



Kde je Čertův most?

Objevte s námi zapomenutý fenomén Moravského krasu, známý a navštěvovaný kdysi stejně jako propast Macocha.

Regionální produkty

Navštivte regionální výrobce, vychutnejte si pohodu a klid venkova a objevujte skryté krásy Moravského krasu.

Naše brána do Evropy

Realizujeme tři projekty spolupráce Leader s partnery na střední a severní Moravě - v Litovelském Pomoraví a Poodří.

www.mas-moravsky-kras.cz

Doma v MORAVSKÉM KRASU

Noviny pro milovníky Moravského krasu, jeho přírody a lidí.

Zamoučnění větrná historie

V Moravském krasu se dochovalo pět větrných mlýnů holandského typu, které sami mlynáři a ostatní lidé nazývali „holand‘ani“ nebo „kameňáky“, protože jsou vystavěny většinou z plochých kamenů, částečně i z lomového kamene.

Nejstarší zařízení, na kterých člověk mačkal zrna, byly drtiče a ruční mlýny. Na území nejstarších kultur v Egyptě a v Přední Asii byly poměrně velmi brzo k pohonu objeveny a využity další zdroje energie: voda a vítr. Marcus Vitruvius Pollio, který žil v Římě v době vlády císaře Augusta, uvádí mezi hnacími silami i sílu větru, nezmiňuje se však přímo o větrných mlýnech. Větrné mlýny přišly totiž do Evropy později z Blízkého východu. Zkušenosti s využitím síly větru přinášeli také účastníci křížových výprav do Svaté Země.

Větrné mlýny se rychle rozšířily. Velmi příznivé podmínky byly především v rovinách severního Německa s větry vanoucími od moře a v Nizozemí. Proto se zde vyvinul specifický typ mlýna (tzv. německý typ). Jednalo se o jednoduché dřevěné konstrukce, obité prkny ze dřeva.

Vývoj mlynářství šel rychle kupředu. Dřevěné mlýny již nebyly obnovovány. Výstavba všech kamenných větrných mlýnů v našem regionu se datuje do doby kolem poloviny 19. století, do doby, kdy už existovaly dokonalé vodní mlýny. Důvodem zřejmě byly především příznivé povětrnostní podmínky.



Základní vybavení větrného mlýna se skládalo ze čtyř nebo šesti větrných lopat, které byly uchyceny v hřídeli. Lopaty vytvářely dřevěné rámy, vyztužené příčkami. Do těchto rámu se vkládali podle síly větru prkénka. Lopaty silou větru roztáčely hřídel a tento pohyb se přenášel na velké převodové kolo, z něho na malé převodové kolo.

Dále na mlecí složení s mlýnskými kameny a vysévací truhlou (tzv. moučnicí). Vnitřní prostor válcové stavby mlýna se dělí na tři pracovní podlaží a to podstřeší, kde se nasypávalo obilí, vytahované v pytlích nahoru buď ručně nebo za pomoci kladky. Dále mlecí podlaží, kde bylo umístěno vlastní mlecí složení a přizemí, kde se nacházela moučnice. Zde bývala také obytná místnost pro mlynáře a jeho rodinu.



Podzim: Z lesa do spíže

Les byl oporou, ochranou i komorou našich předků. Sběr patřil vedle lovu k prvotnímu způsobu uspokojování základních lidských potřeb. Kromě zabezpečení vlastní výživy se nasbíralé produkty rostlinného a živočišného původu používaly na léčení, dochucování, barvení i na magické úkony. Dnes je jeho význam ztrácí. Kam to spějeme?

Z lesa se kromě klišťat nosily parohy, pryskyřice, med, ořechy, houby a hlavně plody divoce rostoucích rostlin. Sbíraly se i listy, květy, hlízy a kořeny, na jaře byly důležitým zdrojem vitaminů i čerstvé rostliny. Do lesa se posílaly děti, aby donesly i haluzinu a šišky na topení, jehličí na podestýlku skotu, nebo, pokud měli macechu, tak i pro jahody uprostřed zimy. Tehdy už mohli pomoci jen Schellingerovy „jahody mražené“ nebo stejně dosažitelných dvanáct měsíčků.

Léta neúrody a hladu odhalily často téměř zapomenuté zdroje potravy. Když sucha, požáry a války omezily nejprve dostupnost mouky, lidé začali používat alternativní zdroje, na které většinou už dávno zapomněli. Odedávna člověk sbíral, pražil, loupal a na mouku mlel plody dubu - žaludy, které se zvykly sbírat na sv. Michala (29. září). Přestože si je dnes představujeme spíše v prasečím korytu, v středoevropském regionu se jako pravidelná strava udržely do středověku a před rozšířením pěstování obilovin a luštěnin byly nejdůležitější rostlinnou potravou. Po zbavení hořkosti vyluhováním ve vápenné vodě byly žaludy jedlé a výživné, protože kromě škrobu obsahují i dostatek tuku a bílkovin. Zvyk nastavovat obilnou mouku moukou ze žaludů se na vesnicích udržel

až do 18. století a během 1. světové války se v Rakousko-Uhersku sběr žaludů na mouku dokonce nařídil.

V lese se v každém období dalo najít něco, co potěšilo nejen oko, ale i žaludek.



Plané ovoce, divoký angrešt a rybíz sice už dávno nahradily vyšlechtěné domácí odrůdy, pokusy o zahradní kultivary lísek, bezu a dřínků až takový úspěch neslavily. Škoda, protože právě dřínky byly běžným keřem, který rostl téměř na celém Moravském krasu a plody bohaté na vitamíny se využívaly na sirup, povídla a víno. Smutný osud stihl dřšťál obecný. Keř, jehož plody se svými dietetickými a léčivými vlastnostmi podobají dřínkům a podobně se i využívaly, byl postupně z našich strání vykácen. Důvodem bylo zjištění, že dřšťál je mezihostitelem rzi obilné, která jako parazit napá-

dala obilí. S přicházejícím podzimem se kromě ořechů a jedlých kaštanů do spíže tlačily i poslední plody našich keřů. Prvních mrazíků se dočkaly trnky a šípky, z nichž se pak vařila povídla nebo se dělalo „víno“. Ne všechno se však jedlo a pilo: ptačím zobem se přibarvovalo víno, z plodů dřšťálu nebo z plánek se kvasil ocet a bobulemi lýkovce si dívky barvily tváře.

Nejvyhledávanějším lesním produktem jsou houby. Jejich sběr a uchovávání sušením, nakládáním v soli, octem či kvašením zvládali lidé odjakživa. Za vhodných podmínek se z podhoubí vytvoří plodnice. To je ta chvíle, kdy se o houby začne zajímat i většina z nás. Kdy, jak a kde nastanou vhodné podmínky, zůstává věčným tématem debat. Někteří věří, že „to přijde“ dva týdny po rozhodujících deštích, jiní sledují, kdy bude úplňk měsíce. Určitě záleží i na noční teplotě ...

Ještě před sto lety dokázal les pomoci velké části lidí v nouzi, pro další byl místem oddechu a pro vlastníky samozřejmě zdrojem příjmů.

Dnes na mnoha místech les své četné funkce ztrácí. „Pomohly“ tomu i opakované vichřice, změny celkového klimatu, zásahy od stolu a v posledních letech vstup těžarů i extrémních ochranářů a snaha získat maximum z lesa právě dnes a právě pro sebe.

Pokud se tato situace nezmění, nakonec si bude každý opékat špekáček před svým panelákem sám a na lesní plody z dovozu si zajdeme do místního hypermarketu - „vždyť přece podpoříme místní“!

Střípky odjinud

Jesenické zvonění

Výrobci, kteří podnikají na území Jeseníků, mohou nyní pro své výrobky a produkty žádat o udělení značky JESENÍKY originální produkt®. Ta symbolizuje jedinečnost produktu ve vztahu k tomuto regionu.



Zásady a kritéria pro udělení značky vycházejí z jednotných pravidel, která fungují v dalších dvanácti regionech v rámci Asociace regionálních značek. Na výběru názvu a symbolu značky, kterým se nakonec stal fialový květ zvonku jeseníckého, se podíleli samotní výrobci z regionu a další místní aktéři, takže značka je opravdu „jejich“. První zasedání certifikační komise, která rozhoduje o udělení značky JESENÍKY originální produkt®, proběhlo dne 7. 9. 2010. Schváleno bylo všech šest podaných žádostí.

Šumavská značka slaví pět let

Podobně jako v jiných drsných horských oblastech život na Šumavě nebyl a není snadný. I přesto na něj spousta místních lidí nedá dopustit. Mnozí z nich navíc dokážou svou sounáležitost s místem, kde jsou doma, zhmotnit i ve své práci.



Někteří jdou cestou probouzení dávnych a někdy už i skoro zapomenutých tradičních řemesel a pracovních postupů, jiní se nechali oslovit potřebami současnosti a využili možnosti nejmodernější techniky. Značka ŠUMAVA originální produkt®, která v letošním roce slaví již páté výročí své existence, je určena všem výrobcům a poskytovatelům ubytovacích a stravovacích služeb, jimž záleží na kvalitě, hospodárnosti a šetrnosti k životnímu prostředí, jejichž produkty mají k Šumavě nezaměnitelný vztah. To, že v současné době má právo používat tuto ochrannou známku už 70 šumavských produktů a 22 zařízení, poskytujících ubytovací nebo stravovací služby, svědčí o stále stoupajícím zájmu o značku mezi samotnými výrobci a provozovateli hotelů a penzionů.

