



# Doma v MORAVSKÉM KRASU

Noviny pro milovníky Moravského krasu, jeho přírody a lidí.

## Jeskyně doslova Vymodlená

Matalova Vymodlená. Tak pojmenovali loni v létě jeskyňáři nově objevenou jeskyni v katastru obce Lipovec. Jeskyně je dlouhá asi třicet metrů a skrývá bohatou krápníkovou výzdobu. Prokopat se sutí a zeminou k volnému prostoru trvalo rok a půl. Rozhodně to však stálo za to: výsledkem byl největší speleologický objev v ČR za rok 2013.

„Nově objevená jeskyně má tvar gotické chodby,“ popsal objev předseda základní organizace České speleologické společnosti 6–20 Moravský kras Michal Šenkýř s tím, že je natolik prostorná, aby se v ní postavil dospělý člověk. „Výška prostor se pohybuje od jednoho do asi pěti metrů,“ řekl Šenkýř.

V jeskyni se nachází veškeré známé druhy krápníků včetně takzvaných záclon. Objevení volného prostoru ale předcházela rok a půl trvající tvrdá práce jeskyňářů. Ti si byli od počátku jistí, že ve skále u Lipovce volný prostor je. „Poznali jsme to díky proutkům, jen jsme nevěděli, jak velký bude a jak hluboko se nachází,“ vysvětlil Šenkýř.

Svůj název jeskyně získala podle jednoho z členů skupiny Antonína Matala. Ten asi rok neustále chodil kolem starého portálu a přesvědčoval kolegy, že stojí za to na výkopech začít pracovat. Tu jeskyni si prostě vymodlil. Navíc Antonín Matal krátce po objevení jeskyně oslavil osmdesáté narozeniny, takže název Matalova Vymodlená vlastně dostal jako dárek.



## Nová rozhledna v Žernovníku

Na horizontu zřícenina boskovického hradu nebo zámek v Černé Hoře. Při dobré viditelnosti jsou na dohled také Jeseníky nebo Pálavské vrchy. Takový rozhled mají turisté, kteří přijedou do Žernovníka. Místní totiž otevřeli novou rozhlednu.

Je vysoká přibližně patnáct metrů. Výstup na ochoz vyhlídky je zdarma. Stavět rozhlednu začali dělníci v Žernovníku letos v květnu. „Jako základ nám posloužil starý vodojem z počátku šedesátých let, který stojí na konci obce ve směru na Lubě. Na něm jsme udělali dřevěnou konstrukci z modřínu ve tvaru šestiúhelníku s krytým ochozem. Schody jsou z dubového dřeva,“ popsal rozhlednu starosta Žernovníka Josef Zvěřina.

Stavba rozhledny stála přibližně dva miliony osm set tisíc korun. Část nákladů pokrývá dotace z Evropských fondů.

Autor: Jan Charvát

Zdroj: blanensky.denik.cz



## Amatérské příběhy o hledání

Tentokrát bych chtěl popsat fascinující příběh zapáleného amatérského historika, který má rád své okolí a proto navzdory odborné veřejnosti odhaluje tajemství a sdílí paměť svých předků.

Je to příklad doby, kdy díky internetu a elektronickým zařízením ztrácí vědci výsostně pozice v přístupu k informacím a k prezentované pravdě. Možná se blýská na lepší časy a muzea budou inspirativním a poutavým místem pro sdílení zážitků v době volna.

Už nemusíme prosit nějaké médium, aby nám v něm laskavě otiskli příspěvek v rubrice „Dopisy čtenářů“, protože můžeme své články uveřejňovat na svém blogu, či na sociálních sítích. Myslím, že by měla nastat revoluce i v prezentaci místního dědictví nebo chcete-li paměti místa, zejména z důvodu rozvoje venkovské turistiky.

Jednou jsem měl dvouhodinovou přednášku o využití příběhů ve venkovských muzeích, a potom v rámci volné diskuse mi vyprávěl jeden z účastníků – Pavel Foltýn ze Šardic – fascinující příklady paměti o jejich vesnici a okolí.

Jedním příběhem byl zdlouhavý boj s odbornou veřejností o prokázání, že pradávna obchodní stezka z doby Keltů a Římanů vedla přes jejich vesnici. První první známky nalezl u místních pamětníků, kteří poukazovali na význam lokálních názvů jako „Svobodná hora“ (místa, kde mohli svobodně přenocovat honáci s dobytčím hnaným do Uher), „dolní a horní dráhy“. Další důkazy přinesly místní archeologické nálezy amatérů. Začalo mu to vrtat hlavou a začal se pít o nějakém jiném nezávislém potvrzení tohoto tvrzení (mýtu). Konečně ho našel v místní kronice, kde se o významné obchodní stezce pro vozy psalo. Sesbíral tedy odvahu a všechny tyto argumenty napsal historikovi, který se starými obchodními stezkami na území Moravy zabýval. Tento uznávaný expert za snahu

poděkoval a velmi jemně naznačil, že toto nejsou relevantní data.

Pan Foltýn získal přístup k satelitním snímkům, které hypotézu též podporovaly. Cesta přes jejich obec byla přímá a s ohledem na okolní krajinu i logická – rovná, přístupným terénem, tak proč by měla vést oklikou? Bohužel ani experti na vyhodnocování satelitních map nebyli pro odbornou veřejnost dostatečnou autoritou.

Copak neexistuje síla, která pohne historiky nebo jejich názory?

Většina lidí kolem nás by to vzdala, ne však pan Foltýn. Po nějaké době od kamaráda zjistil, že šlechtic místního panství Jan Kuna z Kunštátu prý jednal s Jiříkem z Poděbrad o povolení vybírání mýtného v Šardicích. To už byl jen krok k finálnímu důkazu.



To se nakonec ukázalo jako zásadní průlom. V odkazované listině našel pan Foltýn jméno jejich obce dokonce hned dvakrát, a nakonec našel zásadní důkaz přímo ve formulaci o „pradávné obchodní stezce“ přes jejich vesnici a povolení zmíněného mýtného.

Pro cestovní ruch je to příběh se šťastným koncem, ale kolik nadměrného úsilí musí vynaložit místní nadšenci, aby prokázali pravost místních mýtů a svých vyprávění! Turisté nechtou odbornou literaturu

a na dovolené obvykle nevyhledávají sofistikované studium historických pramenů. Chtějí zážitky, pobavení a poučení. A vytvořit produkt o starověké obchodní trase vedoucí místy, kudy skutečně putovali Kelty, Římané a další národy, by byl opravdový trháč.

Vyprávět příběhy o tom, jaký byl systém údržby těchto tras, jaká byla pravidla obchodu té doby, jaká byla ochrana obchodníků, by bylo skutečně významné nadregionální téma, a pokud by bylo ještě podpořeno archeologickými nálezy, vytvářelo by to potenciál i pro autentické suvenýry.

Není nutné organizovat velká představení, dnes se dá v 3D grafice namodelovat celé území i s detaily přechodů přes vodní toky a jiné krajinné prvky. Digitální příběhy s těmito vizualizacemi, interpretačními fotkami z autentických míst a s obrázky archeologických nálezů, vše s kvalitně namluveným komentářem, mohou být velmi přesvědčivým tahákem pro návštěvu obce a okolí. Proto nebojme se vytvářet příběhy a produkty cestovního ruchu na základě vyprávění místních pamětníků. I historické záhady přitahují pozornost. Prostě se jen chovejme korektně, hledejme nezávislé zdroje, analyzujme podstatu mýtů, abychom zjistili, co je zrníčkem pravdy, a co už vypadá jako lidový náos.

Pokud budou mezi námi takoví zapálení, ale i sebevědomí lidé, kteří se snaží navzdory odborníkům poctivě poznávat své okolí a studovat paměť svých předků (jako byli kdysi místní učitel a pan farář), možná se na výletě jednou dočkáme i zajímavějších expozic a turistických tabulí, které vznikly týmovou prací odborníka otevřeného novým pohledům a místních amatérských expertů, kteří předkládají své poznatky a postřehy místního dědictví a společným úsilím sestavují a oživují příběhy, které zaujmou a poučí.

Zdroj: www.digitalstorytelling.cz/blog

## Střípky odjinud

### Zábavné putování za regionálními produkty

Asociace regionálních značek realizuje v letošním roce projekt Putování za regionálními produkty, jehož cílem je zprostředkovat nabídku regionálních produktů zejména v souvislosti s udržitelným turistickým ruchem. A protože lidé jsou všeobecně hraví, a ti na dovolené nebo víkendovém výletu obzvlášť, padla volba jedné z aktivit projektu na vzdělávací hru jménem questing. Je to hra trochu podobná geocachingu, na rozdíl od něj nevyžaduje technické vybavení, jen tištnou legendu, kterou je zpravidla možné vyzvednout na startu nebo vytisknout z internetu. ARZ zatím questing pilotně vyzkoušela v Lázních pod Zvičinou, jejichž znamenitá voda má certifikát podkrkonošské značky a téma vody se tu zajímavě propojuje s místní historií. Navíc infocentrum zdejšího hotelu zevrubně informuje také o dalších certifikovaných produktech. Trasa questingu neboli hledačky vede po čtyřkilometrovém okruhu, který hledačům pokladu ukáže to nejzajímavější z okolí. Questing nabízí zábavu i poučení na libovolné téma a brzy by se mohl objevit i jako doplněk oblíbených exkurzí na farmách nebo v dílnách.

Autorka: Kateřina Čadilová



### Asociace regionálních značek s novým logem

Asociace regionálních značek, která sdružuje už 24 regionů s vlastními značkami, přichází po pěti letech existence s novým logem. Symbol složený ze stylizovaných motivů připomínajících typické produkty, které obvykle získávají certifikáty jednotlivých značek, se nyní vizuálně blíží logům jednotlivých regionálních a originálních produktů. Při stále narůstajícím počtu zapojených regionů bylo důležité najít společný symbol, který může v případě potřeby zastoupit všechny značky v systému. Nikoli náhodou připomíná pečeť či razítko, jež stvrzuje hodnověrnost celého systému.



## Speciality krasu

## Lepníky ze senetářovské pícky

**Na přípravu potřebujeme:** 5 kg hladké mouky, 2 hrsti soli, 3-4 kostičky droždí, 3 kg vařených prolisovaných brambor, mléko nebo vodu podle potřeby, krystalový cukr, 4 ks vajec, 4 dcl oleje, mletou skořici, prolisovaný česnek a švestková povídla



Droždí namočíme v troše teplé vody nebo mléka, přidáme hrst cukru, poprášíme moukou a necháme vykynout. Když kvásek nakyne, zamícháme jej spolu s prosetou moukou. Přidáme 1 kg ve slupce uvařených a rozmačkaných brambor, 2 dcl oleje a sůl podle chuti. Také se může mísit s kyselým mlékem, množství podle potřeby, aby byla konzistence těsta správná. Ta se určuje podle toho, jak těsto teče. Těsto je třeba ohnout na jednu stranu. Má téct pomalu, pokud teče rychle, je řídké pokud neteče, je velmi husté. Mícháme ho, dokud nemáme čisté ruce a necky. Když je těsto uhnětené, zatopíme v peci. Uhnětené těsto necháme zakryté na korytě nakynout. Z nakynutého těsta vytrháme bochánky, které pokládáme na pomoučenou desku a znovu necháme chvíli odpočinout.

**Brambory na sladký lepník:** do 2 kg ve slupce uvařených a prolisovaných brambor přidáme 4 vejce, špetku soli, přibližně 5 lžic hladké mouky, cukr podle chuti a mléka tolik, aby se bramborová hmota dala i dobře roztírat, ale aby netekla. Některé hospodyně dávají do brambor tvaroh v poměru 1:1.

Když dřevo (nejlépe bukové nebo jiné tvrdé) prohoří, uhlí shrneme do zadní části pece a mokřým ometlem (může být hadr na holi) setřeme popel.



Odpočínutý bochník rozválíme na tloušťku asi 1-1,5 cm a položíme na pomoučenou dřevěnou lopatu přípravnou před pecí. Natřeme bramborovou hmotou a „sázíme“ do pece. Ukládáme je postupně odzadu, úsporně vedle sebe, protože lepníkem nelze pohnout, dokud není alespoň do poloviny upečený. V dobře vytopené peci se upečou za 7 až 10 minut. Upečené bramborové lepníky potřeme olejem, do kterého jsme přidali cukr a skořici.

