



Staré cihly

Němi svědkové chtějí vyprávět.
A je jen na nás, zda jim umíme
trpělivě a s úctou naslouchat.

Na kolobce

Výdejte se s námi na netradiční
putování za krásami Moravského
krasu

Přes hranice

MAS Moravský kras realizuje dva
projekty spolupráce s partnery
na Slovensku

Doma v MORAVSKÉM KRASU

Noviny pro milovníky Moravského krasu, jeho přírody a lidí.

Mistr kapra 2011 v Dolině Baryczy

Naši polští partneři z místní akční skupiny Partnerswo dla Doliny Baryczy připravili na konec dvouměsíčního festivalu Dny kapra v Dolině Baryczy gastronomickou soutěž Mistr kapra. Soutěž byla rozdělena na dvě části – soutěž hotových jídel studené kuchyně a živý kuchařský duel – vaření před publikem.

Studená jídla připravovali kuchaři z kapra a dalších sladkovodních ryb. Porota a hosté soutěže mohli ochutnat např. kapra a amura plněného zeleninou, pěnu z uzeného kapra a štiky v zelenině, carpaccio z marinovaného kapra, amura v rosolu. U jídel v této části soutěže porotici hodnotili nejen vzhled a chuť, ale i výběr komponent v souladu s místními stravovacími návyky.

Do druhé části soutěže – živého kuchařského duelu, se přihlásily pouze tři restaurace s dvoučlennými družstvy. Ta měla docela těžký úkol: nejenže kuchaři museli připravit jídlo od začátku do konce před publikem, ale měli k dispozici jen omezený počet ingrediencí a mezi nimi dvě povinné: kapr a houby. Přípravu jídel hodnotila sedmičlenná porota, ve které byl i zástupce naší MAS. Porota posuzovala přípravu jídla i následné uspořádání porce na talíři, výběr přísad a celkovou chuť.



Obě poroty neměly snadný úkol, protože jak všichni konstatovali, úroveň připraveného jídla bylo velmi vysoká, i když někteří soutěžící byli v jistém smyslu amatéři. V části studené kuchyně na stupních vítězů stála restaurace Glowaczówka z Rudy Sulovské s pěnou z uzeného kapra. V druhé kategorii zvítězilo družstvo z restaurace Parkowa z Milicza. Jejich kapr s hrůbkou neměl chybu!

Zájem restaurací z Doliny Baryczy o soutěž Mistr kapra se rok od roku zvyšuje. A co je zajímavé, každý ročník je zajímavější, pestřejší, lepší a roste profesionální úroveň předkládaných pokrmů. Je vidět, že restaurátorům nechybí fantazie a inspirace, a to vše přispívá ke zvýšení kulinařské atraktivnosti místa a celého regionu, včetně rybních hospodářství, které mohou prodávat více ryb.

Gratulujeme všem účastníkům soutěže za jejich dovednosti, umění a odvalu se do soutěže přihlásit. Blahopřejeme také našim partnerům k zorganizování velmi dobré akce na podporu rozvoje regionu!



SLOVENSKÝ KRAS: jeskyně, planiny a turistika

Na jihovýchodě Slovenska najdete jeden z nepozoruhodnějších národních parků střední Evropy – Slovenský kras. V roce 1977 byl Slovenský kras jako první na Slovensku zařazen do mezinárodní sítě biosférických rezervací UNESCO v rámci programu Člověk a biosféra. Od roku 1995 jsou jeskyně Slovenského krasu spolu s jeskyněmi přílehlého Aggteleckého krasu na území Maďarska (rovněž národní park) zařazené na Seznam světového přírodního dědictví UNESCO.

Slovenský kras je pro většinu našich turistů, kteří s oblibou na Slovensko jezdí, tak trochu bílým místem na mapě. A je to celkem logické – vždyť trmáčet se sem autem či vlakem zabere notnou dávku času. No a v létě, kdy by čas třeba i byl, bývá na jihu při maďarských hranicích zpravidla takové vedro, že na toulky přírodou člověka přechází chuť.

Na druhé straně profesionální jeskyňáři Slovenský kras navštěvují celkem pravidelně. Česká speleologie hlavně ve druhé polovině 20. století odvedla na tomto území spoustu práce. Důkazem jsou mnohá česká jména, která se pojí s objevy jeskynních prostor či prvními sestupy do propastí. Lákavý je Slovenský kras pro české speleology i v současnosti. Zatímco v Českém či Moravském krasu se do soutěže moc objevit nedá, na Slovensku je šancí mnohem více. Území Slovenského krasu je hlubokými údolími rozděle-

no na pět planin s příkrými skalnatými svahy, které se při pohledu z letadla jeví jako nepravidelně ohraničené tabule. Nejznámější a nejnavštěvovanější je Silická planina, nejdokonaleji vyvinutá a takřka pustá je Plešivecká planina. Na úpatí údolních svahů se nacházejí vchody do jeskyní, naopak ploché povrch planin pokrývají jícny stovek závrťů a propastí.



Přestože planiny Slovenského krasu nedosahují velkých nadmořských výšek (okolo 600 až 800 m), putování po zdejších turistických značkách patří k poměrně náročným podnikům. Na krásných planinách se střídají husté křovinaté lesy s rozsáhlými pustými stepními loukami, je tu značné sucho, nikde žádný potůček ani pramen, vesnic a osad poskrovnu. Vzhledem k malé návštěvnosti a také nepřehlednosti terénu tu lze na mnoha místech celkem snadno zabloudit.

Zatímco potkat člověka na planinách bývá mnohdy vzácné, chladné podzemí jeskyní se těší velkému zájmu turistů. Nejznámější a nejnavštěvovanější z nich je Domicia u obce Silica nedaleko maďarských hranic, která patří mezi nejkrásnější krápníkové jeskyně v Evropě. Zároveň je to i významná archeologická lokalita dokládající osídlení z mladší doby kamenné před čtyřmi tisíci lety. Podobně jako v našich Punkevních jeskyních se i v Domicii část prohlídky realizuje na loďkách. Rozsáhlá jeskyně pokračuje na maďarské území, celý systém měří více než 21 km. Unikátní a turisty vyhledávaná je rovněž Gombasecká jeskyně, která vyniká až tři metry dlouhými a tenkými brčky.

Při toulkách Slovenským krasem byste si rozhodně neměli nechat ujít Zádielskou dolinu. Je to mimořádně atraktivní tři kilometry dlouhý krasový kaňon místy jen deset metrů široký a až třista metrů hluboký, který bývá označován za nejdokonalejší útvar svého druhu na Slovensku. Úchvatné jsou pohledy z hrany kaňonu od Krkavčích skal.

Pohledem na ústí kaňonu začínáme tak trochu netradičně i toto číslo novin Doma v Moravském krasu. O Slovenském krasu se dočtete i na šesté straně novin, v článku věnovaném projektu spolupráce Kras – naše společné dědictví, který naše MAS realizuje s MAS OZ KRAS, a v článku o gastronomii v krasu.

Strípky odjinud

Certifikované služby v Jeseníkách a Prácheňsku

Na konci listopadu zasedly v sídlech koordinátorů značek JESENÍKY originální produkt® a PRÁCHEŇSKO regionální produkt® poprvé komise pro certifikaci ubytovacích a stravovacích služeb. Značku s jeseníckým zvonečkem jako první získala Severomoravská chata, která v nejuvčetnějším výběžku Jeseníků v nadmořské výšce 851m nabízí kapacitu stovky míst pro rodinnou i skupinovou rekreaci a restauraci s domácí kuchyní a celoročním provozem. Relax centrum Kolštejn najdete kousek od Ramzovského sedla v unikátním prostředí historického městečka Branná, kde poskytuje služby wellness hotelu s ojedinelým programem vitálního světa i turistický hotel pro rodiny s dětmi.

Značku se stylizovaným hradem Prácheň udělují na téměř opačném konci republiky a zatím ji získalo osm ubytovacích a stravovacích zařízení. Poblíž města růží Blatné, v klidu lesní samoty u Myštic na vás čeká rodinný penzion Mlýn Kostřata. Vedle jedno až čtyřlůžkových pokojů se sociálním zařízením nabízí i plnou penzi podle přání hostů a multifunkční místnost využitelnou třeba jako tělocvična. Neopakovatelnou atmosféru slibuje neďaleké ubytování v historické budově jihočeského statku Drtina u obce Ko-



žlí. Soukromí pro nerušenou rodinnou dovolenou poskytuje apartmán U Čarků v Čížově nedaleko Písku. Především skupiny využijí pro letní pobyty služby rekreačního zařízení Nová Louka v Albrechticích nad Vltavou, kdežto Penzion u Sv. Anny v Protivíně poskytuje celoroční individuální relaxační péči i méně pohyblivým návštěvníkům.

A na závěr tři tipy pro labužníky – pojedete-li přes Albrechtice nad Vltavou, zastavte se na tradiční českou kuchyni v Buřetu Miláček. Ve Strakoncích si na Lovecké baště přijdou na své milovníci zvěřiny a na hovězí steak z vlastní farmy prostě musíte do hospody U starého kance v Hoslovicích, kde je k dispozici i ubytování v penzionu a projížďky na koni, rybaření ve vlastním rybníčku nebo domácí zajišťovna, to vše v těsném sousedství historického Hoslovického mlýna.

POUTNICKÝ TROJÚHELNÍK: Vranov, Křtiny, Sloup

Když se řekne Moravský kras, většinou z nás se vybaví na jedné straně tajemné podzemí a na druhé neopakovatelný ráz krasové krajiny na povrchu. Nesmíme zapomínat ani na architektonické klenoty, které se v blízkosti nebo přímo v krasu nacházejí.

Můžeme v tomto smyslu zmínit minimálně tři významné barokní památky, které jsou soustředěny v Moravském krasu a v jeho blízkém okolí. Když se podíváte na mapu a spojte si pomyslnou čarou tyto tři významné architektonické objekty, pak zjistíte, že vytvářejí rovnoměrný trojúhelník, na jehož vrcholu je poutní místo Sloup nalevo je poutní místo Vranov a napravo je poutní místo Křtiny. Všechny tři



objekty jsou zasvěceny Panně Marii, zobrazují ji v nejdůležitějších fázích jejího života.

