



Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH

Noviny pro milovníky Železných hor, jejich přírody a lidí

Ovocný strom se vrací do naší krajiny

V půdě a životě rostlin, popásajících se stádech a bzukotu včel je něco věčného. Je to svět, kde se vše s každým novým jarem a létem opakuje, a to člověku dodává pocit jistoty. Pečuje o pole a zahrady, a tím se stará o svět... Václav Cílek ve své knize „Co se děje se světem?“ vystihl nadevše podstatu věčnosti, podstatu života.

Za posledních osmdesát let došlo k tak významnému zrychlenému vývoji společnosti v mnoha oblastech, že jsme si toho dokonce už i všimli a tím jsme dostali šanci něco změnit. A když jsme tu šanci dostali, tak bychom jí měli využít!

Zdravá, funkční a pestrá příroda je základem života naší lidské společnosti. Nelze dlouhodobě zasahovat do jejích přirozených procesů a očekávat, že to nebude mít žádné následky. Následky jsou zde, jsou značné a vidíme je kolem sebe. Půda bez živin, krajina bez vody, ztráta pestrosti života! A co můžeme udělat každý pro to, abychom „uzdravili“ malý kousek přírody? Vysadit strom! To má ozdravný proces i pro nás a skrze jednotlivce pro celou společnost.

Soliterní strom, alej, sad, les, park... Strom může mít mnoho podob a všechny jsou přínosné. V Železnohorském regionu jsme se zaměřili na návrat ovocných stromů do krajiny. Inspirujeme k výsadbě dlouhověkých stromů na semenných podnožích starých krajo- vých odrůd. Ty si po zapěstování koruny daleko lépe poradí bez naší následné péče, přizpůsobí se lokálním přírodním podmínkám a dávají ovoce více generacím. Musíme však velmi pečlivě zvážit výběr samotného stromu, aby se mu na konkrétním místě dařilo. Je to mravenčí práce a zajímavý tvůrčí proces.

Na počátku bychom vždy měli jít do historie a čerpat z knih, kronik, obrazů a starých fotografií – z dob, kdy i kulturní krajina měla ještě svoji přírodní přirozenost. Tam najdeme druhy ovocných stromů, ze kterých bychom měli volit. Pak musíme jít procesem pátrání dál. Musíme zjistit, jaké je na konkrétním místě složení půdy, kde je voda, směr větrů, natočení pozemku vůči světovým stranám, atd. Následně si musíme říci, které konkrétní ovoce na co budeme využívat včetně doby zralosti ke zpracování. Pak se již dobereme výsledku – konkrétní odrůdě ovocného stromu.

Ne všichni si umíme takto poradit a třeba jsme si ani neuvědomili, že proces výběru ovocného stromu by měl být takto skoro dnes „vědecký“, dříve prostě přirozený. Mnozí z nás si mysleli, že vezmu nějaký ovocný strom, nějaké



odrůdy a někde ho zasadím. Pak chodím okolo a říkám si: „Proč ten strom neroste?“ Nedaří se mu... „Ale proč?“ A začnu pátrat. Vyhledávat informace, povídat si s lidmi, a nakonec na to přijdu. Musím mít ke stromu, jako k celé přírodě, respekt.

V Železnohorském regionu se nám podařilo dát postupně dohromady tým spolupracujících lidí, kteří vám mohou pomoci při plánování i vlastní výsadbě. Architektka, arborista, botanička, pěstitel, zpracovatel ovoce... To jsou profese a především lidé, kteří mají zkušenosti a jsou připraveni je předávat dál.

Prvním naším společným počinem byla obnova starého sadu Na Lhůtách v roce 2014. V letech 2018 a 2019 jsme podpořili obnovu ovocných sadů ve Žlebských Chvalovicích a v Třemošnici. Od r. 2019 pravidelně podporujeme v rámci grantů Železnohorského regionu výsadbu stromů a další zeleně ve školách a obcích. V r. 2020 jsme vydali osvětovou publikaci Stará jablona vypráví příběh ovocného stromu. Zpracovali jsme přehledně krok za krokem postup výběru ovocného stromu, který vám přinášíme na straně 3. V r. 2020 vznikl již ucelený projekt – Výsadba komunitního ovocného sadu ve Valech jako součást Venkovských výstavních expozic Železnohorského regionu. Plány byly zajímavé. Do záměru co a jak vysadit, zapojit občany, vlastní výsadbu dopl-



nit přednáškami odborníků pro veřejnost, vysazovat za pomoci a účasti dětí z nedaleké mateřské školky... Bohužel společenská situace tomu nepřála. Tak jsme výsadbu museli uskutečnit pouze v rovině odborné, ale i tak jsme si snad přírodu trochu naklonili, aby k nám byla přátelštější.