Upečené čisté lepníky potřeme olejem do kterého jsme přidali prolisovaný česnek a sůl. Některé hospodyně pečou lepníky potřené i povídky. Tyto stačí po upečení potřít olejem. Místo oleje můžeme používat i rozpuštěné máslo. Lepník můžeme péct i na plechu v elektrické troubě při teplotě 180 stupňů.

## Poklady regionu známé i neznámé

## Unikátní Venuše je ozdobou zámku

Blanenská umělecká litina se v 19. století proslavila nejen v habsburské říši, ale okouzila celý svět. Blanenské železářny byly v té době zároveň největším výrobcem umělecké litiny v celé střední Evropě. Konkurovat jim mohly snad pouze železářny v polských Gliwicích. Vznik blanenských železáren se datuje do roku 1698, kdy hrabata z Gellhornu postavila na říčce Punkvě tavicí huť se železným hamrem.

Velkým mezníkem v historii blanenských železáren byl rok 1806. Tehdy správu železáren převzal starohrabě Hugo František Salm-Reifferscheidt (1776–1836), který byl průkopníkem blanenské umělecké litiny.



Představme si proto slavnou litinovou plastiku z blanenské produkce. A tou je Venuše Medicejská. Mramorová socha Venuše Medicejské pochází z prvního století před Kristem a zobrazuje řeckou bohyni Afroditu. Pravděpodobně je to kopie Praxitelovy Afrodity (Venuše) z Knidu. Venuše Medicejská jemně zakrývá svoji nahotu a je zachycena spolu s malým Erótem a delfínem. Nyní se originál sochy nachází v Galerii degli Uffizi v italské Florencii.

Venuše dlouhou dobu patřila do papežské sbírky umění v Římě a v roce 1677 se dostala do výše zmiňované Florencie, ve které vládli Medicejové, velkovodovodové toskánci. Odtud pramení také název sochy. V neoklasicistním období byla socha považována za symbol krásy. Byla dokonce tak obdivována Napoleonem, že ji neváhal po dobytí Itálie spolu s dalšími uměleckými předměty převézt v roce 1803 do Paříže. Teprve po Napoleonově pádu v roce 1815 se Venuše Medicejská dostala zpět do Florencie.

Hugo František Salm-Reifferscheidt byl velkým znalcem a mecenášem umění. Jeho záliba v antice byla všeobecně známa. V roce 1817, jen pár let poté co se socha Venuše Medicejské vrátila zpět do Uffizi, koupil starohrabě při své návštěvě Florencie sádrové odlitky několika soch, včetně Venuše Medicejské.

První pokusy s odlitím plastiku Venuše Medicejské začaly v Blansku na podzim roku 1821 s příchodem vynikajícího stuttgartského chemika a hutního odborníka dr. Karla von Reichenbacha (1788–1869). Tento vědec dostal blanenské železářny na světovou úroveň a tím umožnil odlévání technicky náročných soch z jednoho kusu železné litiny.

Ve vzornicích blanenských železáren se tato litinová plastika nacházela až do konce první světové války. Socha vážila 220 kg, měřila 159 cm a v roce 1913 stála přibližně čtyři sta korun. Kolik kusů soch se v blanenských železárnách odlilo, není známo.

V současnosti ví autor článku jen o jediném zachovaném litinovém odlitku Venuše Medicejské. Tato jedinečná a vzácná socha se nachází přímo na nádvoří blanenského zámku a je od roku 1970 součástí sbírkového fondu Muzea Blansko. Socha není zcela kompletní, jelikož na ní chybí Erós s delfínem.

Autor: Jindřich Čeladín,  
Zdroj: Blanenský deník

## Unikátní lichtenštejnské památníky

Vedle Lesnického Slavína se na území MAS Moravský kras nachází i 12 památníků, které byly postaveny v roce 1898 jako připomínka výročí 40. výročí panování knížete Jana II. z Lichtenštejna. Vybudoval je někdejší lesní personál v lesních revírech na všech lichtenštejnských panstvích. Památníky měly podobu kamenných desek s českým, německým nebo latinským nápisem. Okolo památníků byly vysazovány jubilejní dubové háje. Jan II. sídlil na svých rodových panstvích na Moravě, vládl však také Lichtenštejnskému knížectví. V roce 1862 podepsal první lichtenštejnskou ústavu, která dala obyvatelům země rozsáhlá politická práva. Snížil daně a v roce 1868 zrušil lichtenštejnskou armádu. Zavedením lehkého průmyslu se snažil o zlepšení hospodářské situace Lichtenštejnska.

Jan II. spravoval rodová panství, která čítala přibližně 600 obcí ve třech státech. Majetek Lichtenštejnů zahrnoval 184 000 hektarů půdy, z toho 110 000 hektarů bylo na Moravě. Lichtenštejnové měli patronátní právo k 237 kostelům.

Kníže podporoval lehký průmysl, zakládal školy a nemocnice, budoval cesty, silnice a železnice. Při plnění vládařských povinností i správě rozsáhlých majetků uplatnil kníže Jan II. svoje vzdělání a přirozenou inteligenci, ale také sociální citění a diplomatické schopnosti. Během své dlouhé vlády postupně získal pověst vstřícného, štědrého a dobrosrdečného muže – tak vznikl i přídomek „Dobrotivý“, jímž

bývá označován. 12. listopadu 1898 oslavil kníže Jan II. z Lichtenštejna 40. výročí panování. Při příležitosti tohoto jubilea se pořádaly četné bohoslužby a slavnosti. Na vybraných místech lichtenštejnských lesních revírů byly vysazeny jubilejní háje, čítající 20 dubů letních, 20 dubů zimních a 18 dubů červených. Počet 58 dubů vyjadřoval věk knížete, 18 dubů červených jeho věk v den nástupu panování. 40 dubů letních a zimních symbolizovalo počet let jeho panování.



Budování památníků v lesích nebylo náhodou. Kníže Jan II. se velmi zajímal o lesnictví a chov zvěře. V roce 1898 založil Lovecko-lesnické muzeum na Úsově. Stavění pamětních kamenů a výsadbu jubilejních dubových hájů inicioval knížecí lesní rada Julius Wiehl, od roku 1897 ústřední ředitel lichtenštejnských lesů se sídlem v Olomouci.

Zdroj: jubilejnikameny.euweb.cz



## Eduard Bartelmus a jeho vynález pro každého

Smaltování, neboli povrchová úprava kovových předmětů nanesením křemičité taveniny, je starou uměleckou technikou známou už od starověku. Již tehdy ji činili indiáni a také japonští kovotepci a emailéři používali při výrobě a zdobení šperků. Principem je nanášení jemně drceného nízkotavného skla na kovový podklad, po kterém následuje jeho vypálení při teplotách 700 – 900 °C. Do Evropy tento technický postup, který spojuje tvrdost skla a pevnost kovu, pronikl přibližně v 7. století našeho letopočtu z Byzantské říše. Co do svých vlastností se smalt nachází někde na pomezí mezi sklem a porcelánem.

Až do konce 18. století však smalt obsahoval i některé jedovaté příměsi a těžké kovy, a proto se vůbec nehodil k povrchové úpravě kuchyňského nádobí. Zásadní změnu v této oblasti přinesl až muž jménem Eduard Bartelmus.



Protestantský rod Bartelmusů pocházel původem ze Švédska, jeho členové se však již v průběhu 18. století usadili ve Slezsku. Eduard Bartelmus se narodil 28. prosince 1805 v Německém (Havlíčkově) Brodě jako druhorozený syn Jana Traugotta Lastona Bartelmuse. Ten byl sice protestantským pastorem, ale protože pocházel z rodu obchodníků s látkami, po čase přijal místo ředitele přádelny a tkalcovny v Letovicích. Eduard měl jednou kráčet v otcových šlépějích právě v jeho druhé, průmyslnické, profesi a stal se tedy chemikem a magistrem farmacie. Byla dvacátá léta 19. století, na Moravě se rychle rozvíjely hutní a výrobní podniky starohraběte Huga Františka ze Salmu a tak mladý Bartelmus nastoupil do blanenských železáren, kde se začal věnovat chemickým úpravám kovů.

Vedle toho, že v Blansku přišel s celou řadou nápadů a technických zlepšení při kovovýrobě, jej zde tehdy potkal i jeden opravdu převratný úspěch - vynalezl právě onen zdravý neškodný smalt na litinové nádobí, což následně odstartovalo jeho bohatou podnikatelskou dráhu. Smaltované nádobí bylo snadno omyvatelné, dobře rozvádělo teplo a zanedbatelný nebyl ani jeho příjemný estetický vzhled a široké možnosti výroby různobarevných vzorů.

Eduard Bartelmus dostal v roce 1832 privilegium k výrobě smaltovaného nádobí a roku 1833 založil společně s bratry Gottfriedem a Augustem v Brně dílnu, jež se časem změnila na významnou továrnu na smaltované nádobí. V Brně však Eduard nepůsobil dlouho. Už v roce 1839 zavedený podnik opustil a vybudoval druhou smaltovnu v Novém Jáchymově u Berouna. Tuto lokalitu si ale ne zvolil příliš šťastně. Při neúspěšném hledání vhodné náhrady za draze dovážené uhlí se totiž záhy ocitl ve finanční tísní. Podnikavý Bartelmus si však věděl rady i tentokrát a rozhodl se pro další stěhování. Třetí továrnu na smaltované zboží (tvořila ji smaltovna se slévárnou) otevřel roku 1870 v Plzni. Využil přitom průmyslového rozmachu západočeského města a ke znásození provozního kapitálu navíc přeměnil rodinnou firmu na akciovou společnost. Tato jeho poslední továrna pak v Plzni existovala až do roku 1948.

Bartelmus ve svých smaltovnách vyráběl nejrůznější pekáče, rendlíky, hrnce, cedníky, naběračky, pokličky, ale i konvičky, bandasky a lžičníky. Bývaly to doslova přehlídky barevné i tvarové krásy. Smaltované nádobí mívalo nejrůznější barvy, nejčastěji modrou, ale nechyběla ani bílá, černá, červená, nebo dokonce žlutá. Dodejme ještě dvě zajímavosti o rodině Bartelmusů: odvaha k podnikání v moderních oborech byla v tomto rodě zřejmě dědičná: Eduardův syn, Ing. Robert Bartelmus, se stal významným průkopníkem v oblasti elektrotechniky a otevřel v Brně už v roce 1887 jeden z prvních závodů na výrobu elektrických zařízení u nás. A přestože rodina byla cizího původu, záhy se s českým prostředím velice úzce szila. Vždyť jako vychovatel nepůsobil u Bartelmusových několik let nikdo jiný, než sám zakladatel Sokola Dr. Miroslav Tyrš...

Průmyslník a vynálezce Eduard Bartelmus zemřel 12. července 1877 v Plzni. Dnes už jeho jméno téměř upadlo v zapomnění, ale i když se v našich kuchyních objevuje stále častěji moderní teflonové, titanové nebo mikrokeramické nádobí, je Bartelmusův blanenský vynález miliony lidí na celém světě s oblibou (a s chutí) používán dodnes.

Autor: Jiří Kučera



## Představujeme další dokončené projekty Leader

### Blanenská litina září v původní kráse



„Rádi bychom, aby restaurované litinové sochy sloužily coby veřejně přístupná expozice pod širým nebem, propagující historii blanenské umělecké litiny. Doufáme také, že samotné restaurátorské práce, které jsou vzhledem k rozsahu unikátní, přitáhnou k blanenskému muzeu pozornost odborné veřejnosti a zvýší jeho prestiž v odborných kruzích,“ uzavřela Jaroslava Musilová z odboru investic Městského úřadu Blansko.

„Rádi bychom, aby restaurované litinové sochy sloužily coby veřejně přístupná expozice pod širým nebem, propagující historii blanenské umělecké litiny. Doufáme také, že samotné restaurátorské práce, které jsou vzhledem k rozsahu unikátní, přitáhnou k blanenskému muzeu pozornost odborné veřejnosti a zvýší jeho prestiž v odborných kruzích,“ uzavřela Jaroslava Musilová z odboru investic Městského úřadu Blansko.

„Odhadované náklady na projekt činily půl milionu. To je pro rozpočet města značná částka. Pokud bychom nenašli jiný zdroj financování, zřejmě bychom nezvládli opravit více než jednu sochu ročně,“ říká Jaroslava Musilová z městského úřadu Blansko. Finální cena opravy, kterou formou veřejné soutěže získala firma Marston, se nakonec ustálila na částce 421 000 Kč, přičemž dotace z fondu rozvoje venkova pokryla 90 % nákladů.