Nejstarší je poutní místo Vranov. Tam je Panna Maria zobrazena v podobě dřevěné gotické sošky jako třináctiletá dívka, která podle staré židovské tradice sloužila do třinácti let v jeruzalémském chrámu. Ve třinácti letech podle židovské tradice dívka dospívala a mohla se vdávat. Ve Křtinách je Panna Maria zobrazena v nejlepší fázi svého života - jako šťastná matka, která v náručí chová svého syna, budoucího spasitele světa. Hrdě ukazuje návštěvníkům a poutníkům, že je to ona, která ho porodila, vychovala, že je to ona, která na něho bude mít největší vliv.

Ve Sloupě je Panna Maria zobrazena naopak v nejtěžší fázi svého života, ve chvíli, kdy ukřižovaný již mrtvý syn je položen do jejího klína. Loučí se s ním před uložením do hrobu. To jsou z nábo-

ženského hlediska tři nejvýznamnější momenty z Mariina života. Je zajímavé, že se tyto tři životní momenty soustředily právě do Moravského krasu nebo do jeho přímého okolí. Je to, dá se říci, třetí - duchovní fenomén Moravského krasu.

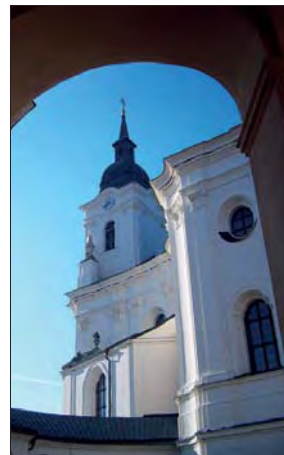
Na Vranově a ve Křtinách byla specifikem tak zvaná obětina. Byly to předměty, které měly připomenout Panně Marii prosbu poutníků. Zapisování jmen tisíců poutníků a toho, za co prosí, bylo nezvládnutelné. Řešilo se to tak, že se na krámcích prodávaly tzv. obětiny, což byly voskové figurky nebo voskové části těla, které měly něco připomenout. Např. nožička - bolest nohou, velmi časté byly oči a srdce, protože nemocí srdce lidé neuměli léčit vůbec. Tyto obětiny si poutníci kupovali a po mši je odevzdali v zákristii mniškám a ti potom obětiny položili na oltář, aby Panně Marii připomněli, kdo o co prosí. Pak se modlili za uzdravení. Obětiny

byly z devadesáti devíti procent z vosku, ale byly i obětiny ze stříbra nebo dokonce i ze zlata. Tyto obětiny si kupovali šlechtici a bohatí lidé. Část je uložena v tak zvaném vranovském pokladu, který shromažďoval cenné dary věnované vranovskému kostelu a vranovské sošce. Mezi obětinami byl také rád zlatého rouna, který obdržel Maxmilian Liechtenstein od císaře. Tento rád věnoval sošce Panny Marie, která jím byla ozdobena. Při přepadení Nového hradu se rád ztratil a byl nahrazen pozlaceným, mosazným.

Pauláni, kteří se na Vranov vrátili v roce 1992, ho sošce nedávají, protože ho považují za nehodnotný, když se ten původní rád ztratil. Rád zlatého rouna je krásný závěsný náhrdelník, na jehož konci je zavěšená zlatá ovečka - ovčí rouno. Rád zlatého rouna bylo nejvyšší vyznamenání, které mohl císař dát, tak je zřejmé, že Liechtensteinové měli k Vranovu opravdu vztah.

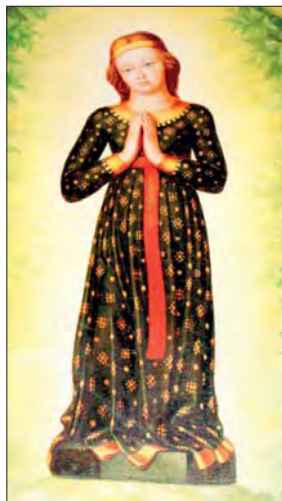
A to je vzpomínka známého herce Jaroslava Vojty na Vranov:

Když na Vranov přišel Jaroslav Vojta se svou babičkou, šli nejprve koupit obětinu. On jako desetiletý kluk nevěděl co to je, nakupovala babička. Pak mu podala tu škarňotku s těmi obětinami a řekla: „Na, Jardo, podrž to.“ On to tedy celou dobu nosil u sebe, ale jak chodili po pouťi a na mši, tak mu to pořád překázelo. Tak si řekl: „Ona mě to babička koupila, takže já to sním a mám pokoj. Nemusím to nosit.“ S námahou a s odpočinkem to snědl. Babička koupila voskovou nohu a voskovou ruku, protože jí stáří bolely nohy a měla oteklé ruce. Po mši přistupovali lidé z zástupu k zákristii



a dávali obětiny mniškám. Až na řadu přišla babička, řekla: „Jardo dě sem ten škarňótek,“ on říká „tož jaké škarňótek?“ „No ten, co jsem ti dala podržet.“ „No jo, já ho nemám.“ „A kde je?“ „No, já jsem si meslel, že když jste mě kúpila to cukroví, tak že to můžu snést, abych to nemusel furt nosit.“ Tak mu babička přede všemi dala facku a říká. „Bóže, to je trába, tak takhle já jsem dopadla, jak já potom můžu bet zdravá.“ A bylo po obětinách.

Taková je jedna z nejpůsobivějších z řady vzpomínek různých významných lidí na poutní místo Vranov. Některé jsou vysoce duchovně založené, jiné jsou romantické, nebo ovlivněné okolní krajinou. Herec Jaroslav Vojta tento zážitek, nezaměnitelný vojtovským způsobem, zařadil do své životopisné knihy.



Staré cihly se značkami – svědkové zaniklé minulosti

Cihla - na první pohled věc, která nemá duši, hrouda hlíny přetvarovaná člověkem a umístěná do stavby. Na rozdíl od oken, dveří, říms a střežů zmizí pod omítkou a téměř ji nevnímáme. A přesto tam uvnitř je. Trpělivě nese tíhu domu a naslouchá lidskému životu. Někdy se cihly znovu objeví na světle a snaží se vyprávět o době a místě svého vzniku, o cihlářích, kteří jim dali tvar i vypálili je, aby odolaly běhu staletí. O cestách, kterými putovaly, o lidských rukou, které je braly a ukládaly do měkkého lože malty při stavbě zdi. O tom, že spousta malých a zdánlivě nepatrných věcí tvoří dohromady celek, jeden velký dům. Staré cihly chtějí vyprávět. A je jen na nás, zda jim umíme trpělivě a s úctou naslouchat.

Výroba cihel

Základní princip výroby cihel se neměnil od starověkého Egypta. Cihly se vyráběly z jílovité hlíny s nízkým obsahem vápníku a vápenatého písku, nejčastěji tzv. spraše. Do této měkké hlíny se přidávalo tzv. ostřivo, nejčastěji křemičitý písek. Účelem bylo akumulovat teplo a rovnoměrně prohřívát objem cihly bez popraskání.

Od starověku až do 19. století byl postup formování cihel velmi podobný. Příslušná forma (zvaná kadlub) se položila na hladkou desku, uvnitř navlhčila vodou, posypala jemným pískem a důkladně vyplnila přiměřeným množstvím cihlářské hlíny. Horní plocha se zarovnála s okrajem formy. Cihly z doby římské a románské jsou na horní ploše hladké, gotické cihly nesou zřetelné stopy podélného hlazení prsty, tzv. prstování. Vzniklé nerovnosti mohly mít i technologický účel spočívající v lepší vazbě nerovného



povrchu a malty ve zdivu. Měkké surové cihly několik týdnů až měsíců vysychaly na stíněném a dobře větraném místě. Pece měly různé velikosti a tvary. Vždy však měly průduchy umožňující regulaci přístupu vzduchu. Cihly se do pece vkládaly na zděné lavice nebo perforovanou podlahu, aby na ně plameny nešlehalo přímo. Mezery mezi cihlami umožňovaly rovnoměrné prohřívání. V první fázi bylo hoření tlumené a z cihel se odpařovala vlhkost. Později byly otevřeny přívody vzduchu a teplota v peci se několik dní zvyšovala, až dosáhla 800-900 °C. V poslední fázi byly průduchy opět uzavřeny a proběhlo dopálení cihel.

Značkování cihel

Značky na cihlách známe již z doby římského impéria. Po útlumu ve středověku se novými rozmachem cihlářství a značek (tzv. kolků) datuje do 17. století. První značky můžeme považovat za označení kvality cihel z dané cihelny. V 19. století začaly značky cihel sloužit jako levná reklama. Nejčastěji se setkáváme s různými kombinacemi písmen nebo čísel. Číslo někdy vytváří letopočet. Písmen-

nitvých vyvedené znaky. Po vyklopení surové cihly z formy vznikla značka negativní, jakoby vstupující do hmoty cihly. Obecně lze říci, že značky pozitivní jsou vývojově starší než negativní kolký. V 19. století negativní značky v produkci středoevropských cihel převažují, ačkoli v ojediněle se pozitivní značky vyskytují i v první polovině 20. století. Sběratelskou raritou jsou stopy lidí, zvířat či rostlin. Někdy nacházíme na cihlách otisky prstů i celých rukou cihlářských dělníků či jejich dětí. Vzácné jsou zachované stopy různých zvířat, která přeběhla přes dosud měkké cihly v první fázi sušení nebo otisky listů či jiných částí rostlin, které se dostaly do hlíny.

Zajímavý byl i způsob použití cihel se značkami ve zdivu. Zedníci totiž umísťovali kolkované cihly vždy značkou dolů, v případě polohy na stojato pak dovnitř zdi. Existuje proto domněnka, že značky byly brány jako čistě technické značení, které vlastně poškozovalo samotný vzhled cihly. Po mnoha letech se dnes setkáváme s trendem zcela opačným.



Staré cihly a cihelny

Na našem území se první nálezy kolkovaných cihel se značkami datují do konce 18. století. Až do poloviny století 19. cihelny fungovaly zpravidla jen „panské“ cihelny. Jakmile vzniklo nové obecní zřízení, cihlářství se prakticky ze dne na den stalo volnou živností.

Nejjednodušším typem cihel byly příležitostně otevřené hlínky (hliniště), kdy majitel pozemku pronajal danou lokalitu cihlář. Kvalita cihel z těchto malých cihel byla většinou špatná. Pokud zde značky nacházíme, jsou převážně tvarově primitivní ve formě iniciál majitelů či čísel.