Kde je Čertův most?

Čertův most v Suchém žlebu v Moravském krasu je menší vápencová obdoba Pravčické brány v Českém Švýcarsku. Kdysi zde byla jeskyně, která byla vytvořena vodami tekoucími Suchým žlebem.

Eroze vody a vnější přírodní vlivy způsobily, že z této jeskyně zbyl skalní oblouk, který se nyní tyčí nad žlebem. Dnes o něm ví málokdo a běžnému návštěvníkovi je ukryt v hustém lesním porostu. Sice ho lze částečně spatřit, na což upozorňuje orientační turistická tabulka, ovšem přes lesní porost a ze špatného úhlu.

Cesta k němu je uzavřená, takže jeho krásu nelze vidět tak, jak se to naskýtal našim předkům. Jak píše Karel Absolon ve své knize Moravský kras, tato skalní



klenba byla v 19. století hojným cílem návštěvníků Moravského Švýcarska a vedle propasti Macochy jeho druhým největším turistickým lákadlem. Starohrabě Hugo Salm, který se staral o povznesení turistiky v kraji, dal vybudovat naproti skalnímu mostu pavilónek, kam se mohli uchýlit návštěvníci před deštěm. Tuto úchvatnou scenérii namaloval roku 1833 známý malíř F. Richter.

V roce 1875 nakreslil Čertův most proslulý kreslíř E. Herold. Ještě na fotografii K. Absolona z roku 1904 je zřejmé, že tento přírodní výtvar bylo možno dost dobře shlédnout, ovšem už byl částečně zakryt lesním porostem.

Kam s dětmi? Do arboreta !

Hlavní činností Rychty v Krásensku je pořádání pobytových programů pro děti a mládež s přírodovědnou, environmentální a geografickou tematikou. Zajišťují také jednodenní terénní exkurze v Moravském krasu a na Drahanské vrchovině. V zimním období nabízí jednodenní ekologické výukové programy.

V letošním roce přišli s novinkou, netradičním terénním programem, jehož dějištěm je Arboretum ve Křtinách. Na půl dne se z účastníků stanou ředitelé nového arboreta, kteří se přišli naučit, jak arboretum funguje a jak ho založit.



V první části čekalo zájemce seznámení s cizokrajnými dřevinami, pracovali nejen s určovacími klíči, ale i s dalšími originálními pomůckami k měření různých stromových parametrů. Vyzkoušeli si sázení stromu a na základě praktických terénních výzkumů hledali argumenty pro obhajobu zelených ploch ve městě. Ve druhé části následovala týmová spolupráce na vytvoření plánu nového arboreta s ohledem na odlišné požadavky různých druhů dřevin i různých skupin potenciálních návštěvníků.



Unikátní fresky v Bořitově

Kostel sv. Jiří stojí na nevysokém návrší, kde za předkřesťanských dob bývalo obětiště. Byl postaven kolem roku 1200. Patří do trojice románských kostelů soustředěných v lokalitě již procházela známá Jantarová stezka od Baltu ke Středozemnímu moři. Kolem této cesty se odedávna soustředěovalo osídlení. U samotného Bořítova to bylo rozsáhlé keltské sídliště s bohatou řemeslnou výrobou, zmíněné v historických písemnostech z doby římské říše. Kromě bořitovského, velmi dobře zachovaného kostela, je další částečně přestavěný románský kostel v blízkém Újezdě u Černé Hory s unikátním, románským portálem a pak jen



v základech dochovaný kostel sv. Klimenta v polích u nedaleké Lipůvky.

Při úpravách v roce 1874 byly pod vápennou omítkou objeveny staré nástěnné malby. Jejich původ není časově jednotný. Bylo prokázáno, že jejich vznik je nutno položit do dvou období. Postava sv. Kryš-

tofa s Ježíšem na jižní straně lodi je románská malba, jedna z nejstarších u nás, z druhé čtvrtiny 13. století. Ostatní malby v presbytáři a na severní straně lodi pocházejí z doby stavebních úprav kostela ukončených v roce 1480. Stěny presbytáře pokrývají temperové malby ve třech páslech nad sebou s náměty ze života sv. Jiří. Na západní straně je vymalován Zápas s drakem, nad tím výjev Posledního soudu, čelní stě-



nu zdobí scény Mučení sv. Jiří a jižní stěnu výjevy ze života Kristova. Navštívení a Narození Marie je znázorněno na straně severní. Boční kaple je vyzdobena malbou sv. Mikuláše s donátorem.

V době, kdy kostel měl jenom úzká románská okénka a byl osvětlován především svícemi, musely fresky v plné barvě při matném osvětlení určitě ohromovat každého návštěvníka. I v současnosti na příchozího v kostele dýchne zvláštní posvátná atmosféra.

Rájecké panství v roce 1730

Panství až do poloviny 19. století představovala základní správní a hospodářské jednotky země. V té době se vytvářely různé vazby, které se promítaly do kultury obyvatel. Mnohé z nich přetrvávají dodnes.

Pro Moravský kras mělo takový význam rájecké panství. Na jeho rozvoji se kladně odrazila skutečnost, že kromě období třicetileté války se v jeho vlastnictví vystřídaly pouze tři šlechtické rody - Drnovští z Drnovic, hrabata z Rogendorfu a starohrabata (později knížata) Salm-Reifferscheidtové. Rogendorfové zde v 17. a 18. století svými světskými i sakrálními stavbami vytvořili Moravský kras takový, jaký ho známe dnes.

K této době se zachoval ojedinělý písemný pramen - poznámková kniha Karla Ludvíka hraběte z Rogendorfu svobodného pána z Mollenburgu, manžela Karolíny, rozené hraběnky Pálffy-Erdödy, známé zakladatelky sloupského poutního chrámu Bolestné Panny Marie, z roku 1730. Kniha je podrobným popisem tehdejších poměrů na panství sepsaná pro poučení potomků.

Hned na počátku hrabě informuje, jak se panství dostalo do vlastnictví jeho rodu. Cenné je pojednání o doubravickém hrdebním právu. Dále se zde připomínají všechny obce panství, zejména hospodářské podniky na jejich území.



Z toho důvodu jsou zde informace o duchovních záležitostech, poukazující na tehdejší barokní zbožnost – o svatých patroních a ochraně milostných obrazů pro jednotlivé obce, o stavbách a opravách kostelů a kaplí, o poustevnících.

Výše popsané skutečnosti vedly skupinu vlastivědných badatelů k zahájení prací na zpřístupnění této památky širší veřejnosti tím, že bude vydána v českém překladu a s příslušným komentářem.

Větrný mlýn v Rudici

Původní historická stavba větrného mlýna tzv. holandského typu z roku 1865 přestala svému účelu sloužit zánikem mlynářského práva v roce 1945. V roce 1994 byla v mlýně instalována expozice, skládající se ze tří částí, rozmístěných v přízemí a dvou poschodích. Vstupní předsíň je věnována historii větrných mlýnů a navazuje na místnost průvodce. Místnost je vybavena mobiliářem navozujícím atmosféru bydlení v Rudici na přelomu 19. a 20. století. Výklad prů-



vodce je přizpůsoben skladbě a zájmu návštěvníků. Zcela netradiční je výklad pro děti.

První poschodí ohromí milovníky krásných krystalických forem barevných



odrůd křemenů. Je zde umístěna unikátní kolekce rudických geod, které za svoji sběratelskou éru shromáždil místní rodák a rudický občan, pan Alfons Matuška. Expozice je pojata komplexněji, jako např. rudické vrstvy s vazbou na olomučanskou keramiku i staré železářství. Doplnkem jsou výsledky archeologických prací v blízkosti Rudického propadání a připomínka zaniklé osady Bystřec v Rakoveckém údolí u Jedovnic. Velká část expozice se zabývá historií železářství v okolí.

Černá Hora: Čtrnáct zastavení

Jediná křížová cesta na Blanensku se nachází na severovýchodním úbočí vrchu Paseka. První z jejích čtrnácti zastavení stojí naproti bývalému panskému dvoru. Trasa se klikatí prudkým svahem



až na vrchol ke kapli sv. Rodiny. Křížová cesta byla vystavěna nákladem Flory Friesové, manželky tehdejšího majitele panství Mořice Friese v roce 1864.

Skládá se ze čtrnácti litinových reliéfů odlitých v blanenských železárnách a zasazených do cihlových objektů. K vystavení objektů křížové cesty byly použity ručně vyrobené tvarové cihly z místní cihelny, piskovce na základy, opuky na stříšky zastavení a rámy obrazů. Po druhé světové válce se o ni nikdo nestaral, a tak pustla. Kořeny okolních lip vyvracely jednotlivá zastavení, ně-

kteřá i spadla. V roce 1999 skupina mladých dobrovolníků ze Sdružení pro Černou Horu obnovila cestu kolem křížové cesty a o tři roky později opravila první zastavení.

Následovala oprava dalších zastavení. Bylo třeba znovu zhotovit řadu pískovcových prvků, zajistit staré, ručně vyráběné cihly. Náročné práce v obtížném terénu byly dokončeny v roce 2004, kdy byla obnovena křížová cesta slavnostně otevřena. Postup návštěvníků křížovou cestou připomíná Kristovu pouť na Golgotu tak, jak je vyličená v evangeliích. V tomto lze spatřovat hlavní účel vystavení objektů a duchovní myšlenku iniciátorky křížové cesty.