„Rádi bychom, aby restaurované litinové sochy sloužily coby veřejně přístupná expozice pod širým nebem, propagující historii blanenské umělecké litiny. Doufáme také, že samotné restaurátorské práce, které jsou vzhledem k rozsahu unikátní, přitáhnou k blanenskému muzeu pozornost odborné veřejnosti a zvýší jeho prestiž v odborných kruzích,“ uzavřela Jaroslava Musilová z odboru investic Městského úřadu Blansko.



### Už se pečou!

Venkovní expozice Muzea tradičního bydlení a perleťářství v Senetářově se v srpnu dočkala dalšího rozšíření. K historickým zemědělským strojům přibyla funkční venkovní pec na chleba s plotnou a sušárnou na ovoce. Její stavbu zvládli dva mistři kamnáři ze Sedmíhradska a jejich slovenský pomocník za necelé čtyři dny. Práce začaly v pondělí a už ve čtvrtek odpoledne v píccie plápolal oheň, a tak mohla zavonět první zkušební várka buchet a koláčů.

„Sdružení muzejníků, které pečuje o tento areál, úzce spolupracuje s Místní akční skupinou Moravský kras. Jeho členové na jednom ze setkání se slovenskými partnery takovouto pec viděli a napadlo je postavit pec i tady,“ prozradila starostka Senetářova Jana Sedláková na otázku, jak se celý projekt vlastně zrodil. Sama přitom dorazila na zahradu muzea s plechem klasických buchet plněných jablky připraveným na zateřkávaci zkoušku pícky.

Dobrý nápad by však zapadl, nebýt toho, že se objevila možnost získat na jeho realizaci finanční podporu v rámci programu Leader.

„O dotaci se ucházela samotná obec, neboť projekt vnímáme jako přínos pro

všechny občany Senetářova, a nejen pro ně. Jsem moc ráda, že se to povedlo. Doufáme, že pícka zvýší zájem turistů o areál, a taky vnese víc pestrosti do akcí, které v muzeu pořádáme,“ vysvětluje starostka.

Samotná stavba pícky má však dalším rozměr: nenásilným způsobem připomíná zaniklou cihlářskou historii Senetářova a okolí. „Potřebovali jsme staré cihly, to si řemeslníci výslovně vyžádali, nové se na pícku použít nesmí. Nějaké jsme po vesnici našli, celkem jich bylo třeba 650. Zajímavostí jsou však cihly ze soukromé sbírky pana Varnera z Kotvrdovic. Ten nám část své sbírky věnoval. Přednostně jsme vybrali ty, které pocházejí z již zaniklé senetářovské cihelny. Ve zdech pícky tak najdete několik cihel se značkou Š – majitelem cihelny byl pan Šebela – nebo N, to byl pan Nezval z nedaleké Rudice,“ uzavřela své vyprávění Jana Sedláková. Buchty i koláče mezitím v píccie krásně zezlátly, a byl čas ochutnat. „Panenské“ pečení předčilo všechna očekávání. Po všech dobrotách se jen zaprášilo, a tak nezbyvá než popřát, aby se vůně čerstvého pečiva nesla zahradou senetářovského muzea co nejčastěji.

### Čerstvé mléko pro Černou horu

Čerstvé a lokální potraviny jsou trendem, který konečně dorazil i do českých zemí, a lze říct, že se staly hitem posledních let. O zeleninu, ovoce, maso či mléčné výrobky, které pocházejí doslova ze sousedního dvora, a nemusely za spotřebitelem putovat přes polovinu zeměkoule, je zkrátka zájem.

Jednou ze základních potravin, na Moravě navíc produkovaných ve špičkové kvalitě, je kravské mléko. Ovšem staré dobré časy, kdy bylo možno zaběhnout si do nedalekého statku pro bandasku právě nadojeného mléka jsou v dnešních podmínkách zemědělské velkovýroby nenávratně pryč.

Jak ale přesto zajistit, aby se ke spotřebitelům dostávalo mléko čerstvé, a ne jen to v tetrapakových krabicích? Populárním řešením tohoto dilematu se v posledních letech staly mlékomaty. Jedním ze zemědělských družstev, které se touto cestou vydaly, je ZEPO z Bořitova.

„S mlékomaty jsme začali v roce 2010, prakticky vzápětí poté, co se na trhu obje-



vily. Tehdy jsme instalovali první dva v Blansku,“ vypráví jednatelka družstva paní Ludmila Slavičková.

Prozradila i to, že začátky nebyly snadné, tím spíše, že s tímto typem prodeje nebyly zkušenosti. Časem se však v družstvu naučili vytypovat ta správná místa, kam automat na mléko umístit, aby byl zajištěn dostatečný odbyt. Postupně si tak

čerstvé mléko z Bořitova mohli „načepovat“ nejen zájemci z Blanska, ale i z Kuřimi a Boskovic. Od poloviny července 2014 k těmto místům patří i Černá Hora.

„Mlékomat v Černé Hoře jsme plánovali už delší dobu. Svou roli sehrálo i to, že v katastru městyso hospodaříme a chtěli jsme udělat něco takřikajíc pro naše lidi. Právě v tom nám pomohla dotace z programu Leader.“ říká jednatelka družstva ZEPO, která je s dosavadním vývojem obrátky v černohorském mlékomatu víc než spokojena.

K vysokému zájmu zřejmě přispívá i cenová politika družstva. Od roku 2010 totiž ZEPO drží stejné ceny a litr plnotučného, nepasterizovaného, jen zchlazeného mléka tak v mlékomatu stále stojí pouhých 15 Kč

Zvyšovat cenu ovšem bořitovští nehodlají ani navzdory rostoucím cenám mléka v supermarketech. Čerstvou potravinu s prokazatelným „průkazem původu“ si tak může dopřát bez nadsázky opravdu každý, i ten, kdo chce ušetřit.

### Dotace pomáhají udržet kvalitu chovu



Kravy, jaké na Ladových kresbách pásli bosí pasácci, typické hnědobílé stračeny, na nějakou dobu z českých pastvin zmi-

zely, nahrazeny černobílými holštýnskými dojnícemi. K červeným strakám se však mnohá zemědělská družstva po čase vrátila, neboť ocenila jejich kvalitu a univerzálnost. Vybudování zdravého chovu českého strakatého skotu však vyžaduje intenzivní péči o dojnice, ale také o telata. Toho jsou si dobře vědomi například v jedovnickém zemědělském družstvu, kde se právě zaměřují na toto plemeno s kombinovanou maso - mléčnou užitkovostí.

„Podařilo se nám získat z Programu rozvoje venkova dotaci na nové plastové

boudy, v nichž se na mléčné výživě odchovávají telata do stáří šesti neděl,“ říká k tomu zootechnik Jan Gryc. Dodává, že původní boudy byly již značně opotřebované a nastal čas je nahradit. Družstvo tak díky programu mohlo nakoupit dvacítku zcela nových zařízení v nichž se telata ponechávají do doby, než mohou být chována skupinově. S boudami z lehkého plastu se snadno manipuluje, jsou dobře omyvatelné a jednoduchá je i jejich dezinfekce. Podle Jana Gryce zatím dvacet těchto zařízení potřebám družstva plně vyhovuje.

### Staré stavby, nová technologie

Sloupský Zemspol patří k zemědělským podnikům hospodařícím v severní části Moravského krasu. V programu Leader uspěl v 6. a 7. výzvě, s projekty zaměřenými na zvýšení kvality produkce jak v rostlinné, tak i živočišné výrobě.

„Naším prvním projektem byl sklad obilí v Petrovčicích, který byl vybudován v 60 letech. Tehdy šlo jen o zastřešenou plochu, zcela chybělo aktivní dosoušení obilí,“ říká předseda představenstva Ing. Josef Stloukal.

Se zvyšujícími se nároky na kvalitu společnost v minulosti pořídila dosoušecí

zařízení, to však dosloužilo a bylo třeba jej nahradit. Díky dotaci z programu Leader společnost „dosáhla“ na vysoušecí technologii odpovídající současným standardům.

„Dnes máme v podlaze 7 ventilátorů, které vhání vzduch krzce rošt. Zachová se kvalita, nedochází k rozvoji plísní,“ vysvětluje Ing. Stloukal.

Druhým projektem Zemspolu, podpořeným z programu Leader, byla rekonstrukce dojírny vybudované v roce 2002. Stavba trpěla vlhkostí, což bylo dáno v té době dostupnou stavební technologií. Do-

jírna je navíc objekt, kde je vlhko neustále – pořád se tam něco oplachuje, čistí. Nároky na izolaci proti vlhkosti jsou tam větší než jindy, navíc se projeví některé stavební vady. „Nakonec padla volba objektu zrekonstruovat a nově odizolovat, což bylo možné i díky získané dotaci.

Sami jsme pak hradili další úpravy, na které se dotace nevztahovala. Museli jsme to ovšem zvládnout za plného provozu, za což naše lidi opravdu obdivuju,“ říká Jozef Stloukal a dodává, že díky provedeným úpravám bude dojírna sloužit Zemspolu další roky.



### 2 x EKO: ekonomika, ekologie

Zemědělské družstvo Agro Rozstání patří k těm větším. Obhospodařuje více než 2000 ha půdy na katastrech pěti obcí, věnuje se jak rostlinné, tak i živočišné výrobě, chová prasata i skot na mléko i na maso. Při žádostech o dotace bylo úspěšné hned dvakrát – v 9. a 10. výzvě.

„Projekt krmného vozu byla naše vůbec první žádost o dotaci z programu LEADER. Uspěli jsme a následně jsme se také stali členem MAS,“ vypráví předseda družstva Agro Rozstání Ing. Josef Jančík. Krmný vůz italské proveniencie družstvo vybralo po pečlivém zvažování potřebných parametrů, jež zahrnovalo také sbírání zkušeností z jiných družstev. Poté vyhlásilo výběrové řízení, kdy vítězný dodavatel vzešel ze tří uchazečů.

„Krmný vůz máme už měsíc a jsme spokojeni. Vůz zaváží krmení dojnícím, býkům, březím jalovicím, slouží k obstarání asi 500 kusů dobytka. Hlavním přínosem je možnost namíchat a připravit optimální krmnou dávku pro každou kategorii zvířat

a zlepšit tak ekonomickou stránku chovu,“ říká předseda družstva.

Druhý úspěšný projekt družstva Agro Rozstání je ovšem zcela jiného ražení – vždyť zemědělské stroje vybavené GPS navigací jsou u nás stále ještě spíše high-tech výstřelkem než samozřejmostí. Přínos je však nezanedbatelný. „GPS navigace s příslušenstvím umožňuje přesné navádění stroje na jednotlivé pracovní záběry, takže navazují na předchozí práci,“ vysvětluje Ing. Jančík. Přínosem je pak nejen úspora na naftě, ale především snížení ekologické zátěže pro půdu, která díky GPS navigaci stroje netrpí dvojitými postřiky a nadměrným hnojením. „Když komise rozhodovala o schválení projektu, ekologické hledisko bylo jedním hlavních,“ dodává předseda.

Díky úspěšnému čerpání dotací z programu LEADER tak může Agro Rozstání zlepšit svoje hospodaření a přitom ve větší míře uplatnit metody šetrného zemědělství a péče o krajinu.

# Noví držitelé regionální značky v Moravském krasu

## Kapka jako průvodce Moravským krasem

Každý region v naší zemi má svůj neopakovatelný charakter daný přírodním bohatstvím, kulturou a staletými tradicemi života jeho obyvatel. Výrobky a produkty pocházející z určité oblasti v sobě nesou část tohoto dědictví, jež do něj řemeslníci a zemědělci vložili svou práci, umem a pílí.



Značka MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® je proto již od svého vzniku v únoru 2007 udělována jedinečným typům výrobků a produktů. Původně šlo o potraviny a zemědělské produkty; řemeslné výrobky a umělecká díla z Moravského krasu. Od ledna 2014 je značka udělována také poskytovatelům ubytovacích a stravovacích služeb v regionu Moravský kras a okolí, a také realizátorům zajímavých volnočasových zážitků se vztahem k regionu a jeho tradicím.

Logo v podobě stylizované vodní kapky poukazuje na přírodní živel, který od nepaměti spoluvytvářel charakteristický ráz zdejší krajiny, se tak turistům stalo průvodcem a poznávacím znamením příjemně, kvalitně a zajímavě strávených chvil v Moravském krasu.