Lepší úroveň měly větší podnikatelské cihelny a později modernizované panské cihelny. Úroveň kolků byla vyšší, značky vypadají i po desetiletích graficky zajímavě. Pak přišla strojáková výroba cihel, kde se již ruční formy nepoužívaly a stroje převzaly většinu ruční práce. Cihla se tak stala nejpoužívanějším stavebním materiálem. Dnes jsou pro nás značky na cihlách většinou nesrozumitelné a úspěšně zafixované určité značky k cihelné původu je spíše výjimkou. Dávno zmizely staré cihelny a s nimi i informace o jejich činnosti a značkách.

V zahraničí se historii cihlářství věnuje řada nadšenců i historiků, existují zde muzea i specializované registry cihlářských značek. U nás se zájem o staré cihly teprve probouzí. Vznikají první expozice, lidé si zabudovávají cihly se značkami do svých domovů a ptají se po jejich původu, restaurují se staré opuštěné cihelny a pořádají se setkání sběratelů. A tak ty obvyčejné, nenápadné a prozaické cihly získávají duši a opět začínají vydávat svá svědectví...

David Varner

Moravský kras na koloběžce

Už tři úspěšné sezóny má za sebou půjčovna koloběžek, kterou ve Vilémovicích provozují Dana Nováková a Miloš Hotař. „Dlouhodobě jsme se věnovali cestování a cyklistice, ale protože nás baví objevovat a zkoušet nové věci, přesešli jsme na koloběžky. Výhodou bylo, že Miloš s nimi měl bohaté zkušenosti. Za sebou měl velkou cestu Pobaltím, při které projel Litvu, Lotyšsko a Estonsko. Koloběžky se nám staly vášní. Představují pro nás skvělý způsob relaxace, ale i prostředek k udržování kondičky. Skvělá je i jejich různorodost: můžete s nimi vyrazit na vý-



let, na freestyleových koloběžkách si můžete zkoušet všelijaké triky, anebo se vydat rovnou na sjezdovku do některého s bikeparků s downhillovým speciálem. To všechno koloběžky obsáhnou,“ usmívá se Dana Nováková. O koloběžky je mezi lidmi stále větší zájem. „Díky dotaci, kterou jsme získali od MAS Moravský kras, jsme mohli rozšířit náš vozový park a zároveň pořídili několik specialit. Dvě silniční závodní koloběžky ideální pro ty, co si rádi dají do těla a dvě sjezdové koloběžky pro milovníky adrenalinu. Myslím, že právě ony budou v nadcházejících letech velkým tahákem,“ upřesnila Dana.

V současné době má půjčovna celkem 45 koloběžek (z čehož šest koloběžek je dětských) a čtyři dětská odrážedla. Kromě turistických koloběžek, kterých je nejvíce, najdete v půjčovně také koloběžky silniční, mushingové do psiho záprahu, freestyleové a již zmíněné sjezdové. Na otázku, kdo si nejčastěji koloběžky půjčuje, Dana odpovídá: „Zájemci tvoří velmi různorodou skupinu. Z velké části jsou to lidé z Brna, pro které je Moravský kras ideální destinací pro celoroční výlety. Přes léto k nám jezdí rekreanti, kteří do krasu přijíždějí na dovolenou nebo na prázdniny. Občas přijíždějí i místní z blízkého i vzdálenějšího okolí. Většina lidí si půjčí koloběžky na půlden nebo na den a vyrazí na některou z doporučených tras Moravským krasem.“ Loni se tahákem staly výlety do Brna. Aby ne, obě nabízené trasy totiž nabízí neuvěřitelných třicetkilometrový

sjezd. Většinu cesty jedete piánko, pěkně z kopečka a po rovinkách, stoupání si užijete jen minimálně. „Navíc si můžete vybrat ze dvou silničních tras vedoucích Křtinykým žlebem kolem nejmladší veřejnosti přístupné jeskyně Výpustek a tajuplné Býčí skály anebo vyrazit na crossovou trať, která vede okrajem Rakoveckého údolí, údolím Řičky a končí v Mariánském údolí. Doplníte si k tomu jeskyně, ponorné potoky, bílé vápencové svahy jižní části Moravského krasu a dostanete zážitek, na který budete dlouho vzpomínat“ vyjmenovává Dana Nováková. Půjčovna

se ke spokojenosti provozovatelů rozjela a funguje bez větší propagace. „Nejllepší reklamou jsou pro nás spokojení klienti, kteří se o své zážitky podělili s kamarády a přáteli. Anebo nás doporučí svému zaměstnavateli jako ideální aktivitu pro teambuilding,“ vyjmenovává své zkušenosti Dana. Na webových stránkách půjčovny se objevují i vzkazy tohoto typu: Děkujeme za perfektní zážitek, moc se nám vše líbilo – od milého přístupu v půjčovně přes koloběžky, doporučenou trasu, počasí... Určitě se zase brzy projedeme a budeme všude doporučovat.

Mezi spokojené zákazníky vilémovické půjčovny patří jak sportovně založení lidé, kteří rádi zkoušejí nové věci a mají rádi přírodu, tak rodiny s dětmi. Těm totiž půjčovna nabízí dětské koloběžky a odrážedla, a pro ty nejmenší dětské sedačky a cyklovozy s úchytem na kolo i koloběžku. Ke každé koloběžce navíc návštěvníci zdarma dostanou kompletní vybavení: helmy, rukavice, zámky, mapu Moravského krasu, ale i cyklo KPZ s náhradními dušemi a lepením.

„Do budoucna plánujeme zájezd pro koloběžkáře, které bychom pořádali ve spolupráci s některou z cestovních kanceláří. Také chystáme na letošní rok větší propagaci sjezdových koloběžek, které jsou ideální pro lidi, kteří nejen že hledají nové formy vyžití a nejsou jim cizí adrenalinové zážitky,“ dodává Dana. Podrobné informace o půjčovně a jejich aktivitách najdete na www.nakolobee.cz.

Další památník v Lesnickém Slavínu



Lesnický Slavín rozkládající se v lesích od Brna po Blanensko tvoří soubor více než sedmdesáti studánek, pomníků či pamětních desek, které připomínají práci lesníků a učitelů lesnických věd nebo umělců.

milovníků přírody. V závěru právě skončeného roku v něm přibyla pamětní deska spisovatelů, novinářů a politiků Jaroslava Marchovi. Školní lesní podnik Masarykův les Křtiny ji spolu s obcí Babice nad Svítavou nechal umístit na zadní část rozhledny Alexandrovka u Adamova. Vzpomínková akce se konala v den padesátého výročí úmrtí Marchy, který se v roce 1880 narodil v Babicích nad Svítavou. Na svého dědečka zavzpomínal i Marchův vnuk Zdeněk Laudát. Jaroslav Marcha napsal víc než dvacet knih, z nichž řadu věnoval svému rodnému kraji. Jeho láskou byly zejména Adamovské lesy.



O Dražanské vrchovině

Občanské sdružení Bousín a Repechy má ve svém poměrně obsáhlejšímu programu i vlastivědnou činnost se zaměřením na region Dražanské vrchoviny. Jedním z projektů sdružení, který jeho členové jednomyslně přijali, bylo vytvoření sborníku příspěvků od autorů píšících o tomto kraji. Nazvali jsme jej O Dražanské vrchovině. Obrátili jsme se na osoby, které pocházejí ze zmíněného regionu, jsou různého odborného zaměření a publikují výsledky svých bádání na profesionální úrovni nebo jako nadšení amatéři. Témata, která v publikaci chceme přiblížit zájemcům, jsou svědectvím o dosud málo známé minulosti i současnosti obcí Bousína a Repech, o historii krajiny na Dražansku a Protivanovsku a jejich

přírodních zvláštnotech. Kniha bude obsahovat i literárně zachycené reflexe zdejšího života, kouzlo a jedinečnost tohoto koutu naší země. Na tvorbě sborníku se podílelo dvánáct autorů. Jejich písemný projev se vyznačuje různým stylem i zvyklostmi při zpracování tématu. Zvědavý čtenář tak najde práce odlišně laděné a obsahově zajímavě koncipované. Možná, že jakási „všehochut“, tématicky nesourodá, bude spíše předností, než nevýhodou takto pojatého sborníku příspěvků. Uvidíme, jaké stanovisko zaujmou čtenáři. Zda tento typ publikace přivítají, či zaujmou rezervovaný postoj. Kniha O Dražanské vrchovině vyjde koncem ledna roku 2012.



MAS vydala knihu Ztracený svět

V rámci projektu spolupráce Leader Moravská brána do Evropy: Mapování a studie obnovy technickohistorických památek na venkově vydala místní akční skupina Moravský kras knihu Ztracený svět technických památek, věcí a lidí.

Kniha prostřednictvím unikátních a dosud nepublikovaných fotografií získaných v průběhu realizace projektu vypráví o živé a tvořivé práci lidí, kteří vytvářeli a žili svůj svět. Svět, který byl spjat s jiným životním prostředím, jinými způsoby tvoření, s jinými nároky a zájmy, než známe dnes. Remeslníci často doslova hřešli

a přetvářeli hmotu do potřebného tvaru vlastními rukama. Poznávali bezprostředně její strukturu a vlastnosti tak dokonale, že se i obávali, aby jim jejich zkušenosti a znalosti někdo neodcizil. Věděli o svých výrobcích snad úplně všechno. Věděli, jaké mají použít materiály, znali způsoby výroby, využití výrobku i toho, pro koho je vyrobili. Do své práce vkládali své tvůrčí schopnosti i cit. Byli šťastni, když se jim práce dařila podle jejich přání. Byli šťastni ve svém světě. Prostřednictvím knihy můžete nahlédnout do zmizelého světa cihlářů, mlynářů, sklářů, hrnčářů, vápeníků.



Pohlednice trochu jinak

V polovině minulého roku jsme vydali sérii třiceti pohlednic zaměřených na regionální produkty a doposud opomíjené turistické cíle našeho území. Oblast Moravského krasu disponuje ohromným turistickým potenciálem, který je ale vázán na pouze krátkodobé návštěvy jeskyní. Návštěvnost pěti zprístupněných jeskyní v průměru dosahuje asi 0,3 milionu návštěvníků za rok. Pohlednice propojují regionální značku se širší nabídkou turistických cílů.

Turisté často využívají zboží a služby, které nejsou v určitých případech nezbytné a neobyčejné. Pokud se třeba jen pohled na turistický prostor či hezké místo dobře zpracuje a prezentuje, může vyvolávat v turistech mnohem větší citlivost pro vizuální prvky krajiny nebo města, než kdyby se na ně dívali sami nebo v porovnání s podněty, s nimiž se mohou setkat v každodenním životě. Prostě – hezká fotka může upoutat pozornost a pomůže nám objevit věci, kterých bychom si při běžné návštěvě určitého místa ani nevšimli, což by byla škoda.