Ve Valech vznikl komunitní sad se svými pravidly. Je volně přístupný v centrální části obce. Nové stromy citlivě doplnily původní, které jsou zde roky a stále plodí. 23 stromů, 3 druhy ovoce, 7 odrůd. Doba zralosti naplánována tak, aby od léta do pozdního podzimu bylo co ochutnávat. Ovoce je pro každého dobrého příchozího k lokální spotřebě. Péči bude zajišťovat obec, později může péči převzít nějaká skupina občanů. Po dobu 5 let, kdy je potřeba zapěstovat koruny stromů, ji bude zajišťovat arborista. Termín stříhu bude, pokud možno, předem zveřejněn,

aby se lidé mohli přijít podívat a poučit, jak se chovat ke svým stromům. Ovoce bude využívat mateřská školka, děti budou využívat prostor sadu k pozorování přirozených funkcí přírody. Sad je doplněn broukovištěm, aby byla podpořena vhodná symbióza mnoha organismů – biodiverzita. Budeme se těšit, jak si sad bude žít vlastním životem.

Poslední období nás důrazně přinutilo se zamyslet nad naším vztahem k přírodě. Ve zvýšené intenzitě jsme se pohybovali po kraji okolo svých bydlišť a daleko citlivěji vnímali detaily, drobnosti, krásu a pomíjivost okamžiku. I náš život je pomíjivý ve srovnání s věčností přírody. A proto bez ohledu na jakoukoli aktuální situaci, pojďme vracet ovocné stromy do krajiny. To je náš dluh přírodě, který je v našich silách splatit! To je ta šance, kterou musíme využít a nepromeškat!

Kateřina Korejtková

Střípky z regionů

Nové značky i akce – pandemii navzdory!

Na podzim podivného roku 2020 zažila Asociace regionálních značek nevidanou premiéru. To, že přijala najednou hned dva nové členy, by až tak zvláštní nebylo, stejně jako to, že se zároveň o dvě rozrostl i počet regionálních značek. Poprvé v historii ale vznikly dvě značky na jednom území. Jak je to možné? Jedná se o Slovácko, tedy region, kde už více než deset let působí značka Tradiční výrobek Slovácka. Od počátku vycházela z podobných principů jako značky sdružené v Asociaci regionálních značek, ale podmínkou jejího získání je doložitelná tradice v regionu. Koordinátor značky, sdružení Region Slovácko, projevil v minulém roce zájem o vstup do naší asociace, a to současně se sesterskou značkou SLOVÁCKO regionální produkt, která je naopak určena výrobkům, které zastupují současné řemeslné a rukodělné produkty v celé škále, kterou běžně známe z jiných značek. Regionální produkt koordinuje Turistická asociace Slovácka, ve spolupráci s MAS Kyjovské Slovácko v pohybu.

Loga obou značek jsou stejná, liší se jen barvou. Barevnost vychází ze společného loga turistické oblasti Slovácka, která propojuje žlutou, červenou a modrou arabesku, odkazující na folklorní motivy, vodu i tanec. Tradiční výrobek si ponechal červenou barvu a regionální produkt se vybarvil do modré.

A to ještě není všechno. Zcela čerstvě přibyla do naší asociace již 29. značka, BRNĚNSKO originální produkt. Koordinuje ji MAS Slavkovské bojiště ve spolupráci s dalšími místními akčními skupinami kolem Brna, které území značky doslova obkružuje. První držitele by značka, symbolizující slunce Jižní Moravy, a zároveň i křižovatku cest, měla získat v průběhu jara 2021. A pokud se zmírní protiepidemická opatření, měli by se ještě před prázdninami i veřejně představit.

Pokud se začne život vracet do normálu, připravuje pro letošní rok dvě veřejné premiéry. RegioNáplavka, speciální jarmark regionálních značek na Smíchovské náplavce v Praze, by se měl poprvé konat v sobotu 5. 6. 2021, a poté snad každý měsíc až do října. Na přelom srpna a září chystáme Den otevřených dílen a farem PORTA APERTA – celorepublikovou propagační akci, při níž se veřejnosti otevrou výrobní certifikovaných produktů k organizovaným exkurzím i individuálním prohlídkám. Třeba se na některé z nich potkáme!

Kateřina Čadilová, národní koordinátorka Asociace regionálních značek

Inspirujeme se příběhy místních lidí – bratři Vašíčkovi

Železnohorský region dlouhodobě vytváří aktivity na podporu odbytu lokální produkce. Zkracujeme cesty od producentů k zákazníkovi, provazujeme je a tím zkvalitňujeme místní služby. Za každým lokálním produktem se skrývá příběh člověka, který mu dal svou lásku a péči. Pojďme se podělit o příběh Jana a Jiřího Vašíčkových a projít se po Licoměřicích – jejich bydlišti.



Biofarma v Licoměřicích odstartovala svoji činnost dědictvím před více než 25 lety.

