Noví nositelé regionální značky | Ovocné bohatství Bílých Karpat | Gengel | DVD dokument o Bílých Karpatech

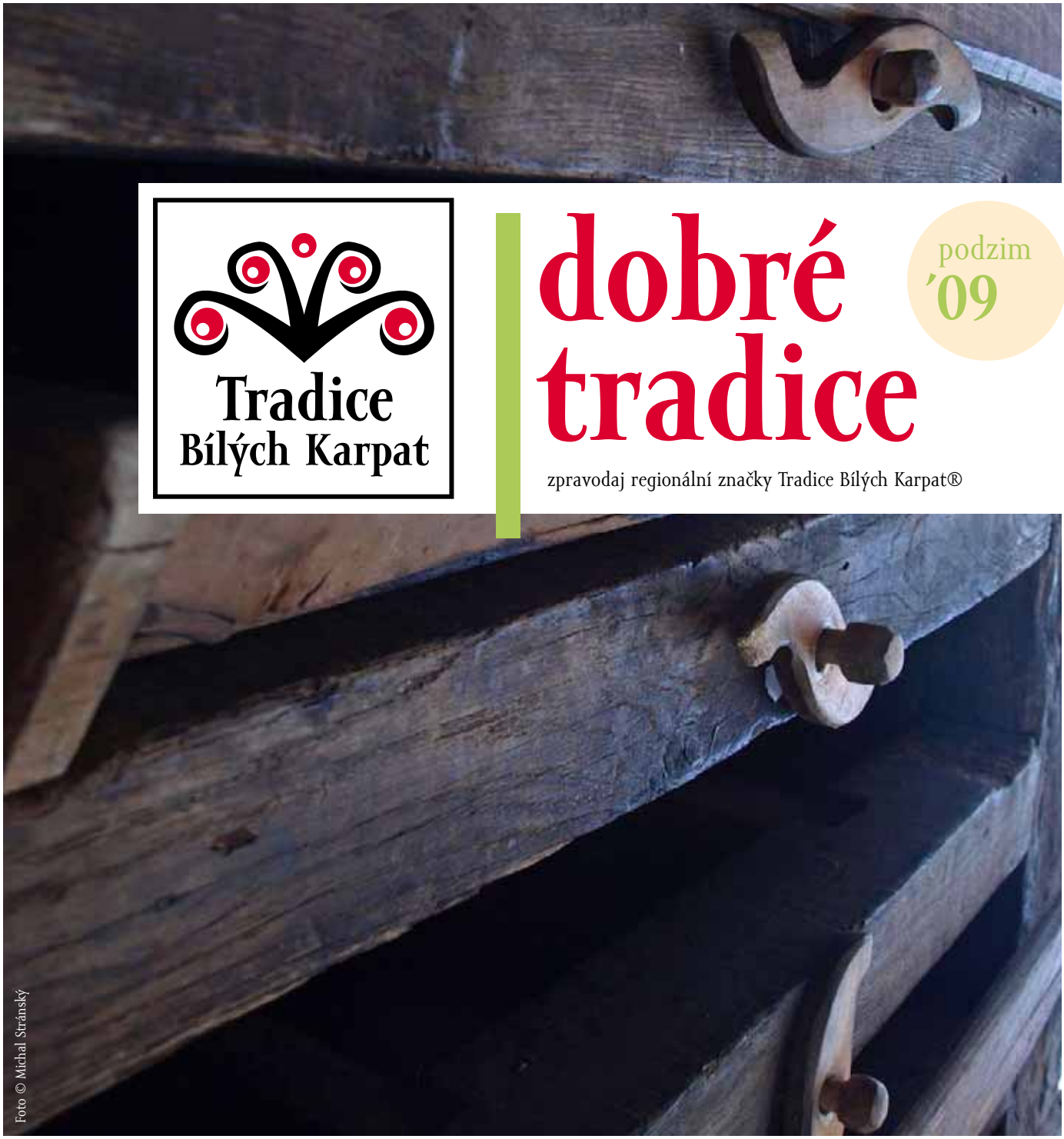


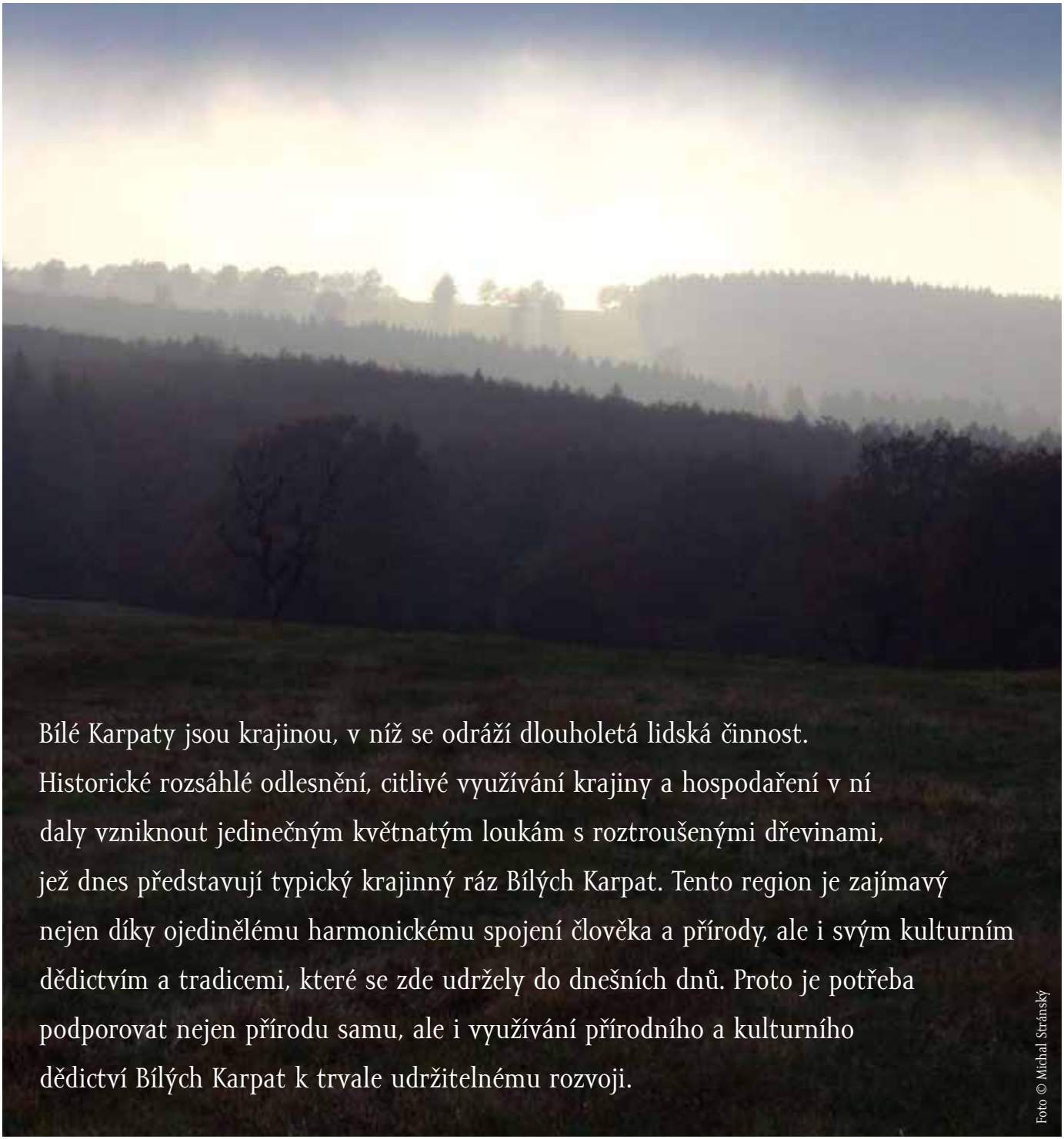
Foto © Michal Stránský

Tradice Bílých Karpat

dobré tradice

podzim '09

zpravodaj regionální značky Tradice Bílých Karpat®



Bílé Karpaty jsou krajinou, v níž se odráží dlouholetá lidská činnost. Historické rozsáhlé odlesnění, citlivé využívání krajiny a hospodaření v ní daly vzniknout jedinečným květnatým loukám s roztroušenými dřevinami, jež dnes představují typický krajinný ráz Bílých Karpat. Tento region je zajímavý nejen díky ojedinělému harmonickému spojení člověka a přírody, ale i svým kulturním dědictvím a tradicemi, které se zde udržely do dnešních dnů. Proto je potřeba podporovat nejen přírodu samu, ale i využívání přírodního a kulturního dědictví Bílých Karpat k trvale udržitelnému rozvoji.

Foto © Michal Stránský

Kouzlo místních výrobků

Zpravodaj, který držíte v ruce, mluví o tradicích, opěvuje krásy Bílých Karpat, ale také představuje regionální výrobce. Proč by měly někomu ležet na srdci regionální výrobky?

Občas si představuji život posunutý do předminulého století. Vzhledem k pravděpodobnostnímu počtu bych se narodila do mnohočetné rodiny chudého domkáře, měli bychom malé políčko, pár domácích zvířat a všichni včetně dětí by pracovali na poli. Vypěstovali bychom sotva dost k uživení, jedli jednoduchá jídla, jednou za delší čas i trochu masa. Utkali bychom i nějaké to ošacení ze lnu a vlny. To, co bychom nezvládli sami, by se dalo nakoupit či vyměnit s dalšími lidmi ve vsi. Věděli bychom, z čeho výrobky, které spotřebováváme, pocházejí.

Pak se člověk zase vrátí do současnosti... Při výukových programech s dětmi zkoušíme takovou hru. Však si ji zahrajte také – představte si, že na vás zůstane jen oblečení české výroby. Budete více oblečení, nebo nazí? Kdybyste měli vyřadit z jídelníčku dovezené potraviny, kolik vám toho zůstane k obědu?

