



Zaniklé obce

Odvedl krysař děti z německého Hamelnu na Moravu? Pátrání po zaniklých obcích pomáhá poznat naši minulost

Regionální produkty

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

Pekařská historie

Ve Sloupu má pekařské řemeslo dlouhou tradici. Svatební kláče se pečou i pro nevěsty z širokého okolí.

Doma v MORAVSKÉM KRASU

Noviny pro milovníky Moravského krasu, jeho přírody a lidí.

Moravský kras spolupracuje s Dolinou Baryczy v Polsku

V prvním červencovém týdnu navštívili MAS Moravský kras členové místní akční skupiny z Doliny Baryczy v Polsku. I když po stránce přírodní jsou obě oblasti rozdílné, našli zástupci obou skupin mnoho společných témat.

Zaměření na cestovní ruch

„Oba regiony leží v blízkosti velkých měst, Brna a Wrocław. Oba disponují velkým potenciálem pro rozvoj cestovního ruchu, který se zatím nedaří plně využít. A do třetice jsou to chráněné krajinné oblasti zařazené do evropské sítě NATURA 2000,“ uvedl Jozef Jančo za místní akční skupinu Moravský kras. Dodal, že polský region je trochu dále. Už v minulém roce získal finanční prostředky přímo na realizaci své rozvojové strategie. Tak se podařilo podpořit projekty budování cyklostezek, koňských a vodních stezek. Polské zástupce u nás zaujal hlavně projekt značení místních produktů a vize rozvoje postavená na šetrném využití cestovního ruchu.



Hledání inspirace

„Dobře je, že se vám podařilo pro myšlenku regionální značky získat velké partnery, kteří jsou zároveň rozhodujícími aktéry v rozvoji oblasti. Za krátkou dobu jste doslova profesionálně zvládli i reklamu a marketing. Obobí je pro nás velká inspirace,“ řekl Krzysztof Smolnicki, předseda místní akční skupiny Dolina Baryczy. Pro zástupce Moravského krasu byl podnětem rozvoj polské agroturistiky a venkovské turistiky, perfektní fungování půjčoven kol a lodí.

Chystá se další spolupráce

„Při diskusích jsme našli mnoho společných témat, shodli jsme se dokonce i na možnosti realizace několika společných projektů,“ řekla Dáša Zouharová z „domácí“ místní akční skupiny. Regiony teď připravují partnerskou smlouvu a prvním společným projektem bude prezentace značky Moravský kras regionální produkt na podzimních dnech kapra v Miliczu v Dolině Baryczy.



Co nového v MAS Moravský kras o. s.

Místní akční skupina MAS Moravský kras o.s. se rozrostla o další mikroregiony. Dnes k ní patří Drahaná vrchovina, Protivanovsko, Černoohorsko, Moravský kras, a Časnýř. Na území o rozloze 514 km² žije 42 000 obyvatel a je zde padesát obcí, městysů a měst.

Plošně akční skupina pokrývá takřka celé území Drahaná vrchoviny, region, který historicky, kulturně a sociálně tvořil vždy jednotnou a ucelenou oblast.

V souvislosti s rozšířením území se upravuje i strategie místní akční skupiny hlavně v popisné části. Základní vize rozvoje a kroky, jak ji v období nadcházejících sedmi let naplnit, zůstávají stejné.

A jaká je vize rozvoje regionu?

Region se bude rozvíjet, pokud dokáže využít a zhodnotit přírodní a kulturní hodnoty zejména v oblasti cestovního ruchu. Jde o to umět využít

především ekonomický potenciál blízké jihomoravské metropole - Brna.

Vlastní projekty

Kromě realizace strategie místní akční skupiny realizuje i vlastní projekty. Jedním z nich je i značení místních produktů v turistickém regionu Moravský kras a okolí. V rámci tohoto projektu vyšel i první katalog certifikovaných produktů a plakát pro prodejní místa, vznikly také propagační tabule pro výrobce a velký rolovací baner pro propagaci celého projektu.

MAS Moravský kras realizuje v současnosti i projekty zaměřené na trvale udržitelný cestovní ruch, komunitní plánování, interpretaci místního dědictví atd.

Chystáme kulaté stoly

Na říjen připravuje Místní akční skupina Moravský kras setkání občanů Rájce-Jestřebí – kulatý stůl. Hovořit se bude o tom, co lidé ve městě nejvíce

postrádají ať už v oblasti kultury, sportu, společenského vyžití nebo sociálních služeb. Za touto iniciativou je snaha podpořit zájem, nacházet a řešit problémy města. Účelem projektu financovaného Evropskou unií je vtáhnout co nejvíce lidí do již osvědčených plánovacích mechanismů.

Už před rokem se uskutečnilo v regionu Moravský kras devět kulatých stolů. Byly to řízené diskuse využívající zkušenosti Nadace Partnerství, zaměřené na společné plánování. Místní akční skupina Moravský kras se na jejich pořádání podílela a získala řadu podnětů pro přípravu rozvojové strategie regionu. Setkání u kulatého stolu s diskusí o problémech a jejich řešení mají za sebou i Rudičtí, další se chystá i v Černé Hoře.

Více informací o činnosti MAS Moravský kras o.s., o její strategii, projektech, o dění a akcích v regionu naleznete na www.spolekmoravskykras.cz

Strípky odjinud

Šumavské produkty se představily ve Vídni

Jihočeský kraj ve spolupráci s Velvyslanectvím ČR ve Vídni a vídeňským zastoupením CzechTourismu uspořádal v červnu v prostorách Velvyslanectví prezentaci Jihočeského kraje. Navštívilo ji více než sto čtyřicet hostů z cestovních kanceláří, novinářů, zástupců velvyslanectví a dalších institucí. O akci informovala agentura APA a řada jiných médií.



