



Doma v ORLICKÝCH HORÁCH

Noviny pro milovníky Orlických hor, jejich přírody a lidí

Díky nim má region tvář

Potraviny se značkou ORLICKÉ HORY originální produkt® svědčí o kvalitě potravinářské produkce v regionu. Potvrzují to i ocenění, která mnohé z nich nasbíraly.

Například v soutěži Potravina a potravinář roku Královéhradeckého kraje, kterou pořádá Královéhradecký kraj a Agrární komora. V této soutěži už několik let boduje v kategorii pečárnských výrobků Ličenských chléb z Pekárny Lično, která se díky němu stala v minulých letech už šestkrát i celkovým vítězem soutěže. V soutěži přitom rozhodují hlasy veřejnosti a jen vloni se hlasování zúčastnilo téměř 4700 lidí. „Naše pekárna zásobuje území Královéhradeckého i Pardubického kraje a oslovujeme proto hodně lidí. Ličenský chléb má v regionu tradici a spotřebitelé ho znají,“ říká Miroslava Valovičová, obchodní ředitelka společnosti BEAS, které pekárna patří. Chléb nese i národní značku Klasa, a tudíž splňuje sedm nadstandardních kritérií.



Už poněkoličkáte uspěla v soutěži Potravina roku i Podorlická sodovkárna v Rychnově nad Kněžnou, především s jablečným mostem. „Je to přírodní produkt bez chemie, výrobek dob našich babiček. Lidé ocení, když jim chutná,“ dodává jednatel sodovkárny Tomáš Konvalina. Sodovkárna získala ocenění i v minulých ročních soutěže, a to také za přírodní ovocné pálenky, které též nesou logo orlice potvrzující, že jsou originálním produktem z regionu Orlických hor. Mají ho i rychnovská piva a rychnovská Kněžna je prý jedním z piv, které se nejvíce hodí ke guláši. Ale spouť to dosvědčuje třetí místo na Guláš festivalu v Přívratu získané v roce 2011.

Na předních místech soutěže Potravina roku se v kategorii masných výrobků umísťuje i ZOPOS Přestavky s Chlenskou tlačenkou. Je dalším výrobcem, který díky poctivé práci, kvalitě a výrobě z místních surovin dává regionu tvář. „Soutěž bereme jako prezentaci. Je to každopádně dobrá reklama pro regionální výrobce. Daleko lepší než některé soutěže, kde může uspět jen jeden výrobek, který je pak jako jediný propagován,“ říká ředitel společnosti Zbyněk Myšák.

(pokračování na straně 8)



Kapry v Opočně chytají do sítí už přes 400 let

Když rybáři z Kolowratského rybářství v Opočně pořádají výlov, je to vždy na podívání hezký zážitek. V sítích se mrskají kapři, tolstolobici, líni, štiky a amuři. Občas i nějaký ten sumec. Když se objeví kapitální úlovek, to se pak rybáři sází, kolik váží kilogramů. Většina ryb má však tržní váhu.

Ryby se v Opočně chovaly už před více jak čtyřmi sty lety. Tehdy předkové konzumovali hlavně kapra. Ten je i dnes nejvíce vyhledávanou rybou. Váha tržního kapra se pohybuje od dvou do čtyř kilogramů. Do dvou a půl kilogramů je kapr první třídy, více váží výběrový kapr. „Chováme je především na našich hlavních a největších rybnících,“ říká správce rybářství Vladimír Flégl.

Rybáři z Kolowratského rybářství, které patří majiteli zámku v Rychnově nad Kněžnou Janu Kolowratovi Kra-

kowskému, se v současnosti starají o zhruba 330 hektarů vodních ploch pod Orlickými horami. Největšími z rybníků jsou Broumar, Špinka, Tuří, Černíkovický a Jaroměřský. Velké rybníky se vylovují vždy jednou za dva roky. Protože však kapři rostou čtyři roky, chovají se nejprve v menších rybnících, odkud jsou pak do větších převáženi.