Bratři hospodaří v CHKO Železné hory katastrální území Lipovec a Licoměřice, celkem na 90 ha půdy. Věnují se chovu především masného skotu bez tržní produkce mléka. Chovají netradiční francouzské plemeno skotu Blonde d'Aquitaine, které se v podmínkách Železných hor velmi dobře adaptovalo.

„Jedinečnost masa spočívá v malé průtlačnosti s vysokým obsahem nenařaditelných prvků a sloučenin, které

naš organismus potřebuje. Maso má vysoký obsah železa, velké množství vitamínů skupiny B důležitých nejen pro správnou funkci mozku. Je téměř jediným zdrojem využitelného zinku, bez něhož náš imunitní systém nefunguje. Produkované maso má typickou výraznou chuť, není třeba používat dochucovadla,“ rádi vysvětlují bratři svým zákazníkům.

Více než polovinu života prožijí zvířata na pastvinách a loukách v CHKO Železné hory. Od jara do podzimu je můžete sledovat přímo z turistických tras a cyklotras malebného podhůří našich hor.

V roce 2012 na produkované hovězí maso získali certifikát Železné hory, regionální produkt. Maso nedodávají žádnému řetězci, ale jde formou prodeje ze dvora po předchozí domluvě přímo koncovému zákazníkovi.

Biofarma se věnuje chovu včel, proto může zákazník z produkce farmy koupit přímo ze dvora med a medovinu. **Farma je zapojena do Gurmánské stezky a podporuje lokální ekonomiku regionu.** Návštěvu je nutné si telefonicky domluvit předem.



Ve spolupráci s CHKO na obhospodařované plochy dobrovolně zařadili výsev původních druhů bylin. Nehnojí chemickými hnojivy, ale pouze hnojem nebo kompostem z vlastní produkce. Mají v provozu kompostárnu.

Oba bratry zajímá otázka návratu stromů do krajiny. Svědčí o tom nově vysazené stromy u napajedla na pastvině pod Památníkem umučeným obětím II. sv. války a partizánské brigádě „Mistr Jan Hus“. Při procházce nezapomeňte vzdát na tomto místě počtu hrdinům a vychutnejte si klid a daleký rozhled do krajiny.

Za pozornost stojí volně přístupná soukromá rozhledna přímo v obci. U vstupu se můžete seznámit s celou historií obce.

Další zajímavostí obce je polodřevěná zvonice pocházející z 16. století. Nejstarší stavbou je kostel sv. Kateřiny Alexandrijské z roku 1359. V kostelíku probíhají nejen pravidelné bohoslužby, ale také akce spojené s místní komunitou, kterých se bratři Vašíčkovi aktivně účastní.

Lea Turynová

Nové marketingové trendy v odbytu místní produkce

Vždy, když v historii nastala doba jakékoli krizové situace, se vývoj v mnoha oblastech razantně posunul či urychlil. To je i náš případ. Využili jsme cíleně nové technologie v rámci trendu forem komunikace. Do výsledku se můžete zapojit všichni.

V r. 2019 jsme zapracovali na webu Železnohorského regionu a nyní je to hodnotný, přehledný a jasně členěný zdroj základních informací o celkových aktivitách organizace. Protože jsme se rozhodli, že jej nebudeme zahlcovat detailnějšími a aktuálními informacemi právě z důvodů zachování přehlednosti, část aktivit jsme přesunuli na sociální síť. V r. 2020 k 15. narozeninám Železnohorského regionu bylo vytvořeno nové logo, které vystihuje jeho podstatu a může být modifikováno do mnoha marketingových podob.

V r. 2021 Facebook dostal nové kontury a přehlednou strukturu, Instagram a Pinterest jsou nově vytvořené platformy. Zaangažovali jsme mladou generaci tvůrců. Nastavili systémy práce s informacemi tak, abyste si měli možnost zvyknout, co kde hledat. Aby vás platformy neobtěžovaly, ale

průběžně udržovaly v obraze. A spíše motivovaly k vašemu osobnímu zapojení se. **Efektivním nastavením propojení sítí, lidí, informací znásobíme naši společnou vloženou energii.** To je vlastně přirozený konkrétní výsledek mnohaletého hlavního úkolu MAS jako funkční komunitní organizace – síťování subjektů v regionu.

Sociální síť a jejích obsah je cíleně zaměřen na podporu lokální ekonomiky regionu jako funkčního celku.

Na producenty, produkty, místa odbytu v podobě areálů, trhů, obchůdků, restaurací a kaváren. Také na akce pro veřejnost, které probíhají v normální době v našich obcích. Na workshopy, exkurze, výlety. Na akce partnerů a spolupráci s firmami. Ukazují krásu přírody našeho regionu a lákají na procházky po tematických stezkách a místních zákoutích. Odkazují na zajímavé naučné materiály – lákají ke čtení a vzdělávání se.