Přítomné v zastupitelském úřadu přivítal rada ing. Jiří Dornák tradičním českým pohostěním - chlebem a solí. Soubor Třeboňští píšťáci s lidovými jihočeskými písněmi vytvářel příjemnou atmosféru prezentaci Šumavského produktu - Bio farmy Slunečná ing. Pavla Štěpánka s bio produkty, jako ovčí a kozi sýr a podobně. K vidění byly materiály Jihočeského kraje a cestovních kanceláří jako SBT Travel, CK Quicktour, Čedok Vídeň.

Rekordní počet certifikátů pro výrobky z Orlických hor

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



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

(pokračování rubriky na straně 4)

Nová stezka se jmenuje Rudické doly

Sedmý červencový den letošního roku nepatřil jen svatby chtivým snoubeneckým párům. Je to také datum, kdy byla v rámci slavností železa otevřena naučná stezka Rudické doly. Projekt byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

„Vybudování naučné stezky, seznamující turisty z rudického dolování, je výsledkem práce amatérských jeskyňářů z Rudice. Ti se kromě výzkumu

Rudického propadání věnují i dokumentaci starých důlních děl v okolí obce,“ řekl spoluautor projektu Antonín Chaloupka a dodal, že stezka byla připravena jako pilotní projekt ke školení s názvem Interpretace místního dědictví, které připravil Český svaz ochránců přírody a Nadace Partnerství.

Nová naučná stezka, která začíná u rudického větrného mlýna má celkem dvanáct zastavení. Po nenáročném okružní trase vedou zájemce černozeleň

značky s hornickým znakem zkřížených kladiv. Na stezce nenajdete tradiční panely, ale jen čísla, která odpovídají stránkám v brožurce, kterou si můžete opatřit v informačním středisku u větráku. Obsahuje výklad, řadu dobových i současných fotografií i mapku celé stezky.

Nejstarší těžba železných rud byla prováděna pouze ve svrchních vrstvách, této metodě se říkalo pinkování.

(pokračování na straně 2)

Stará pověst o krysaři a zaniklá obec Hamlíkov

Stará a známá pověst vypráví o krysaři, který se kdysi pomstil obyvatelům německého města Hamelnu tím, že odvedl jejich děti. Krysař je dnes symbolem tohoto severoněmeckého města a každé léto se tam konají tradiční „krysařské slavnosti“. Kam ale zmizely děti? Dnes můžeme se jistou mírou pravděpodobnosti tvrdit, že skončily na Moravě mezi Vyškovem a Blanskem.

Pověst má skutečný základ

Do města přijde krysař a slíbí, že z něj za pomoci kouzelné flétny vyvede odpudivé hlodavce. Když mu však za to radní nezaplátí tolik, kolik slíbili, odvede za trest z města jejich děti. Ty už nikdo nikdy nespasí. Tento příběh se objevuje ve starých kronikách a záznamech od středověku. Jenže pohádkové vyprávění má podle všeho reálný základ. Odkazuje nás do období středověku, kdy země střední a východní Evropy zažívaly „vpád“ kolonizátorů z tehdy přelidněných území na západě, především z Německa a ze severní Francie. Kolonizace měla svůj řád: kdo chtěl osídlit nějaké území (šlechtic, nebo církevní hodnostář), najal si k tomu takzvaného lokátora. Ten měl za úkol získat dostatečný počet mladých kolonistů a dovést je na určené místo. Tam vymýtili les, založili vesnici a začali hospodařit. Krysař byl tedy lokátor, který přivedl mladé kolonisty z Hamelnu na Moravu. Jmenoval se prý Body, podle něho zřejmě získala své jméno i jedna vesnice: Boden, dnešní Podomí na Dražanské vysočině na Vyškovsku. A hned vedle ležela další vesnice - Hamlíkov, podle některých záznamů také Hamakov, nebo Hamlínek, původně německy Hämlingen. A to je jméno, které podle odborníků přímo odkazuje na německé město Hameln.

„Krysař z Hameln (Rattenfänger von Hameln) roku 1284 přivedl podle některých vědců 130 dětí z města Hamelnu do Holštejnského panství a založil s nimi ves Hamlíkov a jiné vsi,“ píše se dnes v obecní kronice obce Podomí. A muž, který obec Hamlíkov objevil, je místní rodák Ervín Černý-Křetínský.

Jak se hledá zaniklá vesnice?

Prodíráte se hustým podrostem, přejdete přes potok a pak do stráně. To už jste v lese, nikde není jediná stopa po cestě, ale mezi stromy se objevují nenápadné hromady - zbytky středověkých domů. Tedy před více než sedmi sty dvaceti lety zřejmě skončila krysařova pout. Tady kdysi stávala obec Hamlíkov.

„Někteří lidé měli pocit, že si to profesor Černý všechno vymýšlel. Ale já jsem s ním pět let spolupracoval v terénu a vím, že dodnes zkušené oko rozezná, kde bývalo pole, kde byla vesnice, nebo les - pokud to ovšem nerozjezdil buldozer,“ říká Dáša Zouharová z občanského sdružení Barvínek. I ona měla na objevu vesnice podíl - organizovala dobrovolníky, kteří prováděli na místě ztracené obce archeologický výzkum. Ten prokázal, že pod hromadami se skrývá-

lo dávné osídlení. A Zouharová se snaží i o to, aby se na pozoruhodný nález a na jeho objevitele nezapomnělo. Ervín Černý-Křetínský našel v okolních lesích i další zapomenuté vesnice - jednu z nich zkoumají archeologové z Moravského zemského muzea.