Hradiště Černov

Na jižním okraji Drahanské vrchoviny se mezi obcemi Ježkovcemi, Ruprechtovem a Račicemi na ostrohu nad potokem Rakovcem nacházejí zbytky hradiska Černov.

Tato lokalita je známá již od 80. let 19. století, kdy zde byly nalezeny typické pozůstatky raně středověké keramiky. Proto se usuzovalo, že toto hradiště bylo slovanské. V letech 1950 - 1953, kdy zde probíhal odborný výzkum, byly nalezeny



doklady pozdně-laténského osídlení a lokalita byla mylně označena jako opidum. V 80. letech 20. století zde byl prováděn další výzkum, při němž bylo zjištěno, že hradiště bylo zbudováno kolem roku 400 před naším letopočtem, tedy v době časného latěnu. Lokalita hradiště se rozkládá na ploše 2,3 ha, dobře zachované vnější příkopy a valy probíhají v mírném oblouku v délce 225 m.

Na neohroženější straně jsou další dva mohutné valy. Uvnitř hradiště se nacházejí zřetelné pozůstatky zdí, které je místy i ohořelé, což dokládá násilný konec keltského osídlení lokality.

Hradiště Černov se nachází v přírodním parku Rakovecké údolí. Z jeho jižní části je výhled do údolí Rakovce. Přístup k lokalitě je možný po zelené turistické stezce vedoucí z Ježkovic do Ruprechtova. Další možností, jak se dostat k hradišti, je po lesní cestě, která odbočuje ze silnice vedoucí z Račic ke křížovatce mezi Ruprechtovem a Ježkovcemi. V okolí se nachází zaniklá středověká ves Sokolí.



Konec tržišť u nás?

Tržiště bylo srdcem města. Na týden- ních trzích mohli prodávat pouze místní. Cizí prodejci měli možnost nabízet své výrobky na jarmarcích. Přicházeli obchod- níci nejen z okolí, ale i z jiných zemí.

Kromě ekonomického rozměru mělo tržiště odjakživa i komunikační rozměr - zde se lidé setkávali a poznávali, tady se šířily novinky a „zaručené zvěsti“ a bu- dovalo se sociální vědomí.

Tržiště bylo místem, kde se nejen prodá- valo, ale kde se také žilo, komunikovalo, žertovalo. Místem, kde se setkávaly rodi- ny, známí i neznámí. Zde se dalo debatovat o způsobu chovu, pěstování, daly se zde získat recepty na ideální úpravu nebo ná- vod na správné zavařování koupeného ovoce a zeleniny. V některých zemích



jsou tržiště součástí národního koloritu, a tak například ve Francii je neredukovali ani pod vlivem obchodních řetězců, ačko- li generace prvovýrobců a trhovců (často v jedné osobě) výrazně stárne. Mnohé ná- rody mají zdravý zákaznický patriotismus a většina je natolik uvědomělá, že si před-

nostně koupí ovoce, zeleninu a maso, po- cházející z domácích farem, čímž zpětně podporuje své výrobce, místní ekonomiku i své zdraví.



U nás se úspěšně podařilo tržiště zde- cimovat, a tak se dělají drahé kampaně na podporu nových „farmářských trhů“, za návrat kvalitních a čerstvých místních produktů. I kdybychom do rána všichni zmoudřeli nebo nějakým interním naří- zením vyfaulovali zahraniční dovozce z trhu, už by nám to vůbec nepomohlo, protože domácích produktů a výrobků je nedostatek. Snížil se počet velkých i malých pěstitelů, které nikdo nesdru- žuje, nezajišťuje koordinaci, nezastupuje ani vůči obchodním řetězcům nebo zá- kazníkům. O oblíbené tržiště a tržnice lidé v cizině bojují, vytvářejí skupiny na sociálních sítích, získávají podporu úřadů i známých osobností. Ani u nás by- chom neměli zůstat stranou a angažovat se za zachování tržišť, aby jejich jedineč- ná atmosféra nepřežila jenom ve vzpo- mínkách.

U stolu v Ruprechtově

Dobré jídlo je balzám pro duši. Toto přísloví si na Moravě berou k srdci. Je jedno, jestli jde o guláš nebo vepřo- vou pečení. Musí být vydatné. Typický oběd začíná silnou polévkou. Hlavním jídlem je klasická vepřová pečeně, po- dávaná s kyselým zelím a s moravským houskovým knedlíkem. Perfektní závěr tvoří dezert - sladké bramborové plac-



ky. K oblíbeným nápojům patří vedle tradičního kvalitního piva nejen víno, ale i pálenka. Ne nadarmo říkají Mora- váci: „V Čechách se švestky jí, na Mo- ravě je přeměňujeme na slivovici.“ Tak- to začíná dvacetišesti minutový dokumentární film německé televize ZDF „U stolu na Moravě“. Televize ho vysílala na jaře letošního roku.

Film vypráví o životě rodiny Tio- kových v malé vesničce Ruprechtov v Moravském krasu. Zdeněk a Světlá- na jsou na prahu padesátky. Dříve pra-

covali ve stavebnictví. Před šesti lety udělali závažné rozhodnutí a přestěho- vali se z průmyslového Brna na venkov. Tam si koupili starý statek a za pomoci několika přátel ho během pár měsíců restaurovali. Od té doby bydlí na téměř sto let starém statku s dcerou Světlanou, jejím dědečkem Antonínem, dvěma psy, dvěma kočkami a jedenácti slepicemi. Po počátečních potížích se zcela inte- grovali do života obce. Ukázali, že mají rádi život na vesnici se vším, co k tomu patří. Uchovávají staré moravské tradi- ce, dodržují je, přispívají k nim a míst- ními jsou uznávaní. Především Světla- na Tioková miluje tradice a pokouší se je uchránit před zapomenutím.

Ve filmu seznámila diváky s přípra- vou tří specialit: bramborových placek, vepřové pečeně se zelím a knedlíkem a ruprechtovských koláčků.



Sen slovenského dráteníka

Roquefort je polotvrdý plišňový sýr vy- ráběný z ovčího mléka s výraznou ostrou chutí. Na řezu je mramorovaný, prorostlý modrozelenou plísní. Je to nejslavnější sýrová delikatesa na světě, kterou Diderot označil za sýr králů a Casanova jím spolu s červeným burgundským vínem značky Chambertin měkčil srdce svých ženských obětí.



Každá věc s duší má mít i svou legendu. Má ji i Roquefort. Osamělý pastýř si jedno- ho dne uložil svůj tvarohovitý sýr a žitný chléb do chladné jeskyně. Když vyšel ven, uviděl krásnou mladou dívku, ale ať se ji sebevíc snažil dohonit, stále mu unikala, až nakonec zmizela daleko za obzorem. Zklamaný pastýř se vrátil. Byl ale dlouho pryč a jeho sýr i chléb mezitím pokryla zelená plíseň. Dlouhým putováním však vyhládl, a tak sýr stejně ochutnal, a vykřikl příjemným překvapením - plíseň změnila sýr na lahůdku.

Lidé začali specifické přírodní klima jes- kyni planiny Combalou využívat již před naším letopočtem. Jeskyně jsou i dnes vě- trány přírodními tunely, zvanými fleurine. Ústí kdesi na planině, v horách, mezi be- čícími ovci, tam, kde na území Aveyro- nu a Larzacu stojí zbytky slavných temp- lářských hradů a opevněných měst. Pravý Roquefort musí být vyroben z nepasteri-

zovaného ovčího mléka a zrát v jeskyních na historickém území Roquefortu. Mléko pro sýr musí být od ovce plemena lacaune. Mají krátké rouno, které jim pokrývá jen hřbet a bok, a dožívají se asi osmi let. Právo nazývat se roquefortem potvrzuje obrázek červené ovce a nápis Appellation d'Origine Controlée na obalu

A jaký je příběh naší Nivy? Karol Burkart ze Starých Hor u Banské Bystrice se jako dráteník na svých cestách dostal až do jižní Francie do vesnice Roquefort-sur-Soulzon. Z rodného Slovenska znal ovčí sýry a již tenkrát po celé Evropě proslavenou sloven- skou brynzou. Napadlo ho, že by i na Slo- vensku mohl zkusit vyrábět podobný sýr a tak si na cestu zpátky vzal sebou i spory ušlechtilé plísně. První slovenský sýr typu roquefort byl vyroben v roce 1883 v obci Mičiná. Název sýr Niva poprvé použil Jo- zef Soc, majitel mlékárny v Dobré Nivě u Zvolena. Nazval jej podle obce, ve které měl mlékárnu. Vyráběl sýr s modrou plí- sní z ovčího mléka. Výroba se zde udržela až do padesátých let minulého století. Pak sýr začalo vyrábět hned několik mlékáren



v Československu, no už ne z ovčího, ale pouze z kravského mléka. V roce 1963 za- čala plišňový sýr Niva vyrábět mlékárna v Otínovsi v Moravském krasu a vyrábí ho až dodnes. Od šedesátých do konce de- vadesátých let byly zrací sklepy v jeskyni Michalka u Holštejna.