Pohled na výlov je idylický, zvláště když je krásný teplý podzim. Avšak práce rybářů je tvrdá. Musí do vody i za chladu, větru a deště. „Nás musí bavit

všechno. U této práce si člověk nemůže vybírat. Ale je to práce v přírodě a žijeme s těmi rybami. Chov ryby trvá čtyři roky, takže vždycky po té době vidíme, co z toho malého plůdku vyrostlo, a pozorujeme celý ten koloběh,“ líčí správce rybářství Vladimír Flégl.

Zákazníci si ryby mohou koupit celoročně kdykoliv během prodejní doby v sídle rybářství u rybníku Broumar v Opočně. Otevřeno je dokonce i v sobotu dopoledne. Rybářství nabízí ryby nejen čerstvé, ale i chlazené, uzené či mražené. Některé speciality jsou i různě kořeněné. Rybáři se shodují, že není nad opočenského kapra. Podorličtí kapři

(pokračování na straně 2)

Cihlová klenba je kumšt

Cihlové klenby stavěli už Sumerové v Mezopotámii před více jak pěti tisíci lety. Tehdy ještě používali nepálené cihly, později se začaly zhotovovat z cihel pálených. Možná už tehdejší stavitelé věděli, že taková klenba vydrží, pokud ji nezničí člověk nebo nevyzpytatelný přírodní živěl, stovky let. Na území českého státu se klenby používají už od 9. století. Dnes jsou mistři v jejich stavění a opravách zedníci ze společnosti Cihlové klenuté stropy Šefl, která sídlí v Hrašticích u Skuhrova nad Bělou téměř na úpatí Orlických hor. Málokdo už umí to, co oni.

Proto je na rekonstrukce kleneb zvou i do zahraničí, třeba až do Francie.

Zakázek mají mnoho i po České republice. Klenby znovu postavili nebo zrezovali pod dozorem památkářů třeba na zámcích Valeč, Třebeš či v pivovarském muzeu Chrám chmele a piva v Žatci, kde šlo o celý komplex klenutých stropů. Letos na ně čekají opravy na Kolowratském zámku v Rychnově nad Kněžnou. Klenby zhotovují také ve starých staveních a chalupách či vinných sklípčích. Staví je i v novostavbách. Jejich majitele totiž láká atmosféra starých časů, kterou klenby navozují. „Zákazníci si je větš-

nou pořizují do místností určených pro společenské posezení. Pro jednoho našeho zákazníka děláme klenutý strop v místnosti, kde bude mít minipivovar,“ říká majitel společnosti Josef Šefl.

Klenby se mu líbily vždy. Pracoval ve stavebnictví už dříve, ale teprve postupně se začal specializovat na cihlové klenuté stropy. „Dřív byly tradicí. Stály skoro v každém druhém domku. Ale v posledních desetiletích je už nikdo nedělal a to je velká škoda. Klenba plní nejen funkci nosnou, ale hlavně estetickou. Když už někdo klenutý strop chtěl, tak jsem se tomu tak nějak začal věnovat já. Práce mě docela bavila a postupem času jsem si na stavby kleneb udělal autoriza-

(pokračování na straně 3)



Po dvaceti letech existence svazku je vhodné si položit otázku, co dál? Vývoj v cestovním ruchu se posunul dopředu a dnes již není náš svazek v Orlických horách jediný, kdo chce tento segment trhu rozvíjet. Malé horské obce dnes trápí především přebujelá státní administrativa a plnění dalších složitých úkolů, které jsou kladeny na jednotlivé obce bez rozdílu v jejich velikosti. Starostové již několikrát v diskusích na toto téma dali zřetelně najevo, že do budoucna vidí činnost svazku právě v této oblasti. Svazky obcí by tak mohly hrát roli zprostředkovatele a administrátora činností, které budou nad síly a možnosti našich obcí.