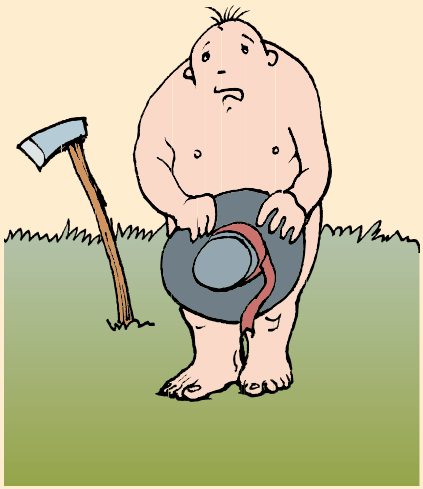
Svět se rychle mění. Ekonomové přišli na začátku 19. století s teoriemi komparativních a absolutních výhod (jinými slovy – je fajn, když se v Polsku vyrábí samá zelenina a v České republice auta, pak se výrobky smění a všichni na tom získají). Podstatou mezinárodní spolupráce je dnes liberalizace obchodu, tedy možnost vyrábět kdekoli cokoli s jakýmkoli kapitálem a pracovní silou a hlavně bezcelně dovážet a vyvážet.

Další vědci se dívají na to, co zmíněné změny v hospodaření přinášejí. Mluví mj. o externalitách, které dopadají na ty, kteří změny nezpůsobili. Jedná se o důsledky nejen environmentální (spojené zejména s dopravou – hluk, výfukové plyny, chemikálie určené na konzervaci potravin, emise CO_2 a s nimi související globální změna klimatu apod.). V poslední době jsou zřetelně vidět také ekonomické a sociální vlivy – závislost na cizích investorech, kteří se mohou obratem přestěhovat jinam, závislost na fosilní energii z obrovských a vzdálených zdrojů, krach místních obchodů a služeb, nejistota pracovních míst zejména na venkově. Z regionů odplývají miliardy korun v dálné země, aniž by byly pro místní komunitu znovu prospěšné, aniž by se v ní takzvaně několikrát „otočily“.

V žádném případě nechci tvrdit, že vývoj neměl své přínosy, externality mohou být samozřejmě také kladné – rozvoj technologií, zdravá konkurence, pokles cen atd. Propagace místní ekonomiky se rozhodně nerovná ani slepému nacionalismu. Jak tomu už bývá, řešení je někde ve zlaté střední cestě.

Ve zmiňované hře pomyslně zůstáváme jako ten nahý král v pohádce, a hladoví jako vlci. Co s tím? Není tak těžké dělat něco pro to, abychom byli víc svoji a místní. Potřebujeme-li něco koupit, lze se rozhlédnout, co je v blízkém okolí šikovných lidí a výrobků, věnovat chvilku čtení etiket na výrobcích. Říká se tomu spotřebitelská volba – zkusme podpořit místní ekonomiku.

Jana Tesařová

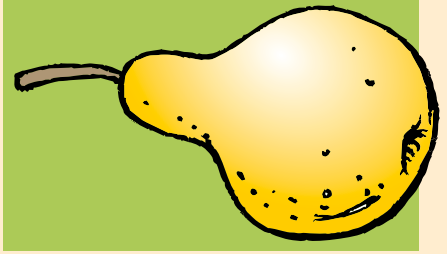


Vítáme nové nositele

Jedním z nejdůležitějších okamžiků v životě regionální značky Tradice Bílých Karpat® **v roce 2009 bylo rozšíření počtu jejích nositelů. V květnu zasedala komise pro udílení regionální značky, která posoudila pět žádostí. Zatímco jedna žádost byla zamítnuta z důvodu nesplnění kritérií potřebných pro přijetí, dalším čtyřem žadatelům můžeme gratulovat a uvítat je mezi nositeli značky. V krátkosti je nyní čtenářům představujeme.**

Do společnosti nositelů regionální značky **Tradice Bílých Karpat®** uvítáme další zájemce – řemeslníky, zemědělce či výrobce, připravujeme také certifikaci služeb.

Jana Richterová



Likérka Nezdenice, s.r.o.
Bylinná Lopeník, Slovácká slivovice

S výrobou destilátů začal pan Florián Mahdal v roce 1922 v Bánově. Zaměřil se na slivovici a borovičku, ale po návratu syna Bohumila ze studií na likérnické škole v Praze výrobu rozšířili také o likéry. Po znárodnění firma ještě několik let fungovala, než v roce 1951 zanikla. Počátkem 90. let navázal na rodinnou tradici Bohumil Mahdal se svou dcerou Ivanou Baránkovou v Nezdenicích. Rodina v restituci získala zpět původní kameninové nádoby, ve kterých se vyrábějí lahodné nápoje podle dědečkových receptů dodnes. V roce 2007 se do výroby zapojuje Petr Beníček, vnuk Bohumila Mahdala, a vzniká společnost Likérka Nezdenice s.r.o.

Foto © Jana Richterová

Značka Tradice Bílých Karpat byla propůjčena likéru *Bylinná Lopeník* a *Slovácké slivovici*. Podle pana Beníčka likérka není ještě dostatečně známá ani v regionu, řada lidí je překvapena, že se jejich oblíbené nápoje vyrábějí tak blízko. Proto firma od regionální značky očekává zejména zviditelnění a propagaci, a to nejen v regionu.

Likérka Nezdenice s.r.o. | č.p. 23 | 687 32 Nezdenice
+420 **776 797 090 | kontakt@likerkanezdenice.cz |**
www.likerkanezdenice.cz

Foto © Marie Petrů

regionální značky

AGROLIP, a.s.
Víno jakostní bílé

Vinice v okolí Lipova patří do vinařské oblasti moravské, podoblasti slovácké. Zprávy o pěstování hroznů jsou zde dochovány už ze 16. století. Vinařství na panských vinicích naposledy patřících hraběti Magni ze Strážnice obnovilo ve větším rozsahu po druhé světové válce vinařské družstvo, později zemědělské družstvo, jehož pokračovatelem je společnost AGROLIP, a.s. V současné době hospodaří na 123 ha vinic, z toho 114 ha plodných.

Regionální značka byla udělena výrobku Víno jakostní bílé – Ryzlink rýnský, který tvoří téměř jednu třetinu celkové produkce. Tato odrůda sice není původní, vyšlechtěna byla v Německu pravděpodobně křížením odrůdy Heunisch se semenáčem Tramínu, ale rychle u nás zdomácněla. První zmínky o jejím pěstování v českých zemích jsou ze 17. století. Vedoucí vinař pan Janoška tuto odrůdu charakterizuje následovně: *„Víno se vyznačuje světle zelenožlutou barvou, příjemně květinovou nebo jablečnou vůní s příchutí květu lípy a příjemně svěží chutí s vyššími kyselinami. Je plné a harmonické.“*

AGROLIP, a.s. | č.p. 560 | 696 72 Lipov | +420 518 338 286 (ústředna), +420 518 338 122 (výroba vína) | agrolipzj@tiscali.cz | www.agrolip.cz

Petr Kohout
Dřevořezby

V ulici, kde žil dědeček Petra Kohouta, vykáceli po válce lipovou alej. Dědeček nemeškal a do svého bytu nanosil takové množství dřeva, že mu vystačilo na vyřezávání drobnůstek po celý život. Možná právě u něho našel jeho vnuk inspiraci. Vyučil se sice houslařem, ale prosadit se v oboru bylo těžké, a tak začal vyřezávat. V současnosti žije se svou rodinou na Žítkové. Používá dřevo z místních lesů, které dopravuje se svým koněm do domácí dílny. Zaměřuje se na sochy a reliéfy především z lipového dřeva. Motivem je krajina Žítkové, ale i sakrální tematika.

Petr Kohout | Žítková 88 | 687 74 Starý Hrozenkov | +420 732 841 370 (jen SMS)

Foto © Jana Richterová

Zahradnictví Vilímek, s.r.o.
Ovoce – jablka, hrušky, švestky

Už prarodiče Ondřeje Vilímka byli zemědělci, takže vztah k tomuto oboru měl po kom zdědit. Ovocnářství, pro které žádal o regionální značku, začal v rodině studovat jako první, ale jak sám říká, vzdělávat se musí celý život. V oboru pracuje patnáct let a řada věcí se stále mění a vyvíjí. Proto si kromě práce v sadu musí najít čas i na různé semináře a přednášky, vzdělává se i v zahraničí. V současné době obhospodařuje přibližně 50 ha luk a pastvin s přirozeným chovem skotu a koní. Ze zahradnického oboru se zaměřuje na školkařskou prvovýrobu a produkci jádrového ovoce. Od roku 1998 je držitelem ochranné známky SISPO (Svaz pro integrované systémy pěstování ovoce).

Zahradnictví Vilímek, s.r.o. | 1. května 1040 | 763 31 Brumov-Bylnice | +420 577 331 147 | ovilimek@volny.cz | www.vilimek.w1.cz

Foto © Zahradnictví Vilímek

Foto © Zahradnictví Vilímek

Na postranních lištách následujících stránek nabízíme přehled všech současných nositelů regionální značky (s výjimkou nových nositelů představených na předchozí dvoustraně).

Ovocné bohatství Bílých Karpat

Těžko bychom našli dva lidi, kteří jsou ve všem stejní. Každý člověk má svoji jedinečnou povahu, zájmy, vkus, i kdyby se jednalo o dvojčata vzhledově si podobná jako vejce vejci. Přestože máme možnost potkat za svůj život jen malou část ze všech lidí, určitě nás mnozí z nich mohou obohatit či něco naučit. Je tedy dobré, že nejsme všichni stejní. Tak jako existuje různorodost mezi námi lidmi, vidíme ji i ve světě a v přírodě. Nikdy nevíme, s čím se setkáme a co nám to může přinést. Proto ochuzením, či dokonce ztrátou druhové rozmanitosti v našem okolí ztrácíme i my.