Hodnocení MAS

Národní síť místních akčních skupin ČR získala koncem listopadu od Ministerstva zemědělství ČR informace o hodnocení MAS v uplynulém roce, které se uskutečnilo v červnu a červenci. Lidí výsledky zveřejnilo ministerstvo zemědělství v říjnu. Nejvíce bodů v hodnocení získala naše MAS Moravský kras. Druhá byla MAS Pošazavá a o bronzovou příčku se dělily středomoravská MAS – Partnerství Moštěnka a středočeská MAS Region Pošebeří. Nejlepší MAS ve druhé skupině 32+ je MAS Šlukovsko z Ústeckého kraje.

I když nelze považovat bodové hodnocení v žádném případě za absolutní a rozdíly jsou velmi těsné, výsledky hodnocení ukazují určité trendy. Patnáct skupin získalo více než 170 bodů, dalších devatenáct více než 160 bodů. Všechny patří do tzv. kategorie A, včetně dalších čtyř MAS ze skupiny 32+. Do kategorie B patří jednapadesát skupin, do kategorie C třináct a do kategorie D deset místních akčních skupin.

Komise složená ze zástupců ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu a Národní sítě MAS hodnotila celkem 112 skupin. Zaměřila se na strategické dokumenty, personální zajištění, administraci výzev a výběr projektů v rámci Strategického plánu Leader, integraci a rozvoj, monitoring a evaluaci, propagaci a nastavbu aktivit. Maximální počet bodů byl stanoven na 200, minimální na 50. Všechny MAS výsoce překročily spodní hranici, nejníže hodnocená obdržela devadesát, nejlepší 190 bodů.

Rušný rok na kozí farmě v Šošůvce

Práce na farmě neuznává víkendy a svátky ani dovolené, a tak jsme se zeptali Jana Sedláka z kozí farmy v Šošůvce, jak takový rok na farmě probíhá.

„Zima na farmě, tak od Vánoc do konce ledna, je vytočenou a zaslouženou dobou odpočinku. Snažíme se se ženou dát do pořádku po zdravotní stránce, aby chom do sezóny byli fit. První čtvrtletí tedy začíná velmi dobře. Pracujeme jen asi čtyři až šest hodin denně a věnuje-

kůzlata, domlouváme porážky, protože to už se blíží Velikonoce. Začíná dlouhé období druhého, třetího a částečně čtvrtého čtvrtletí, kdy se dojí a vyrábí. Kozy dojíme dvakrát denně a mléko denně zpracováváme na sýry a tvaroh. Kozy jsou v té době na pastvě,“ vysvětluje farmář. V tu dobu už ale musí myslet na další rok. Koncem května je nutné zabezpečit senážování, sklízet obilí a dělat všechny polní práce tak, jak přicházejí termíny.

nost, pak je to právě regionální potravinářství. Když jsem v polovině devadesátých let stál ve Francii v jednom z nejménovaných marketů a viděl jsem úplně stejné výrobky jako u nás, jen s francouzskými nápisy, dokonce stejně uspořádané, tak jsem si uvědomil, že tudy cesta nevede. Pokud mají menší regionální výrobci šanci na uplatnění, pak jen tak, že zdůrazní svou originalitu. Tak bylo logické, že jsme o značku usilovali a získali jsme ji a stáleji udržujeme.

Byl bych rád, kdyby se toto regionální označení neztratilo v záplavě značek, které se nyní vyrobily. Na prvním místě je ale třeba říct, že výrobek neupoutá tím, že je nějak označený. Ať už je vyroben kdekoli, musí být především kvalitní a na druhém místě je ta regionálnost a originalita. Podle mého názoru značení vnímá asi jen dvacet procent lidí. Jsou to především ti, které zajímá, co vlastně konzumují a nejde jim jen o nízké ceny. Ale cesta k úspěchu je odvislá i od pestrosti nabízených produktů.“

„Naše nabídka se od udělení značky hodně rozšířila. Základním pravidlem je udržovat stálý sortiment a v intervalu jednoho až dvou let přijít s nějakou novinkou nebo inovací. To samozřejmě v potravinářství není nic jednoduchého. Musíme rozhodnout o novém balení, nových etiketách, zajistit rozbor výrobku, jeho posouzení a schválení. Ne každý výrobek má šanci na trhu uspět. S brynzou jsme začínali jako s určitou raritou a dnes už jsou její objednávky samozřejmostí,“ doplnila naše povídání Eva Sedláková.

„Dá se říci, že každý výrobek, který jsme dali na trh, si našel svou skupinu příznivců. Žádný jsme definitivně nevyřadili. Část výrobků je tak speciální, že je děláme jen přes vrcholovou sezónu, tedy přes prázdniny a jsou určeny výhradně pro prodej z domu. Příkladem jsou paňené sýry. Pokud na ně zbude čas a surovina, tak se dělají, ale například letos surovina vůbec nezbyla, i když jsme objednávky měli. To platí i o našich korbáčcích, kterým říkáme Sedláčičky,“ dodává. „Největší poptávka po sý-



rech je v létě. Už nezaznamenáváme to, co před několika lety, že o dovolených objednávky klesaly. Dnes je poptávka standardní po celou sezónu,“ upřesňuje Eva Sedláková. Při vrcholné sezóně farma zpracovává kolem tří set litrů mléka denně. Největší podíl připadá na čerstvý přírodní sýr a sýry s příchutěmi, to jsou asi dvě třetiny produkce. Druhé v pořadí jsou tvarohové výrobky, současně s brynzou a pak teprve všechno ostatní. Zájemci nacházejí kozí sýry ze Šošůvky také na stále početnějších farmářských trzích. „Pravidelně se zúčastňují dvou. Osobně jezdíme do Prahy „Na Kulařák“, pak do Brna k přehradě k hotelu

Santon, dalších akcí se účastníme prostřednictvím našich prověřených prodejců,“ upřesňuje paní domu.

Kozí farma v Šošůvce patří mezi zakládající členy místní akční skupiny Moravský kras. „Naše farma se stala úspěšným zádatcem o financování několika projektů. Zatím jsme absolvovali dva a oba posunuly naši farmu tím směrem, kterým jsme chtěli. Peníze, které jsme získali od místní akční skupiny, byly účelně vynaložené peníze. Už jen proto, že jsme mohli, i když jen sezonně, zaměstnat jednu pracovní sílu. Možná i další projekty budou mít podobný efekt,“ dodává Jan Sedlák.



me se především vyřizování nejrůznější agendy, papírování, účetnictví, daním a podobně. Nezapomínáme na plány pro příští rok. To proto, že když pak začne sezóna, tak už se nezastavíme,“ říká Jan Sedlák.

Dodává: „Na farmě je teď 115 koz zůkladního stáda a asi čtyřicet kozíček. O jejich výživu, krmení a napájení se stará syn.“

„S příchodem února se začínají rodit kůzlata. To je práce, která někdy zabere doslova čtyřicet hodin denně. Jsou dny, kdy se okolí třeba dvacet kusů. Jen evidence, označení kůzlat, kontrola jejich zdravotního stavu, toho, aby se všechna napila, případně oddojení zbytků mléčiva zabere tolik času, že když to vynásobíte dvaceti, je jasné, že musíte využít každou minutu.

V březnu první čtvrtletí končí a dobíhá zbytek porodu. Odstavujeme první

„V září už zase začínáme připravovat kozy na připouštění, aby zaběhly. Březost u koz trvá poměrně přesně sto padesát dní. Během této doby se chystají na nadcházející porod a laktaci. Je potřeba je takzvaně zasušit, což znamená, že už je nedojíme. Veškerá energie jde do plodu a kozy si začínají vytvářet nutné rezervy na začátek laktace, protože toto období je pro každou kozu mámu tak náročné, že příjem krmiva nestačí krýt to, co ze sebe vydává. Když je toto hotovo a podíváte se na kalendář, jsme zase na konci listopadu a začátku prosince. A kolotoč začíná znovu,“ dodává Jan Sedlák.

Farma v Šošůvce byla jednou u prvních, která získala certifikát MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®.

„Ještě dřív, než se objevily regionální značky, jsem zastával názor, že pokud má nějaká část potravinářství budou-

Vůně čerstvého pečiva láká zákazníky

Sloupská pekárna je dlouhodobým držitelem značky MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®. S jejími výrobky se můžete setkat na většině společenských i rodinných akcí v širokém okolí. O tom, co je v pekárně nového, jsme si povídali s Hanou Sedlákovou, která je vedoucí celého provozu.

„Stále větší zájem je o svatební koláče, objednávek přibývá. Lidé je využívají jako občerstvení na svatby, křtiny, ale i pohřby nebo firemní akce. Naše koláče putují na různá místa i jako oblíbené sponzorské dary,“ řekla paní Sedláková a hned jedním dechem dodala: „Ale pozadu nezůstávají ani tak zvané velké koláče. Nabízeli jsme je například i ve Vavřinci, při vyhlašování výsledků soutěže Vesnice roku. Velké koláče zmizely z pultu jako první. Kdyby jich bylo víc, prodaly by se. Zájem měli i lidé z míst, kde jsou takové koláče tradicí, chtěli vědět, jak chutnají ty naše. U nás to není hanácký koláč nebo frgál, ale říká se mu obyčejně velký koláč. Uvnitř je tvaroh a na povrchu mák, povídla, tvaroh nebo ořechy. Ale samozřejmě je děláme i na objednávku, podle chuti. Například někdo chce jen tvarohový nebo ořechový a podobně. Čtyřdílné se všemi chutěmi vedou, o ty je největší zájem. Jak

někteří zákazníci říkají: „Doma nastává velké dělení, aby každý dostal alespoň kousek od každé chuti.“ Mnozí kupují velké koláče i jako dárek. Aby se lépe pře-vážely, má pekárna k dispozici i vhodné krabíčky. Osvědčily se.

Třetí příčku si v pomyslném žebříčku nejoblíbenějšího sladkého pečiva ze Sloupu



drží vánočky. Jsou vyhledávány pro svou vlácnost a taky déle vydrží. Oblíbené jsou s mandlemi, ale v poslední době jsou bez rozinek. „Používáme teď novou rohlíkov-

vačku, ale ta rozinkám nesvědčí. Když těsto projde mezi válci, rozinky se rozmačkají a už nemají tu chuť a samozřejmě konzistenci,“ vysvětlila vedoucí pekárny. Dodala však, že velký zájem je i o „obyčejné“ koláče tvarohové a povidlové. Ze slaného pečiva je největší poptávka po zdravé výživě. Vede slunečnicový rohlík. O slunečnicový chlebek, který se dá použít i jako vecka, mají zájem zejména mateřské školy, grahámky putují většinou do nemocnic. Svě přiznávce si získal i suk se sýrem. Značná poptávka je stále po velkých houskách a bagetách, zejména ze strany provozů rychlého občerstvení.