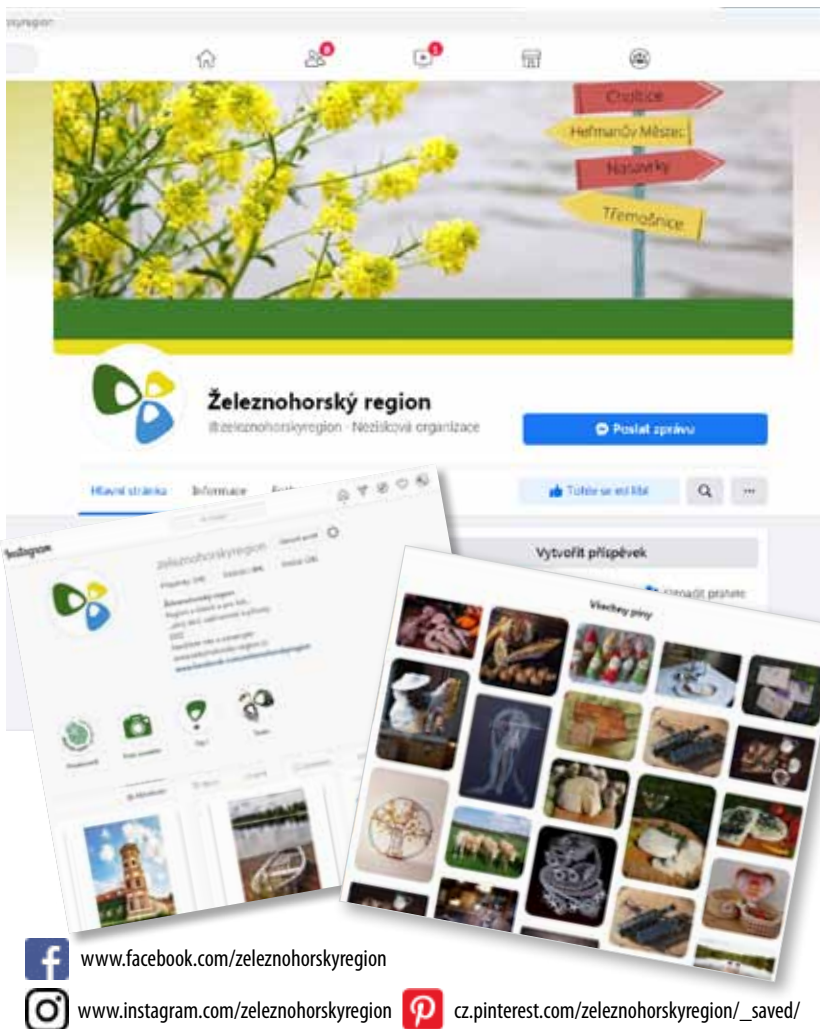
Když jsme připravovali koncept, obsah a skladbu informací, zjistili jsme, že je již v regionu vytvořených tolik aktivit, že máme co dělat, abychom je všechny nějakým způsobem zahr-

nuli. Bohužel jsme však zjistili, a to opakovaně, že **základem marketingu nejen sociálních sítí musí být vždy kvalitní fotografie vyjadřující děj.** Ta totiž nepotřebuje další komentář, ta „prodává“ sama. A tady jsme narazili na limity. Přirozeně není v silách každého producenta, aby si zajistil profesionální fotografie. A navíc **fotografie v rámci kampaní regionu by měly mít jednotnou kvalitu.**

Železnohorský region si dal za prioritu r. 2021 pořídit ucelený soubor fotografií certifikovaných producentů.

Zaangažoval profesionálního fotografa. Připravil scénář záběrů, aby celková kampaň byla pestrá a zajímavá. Informoval všechny producenty, aby se stali spoluvůdci kampaně a připravili si vlastní návrhy na vhodné záběry. Fotografa na cestě k producentům doprovází Lea Turynová, která ze získaných informací zpracuje inspirativní životní příběhy, stejně jako v případě bratrů Vašíčkových. Příběhy vám pak budeme zprostředkovávat právě pomocí sociálních médií.

Kateřina Korejtková



Profifotografie-tato zásadní aktivita je však značně finančně náročná a nikdy by se nepovedla, kdyby nedošlo k výborné dohodě a spolupráci více subjektů v území, kteří mají zájem s producenty a lokální ekonomikou regionu dlouhodobě pracovat. Především Železnohorský region, ale i Turistická oblast Chrudimsko-Hlinecko a firma CEMEX Czech Republic, s.r.o. Dobří lidé ještě žijí ☺, díky!