„Rozmanitost bychom měli chránit nejen ve volné krajině a v chráněných územích, ale také na polích, v zahradách a sadech, protože i pěstované, tedy kulturní, rostliny jsou nedílnou a důležitou částí biodiverzity," uvádí Ing. **Petr Dostálek** z organizace Gengel.

Jedním z odborníků, kteří se věnují druhovému bohatství ovocných dřevin, je Ing. **Stanislav Boček**, Ph.D., který působí jako pedagog na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně, na Ústavu šlechtění a množení zahradnických rostlin. Z článků, jež publikoval sám či společně s naším předním pomologem Ing. **Václavem Teterou**, CSc., jsem s laskavým svolením autorů vybrala několik následujících zajímavých myšlenek.

Za minulého režimu padla při vyvlastňování půdy a rozorávání mezí řada ovocných stromů, které tvořily přirozené hranice jednotlivých pozemků. Dále se na úbytku odrůd podepsala intenzifikace zemědělství a šlechtění nových, výkonnějších odrůd. V dnešní době se stává trendem nahrazovat ovocné stromy, typické pro venkovské zahrady, okrasnými dřevinami, a to převážně jehličnany. Venkovská zeleň se tak přibližuje městské, respektive veřejné zeleni a vesnický prostor se stává jednotvárným. Přesto se u nás najdou oblasti, jako je Valašsko a Bílé Karpaty, kde se dosud uchovalo velké množství starých a krajových odrůd.

Foto © Michal Stránský

Sepětí člověka s ovocným stromem dokumentuje řada básní, písní, pořekadel či pranostik. Lidové názvy ovoce jsou součástí dialektického bohatství českého jazyka. Historický význam nalézáme v osobnostech ovocnářů, v letitých stromech samotných, v odrůdách, které přežily staletí, a měli bychom si jich vážit stejně jako uměleckých děl. Mnohé staré odrůdy jsou opředeny legendami. O odrůdách jabloní Gdánský hranáč nebo Vejlímek červený se například traduje, že si je brali čeští emigranti po bitvě na Bílé hoře s sebou do exilu v Porýní, kde zdomácněly a dostaly tamní jména.

Pěstování ovocných stromů má i etický význam ve smyslu vynaložení práce hospodáře ve prospěch budoucích pokolení – nejen svého rodu, ale celé společnosti. V souvislosti s estetickou funkcí ovocného stromu nás napadne jeho rekreační význam, poskytuje totiž člověku možnost aktivní relaxace a rozvoje manuální zručnosti. Zdokonalování se v dovednostech sadařských prací, jako je roubování, tvarování a řez ovocných stromů, překračuje osobní zkušenosti. Předávání těchto dovedností potomkům nebo studentům ukazuje další význam ovocných stromů, a tím je vzdělávání. Prof. Ing. **Jiří Mareček**, CSc., se ve svém článku *Ovocný strom jako významná součást krajinného rázu* (2006) zmiňuje o významném osobitém vlivu ovocných stromů na krajinný ráz: „Pozemky s většími výsadbami ovocných dřevin byly neoplocené, polní sady umožňovaly souběžné pěstování zemědělských plodin. Byla vytvořena ekologická i občanská propojenost (průchodnost) krajiny jako celku.“ >

Med – květový, pastovaný, medovicový

Miroslav Táborský

Rodina Táborských obhospodařuje na 30 včelstev v nástavkových úlech; mají med květový, medovicový i pastovaný, který je zpracováván pouze mechanicky, bez zahřívání a jakýchkoliv přísad. Snadno se roztírá a neteče, proto je vhodný zvláště pro děti. Med je hodnotná potravina přírodního charakteru, vytvořená společenstvím včel ze sesbíraných sladkých šťáv květin (nektaru) či stromů (medovice). Lidé by měli jíst med z lokality, kde žijí, jako prevenci proti pylovým alergiím.

Miroslav Táborský | Mánesova 17 | 687 71 Bojkovice | +420 572 643 518 | vcelpro@cmail.cz

Jablečné mošty a sirup z černého bezu

Tradice Bílých Karpat, s.r.o.

Moštárna v Hostětíně navazuje na tradice bělokarpatského ovocnářství. Postup výroby moštů i sirupů v co největší míře zachovává přírodní charakter nápoje. Mošty jsou nefiltrované, nepřibarvené, nepřislazené, neředěné, bez chemických přísad. Sortiment zahrnuje *Hostětínský mošt BIO*, *Hostětínský mošt*, *Hostětínský mošt s červenou řepou BIO* a *Hostětínský mošt s černým rybízem*. Mezi sirupy je nositelem značky *Hostětínský sirup z květů černého bezu BIO* vyznačující se lahodnou chutí a svěží vůní.

Tradice Bílých Karpat, s.r.o. | Hostětín 4 | 687 71 Bojkovice | +420 572 641 040 | mostarna@tradicebk.cz | www.tradicebk.cz

Čajové servisy

Libor Baránek

Libor Baránek vyrábí na svém hrnčířském kruhu funkční režnou a glazovanou keramiku z černé burelové hlíny. Některé glazury si přitom míchá sám. Přestože se zaměřuje na čajové servisy a produkty spojené s čajovou kulturou, vyrábí i jiné druhy užitkové keramiky – solničky, mísy, polévkové mísy, závěsné květináče a soupravy na čokoládové či sýrové fondue. Do budoucna plánuje také výrobu krajáčů, máselnic a dalších ryze užitkových výrobků.

Libor Baránek | Bezručova 553 | 687 71 Bojkovice |
+420 **605 033 951 | liborus@seznam.cz**

Velické hladění

Věra Častová

Hladění je jednou z nejzdobnějších součástí svátečního a obřadního ženského kroje z Velké nad Veličkou na Horňácku. Ozdobu nosí na hlavě především nevěsta a její družičky. Její zhotovení je výhradně ruční prací a Věra Častová je zřejmě jediná, kdo hladění dnes ještě vyrábí. Ke zhotovení jednoho kompletu mimo jiné potřebuje několik druhů látkových kvítků, asi 15 metrů vyšívaných či malovaných pantlí, stříbrné drátky smotané do pružinky – tzv. bulionky – a až 1 000 skleněných perliček různých barev a velikostí.

Věra Častová | č.p. 27 | 696 74 Velká nad Veličkou |
+420 **606 726 763 | info@candi.cz**

Foto © Michal Stránský

> Moderní odrůdy jsou silně prošlechtěné a poskytují dobré výnosy jen při dodržení intenzivní agrotechniky. Každý ovocnář ovšem nemá k dispozici kvalitní půdu nebo z různých důvodů nechce stromy intenzivně ošetřovat. Výjimečnost řady starých, mnohdy neprozkoumaných a neznámých odrůd spočívá v tom, že vykazují vysokou přizpůsobivost k méně příznivým klimatickým a půdním podmínkám, odolávají stresům, mnohé jsou odolné vůči chorobám a škůdcům. Například některé místní odrůdy slivoní vykazují toleranci k virové chorobě šarka švestky, která je příčinou plošné devastace tohoto ovocného druhu. Odrůda Bílá trnečka, kterou objevil Ing. Tetera v roce 1974 v malé obci Seninka na Valašsku, vzhledem ani chutí nevyniká, ale šarkou nebyla zatím infikována. Může se proto stát v budoucnu velmi zajímavým zdrojem pro šlechtění.

Na náš trh se dostává jen omezený sortiment odrůd a zákazník nemá možnost širšího výběru. Staré odrůdy však disponují celou škálou vybarvení, tvarů, chutí a vůní, které u dostupných komerčních odrůd postrádáme. Prastará odrůda jabloně Krátkostopka královská nezaujme velikostí, plochým tvarem ani kožovitou slupkou, její pikantní chuť a aroma jsou ovšem jedinečné, připomínají citrusové plody. Každá odrůda se jindy sklízí, je vhodná k jinému způsobu zpracování, ať už je to moštování, sušení, vaření povidel, destilace či dlouhodobé skladování pro přímou konzumaci.

Celosvětově jsou proto pořádány sběrové expedice zaměřené na nalezení zajímavých starých a krajových odrůd. Na přelomu 60. a 70. let 20. století se Ing. Tetera zabýval studiem a záchranou krajových a místních odrůd na Valašsku, přičemž shromáždil část genofondu ve **Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm**. Dlouhodobě se problematikou sadů zabývá **Český svaz ochránců přírody (ZO ČSOP Bílé Karpaty) ve Veselí nad Moravou**. Na počátku 90. let založili genofondový sad v národní přírodní rezervaci Zahrady pod Hájem ve Velké nad Veličkou, kde shromáždili zejména místní odrůdy slivoní. V roce 2003 zahájili ve spolupráci se **Správou CHKO Bílé Karpaty** a za účasti odborníků **Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity v Brně** projekt zaměřený na záchranu a využití krajových odrůd Bílých Karpat s dlouhým názvem **Využití krajových odrůd ovocných dřevin pro udržení a obnovu krajinného rázu v CHKO Bílé Karpaty a pro záchranu biodiverzity**.

Cílem bylo zmapovat výskyt extenzivních ovocných sadů a významných jedinců rostoucích v nich, případně samostatně jako solitéry. Za tři roky trvání projektu bylo zmapováno a zhodnoceno 180 extenzivních sadů s více než 2 200 stromy v 220 odrůdách, zejména jabloní, hrušní a slivoní. Pozornost byla věnována i méně rozšířeným ovocným dřevinám, jako jsou jeřáb oskeruše, dřín obecný, mišpule německá, ořešák královský, morušovníky a další. U všech nalezených krajových a místních odrůd byl vypracován odborný pomologický popis plodů a zveřejněn v knize *Ovoce Bílých Karpat* (Tetera a kol., 2006).