Na trhu jsou další produkty Moravského krasu

Na zasedání certifikační komise dne 2. listopadu 2010 získalo pro své vý- robky ochrannou známku MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® šest výrobců. Komise zároveň obnovila certifikát tři- nácti výrobcům. Komise měla tento- krát nelehký úkol. Zájemců o modrou



kapku se sešlo hodně a výrobky zastu- povaly různé skupiny. Poprvé se o cer- tifikát ucházely tradiční potravinářské výrobky – dršťková polévka, sekaná pečeně a utopenci od Michala Musila z Černé Hory, dále produkty Palírný Boskovice nebo med z Rudického pro- padání. K zajímavým bezesporu patří drátenické výrobky, jejichž autorem je Emilie Šťávovalá, mistr cechu česko- moravských uměleckých dráteníků. Mezi umělce, kteří označení získali, patřil tentokrát Ivo Toncer, autor vitrá- ží a obrazů na skle.

Už podruhé se o certifikát uchá- zela i Iva Unčovská, dva její výro- by získaly modrou kapku a označení MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® v předchozích letech. „Mým cílem

je získat certifikát na většinu výrobků naší krejčovské dílny. Chtěla bych, aby se regionální produkty dostaly do po- vědomí více lidí. Značka modré kapky je na našich výrobcích vždy viditelně umístěna, a tak věřím, že se třeba hol- čičky, které budou chodit v našich zá- stěrkách, budou zajímat o to, co modrá kapka znamená a proč ji nese i dětský polštář, který jsme do sortimentu nově zařadili,“ řekla držitelka certifikátu.

Regionální značka garantuje původ výrobku v Moravském krasu, origina- litu a vazbu na toto území, a zároveň slouží ke zviditelnění místní produkce. V Moravském krasu značku uděluje MAS Moravský kras o.s., na kterou se mohou další řemeslníci a producen- ti z tohoto regionu obracet s žádostmi o udělení značky.



Zeptejte se místních...

... na bramborové taštičky s povidly

600 g brambor uvařených ve slupce, 300 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl, 100 g hlad- ké mouky na vyválení těsta, 100 g švestko- vých povidel, 150 g perníku na strouhání, 3 lžíce prosátého moučkového cukru, 80 g rozpuštěného másla

Vychladlé brambory oloupeme, na- strouháme na jemném struhadle, prosije- me na ně mouku, přidáme vejce a špetku soli. Zpracujeme tuhé těsto. V hrnci přive- deme k varu větší množství vody a trochu ji osolíme. Těsto ihned přendáme na hlad- kou moukou pomoučený váł, rozválíme je na plát o síle 3 mm. Z plátu vykrájíme kolečka o průměru asi 6 cm. Do středu každého dáme trochu povidel a kolečka v půli přeložíme. Dobře je po obvodu při- tiskneme, aby povidla nevytekla.



Taštičky ponoříme do vroucí vody a opatrně je nazdvihneme vařečkou ode dna. Vaříme asi 5 – 6 minut, až taštičky vyplavou na povrch. Perník jemně na- strouháme a promícháme s moučkovým cukrem. Uvařené taštičky vyjmeme z vroucí vody a rozdělíme na talíře. Sype- me je perníkem a přeléváme rozpuštěným máslem.

... na kyselicu

500g dobrého kysaného zeli, 2 l vody, 20g sušených hub, 200 g sladké sme- tany, 1 střední cibule, 4 sušené švestky, 1 vejce, 2 lžíce sádla, 3, lžíce hladké mouky, nové koření, celý pepř, sůl a ocet podle chuti

Kysané zeli dáme vařit do vody, při- dáme pár kuliček nového koření, celého černého pepře a sůl. Poté přidáme suše- né houby a sušené švestky. Vše vaříme do změknutí zeli. Přidáme do polévky rozkvedlané vejce a smetanu a zasmaž- ku udělanou z drobně nakrájené cibul- ky, sádla a mouky. Necháme ještě asi 5 – 10 minut povařit. Ochutíme solí, případně octem podle potřeby.

... na škvarkové pagáčky

600 g hrubé mouky, 250 g škvarků, sůl, 40 g droždí, 0,25 l mléka, 1 lžička cuk- ru, 30 g másla, 2 žloutky, 1 celé vejce

Z vlažného mléka, droždí a cukru uděláme kvásek a potom přidáme ostat- ní suroviny – mouku, rozpuštěné más- lo, žloutky – a zaděláme těsto, polovinu těsta zaděláme s nahrubo pomletými škvarky a špetkou soli. Zpracované těsto necháme vykynout. Obě poloviny vykynutého těsta rozválíme, položíme na sebe a spolu rozválíme na tenko. Přeložíme napůl a necháme kynout. Opět rozválíme a opakujeme několi- krát. Z připraveného těsta vykrajujeme pagáčky a dáme na plech. Potřeme roz- šlehaným vejcem, nařizujeme a pečeme.

Máte další recepty na tradiční speciality našeho regionu?

Kontaktujte nás!

Výrobky a produkty z Moravského krasu

Pozvánka do Moravského Švýcarska

Netoužíte si alespoň na chvíli odpočinout, vydechnout a zapomenout na každodenní pracovní stereotypy? Nuže, neváhejte a zavítejte do Moravského krasu, do světa vlídných lesů, tichých a zádumčivých zákoutí, stinných roklí a vysokých vápencových útesů, do kraje propadajících se vod a podzemních pohádek vyšperkovaných unikátní krápníkovou výzdobou. Tam, kde již naši moudří předkové našli přírodní pro tento romantický kus země a nazývali jej Moravským Švýcarskem...



S nadšením budete shlížet dolů na bohaté a nádherné pláně, zlatavá pole, svěží a bujné lučiny, protkané stříbrolesklou říčkou, na tmavé lesy, na malebné zámky a na hrady prastarých šlechtických rodů. Vše se spojuje v překrásné panoráma s pestrou nádhrou barev a střídáním scénérie.

Pojďte s námi tam, kde v úzkých roklicích rachotilo dunění vlaku, kde se mísil úpějíci sten měchů vysokých pecí s monotónním šuměním potoka. Tam, kde je nyní krajina oživena čilým ruchem a kudy turista putuje roklemi po pohodlné stezce, aby obdivoval malebnou přírodu a osvobodil se od tísně města. Tam, kde mnoha tisíce lety panoval hluboký klid a lesní samota, rušeny pouze burácením divokých potoků, skřeky orla kroužícího vysoko ve vzduchu nebo temným řevem medvěda jeskynního. Tam, kde se v houfech se prodírali hvozdem sobi s losy a vyplašili obrovského mamuta z jeho peřechu...

Přírodní plísňový sýr NIVA extra

V překrásné a romantické krajině slavných jeskyní je v mléku vysoký obsah vápníku, tolik potřebný při výrobě sýrů.



Mlékárna Otinoves s.r.o.
798 61 Otinoves 201,
tel.: +420 582 395 033
info@mot.cz
www.mot.cz

Pekařské výrobky z Rudice

Bez chleba nelze žít ... zpívá se v jedné známé písničce Voskovce a Wericha.



Jiří Horák
Rudice 300, 679 06 Jedovnice

Pekařské výrobky ze Sloupu

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



ZEMSPOL a. s.
679 13 Sloup 221
tel.: +420 516 435 305
zemspol@zemspol.cz
www.zemspol.cz

Bavlněné zástěry a barchetové šaty

Přijměte, prosím, pozvání na kávičku. Ráda Vám ji uvaří mladá sympatická hospodyňka v krásné květované šlově zástěře.



Iva Unčovská
Chrudichromy 71, 680 01 Boskovice
tel.: +420 516 454 087, +420 604 810 748
yvonne@yvonne.cz
www.yvonne.cz

Kozí sýry ze Šošůvky

Na Moravě v tak trochu tajemné krajině Moravského krasu, je rodinná farma, kde skvělý kozí sýr připravují s láskou a péčí. I Vy po jeho ochutnání určitě zcela propadnete kouzlu kozích sýrů.



Eva Sedláková,
Šošůvka 45, 679 13 Sloup
tel.: +420 516 435 371
sedlak.kozy@centrum.cz
www.sedlakkozy.cz

Pštroší produkty

Naše farma se zabývá chovem pštrošů afrických, jejich šlechtěním, zpracováním pštrošího masa a pštroších produktů. Navštivte i Vy tento fascinující svět největších ptáků světa.



Pštroší farma Doubravice
Jarní 396,
679 11 Doubravice nad Svitavou
tel.: +420 608 817 421, +420 774 817 421
pstrosi.farma@seznam.cz
www.pstrosi.farmadoubavice.cz

Ručně malované a batikované hedvábí

Přijměte pozvání do výtvarného ateliéru a nechte se unést hebkostí a krásou přírodního hedvábí.



Daniela Koplová
Lažánky 204, 678 01 Blansko
tel.: +420 516 415 002, +420 606 402 636
studiotalisman@seznam.cz
www.sweb.cz/studiotalisman

Včelí produkty z Vilémovic

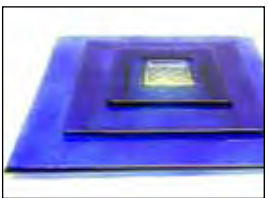
Když na dvoře císaře Rudolfa II. hledali elixír mládí, tak jím byli obklopeni a nevěděli o tom. Tak bylo v této době používání medu běžné, že hledali něco vzácnějšího a méně všedního než med.



Včela pro Moravský kras o.s.
Vilémovice 77, 679 06 Jedovnice
tel.: 777 563 395
ziganova.eva@seznam.cz
www.vcelapromoravskykras.cz

Skleněné dokorační předměty a šperky

Fusing je jednou z nejstarších technologií zpracování plochého skla. Nejznámějšími mistry umění fusingu byli Římané a Egypťané. Dekorační předměty vytvořené touto technikou jsou vyhledávanou součástí moderních interiérů.