Petr Hudousek,
předseda DSO Region Orlické hory



Skleněné vitríny v ateliéru krajčářky Jiřiny Rejentové ze Žamberka nabízejí nevšední podívanou. Šperky z ručně paličkových krajky na první pohled přesvědčí o její dovednosti a umu. Práce je její koníček. Pozná se to i kvalitou, precizností a originalitou kraje.

Soupravy šperků pro nevěsty i ženichy, přívěsky, brože, ozdoby do vlasů, také šperky pro společenské události, promoce, rodinné oslavy či návštěvy kulturních akcí. K vidění byly na módních přehlídkách například ve Vamberku, Letohradě, na svatebních veletrzích v Pardubicích a v Praze i na Krajčářských slavnostech ve Vamberku. Právě tam obdržela Jiřina Rejentová diplom za 1. místo za nejzajímavější prezentaci. Ocenění, kterého si velice váží, se jí dostalo v roce 2009. Tedy ve stejné době, kdy získala pro svoje ručně paličkové šperky certifikát a značku

Zdobí nevěsty až v Austrálii

ORLICKÉ HORY originální produkt®. O rok později připravila kolekci šperků pro novomanžele v červenobílém provedení představenou na 14. kongresu mezinárodní krajčářské federace OIDFA pořádaném v roce 2010 v Japonsku na téma svatba.

Paličkování není nic jednoduchého. Záleží na krajčářce, jak jen s několika nitkami, s nimiž na začátku začíná pracovat, naloží. K vytvoření precizního šperku je zapotřebí zkušenost, pečlivost, ale také trpělivost a hlavně talent spojený s touhou tvořit. Techniku ručně paličkové krajky si Jiřina Rejentová osvojovala už od svých deseti let.

Dnes její šperky putují i do ciziny. Nejdál, až do Austrálie, se dostalo víc než deset souprav. Ozdobily tam mimo jiné několik nevěst. Českou paličkovanou krajku prezentovanou Jiřinou Rejentovou obdivují také na Slovensku, v Anglii, Španělsku, Německu, Rusku nebo až v Japonsku. Tam všude totiž nosí paličkové šperky ze Žamberka se značkou ORLICKÉ HORY originální produkt®. Odměnou za odvedenou práci jsou paní Rejentové děkovné dopisy včetně fotografií spokojených nevěst, a to i z různých koutů České republiky.

Zájem o svatební šperky stále převažuje. Nevěsty jsou většinou náročné a mají často nevšední požadavky. S těmi si však paní Rejentová musí jako zkušená krajčářka poradit. Chystá proto nové modely s moderním designem. V kolekci nových šperků přibudou i prsteny. Několik vzorků již má ve svém ate-

liéru. Také připravuje kolekci pro muže, která bude obsahovat luxusní paličkové kravaty a motýlky. Návrhy si už kreslí. Do budoucna chce paní Rejentová ještě rozšířit sortiment paličkové krajky o interiérové doplňky a dekorace. Je si vědoma, že veškerá tato činnost je časově velmi náročná, ale je to pro ni výzva a také touha posunout svoji originální tvorbu o další krok k dokonalosti.

„Největší nabídku šperků mám na svých webových stránkách, které se budou tento rok upravovat a rozšiřovat. Malou prezentaci mám také na pracovním facebooku, kam přidávám aktuální novinky. No a osobně si zájemci mohou šperky prohlédnout a vyzkoušet v mém ateliéru v Žamberku. Každému velmi ráda poradím,“ říká paní Rejentová.

Své šperky zdobí různými druhy barevně sladěných materiálů, perlami, korálky i dražšími kameny. Jejich koupí podporuje domácí produkci. Korálky jsou samozřejmě z Jablonce nad Nisou a ostatní materiál třeba ze Šumperka. Když tvoří návrhy, pak upřednostňuje klasickou kresbu. „Tužka a papír jsou osobitější, z počítače není cítit ta živočišnost,“ vysvětluje významná žamberská krajčářka.