Z Hamelnu na Vyškovsko

Jak se stalo, že právě kolonisté ze vzdáleného Hamelnu, ležícího až v severozápadním koutě Německa, se dostali zrovna na Vyškovsko? Vysvětlení našel už před lety německý historik Wolfgang Wann. Dospěl k závěru, že kolonisty z Hamelnu zval na Moravu ve třináctém století olomoucký biskup Bruno (pravá ruka krále Přemysla Otakara II.), který pocházel ze Schaumburgu ležícího pouhých pár desítek kilometrů od Hamelnu. „Nepřekvapí, že jako biskup olomoucký hleděl na Moravu přilákat především své krajany,“ píše brněnský historik Dušan Uhlíř. Podle odhadů přišlo v té době na Moravu neuvěřitelných pětadvacet tisíc kolonistů. Ve službách Brunna ze Schaumburgu bylo asi tři sta lokátorů. I jejich jména přinesla překvapení: často totiž odkazovala na svůj



původ z města Hamelnu. Takže za kolonizace se objevila na Moravě jména jako Hamel, Hamal, Haemler, Hamelius... A historik Wann našel i ve jménu Hamlínek (Hamlíkov) počestlou podobu německého Hämlingen, což znamená „Hamelnští“.

K Wannovým závěrům se dnes přiklánějí i současní odborníci. Mezi ně patří i zástupce ředitele městského muzea v německém Hamelnu Viktor Meisner: „Na Moravě je řada jmen, která se vyskytovala jen v okolí Hamelnu, ale už nikde jinde v Německu,“ připomíná.

Pátrání téměř detektivní

O tom, že někde na Dražanské vrchovině existovala vesnice Hamlíkov, věděli archiváři už dávno. První zmínka o Hamlíkovu pochází z poloviny 14.

století. Poslední je z roku 1596 v Moravských zemských deskách. Jenže kde ves ležela? Ve Zprávách okresního vlastivědného muzea ve Vyškově píše v roce 1957 historik Hosák o zaniklých osadách na Vyškovsku, ale Hamlíkov nezmiňuje. Teprve Ervín Černý dal dohromady historické zápisy a srovnal je s mapou: ze starého zápisu, že nad Hamlíkovem honí svůj dobytek ruprechtovští poddaní určitým směrem, zjistil území o velikosti asi dvou čtverečních kilometrů, kde by vesnice mohla ležet. A protože německí kolonisté zakládali osady kolem vodních toků a v daném místě byly potoky dva, zúžil se počet možných lokalit. U jednoho z potoků později archeologický výzkum existenci zaniklé vsi skutečně potvrdil.

Proč zanikla „krysařova“ obec

Jenže obec Hamlíkov byla podle archeologických nálezů příliš malá, aby se do ní vešlo všech sto třicet kolonistů. Proto také Černý-Křetínský váhal, zda opravdu může jít o „krysařovu obec“. Děti ale mohly být rozmístěny i do dalších okolních vesnic holštejnského panství. Obec však středověk nepřezila. Zanikla hned dvakrát. Poprvé v dobách husitských válek. Poté byla obnovena. Na konci šestnáctého století vesnice zase osiřela. Příčinou zániku byl pravděpodobně mor... Na místě dnes stojí vzrostlý les. Kdo chce vidět „krysařovu obec“, může tam jít nanejvýš na houby.

Co říká pověst o krysaři

Pověst o krysaři je vepsaná do omítky hamelnského kostela. Ale verze je víc. Všechny se shodují, že krysař odvedl sto třicet dětí 26. června 1284, a to východní městskou branou. Podle nejstarší kroniky má muž krásný oděv a stříbrnou píšťalu a děti ho obdivně následují: ven z města k místu jménem Kalvárie, kde se konávají popravky. Jejich matky je zkušejší zoufale hledat, chodí od města k městu, ale marně.

Pověst překvapovala badatele především tím, že se v ní uvádělo přesné datum. To ukazovalo, že se za vyprávěním může skrývat skutečná událost. Snad v šestnáctém století se dobře oblečený muž změnil v krysaře. Pověst literárně zpracovala řada autorů - kromě bratří Grimmů například i Viktor Dyk.

Ervín Černý-Křetínský, lékař a historik

Ervín Černý-Křetínský (1913-2001) byl uznávaným odborníkem v oboru medicíny. Přednášel doma i v zahraničí. Vedle vlastního oboru se věnoval historii. Napsal přes sedmdesát odborných publikací a šest knih. Zabýval se především historickou geografii. Na Dražanské vrchovině objevil neuvěřitelných dvaasedesát zaniklých středověkých vesnic. Archeologické nálezy a sbírky, které nashromáždil, převzala Česká akademie věd.

Kozí sýry slavily úspěch ve Vídni

V polovině dubna letošního roku se ve Vídni konal mezinárodní veletrh Alles für den Gast Wien neboli Vše pro hosta Vídeň.

Tato tradiční přehlídka kvalitního jídla, nápojů, kuchyňské techniky, mrazicích technologií, hotelového nábytku a pokojového zařízení, která se uskutečnila na nejmodernějším výstavišti v Evropě, se již stala pravidelným cílem odborníků z celého světa. Vídeň je dobrá adresa pro obchod s potravinami a nápoji a výhodou veletrhu je zaměření pouze na odbornou klientelu.