Erika Leksová,
666 03 Malhostovice 14
tel.: +420 736 649 151
jerika@seznam.cz

Umělé květiny z přírodních materiálů

Výroba umělých květin má v regionu více jak stoletou tradici a byla po dlouhá desetiletí zdrojem obživy pro místní i obyvatelé z blízkého okolí. Výroba umělých květin je řemeslně velmi náročná.



Moraviaflor s. r. o.
Křténovská 303, 679 74 Olešnice
tel.: +420 516 463 241, +420 736 603 649
info@moraviaflor.cz
www.moraviaflor.cz

Černohorské pivo

Nejstarší působící pivovar na Moravě vyrábí klasickou technologii budovanou po staletí generacemi sládků. Černohorské pivo – pivo s chutí historie.



Pivovar Černá Hora a.s.
679 21 Černá Hora 5
tel.: +420 516 482 411
pivovarch@pivovarch.cz
www.pivovarcernahora.cz

Dřevěné hry a hračky

Výroba je pro nás potěšením. Kdo si hraje nezlobí.



František Voráč
Na Větráku 463, 679 06 Jedovnice
tel.: +420 516 442 937, +420 603 501 700
life@life.cz
www.life.cz

Jedovnický kapr

U Jedovnic je několik rybníků, největším z nich je Olšovec. Ryby zde chovají už od středověku.



Olšovec spol. s r.o.
Havlíčkovo nám. 71, 679 06 Jedovnice
tel.: +420 516 442 835, +420 723 830 686
kemp@olšovec.cz
www.olšovec.cz

Originální umělecká litina

Výroba litiny v Moravském krasu se traduje již od roku 1698, kdy na říčce Punkvě byla postavena první tavicí pec se železným hamrem.



Pavel Zouhar
U Větrného mlýna 263, 679 06 Rudice,
tel.: +420 737 887 756
zpdesign@centrum.cz
zpdesign.ic.cz

Tvaroslovné a dekorativní pečivo

Máte zájem naučit se pracovat s vizivním těstem? Dohodněte si u nás termín kurzu a přijďte do Ruprechtova.



Světlana Tioková
Ruprechtov 10, 683 04 Vyškov
tel.: 602 591 507
babat@babat.cz
www.moravska-tradice.cz

Včelí produkty z Lažánek

U nás vám nebudeme mazat med kolem úst, ale přesto můžete ochutnat medovinu, med od včel chovaných v nedotčené přírodě Moravského krasu, či si vybrat voňavé svíčky ze včelího vosku.



Václav Parák
Lažánky 204, 678 01 Blansko
tel.: +420 516 415 002, +420 606 402 636
vapa1@seznam.cz
www.remeslazkrasu.cz

Dekorativní kameny

Synovi byly dva roky, když jsem namalovala první kamínek. On našel jeden, který mu připomínal nějaké zvířátko. Chtěla jsem mu udělat radost. Večer, když jsem ho uložila do postýlky, jsem se pustila do malování.



Soňa Čermáková
Březina 14, 679 05 Křtiny
tel.: +420 725 592 949
scermakova@email.cz

Dekorativní perník

Perníček je voňavý dárek, kterým vždy uděláme radost. Můžeme jím vyjádřit své city, dotvořit atmosféru při různých příležitostech, nebo jen tak potěšit.



Zdeňka Zachovalová
Absolonova 2252/11, 678 01 Blansko
tel.: +420 776 047 917
zdenicka.zachovalova@seznam.cz
www.fler.cz/user/28406

Ovčí sýry

Stoprocentní ovčí sýr je na našem trhu poměrně vzácný. Na farmě v Hlubokých Dvorech zpracovávají mléko ovcí z vlastního stáda.



Zoltán Korenek
Hluboké Dvory 12,
679 23 Hluboké Dvory
tel.: +420 549 427 204, +420 731 408 855
korenek.zolo@centrum.cz

Limonády a vody z Černé Hory

Pivovar vlastní světový patent na výrobu limonád s chmelem. Vynikají svými výbornými parametry.



Pivovar Černá Hora a.s.
679 21 Černá Hora 5
tel.: +420 516 482 411
pivovarch@pivovarch.cz
www.pivovarcernahora.cz

Ovčí produkty

Doporučujeme naše produkty lidem, kteří se snaží najít rovnováhu a harmonii ve svém životě.



Vladislav Vítek
Palackého 400, 679 72 Kunštát
tel.: +420 516 462 401, +420 777 247 137
ovisservis@seznam.cz

Ručně vyráběná mýdla

Přijďte nahlédnout pod pokličku do rodinné výroby mýdel. Můžete si vybrat ze širokého sortimentu ručně vyráběných mýdel, případně si zde mýdlo i sami vyrobit.



Václav Parák
Lažánky 204, 678 01 Blansko
tel.: +420 516 415 002, +420 606 402 636
vapa1@seznam.cz
www.remeslazkrasu.cz

Navštivte výrobce a vyzkoušejte kvalitu

Výrobci a producenti

Čarokrásné krasové scenérie a pradávno obývané jeskyně jsou spojeny i s historií „železné huti českých i moravských zemí“. To vše se odráží v práci zdejších obyvatel a výrobcích, které zasluhují Vaši pozornost. Pojďte se s námi navštívit, pojděte ochutnat vynikající sýry, pojděte si vychutnat pohodu a klid venkova a objevovat skryté krásy Moravského krasu.

1 MLÉKÁRNA OTINOVES S. R. O.

2 KOZÍ FARMA

3 ZOLTÁN KORENEK

4 VÁCLAV PARÁK

5 ZDEŇKA ZACHOVALOVÁ

6 JIŘÍ HORÁK

7 ERIKA LEKSOVÁ

8 VČELA PRO MORAVSKÝ KRAS O. S.

9 SOŇA ČERMÁKOVÁ

10 SVĚTLANA TIOKOVÁ

11 VLADISLAV VÍTEK

12 MORAVIAFLOR S. R. O.

13 PAVEL ZOUHAR

14 DANIELA KOPLOVÁ

15 YVONNE - KREJČOVSKÁ FIRMA

16 PŠTROSÍ FARMA DOUBRAVICE

17 FRANTIŠEK VORÁČ

18 PIVOVAR ČERNÁ HORA A. S.

19 OLŠOVEC SPOL. S R. O.

20 ZEMSPOL A. S.



Informační centra a prodejny

Zájem o výrobky s označením MORAVSKÝ KRAS regionální produkt stále roste. Máte-li zájem se o nich dozvědět více, můžete se obrátit na turistická informační centra. Existují již i tři specializované prodejny, kde si můžete omezený sortiment výrobků s logem modré kapky zakoupit. Místní akční skupina MAS Moravský kras o. s. usiluje o to, aby se síť specializovaných prodejen v budoucnu ještě rozrostla.

1 BLANENSKÁ INFORMAČNÍ KANCELÁŘ BLANKA

2 ÚSTŘEDNÍ INFORMAČNÍ SLUŽBA SKALNÍ MLÝN

3 BOSKOVICE - MĚSTSKÉ INFORMAČNÍ STŘEDISKO

4 INFORMAČNÍ A VZDĚLÁVACÍ CENTRUM MĚSTA RÁJEC-JESTŘEBÍ

5 INFORMAČNÍ CENTRUM SLOUP

6 TURISTICKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM MACOCHA

7 TURISTICKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM VESELICE

8 TURISTICKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM OSTROV U MACOCHY

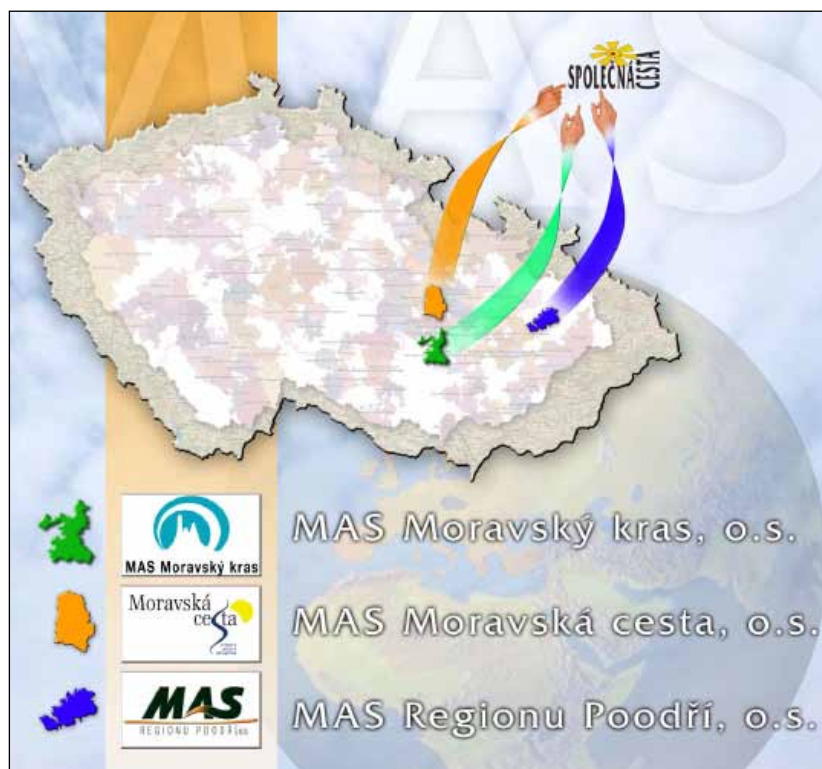
9 INFORMAČNÍ STŘEDISKO JEDOVNICE

10 INFORMAČNÍ STŘEDISKO VĚTRNÝ MLÝN

11 PODNIKOVÁ PRODEJNA PIVOVARU ČERNÁ HORA A. S.

12 VČELAŘSKÁ PRODEJNA A OBČERSTVENÍ VČELKA

Projekty spolupráce Leader



Partnerství Moravská brána do Evropy

Partnerství tvoří MAS Moravský kras o.s. (Jihomoravský kraj), Místní akční skupina REGIONU POODŘÍ, o.s. (Moravskoslezský kraj), MAS Moravská cesta (Litovelsko-Pomoraví), o.s. (Olomoucký kraj).