V objektu, kde je sloupská pekárna umístěna, sídlí mimo jiné také spádová dětská lékařka a zubařská ordinace. A protože vůně z pekárny se šíří po celé budově, nedá se odolat.

„Děti si už zvykli chodit k nám s maminkami. A tak často za okýnkem slyšíme: Mají koláče, mají koláče! V poslední době se také zvýšila poptávka ze strany maminek z okolních nových domů, které vodi děti do školy a nakupují pro ně u nás svačinky,“ dodává paní Sedláková. Odbytu čerstvého pečiva výrazně pomohla vývěsní cedule u silnice, která byla nainstalová-



na letos v létě. Upoutala zejména návštěvníky jeskyní, kterých sem o prázdninách chodilo hodně. „Samozřejmě se tu zastavila i řada cyklistů a turistů. Mohli se tady i v klidu najíst. Odbyt čerstvého pečiva u našeho okýnka přímo u pekárny vzrostl skoro o sto procent proti minulému období. Otevřeno máme denně, mimo sobotu a neděli, od čtvrt na šest do dvou hodin odpoledne,“ upřesňuje vedoucí provozu. Svatební i velké koláče ze Sloupu jsou plněné převážně tvarohem. Ten pekárna odebrává z Mlékárny v Otínovsi, která je také

držitelkou značky MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®. „Tvaroh z Otínovsi je nejlepší. A musím říci, že když ho přivezou, vždycky si odvážíme naše koláče,“ dodává paní Sedláková. Nejen koláče, ale i další pečivo putuje každý den do škol a školek v širokém okolí, do blanenské nemocnice, odebírají ho soukromé prodejny i bývalá Jednota. První ranní dodávka s vonícím nákladem vyrazí na cesty už ve tři čtvrtě na čtyři a druhá o půl šesté. Nejvdálnější zákazník je v Černé Hoře, kam se zboží vozí jedenkrát týdně.

Chci, aby kámen promluvil



Výtvarnice Soňa Čermáková, která žije a tvoří v Břežině, patří mezi první držitele značky MORAVSKÝ KRAS – regionální produkt*. Pravidelně si značku obnovuje. Je velmi čínorodá v různých oblastech, a tak je stále ve velkém shonu. Většinou pracuje na soukromých zakázkách, málokdy dělá něco tak zvané „do šuplíku“.

„Kameny z Moravského krasu – jejich barvy a tvary mne inspiřují. Na kameny kreslím, nepokrývám je vrstvou barvy, naopak, velkou roli na konečném díle má právě přírodní podklad, který mne při práci doslova vede. Na kamenech jsou různé žilky, výstupky, ale i praskliny, které se bohužel většinou objevují tam, kde je nepotřebují,“ řekla Soňa Čermáková a dodala: „Nemíním kámen „zaplácat“ vlastní tvorbou, ale chci, aby promlouval hlavně on. Tvary upravu-

ji jen výjimečně, především proto, aby kámen získal stabilitu. Snažím se do něj nezasahovat, protože se mi líbí, když je kámen co nejpřirozenější. Proto i moje barvená škála obsahuje jen asi šest barev. V „kamenné“ přírodě o moc více barev není. Když chci cítit, co mi příroda připravila, musím využívat i barevnost, kterou kameny obsahují. Používám ke kreslení výhradně pastelky.“

Čím je výtvarnice starší, tím méně někam cestuje. Jak sama říká, nejvíc se jí to líbí za humny. Velké množství kamenů, které jí inspiřují, nachází i na zahradě za domem. „Například koně vyšlapávají svou stezku a občas vykopnou něco velmi zajímavého. Ta náhoda je vůbec to nejlepší. Je to jako v životě. Čím víc se po něčem pídíš, tím je to méně dosažitelné a víc se u toho nadřeš. Souhlasím, že dobré vynálezy vznikly hlavně proto, že člověk

je líný. Největší „geniality“ mne napadají když jsem nejlenošnější,“ vysvětluje s úsměvem výtvarnice.

Před Vánoce i po nich se výtvarnice hodně věnuje tvorbě betlémů. Už jich udělala asi dvanáct různého rozsahu. Některé měly třicet figur, a když připočítáme i malé ovečky, tak třeba i padesát. Liší se i velikostí. V Praze v Betlémské kapli se už řadu let koná jedinečná vánoční výstava, na které jsou betlémy ze všech možných materiálů. Práci Soňi Čermákové tam nepřehlédnete.

„Největší kámen, se kterým jsem pro betlém pracovala, měl na výšku asi osmdesát centimetrů. Manipulace s takovou hmotou je velmi obtížná. Ten kámen jsem našla v jednom starém lomu.



Na první pohled mne okouzli. Šla jsem domů pro obrovský ruksak a pak jsem kámen s maximálním úsilím a praskáním švů nacpala dovnitř, přesahoval snad třicet centimetrů. Vzpomněla jsem si na svou prababičku, jak nosila v nůši



kleští. Tak jsem ulehla vedle toho rance, nasunula si popruhy, ale nemohla jsem se zvednout. Ležela jsem tam jako brouk na krovkách. Trvalo mi dobrých deset minut než jsem se vysvobodila. Tak jsem šla domů pro pomoc. Byl to vlastně kámen pro celou svatou rodinu,“ vzpomínala Soňa Čermáková. Naopak nejmenší kamínky, s nimiž pracovala, měřily jeden a půl centimetru. To dělala zakázku na originální šperky.

„Kameny mne směřují barvou i tvarem spíše někam do pouště mezi Tuarégy, nebo třeba ke středověkým postavám,“ vyznala se výtvarnice. Nedávno „řešila“ podobu Svaté Anežky České, které byl zasvěcen loňský rok při příležitosti osmistého výročí jejího narození. „Jak vlastně Anežka vypadala? Existuje několik maleb. Je to ale spíše představa, tak jsme jí zpodobnila podle svého,“ vysvětlila výtvarnice z Břežiny.

Soňa Čermáková nemá času nazbyt. Stará o jednoho vlastního a jednoho cizího koně, dvě kozy, jedenáct dospělých

ovcí, přes stovku kusů drůbeže – různé druhy husí, pět druhů kačen, perličky, bílé a bronzové krocany, hromadu slepic, podle toho, kolik jich liška nebo kuna nechá na živu. „Nejvíce mne teď zajímá krajino tvorbá. Speciálně výsadba alejí. Loni jsme zasadili téměř třicetku stromů. Zavedli jsme pro tříleté děti takový zvyk, vítáme je jako nové občánky tím, že si s rodiči zasadí strom. Každý stromek má svou jmenovku s důležitými údaji. Některé děti ke svým stromkům s rodiči pravidelně chodí. Jsou to ovocné stromy, staré odrůdy, které do naší krajiny patří, třešně, hrušně, jabloně i švestky. Nedávno jsem je natírala proti okusu. Kousek za „kozínem“ se vejde do ale je ještě asi deset stromů, a tak přemýšlím, kam budeme sázet dál. Ráda si stoupnu na kopec a dívám, se co by se ještě dalo dělat, kdyby byly peníze...“ zadumala se Soňa Čermáková, která je i břežinskou místostarostkou a hlavní organizátorkou řady zajímavých akcí jako bylo loňské Povidlování a Bramborobrání.

Jehněčí z Kunštátu ochutnal i Karel Schwarzenberg



Württembergská ovce nebo též merinolandschaf je plemeno ovcí, které chovají Vladislav a Emilie Vítkovi na své rodinné farmě v Kunštátu. Na chov oveček, stejně jako na výrobky z kožešin a vlny, získali od místní akční skupiny Moravský kras certifikát MORAVSKÝ KRAS regionální produkt*.

Zkušenosti s chovem ovcí získal Vladislav Vítek v JZD Bořitov před 33 lety, kde měl jako vedoucí chovu ovcí na starosti 1 800 bahnic plemene Askánské merino. Deset ovcí stejného plemene chovali manželé Vítkovi také doma pro vysokou produkci jemné vlny. V té době se v českých zemích ovce chovaly na vlnu ve velkém. Vlna byla totiž pro náš stát cennou devizovou surovinou. Po roce 1991 ale vlivem zemědělské politiky státu a propadu ceny vlny klesly v našich končinách stavy z celkového počtu 400 tisíc v roce 1987 na pouhých 80 tisíc ovcí a vlna byla vlivem krachu textilního

průmyslu z roku na rok zcela neprodejná. Družstvo Bořitov jako jeden z největších chovatelů ovcí na Moravě a v Čechách bylo tímto faktem zaskočeno a donuceno celý chov ovcí zrušit. Inženýr Vítek tak musel místo dalšího zkvalitňování



celý chov okresu Blansko zrušit a zorganizovat export ovcí (za směšné ceny) do arabských států. V JZD už pro něj pak nebylo místo. Tak se stalo, že po patnácti letech zootechnické praxe začal vyučovat přírodopis a tělocvik na Základní škole v Černé Hoře. „Ovečkám jsem vždycky věřil a věděl, že si vzhledem k vícestranné užitkovosti najdou své místo v jakýchkoli ekonomických podmínkách. Záleží jenom na tom, na jakou užitkovou vlastnost se zaměříme. Místo toho, abych svůj chov také zrušil, jel jsem do Bavorska a tam naopak ovce nakoupil. V roce 1992 už jsem měl dvacet kusů, v současné době chováme kolem šedesáti oveček,“ shrnul Vladislav Vítek.

Počítal totiž s tím, že i k nám musí nutně přijít trend chovu ovcí na maso tak, jak tomu v té době bylo v celé Evropě. Volba tak padla na württemberské ovce. S přednostmi tohoto plemene se Vladislav Vítek seznámil při stáži na testacích stanicí plemenných beranů v Německu.

„Württembergské ovce, známé spíše pod názvem merinolandschaf, tvoří 48 procent z celkového stavu čistokrevných ovcí v Německu. Pro zajímavost – v celém Německu se dnes chová milion 900 tisíc ovcí,“ podotkl Vladislav Vítek.