Praktický výstup projektu představuje množení významných odrůd a jejich postupné zařazování do genofondových kolekcí v nově vzniklých výsadbách v Bojkovicích a Rokytnici. Odrůdy jsou naroubovány na semenných podnožích, jsou zapěstovány ve tvaru polokmene a vysazeny v širokých sponech na zatravněné ploše. Sady v Bojkovicích, Rokytnici i Velké nad Veličkou jsou vedeny v systému ekologického zemědělství. Rostlinný materiál vysazený a udržovaný v těchto sadech je přístupný pro další vědecké bádání, mimoto je vhodným zdrojem roubového materiálu pro regionální školky. Pomocí školek pak dochází k dalšímu šíření místních odrůd a podporuje se jejich pěstování. V budoucnosti se nabízí využití genofondových ploch jako ukázkových farem hospodařících ekologicky šetrnými postupy.

Řada krajových odrůd se může stát místními specialitami, a tak přispět k rozvoji cestovního ruchu a celkovému rozkvětu regionu. Již dnes se některé místní odrůdy začínají více rozšiřovat a roste jejich obliba u pěstitelů i konzumentů. Jedna z nejrozšířenějších a nejoblíbenějších odrůd v regionu, jabloň Jadernička moravská, má univerzální použití, hodí se k přímému konzumu, na moštování, sušení, výrobu povidel, ovocných vín i destilátů. Vysoce plodná odrůda hrušně Jačmenka (nebo též Majdalenka) se začíná vysazovat v okolí Velké nad Veličkou i jinde, protože má prvotřídní vlastnosti z hlediska využití do kvasu (aroma, výtěžnost). Odrůda hrušně Praskula je velmi populární na Bojkovicku (Bzová, Pitín, Bojkovice, Záhorovice) i na Moravských Kopanicích (Starý Hrozenkov), kde je označována názvem Dule. Hodí se výborně na sušení a pálení. Odrůdy Medůvky a Súkeničky, hrušně nalezené v Pitíně, respektive Nedašově Lhotě, mají výbornou chuť v čerstvém stavu. Ze skupiny slivoní má největší budoucnost hojně rozšířená, k šarce švestky tolerantní odrůda Durancie, využívaná zejména na pálení. V oblasti Moravských Kopanic je velmi oblíbený Špendlík žlutý, bezesporu kvůli vynikající sladké aromatické chuti a snadné odlučitelnosti od pecky. Hodí se jak přímo k jídlu, tak na přípravu povidel a marmelád, výborný je i zamražený.

Jana Richterová

Bednářské výrobky

Josef Fryzelka

Firma Josefa Fryzelky z Vlachovic pokračuje v rodinné tradici po pradědovi a otci. V jeho bednářské dílně, která je jednou z pouhých pěti v celé České republice, vzniká řada tradičních výrobků – sudy od 5 do 700 litrů (také barrique na víno, vypalované sudy na whisky a kalvádos), dále kádě na ovocný kvas, zelí i vodu, nasálačky na maso a okovy do studní. Sortiment doplňují lázeňské kádě, sedací vany, saunový program a stylový bednářský nábytek. Dřevo k jejich výrobě pochází z okolních valašských lesů.

Josef Fryzelka | č.p. 326 | 763 24 Vlachovice |
+420 577 324 025, +420 603 869 246
fryzelka@bednarstvi-jf.cz | www.bednarstvi-jf.cz

Užitková a dekorativní keramika

Martin Dudek

Martin Dudek netvoří na hrnčířském kruhu, kermiku dělá takzvaně „z ruky“. Vyhledávají ji zákazníci, jimž vyhovuje její robustní charakter, mnohdy poněkud bizarní tvary a neobvyklé pojetí předmětů určených k dennímu užívání – například čajové konvice inspirované starými žehličkami. Dudkova keramika z šamotové hlíny má charakteristickou barevnost přírodních, zemitých tónů, jíž se dosahuje šlemovkami přibarvovanými burelem a oxidy kovů a obměňováním teplot při vypalování v peci.

Martin Dudek | Komňa 12 | 687 71 Bojkovice |
+420 731 581 405 | keramikadudek@email.cz |
www.sweb.cz/keramika.dudek

Ručně tkané výrobky

Hana Buchtelová

Hana Buchtelová pracuje na dřevěném stavu starém přibližně dvě století.
Je jednou z mála tkadlen, které se zabývají ručním tkaním ze lnu, bavlny a konopí, tedy z materiálů v minulosti pro oblast Bílých Karpat charakteristických. Na svých výrobcích, ať už se jedná o ubrusy, dečky, prostírky, polštáře a krojové součásti, nebo kabelky, kravaty, bylinkové pytlíčky a závěsy na koštovky, pleskačky či štamprle, aplikuje vzory *horňácké činovati* s využitím původní barevnosti.

Ing. Hana Buchtelová | Malá Vrbka 54 | 693 73 Hrubá Vrbka t/f +420 **518 329 763**
vetracek111@seznam.cz | www.rucnitkani.net

Sušené ovoce

Zdeněk Ševčík

Sušení je tradiční způsob konzervace ovoce, šetrný k životnímu prostředí i peněžence zákazníka. Zdeněk Ševčík pěstuje převážně původní krajové odrůdy, které jsou odolné vůči chorobám a nevyžadují ošetření agrochemikáliemi. Metoda sušení při teplotách do 50 °C v ovoci uchovává nejvíce vitamínů, minerálů a bílkovin. Navíc udrží jeho charakteristickou vůni a chuť. V prodejnách zdravé výživy patří sušená jablka, hrušky, švestky, třešně a vlašské ořechy z domácí sušírny Zdeňka Ševčíka k vyhledávaným produktům v kvalitě BIO.

Ing. Zdeněk Ševčík | Pitín 15 | 687 71 Bojkovice |
t/f +420 **572 641 334**, +420 **728 049 864**
sevcik.pitin@seznam.cz

Gengel není jen odrůda nahého ječmene

Na mnoha místech jsme v tomto zpravodaji použili výrazy staré a krajové odrůdy. Jak se od sebe liší dva pojmy, které nám mohou připadat jako synonyma? Odborníci z obecně prospěšné společnosti Gengel vysvětlují rozdíl takto:

Krajové nebo i místní odrůdy vznikly v určité oblasti či místě a v rámci této oblasti se tradičně po dlouhou dobu pěstovaly. Jsou tedy staré ve smyslu „dlouho existující“. Podobně jako je starý člověk ten, který má za sebou dlouhý život. Neznáme přesně jejich tvůrce neboť byly „výsledkem práce lidu“, který žil a hospodařil v daném kraji. Typické pro ně je mnohdy také pojmenování v místním dialektu – např. gengel, křibice, boží dřívce... Pro Valašsko je takovou typickou a i dnes dobře známou krajovou odrůdou jabloně například Jadernička moravská. **Staré odrůdy** byly popsány nebo vyšlechtěny nejpozději v 19. či první polovině 20. století jednou osobou, rodinou nebo šlechtitelskou firmou (známe tedy zpravidla jejich konkrétního původce, tvůrce), byly zapsány v dobových katalozích nebo nabídkách osiv, oficiálně evidovány.

Mnohé z těch, které dnes nacházíme na Moravě, byly vyšlechtěny například v Čechách (Panenské české), Německu (Baumannova reneta) či Americe (Krasokvět žlutý) a při svém návratu domů je přinesli lidé, kteří „do světa“ odjeli za prací.

Gengel je jméno *staré krajové odrůdy* nahého ječmene, která byla na východní Moravě pěstována generacemi rolníků po celá staletí. Její osivo se předávalo z pokolení na pokolení. Této prastaré obilniny s tmavými zrny si lidé vysoce cenili. Řada starých krajových odrůd a plodin již nenávratně zanikla, gengel se jako jeden z mála zachoval až dodnes.

Jméno **Gengel** si zvolila obecně prospěšná společnost pro ochranu rozmanitosti života – biodiverzity. Jejím cílem je aktivní záchrana, množení a pěstování starých a zapomenutých užitkových rostlin a plemen hospodářských zvířat. Pro tento účel společnost vypracovala „živý“ **seznam starých a krajových odrůd**, které se dnes již běžně nepěstují. Kromě základního popisu plodiny seznam obsahuje i jméno pěstitele,

Foto © archiv Gengel o.p.s

u něhož si můžete plodinu objednat.

Seznam pomáhá vytvářet svépomocnou síť pěstitelů zabývajících se pěstováním odrůd, kterým by jinak mohlo v krajním případě hrozit i vyhynutí.

Pokud máte na zahrádce místo a nevíte, jak ho zaplnit, můžete se na stránkách společnosti Gengel nechat inspirovat a zkusit si vysít některou ze starých či krajových odrůd zeleniny, luštěnin, bylin a podobně. Kromě obohacení svých znalostí i kuchyně tak možná přispějete i k záchraně části dědictví po našich předcích.

Gengel, o.p.s.
Veselka 52 | 37401 Trhové Sviny
tel. +420 386 321 617
www.gengel.webzdarma.cz

Výzva k zasílání osiv

Gengel prosí čtenáře, kteří dlouhodobě pěstují (třeba už po svých rodičích a prarodičích) nějakou „svoji" odrůdu zeleniny, luštěnin, máku, léčivých a kořeninových druhů i okrasných rostlin (cenná může být i ta, která vypadá na pohled zcela obyčejně), **aby se ozvali a poskytli vzorek osiva**. Nezasílejte prosím rouby ovoce, na jejich zpracování nemáme nyní kapacity.
Osivo doplňte základními informacemi: K čemu se plodina používá, osvědčený recept. | Jaké jsou její typické vlastnosti a znaky. | Zvláštnosti při pěstování. | Jakým způsobem se k vám dostala. | Případně i jak ji nazýváte a jak dlouho ji asi máte. | Kontakty na vás.

<<< Naše adresa.