Výběr ovocného stromu – důležité otázky

Vysadit ovocný strom není žádná věda, řeknete si. A máte pravdu. Věda to není, ale aby nám strom a jeho ovoce dělalo radost, je potřeba se na chvílku zastavit a položit si pár otázek. A hlavně: zkusit si na ně odpovědět. Postup pro výběr je univerzální pro jakýkoliv druh ovocného stromu – stačí dosadit do odpovědi na první otázku své oblíbené ovoce.

Jaké ovoce mi chutná? Jablka. Bude-me tedy sázet jabloň.

Jaká jablka mi chutnají a co s nimi chci podnikat? Jen je začerstva jíst nebo i moštovat, sušit, skladovat celou zimu?

Chutnají nám letní červená jablíčka.

Z této odpovědi vyplyne volba odrůdy (skupiny odrůd) – tedy jakou jabloň. Zde už je potřeba poradit se s odbornými knížkami, internetem nebo ve školkách, kde se dozvíme, jaké máme odrůdy letních jablek. Navíc chceme letní červená jablíčka, takže máme např. tyto možnosti:

Astrachan
Hedvábné červené letní

Ted' u odrůd můžeme porovnat chuť (pokud ji známe) a odolnost vůči nemocem.

Hedvábné červené letní má nasládlou a lehce navinulou chuť a trpí strupovitostí. Astrachan má výbornou polosladkou chuť a strupovitostí trpí méně.

Jak je náš pozemek osluněn – hodně, během dne střídavě, vůbec?

Asi každému je jasné, že nemůžeme stromy sázet do míst, kde je celodenní stín. Budeme tedy hledat na pozemku místo, které je dostatečně osluněné.

Ted' si musíme přechíst něco o nárocích jabloní. Takže se dozvíme, že v teplých oblastech se vyhýbáme jižním a jihovýchodním svahům, ve vyšších polohách se zase nehodí severní svahy. Najdeme tedy pro jabloň vhodné místo? Budeme předpokládat, že tato podmínka se nám snad podaří splnit.

V jaké nadmořské výšce se nacházíme? V jaké poloze je pozemek, kam hodláme sázet? Co větry? Není zde chladný průvan?

Např. odpovíme, že se nacházíme ve 350 m n.m., větry z polí poněkud protahují pouze na pozemku vedle budovy, kam jsme ale jabloň zamýšleli zasadit. **Vyhledáme vlastnosti vytipovaných**

odrůd a porovnáme, která je pro naše podmínky vhodnější. Hedvábné červené letní je nenáročná na půdu, ale půdě odpovídá kvalita plodů. Raději sázíme do závětrí a do výšky 600 m n. m. Je odolná mrazu v květu. Astrachan je odrůda vysoce odolná mrazu ve dřevě i v květu, takže se hodí i do vyšších a drsnějších poloh (až 800 m n. m.), je nenáročná na půdu. Protože máme průvan, zvolíme raději odrůdu Astrachan.

Kolik místa může v dospělosti strom zabrat, aniž by utlačoval jiné stromy, zastínil zelinářskou zahradu, či nám vyrazil okna v domě svými větvemi? Pokud odpověď zní 8–10 m v průměru (což je běžná velikost jabloně na semenné podnoži), tak můžete bezstarostně pokračovat k dalším otázkám. Pokud máme místa méně, potřebujeme, aby strom tolik nenarostl.

Jak zařídit, aby strom tolik nenarostl? Velikost stromu částečně ovlivňuje i zvolená odrůda. V našem případě obě odrůdy, z nichž vybíráme, netvoří velké koruny, a tak se dá počítat s průměrem koruny 6 m. Hlavně ale vzrůst stromu ovlivňuje podnož. Musíme tedy volit jinou než semennou podnož. Tady už se nejspíš poradíme ve školkách nebo s odborníkem. Podnože mohou být slabě vzrůstné nebo středně vzrůstné a je jich mnoho typů.

Jaké požadavky na půdu a vláhu mají jabloně? V moudrých knihách si přečtete, že jabloně potřebují mírně vlhké a propustné



půdy, půdy hlinitopísčité s dostatkem humusu.

Takže jakou vlastně máme půdu – písčitou, hlinitou, jílovitou? A co vláha? Je na pozemku sucho, „normálně“ nebo hodně vlhko? Nebo jak kde?

U odpovědi „normálně“ si neděláme žádné starosti. Horší je to s odpovědí sucho nebo přílišné vlhko. Nikdy neopomeňte projít celý vhodný pozemek, protože i na jedné zahradě může být situace velice proměnlivá. Snažíme se najít stanoviště co nejvíce splňující výše popsané podmínky. **Tak a teď může přijít ten šok a trápení, že takové ideální podmínky prostě nikde nemáme, že žádnou jabloň mít nemůžeme.** Pak se vzpamatujeme a koukneme se kolem a zjistíme, že v okolí (i blízkém) jabloně rostou. Ideál je ideál. Toho se málokdy podaří dosáhnout, jak všichni ze života víme. Vyrovnat se s nedokonalými a od ideálu odchýlenými podmínkami nám pomůže volba odrůdy (aby strom plodil), jak jsme viděli, ale také podnože (aby vůbec

rostl). Semenná podnož dobře zvládá i horší podmínky a celkově se vyrovná s ledasčím.