Zakoupit její šperky je možno nejen přímo v ateliéru v Žamberku či přes internet, ale i v městském informačním středisku v Rychnově nad Kněžnou.

*e-mail: jirina@sperky-krajka.cz
www.sperky-krajka.cz
MN*

Kapry v Opočně chytají do sítí už přes 400 let

(pokračování ze strany 1)

chutnají díky tomu, že sádky napájí říčka Zlatý potok. Ta teče z Orlických hor a rybáři o ní říkají, že má čistou pstruhovou vodu, díky které rybí maso získá lepší chuť. Čerstvého kapra zákazníkům i přímo ze sádek vyloví a podle přání vykuchají či z něj připraví filety. Nabízí jej i uzeného.

„Prodej ryb se pomalu zvyšuje, ale má stále rezervy. Třeba spotřeba obyvatel v 16. století se s tou současnou nedá srovnat. Tehdy se ryby jedly mnohem více,“ dodává Vladimír Flégl.

Nejvíce zákazníků má rybářství vždy v období výlovů a Vánoc, které si lidé bez štedrovecerního kapra neumí představit. V posledních letech se prodej ryb zvyšuje i od jara do podzimu díky grilování. V rybářství se pro ryby na gril stavují zákazníci, kteří míří okolo třeba na chalupy do hor. Kromě filetu z kapra si mohou pochutnat i na uzeném pstruhovi, sumci, candátovi nebo štice. Kromě místních ryb jim v rybářství nabízí i mořské makrely. Spolu s rybami jsou k dostání i marinády včetně návodů, jak ryby připravit. Kdo si neví rady, tomu rádi poradí i sami rybáři.

Chov a příprava ryb jsou v dnešní době ekonomicky náročné. „Naši hlavní chovnou rybou je kapr a než vyroste, trvá to čtyři roky. Rybáři se o ryby přitom musí stále starat. My ve zpracovně je potom musíme zpracovávat. Tím cena stále narůstá. Ryba je sice zdravá a její maso kvalitnější, ale každá hospodyně uvažuje ekonomicky. Mnoho lidí se proto



kvůli ekonomické situaci dívá na cenu a koupí si spíše kuřata. Ta jsou levnější, protože vyrostou za čtyřicet dnů. To je proti rybám velký rozdíl,“ vysvětluje vedoucí zpracovny ryb Daniel Vlach.

Náklady zvyšuje i dodržování všech bezpečnostních předpisů a norem. Kvalita opočenských ryb je totiž zaručena nejen čistou vodou v sádkách, ale i systémem kontrolujícím rizika spojená s krmivem, tedy stálou mikrobiologickou a veterinární kontrolou a kontrolou pracovních postupů. Přísnými normami se řídí i zpracování vylovených ryb. „Jsme pod stálým veterinárním dozorem a máme certifikát, že vyrábíme podle přísných pravidel systému HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). To zaručuje vysokou kvalitu a nezávadnost našich výrobků. Vše je monitorované a evidované,“ dodává Daniel Vlach. Ve zpracovně se udí třeba i ryby dovezené ze zahraničí, například pstruzi, lososi či tuňáci.

*e-mail: ryby@kolowrat.com
www.kolowrat.com PB*

Brašnář by život na horách neměnil

Pár kroků od náměstí v Rokytnici v Orlických horách je malá dílna brašnáře Ladislava Hemrlíka. Kdo vstoupí, hned podle vůně pozná, že pan Hemrlík pracuje s kůží. Původně mohl vyrábět hudební nástroje, avšak na školu ho nepustili. A tak zkoušel jít do učení na brašnáře. Jak sám říká, tohle řemeslo ho nakonec učarovalo a soukromě se jím žije už dvanáct let.