Jehněčí a skopové maso se však u nás v té době na jídelních lístcích tuzemských restaurací téměř vůbec neobjevovalo. Najít pro ně odbyť tedy pro chovatele znamenalo oslovit především hotely se zahraničními klientelou, což se Vítkovým časem podařilo. Nejvíce ze své produkce dodávají dnes do hotelů a obchodů v Praze a Brně, ale mají už i spoustu individuálních zákazníků, kteří jehněčímu přišli na chuť a dovedou ocenit jeho

předností. „Dietetická hodnota jehněčího masa je jiná než třeba u vepřového řízku. Maso je lehce stravitelné, v podstatě bez tuku a dá se jednoduše a chutně připravit,“ říká Vladislav Vítek.

A jelikož už před lety vsadili na všestrannou užitkovost oveček, snažili se Vítkovi kromě masa zužitkovat i ovčí kůži a vlnu. Ani na tyto suroviny nedá farmář z Kunštátu dopustit: „Vím zcela jednoznačně, že vlna má výborné ter-



moregulační schopnosti. Kromě toho, že dobře tepelně izoluje, je i hydroskopická, tedy je schopna do sebe pojmout vlhkost, ale zase jí ze sebe rychle vydat. Prostředí v noci studí, kdežto kožešina vsaje vlhkost a tepelná pohoda zůstává,“ to mají vyzkoušeno už dva pana Vítky. Ta pak neboli a den je veselejší.

Výrobu i odbyť vlněných výrobků a kožešin má v rodině na starosti paní domu. Certifikované výrobky nabízí stylově hlavně na historických řemeslných jarmácích, kterých se v poslední době koná po republice nespočet. „Vyřábím kožešinové polštářky, sedáky na židle,

autopotahy, fusaky, potahy na sedačky, kožešinové vesty. Z ovčí vlny pletu ručně ponožky, které se velice dobře prodávají, ale i rukavice, svetry, bačkůrky pro děti,“ vyjmenovala Emilie Vítková. Prostřednictvím svých výrobků tak přispívá i k propagaci značky MORAVSKÝ KRAS regionální produkt*. Na druhou stranu značka farmářům z Kunštátu již také několikrát pomohla „prodat“ maso ne zrovna běžnému zákazníkovi. „Cer-

tifikát mi například pomohl dostat se do „kuchyně“ ministerstva zahraničí. Karel Schwarzenberg si na české výrobky potpří. Ví, co je dobré a zdravé, tak vyžadoval i maso od našich producentů,“ pochlubil se Vladislav Vítek. Větší podporu společnosti by si tuzeští zemědělci zasloužili i podle paní Emilie. „Udržuji krajinu, starají se o to, aby to tady vypadalo hezky. Jsou zárukou toho, že bude obilí, že bude mléko. Neměli bychom se spoléhat na to, že nám někdo odněkud něco pošle. Národ by si lidí, kteří pracují v zemědělství, měl víc vážit,“ je přesvědčena paní Vítková.

Gastronomie v Jablonově

S nápadem obnovit starou tradici vybíráni desátků z úrody přišlo občanské sdružení Alma – centrum obnovy a ochrany lidové architektury a tradic Gemery ve slovenské obci Jablonov nad Turňou. Před třemi lety začalo pořádat festivaly s touto tematikou.

Také na podzim návštěvníky čekal bohatý program. Voněly gastronomické lahůdky – pečené koleno, chléb z tradičních pícek, čerstvě uvařený džem nebo gágoriky – tradiční ručně vyráběné těstoviny. Pro děti organizátoři připravili dřevěné atrakce jako kolotoč, prolézačky a skluzavky. Ty odvážnější si mohly vyzkoušet i střelbu z luku.

Třetí ročník se vydařil. Návštěvníci mohli obdivovat švábské tance, hru na citaru – lidový strunný nástroj, nebo umění romské skupiny Rozmaring z Čoltova. Největší zájem ale vzbudila ukázka soubojů na koních v podání husarů. Několik stovek diváků do Jablonova nad Turňou přijelo z okolí Rožňavy, Košic, ale i ze sousedního Maďarska.



Událostí číslo jedna ale bylo otevření nově zrekonstruované sýpky. „Budova historické sýpky patřila kdysi šlechtickému rodu Esterházyů. Skladyvali tam bryznu, víno a obilniny. Právě sem lidé nosili takzvaný desátek z úrody. Proto jsme takto nazvali i náš festival,“ vysvětlila předsedkyně občanského sdružení Alma pani Silvia Pápaiová.

Sýpku zrekonstruovali v rámci evropského programu přeshraniční spolupráce s Maďarskou republikou. Její kompletní přestavba trvala od srpna 2009 do června 2011. Zrekonstruované prostory sýpky tvoří komunitní centrum pro tento region. V jedné části budovy se nachází expozice věnovaná vinařství, kde mohou plody své práce prezentovat místní vinaři.



„Otevřením se příběh sýpky nekončí. Věřím, že brzy poskytnete desítky pracovních příležitostí,“ uvedl v průběhu slavnostního otevření slovenský ministr zemědělství Zsolt Simon. Budova sýpky má dále sloužit jako školicí centrum pro poskytovatele služeb v oblasti cestovního ruchu. „Chceme tu pořádat kurzy i pro lidi, kteří plánují, že budou v tomto odboru podnikat,“ dodala Pápaiová.

Projekty spolupráce Leader

Kras – naše společné dědictví

O tom, že mají k sobě blízko regiony s podobnými přírodními podmínkami, není pochyb. Proto MAS Moravský kras spolupracuje s partnery ve Slovenském krasu. Na začátku spolupráce jsme se zepatili manažerky Silvie Pápaiové.

Kde vznikly vaše první kontakty s MAS Moravský kras?

Poprvé jsme se setkali v loňském roce v květnu na konferenci v Olomouci. My jsme ještě tehdy neměli statut MAS, ale už jsme věděli, že jsme vybráni, tak nás ta tematika zajímala. Protože máme v plánu i nadnárodní spolupráci, hledali jsme vhodného partnera. Nejdříve jsme hovořili o možnostech, a když bylo zřejmé, že by spolupráce byla zajímavá pro obě strany, přišla loni v listopadu na Slovensku výzva, která nás rozhybala a začali jsme tvořit základy naší spolupráce.

Tak kde jsme dnes?

V březnu jsme vypracovali komplexní projekt spolupráce. V květnu jsme ho podali a projekt byl na slovenské straně schválen a podpořen. Jak se potvrdilo na výstavě Země živelka byl projekt Kras - naše společné dědictví podpořen i na české straně.

Co je předmětem projektu?

Jme krasové oblasti hojně navštěvované. Návštěvníci přijdou k nám, prohlédnout si jeskyně a ve většině případů regionu hned opouštějí, i když jsou zde služby, které by mohli využít, prostě o nich nevědí. Proto je cílem zviditelnit oba regiony, vyzvednout existující služby a motivovat další subjekty, aby začaly podnikat

v oblasti cestovního ruchu. Toho chceme dosáhnout pořádáním různých festivalů na obou stranách. Základem budou například společné filmy, které by motivovaly návštěvníka Slovenského i Moravského



krasu, aby v regionu pobyl delší dobu. Vytvoří se seriály – u nás například o kulturních památkách, o gastronomických zajímavostech, o cyklotrasách.

Jaká je představa o festivalech?

Nejen festivaly, ale i informační semináře či konference. Je to navrženo tak, že ze slovenské strany vycestuje skupina lidí k vám, aby se seznámili s celým Moravským krasem, co nabízí, jak tu vás Leader funguje, jaké jsou například tradiční regionální produkty. Zaujalo nás, že u vás více funguje systém značení regionálních produktů, které je u nás úplně na začátku. Konference, věnované této problematice by mohla motivovat naše řemeslníky k tomu, aby

i u nás začali vytvářet regionální produkty. Z Moravského krasu přijdou k nám na seminář zástupci MAS aby se seznámili s naší gastronomií. Vy možná také máte podobné tradice v gastro-

to dělá. Na druhé straně při práci přicházejí další nápady.

Můžete charakterizovat váš kraj?
Příroda je u nás krásná. Máme tu vysoké kopce a mezi tím krásné doliny s malebnými vesničkami, s několika jezery a rybníky. Je to vlastně takový malý ráj. Lidé, kteří tu žijí, si ještě nejsou vědomi toho, jaké hodnoty mají. Spoluprací s vámi by si mohli uvědomit, že mají ostatní co nabídnout. Čistý vzduch, turistické chodníčky a cyklotrasy v krásných lesích, prakticky nedotčených, protože i hustota osídlení je tu poměrně nízká. Je to panenská příroda. Nabízíme i ticho, které je dnes tolik potřebné.

Jak byste si vy představovala ideální spolupráci?
My jsme měli štěstí, že jsme narazili na velmi dobrého a spolehlivého partnera, kterým MAS Moravský kras rozhodně je. Věřím, že naše budoucí spolupráce bude ideální.

Můžete charakterizovat váš kraj?

Příroda je u nás krásná. Máme tu vysoké kopce a mezi tím krásné doliny s malebnými vesničkami, s několika jezery a rybníky. Je to vlastně takový malý ráj. Lidé, kteří tu žijí, si ještě nejsou vědomi toho, jaké hodnoty mají. Spoluprací s vámi by si mohli uvědomit, že mají ostatní co nabídnout. Čistý vzduch, turistické chodníčky a cyklotrasy v krásných lesích, prakticky nedotčených, protože i hustota osídlení je tu poměrně nízká. Je to panenská příroda. Nabízíme i ticho, které je dnes tolik potřebné.

Jak byste si vy představovala ideální spolupráci?

My jsme měli štěstí, že jsme narazili na velmi dobrého a spolehlivého partnera, kterým MAS Moravský kras rozhodně je. Věřím, že naše budoucí spolupráce bude ideální.



Co si myslíte, že by naše turisty v oblasti gastronomie mohlo u vás zajímat?

Máme u nás například venkovské pisky na pečení tradičně ručně dělaného chleba a dalších dobrot. Máme třeba velmi dobré plněné zelí, což se také dělá v píckách. Nebo jsou to ručně točené csigy (slovensky gágoriky), což jsou těstoviny. To je taková naše specialita, kterou bychom vám mohli ukázat. Například při přípravě plněného zelí se dá udělat i společenská akce pro skupinky lidí z obou stran. Starší ženy by vám mohly ukázat, jak se

Spojují nás mlýny

Další partnerskou místní akční skupinou na Slovensku je MAS Stará Čierna Voda. O rozhovor jsme požádali Ludovíta Kováče, manažera skupiny.