Pokud jsme už pomocí odpovědí zjistili, že velký strom na semenné podnoži mít z důvodu místa nemůžeme, podíváme se na charakteristiky některých „modernějších“ podnoží. Pokud je například celý náš pozemek spíše vlhký, zachrání nás např. podnož MM106, která je vhodná i do vlhkých a kamenitých půd a je středně vzrůstná.

Tak a závěrem ještě jedna důležitá otázka: Je zvolená odrůda ovocného stromu cizosprašná nebo samosprašná? Pokud je samosprašná, tak stačí jeden námi zvolený strom a dál nic neřešíme. Ovšem všechny jabloně jsou cizosprašné. Pokud je odrůda cizosprašná, tak to znamená, že v době květu vyžaduje

jinou kvetoucí odrůdu. Ta slouží jako dárce pylu. Je tedy opylovač. Opylení neprobíhá jen tak samo, ale je potřeba dostatečného množství hmyzu, především včel, které pyl přenesou poletováním z květu na květ.

Vhodného opylovače k naší odrůdě můžeme najít v tabulkách v knihách a na internetu. K námi zvolenému Astrachanu je vhodná např. jabloň Průsvitné letní.

Můžete se mrknout na zahrady kolem, ale i na svůj pozemek, zda už tam není nějaká brzy kvetoucí jabloň. V praxi zas takový problém s opylením není, ovšem pokud nechceme sázet na vzdálené samotě. Včelky si květy najdou. Pokud na vzdálené samotě jsme, musíme vhodného opylovače vysadit.

Tereza Šmídová



„Dáš si polévku?“

Více jak 20 let mám takřka volnou ruku při tvorbě menu pro své hosty, a tak nabídka jít vařit do školní jídelny pro mě byla vážně výzvou.

vyhazovat a mít u toho provinilý pocit. Pocit, který časem zmizí a plýtvání jídlem se stává pro dítě bohužel normou.

O pravidlech a fungování takového typu stravovací služby jsem měl jen základní informace. Navíc dávat radost svou prací budoucím generacím mě velmi lákala, tak jsem nabídku přijal.

Není to pro mě práce „jen“ v kuchyni, na tomto místě mám možnost ovlivňovat přístup dětí k jídlu, pomoci jim uvědomit si jeho hodnotu. Dát jim pocítit, že za plným talířem je ukryto spoustu poctivé práce lidí a velká síla přírody.

Mluvím s dětmi, každému se snažím popřát dobrou chuť, promluvit s nimi, zjistit, jaký mají hlad a kolik toho chtějí na talíř, zda si dají polévku. Snažím se děti motivovat, aby ochutnaly jídla či suroviny, které třeba dříve nejedly. Dávám dětem možnost se rozhodnout, kolik toho chtějí na talíř a poté si přijít přidat. Nemusí potom zbytečně jídlo

Spotřební koš určuje složení jídelního lístku. Udává, kolik má dítě mít na talíři tuků, cukrů, ryb, zeleniny, luštěnin... Toto vše kontroluje školní inspekce a hygiena. Finanční limit a složení spotřebního koše nejvíce ovlivňuje výběr surovin ve školních jídelnách. Spotřební koš teď a tady změnit nemůžeme, ale jednu věc můžeme společně změnit poměrně rychle. A to původ a kvalitu surovin, ze kterých dětem vaříme.

Mojí vizí je vařit jídla, která mají příběh. Příběh lidské píce a práce. Vařit ve školních jídelnách a nejen tam prioritně ze surovin od regionálních výrobců a dodavatelů. Děti by se mohly jít v rámci výuky podívat do farem, sadů a dílen. Promluvit si s lidmi, kteří jsou ukryti za plným talířem. Nebo si třeba v rámci školní družiny mrkev, rajče, ředkvičku či salát vypěstovat a ochutnat.

Josef Raba

Lokální producent versus lokální zákazník

Pevný vztah, jakýkoli, je založen na pochopení, proč něco dělám, s jakým cílem a co od toho očekávám.

Vztah lokálního producenta a lokálního zákazníka nelze vynucovat žádnými nařízeními ani ovlivňovat vládními marketingovými kampaněmi! Ten musí být založen na vzájemném respektu: „ty děláš to a já zas tohle“ a vyjdeme si vstříc. Producenti a zákazníci jsou členové jedné komunity, jedné společnosti. **Lokální, přirozený patriotismus se nedá vynutit.** To musí člověk cítit, být tak vychován rodinou, okolím a vychovávat tak další generaci. Vědět, co svými financemi podporuje a kam jdou, když se rozhoduje např. zda koupit chleba od místního pekaře, který zaměstnává místní lidi a peče z místních surovin, a nebo nákupem chleba v supermarke-

tu, který je třeba vyrobený ze surovin ze zahraničí, zmrazený, rozpečený a jediná věc, která na něm zaujme, je nižší cena – už to by mělo být každému podezřelé.