Tyto tři místní akční skupiny uzavřely v listopadu 2007 třístrannou smlouvu o spolupráci a realizují společně projekty spolupráce. Jsou založené na sdílených

tématech a prioritách (především cestovní ruch a přírodní a kulturní dědictví). Všechny tři regiony mají podobné zázemí: chráněná krajinná oblast (Poodří, Litovelské Pomoraví, Moravský kras), blízkost velkých měst Ostrava, Brno a Olomouc, priority strategie v rozvoji cestovního ruchu, (například napojení na cyklotrasu Krakov - Morava - Vídeň), podpora certifikace značení místních produktů.

Druhý projekt je zaměřen na technické památky

Koncem října 2010 byl schválen další projekt spolupráce Moravská brána do Evropy - mapování a studie obnovy technicko-historických památek na venkově. Funkci koordinační místní akční skupiny tzn. garantem projektu je Místní akční skupina REGIONU POODŘÍ, o.s.

Hlavním předmětem tohoto projektu spolupráce je zmapování všech zachovaných i zaniklých technicko-historických památek na území všech tří místních akčních skupin, vypracování studií obnovy a využití těchto nejzajímavějších památek, s návazností na oživení cestovního ruchu a tím zajištění vyšší atraktivity venkovských oblastí a kvality života. Součástí



projektu budou vzdělávací akce k podpoře využití památek v cestovním ruchu a stejně jako v předchozím projektu dojde i na vzájemnou propagaci v partnerských regionech.

Den MAS ve Sloupě



V sobotu 18.9.2010 v rámci druhého dne místní akční skupiny se před Základní školou ve Sloupě mohli zájemci seznámit s projekty a činnostmi MAS Moravský kras o.s. Měli možnost získat

informace o aktuálních a připravovaných výzvách programu Leader, mohli konzultovat svoje stavební záměry s podporou programu Zelená úsporám. Byla také připravena prezentace regionálních výrobků a regionální značky. Na akci se také poprvé použilo zázemí pořízené v rámci projektu Moravská brána do Evropy - nové zázemí pro činnost spolků a propagaci místních akčních skupin na venkově.

Věříme, že zázemí budou při svých akcích v našem regionu využívat i další spolky.

Moravská brána do Evropy - nové venkovské muzea a expozice

Hlavním předmětem projektu spolupráce bylo vytvoření inovativního produktu - obnova tří objektů pro nové venkovské expozice a muzea (Bouzov, Bartošovice, Senetářov), jejich místní propagace formou infocedulí a návazných pěších tras (v případě žadatele) a meziregionální vzájemná propagace v partnerských regionech. Vedlejší opatření (pěší trasy) bylo zařazeno (byť jen symbolicky) proto, aby projekt poukazyval na návaznost obnovy a oživení kulturního dědictví, na oživení cestovního ruchu a tím zajištění vyšší atraktivity venkovských oblastí. Místo bylo vybráno proto, že Bouzov je nejvýznamnějším místem ze tří partnerů pro rozvoj turistického ruchu.



Muzeum historie a tradic Bouzovska

Obec Bouzov je proslulá místním hradem. Ročně zde projde na 150 tisíc návštěvníků. Řada z nich zůstává jenom na hradě a další atraktivity obce už ne navštíví. Jedním z cílů projektu je udržet návštěvníky hradu v obci a nabídnout jim další program expozicí popisující historii místního života a tradic - nového Muzea historie a tradic. To se bude nacházet na nově zrekonstruovaném nádvoří u obecního úřadu.

Rozšířenou aktivitou muzejní expozice je také vytvoření nové pěší trasy s infotabulemi, která propojí právě hrad s novým muzeem. Infotabule budou také upozorňovat na projekt partnerství tří regionů a jejich nové muzejní expozice. Podobně tomu bude i u expozic dalších dvou partnerů. V infocentru na hradě Bouzov i v obci budou návštěvníkům k dispozici také letáky a publikace o projektu spolupráce.

Muzeum historie zámku v Bartošovicích

Cílem bylo vybudování muzea na zámku, který je využíván mimo jiné jako



informační středisko, obřadní místnost a zázemí pro školící akce a konference. Dosud zde nebyla žádná výstavní expozice, která by přilákala více turistů. Muzeum bude nabízet řadu doprovodných aktivit od ukázek rukodělných činností, prezentace zvyků a obyčejů, nabídky dobových pokrmů až po regionální certifikované výrobky z Moravského Kravařska. Na projektu spolupracovali Muzeum Novojičínska a Muzeum Příbor, zejména při získávání exponátů a následných aktivitách v nově vybudovaném muzeu. Dále se obě muzea podílela na přípravě doprovodných programů. Také poskytovala metodickou pomoc při tvorbě expozice i následných aktivit směřujících k prohloubení vztahu obyvatel k historii a tradicím.

Muzeum řemesel v Senetářově

Objekt muzea je příkladem typické hospodářské usedlosti střední Moravy s hákovou dvoubokou formou dvora, postavený z nepálených cihel, s valbovou střechou krytou došky, okapově orientovaný ke komunikaci.

Protože v oblasti Moravského krasu nebyly pro zemědělskou výrobu vhodné podmínky, značná část obyvatel byla již v 19. století nucena hledat jiné formy obživy. Zatímco muži z okolí Blanska na-

cházel obživu v jeho průmyslu, obyvatelé vzdálenějších obcí získávali vedlejší příjmy podomáckou výrobou (slaměnkáři, lopatáři, košináři, kolečkáři, pometláři, senaři, šindeláři, doškaři, vápeníci, piskaři, tkalci aj.).

V Senetářově bylo kromě sítěk na vlasy a síťování záclon rozšířeno zejména perletářství, které vytlačilo na konci 19. století tkalcovství. Zapojení podomácké výroby perletářských knoflíků do života celé usedlosti je prezentováno dřevěným perletářským „ponkem“.



Koordinační pracovní skupina

Koordinační pracovní skupinu tvoří dva zástupci každé místní akční skupiny (vždy manažer a zástupce subjektu, kde se realizuje koncový výstup projektu), manažer projektu a poradce pro realizaci strategického plánu, kteří dlouhodobě spolupracují se všemi partnerskými místními akčními skupinami.

Třetí projekt pomůže místním spolkům



Předmětem projektu spolupráce je vytvoření technického zázemí pro společenskou, kulturní, sportovní a spolkovou činnost a propagace všech tří partnerských místních akčních skupin. Cílem je podpořit spolkový život v regionech

v návaznosti na oživení cestovního ruchu a tím zajištění vyšší atraktivity venkovských oblastí a kvality života. Koordinační místní akční skupinou, tzn. garantem tohoto projektu je MAS Moravský kras o.s..

Pořízené vybavení budou místní akční skupiny využívat jednak pro své akce, ale hlavním cílem je možnost zapůjčování tohoto vybavení na nejrůznější neziskové akce v regionu a to pouze za manipulační poplatek spojený s převozem, montáží a údržbou pořízeného vybavení.

Snahou všech tří místních akčních skupin je pořídit jen takové vybavení, o které bude mezi pořadateli největší zájem tj. o velkokapacitní stany, zvukovou či světelnou aparaturu, výstavní nástěnky, prodejní stánky, sady lavic a stolů a další podobná zařízení.

Možnost zapůjčení vybavení pro organizaci akcí na území všech tří místních akčních skupin umožní nejen samotné konání akcí, které by díky omezeným zdrojům organizátorů nebyly pořádány, ale také uskutečnění akcí, které by byly při nevhodných klimatických podmínkách bez náhrady zrušeny.



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

Strategický plán Leader: Rok druhý



Země živitelka 2010

Letos jsme se již třetím rokem zúčastnili výstavy Země živitelka. Tato výstava se za dobu své existence stala jednou z nejvýznamnějších zemědělských výstav v České republice.

Pavilon R1 byl opět v režii aktérů venkova. Vystavovaly zde společně Národní síť místních akčních skupin ČR o.s., Spolek pro obnovu venkova a čtyři de-

sítky místních akčních skupin z celé republiky. To vše pod záštitou a s podporou Celostátní sítě pro venkov a ministerstva zemědělství. Hosty letošního ročníku byli také zástupci slovenské národní sítě rozvoje venkova.

Ve čtvrtek dopoledne v první den výstavy „pavilon venkova“ slavnostně otevřel prezident Václav Klaus v dopro-

vodu ministra zemědělství, navštívili jej i hejtmani krajů. Prezidenta uvítali předseda Spolku pro obnovu venkova Eduard Kavala, předseda Národní sítě místních akčních skupin ČR o.s. František Winter a ředitelka řídicího orgánu Programu rozvoje venkova Kateřina Bělinová. Prezident Klaus ochutnal i regionální produkty.