Bylinné čaje z Bílých Karpat

INEX-SDA Bílé Karpaty

Jednou z aktivit, kterými se sdružení INEX-SDA zabývá, je propagace a využití přírodního bohatství karpatských luk. Právě z nich pocházejí suroviny pro výrobu originálních bylinných čajových směsí: *Horňácký odzemek* pomáhá při nachlazení, *Karpatský verbuňk* podporuje trávení a *Sedlácký čaj* je určen na uklidnění a ke zlepšení nálady. Všechny čaje, balené po 20 nálevových sáčcích, jsou opravdu lahodným pitím a s jejich užíváním nemusíte čekat až na chvíle, kdy cítíte, že na vás doráží nějaký neduh.

INEX-SDA Bílé Karpaty | Tvarožná Lhota 148 | 696 62 Strážnice +420 **518 337 008** | **bkarpaty@c-box.cz | www.inexsda.cz/bk**

Ovoce a jehněčí maso

Zdeněk Miklas

„Chov ovcí je nejpragmatičtější způsob údržby krajiny," říká soukromý zemědělec Zdeněk Miklas hospodařící na 30 ha luk, pastvin a sadů. Jeho stádo čítá na stovku ovcí odolného plemene Romney Marsh a je chováno extenzivně – ovce jsou celoročně na pastvě. Díky spolupráci s dalšími firmami prodává – v omezeném množství a po předchozí dohodě – jak opracované jehněčí trupy, tak i zpracované maso a uzenářské výrobky v kvalitě bio. Kromě jehněčího masa nabízí Zdeněk Miklas také ovoce ze starých sadů, které postupně obnovuje.

Zdeněk Miklas | Poteč 248
766 01 Valašské Klobouky +420 **605 224 670**
abaca@email.cz

Školkařské výpěstky

Radim Pešek

Radim Pešek se věnuje pěstování a prodeji stromků a keřů starých a méně známých odrůd. Jeho školka nabízí na třicet odrůd jabloní a téměř dvacítku hrušní, oskeruše a moruše. Pěstitelé u něj mohou koupit také keře klokoče, arónií, sazenice mišpulí, dřínu či kdouloní. K netradičním dřevinám patří mrazuvzdorné kiwi, zimolez kamčatský, meruzalka plodová, ostružina beztrnná a dále angrešt odolný padlí nebo švestky tolerantní vůči šarce. Rostliny jsou produkovány většinou jako sadba v kategorii CAC.

Radim Pešek | Bezručova 787 | 687 71 Bojkovice |
+420 777 579 776 | ajsa1@seznam.cz |
http://stareodrudy.org

Med květový, pastovaný, medovicový, luční a lipový

Karel Beníček

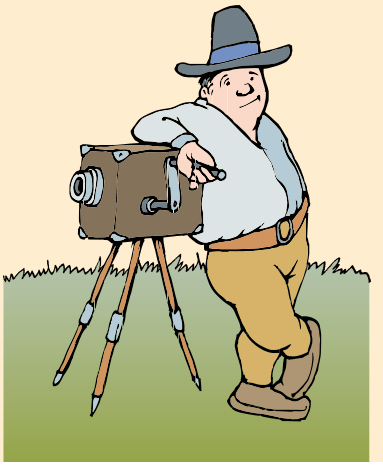
„Včely patří do rodiny," říká Karel Beníček. A práci kolem včel a medu se opravdu věnuje celá rodina. Beníčkovi zazimovávají na 150 včelstev v nízkonástavkových úlech rozmístěných v okolí Bystřice pod Lopeníkem, na území CHKO Bílé Karpaty. Při práci i v běžném životě se snaží v co největší míře řídit zásadami ekologie a dodržování přísných hygienických pravidel při zpracování medu je pro ně naprostou samozřejmostí. Svou medovou produkci prodávají Beníčkovi zákazníkům přímo „ze dvora".

Karel Beníček | č.p. 274 |
687 55 Bystřice pod Lopeníkem |
+420 572 646 642, +420 607 725 706,
+420 736 618 494

Filmový dokument o Bílých Karpatech

O těch, kteří šetrně využívají přírodní a kulturní dědictví svého kraje

Režisér a kameraman Mgr. Zdeněk Zvonek nedávno dokončil nový dokument, ve kterém se zaměřil na držitele regionální značky Tradice Bílých Karpat®. V krátkých okénkách představuje lidi žijící v Bílých Karpatech a přibližuje jejich práci i jejich životní filozofii, spojenou právě s tímto krajem.



Ve své tvorbě se hodně zabýváte Valašskem. Proč?

Narodil jsem se ve Valašských Kloboukách a Valašsko propaguji, kde se dá. Jsem přesvědčen, že mé nejlepší věci se zrodily právě v rodném kraji, ať už se jedná o filmy, nebo fotografie. Nejlepší portréty lidí jsem prostě udělal na Valašsku. Jinde už to nebylo ono. Narodil jsem se zde a krajinu a lidi vnímám intenzivněji, do hloubky. Myslím, že to je i tím, že se sem na Valašsko dostanu jen občas, takže je pro mne vzácné. Žiju totiž u Prahy.

Z vašich prací vztah k domovině opravdu přímo vyzařuje. Jak jste se vlastně dostal k filmu?

Nejdříve jsem se vyučil strojním zámečníkem. V pubertě jsem začal chodit do kina a přihlásil se do místního filmového klubu. Tam mi učarovaly filmy, na které jsem skoro neměl věk. Byly to náročné filmy od Buñuela, Bergmana, Antonioniho a dalších – vlastně tehdejší světová klasika.

Foto © Michal Suranský

A začal jsem snít o tom, jak je asi krásné být filmařem. Až mnohem později jsem pochopil, jak je realita jiná. V tu dobu jsem se vyučil, pak při zaměstnání jsem dodělával strojní průmyslovou školu. Po vojně jsem se zkusil přihlásit na FAMU, no, a hned mě vzali. Řekli mi, že to ve mně bylo jako ve vajíčku, když se dere na svět a bortí se skořápka. Ono to bylo asi také tím, že starší bratr studoval uměleckou školu, takže doma bylo díky němu hodně knih o malířství, architektuře a já je ve volném čase se zájmem četl a vytvořil si základní přehled. Dodnes si pamatuji, jak mnou v dobrém slova smyslu otřásl třeba román Jan Kryštof od Romaina Rollanda nebo Kámen a bolest od Karla Schulze. Takže jsem pak v letech 1986–1991 studoval na FAMU katedru televizní a filmové kamery. Jako diplomovou práci jsem si vybral problematiku natáčení cestopisných a expedičních filmů. A v roce 1992 jsem studium doplnil o jeden rok dokumentární režie.

Pěstitelská pálenice

Zdeněk Halík

Málokterá z pálenic v Bílých Karpatech se může pochlubit takovou tradicí, jako ta v Boršicích u Blatnice, kterou provozuje již čtvrtá generace Halíků. Pálenice je zajímavá i šetrností svého provozu, zejména při nakládání s odpady – což byl jeden z důvodů jejího ocenění regionální známkou. Vysokou kvalitu pálení oceňují zákazníci ze širokého okolí. Dobře totiž vědí, že kvas může být sebelepší a patřičně vyzrálý, ale bez dobré pálenice z něj kvalitní slivovice nevznikne.

Zdeněk Halík č.p. 281 687 63 Boršice u Blatnice
+420 **572 582 751**, +420 **723 421 742**
info@palenicehalik.cz www.palenicehalik.cz

Med a medovina

Josef Buzík

„Není to pro peníze. Dělám to pro radost a udržení tradice," říká Josef Buzík. Své úly má stabilně umístěny v přírodní rezervaci Zahrady pod Hájem v sousedství Velké nad Veličkou a v lukách směrem k Suchovu. Nektar, který v těchto místech jeho včely nasbírají, dává medu jeho specifickou chuť i vůni. Z části medu připravuje pan Buzík medovinu, při jejíž výrobě dodržuje tradiční postupy, výslednou chuť nijak neupravuje a medovinu nedolihovává. Kdo ji jednou ochutnal, nedá na ni dopustit.

Josef Buzík č.p. 36 696 74 Velká nad Veličkou
+420 **518 382 054 buzik.med@seznam.cz**

Paličkovaná krajka

Monika Němečková

Moniku Němečkovou ke krajkářství nepřivedla ani tak vidina případného výdělku, jako spíše touha naučit se něco nového. Z bavlněné a lněné příze pod jejíma rukama vznikají krajkové obrázky a nejrůznější trojrozměrná díla a dílka vytvořená z pouhých „nití a dírek“: vánoční a velikonoční ozdoby nebo šperky – brože, náhrdelníky, náušnice, náramky. Monika Němečková navíc ráda svůj um předává dalším zájemkyním či zájemcům a napomáhá tak uchovat krajkářství pro další pokolení.

Monika Němečková Šanov 23 763 21 Slavičín
+420 **739 020 224 nemeckova.monca@seznam.cz**

Dekorativní perník

Silvie Macháčková

Perníkářka Silvie Macháčková-Machalová je vyučenou keramičkou a cit pro výtvarné umění i řemeslný fortel je z jejích výrobků znát. Základní surovinou je jí medový perník, který dále zdobí bílkovou polevou. Tvarově vychází z tradičního perníkářství, ale nebojí se ani různých experimentů a dokáže z perníku vyrobit neuvěřitelné věci. Její perníky a perníčky se nezvou dekorativními proto, že by nebyly poživatelné – jsou ale tak pěkné, že je člověku líto je sníst.