## Hotel a restaurace Olberg

Nedávno kompletně zrekonstruovaný hotel v Olomučanech (cca 5 km od Blanska) nabízí 22 lůžek, v jedno a dvoulůžkových pokojích a apartmánech se čtyřmi lůžky. Návštěvníci jistě ocení nejen možnost využití hotelové wellness zařízení v podobě sauny, vířivky a masáže, ale zejména sportovní zázemí v podobě půjčovny sportovních potřeb nabízející pestrou škálu sportovního vybavení pro cyklistiku a inline bruslení, nordic walking, rafting, lyžování či sáňkování. Nechybí ani skákací boty a vozítka segway. Samozřejmostí je možnost vypůjčení lezeckého náčiní, které můžete hned otestovat na osmimetrové stěně přímo u hotelu.



## Autokemp Olšovec

Milujete chvíle u vody, se šlapadly, lodičkami, zmrzlinou a výlety do širokého okolí? Pak je kemp u rybníka jasná volba. Autokemp Olšovec je vybaven natolik kvalitně, že poskytuje své služby celoročně a díky vytápěným chatkám tak můžete dorazit třeba na podzim, kdy je Kras nejbarvenější.

## Vítání svatého Martina

V roce 2007 se Blansko díky kostelu svatého Martina stalo jedním ze zastavení na evropské poutní stezce Via Sancti Martini (www.viasanctimartini.eu). V této souvislosti vznikl záměr obnovit ve městě svatomartinské tradice, které by připomněly bohatou historii města, a uspořádat v tomto duchu celovíkendové městské slavnosti v rozsahu, jaký stávající kalendář akcí v Moravském krasu a širokém okolí doposud nenabízel. Iniciátorem záměru bylo Město Blansko, do projektu se však od počátku zapojily další subjekty: Muzeum Blansko, římskokatolická farnost, blanenské skautské oddíly, školy i podnikatelé v oblasti gastronomie.

Vítání sv. Martina je dnes celovíkendovou akcí, která se koná nejbližší víkend po svátku Sv. Martina, tedy 11. listopadu. Aktivita se svatomartinskou tematikou, zaměřené zejména na děti, však probíhají již



v týdnu před samotnou akcí. Na pátek bývá již tradičně připraven kulturní program na blanenském zámku a také v kostele sv. Martina, kde je veřejnosti zpřístupněno zvonové patro s Poledníkem – jedním z nejstarších zvonů na Moravě. V sobotu jsou zámek i kostel mimořádně otevřeny k prohlídkám a v podvečerních hodinách pak městem prochází tzv. Světýlkový průvod, který přichází ke kostelu sv. Martina očekávat za svitu pochodní a stovek svíček příjezd patrona města. Ve večerních hodinách se v rámci programu opět ve městě konají koncerty různých žánrů, ale také např. svatomartinské taneční zábavy.

Středobodem akce je nedělní mše svatá a po ní následující slavnostní přivítání patrona farnosti a města všemi občany. Návštěvníci akce se přitom přenesou do časů

dávno minulých: stane se svědkem toho, jak svatý Martin na bílém koni symbolicky přijíždí v čele kostýmovaného průvodu požehnat město a jeho obyvatelům. Doprovázen je přítomnými významnými historickými osobnostmi, především postavou olomouckého biskupa Jindřicha Zdíka, zakladatele blanenského kostela a prvního historicky doloženého majitele Blanska. Součástí akce je samozřejmě i řemeslný jarmark v zámeckém parku s bohatým kulturním programem na pódiu. Důležité místo zde má ovšem také prezentace regionálních řemeslných výrobků a potravinářských produktů z oblasti Moravského krasu, a ochutnávka svatomartinských vín. Vedle toho se akce pravidelně účastní i zahraniční partnerská města z Francie, Itálie, Polska a Slovenska, která návštěvníky prostřednictvím samostatného stánku seznamují se svými vlastními lidovými tradicemi, zvy-

ky a gastronomickými specialitami. Během svatomartinského víkendu nezůstávají pozadu ani blanenské restaurace – ty připravují husí a zvěřinové speciality typické pro svatomartinské hody.

Každoroční růst počtu návštěvníků, kteří přijíždí nejen z brněnské aglomerace, ale doslova z celé republiky a stále častěji i ze zahraničí, potvrzuje, že blanenské Vítání sv. Martina má jako produkt zážitkové turistiky potenciál dalšího růstu a je přínosem pro rozvoj cestovního ruchu v regionu. Je pro nás proto poctou, že jsme se mohli stát držitelé modré kapky označující zážitek typický pro Moravský kras. Vynasnažme se, abychom ani letos naše návštěvníky nezklamali a dopřáli jim program, který je obohatí jak na těle, tak i na duchu.

Autor: Jiří Kučera, město Blansko

## Santini by byl spokojen

Legenda praví, že místo, kde se dnes nachází městy Křtiny, bylo v minulosti svědkem křtů věrozvěstů Cyrila a Metoděje a jejich žáků, což ostatně potvrzuje jak dochovaný současný název, tak i dávno označení Vallis baptisimi, tedy Údolí křtů.

Místo s nesmírným duchovním nábojem již ve středověku ročně navštívovaly desítky tisíc poutníků. Postupně tak vznikla potřeba zbudování nového, velkoryse pojatého komplexu, který by posloužil jak poutníkům, tak i potřebám opata řádu premonstrátského, v jejichž majetku se Křtiny nacházely. Premonstrátský opat Hugo Bartoliceus (1712 – 1738) získal pro svůj záměr v té době již proslaveného stavitele Jana Blažeje Santiniho-Aichela, jenž pro Křtiny navrhl skvostný, vzletný chrám s ambity a dvěma kaplemi, doplněný o strohou, kompaktní, nicméně účelnou a prostornou budovu opatského letního sídla v pozadí. Do dalšího osudu komplexu zasáhly dějiny

v podobě osvícenství. Stavba chrámu zůstala nedokončena a v současné době je jeho původně zamýšlená podoba známa jen z dobových náčrtů a plánů. Sám zámek pak po zrušení premonstrátského řádu šel z ruky do ruky, střídal majitele, až nakonec zakotvil v majetku Mendelovy univerzity v Brně, která jej vlastní dodnes.

Křtinský zámek tedy není běžným, turisticky navštěvovaným památkovým objektem s bohatými inventáři, své brány však ochotně otevírá hostům hledajícím občerstvení či nocleh.

V prostorách zámku, jež navzdory pohnuté minulosti nezaprou stopy původního přepychu, najdeme restauraci, velký kongresový sál a několik typů jednacích místností a salonků. Vzhledem k blízkosti proslulého křtinského chrámu se zámek stal oblíbeným místem pro svatební hostinu, kterou je personál schopen po předchozí dohodě připravit na míru, včetně večerního programu pro hosty. Citlivě zrekonstruo-



## Je třeba nabídnout víc!

Milovníci zlatavého moku znají Černou Horu především jako místo, kde se už po staletí vaří dobré pivo, ostatně areál černohorského pivovaru, ležící přímo v centru městyse, lze přehlédnout opravdu jen stěží. V jeho sousedství se však nachází další významný objekt, který do Černé Hory přitahuje stále více návštěvníků. Jak už jeho název napovídá, jde o bývalou pivovarskou sladovnu, jež se před několika lety proměnila ve čtyřhvězdičkové ubytovací zařízení. Hotel Sladovna v sobě kombinuje klasické hotelové služby s wellness a pivními lázněmi. Ale hlavně, jak zdůrazňuje ředitel hotelu Aleš Hauzar, jde o trochu jiný hotel než ostatní.

„Naším specifikem je jednak sousedství fungujícího pivovaru, což nám umožňuje uspořádat pro naše hosty exkurze do výroby s ochutnávkou, no a pivní lázně, ty taky nenajdete všude,“ vypočítává Hauzar výhody hotelu. Jedním dechem však dodává, že nic z toho není to nejdůležitější. „Náš podnikatelský záměr je postaven na vstřícnosti a pečlivé práci se zákazníkem, aby poměr kvalita a cena byl právě u nás co nejlepší.“

Jako základ úspěchu vidí každodenní poctivou práci ochotného personálu. „Můj dobrý kamarád mi jednou řekl: můžeš postavit hotel třeba za 300 milionů, ale pokud nebude mít atmosféru, svého Genia loci, tak zůstane prázdný. A u hotelu vytváří atmosféru především personál,“ pokračuje Hauzar.

Ve všední dny jsou typickými klienty hotelu účastníci kongresů, odborných školení a teambuildingových programů. Hotel však nabízí zajímavý program pro páry, které chtějí relaxovat, i pro rodiny s dětmi, jimž jsou určeny především pobytové balíčky se šnekem Krasíkem.

Všem svým návštěvníkům pak může Sladovna nabídnout už zmíněné pivní lázně, ovšem i tady najdeme několik rozdílů

oproti jiným obdobným zařízením. „Drtivá většina pivních lázní poskytuje jen klasickou koupel v pivu. Ve Sladovně se však rozhodli jít jinou cestou. „Jsme wellness odpočinkové a relaxační zařízení, a proto jsme ve spolupráci s výzkumným ústavem pivovarnictví vyvinuli unikátní produkt, který obsahuje všechny blahodárné výtažky z piva, ale je zároveň produktem ryze kosmetickým. V naší vaně tak zákazník nenalezne pouze pivo jako takové, ale samotnou jeho esenci ve formě silic, výtažků a extraktů, tedy to nejlepší, co v pivu je,“ zdůrazňuje Aleš Hauzar a dodává: „Naše kosmetika, jejíž přesné složení pochopitelně nemohu prozradit, má také relaxační účinky.“

Jako poskytovatel ubytovacích a stravovacích služeb nedávno hotel získal certifikát MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®. O důvodech, proč hotel o toto označení



usiloval, má ředitel jasno: „Podobné certifikáty vždycky upozorní návštěvníky na to, že mohouokusit či zažít něco, co jinde nenajdou, ať už je to potravina, služba nebo zážitek. Ale pokud mám být konkrétní, musím vyzvednout spolupráci se pštroší farmou v Doubravici. Pštroší maso je velmi kvalitní, hodí se k nejrůznějším úpravám, které naši kuchaři již mistrně zvládli, a mezi našimi hosty je o něj velký zájem.“



vaný historický objekt mimo to nabízí ubytování ve 23 moderně zařízených dvoulůžkových pokojích s kapacitou 50 lůžek včetně včetně přistýlek. Nechybí ani apartmá novomanželů s terasou skýtající úchvatný výhled na hlavní kostelní loď a do zalesněného údolí.

Specialitou, pro niž gurmáni zdejší restauraci vyhledávají, je pak celoroční nabídka jídel z čerstvé zvěřiny, pocházející

z lesů obhospodařovaných Školním lesním podnikem Masarykův les Křtiny.

Křtinský zámek tak dnes zažívá další zajímavou kapitolu ve svých pestrých dějinách. V jeho zdech může návštěvník zažít neobvyklé spojení pravé zámecké atmosféry dávných časů s komfortem moderního zařízení. Moravský kras v něm získal další atraktivní cíl, který rozhodně stojí za návštěvu.

# Noví držitelé regionální značky v Moravském krasu



## Loutky? To byla náhoda.

„Jsem vystudovaný ekonom, ale se dřevem jsem dělal vždycky. Viděl jsem to u dědečka, vždycky jsem k tomu měl blízko.“ Těmito slovy začíná František Ševčík, jednatel společnosti BS MODEL své vyprávění o tom, jak se z Olomouce dostal do Ruprechtova, k loutkám a vedení malé hračkářské firmy.

„Byla to tehdy naprostá náhoda. Měli jsme malou rodinnou firmu a chtěli jsme od jedné společnosti odkoupit stroje pro náš zamýšlený výrobní program. Tou společností bylo družstvo Tvar z Lipové, které už přes 40 let vyrábělo loutky a loutkové divadla, ale v roce 2002 se dostalo do konkurzu. Správně konkurzní podstaty, které na zachování tradiční loutkářské vý-

roby možná také záleželo, nás tehdy oslovila s myšlenkou převzít nejen stroje, ale i celou výrobu. Nakonec jsme na to přistoupili, i když začátky byly opravdu složité,“ pokračuje František Ševčík.

Přestože výroba nabíhala postupně, ukázalo se, že loutkové divadlo, s jakým si hrávaly celé generace dětí, má na trhu své místo a dokáže si najít své zákazníky.

„Používáme původní vzory ze 60. let. Loutky, které dnes nabízíme, se nijak výrazně neliší od těch, se kterými si hrávaly dnešní babičky a dědečkové. Podařilo se nám navázat na tradici a zachovat výrobní postupy, na což jsme skutečně hrdí. Jediné, co se na našich loutkách změnilo, jsou barvy: normy pro dětské hračky se stále zpří-

ňují a ty původní barvy bychom už používat nemohli,“ říká jednatel firmy.