Program veletrhu byl ovšem daleko bohatší a svůj program měly i zeměděl-

ské organizace. V sobotu se za účasti premiéra Petra Nečase uskutečnily Národní dožínky.

Naše místní akční skupina vystavovala letos jednak společně s našimi partnery Místní akční skupina REGIONU POODŘÍ, o.s. a MAS Moravská cesta (Litovelsko-Pomoraví) o.s. a také společně s dalšími místními akčními skupinami Jihomoravského kraje v expozici Jihomoravský Leader.



Máme za sebou čtvrtou výzvu

MAS Moravský kras o.s. přijala ve své 4. výzvě programu Leader 2007-2013 (v rámci 11. kola Programu rozvoje venkova) celkem 8 žádostí o dotaci - šest do Fiche 2, jednu do Fiche 3 a jednu do Fiche 8. Jednotlivé projekty prošly kontrolou formálních náležitostí a administrativní kontrolou. Dne 30. září 2010 se uskutečnilo veřejné slyšení žadatelů v 4. výzvě a poté 5. října 2010 následovalo hodnocení projektů vylosovanými členy výběrové komise. Hodnocení se zúčastnilo 5 členů (3 zástupci za neziskový a podnikatelský sektor, 2 zástupci za veřejnou správu). Každý projekt tak byl obodován 3 hodnotiteli. Dne 14. října 2010 se uskutečnilo jednání programového výboru - řídicího orgánu Strategického plánu Leader, který schválil na základě pravidel pro hodnocení a výběr projektů podporu následujících projektů:



Patříme mezi 10 nejlepších MAS!

MAS Moravský kras o.s. získala ocenění na Zemi živitelce 2010 za vynikající přístup k rozvoji venkova metodou Leader. Podle hodnocení všech 112 leaderovských regionů patří naše místní

akční skupina mezi 10 nejlepších regionů!

Děkujeme všem našim členům a všem příznivcům, kteří se na úspěchu naší místní akční skupiny podíleli!

V příštím roce budou vyhlášeny dvě výzvy

MAS Moravský kras o.s. v rámci realizace Strategického plánu Leader Nové výzvy a nové příležitosti pro Moravský kras vyhlásila a administrovala čtyři výzvy k předkládání žádostí o dotaci. V první výzvě rozdělila 11 350 356 Kč, ve druhé výzvě 2 014 636 Kč, ve třetí výzvě 5 032 704 Kč a v zatím poslední čtvrté výzvě 4 325 564 Kč. Za dva roky je to celkem 22 723 260 Kč.

Programový výbor MAS Moravský kras o.s., řídicí orgán realizace strategického plánu, na poslední schůzi projednal a schválil vyhlášení 5. výzvy na jaře roku 2011 v rámci 13. kola příjmu žádostí Programu rozvoje venkova.

Pátá výzva bude mít uzávěrku v květnu, aby i nově zvolení představitelé samospráv po letošních komunálních volbách měli čas připravit své projekty a obce i jejich spolky si mohli ujasnit priority. Vyhlásova-

né budou Fiche 1, 5 a nová Fiche 9 Příležitost pro farmáře zaměřená na podporu modernizace zemědělských podniků. V podzimní 6. výzvě budou vyhlášeny Fiche 2, 3 a 4.

Ve Fichi 1 Příležitost pro objevy můžou žadatelé předkládat projekty nových pěších tras, ve Fichi 2 Příležitost pro dědictví na obnovu kulturního dědictví venkova, ve Fichi 3 Příležitost pro poznání projekty zaměřené na výstavbu nebo modernizaci objektů malokapacitního ubytování a sportu, ve Fichi 4 Příležitost pro krajinu na lesnickou techniku. Ve Fichi 5 Příležitost pro podnikání můžou o podporu svých projektů, zaměřených na rozvoj podnikání, žádat i drobní živnostníci a řemeslníci.

Pravidla programu a veškeré další informace naleznete na internetových stránkách naší místní akční skupiny.

V roce 2010 jsme podpořili sedmnáct projektů

Místní akční skupina MAS Moravský kras o.s. v letošním roce podpořila 17 projektů z programu Leader pro místní žadatele z regionu za téměř 12 milionů korun.

Ve druhé výzvě v lednu získaly podporu projekty na nová zázemí pro pořádání kulturních a společenských akcí v Olšanech a ve Křtinách, dětské hřiště ve Sloupě, koupaliště v Řícmanicích a klubovna v Hostěnicích.

Ve třetí výzvě v květnu byl podpořen inovativní projekt Muzeum pivovarnictví v Černé Hoře, dvě půjčovny sportovních potřeb, penzion ve Vilémovicích, rekonstrukce Rychty v Krásensku a parkoviště U buku v Bílovicích nad Svitavou. Na podzim získala podporu rekonstrukce kapličky v Ruprechtově, rekonstrukce

kaple sv. Rodiny v Černé Hoře, kaple v Malém Hradisku, rekonstrukce objektů v areálu fary a kostela v Ostrově u Macochy. Dále penzion v Rájci-Jestřebí a projekt Mendelovy univerzity v Brně doplňující Lesnický Slavin o altánek a nový památník.

MAS Moravský kras o.s. bude až do roku 2013 rozdělovat ročně cca 12 milionů korun pro místní projekty v programu Leader, který byl vytvořen na podporu místního partnerství a dlouhodobého rozvoje venkova. Podporuje uplatňování integrovaných, místních a specificky zaměřených strategií trvale udržitelného rozvoje, podporuje spolupráci, výměnu zkušeností mezi regiony, inovativní přístupy a nové formy zlepšování kvality života a místní produkci.



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

Rekonstrukce kapličky v Ruprechtově, žadatel Obec Ruprechtov, celkový rozpočet 442 149 Kč, dotace 331 612 Kč
Rekonstrukce kaple sv. Rodiny v Černé Hoře, žadatel Městys Černá Hora, celkový rozpočet 1 680 566 Kč, dotace 1 263 364 Kč

Stavební úpravy krovu a zastřešení kaple Malé Hradisko, žadatel Obec Malé Hradisko, celkový rozpočet 472 981 Kč, dotace 354 735 Kč

Modernizace penzionu Kopeček, žadatel Emil Frantel, celkový rozpočet 2 029 320 Kč, dotace 1 014 660 Kč

Posílení rekreační funkce v oblasti Proklestu na ŠLP Křtiny, žadatel Mendelova univerzita v Brně, celkový rozpočet 726 632 Kč, dotace 611 193 Kč

Rekonstrukce objektů v areálu kostela a fary v Ostrově u Macochy, žadatel Římskokatolická farnost Ostrov u Macochy, celkový rozpočet 1 658 605 Kč, dotace 775 898 Kč.

Leader je z francouzského Liaison entre les actions economic rural (propojování akcí hospodářského rozvoje venkova.) Po zkušenostech od roku 1991 je považován za neefektivnější nástroj podpory venkova. Dnes se realizuje na většině území evropského venkova. Je založen na místním partnerství, na jednotné místní rozvojové strategii, má výrazně decentralizované řízení i financování. Sami zástupci místních organizací si určují, na které aktivity se zaměří. Program je otevřená metoda k rozvoji regionu.

Metoda Leader se opírá o přístup „zdola nahoru“. To znamená, že nejvyšší hodnotu má to, co lidé žijící ve vymezeném území společně určí jako prioritu. Principem je propojení lidských a jiných kapacit území, vytvoření společné strategie a společné rozhodování. Podstatné je partnerství a spolupráce v regionu, kterého se účastní jak samosprávy, tak podnikatelé a neziskové organizace.

Automatické kotle: Levné topení bez práce

Pohodlné a bezpracné vytápění se nemusí nutně vztahovat pouze na plynové kotle. Ačkoli tato zařízení pracují samostatně, mohou jim začít konkurovat kotle na tuhá paliva, které jsou zcela či téměř automatické. Vytápění tuhými palivy je o třetinu levnější než vytápění plynem a při použití dřevěných pelet i ekologické. Obsluha automatických kotlů je přitom minimální. Každý automatický kotel je vybaven pojistkami, které jej v případě přehřátí nebo havárie odstaví.

Funkce automatického kotle

Automatický kotel na určité druhy paliva (např. dřevní pelety) může být plně automatizovaný, ke kotlům na spalování uhlí je nutné přicházet jedenkrát denně



či jednou za tři dny, a to kvůli vysypání popela a doplnění paliva do násypky. V obou případech se však jedná o samostatný topný prvek, který si umí poradit se zapálením paliva i s jeho dopravou k hořáku. Násypky paliva jsou různého objemu, čím menší násypka je, tím



častěji je nutné kotel obsluhovat a doplňovat ji. Násypky mohou být součástí kotle nebo jsou umístěny mimo kotel (externí zásobníky). Odtud je palivo dopravováno šnekovým dopravníkem až do hořáku kotle.

Kotle mají své řídicí jednotky, podle kterých přikládají pouze tolik paliva, kolik je třeba. Proto je možné nechat kotel s dostatečně objemným zásobníkem paliva i několik dní bez dozoru. Jakmile voda v kotli dosáhne požadované teploty, kotel přejde do jiného režimu a přestane přikládat palivo. Po vychladnutí vody (podle nastavených hodnot pokojového termostatu) kotel opět přiloží.