Ale klad a zápor čehokoli by se měl posuzovat v souvislostech, v celých bioekonomických procesech. Z výše uvedeného naprosto jasně vyplývá, že nižší cena je velmi drazé vykoupena. Nejen, že podporujeme ničení přírody (doprava přes půl světa, uhlíková stopa), ale ničíme i vlastní zdraví tím, že konzumujeme výrobky, které nerespektují sezónnost a nebyly vypěstovány v oblasti, kde jako národ žijeme.

Zkusme se zamyslet, zda my sami můžeme něco udělat na podporu přirozeného postupného navyšování podílu lokální produkce na našem trhu,

abychom byli jako společnost, region soběstačnější. Začneme tím, že když to lze, využijme přednostně lokální nabídku, a i přes to, že může být v koncové ceně vyšší. **Vědomí, že vím, jak a kam své finance investuji,** včetně do svého zdraví, je základním krokem na cestě k návratu, k posílení vztahu k místu, kde jsem doma. **Lokální producenti přirozeně začnou,** v případě možností a bez dopadů na kvalitu, **své aktivity rozvíjet a rozšiřovat.**

Jen toto má šanci a přímý vliv na postupné přirozené vyrovnávání podílu nabídky lokální a zahraniční produkce na našem trhu. **Jen naše vědomá a cílená poptávka určí míru soběstačnosti naší společnosti.**

Kateřina Korejtková

Nejnovější držitelé regionální značky

Příběh World Coffee – není nad vůni a chuť čerstvě pražené kávy

Historie medlešické pražírny kávy World Coffee se začala psát zhruba před 15 lety.

Na začátku stála touha po cestování, po objevování dalekých krajín, poznávání tamních kultur, poznávání vůní a chutí dané země, poznávání místních lidí a jejich zvyklostí. Zpočátku šlo o Evropu, později o Severní Afriku, „Černou“ Afriku, Ameriku, až po Asii. Později jsme začali na cestách více vyhledávat místní kávu. Zajímat se o její pěstování, přípravu, pražení a místní obřady kávy. Z těchto cest jsme se vraceli plni zážitků, a hlavně se zásobou místní kávy a čaje. Ta však časem vždy došla.

A právě v tomto okamžiku začíná příběh našeho samotného pražení kávy. Samozřejmě jsme o pražení kávy nic nevěděli. Začali jsme vyhledávat odbornou literaturu, se kterou jsme začali pronikat do problematiky pražení kávy. Ukázalo se, že pražení je obrovská věda a alchymie. To nás neodradilo a koupili jsme první malou pražírnu, dodnes ji říkáme Amálka. Objednali jsme 10 kg zelené kávy a náš příběh mohl začít. Stylem pokus-omyl se nám začala pod



rukama rodit naše první káva. Časem jsme pražení zdokonalovali, vytvářeli nové profily, přišly na řadu první směsi a první lahodné Arabiky. S tím vším se samozřejmě nesou nemalé investice, ale pokud chce člověk dělat vynikající kávu, musí investovat do nové technologie.

V roce 2020 jsme otevřeli náš první obchod s kávou v Chrudimi. Kávu dodáváme do mnoha firem po celé republice, do vybraných kaváren a můžete si ji objednat i v našem e-shopu. Největší potěšení nám dělá pochvala od našich zákazníků. Splnili jsme si svůj sen a práce je zároveň i našim koníčkem.

Zároveň cítíme obrovskou zodpovědnost, protože cesta kávy vede od sazeničky po sklizeň farmářů na druhé straně zeměkoule, až po samotné pražení u nás v pražírně. My jsme na konci této dlouhé cesty a na nás je tedy její konečný výsledek.

Pokud pražíte kávu, tak ji musíte pražit hlavně srdcem – je to práce, která se musí dělat naplno. Máme spousty plánů do budoucna a naši zákazníci se mají na co těšit. To je příběh World Coffee pražírny kávy Medlešice.

Jiří Ležovič

Náš celozrnný závin

Alternativní jídelna Kruh zdraví z Chrudimi patří mezi dlouholeté certifikované producenty. Pro letošní sezónu jsme přišli s nápadem ocertifikovat si druhý vlastní produkt.

Kynuté těsto patří v našem regionu k tradičnímu pečení. Naše prababičky pekly buchty, koláče s povidly a mákem, kynuté placky na plech s tvarohem a ovocem. Navazujeme na tuto tradici a pečeme „naš celozrnný závin“.