Výroba loutky je tak i dnes poměrně náročným procesem. Hlavičky i končetiny se lisují ze speciální směsi, jejímž základem je kaolín, po usušení se ručně obrousí a kolují. Pak se celá loutka zkompletuje a oblékne. „Oblečení je šité, ne lepené, každá loutka je originál,“ upozorňuje František Ševčík na jednotlivé detaily a dodává, že bez zručných zaměstnanců, kteří svou práci dokonale zvládají, by se to neobešlo.

Divadélko, vybavené látkovou oponou a sadou pozadí, je uloženo v pevném kufříku z kartonu tak, aby mohlo zůstat uchováno i pro příští generace, jak tomu ostatně dřív bývalo. „Je dost rodin, v nichž se tato hračka dědí už tři generace a rodiče či prarodiče se na nás dnes obracují s prosbou o opravu některé z loutek vyrobených ještě původním družstvem Tvar,“ říká František Ševčík a dodává, že se těmto požadavkům samozřejmě snaží vyjít vstříc a loutky, které mají pro rodinu často velkou citovou hodnotu, dle možností opravit.

Tradice, důraz na kvalitu a odpovědnost vůči zákazníkům, to jsou ostatně hodnoty, které dovedly Františka Ševčíka k zájmu o získání práva používat označení regionálního produktu – modré logo s kapkou. O tom svědčí i jeho závěrečná slova: „Chceme se zařadit mezi výrobce, kteří jsou hrdí na původ svého zboží, chtějí pozitivně zviditelnit region, ve kterém působí, a mají zájem v dnešním globalizovaném světě nabídnout výrobek s tradicí a průkazem původu,“ uzavírá František Ševčík.

## Penzion Starý pivovar

Útulný domov na venkově. To je první myšlenka, která napadne snad každého, kdo projde brankou do dvora křtinského stavení zvaného Starý pivovar. Venkovní posezení obklopené trsy rozkvetlých bylinek láká ke chvílkám odpočinku, na otevřených dveřích stáje opodál visí koňská ohlávka, jež dává tušit, že hospodářské budovy stále slouží původnímu účelu, a když se přizene černý retrivér který vás začne vítat, jako byste patřili do rodiny, začne vám být jasné, že tenhle penzion je trochu jiný.

„Původně jsme s manželem hledali místo, kde bychom chtěli žít a vychovávat děti. Tento areál – tehdy patřil Mendelově univerzitě – splňoval všechny naše představy, ale byl dost velký a univerzita nechtěla prodat jen část. Proto jsme začali uvažovat o možnostech dalšího využití



vátní prostředí, to je naše deviza. Vlastně jsem intuitivně zařídila penzion podle toho, co sama hledám, když cestujeme,“ říká Barbara Brychtová.

Penzion Starý pivovar tak ke svým apartmánům nabízí samostatné kuchyňky s plnou výbavou, aby si rodiny mohly připravit jídlo „jako doma“. Samozřejmostí je podrobně zpracovaná nabídka turistických cílů a výletů, a v neposlední řadě také možnost ochutnat lokální potraviny a pochoutky, které na základě předchozí objednávky čekají na hosty už v den jejich příjezdu.

Pro ratolesti hostů je k dispozici hernička a malé venkovní hřiště, děti však stejně víc tlhnou k „živým atrakcím“ penzionu – černému retrivérovi jménem Altar a dvěma kobyilkám, na jejichž hřbetech se smí tu a tam svězt.

Není proto divu, že penzion sbírá jedno pozitivní hodnocení za druhým. „Na zpětnou vazbu hodně dbám, sama hosty prosím, aby nám zanechali vzkaz v knize hostů nebo na našich webových stránkách. Díky tomu mohu říct, že naši zákazníci nejvíce oceňují příjemnou atmosféru penzionu. Snad cítí, že vše, co děláme, děláme s láskou, a to nás nesmírně těší,“ uzavírá Barbara Brychtová.



a napadlo nás, že bychom tady mohli zřídit penzion.“ Těmito slovy začíná majitelka Barbara Brychtová vyprávění o tom, jak začala několikaletá práce rodiny na objektu s historií sahající až do roku 1725, kdy zde mniši premonstrátského řádu vařili pivo.

O duchu budoucího penzionu však měla nynější maminka dvou dětí jasno mnohem dřív, než uvítala první hosty. „Věděli jsme, že nemůžeme a ani nechceme konkurovat velkým ubytovacím zařízením. Nechtěli jsme anonymní, chladné pokoje. Zaměřili jsme se cíleně na rodiny s dětmi a těm jsme podřídili vše. Privátní přístup a pri-

## Penzion U hraběnky

Penzion U hraběnky je hospoda s tradicí. Vždyť nejstarší dochované záznamy hovoří o tom, že zde hostinec fungoval už od roku 1730, za vlády Karla VI., otce Marie Terezie, což dokládá letopočet vytesaný ve sklepním štítu i zápisy v pozemkových knihách.

Penzion si dodnes uchoval svůj intimní, rodinný charakter a díky své poloze je ideálním místem pro cyklovýjížděky do samého jádra Krasu. Díky spolupráci s místní stájí si mohou milovníci koní užít svůj „nejkrásnější pohled na svět“ ze hřbetu koně, rodiče zase ocení prázdninovou hlí-



dací službu pro děti pod názvem Krasíkova školička. Penzion nabízí 7 standardních pokojů a 3 zcela nové, dvoupokojové rodinné apartmány. Zapomenout nelze ani na domácí kuchyni a nabídku dobrot od místních malovýrobců.



## Hotel a restaurace Vyhlídka

Moravský kras, to jsou zejména údolí a skály. Kdo má rád výhledy do dálky, ten jistě zamíří na Vyhlídku v Českovicích nad Blanskem. Dětské hřiště s prolézačkami, rybník, ohniště a možnost využití vyhřívaného bazénu se slanou vodou hned v sousedství dělá z Vyhlídky vyhledávaný cíl pro kolektivní rekreace dětí. Vyhlídka má kapacitu 96 lůžek a nabízí ubytování ve 2-6 lůžkových pokojích.

## Privát Dvořákov

Nemáte rádi anonymitu hotelů? A což takhle ubytování v soukromí? Privát Dvořákových v Jedovnicích nabízí několik pokojů dvou a třílůžkových, a dokonce jeden dvoupokojový apartmán s vlastní kuchyní pro 7 osob. Z Jedovnic to máte blízko do Vyškova, Blanska i do samotného Krasu, a nuda tak nehrozí ani za deštivého počasí.



## Esence Krasu: ovoce i bylinky

Ovocné aleje, které na jaře olemují cesty záplavou bílých květů, aby v průběhu léta postupně ztěžkly plody, nejdříve rudými třešněmi, pak žlutými mirabelkami a nakonec modrými švestkami, hruškami a jablky, jsou typickou ozdobou Moravského krasu.

Na džemy, marmelády a mošty se celá ta úroda většinou nespoteřebuje, a když se už větve prohýbají, je zřejmé, že nastal čas uchovat plody země typicky moravským způsobem: založit kvas a v pravý čas ho vypálit.

„Domácí pálenka prostě na vesnici patří, od dětství pamatuji, že se dělal kvas z toho, co se doma vypěstovalo,“ říká Vla-

dislav Vančura. Sedí za stolem v rudické pálenici, kterou provozuje, a nad hlavou mu visí početné diplomy dokladující vítězství na koštech v širokém okolí.

Cesta k soukromé pálenici a lihovaru – Vančurova pálenice totiž funguje v obojím režimu a kromě zpracování kvasu dovezeného soukromými zájemci o vypálení zpracovává i vlastní či nakoupené ovoce – v sobě zahrnovala obrovský kus náhody.

„Vlastním malou stavební firmu a potřebovali jsme nějaké skladovací prostory. Areál bývalého kravína, který se nabízel, sice vyhovoval polohou, ale je dost rozsáhlý, proto jsme přemýšleli o dalších možnostech využití. Jelikož zrovna v té

době zrušili v Jedovnicích pálenici, tak jsme si řekli, proč nezkusit zrovna tohle. A začalo běhání po úřadech,“ směje se Vladislav Vančura.

Myšlenka tradiční pálenice ho vyloženě chytla. I proto se rozhodl právě pro tradiční pálenici, kde se pod kotlem topí dřevem, jak si ji pamatoval z dětství. „Tak to vždycky bylo – kdo jel do pálenice, vzal k tomu i pytel dřeva, aby bylo čím topit. Hodně pálenic dneska přešlo na plyn kvůli pohodlí, ale já jsem zůstal u dřeva. Na dřevě se páli pomaleji a je to poznat – pálenka je sladší, zůstává v ní aroma ovoce. Jen to dřevko si k nám už zákazníci vozit nemusí – sháníme si ho sami,“ vysvětluje pan Vančura taje výroby ovocné pálenky.

Na sezonu, která je právě v plném proudu, už má své plány. „Zrovna teď se nakládala ořechovka – na tu se musí brát ořechy ještě zelené – pak se bude dochucovat vanilkou, skořicí, jak má kdo rád. A na půdě se suší bylinky na bylinný likér...“

Na lahvích už samozřejmě nebudou chybět nové etikety s modrým logem kapky označující regionální produkt z Moravského krasu. „Rád bych, aby bylo poznat, že jde o výrobek odsud. Že zkrátka mají něco společného s Krasem, ať už je to místní ovoce, ze kterého jsou, nebo právě bylinky a ořechy,“ vysvětluje majitel pálenice a dodává: „Rádi bychom se etablovali jako malovýrobci kvalitní pálenky. Jako pálenice už tuto pověst máme, lidé jezdí z daleka, doporučí nás známým a sami se vrací. To pak potěší asi nejvíce,“ uzavírá pan Vančura.



Váš výrobek či služba si zaslouží značku MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®

Jste výrobce nebo zemědělec, nabízíte ubytování či stravování nebo organizujete zážitky v cestovním ruchu?

Požádejte o certifikaci značkou MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®.

Využijte všech výhod, které tato značka nabízí!

Veškeré informace o značce a způsobu jak ji získat naleznete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) a [www.mas-moravsky-kras.cz](http://www.mas-moravsky-kras.cz)

# Pohádkové království šneka Krasíka

## Šnek Krasík vás zve do svého království

„Bylo jednou jedno království...“ Takto začíná celá řada pohádek. Že pohádková království patří jen do dětské fantazie? Ale kdepak! V Moravském krasu vás rádi přesvědčí o opaku.

Sobota 5. dubna 2014 se totiž stala dnem, kdy bylo založeno Pohádkové království šneka Krasíka. A jak zaznělo v Senetářově během slavnostního ceremoniálu, provázejícího vyhlášení této pohádkové říše, království má spojovat všechny, kdo mají smysl pro humor a dobrodružství: děti, mládež i dospělé, a vůbec všechny, kteří si zachovávají ducha věčného mládí.

Principem celého projektu je, společně se šnekem Krasíkem, prostřednictvím pověstí a pohádkově laděných příběhů poznávat Moravský kras a přivést do regionu více návštěvníků, zejména rodin s dětmi, neboť těm je pohádkové putování s Krasíkem určeno především.

Díky projektu spatřila světlo světa poutavá knížka Dobrodružství šneka Krasíka, která obsahuje devět pohádkových příběhů z pera Slavomíra Szabó, jejichž děj je zasazen do obcí a měst krasové oblasti. Ti, kteří nechtějí pří-



běhy pouze číst, ale zatouží zažít jejich atmosféru na vlastní kůži, mohou navštívit některou z dvanácti pohádkových kanceláří a získat pohádkové razítko do svého cestovního pasu. Za příslušný počet razítek budou malí sběratelé odměněni pěkným dárkem. Mimo to ale bude projekt království spojen i s dalšími aktivitami: kulturními akcemi zaměřenými na dětského návštěvníka nebo vzdělávacími programy pro poskytovatele služeb cestovního ruchu. Chybět nemůže ani geocachingová hra, či přehledný internetový průvodce po pohádkovém království na stránkách [www.krasko.info](http://www.krasko.info).



Je třeba také zdůraznit, že se jedná o projekt skutečně mezinárodní, do nějž se kromě zdejší MAS Moravský kras o.s. zapojila na obdobném principu i Slovenská MAS OZ Kras se svým Rozprávkovým královstvem slimáka Kraska. Vznik obou pohádkových království je spolufinancován Evropskou unií z Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova.

## Je třeba naslouchat příběhům



### Pohádkové příběhy šneka Krasíka přibližují čtenářům Moravský kras

Nejen dětem, ale i dospělým, je určená nová pohádková knížka, která vznikla v Moravském krasu. Jmenuje se Dobrodružství šneka Krasíka a jejím autorem je slovenský spisovatel Slavomír Szabó.