Poprvé se na veletrhu na stánku Jihomoravského kraje představily výrobky, které nesou značku Moravský kras-regionální produkt. O vynikající kozí sýry ze Šošůvky z farmy paní Evy Sedlákové byl velký zájem.

„Návštěvníci veletrhu velmi oceňovaly spojení našich výrobků s konkrétním místem, které mnozí znali z výletů na jižní Moravu. Já sám osobně značku Moravský kras - regionální produkt beru i jako protiváhu současné sílící globalizaci. Myslím, že malá kapka může dokázat velké věci,“ říká Jan Sedlák.

Na gastronomickém veletrhu měl premiéru i informační panel, který seznamoval návštěvníky s regionální značkou, kterou používají výrobci v Moravském krasu.

„Návštěvníci si je společně se slečnou Sedlákovou fotografovali a hned mobilně posílali do Ameriky, Austrálie nebo Tuniska,“ dodává k úspěšné prezentaci Jozef Jančo z MAS Moravský kras, která regionální značku „Moravský kras - regionální produkt“ spravuje.

Návrat starých plodin



zapojit zemědělce, kteří budou plodiny pěstovat ve velkém. A přesvědčit lidi, aby si z nich vyráběné produkty kupovali. „Nejde jen o místní, ale taky o turisty. Ti, když si dneska chtějí z Moravského krasu odvézt něco typického, odváží si mnohdy nevědomky suvenýry vyrobené v Číně,“ popisuje Jančo.

Podobné snahy jako v krasu se už objevily v Bílých Karpatech a v jižních Čechách. Uchovávaním semen ohrožených druhů se zabývají také výzkumné ústavy, jejichž členové je sbírají v zapadlých vesnicích. Materiál ale skladují zakonzervovaný v genových bankách, kde nemá šanci vyvíjet se společně s přírodou.

Len, proso, jedlé boby či konopí. Plodiny, které se kdysi v Moravském krasu ve velkém pěstovaly a dnes po nich není ani památky nebo jsou na ústupu, se snaží navrátit zpět členové Sdružení Renesance krajiny.

„Ztrácejí se mnohem rychleji než plané druhy, protože jsou vázány na člověka, a jak jednotlivé generace odcházejí, mizí společně s nimi. Proto existují organizace, které si daly za úkol vytlačované plodiny do krasu vracet,“ uvedl Jozef Jančo.

Ačkoliv se v minulém roce letošním roce, který byl zkušební, podařilo v okolí Veselice s úspěchem vypěstovat pšenici dvouzrnku, jedlé boby, hrachor, pohanku nebo nahý ječmen, je to jen první krůček k úspěchu. Do akce je potřeba



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.spolekmoravskykras.cz



Nová stezka se jmenuje Rudické doly

(pokračování ze strany 1)

Po vyhloubení jámy a dosažení vrstvy železné rudy, v hloubce kolem pěti metrů, začali horníci spodní část pinky rozšiřovat do boků. Vybírali rudu do kruhu pokud to dovolovalo náradí a stabilita nadloží. Na povrchu jsou některé pinky znatelné dodnes i v zalesněném terénu. Stezka vás zavede na

tato místa, stejně jako ke kapličky svatého Antonína, která byla na počest jednoho z hornických patronů postavena za finančního přispění knížete Salma. V blízkosti kapličky probíhala hlubinná těžba železných rud a žaru-vzdorných jílu.

Zajímavé je například zastavení Černé hlíny. Najdete tam zatopenou těžní

jámu po žaru-vzdorných píscích a jílech, která patří v okolí k největším. Dál vás cesta zavede k povrchovému dolu Rudice-Seč. Je to místo, které lahodí oku malířů, fotografů i dalších výtvarníků pestrou paletou barev písků a jílu.

Pokud se vám cestování po stopách rudického hornictví zalíbilo, můžete se někdy znovu k větrnému mlýnu v Rudici vrátit a projít si Naučnou stezku Cesta železa Moravským krasem. I na ní se dozvíte mnoho zajímavého.



MORAVSKÝ KRAS - regionální produkt®

Černohorské pivo – – pivo s chutí historie

Vyrábí: Pivovar Černá Hora, a.s.

Nejstarší působící pivovar na Moravě vyrábí klasickou technologii budovanou po staletí generacemi sládků.

Pivovar dodržuje takové technologické postupy, které se od dávných dob zásadně nezměnily a které dodávají pivu nezaměnitelnou chuť. Pivovar dodává na trh v současnosti jedenáct druhů pív.

Receptura Ležáku je předávána mezi sládky pivovaru již více než šest století a jedná se o nejstarší recepturu piva na Moravě.

Pivovar Černá Hora, a.s.
Černá Hora 3/5, PSČ 679 21
tel.: 516 482 411
e-mail: PivovarCH@PivovarCH.cz
www.pivovarch.cz

Pekařské výrobky ze Sloupu v Moravském krasu



Vyrábí: ZEMSPOL a.s. Sloup

Když ochutnáte třeba suk se sýrem, chlebaček nebo proslavenou vánočku a další pečivo, necháte se jen unášet libou vůní, chutí i pohledem...

V pekárně malého typu se vyrábí přes dvacet druhů výrobků. Jedná se o známé pekárenské výrobky i speciality tohoto provozu. Mezi nejžádanější výrobky

pekárny patří sloupské svatební koláče, vánočka sloupská houska, pletýnka, sloupský šnek, závin a další.

Pekárna peče z vlastní mouky z obilí vypěstovaného v Moravském krasu. ZEMSPOL a.s.

Hana Sedláková nebo Ing. Josef Sedlák
tel. 516 435 315, 516 435 305
e-mail: zemspol@zemspol.cz
www.zemspol.cz

Med a medové produkty pro zdraví a krásu

Vyrábí: Včela pro Moravský kras o.s.

