav Boček, Crhov

Stríčky odjinud

Naše regionální výrobky v USA

Iva Dyková, REC ČR: v září 2006 jsem se zúčastnila čtrnáctidenního cestovního semináře v USA v Nové Anglii, který pořádala organizace Quebec—Laborator Foundation. Jako účastník jsem byla vybrána právě na základě projektů značení místních výrobků v Beskydech, Krkonoších a na Šumavě. Koncepce značení podle REC ČR zde sklídila velký ohlas, a to nejen u Správy národních parků USA, která hodlá podobné značení zavést, ale i mezi ostatními účastníky semináře, kteří sem přijeli ze zemí střední Evro-



py (ČR, Slovensko, Maďarsko a Polsko). Během semináře nám bylo představeno mnoho zajímavých regionálních projektů, a to jak amerických, tak středoevropských, o kterých se dočtete v dalších číslech těchto novin.

Debut českých značek v Bruselu

Na začátku června 2006 se produkty s regionální značkou představily také v Bruselu, a to na evropské konferenci Green Week 2006. Tomáš Kažmierski z Regionálního environmentálního centra Česká republika (REC ČR) zde přednášel o českém systému značení v rámci bloku týkajícího se biodiverzity a přírody jako zdroje pro rozvoj ekoturismu a značení. Přednáška zaujala především zástupce z Německa a Turecka, kteří by na podobných aktivitách chtěli v budoucnu spolupracovat a rozvíjet je ve svých zemích. Po celý týden trvání konference byly značené výrobky z Beskyd, Krkonoš a Šumavy vystaveny na stánku Regionálního environmentálního centra pro střední a východní Evropu, kde mohli zájemci získat také další



podrobné informace. Stánek navštívil i Václav Havel, který přednesl svou řeč na úvodním zasedání konference, a evropský komisař pro životní prostředí Stavros Dimas.

Váš výrobek si zaslouží značku „MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt“



Jste-li výrobce nebo zemědělec z Moravského krasu a okolí můžete ještě dnes požádat o certifikaci svého výrobku. Získáte tak garanci původu pro své výrobky. Využijte všech výhod, které tato značka nabízí!

Veškeré informace o značce a způsobu jak ji získat naleznete na www.domaci-vyrobyky.cz a na www.spolekmoravskykras.cz, nebo u Jozefa Janču (tel. 739 042 933, masmk@seznam.cz)

Doma v Moravském krasu • Sezonní (pololetní) turistické noviny pro území Moravského krasu • Evidence: MK ČR E 17 343 • Vydává MAS Moravský kras, 679 13 Sloup 221, IČO: 27028992 za spolupráce s REC ČR, Senovážná 2, 110 00 Praha. • Kontaktní osoby: Jozef Jančo, tel. 739 042 933, masmk@seznam.cz, Tomáš Kažmierski, tel. 606 102 818, tomas.kazmierski@reccr.cz, Iva Dyková, tel. 724 159 439, iva.dykova@reccr.cz • Grafický návrh a sazba: 2123design s.r.o.