### To mi povězte. Jak se stane, že slovenský spisovatel napíše knížku pohádek z Moravského krasu?

To je trochu delší historie. Dostal jsem na Slovensku nabídku, abych sesbíral příběhy a udělal knížku pohádek. A jelikož tamní Místní akční skupina Kras spolupracuje s vaší Místní akční skupinou Moravský kras, rozhodli jsme se udělat projekt zrcadlově.

### Bylo to pro vás hodně náročné?

Byl jsem u vás dvakrát. Seznámil jsem se s okolím, získal materiály, které jsem potřeboval nastudovat, a sbíral příběhy, které jsou zajímavé a při správném stylistickém zpracování vhodné pro děti. Moravský kras pro mě není úplně neznámé místo. V minulosti jsem dělal reportáže z jižní Moravy a s rodinou jsem tady byl jednou i na dovolené. To ale samozřejmě na napsání knížky nestačí. Musíte vycházet z místní historie a etnologie. Bylo to studijně velmi náročné. Někdy mně pomohly obecní úřady, jinde místní lidé.

### Hlavně od starších lidí jste se určitě dozvěděl spoustu důležitých věcí?

Když chcete komunikovat se staršími lidmi, musíte mít trpělivost, umět jim naslouchat. Je běžné, že vám babička dvě hodiny povídá o tom, jak jí bolí nohy, ale pak vám během pěti nebo deseti minut řekne příběh, po kterém máte chuť se roztaňovat. A právě takový příběh může bezještěmně místo změnít na historickou krajinu. Znáám lidi, kteří už moc nechodí, jen sedí na lavičkách, ale v jejich hlavách jsou tak významné hodnoty, které mohou přinést doslova historický převrat.

### Pojďme ke knížce. Můžete ji budoucím čtenářům trochu představit?

V knize je deset pohádek, které se váží k devíti místům. První objasňuje, kdo je šnek Krasík a jak získal svoje nadpřirozené schopnosti. Krasík je vlastně původně obyčejný šnek, který spadne do jeskyně. Tam ho najde trpaslík, který mu nechtěně předá kouzelnou moc. Krasík poté vyleze z ulity na různých místech, v různých dobách a stane se svědkem různých událostí.

### Kde všude se příběhy odehrávají?

Na Macoše, ve Sloupě, v Blansku, na Čertově hrádku poblíž Olomučan, v Jedovnicích nebo v Rájci-Jestřebí. Je na čtenáři, aby si našel, kam jsou příběhy zasazené a kde se odehrávají.

### Pro jakou věkovou kategorii je kniha určená?

Používal jsem stylistiku, která je blízká dětem od předškolního věku až po 10 let. Ale myslím, že díky konkrétním místům, kde se příběhy odehrávají, má kniha potenciál zaujmout i starší čtenáře. Ale musejí přijmout to, že je psaná hlavně pro děti.



### Hlavním hrdinou knihy je šnek Krasík. Jste jeho duchovním otcem?

Slimáka Kraska, po vašem šneka Krasíka, jsem vymyslel, když jsem připravoval knihu na Slovensku. Slovo Kras vlastně obě místa spojuje, což je ideální stav. Rád bych řekl, že není uvedené, kde jeho příběh začíná. Jestli u vás nebo u nás. Hledání jeskyně, kde se propadl, je ještě dlouhý proces.

### Na jaké další postavy se mohou čtenáři těšit?

Krasík se jednou probudí v 17., podruhé ve 20. století. Proto se vedle něj objevují i další postavy. Ale on je dominantní, on „proplová“ všemi příběhy. Snažil jsem se, aby v každém byla jiná pohádková postava, ale ve vašem kraji je mnoho příběhů o čertech, takže jsou tam hojně zastoupení. Ale víc už bych prozrazovat nechtěl. Ať si každý knížku přečte a uvidí.



### Říkal jste mi, že kniha nemá jen čtenářský rozměr, ale je také velmi důležitá z hlediska rozvoje turistického ruchu. Můžete to trochu více přiblížit?

Filozofii projektu je, aby se každý příběh odehrával na určitém místě, které může čtenář navštívit, kde si může na něco sáhnout. Ať už je to architektonický nebo přírodní prvek. Kniha je tedy jen prostředkem k podpoře turistického ruchu. Pokud chcete rozvíjet turistický ruch, tak musíte být lepší, nebo jini než ostatní. Dítě, když si přečte nebo poslechne pohádku, tak na konci vždy najde krátkou anonci na místo, kde se příběh odehrává a výzvu, aby to místo navštívilo. Kromě toho může při cestě za příběhy šneka Krasíka zavítat do pohádkových kanceláří, většinou jsou to informační centra, kde najde jak samotnou knihu, tak i mapy, dostane tam razítko do cestovního pasu. Kniha je ale jen jedním z kroků. Chystáme i další doprovodné projekty.

### Na co se ještě můžeme těšit?

Chceme jednotlivé příběhy zpřítomnit. Vytvořit dřevěné plastiky, pohádkové chodníky, ale také akce pro děti a rodiče. Při návštěvě zámku v Rájci-Jestřebí jsme třeba mluvili o tom, že bychom každý rok dělali festival vodníků a bludiček. Plánujeme i setkání pohádkových bytostí. Zkrátka projekty, které jsou blízké rodinám s dětmi. Nechceme, aby projekt skončil s dočerpáním peněz, ale měl budoucnost. Jedním z už realizovaných nápadů je například i první šnečí muzeum, které je v Senetářově. Už vznikla i společenská hra. Hráči procházejí cestou, kterou absolvoval šnek Krasík. Musejí mu pomáhat bojovat s čertem, zachránit chlapce u Macochy a plnit i další úkoly.



### Dobrodružství šneka Krasíka je vaše už 16. kniha. O čem píšete?

Na Slovensku mám občanské sdružení, které se nazývá Literárna spoločnosť Pravé orechové. Spojuje spisovatele, kteří netvoří na základě fabulace, ale skutečných příběhů. V minulosti tady byly příběhy, které se vázaly k mostu, kapličky, studni. Tyto příběhy si povídaly celé generace. Pak přišla televize a byl konec. Dnes už je znáji jen babičky a dědečci. A my jsme tady, abychom jejich příběhy zaznamenali.

### Pokud vím, tak v minulosti jste psal hlavně pro dospělé. Zvažoval jste dlouho, jestli se pustit do knihy pro děti?

Knihy, které jsem psal předtím, byly určené dospělým. Jejich příběhy mají vnitřní a venkovní děj, je tam dvojitá zápletko, více postav. S pohádkami jsem ale už měl také zkušenosti. Psal jsem je v minulosti pro rozhlasové posluchače. Takže problém jsem s tím neměl. Nakolik je to zdařilé, necht' posoudí čtenář.

Autor: Pavel Šmerda, 5plus2



### Slavomír Szabó

Absolvent oboru Teória a prax žurnalistiky, Univerzity Komenského v Bratislavě. V letech 1992 až 2004 pracoval jako novinář. Od roku 1999 se zabývá vyhledáváním starých pověstí a příběhů, které se vází k jednotlivým místům a dějinným událostem. Je autorem více než dvou stovek povídek uveřejněných v různých novinách a časopisech na Slovensku a v České republice, rozhlasových povídek a rozhlasových her vysílaných Slovenským rozhlasem a několika dokumentárních filmů.

## Navštivte pohádkové kanceláře šneka Krasíka

Pohádkové kanceláře slouží jako „záchytné body“ pro cestovatele procházející Krasíkovým královstvím. Kromě razítko do cestovního pasu v nich získáte zajímavé tipy na výlety do okolí, nebo třeba návod na nalezení nejbližší Krasíkovy „kešky“. Součástí služeb celé řady z nich je navíc i nabídka žejdlíku osvěžujícího moku nebo dobrého jídla. Tak tedy šťastnou cestu a mnoho doslova pohádkových zážitků!

► Restaurace a hotel Olberg, Olomučany 58, 679 03 Olomučany, telefon: (+420) 734 446 291, e-mail: [hotel@olberg.cz](mailto:hotel@olberg.cz), web: [www.olberg.cz](http://www.olberg.cz) ► Zámecký penzion Kopeček, náměstí Míru 82, 679 02 Rájec-Jestřebí, telefon: (+420) 516 432 034, e-mail: [kopecek@kopecek.cz](mailto:kopecek@kopecek.cz), web: [www.kopecek.cz](http://www.kopecek.cz) ► TIC Jedovnice, Havlíčkovo nám. 311, 679 06 Jedovnice telefon: (+420) 516 442 284, e-mail: [knihovna@jedovnice.cz](mailto:knihovna@jedovnice.cz), web: [www.jedovnice.cz/cs/turisti/ic.html](http://www.jedovnice.cz/cs/turisti/ic.html) ► Došková chaloupka v Ruprechtově, Ruprechtov 155, 683 04 Ruprechtov, telefon: (+420) 517 385 364, e-mail: [obec@ruprechtov.cz](mailto:obec@ruprechtov.cz), web: [www.ruprechtov.cz](http://www.ruprechtov.cz) ► Hotel Sladovna, Černá Hora 3/5, 679 21 Černá Hora, telefon: (+420) 731 689 907, e-mail: [info@hotelsladovna.cz](mailto:info@hotelsladovna.cz), web: [www.hotel-sladovna.cz](http://www.hotel-sladovna.cz) ► Hotel Stará škola, Sloup 30, 679 13 Sloup v Moravském krasu, telefon: (+420) 516 435 489, e-mail: [info@staraskola.cz](mailto:info@staraskola.cz), web: [www.staraskola.cz](http://www.staraskola.cz) ► Zámek Křtiny, Křtiny 1, 679 05 Křtiny, telefon: (+420) 516 527 711, e-mail: [recepce@slpkrtiny.cz](mailto:recepce@slpkrtiny.cz), web: [www.zamek-krtiny.cz](http://www.zamek-krtiny.cz) ► Ubytování u Macochy, Vilémovice 129, 679 06 Jedovnice, telefon: (+420) 775 623 118, (+420) 604 911 878, e-mail: [ubytovani.vilemovice@seznam.cz](mailto:ubytovani.vilemovice@seznam.cz), web: [www.ubytovaniumacochy.cz](http://www.ubytovaniumacochy.cz) ► Blanenská informační kancelář „Blanka“, Rožmitálova 6, 678 01 Blansko, telefon: (+420) 516 410 470, fax (+420) 516 410 480, e-mail: [infocentrum@blansko.cz](mailto:infocentrum@blansko.cz), [www.blanensko.cz](http://www.blanensko.cz) ► Penzion U Hraběnky, Petrovice 20, 679 02 Rájec-Jestřebí, telefon: (+420) 516 435 486, (+420) 724 941 500, e-mail: [info@hrabenka.cz](mailto:info@hrabenka.cz), [www.hrabenka.cz](http://www.hrabenka.cz) ► TIC Veselice, Veselice 17, 67913 Sloup, telefon: (+420) 736 239 629, e-mail: [info@rozhledna-veselice.cz](mailto:info@rozhledna-veselice.cz), web: [www.rozhledna-veselice.cz](http://www.rozhledna-veselice.cz)

rozhledna-veselice.cz/tic-veselice ► Mydlárna a svičkařství, Lažánky 204, 67801 Blansko telefon: (+420) 516 415 002, e-mail: [info@mydlidedek.cz](mailto:info@mydlidedek.cz), [www.remeslazkrasu.cz](http://www.remeslazkrasu.cz), [www.mydlidedek.cz](http://www.mydlidedek.cz)

### Šnek Krasík má své kanceláře i na Slovensku

Privát Flanderová, Nová 194, Dlhá Ves, telefon: +421 905 913 158, web: [www.privatflanderova.sk](http://www.privatflanderova.sk) ► Rybárska chata Hrušov, telefon: + 421 917 167, web: [rybarskachata.webnode.sk](http://rybarskachata.webnode.sk) ► GRANARIUM, 049 43 Jablonov nad Turňou 137, telefon: +421 905 981 918, web: [www.granarium.sk](http://www.granarium.sk) ► Ubytovanie - Vidiecky dom NOSTALGIA Slavec, 049 11 Slavec č. 118, telefon: + 421 905 218 130, web: [www.ubytovanienslavce.sk](http://www.ubytovanienslavce.sk) ► penzión Skalná Ruža, 049 12 Gemerská Hôrka, č. 104, telefon: +421 905 718 046, web: [www.penzionskalnaruzas.sk/penzion\\_skalna\\_ruza\\_-\\_kovirozsa\\_panzio/Uvod.html](http://www.penzionskalnaruzas.sk/penzion_skalna_ruza_-_kovirozsa_panzio/Uvod.html) ► PIZZA PIAZZA Plešivec, Čsl. Armády 58, 049 11 Plešivec, telefon: +421 911 214 033, web: [www.facebook.com/PizzaPiazzaPlesivec](http://www.facebook.com/PizzaPiazzaPlesivec) ► Skanzen Beretkei, Bretka č. 29, telefon: +421 902 242 319, web: [skanzen-beretkei.webnode.sk](http://skanzen-beretkei.webnode.sk) ► Obchodík Bosorkina dieňnička, Marcela Roháčová, 049 52 Silica 143, telefon: +421 908 178 295, web: [www.e-obce.sk/obec/silica/silica.html](http://www.e-obce.sk/obec/silica/silica.html) ► Ľudovít Mezei - výroba pastierskych palíc, 049 11 Silická Brezová 28, telefon: +421 915 609 728, web: [www.silickabrezova.ocu.sk/sk](http://www.silickabrezova.ocu.sk/sk)



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

# Strategický plán Leader - rok šestý

## Ještě je čas se zapojit!



Končí programovací období EU 2007–2013 a místní akční skupiny se začaly připravovat na čerpání finančních prostředků z Evropské unie v novém období 2014–2020. Jednou z podmínek pro čerpání dotací pro místní projekty je kvalitně zpracovaná integrovaná strategie rozvoje území, která zmapuje celkový potenciál a možnosti rozvoje regionu a stanoví základní směry, co chceme dále rozvíjet, obnovovat nebo modernizovat.