Když na dvoře císaře Rudolfa II. hledali elixír mládí, tak jím byli obklopeni a nevěděli o tom. Tak bylo v této době používání medu běžné, že hledali něco vzácnějšího a méně všedního než med.



Med je potravina plná látek velice prospěšných pro duševní a fyzické zdraví.

Včele medonosné vděčíme za každé třetí sousto, které sníme - díky její opylovací činnosti většiny kulturních rostlin. Buďme jí také vděční za med a využijme tohoto daru v plné míře. Ochutnejte med z Moravského krasu - čistý přírodní produkt.

Radek Mrva
Konečná 1, 678 01 Blansko
Tel.: 724 263 154
e-mail: radek@mujsrver.net
Eva a Jiří Zígalovi
Vilémovice 77, 679 06 Jedovnice
Tel.: 777 56 33 95
e-mail: ziganova.eva@quick.cz
www.ziganova.cz

Limonády a stolní vody z Černé Hory

Vyrábí: Pivovar Černá Hora, a.s.

Pivovar vlastní světový patent na výrobu limonád s chmelem. Vynikají svými výbornými parametry hlavně díky vynikající artézské vodě.



Kromě ochucených limonád pivovar stáčí stolní vodu z pramene Zelený kříž. V současnosti se v pivovaru vyrábí osm druhů limonád a tři stolní vody. Mezi nejžádanější patří Grena s příchutí v kombinaci grapefruitu a citrónu, dochucena chmelem. Poslední novinkou je Mladinka vyráběná z mladiny.

Pivovar Černá Hora, a.s.
Černá Hora 3/5, PSČ 679 21
tel. 516 482 411
e-mail: PivovarCH@PivovarCH.cz
www.pivovarch.cz

Tvaroslovné a dekorativní pečivo

Vyrábí: Světlana Tioková



Chcete se potěšit figurkou oblečenou v některém z nádherných krojů? Přijďte k nám do Ruprechtova, kde z těsta ručně vyrábíme nejen krojované figurky.

Odedávna provází člověka životem pečivo a touha zdobit. Snad proto vznikla tradice tvaroslovného pečiva, kterou naše rodina udržuje dodnes. Těsto je složeno jen z mouky a vody. Po upečení je velmi trvanlivé. Pečivo je milým dárkem pro potěšení blízkých a stále se používá ke zdobení vánočních stromků či svátečního stolu. Figurkám z tvaroslovného pečiva naši předkové přisuzovali magický význam.

Světlana Tioková,
Ruprechtov 10, PSČ: 683 06
mobil: 602 591 507
e-mail: babat@babat.cz
web: www.moravska-tradice.cz

Dekorativní kameny plné fantazie



Vyrábí: Soňa Čermáková

„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.“

Soňa Čermáková se při tvorbě nechává inspirovat samotným kamenem. Každý má svůj charakter. „Nechtěla bych znasilňovat přírodu, připadá mi, že budoucí podoba již v kameni spí - a já ji jen probudím. Nejhezčí věci vycházejí z přírody. Čím je kámen členitější, tím lépe - já se mu podřizuji, čekám, až mě osloví. Tak vznikají moji ptáci, zvířata, loupežníci...“, říká výtvarnice.

Soňa Čermáková
Březina 14
679 05 Křtiny
tel. 516 439 436

Tradiční ovocné odrůdy na Kunštátsku

Chceme vám připomenout význam starých ovocných odrůd a na příkladu oblasti Kunštátska demonstrovat skryté bohatství, které náš region po této stránce skýtá.

Význam starých odrůd, dnes již téměř zapomenutých, spočívá v jedinečnosti jejich genetického základu. Zánik každé odrůdy vede ke snižování rozmanitosti života jako takového.

Hmotný užitek ovocného stromu je zřejmý. Poskytuje především chutné ovoce. Poněkud opomíjená je užítkovost ovocného dřeva, které je velmi ceněné v nábytkářství, kolařství a řezbářství. Barevné dřevo švestkové nebo třešňové je vysoce dekorativní, slouží jako náhoda za drahé exotické dřevo (mahagon).



Velký význam mají ovocné stromy na svažitých pozemcích ve výše položených, tzv. marginálních oblastech, které jsou pro intenzivní zemědělskou činnost nevhodné, jako například na Kunštátsku, jež je předhůřím Českomoravské vysočiny. Ovocný strom představuje významný krajinnotvorný prvek, který plní funkci biologickou a ekologickou, hygienickou a estetickou - jako dynamický prvek prochází proměnami během roku a po celý svůj život. Rekreační funkce nevychází pouze z pasivního vnímání krásy, ale i z možnosti aktivní péči o stromy. Konečně společenský, kulturní a historický význam nalézáme v odrůdách, které přežily staletí a staly se opravdu pojmem, představujícím cenné dědictví, kterého bychom si měli vážit stejně jako uměleckých děl. Sepětí člověka s ovocným stromem dokumentuje řada básní, lidových písní, pořekadel či pra-

nostik. Lidové názvy ovoce jsou součástí dialektologického bohatství českého jazyka.