Vzpomínáte, kdy jste se dozvěděli o MAS Moravský kras?

S manažerem Jozefem Jančou jsem se setkal ve Vrábloch, kde se konalo školení, které organizovala slovenská Národní síť rozvoje venkova. Dozvěděli jsme se, že v Moravském krasu již rozjeli nějaké projekty v oblasti vesnického cestovního ruchu, což máme v plánu i my. A když jsme zjistili, že tato MAS hledá partnera na slovenské straně, navázali jsme kontakty.

Jaké byly první společné kroky?

Nejdříve jsme se vzájemně navštívili, abychom se lépe poznali. Asi po dvou či třech měsících jsme podali náš první společný projekt přeshraniční spolupráce. Byl zaměřen na mlýny. Pak jsme navštívili v únoru váš region a zúčastnili jsme se v Černé Hoře akce s tématem možnosti přípravy projektů přeshraniční spolupráce místních akčních skupin v rámci programu Leader. Tam už jsme začali hovořit i o dalších projektech širší středoevropské spolupráce s dalšími zeměmi, zejména Maďarským a Polskem.

Myslíte, že tak široká spolupráce má nějakou perspektivu?

Rozhodně ano. MAS Moravský kras už má dobrého partnera v Polsku, my

máme v Maďarsku hned dva partnery. Jednoho asi 50 km od hranic a druhého na jihu Maďarska. Myslím, že když tyto partnery spojíme, můžeme prosadit svoje záměry. Už dnes máme několik dobrých nápadů. Témat je několik, například obnovitelné zdroje energie, také se dá využít už existující projekt, týkající se mlýnů, protože ty dříve byly všude...



Můžete nám představit region, v němž působíte?

Jedná se vlastně o dvě menší akční skupiny. Do MAS Stará Čierna Voda je zapojeno šest obcí a dalších dvanáct členů z podnikatelského sektoru a neziskových organizací. To představuje asi asi deset tisíc lidí set obyvatel. Z velké části se jedná o ma-

ďarskou menšinu, tvoří asi 80 procent, dál to jsou samozřejmě Slovinci a pár Čechů. Tyto obce spolupracují od roku 2004, kdy vznikl stejnojmenný mikroregion. V roce 2008 jsme se dostali do programu Leader a o rok později jsme získali statut MAS. Druhý mikroregion Dudvák má také svou akční skupinu. Je to dvanáct obcí a asi 17 tisíc lidí. Zalesněné plochy u nás představují jen asi tři nebo čtyři procenta rozlohy. Máme ale hodně orné půdy a vody, zejména pitné, a pod celým územím je i termální voda.

last jsme výrazní pěstitelé zeleniny, především papriky, rajčat, melounů, obilovin a dalších produktů.

Jaká je vaše představa o další spolupráci s MAS Moravský kras?

Právě teď jsme podali jeden velký projekt přeshraniční spolupráce na využití obnovitelných zdrojů energie. Protože na našem území je dostatek slunečního svitu a je bohaté na termální vodu. To představuje na jedné straně například možnost využití slunečních kolektorů, v případě Moravského krasu třeba využití biomasy. Gastronomie a agroturistika představuje další výrazný potenciál. Chceme navázat i na projekt týkající se mlýnů. Bylo by zajímavé vybudovat nějaký lodní mlýn, aby lidé viděli, jak vlastně vypadal.

Jak u vás funguje regionální značení výrobků?

Nejdřív jsem si myslel, že u nás zavedení regionální značky nemá význam. Nedávno k nám přijeli zástupci firmy vyrábějící ovocné šťávy. Sedli jsme si s několika pěstiteli ovoce a ze vzájemné diskuse vyplynulo, že regionální značka potřebná je. Dobré výrobky by mohly pomoci reprezentovat náš region. Dá se říci, že na Slovensku regionální značky ještě vůbec nefungují. Už jsme ale absolvovali jednání na úrovni národní sítě MAS. Diskuse s některými pracovníky ministerstva zemědělství ukázala, že by se mohly značky prosadit nejspíše do roku.

Na tomto poli se naskytá další pole spolupráce, protože u vás už zkušenost máte a my bychom se rádi poučili, jak vytvářet podmínky pro naše výrobce.

Strategický plán Leader

Co budeme letos podporovat

Třináct milionů korun bude MAS Moravský kras v polovině příštího roku rozdělovat v rámci dotačního programu LEADER celkem v sedmi oblastech podpory (tzv. Fichích). Podpořeny budou venkovské projekty zaměřené na ochranu kulturního dědictví, občanské vybavení vesnic a služby, neproduktivní investice v lesích, malokapacitní ubytování a sport, na budování nových pěších tras a rozhleden, na oblast rozvoje podnikání – podporu řemesel a živností, modernizaci zemědělských podniků a podporu potravinářských podniků. Nejvíce finančních prostředků bude vyčleněno na zlepšení občanské vybavenosti a služeb v obcích a na podporu řemesel a živností.

Potřetí bude vypsána oblast podpory zaměřená na drobné podnikatele. Ta byla vyhlášena dvakrát i v roce 2011 s cílem podpořit zaměstnanost v regionu a podporuje zakládání nových a rozvoj existujících podniků nejmenší velikosti, včetně nových živností v oblasti výroby, zpracování a služeb.

Dotaci mohou získat žadatelé z regionu MAS Moravský kras o.s., kteří splní podmínky programu a do poloviny května 2012 připraví a podají v kanceláři MAS žádost o dotaci. Poté budou následovat kontroly žádosti a hodnocení a nejpřínosnějším projektům bude přidělena dotace. Úspěšní žadatele rozšíří řadu již 55 projektů, které byly podpořeny v Programu LEADER za poslední tři roky.

Podpořené projekty v jednotlivých obcích



Rok 2012: Nejvíce přijatých projektů

V loňském roce jsme ve dvou výzvách přijali 28 projektů. Je to zatím největší počet od začátku realizace SPL. Místní akční skupina Moravský kras Podpořila 27 projektů celkovou dotací 11 389 749 Kč.

Fiche	Žadatel	Projekt	Dotace
F1	Obec Kotvrdovice	Naučná stezka – Kotvrdovice dávné a současné	346 500 Kč
F1	Obec Ježkovice	Naučná stezka Černov	328 050 Kč
F1	Barvínek, občanské sdružení	Naučná stezka Rakoveckým úkolím	449 820 Kč
F1	Obec Senetářov	Peší trasa Senetářov	265 500 Kč
F5	Ing. Lenka Lišková	Jezdecktví v Moravském krasu pro všechny generace	444 000 Kč
F5	Mgr. Hana Solnicová	Keramická dílna pod Černovem	83 700 Kč
F9	Eva Sedláková	Výstavba skladů pro krmiva a techniku na rodinné kozí farmě Šošůvka	884 523 Kč
F9	Pštrosi farma s.r.o.	Rekonstrukce stáje a seníku pro hospodářská zvířata	685 006 Kč
F2	Římskokatolická farnost Studnice u Vyškova	Rekonstrukce střechy kostela sv. Jiljí ve Studnicích	991 818 Kč
F2	Městys Protivanov	Restaurování kamenného kříže v Protivanově	189 630 Kč
F2	Římskokatolická farnost Krásensko	Rekonstrukce varhan v kostele sv. Vavřince v Krásensku	232 200 Kč
F2	Římskokatolická farnost Jedovnice	Oprava kaple v Kotvrdovicích	351 000 Kč
F2	Obec Olomučany	Záchrana zvoníčky v Olomučanech	180 000 Kč
F2	Římskokatolická farnost Protivanov	Rekonstrukce fary v Protivanově	449 985 Kč
F2	Obec Lipovec	Restaurování a vytvoření kopie sochy sv. Jana Nepomuckého v Lipovci	285 300 Kč
F2	Římskokatolická farnost Drnovice	Obnova kaple Nejsvětějšího Srdce Páně v Ježkovících	448 200 Kč
F2	Obec Buková	Záchrana zvoníčky v obci Buková	236 549 Kč
F2	Římskokatolická farnost Vysočany u Blanska	Výměna oken v kostele sv. Cyrila a Metoděje ve Vysočanech	439 331 Kč
F2	Obec Podomí	Stálá expozice historie Podomí a jeho významných rodáků	374 400 Kč
F3	FPO s. r. o.	Lezecká stěna v areálu hotelu a půjčovny v Olomučanech	249 960 Kč
F3	MIS PRO s. r. o.	Půjčovna sportovních potřeb v Protivanově	211 684 Kč
F5	František Voráč	Nákup strojů a modernizace truhlářské výroby	660 000 Kč
F8	Mendelova univerzita v Brně	Rekonstrukce památníků na ŠLP Křtiny	193 395 Kč
F8	Obec Spešov	Rozhledna ve Spešově	374 609 Kč
F9	KOJÁL Krásensko, družstvo	Krásensko - dostavba síla	998 500 Kč
F9	ZEMSPOL a. s. Sloup	Úprava podlahového skladu zrnin na aktivní větrání s příjezdovými rošty	786 889 Kč
F9	Pštrosi farma s. r. o.	Pastevní areál pro pštrosí farmu	249 200 Kč

Střednědobé hodnocení strategického plánu

MAS Moravský kras během roku 2011 pracovala spolu s externími odborníky na vyhodnocení uplynulého tříletého období realizace Strategického plánu Leader Nové výzvy a nové příležitosti pro Moravský kras. Smyslem bylo nejen porovnat plánů se skutečnými postupy a realizovanými projekty, ale také otázky na členy sdružení na skutečné chápání pozice MAS v regionu. Hodnocení poskytl reflexi pro přeformulování nebo celkovou změnu strategického plánu. Z výsledků střednědobého hodnocení



je patrné, že z pohledu intervence byly dobře namířeny cíle – potřeby regionu, reálně byly využity zdroje, příjemci využili plně dotace na úrovni projektů. V některých oblastech se projevily převisy žádostí. Některé sektory však nebyly plně pokryty, například posilování péče o přírodní dědictví a síťování místních malých a středních podnikatelů a do značné míry také finalizace zemědělské produkce regionu. Jsou to výzvy, které nás ještě čekají v následujících dvou letech. Z celého hodnocení vyplývá, že pouze statistické údaje nemohou přinést celkový obraz o dopadech činnosti MAS v regionu, vždy je nutné i ověřit skutečnost měkkými metodami, nicméně do konce období by mohla MAS zvolit některé přímé ukazatele cílů, které chce v rámci programu dosáhnout.