Přípravy nové strategie území působnosti MAS byly zahájeny začátkem minulého roku. Obyvatelé regionu se zapojili vyplněním dotazníku o rozvojových možnostech území, uskutečnilo se deset jednání pracovních skupin. Konalo se také sedm kulatých stolů. Další veřejná projednávání, kde by měl být celkový návrh strategie prezentován, jsou plánována na podzim. „V novém programovém období se budeme moct zapojit do více operačních programů a získat další prostředky pro rozvoj regionu,“ uvedl Jozef Jančo, manažer MAS. Velmi důležitá pro tvorbu strategie je aktivní veřejnost. Metoda LEADER, kterou pracují místní akční skupiny, totiž znamená zapojení lidí zdola nahoru. „O tvorbě strategie informujeme na webových stránkách místní akční skupiny. Najdete zde průběžné dokumenty, termíny veřejných projednávání nebo zde lze zanést svůj projektový záměr. Přivítáme také názor všech občanů, podnikatelů, neziskových organizací i dalších subjektů z území MAS,“ dodal Jančo.

Předpokládaný termín, kdy by měla být strategie hotová, je konec tohoto roku. Poté se bude předkládat ke schválení Ministerstvu pro místní rozvoj. Prvním krokem

při přípravě strategie byla analýza rozvojových potřeb. Tato aktivita spočívala v analýze informací, které byly zpracovány v rámci různých strategií, plánů a studií, a to jak na úrovni obcí, ale i mikroregionů a krajů. Dále byla provedena dotazníková šetření (dotazník pro veřejnost a dotazník pro starosty, který byl vyplněn formou řízených rozhovorů). Zdrojem pro analýzu statistických dat byly především údaje na internetových stránkách veřejných institucí (Český statistický úřad, obecní a městské úřady, stránky jednotlivých neziskových organizací, spolků, apod.) a dále speciální datové sady získané z Českého statistického úřadu.

V analýze rozvojových potřeb jsou soustředěna témata, problémy i konkrétní potřeby, které je v území třeba řešit (i když to třeba MAS či místní aktéři nejsou schopni řešit, nechtějí řešit, nebo to není v jejich kompetenci). Vychází ze socioekonomické

analýzy, z výsledků dotazníkových šetření obyvatel, podnikatelů i neziskových organizací, z diskuzí zástupců MAS a různých aktérů v území MAS. Analýza rozvojových potřeb je důležitým syntetickým podkladem pro strategickou část. Strategická část z ní vychází a volí témata/problémy, které jsou subjekty z území MAS ochotny a schopny řešit v období 2014–2020.

Takto získané informace byly zpracovány do textové části analýzy a nejvýznamnější společné rysy a trendy shrnuty do SWOT analýzy. Výběr nejvýznamnějších charakteristik byl prováděn formou matic. Příležitosti byly posuzovány z hlediska jejich atraktivnosti a pravděpodobnosti úspěchu. Naopak rizika z hlediska vážnosti a pravděpodobnosti vzniku rizikové události. Při hodnocení silných a slabých stránek byl každý faktor odstupňován podle důležitosti (rozhodující silná stránka, marginální silná stránka, neutrální faktor, roz-



## V poslední výzvě jsme podpořili deset projektů

Místní akční skupina rozhodla ve své poslední výzvě v programovacím období EU 2007–2013 o rozdělení dalších více než dvou milionů korun z programu Leader pro žadatele z regionu. Výzva byla vyhlášena na Fiche 5, 6, 4 a 9. K podpoře vybrala deset ze čtrnácti hodnocených

projektů zaměřených na rozvoj venkova a v březnu je schválila

„Vzhledem k tomu, že se jednalo o poslední výzvu MAS v tomto programovacím období, zájem o dotace byl i přes poměrně malou alokaci,“ uvedl manažer MAS Jozef Jančo. Podporu tak získaly

například projekty na pořízení mléčného automatu v Černé Hoře, zemědělské techniky v Rozstání a v Krásensku.

V Ostrově u Macochy vznikne porážka krůt. MAS také podpořila projekt na posílení rekreační funkce lesa v Jedovnicích, v rámci kterého se vybudují odpo-

hodující slabá stránka, marginální slabá stránka) a podle intenzity jeho vlivu – výkonu (vysoký, střední, nízký). Potom tedy výsledek spojení stupně výkonu a důležitosti umožňoval čtyři varianty.

Na základě takto zpracované SWOT analýzy byla zvolena strategie a jednotlivá opatření. Cílem opatření je využít silných stránek k rozvoji Moravského krasu, využít existujících příležitostí a čelit hrozbám, překonat slabé stránky a využít existujících příležitostí.

### Dlouhodobá vize rozvoje území

Moravský kras bude dynamicky se rozvíjející region využívající vnější i vnitřní rozvojové zdroje. Hospodářství bude založeno na moderních technologiích produkujících výrobky s vysokou přidanou hodnotou: moderní a efektivní multifunkční zemědělství a místní průmyslové a zpracovatelské podniky poskytující atraktivní pracovní příležitosti pro venkovské obyvatelstvo budou spolu s cestovním ruchem osou integrovaného rozvoje regionu. Východiskem pro dosažení těchto cílů bude kvalitní vzdělávání, poskytující občanům lepší možnosti realizace v profesním i osobním životě. Rostoucí kvalita života bude doprovázena péčí o jedinečné přírodní a kulturní dědictví a udržitelným rozvojem kvality všech složek životního prostředí a krajiny.

### Strategické cíle pro prioritní oblasti

#### Priorita: Dědictví

Udržitelný rozvoj konkurenceschopného cestovního ruchu založeného na ochraně a šetrném využívání jedinečného přírodního a kulturního dědictví.

#### Priorita: Ekonomika

Dlouhodobě stabilní ekonomický vývoj založený na diverzifikované struktuře s převahou odvětví produkujících vysokou přidanou hodnotu a odvětví využívajících endogenní zdroje regionu.

#### Priorita: Lidé

Dlouhodobě vyvážený růst vzdělanostní úrovně a celkové kvality života doprovázený zvyšováním celkové zaměstnanosti se zvláštním ohledem na ohrožené skupiny obyvatel. Zvyšování kvality a dostupnosti poskytovaných sociálních služeb a zdravotní péče.

#### Priorita: Infrastruktura

Udržitelný rozvoj území zabezpečený snižováním rizik vzniku resp. zmírňováním negativních dopadů ovlivňujících kvalitu složek životního prostředí, prostřednictvím budování a rozvoje infrastruktury a zvyšováním environmentálního povědomí obyvatel.

#### Priorita: Partnerství

Rozvoj spolupráce na regionální, nadregionální, resp. mezinárodní úrovni prostřednictvím podpory formování partnerství.

## Zdravý mikroregion Dražanská vrchovina

Ocenění za to, jak se vesnice do něj sdružené starají o své okolí a vychovávají další generace, získal začátkem letošního roku mikroregion Dražanská vrchovina. Zapojil se do projektu Místní agenda 21 a v roce 2013 dosáhl požadovaných výsledků.

„Do projektu jsou zapojena města, obce a my jako jediný mikroregion z celé republiky. V uplynulém roce jsme splnili kritéria požadovaná pro druhou nejvyšší ze čtyř kategorií,“ objasnila starostka Krásenska Hana Šiblová.



Mezi požadavky patří podle koordinátora mikroregionu Františka Vlka třeba pořádání různých kampaní. „Například Dnů země. Důležitá je i spolupráce s veřejností,“ naznačil Vlk.

Ti, kteří jsou do projektu zapojeni, musejí pracovat na rozvoji obcí tak, aby je dalším generacím předaly v co nejlepším stavu. Mikroregion se tak zaměřil i na školy. „Je důležité vést k tomu i mladé. Proto žáky navštěvujeme s různými akcemi, jako je Den bez tabáku, Den bez úrazu nebo Dny zdraví. S těmi nám pomáhají sestřičky ze Státního zdravotního ústavu v Brně,“ zmínil Vlk.

Co se týká další spolupráce, různé programy pro jedenáctku obcí připravují i pracovníci krásenského Rychty.

I díky tomu se mikroregionu podařilo získat ocenění v kategorii B.



„Za poslední tři roky se nám povedlo vydobýt i kategorii D a C. Před námi je tedy už jen A, ale tato nejvyšší třída pro nás zřejmě nebude dosažitelná. Jsou tam opravdu velmi přísná kritéria,“ nastínil koordinátor.

Aby ocenění v třídě B získali, museli své postupy při plnění podmínek obhájit. „Museli jsme projít náročnými kontrolami, které se konaly vždy přímo v mikroregionu. Specialistům z ministerstva, třeba životního prostředí a Rady vlády pro udržitelný rozvoj, jsme prezentovali naše výsledky. Oni si je samozřejmě ověřili a pokládali nám různé doplňující otázky,“ popsal Vlk.

Zdroj: vyskovsky.denik.cz

Fiche	Žadatel	Projekt	Dotace
F5	Pavel Nejedlý	Modernizace kovoobráběcí dílny	696 500,00 Kč
F6	BOVINEX, s.r.o.	Porážka krůt	800 000,00 Kč
F8	Městys Jedovnice	Posílení rekreačních funkcí lesů v Jedovnicích	277 500,00 Kč
F9	ZERA Rájec a.s.	Nákup shrnovače píce	164 800,00 Kč
F9	Marian Bischof	Pořízení čelního nakladače na traktor	27 500,00 Kč
F9	AGRO Rozstání, družstvo	Pořízení GPS navigace s příslušenstvím	92 500,00 Kč
F9	Antonín Pařil	Nákup čelního nakladače na traktor s příslušenstvím	102 500,00 Kč
F9	Jakub Bobek	Vybavení přípravny krmiv na rodinné farmě	60 000,00 Kč
F9	KOJÁL Krásensko, družstvo	Univerzální podvozek	125 000,00 Kč
F9	ZEPO Bořitov, družstvo	Pořízení automatu na prodej čerstvého mléka	164 000,00 Kč

## Středisko ekologické výchovy Kaprálův mlýn - příklad hodný následování

Nejnovějším držitelem značky MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® v oblasti ubytovacích služeb je středisko ekologické výchovy Kaprálův mlýn. Historie tohoto areálu spadá až do počátku 18. století, kdy zde byl vystavěn tzv. Horní mlýn. Jeho název byl odvozen od té skutečnosti, že se jednalo o první z celkem 13 mlýnů po proudu Řičky (dodnes se lze s označením mlýn setkat u šesti usedlostí podél říčského toku). V roce 1939 koupila Horní mlýn paní Zdena Kaprálová. Její manžel Aleš Kaprál byl v té době ředitelem v modřické továrně Biochema (pozdější Fruta). Důvodem ke koupi a následné rekonstrukci mlýnu byla snaha zůstat stranou od očekávaných válečných událostí. To se rodině Kaprálových bohužel nepodařilo, neboť na samém sklonku války se mlýn stal místem bojů mezi Rudou armádou a německými vojáky. Na straně Rusů tehdy padlo na 200 mužů

náku darovaly. Tím bylo umožněno získat finance na hloubkovou rekonstrukci, která započala v roce 2010. Finančně se na ní podílely fondy EU, Jihomoravský kraj i samotná skautská organizace. Rekonstrukce přitom vycházela z podoby, v jaké se mlýn nacházel po opravě manželů Kaprálových ve 40. letech minulého století. Mlýn byl nakonec znovu otevřen v roce 2012 jako největší skautská základna v zemi, navíc u stého výročí prvního skautského tábora v českých zemích. O tom, že práce dopadly na výbornou svědčí mj. i skutečnost, že Kaprálův mlýn se před nedávnem stal nositelem značky SCENES (v češtině doslova „Příkladná skautská střediska přírody a ochrany životního prostředí“), a to jako první zařízení svého druhu v zemích bývalého východního bloku.