Silvie Macháčková-Machalová Pozlovice-Nivy 325
763 26 Luhačovice +420 **777 676 444**
silvie.machackova@seznam.cz
www.pernicky.xf.cz

Můžete čtenářům představit svoji tvorbu?
Už během studia jsem začal o prázdninách jezdit s kamerou na vandry po Sovětském svazu, abych si odpočinul od Prahy. Tak se ze mě stal dokumentarista. Točil jsem určitě jako první Čech o ekologické katastrofě v Aralském moři (vysychající moře) a pak řadu krátkých dokumentů pro pořad zajímavostí ze světa Objektiv v České televizi – např. O Nikolovi Šuhajovi z Koločavy, O bohu Baalovi, Syrská Apamea, hrad Ar-Rahba, starověká Resafa, portréty umělců pro pořad Salon o výtvarném umění (Knížák, Horáček, Demeterová, Zachariáš). Známé jsou dokumenty: Medajlonek o válečném letci J. Balejkovi, dále Nerozděleni?! – dokument o dělení republiky na moravsko-slovenském pomezí ve vesnici Sidonie. Také jsem kameroval hraný snímek scenáristy a režiséra J. Pozziho Dopisy v krajkách. Účastnil jsem se řady výprav s horolezci a přírodovědci na Kavkaz, Pamír, Ťan-šan, severní polární kruh – poloostrov Kola, do pouště Karakum, Himálaje, Karibiku, Ladaku, Sýrie, Egypta. Zúčastnil jsem se mořeplavby s archeology na replice pravěkého člunu Monoxylon I po Egejském moři. Pracoval jsem také v televizi Nova jako kameraman mnoha pořadů, nejvíce v televizním zpravodajství, Na vlastní oči, Prásk – večírky s Gábinou Partyšovou atd. Jo, a společně s dvěma kamarády jsem přeplul Atlantik na malé jachtě.

Několik „obrazovek“ z DVD Zdeňka Zvonka o Tradicích Bílých Karpat.

To je dost dobrodružný život. Máte čas i na jiné koníčky?

No bývávalo, už jsem se zklidnil a skoro necestuji. Ve volném čase se zabývám fotografií, která je pro mě nevýdělečným koníčkem, a pak rekonstrukcí domu, kde se učím spoustě řemesel.

Několik Vašich filmů získalo i ceny na různých festivalech...
Celkem bylo oceněno šest mých filmů. Ale ceny nejsou zas tak důležité. Hlavní je, aby film žil svým životem, aby se na něj nezapomnělo a stále vzbuzoval emoce. To pak znamená, že je dobrý. Doufám, že snad snímek o držitelích regionální značky také bude „žít“ dál... Ale je zajímavé, že převážná část oceněných filmů byla s ekologickou tematikou. Jako například dokumentární film Blízko nebe pojednávající o životě starých lidí vysoko v horách Švýcarských Alp. Ten loni získal cenu ministra životního prostředí na Ekofilmu v Českém Krumlově a cenu televize Noe na festivalu Dobrých zpráv.

Jak vznikl nápad natočit film o držitelích regionální značky Tradice Bílých Karpat?
Právě za film Blízko nebe jsem získal peněžitou odměnu, která byla určena jako příspěvek na natočení dalšího filmu. Moc jsem stál o to natočit něco s klobouckou Kosenkou. Ale nepodařilo se. V rádiu jsem pak náhodou zaslechl reportáž o udělování značky TBK. Tak jsem sedl na internet a podíval se, jak regionální značka funguje. Ještě jsem musel získat povolení od Ministerstva životního prostředí a mohl jsem začít s natáčením.

Co Vám filmování přineslo?
Poznal jsem zajímavé lidi. Pochopil jsem u nich něco o řemeslech, hlavně o výrobě beček... A především jsem důkladně projel kraj. Protože třeba do Pitína jsem se dostal poprvé v životě, a to jsem odtamtud měl dva spolužáky.

Zdá se Vám oceňování místních výrobců smysluplné?
Rozhodně ano, protože značka podporuje místní originalitu. Když jsem cestoval po světě, vždy mě nejvíce zaujala původnost, tradice a originalita místních obyvatel. Místní značka je to, co návštěvníky či turisty nejvíce osloví. Vzpomínám si, jak jsem se kdysi vyděsil, když jsem se procházel uličkami v Káthmándú a uviděl místní šičky vyrábět stejné klaunské čepice, jaké se prodávaly u Karlova mostu v Praze.

Jana Richterová

Hledejte další nositele značky

Tradice Bílých Karpat

Znáte někoho, kdo by si zasloužil regionální značku Tradice Bílých Karpat? Co vám mezi výrobky chybí?
Své náměty můžete zasílat na naši adresu nebo prostřednictvím emailu **do 1. září 2010**.
Tři nejlepší nápady oceníme – jejich tvůrci obdrží do 10. září **dvě volné vstupenky na Jablečnou slavnost v Hostětíně**, která se koná v neděli 26. září 2010.

Košíkářské výrobky

David Opálka

„Proutí je úžasný materiál, proto se k němu lidé stále vracejí,“ říká košíkář David Opálka. Všechny jeho výrobky vznikají v zapomenuté valašské chalupě v těsném sousedství Hložecké kaple a jsou výhradně ruční prací. K běžnému sortimentu patří ošatky, opletené demižony či velikonoční pomlázky. David Opálka však umí vyrobit i různé koše, s víkem i bez něj, na ukládání a přepravu téměř čehokoliv. Jeho vyhlášené nůše ze zeleného proutí rozhodně nejsou pouhou dekorací – lze je skutečně používat k přenášení nákladů na zádech.

David Opálka
Křekov 76 | 766 01 Valašské Klobouky
+420 776 713 530 | davidopalka@seznam.cz
www.kosikarstvi-opalka.cz

Loutky – marionety, loutková divadla

Josef Káňa

Každá z loutek Josefa Káni je originálem. I oblečení je šito každé loutce „na míru“. Některé části jsou vymodelovány z keramické hlíny, jiné vyřezány ze dřeva. Figurky jsou zavěšeny na vodicím nerezovém drátu a jejich končetiny je možno ovládat pomocí dřevěného vahadla a čtyř režných nití. Kromě loutek nabízí Josef Káňa také výrobu kompletního loutkového divadla s ručně malovanými kulisami a oponou podle individuálního přání. Na objednávku pořádá kurzy výroby loutek pro děti i dospělé.

Josef Káňa | Návojná 103 | 763 32 Nedašov
+420 737 560 174 | kana.josef@seznam.cz
www.medvidkovyloutky.com

To pravé z našich regionů!

Občanské sdružení Apus zaštiťuje obdobné regionální značky, jako je ta naše bělokarpatská, a to v deseti českých a moravských oblastech. Pokud se vydáte na výlet či dovolenou třeba do nám blízkých Beskyd, můžete najít výrobky se značkou Vyrobeno v Beskydech, na druhém konci republiky zase výrobky se značkou Šumava originální produkt. Apus, o.s., uspořádal od 12. do 14. října 2009 v Brně setkání koordinátorů značek, na které dostaly pozvání i nečlenské organizace – OS Tradice Bílých Karpat a sdružení Český ráj. Účast byla hojná a program nabitý. Po představení hostů následovaly prezentace z členských regionů asociace. Setkání mělo za cíl výměnu zkušeností a prohloubení spolupráce, což se jistě naplnilo. Děkujeme za pozvání.

Osmá Jablečná slavnost

Poslední zářijovou neděli se po osmé v Hostětíně konala Jablečná slavnost. Musíme zaťukat na pořádné dřevo, protože se opět vydařilo počasí a krásný den přilákal rekordní počet návštěvníků (přes 2 800 lidí). Program byl bohatý. Děti ocenily pohádkovou stezku Ptáka Ohniváka, projížďku na koni i třeba adrenalinovou věž. Na návsi proběhl jarmark, kde nabízeli své výrobky především řemeslníci certifikovaní regionální značkou Tradice Bílých Karpat®, ale i další výrobci. Dále mohli návštěvníci slavnosti zhlédnout výstavku starých odrůd ovocných dřevin, ukázky starých řemesel, zúčastnit se exkurzí v moštárně, pasivním domě i ostatních pilotních projektech v Hostětíně. Z Valašského Meziříčí přijela hudební skupina Docuku a rozpohybovala posluchače. Závěr večera se protancoval u cimbálu. To je jen malý výčet z toho, co se v Hostětíně událo. Do přípravy slavnosti se zapojily školy, spolky i více než osmdesát jednotlivců, kterým velmi děkujeme – stejně jako návštěvníkům, kteří přispívali k pohodové atmosféře. Pro ty, jimž letos návštěva Jablečné slavnosti nevyšla, posíláme alespoň trochu inspirace z výstavky jablečných moučníků, jež provoní dům. Z mnoha receptů jsme vybrali k otištění ten nejbarevnější.

Jablečné přání, ke kterému není těžké se připojit.

Foto © Věra Trávníčková

Výstava regionálních odrůd ovoce a ovocnářské poradenství Stanislava Bočka

Foto © archiv OS TBK

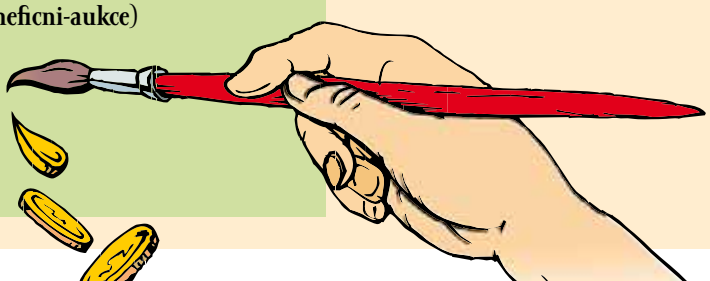
Recept z přehlídky jablečných moučníků (jablečný koláč rodiny Strachoňových).

Benefiční aukce uměleckých děl

Benefiční aukce uměleckých děl vznikla v roce 2003 spontánně jako snaha získat peníze na záchranu a výkup původního stoletého jedlobukového lesa v Bílých Karpatech na Valašsku. Myšlenka pomoci přírodě oslovila řadu lidí i výtvarníků z celé republiky a stála na začátku celé této tradice. V dalších letech aukce pomohla v dalších regionech České republiky, např. při záchraně cenných mokřadů.