Těsto na záviny je náš recept, který využíváme ke zdravému pečení již od roku 2011. Využili jsme tak vynika-



jící chuti a konzistence „janderovské celozrnné pšeničné mouky“ která má

oproti jiným druhům mouky opravdu velké kousky celého zrna. Do těsta používáme suroviny pouze rostlinného původu, proto jsou tyto záviny vhodné i pro vegany, kteří tvoří zhruba 10 % našich strávníků a zákazníků. Další výhodou závinů je, že jsou vhodnou zdravou svačinou pro celou rodinu.

Zákazníci si mohou u nás objednat závin v celku, který při postupném odkrajování déle vydrží vláčný – tj. vhodný na rodinný výlet s sebou.

V současné době dodáváme naše záviny pravidelně do obchodu Bezobalka v Pardubicích a do obchodu Sedmíkráska v Nasavrkách.

Dana Štátná



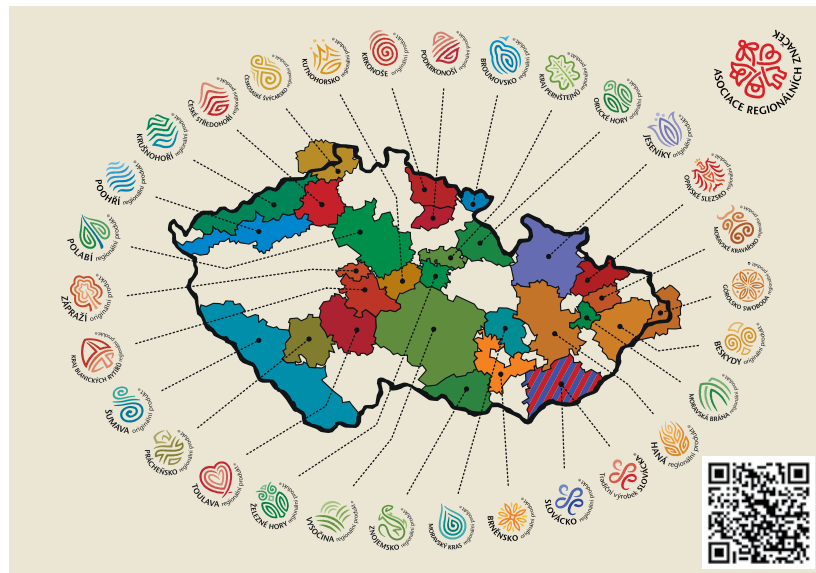
Doma v ŽELEZNÝCH HORÁCH. ● Turistické noviny pro území Železnohorského regionu a Chrudimska. ● Vydává MAS Železnohorský region ve spolupráci s MAS Chrudimsko a Asociací regionálních značek. ● **Kontaktní osoby:** Martin Písař, tel.: 725 156 016, Leona Turynová, tel.: 774 612 352, e-mail: mas@zeleznohorsky-region.cz, Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz. ● **Informační zdroje:** archiv Železnohorského regionu, autoři článků: Leona Turynová, Kateřina Korejtková a partneři.

● **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. ● **DTP a tisk:** Pavel Vítek, Josefa Ressler 2279, Pardubice ● © 2021

Asociace regionálních značek

www.regionalni-znacky.cz

Portál, který vám odkrývá příběhy lidí tvořících s láskou a rozumem.



Hlavním cílem regionálního značení je zviditelnit jednotlivé regiony (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, nebo i „nové“ či zapomenuté) a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají.

Systém regionálního značení výrobků a služeb je koordinován na národní úrovni Asociací regionálních značek, z.s. (ARZ), která je sdružením regionů s vlastní značkou. V každém regionu působí **regionální koordinátor**, který zajišťuje správu dané značky, komunikuje s místními výrobci a s ARZ. Značku výrobkům uděluje nezávislá certifikační komise (v každém regionu samostatná) po splnění jednotných pravidel.

Značení je určeno jak **návštěvníkům regionů**, kterým dovoluje objevovat region a užívat si jeho atmosféru novým netradičním způsobem, tak i **místním obyvatelům**, kteří mohou nákupem značených výrobků podporovat „své“ místní výrobce. Výrobci získají díky značce různé výhody, zejména jednotnou propagaci své produkce, nové kontakty a možnost nových forem spolupráce.

Katalog certifikovaných výrobků



2021

ŽELEZNÉ HORY

regionální produkt

Přinášíme Vám to právě ze Železných hor

Podrobný katalog všech certifikovaných produktů si vyžádejte v informačních centrech regionu, v kancelářích MAS Železnohorský region v Heřmanově Městci a MAS Chrudimsko v Chrudimi, na akcích pro veřejnost pořádaných na území uvedených regionů. Detailní informace o lokální produkci najdete na www.regionalni-znacky.cz.