Dnes je areál ležící na okraji přírodní rezervace Údolí Řičky tvořen trojkřídlovou

izolačními trojskly, podílejí na velmi šetrném provozu hlavní budovy. Podle údajů z prvního roku se totiž její spotřeba pohybuje na úrovni mezi normou pro pasivní a nízkoenergetické bydlení, tj. několika násobně méně, než je u podobných staveb obvyklé. Velký důraz byl kladen také na použití přírodních materiálů. V budově se tak lze setkat se stropními podhledy ze slámokartonu, podlahou z marmolea (což je směs lněného oleje, vápence, dřevité moučky, borovicové pryskyřice, juty a přírodních barviv) nebo například hliněnými omítkami. Ty se kromě tepelné akumulace podílejí i na udržování vhodné vlhkosti uvnitř místností. Kaprálův mlýn je tak schopen poskytnout pohodlné ubytování pro celkem 50 hostů. Z toho 20 lůžek spadá do vyššího standardu na pokojích s vlastním sociálním zázemím. Zbylá lůžka jsou poté uspořádána v prostorných mezonetových pokojích, která sdílejí sociální zázemí i malé kuchyňky na každém z poschodí. Vzhledem k prostorovému uspořádání je možné ubytované skupiny oddělit tak, že každá z nich má k dispozici vlastní vchod a společenský prostor, aniž by docházelo ke křížení. Mezi společenské místnosti pak patří učebna se zmíněným krbem, sál s ozvučením o 120 m<sup>2</sup> a jídelna. Ta má pak k dispozici moderně vybavenou kuchyni. Návštěvníci pak mohou vybírat z široké palety aktivit, které okolí Kaprálova mlýna nabízí. Ať už se jedná o slaňování z Bajerovy skály, aquazorbing (běhání po vodní hladině v nafukovací kouli), nebo návštěvu dna jeskyně Netopýrka, kterým prochází podzemní tok Řičky. Kromě návštěvníků z řad školních výprav i skautů z celého světa, využívají jeho zázemí také zde působící zahraniční dobrovolníci nebo lesní mateřská školka.

Autor: Oldřich Sklenář

### Pozvánka na Kaprálův mlýn

Kaprálův mlýn si Vás dovoluje pozvat na DEN OTEVĚNÝCH DVEŘÍ konaný v neděli dne 7. září 2014 od 14 do 18 hodin. Na programu jsou mimo jiné komentované prohlídky Kaprálova mlýna, ukázka stavby slaměného domu, poznávací vycházka po údolí Řičky nebo atrakce pro děti.

Autorka: Michaela Pokorná



a dodnes je v přilehlém sadu pochováno asi šedesát koní. Kaprálovi si život zachránili tím, že po dobu střetu zůstávali v krytu. Po skončení války pak v roce 1946 odjeli za prací do Indie a následně do USA, kde už také zůstali. Mlýn byl mezitím vyvlastněn státem a sloužil dlouhá léta k rekreačním účelům, nicméně mu nebyla věnována patřičná péče. V roce 1983, tak byl v havarijním stavu uzavřen. O deset let později byl mlýn v rámci restituce navrácen paní Kaprálové, která ho dlouhodobě pronajala Junáku – svazu skautů a skauktů ČR. Ti se zde pustili do svépomocných oprav, které se však pro nedostatek financí vleklely po několik let. Situaci vyřešily dcery zemřelé paní Zdeny Kaprálové, které v roce 2007 objekt Ju-

budovou, přilehlou zahradou, několika hektary luk, dvěma stanovými tábořišti a zázemím pro vzdělávací kurzy. Díky tomu funguje jednak jako středisko ekologické výchovy připravující výchovné programy pro základní a střední školy, jednak jako skautská základna a současně také jako modelový dům určený ke sledování účinnosti ekotechnologií v reálném provozu. Ty byly totiž při jeho rekonstrukci aplikovány téměř na každém rohu. Například o vytápění a přípravu teplé vody se kromě krbu, stará dvojice tepelných čerpadel, kotel na biomasu a na dvacet solárních panelů osazených vakuovými trubnicemi. Tyto zdroje se ve spojení s rekuperací odpadního tepla i vody, kvalitním zateplením, tepelným zónováním místností a zasklením

## Boj s černými skládkami trochu jinak

V květnu 2012 odstartoval ekologický projekt ZmapujTo, který si klade za cíl bojovat proti nelegálním skládkám odpadu na území České republiky. Principem projektu je vytvoření nástroje, pomocí kterého můžou hlásit černé skládky sami občané, a to buď pomocí aplikace v chytrém telefonu, nebo prostřednictvím webového rozhraní. Tyto skládky, resp. jejich popis doplněný o fotografie, jsou následně evidovány v přehledné online mapě.

Do projektu se mohou zapojit také obce a města. Těm jsou po registraci zaslány informace o případných nelegálních skládkách na jejich území. V letošním roce byla aplikace navíc rozšířena o možnost hlásit kromě černých skládek také řadu dalších



problémů, jakými jsou například hlášení o nefunkčním veřejném osvětlení, přeplněných odpadkových koších či kontejnerech, špatném dopravním značení, poškozených lavičkách apod. Do projektu je v současnosti zapojeno více jak 250 obcí a měst včetně několika z území MAS Moravský kras o.s. Pokud Vás projekt zaujal, navštivte jeho webové stránky [www.ZmapujTo.cz](http://www.ZmapujTo.cz).

Autorka: Michaela Pokorná

## Projekt ENERGYREGION se chýlí ke konci

Již třetím rokem MAS Moravský kras o.s. realizuje projekt ENERGYREGION. Projekt spadá do Operačního programu Central Europe, je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj a je v něm zapojeno na 11 projektových partnerů ze 4 zemí Střední Evropy.

Na webových stránkách MAS Moravský kras přibývaly další výstupy projektu. Mezi nimi se objevil například Katalog opatření, nebo Analýza spolupráce s dodavateli elektřiny a zemního plynu. První z těchto výstupů popisuje na 42 různých způsobů jak efektivněji nakládat s energií, a to včetně jejich technických a ekonomických

charakteristik. Zmíněná analýza se zase věnuje problematice hromadných nákupů elektrické energie a zemního plynu, zejména z pohledu obcí. Studie mimo jiné obsahuje metodické pokyny k realizaci takovýchto nákupů pomocí odlišných způsobů.

V rámci projektu ENERGYREGION byly také zpracovány další pasporty veřejného osvětlení pro členské obce. U některých obcí využívajících geografické informační služby, jejichž výstupy jsou dostupné v online rozhraní, byly již vyhotovené pasporty převedeny do příslušné mapové vrstvy. To následně umožňuje je-

jich propojení se stávajícími informačními podklady.

Na závěr tohoto příspěvku si Vás MAS Moravský kras dovoluje pozvat na tradiční podzimní seminář věnovaný energetickým úsporám, který se letos bude konat ve čtvrtek dne 30. října 2014 na již obvyklém místě, tj. ve Fotbalové hospůdce na ulici Údolní v Blansku. Mezi tématy, která jsou letos v jednání, se objevují například prezentace úspěšných projektů financovaných bez využití dotačních titulů, nebo aktuální možnosti úspor pro bytová družstva či širší občanskou veřejnost.

Autor: Oldřich Sklenář



## Od lázni k ekologické výchově

Ve střední části Moravského krasu, v Josefovském údolí, se nachází objekt v alpském stylu nazývaný Švýcárna, který je protkáno bohatou historií a mystikou. Zbudován byl pravděpodobně mezi lety 1836-1847. Původně jej vlastnili Lichtenštejnové, kteří zde zřídili železité (struskové) lázně využívající odpadní surovinu z nedaleké Staré huti. Ty zde fungovaly 3 roky, poté stavba sloužila jako zájezdní hostinec, kde na svých cestách přespávaly významné osobnosti.



V důsledku pozemkové reformy českého státu připadlo v roce 1923 lesní hospodářství včetně Švýcárny do majetku Školního lesního závodu. Hostinec vystřídal mnoho nájemců až do roku 1950, kdy byla koncese zrušena a objekt postupně sloužil pro účely bydlení, jako výzkumná stanice VŠZL, nápravný ústav a školící zařízení, a následně potřebám Socialistického svazu mládeže. V roce 1989 přešla Švýcárna do držení Fondu dětí a mládeže, který objekt spravoval až do roku 2006. V letech 2000 až 2006 proběhlo výběrové řízení na nového majitele, jímž se nakonec stal Základní člunek Hnutí brontosaurus Modrý kámen, který od srpna 2008 začal s rekonstrukcí a výstavbou Ekologického volnočasového centra Švýcárna.

V roce 2010 získala Švýcárna titul „Nejlépe opravená památka Jihomoravského kraje za rok 2009“. Do současnosti zde bylo profinancováno 14 mil. korun a postupně se opravila hlavní budova, památkově chráněný seník a pokračuje se i v dalších rekonstrukcích. Objekt je jako jeden z mála svého druhu rekonstruován bez investičních dotací EU. Při výstavbě Švýcárny se kromě historického vzhledu dbá na využívání přírodních materiálů s principy

ekologického stavitelství. Jedná se o zateplení technickým konopím, hliněné omítky, mehovou střechu, vytápění biomasou, dvojité rozvody vody apod. Využívají se již jednou použité stavební materiály. Interiéry Švýcárny dotváří i umělci, jsou zde k vidění sgrafity v hliněných omítkách, dřevěné sochy, dřevěné plastiky a hliněná keramika.

Objekt má kapacitu cca 40 lůžek a 2 větší sály, třetí je ve výstavbě. Pro programy venku je možno využít zastřešenou halu s otevřenými bočními vstupy a přilehlou louku s ohništěm, kde můžete vidět téměř čtyřmetrový menhir. Aktivity centra jsou zaměřeny na děti, rodiny, mládež i dospělé, hlavní cílovou skupinou jsou však mladí lidé od 16 do 30 let.

Pořádají se zde ekologicky zaměřené aktivity, pracovní aktivity na záchranu objektu Švýcárna, ale i akce pro osobní rozvoj. Jedná se o víkendy a tábory zaměřené na stará řemesla, ekologickou výchovu a osobnostní rozvoj. V posledních dvou letech probíhají na Švýcárně výukové programy pro školy s náplní starých řemesel a ekologická výchova (EVVO). Objekt je základnou pro projekty realizované v zahraničí (Indie, Rumunsko, Ukrajina), slouží také jako dobrovolnické centrum EU: stabilně hostí až 4 dobrovolníky a zároveň vysílá dobrovolníky do celého světa.

Švýcárna se v malém měřítku využívá pro pořádání svateb, hostin a společenských akcí a slouží také jako základna pro jiné spolupracující neziskové organizace. V letních měsících, kdy na objektu neběží akce, je zpřístupněna pro veřejnost a slouží jako výletní místo a restaurace. Na našich akcích uvítáme i vás. Bližší informace o dění na Švýcárně naleznete na [www.svyccarna.eu](http://www.svyccarna.eu).

Autor: Robert Kubáň



Financováno z projektu ENERGYREGION realizovaného v rámci OP CENTRAL EUROPE spolufinancovaného Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj.

Doma v MORAVSKÉM KRASU • Sezónní noviny pro území Moravského krasu Evidence: MK ČR E 17 343 • Vydává MAS Moravský kras o. s., Sloup 221, 679 13 Sloup • IČ: 27028992 • Kontaktní osoba: Jozef Jančo, [masmk@seznam.cz](mailto:masmk@seznam.cz), [www.mas-moravsky-kras.cz](http://www.mas-moravsky-kras.cz) • © MAS Moravský kras o. s., foto a texty Klára Kučerová, [klara.kucerova@post.cz](mailto:klara.kucerova@post.cz)