Do řídicí jednotky kotle se vyplatí investovat vyšší částku. Většinou zde platí, že čím jednodušší jednotka je, tím méně

je kotel samostatný. Některé funkce kotle navíc nemají v „základní výbavě“ a je třeba počítat s jejich dokoupením – jde například o zmiňované vynášení popela nebo o lambda sondu (měří kvalitu spalín a řídí množství přiváděného vzduchu, spalování paliva je pak efektivnější).

Automatický kotel a instalace akumulční nádrže

K běžným kotlům na tuhá paliva se vyplatí instalovat akumulční nádrž, která udrží vodu teplou po delší dobu. Automatické kotle ale akumulční nádrž nepotřebují, protože je řídí pokojový termostat. Pokud je ale automatický kotel součástí například systému se solárními panely, kde je akumulční nádrž vyžadována, je vhodné automatický kotel do akumulční nádrže napojit.

Dotace na automatické kotle

Aktuálně je možné žádat o příspěvek z programu Zelená úsporám. Dotaci lze získat na výměnu stávajícího kotle na fosilní paliva za automatický či ruční kotel na biomasu, resp. na instalaci automatického či ručního kotle na biomasu do novostaveb. O dotaci nemůžete žádat, pokud jediným zdrojem vytápění vašeho domu je plynový kotel. Pokud ale máte v domě plynový kotel i kotel na pevná paliva, tak žádat můžete! Čestným prohlášením potvrdíte, že kotel na pevná paliva byl hlavní zdroj vytápění. Pak si můžete ponechat plynový kotel jako záložní zdroj. Výše dotace se odvíjí od druhu instalovaného kotle. Pokud se jedná o automatický kotel na biomasu, lze získat dotaci ve výši 95 000 Kč. Na ruční kotel na biomasu s akumulční nádrží 80 000 Kč. V případě ručního kotle na biomasu bez akumulční nádrže je výše státní dotace 50 000 Kč.

Marie Horáková



Úspory energie při plánování i v praxi

Rádi bychom Vás, milí čtenáři, pozvali na seminář Úspory energie při plánování i v praxi, který se uskuteční 2. prosince od 9:00 do 17:00 ve Fotbalové hospůdce v Blansku (Údolní 10). Semináře se zúčastní i zahraniční lektori, partneři z projektu INTENSE.

Ingrida Breme z Regionálního environmentálního centra z Lotyšska účastníky seznámí s projektem INTENSE. Christiane von Knorre z architektonické kanceláře Auraplan představí nástroje územního plánování využívané v Německu ke zvýšení energetické efektivity výstavby a možnosti a praktické zkušenosti s těmito nástroji. V programu dále navážeme přednáškou o možnostech a praktických zkušenostech s těmito nástroji v České republice.

V odpoledním bloku se zaměříme na konkrétní opatření a zkušenosti s úsporami energie v obytných domech. Budete moci vyslechnout zkušenosti

s revitalizací panelových domů, či se zateplováním historických budov. Zkušený projektant účastníkům představí nejčastější technické problémy se zateplováním rodinných domů. Na závěr semináře se budeme věnovat využití automatických kotlů na biomasu, získání dotací na jejich koupi, ale i pořízení briketovací či peletkovací linky. Krátce se budeme věnovat i programu Zelená úsporám.

Seminář se uskuteční v rámci projektu INTENSE (Od Estonska po Chorvatsko: Inteligentní opatření pro úspory energie pro municipální bydlení v zemích střední a východní Evropy) a projektu Inteligentní opatření pro úspory energie na jižní Moravě, které jsou financovány EU a Ministerstvem pro místní rozvoj.

Zájemci o účast se mohou hlásit Marii Horákové (horakova@mas-moravsky-kras.cz, tel. 511 414 728).

Marie Horáková

Praktický příklad

Na modelovém domě si můžeme ukázat, jaké jsou náklady na topení biomasou. Představme si jednoduchý rodinný dům se zastavěnou plochou 80 m², který má dvě podlaží a celkovou podlahovou plochu 134,13 m² (obestavěný prostor je 476,4 m³). Dům obývá čtyřčlenná rodina. Obvodové stěny tvoří keramické tvarovky 375 mm, současná měrná potřeba tepla je 224 kWh/m². V domě prozatím topí (neuvažujeme ohřev vody) černým uhlím, jejich spotřeba je cca 8,5 tuny za rok. Náklady na roční vytápění objektu činí 34 000 Kč. Pokud by ve stejném domě topili plynem, jejich náklady by vzrostly na 43 452 Kč.

Pokud by se rozhodli pro instalaci kotle na biomasu, jejich náklady by se snížili

v závislosti na druhu používaného paliva: u ručního kotle na dřevní brikety s účinností 85% na 29 042 Kč, u automatického kotle na dřevní pelety s účinností 90% na 27 892 Kč, u automatického kotle na rostlinné pelety s účinností 90% na 21 000 Kč, u automatického kotle na obilí s účinností 85% na 22 588 Kč.

Marie Horáková



Místní výrobci paliv z biomasy

AGROP NOVA a.s. ▶ Ptený Dvůrek 99 • tel.: +420 582 319 235 • pteni@agrop.cz • www.agrop.cz • vyrábí: dřevěné brikety **AREMA s.r.o.** ▶ areál Agrozetu, Slavkov u Brna • slavkov@arema.cz • arema.czv • vyrábí: rostlinné pelety **BIO-STYL** ▶ Svitávka • tel.: +420 774 407 740 • ivomoudry@seznam.cz • vyrábí: dřevěné brikety **ECO PELLETS s.r.o.** ▶ Žampachova 4, 61300 Brno • +420 564 571 430, +420 776 658 221 • www.ecopellets.cz • vyrábí: dřevěné brikety **Ekopaliva Poulik** ▶ Hostěrádky-Rešov, Křenovice • +420 605 560 899 • objednavky@poulik.cz • www.ekopaliva.poulik.cz • vyrábí: dřevěné pelety, dřevěné brikety, rostlinné brikety **EKO-PEL s.r.o.** ▶ Určická 53, 79601 Prostějov • +420 582 333 931 • ekopel@kirchne.cz • www.ekopel.kirchner.cz • vyrábí: dřevěné pelety, kotle na pelety **Expal s.r.o.** ▶ Dvořáčkova 65, Tišnov • +420 549 410 014 expal@expal.cz • www.expal.cz • vyrábí: dřevěné brikety **Libor Klusák** ▶ Obora 10, Blansko • +420 775 295 454 • klusak1@seznam.cz • vyrábí: dřevěné brikety **PILA MINX, s.r.o.** ▶ Niva 65 • +420 582 395 250 • pila.minx@centrum.cz • www.pilaminx.cz • vyrábí: dřevěné brikety **Pila Olešná** ▶ Blansko-Olešná • +420 604 985 549 info@srubypilaolesna.cz • www.srubypilaolesna.cz • vyrábí: dřevěné brikety **ROSTĚNICE a.s.** ▶ Rostěnice 49 • +420 608 360 629 • rostenice.sek@seznam.cz • vyrábí: rostlinné pelety.

Pokud nejste v tomto seznamu uvedeni, rádi Vás do něj přidáme. Kontaktujte prosím Marii Horákovou (horakova@mas-moravsky-kras.cz, tel. 511 141 728).

V mezinárodním projektu nás učí experti z Německa!

MAS Moravský kras o. s. je partnerem v mezinárodním projektu INTENSE (Od Estonska po Chorvatsko: Inteligentní opatření pro úspory energie pro municipální bydlení v zemích střední a východní Evropy). Jedním z úkolů je prakticky si vyzkoušet postupy v územním plánování vedoucí k vyšší energetické efektivitě výstavby. Nositelem tohoto projektu je Baltic Environmental Forum - Latvia z Lotyšska.



Cílem modelového projektu je vytvořit koncepční dokument, který stanoví pravidla pro výstavbu nebo rekonstrukci, např. energetickou spotřebu domů, použití solárních panelů, konstrukční požadavky na domy (tvar střechy, vzdálenost domů, výška domů), řešení dopravní infrastruktury. Pro tyto účely lze v České republice využít jeden z nástrojů územního plánování – regulační plán. Ty obce, které ještě nemají územní plán hotový, mohou určité požadavky začlenit i do tohoto dokumentu.

MAS Moravský kras, o. s. a Christiane von Knorre z architektonické kanceláře Auraplan z Německa nabídla místním obcím aktivní spolupráci na přípravě regulačního plánu nebo doplnění územního plánu a návrhy konkrétních řešení spojených s úsporami energie.



Ke spolupráci jsme hledali obce, ve kterých se plánuje rozšiřování stávající výstavby, úplně nová výstavba nebo rozsáhlejší oprava stávající výstavby (ne jeden-dva domy). Z padesátišesti obcí na území MAS Moravský kras o. s. jsme vybrali dvě Rájec-Jestřebí a Řícmanice. V Řícmanicích prozatím probíhají jednání o konkrétní podobě výstupů. V Rájci-Jestřebí jsme s procesem téměř u konce. Zastupitelstvo obce v červnu přijalo doporučení, která budou předávána stavebníkům spolu s územně-plánovacími informacemi, jejichž dodržení je povinné. Tato doporučení se prozatím týkají výstavby v území U Trati. Christiane von Knorre 3. prosince 2010 obě tyto obce navštíví a společně budeme diskutovat o dalších opatřeních, která mohou vést k udržitelnému využití území.

Marie Horáková