Z inventarizace, kterou jsem provedl na sklonku minulého století v dvanácti 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 sto odrůd jablek. Jako příklad uvedu některé staré české či moravské odrůdy jako Míšeňské, Panenské české, Malinové holovouské, Jadernička moravská, Smiřické vzácné, Studničné, Gdánský hranáč, Sudetská reneta, Granát třiblický. V regionu můžeme nalézt též prastaré odrůdy, jejichž původ mnohdy ani neznáme. Často mají poetická jména jako: Kardinál žihany, Jeptiška, Krátkotopka královská, Citrónové zimní, Řehťáč soudkovitý, Kmínová reneta, Krasokvět žlutý, Kožená reneta zimní, Batul, Borovinka, Hvězdnatá reneta či Kalvil červený podzimní. Posledně jmenovaná je vskutku raritou - žebnatý plod s temně fialovou, lesklou, silně mastnou slup-

kou nás po rozkrojení překvapí dužninou červeně prokvetlou až k jádrinci.

Jaké cesty se tedy rýsují k záchraně starých tradičně pěstovaných odrůd? Nadějí jsou snahy nabídnout v současném globalizovaném světě něco z místních specifik. Náš region si zachoval celou řadu míst s výskytem starých stromů, ovšem je třeba jejich pěstování dále podporovat a vysazovat nové. Díky změně zákona o osivu a sadbě lze množit i neregistrované odrůdy, které nejsou úředně zapsány ve Státní odrůdové knize, tudíž oblastní školky mohou nabízet i sortiment starých či dokonce místních (krajových) odrůd, které v našem regionu vznikly. Jedná se například o odrůdy pocházející z Vanovic, ze školek rodiny Vlkových - třešeň Vlkova obrovská či jabloně Vlkův holoubek nebo Vlkovo červené jablko, o kterých se zmiňuje i odborná ovocnářská literatura. Během inventarizace na Kunštátsku se podařilo nalézt odrůdu, kterou dnes již zesnulý majitel nazýval „Vlkovo“, a to v Olešnici, Křtěnově, v Sebranicích, na Touboři, v Horním

Zeptejte se místních

Dobrá svatba po italsku

Rodinný recept Milana Magniho
Suroviny pro 4-6 osob
150 g sýra s modrou plísní (nejlépe gorgonzoly), 2 avokáda, 3 lžíce slunečnicového oleje, 250 g směsi vlašských ořechů, lískových oříšků a oříšků kešu, 4 dl světlého akátového medu, sušený tymián, červený pepř

Sýr nakrájíme na kostičky 2,5-3 cm a v porcelánové misce s pokličkou smícháme se špetkou tymiánu, se lžičkou kuliček červeného pepře a zalijeme olejem. Přikryjeme pokličkou a necháme v chladu jeden den uležet, několikrát směs dobře promícháme. Směs ořechů nasekáme nahrubo a zalijeme je medem tak, aby byly zcela ponořeny. Také je necháme v chladu min. jeden den uležet, takto konzervované ořechy vydrží pak i několik týdnů, čím déle, tím jsou lepší. Sýr servírujeme pro každého ze stolovníků na malé misce s plátkem avokáda, směs ořechů v medu si každý nabírá lžičkou podle chuti, ideální přílohou je studená kukuřičná kaše polenta krájená na dřevěném tácu na obdélníčky a tento tradiční severoitalský pokrm je podáván vždy v doprovodu plných a extraktivních červených vín, u nás je vhodný lahově zralý Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia nebo Merlot - ale jen z nejlepších ročníků!

Horácký sýr

Rodinný recept Milana Magniho
Suroviny pro 4-6 osob
300 g plnotučného tvarohu, hrst sušené dobromysly neboli oregana, krystalická sůl

Měkký tvaroh napěchujeme do kameninové nádoby a necháme čtyři dny v chladnu a tmě zrát (kvasit). Poté je se solí za stálého míchání v hrnci na mírném ohni roztavíme, přidáme hrst dobromysly, zlehka promícháme a ještě teplou hmotu vlijeme do připravených misek - forem. Po vychladnutí můžeme podávat, podle rodinné tradice s horkými bramborami „na loupáčku“. Vyzkoušenou a báječnou kombinací je pohárek dobře temperovaného Ryzlinku rýnského, doporučují také Aurelius nebo Hibernál.

Poříčí a později dokonce i v Račicích-Pisťovicích na Vyškovsku. To svědčí o kdyysi značně oblíbené této odrůdě a nabízí se zrovna jako možná specialita, využitelná k propagaci regionálních výrobků. Jablonož je úžasné plodná, po sedm let sledování nikdy nevynechala, což je u starých odrůd jev nevídaný. Roste rovně, silně a vytváří pravidelné koruny, kmen je značně odolný proti mrazu. Chorobami trpí jen málo, jeví se značně odolná k nektriové rakovině dřeva. Plody jsou středně velké, atraktivně červeně zbarvené, zrají v polovině září, hodí se na moštování.

S rozvojem ekologického zemědělství se nabízí využití stávajících starších plodících výsad, které nevyžadují intenzivní chemickou ochranu, díky volnější legislativě i množení a nové výsadby starých odrůd. Úroda může být zpracována na mošty, povidla, dětské výživy, křízaly, kandované ovoce, sirupy, to vše v certifikované bio kvalitě. Nabídka místních ovocných výrobků může významně přispět k rozvoji regionu.