Sedmý ročník benefiční aukce uměleckých děl se uskutečnil 23. 11. 2009 v Brně ve Sněmovním sále Nové radnice. **Výtěžek je tentokrát určen pro záchranu starých a regionálních ovocných odrůd v Bílých Karpatech**. Ze získaných prostředků bude podpořena výsadba starých ovocných odrůd, vybudování ukázkového sadu, pěstovaného extenzivním a ekologickým způsobem, a péče o něj. Pro záchranu starých odrůd je zásadní vzdělávání, osvěta a práce v terénu. Předpokládá se, že ukázkový sad v prostředí vzdělávacího střediska Centrum Veronica Hostětín navštíví kolem 5 000 lidí ročně.

(převzato z **www.nadace.veronica.cz/?Beneficni-aukce**)



Bělokarpatská konference ve Starém Hrozenkově

S podtitulem **Krajina-Lidé-Hospodaření v příhraničí Bílých-Bielych Karpat** se v polovině měsíce října 2009 uskutečnila **10. mezinárodní Bělokarpatská konference ve Starém Hrozenkově**. Šlo současně o čtvrtou konferenci Euroregionu Bílé-Biele Karpaty, který je tvořen Zlínským a Trenčianským krajem, a proto zájmové území řešené v rámci konference přesahovalo hranice chráněné krajinné oblasti. Záštitu nad konferencí převzal hejtman Zlínského kraje pan Stanislav Mišák. Zúčastnilo se 53 zástupců veřejného, soukromého a neziskového sektoru z České a Slovenské republiky.

Konference je příležitostí pro pracovní i společenské setkání lidí s upřímným zájmem o současnost a budoucnost Bílých a Bielych Karpat. Letos bylo hlavním cílem definovat, co se událo či změnilo v příhraničním regionu od roku 1993 (tedy oddělení České a Slovenské republiky) a jaké jsou výhledy, plány a očekávání do budoucna.

A co konference přinesla? Účastníci v závěrečném ustanovení konstatovali, že je velmi důležité důsledně ochraňovat přírodní a kulturní dědictví. Jeho rozumné využívání patří nejen k největším morálním povinnostem a projevům kulturnosti, ale i k hlavním předpokladům rozvoje bělokarpatského regionu. Dále požadovali větší sladění ochrany bělokarpatské přírody se zvyšováním kvality života a prosperity místních obyvatel při současném dodržování principů trvale udržitelného rozvoje. Mezi mnoha dalšími závěry je třeba zmínit jeden z těch trvale platných – prohlubování a upevňování partnerských vztahů (mezi českou a slovenskou stranou, mezi různými úrovněmi veřejné správy či soukromého sektoru) je předpokladem nezbytným k naplnění všech cílů rozvoje regionu.

Doufáme, že se podaří cíle a úkoly, které vyvstaly z této konference, zdárně realizovat v praxi a smysl společného setkávání se tak naplní.

Nebylo to letadlo, byl to pták

Seznamte se: čejka chocholatá (*Vanellus vanellus*).

Proč píši o čejce? V první řadě patří k našim nejkrásnějším bahňákům a vlastně si myslím, že nejen mezi bahňáky by mohla soutěžit o titul ptačí krásky. V druhé řadě čejka žije v zemědělské krajině, tedy v krajině, jejíž rytmus udává především člověk, a tak bychom měli vědět, co kolem nás je a žije. Můžete si pomyslet, že takového ptáka jste u vás nikdy neviděli. Ale možná na jaře váš pohled upoutalo jakési „letadýlko“, které se bravurně točí dokola a přitom padá k zemi a hned zas vzlétá do výšky. Při důkladnějším pozorování zjistíme, že šňůrka, která by ho měla spojovat s hrajícím si dítětem, tam není – a nakonec ani to dítko. Letadýlko je vlastně pták o velikosti holuba. Má široká zaoblená křídla a kovově třpytivé černozelené opeření na hřbetě. Charakteristická je pro něj špičatá vztyčená chocholka na hlavě, kterou si čejka vysloužila druhové jméno chocholatá. Hlas čejky je zvučné *„kivíít, kivíít“*, za toku volá *„kuichíí vi vi, kuichíí vi vi“*. Na venkově měla dříve lidové označení „kniha“, nebo „knihora“, protože její volání připomínalo *„knií-by“*.

Naše čejky jsou tažní ptáci, patří hned po skřivanovi k prvním poslům jara. Pro hnízdění vyhledávají volnou zemědělskou krajinu, vhodné jsou pro ně mokřadní louky nebo pole v blízkosti vodních toků a rybníků. Na volném prostranství pak během toku samec podniká právě výše zmiňované nápadné svatební lety, doprovázené táhlým pronikavým voláním. Do hnízda koncem března a začátkem dubna snáší samička 4 vejce. Hnízdo se nachází v důlku v zemi a hloubí ho sameček jako součást toku. Vajíčka jsou uspořádána pěkně špičkami k sobě do tvaru čtyřlístku. Jsou skvrnitá a díky svému krycímu zbarvení se zcela ztrácejí lidským očím. Když je čejka na hnízdišti vyrušena, obletuje člověka s naříkavým voláním. Čejky jsou schopné mít při ztrátě snůšky až 4 náhradní hnízdění. Mláďata jsou brzy po vylíhnutí schopná opustit hnízdo. Jejich potravu tvoří především drobní bezobratlí živočichové. Zpět do zimovišť čejky odlétají již koncem léta.

Jak uvádí na svém webu **Česká společnost ornitologická** (ČSO), došlo v posledních letech v rámci celé Evropy k dramatickému úbytku těchto ptáků. Od roku 1982 byl zaznamenán neuvěřitelný pokles početnosti o více než 90%, související s mizením vhodných stanovišť pro hnízdění. Příhodná místa se vlivem odvodňování, hnojení a zemědělských prací stávají pro čejku nepoužitelná. Svůj podíl viny na tomto

trendu má i lov na zimovištích. U nás čejka už dávno není lovným ptákem, ale v tak vyspělých a kulturních státech, jako je Francie, Belgie či Holandsko, je boj za ochranu čejky zatím marný.

ČSO se dlouhodobě snaží o důslednější ochranu bahňáků v zemědělské krajině. Od roku 2004 běží v České republice agroenvironmentální program, jehož cílem je zajištění vhodného režimu hospodaření na tradičních hnízdištích tohoto bahňáka na travních porostech. Zemědělci mohou čejce i ostatním bahňákům pomoci vstupem do agroenvironmentálního titulu.

V případě čejky chocholaté je ale nutným předpokladem ochrany znalost lokalit, které by bylo vhodné v rámci takového programu chránit, a k tomu je nutné mít kvalitní podkladové informace. Proto se ČSO obrací na každého s prosbou o aktivní zapojení do monitoringu čejek. Pokud budete mít zájem pomoci se sledováním jejich výskytu, více informací najdete na

- **www.cso.cz/index.php? ID=1820**.

Dalším zdrojem pro tento článek byly stránky

- **www.rozhlas.cz/hlas/bahnaci/_zprava/16946**
- **cs.wikipedia.org**

Jana Richterová

Výukový koš: Kterak člověk s krajinou zachází?

Již v roce 2007 přišla v regionu Bílých Karpat a Beskyd na svět další sada výukových pomůcek pro ekologickou výchovu *Kterak člověk s krajinou zachází?* **Jedná se o velký proutěný koš, který obsahuje jednak rozsáhlou metodiku, jednak pomůcky k navrženým programům. Metodická příručka se skládá z vyjímatelných listů a je rozdělena do pěti částí.**

První blok – *Krajina na dlani, krajina v srdci* – je určen spíše pro starší žáky. Ukazuje na současnou krajinu, její rozličné podoby pozitivní i negativní a podněcuje k zamyšlení, jak člověk působí na své okolí a jak ho přetváří. Konfrontuje také způsob života našich dědů a současného člověka.

Druhý oddíl je zaměřen na *tradiční řemesla*. Představuje řadu známých i dnes již vymizelých řemesel; nastoluje otázku, mají-li tradiční postupy v dnešním světě ještě svoje opodstatnění, je-li potřeba je udržovat a proč vlastně.

Třetí část obsahuje *drobné aktivity*, které tematicky souvisejí s krajinou, životem v ní a jsou určeny pro zopakování informací, jako odpočinkové nebo doplňkové aktivity.

Čtvrtý oddíl je určen hravějším dětem. Pod názvem *Pojďte si něco postavit!* se skrývá stavění z dřevěných kostek, kdy je možné si vyzkoušet způsob kladení trámů při stavbě tradičních roubených staveb.

Poslední blok je věnován *pastevectví ovcí, výrobě sýra a postupům při zpracování vlny a dalších ovčích produktů*.

Mezi pomůckami jsou mimo stavebnic určených pro „stavební" program také ukázky tradičních výrobků ze dřeva či vlny a malované výukové plátno.

Výukový koš byl vyroben v 5 exemplářích a ty byly dány do užívání beskydským a bělokarpatským střediskům, která se zabývají ekologickou výchovou. Ve **Vzdělávacím a informačním středisku Bílé Karpaty ve Veselí nad Moravou** si zájemci mohou výukový koš po domluvě zapůjčit.

Marie Petrů, Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty

Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty | Bartolomějské náměstí 47 | 698 01 Veselí nad Moravou | +420 518 322 545 | visbk@bilekarpaty.cz | www.bilekarpaty.cz/vis

K článku se váže i příspěvek na další straně. >

A jak vypadá výukový kufr v praxi?

Pootevřeli jsme proutěný kufr z babiččiny půdy plný nářadí, pomůcek pro domácnost, dílnu i zahradu nebo pro zábavu. Poznáte k čemu věci sloužily? Vzpomenete si, jak se jim říkalo? Mají v dnešní době ještě využití? Vytáhli jsme pro vás následující ukázky:

Foto © Jana Richterová

1. Na snímku vpravo je:
a) rýhovač dřeva
b) otvírák na konzervy
c) náhradní kolík na basu

2. Na snímku dole je:
a) palička na maso
b) masážní kuličky
c) tvarovač těsta na koláče

Správné odpovědi najdete na zadní straně obálky.