Monitorovací indikátory byly stanoveny spíše opatrně, většinou byly již nyní, v polovině období vysoce překročeny. Doporučení je monitorovací indikátory nyní upravit podle skutečného stavu.

Nižší zájem žadatelů o neproduktivní investice v lesích, tvorby pracovních míst a silných ekonomicky podložených partnerství je výzvou pro další období. Zvláště v této oblasti bude upraven strategický plán, upraveny budou i monitorovací indikátory a bude připravena nová výzva tak, aby žadatelé hledali ve spolupráci více příležitosti pro efekt svého podnikání.

ENERGYREGION: nový projekt středoevropské spolupráce



Koncem roku 2010 Monitorovací výbor Nadnárodní spolupráce Střední Evropa rozhodl ve Vídni o nových spolufinancovaných projektech. Ze 112 způsobilých žádostí výbor doporučil k podpoře 28 projektů v oblasti inovací, dostupnosti, životního prostředí a konkurenceschopnosti měst a regionů. K dispozici bylo přibližně 55 milionů eur z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Mezi schválenými je i projekt ENERGYREGION-Efektivní rozvoj rozptýlených obnovitelných zdrojů energie v kombinaci s konvenční energií v regionech. Jeho partnerem je i naše místní akční skupina Moravský kras s rozpočtem 250 tisíc eur. Chceme v regionu zlepšit podmínky pro využívání lokálních obnovitelných zdrojů energie (např. biomasy) a pro zvýšení energetických úspor (např. zateplování domů). Jestli se to podaří, sníží se nejen znečišťování ovzduší skleníkovými plyny, ale domácnosti i obce ušetří část výdajů za energie a sní-

ží se závislost našeho regionu na stále dražších fosilních palivech (uhlí, koks a zemní plyn).

V rámci projektu zjistíme, zda je možné v našem regionu zapojit do energetického systému decentralizované zdroje energie a jaká jsou vhodná technologická řešení. Zjistíme tak, zda je možné, aby byl náš region méně závislý na vzdálených, centrálně řízených zdrojích využívajících zejména neobnovitelné zdroje. Můžeme tak posílit místní ekonomiku, protože ušetřené peníze za energii zůstanou v regionu. Zateplování budov ve větším rozsahu a využívání nových technologií pro využití obnovitelných zdrojů energie může zase vytvořit nová pracovní místa. Náš region se navíc může stát inspirací pro další venkovské oblasti České republiky s obdobnými podmínkami a potřebami.

Pripomeňme si některé skutečnosti:

Do ČR se dováží asi 48 % primárních energetických zdrojů, zejména plyn

a kapana paliva. Republika je schopna do roku 2050 pokrýt třicet procent primárních zdrojů energie z obnovitelných zdrojů energie. V zemědělství pomáhá produkce energetické biomasy udržet existující pracovní místa, vznikají pracovní příležitosti při zpracování biopaliv. Obnovitelné zdroje energie jsou ze své podstaty rozptýlené a jejich využití lépe vyhovují systémy s nižší mírou centralizace. Postihne-li havárie decentralizovaný systém, je počet postižených (výrazně menší, než při havárii centrálních systémů). Decentralizovaný systém postavený na místních zdrojích je méně citlivý na politické situaci, případně na výkyvy trhu s ropou. Spotřebitelé využívající decentralizovaný systém neplatí vzdálené, často zahraniční společnosti, ale místnímu subjektu, který mohou případně spolulavstít. Peníze vyplacené za dodávku energie tak zůstávají v regionu a podporují jeho rozvoj.

V rámci projektu je možné zjistit, kolik energie spotřebujeme v našem regionu na výrobu elektrické energie a tepla a jaké množství emisí tato spotřeba přináší. Můžeme si tak jasně vyčísřit náš příspěvek ke zvyšování obsahu skleníkových plynů v atmosféře. Dále je důležité například zmapovat, jaké máme v našem regionu možnosti využití obnovitelných zdrojů energie se zaměřením na energii solární, vodní geotermální a energii z biomasy. Cíle je zjistit, jaké obnovitelné zdroje



jsou v našem regionu využitelné a jakým způsobem. Díky tomu můžeme vytvořit přehled technologií a investic, které budou v našem regionu preferovány a podporovány – například při povolování staveb nebo vytváření systémů finanční podpory ze strany MAS Moravský kras a programu LEADER.

plánu – pro dosažení vyšších standardů energetické efektivity budov. Navíc obce, které ještě nemají hotový územní plán, mohou určit požadavky začlenit i do tohoto základního dokumentu.

Ve druhé části přináší výsledky právního rozboru možností obcí namísto prodeje stavebních parcel je stavebníkům dlouhodobě pronajímat – a tím jim snížit počáteční investici při stavbě vlastního domu, potenciálně výměnou za jeho lepší provedení pokud jde o energetickou efektivnost.

Třetí část brožury shrnuje výsledky energeticko-ekonomické analýzy typových domů v lokalitě „U trati“. Otázkou, na kterou jsme hledali odpověď, bylo, zda se vyplatí postavit v dané lokalitě domy s lepšími parametry energetické efektivity – zda se vyšší počáteční investice „vrátí“ v podobě nižších nákladů na provoz takového domu.

Věříme, že poznatky a úvahy uvedené v této brožuře budou dobrým zdrojem informací a inspirace. Zároveň doufáme, že i v regionu Moravského krasu postupně převládá snaha o úspory energie se všemi pozitivními důsledky pro místní ekonomiku a životní prostředí.

Různé možnosti úspor energií

ZMĚNY VE VYUŽITÍ ENERGIÍ VE STARÝCH DOMECH



MAS Moravský kras vydala sedm publikací o různých možnostech snižování spotřeby energie v domácnostech: Vytápění a větrání, Jak vybrat energeticky efektivní výrobky, Energetické štítky, energetické audity a hodnocení vlastního domu, Chytré měřiče a inteligentní sítě, Vylepšete si svůj dům – lepší izolace, Drobné opatření ke zlepšení energetické účinnosti vašeho domova, Změny ve využití energií ve starých domech.

Cílem edice je shrnout poslední poznatky o možnostech úspor energie v rodinném domě a podat je způsobem srozumitelným pro širokou veřejnost. Jedná se tedy o praktické rady a návody, které jsou doplněny četnými ilustracemi. Závěr každé brožurky tvoří kapitola s testem, který čtenáři umožní ověřit si úroveň znalostí v daném oboru, nebo ohodnotit úroveň jednotlivých opatření právě v jeho domě.

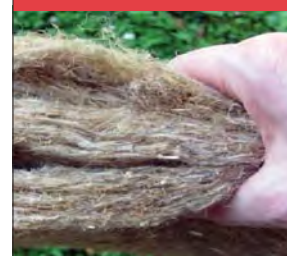
Brožurky mají několik autorů. Základní koncept vytvořili odborníci na stavitelství a úspory energie v Německu. O české znalosti ho doplnil Jan Hollan z Ekologického institutu Veronika, který vycházel ze své vlastní vědecké činnosti a poznatků.

„Chtěli jsme vytvořit dobře uchopitelný a fundovaný podklad pro české domácnosti, který bude v souladu s posledními vědeckými poznatky. Byli bychom rádi, kdyby byly odpovídající informace o možnostech úspor

v domácnostech k dispozici nejen široké veřejnosti, ale i skupinám, které výrazně přispívají k formování veřejného mínění, tedy novinářům, politikům, či pracovníkům státní správy“ říká o vydaných textech Marie Horáková.

Také z tohoto důvodu je text volně přístupný na webových stránkách MAS Moravský kras (www.mas-moravsky-kras.cz/nase-projekty/intense/publikace/). Publikace byly navíc rozeslány do všech obcí v Jiho-moravském kraji a jsou dostupné ve všech jihomoravských okresních knihovnách. Kromě praktických návodů MAS Moravský kras vydala i další dvě publikace. Brožurka „Pasivním domem k aktivním komunitám“ je myšlena jako praktická inspirace (nebo někdy jen odkaz) pro místní úřady. Měla by jim pomoci při podnikání kroků k dosažení

VYLEPŠETE SI SVŮJ DŮM - LEPŠÍ IZOLACE



co nejlepšího energetického standardu budov, při zachování co nejmenší úrovně spotřeby energie. To vyžaduje různá technická opatření, od základů budov až po konstrukci střech. Jejimi autory jsou Jörg Faltn z Německa a Michal Tvrdoň ze Slovenska.

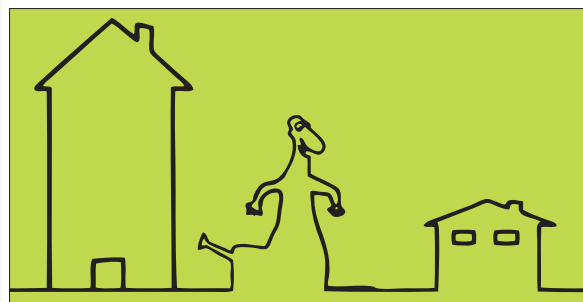
Poslední vydaná brožurka shrnuje poznatky MAS Moravský kras z „miniprojektu“ realizovaného v rámci mezinárodního projektu INTENSE, díky kterému všechny výše uvedené brožurky vznikly.

Miniprojekt v Rájci-Jestřebí



V rámci projektu INTENSE měla MAS Moravský kras možnost zpracovat místně přizpůsobený „miniprojekt“, který důkladně prozkoumal jednak možnost ovlivnit už ve fázi plánování optimální využití prostoru a zahrnul do prostorových regulací požadavky na vyšší standardy energetické efektivity.

Ve spolupráci s městem Rájec-Jestřebí jsme prozkoumali potřebu a možnosti města miniprojekt rozvinuli ve třech rovinách: přemýšleli jsme o možnostech, jak ovlivnit územní plánování směrem k vyšší energetické efektivity v obecné rovině, zkoumali jsme mož-



Krátké filmy pomáhají šetřit

V rámci projektu Intense bylo vytvořeno třináct krátkých filmů, které poskytují jednoduché návody, jak snížit spotřebu ve vaší domácnosti. Filmy se věnují těmto tématům: jak chránit svůj dům v létě před teplem, zateplení domů, hromadné dopravě, cyklistice, certifikátům energetické náročnosti domu, větrání, snížení spotře-

by, standby režimu, urabanizaci, pasivního domu, solárními panely pro ohřev vody, správnému provozu praček a sušiček a energetickým štítkům spotřebičů. Všechna videa jsou ke stažení a volnému použití na webových stránkách MAS Moravský kras (www.mas-moravsky-kras.cz/projekty/intense/filmy/).



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