Stanislav Boček, Crhov

Další povídka v nářečí, kterou sepsal na základě vyprávění lidového písmáka Josefa Skalského (pseudonym Josefa Šamalíka – pozn. MK) Vincenc Průcha se jmenuje:

KLADÍFKO

„Matko, so nemocné“, zvěstuvali stréček Borůfka své ženě, přejeda večír s koňma. Vozeli klade z Vostrufského lesa do Blanska. Pře této „fajnuvé“ práce se nadřeli jako kůň, nacasovali z řetazama, sochorem, návalkama pře kladeňo na vůz v lesu a nasmékali se pře zhasuváňo na štacióne v Blansko. Pře tem durch promokli, padál snih s dýšcem a není díf, že vonemocněli. Večír pak začalo mrznót jaksepatri. Tak se teda tem večír homeli, převlíkli čisťo košolo a hajde do postele. Tetička hovařily lipuvě čaj, předaly do něě aroma, kerý zavánělo šlihovico, daly stréčkovi, ale nic to nepomáhalo. Stréčka mlela zemnica, tetička rozhicuvaly kamna a stréček nařikali čem dál, tém víc. Proto poslali sena Josifka pro staró Verončino, to, co pomáhala vod „hósera“ a hiněch nemocí. Veronka přišly, daly pozdravení a dež hím tetička vložily, jak je ze starém zle, daly se do práce. Sedly si na legátko k posteli, stréček hekali a nařikali si na bolení „v životě“. Veronka mo vohmaty břoch, vodhrnoly kušolo, chvílo řečnuvaly a nakonec povídajó: „No, nic to není. Má nataženě popek“. A stréček f tē chvíli belí přesvěčené, že ta bolest fšeka pochází vod toho popka. „Fšeko se spravi, fšeko to znám“, kasaly se Veronka. Tetička hí mosely donest sklínko z kredence, z keré se pilo pívo he víno, dež Jozifek měl křtine před dvanácti letma. Potom moseli donest kósek svičke, tak na dva prste, keró vodřezali vod hromničke.

Dež Veronka měly, co potřebovaly, nahřily sklínko ho kamen, zapálily tem kósek svičke, posadily stréčkovi na popek a horkó sklínko na to poklopily dnem navrch. Stréček trpěli, méja popek vestrčené a dívaly se, jak Veronka dochtorujó. Horká sklínka přelnoła k břochu čím dál víc, svička ve sklince chvílo hořela a pak blik-blik, zhasla. Stréčkovi se zdálo, že se hím popek zdová a leze do té sklinke. Zakřičeli: „Cafra, to mě dělá dubře, zlatá Veronko, ve ste hale nad dochtore!“

A vupravdo se hím holevuvalo. Bolest přestávala. Stará Veronka se radošćo vrtěly na legátce, jak se stréčkovi holevilo. Tetička zatím hostily Veronko. Pokoj a mír se rozhostil ho Borůfků. Stréček si hladili břoch, hladili sklínko, kerá jož pevně seděla na

popko a zařezávala se do stréčkového špeko víc a víc. Jenom se hosmivali.

F kamnech dohořivalo, sklinka chládlá a po hudně chvíli stréček sebo začali vrtět. Jož hím ta sklinka začínala klačit a popek zavřeně ve sklince začínal bolet. Povídajó: „Tetka, meslím, že jož dost. Jož me to pobolívá.“ Veronka chlácholily stréčka, habe jenom měli strpení. No a dež stréčkuvo „strpení“ belo ho konca, rezolutně se rozkřikli: „Tož jož dost! Voděléte to sklinko!“ A tade se stalo něco nečekányho. Sklínko nebolo možný zdělat, ta seděla zamáčknotá ve stréčkovým špekuvatým břochu, jag dež jo zarazí palico do pařeza. Kébalý s nō do stran, tahly do vrcho a nic platný. Spíš be bely stréčkovi vetrhly tem popek he ze

třevama. Stréček se zhrozeli: „Šmarjá, me to nezdeláme, co já bodo fčil dělat?“ A předčasné mír a pokoj, keré hostuvál fseknice ho Borůfků se vobrátil v hotuvě vočistec.

Stréček hučeli, děčka řvaly, terička se šklíbily a stará Veronka bely z jehích komštem f koncách. Tak nezbelo, než hunem poslat pro sóseďa, zapřihnót pár koní do voza a jet pro teho dochtora do Slópa, co tam nedávno začal ordiníruvat. Fšeci staja vokolo stréčkově postele čekali, sóseď s dochtorem nejeli a stréček málem dodělávali. „Putvora sklinka“ nadávali. Ščastně vůz zahrčel. Tetička běžely naproti do dveří. Dochtor v beranici a kužocho vběhl do seknice, sleša stonání, povídá: „Ale pantáto, co je Vám?“ Stréček vodhrnoly dochno, vestrčili

popek a vokazovali na sklínko, kerá seděla na vobjemným břochu, jako hrumádka jeteline na Vintokách. Volali: „Pane dochtore, homřo!“ „I neumřete“, koněšil pán dochtor, zdělávaja ze sebe kužoch a beranico. Podíval se na stréčka, zapetlúval to sklínko a volál na tetičko: „Přineste mě ihned kladívkó!“ Tetička velítly na dvůr a ve vokinko zahřidly kladívkó na kotí kose. V mžiko je chmatly, vběhly do seknice a podaly dochtorovi. Dochtor vzál kladívkó, napřihl a cink!

Sklínka se rozlítla na čtyry kóske a belo po bolesti. Stréček děkuvali: „Pane dochtore, ve ste zlaté čluvěk. Ve ste mě zachránil.“ Dochtor se zasmil, vetahl z brašne flaštičko s kapkama vod žalódka, nařídil stréčkovi „hoživání“ a chestál se k vodjezdó. A tak stréček začali hned hoživat to medecíno. Tetička veruvnaly hóčet s panem dochtorem a chválily ho do nebe. Dochtor vodjel. No a stréček drohé deň ráno beli zdraví a jeli znuva do lesa na klade. Cestó vo celé věce dumali: „Ten dochtor je přece jenom pašák. Podrohí bode nélepši babe vchnat z baráka a hnedka zavolat dochtora.“

Sloupská pekařská historie

Na začátku dvacátého století byli ve Sloupě dva pekaři - Svoboda a Ševčík. V roce 1911 se Jakub Ševčík odstěhoval do Ameriky a jeho pekárnu si pronajal Leopold Černý, rodák z Jedovnic. V roce



1913 začal péct první chléb a pečivo.