Foto © Jana Richterová

Foto © Jana Richterová

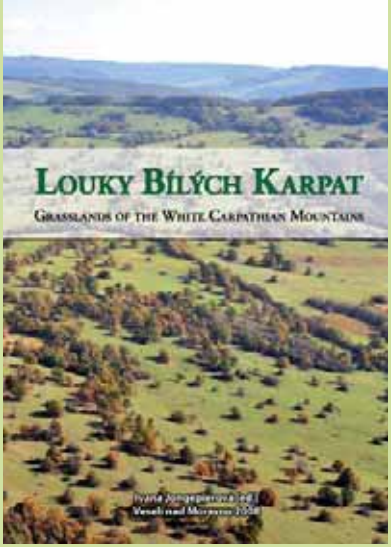
Kniha:

Louky Bílých Karpat

Editorka: **Ivana Jongepierová**
Rok vydání: **2008**
Celobarevná publikace,
461 stran, formát A4
ISBN 978-80-903444-6-4
Prodejní cena 600 Kč

Na vzniku této rozsáhlé monografie se podílelo 73 autorů. Podává přehled současných poznatků o lučních společenstvech Bílých Karpat – od historie po botaniku, zoologii a výsledky výzkumných projektů.

Kniha si klade za cíl nejen upozornit na nutnost ochrany těchto společenstev, ale zároveň představuje nejvhodnější způsoby managementu ochrany.



Setkání držitelů regionální značky

V Centru Veronica Hostětín proběhlo v pátek 3. dubna 2009 setkání držitelů značky Tradice Bílých Karpat®. Pozvání přijal kromě výrobců a řemeslníků i pan Zdeněk Zvonek, který je autorem dokumentárního filmu o držitelích značky.

Na úvod setkání Radim Machů v krátké prezentaci seznámil účastníky s OS Tradice Bílých Karpat. Zaměřil se na účel, pro který občanské sdružení vzniklo a jaké si stanovilo cíle. Shrnul činnosti a akce, které proběhly za uplynulé období – co se podařilo a v čem zůstala očekávání nenaplněna. Dále představil nový projekt podpořený MŽP, díky němuž se může značka rozvíjet i do budoucna. Poté byl dán prostor pro diskusi. Držitelé se shodli, že známka jasně říká, odkud výrobek pochází. Zatím nepřináší zvýšenou poptávku po výrobcích, ale zaručuje kvalitu výrobku. Proto se většina držitelů k regionální značce hlásí, tedy hlavně kvůli hrdosti a úctě k vlastnímu kraji.

V příjemné atmosféře setkání se nám podařilo nalézt řadu dalších neméně zajímavých podnětů, které nám umožnily se vzájemně poznat, pochopit potřeby, případně problémy jednotlivých držitelů regionální značky, ale také přinesly inspiraci pro další činnost.

Jedním z nápadů, které se při tomto setkání společnými silami zrodily, byl **Den otevřených řemesel**. Veřejnost by v určité dny v roce měla otevřené dveře do dílen a provozoven držitelů značky. Místní lidé i návštěvníci regionu by se mohli seznámit s historií jednotlivých řemesel, nahlédnout přímo pod ruce řemeslníků, případně si vyzkoušet zhotovit vlastní výrobek – to už dle druhu práce, náročnosti tvorby a možností řemeslníků. Vlastní dřevěný soudek si za jednu návštěvu u pana Fryzelky nevyrobíte, ale pozorovat ho při práci je určitě zajímavý zážitek.

Na závěr byla odměnou všem zúčastněným premiéra dokumentárního filmu Zdeňka Zvonka o šesti držitelích regionální značky Tradice Bílých Karpat® – o těch, kteří šetrně využívají přírodní a kulturní dědictví tohoto kraje.

Díky hojné účasti držitelů značky dostalo páteční setkání smysl a splnilo účel, pro který bylo pořádáno, za což všem děkujeme. V budoucnu bychom se rádi sešli alespoň jednou za rok. Považujeme to za důležité pro udržování komunikace a předání si zkušeností jak mezi sdružením a držiteli, tak i mezi držiteli navzájem.

Jana Richterová

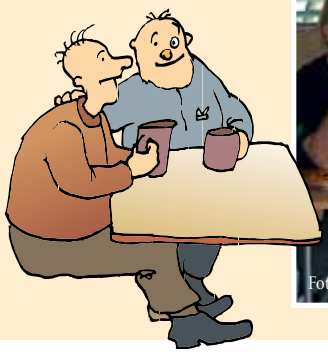


Foto © archiv OS TBK

Regionální značka Tradice Bílých Karpat®

Komu je známka určena?

- Všem producentům, zemědělcům, řemeslníkům, firmám a jejich výrobkům i službám z oblasti Bílých Karpat.
- Všem zákazníkům a spotřebitelům, jimž je zárukou ověřené kvality, které musí každý výrobek chráněný touto značkou dosahovat.

Kdo ji uděluje?

Garantem systému udělování regionální značky je **Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat**.
Žádosti o udělení regionální značky **Tradice Bílých Karpat®** posuzuje s ohledem na daná kritéria a o jejím udělení rozhoduje **Komise pro udělování regionální značky**, která je složena ze zástupců producentů, zástupců samosprávy a státní správy, pracovníků z oblasti ochrany přírody a profesních sdružení. Rozmanitým složením je dostatečně zajištěna objektivita jejího rozhodování.

Jaká jsou kritéria pro udělení?

Výrobky, služby či produkty musí splnit řadu přesně stanovených kvalifikačních kritérií, jež jsou zaměřena především na tyto zásady:

- Kvalita.
- Tradice výroby v regionu.
- Místní původ surovin.
- Výroba v regionu.
- Šetrnost k životnímu prostředí.

Za stejných podmínek může získat právo na užívání regionální značky výrobce či poskytovatel služeb pro veškerou svoji profesní činnost. V tomto případě je jedním ze základních kritérií fyzická přítomnost výrobny (provozovny) v regionu.

Jak dlouho značka platí?

Osvědčení o udělení regionální značky **Tradice Bílých Karpat®** má platnost dva roky. Po jejich uplynutí je možné platnost opět potvrdit formou zjednodušeného certifikačního řízení, které zkoumá, zda jsou požadovaná kritéria výrobcem plněna stejně, jako po celou dobu od jejich prvního prověřování.

Jaké území pod značku spadá?

O regionální značku se mohou ucházet žadatelé z 64 obcí, jejichž území zasahuje do chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty. Toto vymezené území o rozloze 980 km^2 obývá více než 88 000 obyvatel.

Kolik používání regionální značky stojí?

Pro pokrytí části nákladů na udílení a užívání značky hradí její uživatelé poplatky, a to jednorázově při udílení regionální značky.

- typ producenta | poplatek
- mimo hlavní zdroj obživy | 500 Kč
- živnostník (OSVČ) | 1 000 Kč
- do 10 zaměstnanců | 2 000 Kč
- více než 10 zaměstnanců | 3 000 Kč

Uvedené poplatky se vztahují na dvouleté období, které se počítá od data udělení značky. Náklady na marketing, propagaci a prezentaci známky zajišťuje sdružení z jiných zdrojů.

Přehled nositelů značky | podzim 2009

1 Miroslav Táborský
2 Tradice Bílých Karpat, s.r.o.
3 Libor Baránek
4 Věra Častová
5 Josef Fryzelka
6 Martin Dudek
7 Hana Buchtelová
8 Zdeněk Ševčík
9 INEX-SDA Bílé Karpaty
10 Zdeněk Miklas
11 Radim Pešek
12 Karel Beníček
13 Zdeněk Halík
14 Josef Buzík
15 Monika Němečková
16 Silvie Macháčková-Machalová
17 David Opálka
18 Josef Káňa
19 Zahradnictví Vilímek, s.r.o.
20 Agrolip, a.s.
21 Petr Kohout
22 Likérka Nezdenice, s.r.o.

Jak o značku mohu požádat?

Vyplníte žádost o udělení značky pro vybrané výrobky či služby. Pokud je to možné, přiložíte k žádosti i ukázku výrobku. Vaši žádost pak posoudí **Komise pro udělování regionální značky Tradice Bílých Karpat®**.

Podrobný postup najdete na webových stránkách **www.tradicebk.cz**, nebo vám jej na požádání zašleme.

Zaujaly vás myšlenky a cíle OS Tradice Bílých Karpat a chcete získat více informací o sdružení a možnosti získání regionální značky pro své výrobky? Spojte se s námi:

Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat

Hostětín 4 | 687 71 Bojkovice

+420 **572 641 856**

www.tradicebk.cz | tbk@tradicebk.cz

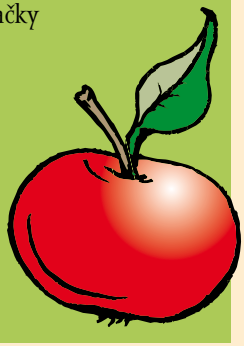


Foto: © Michal Stránský

Vydalo Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat
v prosinci 2009
Editorka: Jana Richterová
Grafika a sazba: Michal Stránský
Kresby v tomto čísle: Ondřej Tůma

Občanské sdružení Tradice Bílých Karpat
Hostětín 4 | 687 71 Bojkovice
+420 **572 641 856**
tbk@tradicebk.cz | www.tradicebk.cz

Ministerstvo životního prostředí
České republiky

Projekt *Regionální známka pro udržitelné Bílé Karpaty* byl finančně podpořen v grantovém řízení MŽP. Materiál nemusí vyjadřovat stanoviska MŽP.

Správné odpovědi k hádankám na straně 20: 1. b) otvírák na konzervy | 2. b) masážní kuličky pro příjemnou a uvolňující masáž celého těla