Leopold Černý byl střední rozložitě postavy, později s bráškem, nosil velký knír. Ve Sloupě byl oblíbený, zejména mezi kluky, kterým štědře dával „nepodařené“ (jak on říkával) rohlíky. V roce 1919 byl zvolen starostou obce a v jejím čele stál až do listopadu 1922. Úřad starosty mu ale nic užitečného nepřinesl. Nešťastná příhoda ho připravila o značnou část majetku.

V roce 1928 zemřel pekaři Svobodovi z Příhona jediný syn František, který měl převzít po otci živnost. Starý pan Svoboda byl nucen pekárnu zavřít. Od té doby byl Leopold Černý ve Sloupě jediným pekařem. V roce 1931 i on předal svou živnost mladšímu synovi Bohuslavovi a starší syn Ol-dřích odešel na

Čerstvé pečivo ze Sloupu získalo modrou kapku

Mezi první držitele označení Moravský kras – regionální produkt, které nese i symbol modré kapky, patří také pekárna akciové společnosti Zemspol ze Sloupu. Její čerstvé pečivo prošlo přísným hodnocením a splnilo všechna požadovaná kritéria.

Před lety i ve Sloupě fungovala pekárna a lidé byli zvyklí na místní čerstvé pečivo. Na tuto tradici před patnácti lety navázal Zemspol, když zakoupil vybavení do pekárny od francouzské firmy Bongard. „Byla to doba, kdy byly v módě bagety. Zájem o ně ale upadl a my jsme začali hledat, čím je nahradit. Dnes už je nepečeme vůbec a máme dost pestrý sortiment, o který je zájem,“ říká vedoucí pekárny Hana Sedláková.

Na jdou odbyt slunečnicové rohlíky a menší chlebičky ze stejného těsta. Oblíbené jsou bulky sypané sezamem, rohlíky s různými semínky podle požadavků zákazníka. Grahamové pečivo je více dietní, odebírá ho například blanenská nemocnice.



pekárnu do Kotvrdovic.

Neštěstí se ale domu Černých znovu nevyhnulo. V roce 1932 Bohuslav Černý způsobil autonehodu a musel platit vysoké odškodné. V dražbě získal pekárnu blanenský advokát a starosta dr. Rodkovský, který ji pronajal staršímu synovi Leopolda Černého - Oldřichovi, který se z Kotvrdovic vrátil zpět do Sloupa.

Jak se dříve peklo. Starý pan Černý a později i jeho synové pekli denně maximálně dvě pícky chleba (do jedné se vešlo 120 kg pečiva) a kolem tisíce rohlíků. Chleba byl ze žitné mouky, rohlíky z pšeničné. Vstávalo se o půlnoci, dvě hodiny před tím se těsto zadělávalo. Míchalo se ručně ve velkých „trokách“, potom se těsto ručně válelo. Napřed se pekly rohlíky, dopoledne přišel na řadu chleba. Pekař Černý měl kolem stovky ošatek a několik lopat na sázení chleba do pece. Těsto se dávalo do ošatek, každý pecen se omýval vodou, z ošatky se chléb vyklopil na lopatu a sázel do pece. Upečený se znovu potíral vodou a dával vychladnout do regálů.

Rozvážku zajišťovali oba bratři Černých jako školáci už před I. světovou válkou. Jeden z nich nosil rohlíky do Vavřince, Veselice a Suchdola, druhý do Petrovic a Žďáru, a to po hospodách a obchodech v šest hodin ráno, aby v osm mohli jít do školy. Později rozváželi pečivo na kole a na rozvoz chleba měl Leopold Černý koníka.

Podle obecní kroniky

pekárny. Chléb patří jen k doplňkovému sortimentu.

Sloupská pekárna je ale také vyhlášená svým sladkým pečivem. Vánočky s mandlovými lupínky, které dlouho vydrží jako čerstvé, jdou na dračku. Konkurojí jim snad jen koláče. Větší pro



Pečlivě ženské ruce balí stovky svatebních koláčků.

obchodní síť a malé koláčky svatební. Ty si objednávají lidé z dalekého okolí, i z Brna. Někdo je chce obalované s máslem a cukrem, vanilkou, jiný zase „bez“

Strípky odjinud

(pokračování rubriky ze strany 1)

Do roka tři nové značky

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

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

Ostatním značkám se také daří

Zatím nejvíce certifikátů pro místní výrobky přibýlo na Šumavě. Na konci května tam komise schválila udělení značky deseti novým výrobkům, čímž se počet udělených certifikátů vyšplhal na sedmáct. V Krkonoších vzniklo už první oficiální prodejní místo – Infocentrum v Janškových lázních.



Regiony se dohodly na spolupráci

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

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



Vedoucí Hana Sedláková kontroluje pece.

aby si na své přišli i diabetici. Na požádání se pečou i koláčky makové nebo ořechové, ale ty mají trochu jiný tvar. Na svatby, na pohřby, na rauty, oslavy i na poutě. Tím ale výčet sloupského pečiva zdaleka nekončí. Oblíbené jsou mazance, záviny, loupáčky, šátečky makové i ořechové...

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!

Važkeré informace o značce a způsobu jak ji získat

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.



www.spolekmoravskykras.cz