Ledacos o jeho povaze vypovídá, že nad jeho sedlářským koníkem, na němž některé výrobky dělá, visí portrét prvního československého prezidenta Tomáše Garriqua Masaryka a hned vedle certifikát, že výrobky pana Hemrlíka nesou

označení ORLICKÉ HORY originální produkt®. Brašnář je zkrátka patriot a Rokytnici by neměnil, přestože je tam mnohem menší kupní síla.

„Na horách je takový pohodovější život a lidé jsou stále pospolití,“ míní pan Hemrlík. Podílel se s kamarády a dalšími nadšenci třeba na obnovení rokytnického masopustu. Líbí se mu totiž, když si lidé tak jako dřív sesedou a popovídají. Nebo když se nebojí udělat si legraci i sami ze sebe. Je i členem klanu skotských horalů a spolu s dalšími členy uspořádal vloni na tradiční Anenské pouti v Rokytnici i skotské hry, které se letos budou opakovat.



V klanu je pět členů, kteří „dělají těžkou atletiku“. Hází třeba kladou či zápolí ve farmářském běhu s pětápadesátikilovým závažím. O zábavu, sport

i nadšení se chtějí podělit i s dalšími zájemci a diváky. „Hry ve skotském duchu pořádáme proto, aby lidé viděli, co takové klání v historii znamenalo. Při takových soutěžích si kmenoví válečníci vybírali nejstatnější muže do své družiny,“ vysvětluje statný brašnář, který se skotskou historií zabývá už leta.

Ve své dílně vyrábí opasky, kabelky, pouzdra, brašny nebo různé kožené doplňky pro členy historických skupin. Aby se uživil, musí mít širší spektrum výrobků. Nabízí je nejen ve svém obchůdku a dílně, kam lidé mohou přijít nechat si je udělat i na míru, ale také na jarmarcích nebo ve vlastním internetovém obchodě.

Zpracovává je poctivě jako staří mistři brašnáři. Šije ručně a z pravé kůže. Oproti těm levným z umělé kůže a dovozu z asijských zemí totiž takové vý-

robky mají podstatně vyšší kvalitu a vydrží mnoho let. Občas spolupracuje i s kovářem, který pro něj ková ozdoby. Do kůží však může na přání zákazníků vložit různé kameny nebo jiné doplňky převážně z přírodních materiálů.

Certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt® získaly brašnářovy výrobky jako jedny vůbec z prvních v regionu už před pěti lety. „Certifikát je výborný, protože pomáhá nám malým řemeslníkům se zviditelnit. Před turisty a vůbec kýmkoli nás trochu vypíchne. Snad to bude i dál k užtku. Doufejme, že díky němu budou výrobci dodržovat kvalitu či další podmínky, které pro jeho udělení museli splnit,“ dodává Ladislav Hemrlík.

*hemrlik@centrum.cz
www.hemr.biz PB*

Dřevěné hračky z podhůří znají už v celé republice



Na dřevěných hračkách od pana Karla Jirsy z Pohoří u Dobrušky mohou děti na jarmarcích oči nechat. Na řemeslném trhu pořádaném vloni během festivalu regionálních značek ve Štamberku se po nich jen zaprášilo. Zájem o ně byl také na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích. Nejčastěji se s nimi však setkáte na jarmarcích v Orlických horách a jejich okolí. Nově

jsou i na internetových stránkách www.drevenakaca.cz.

Se dřevem pracuje pan Jirsa rád, protože krásně voní a je čisté. Hračky vytváří z různých druhů dřeva, často z bukového či jasanového. Nejraději má však javor. „Nevím, čím to je, ale s ním se mi dělá líp. Ale abych neuražil buk, ten je také dobrý,“ usmívá se pan Jirsa. Zatímco dřív vyráběl hlavně různé bytové doplňky či vybavení interiérů, v současné době výroba hraček tvoří asi šedesát až sedmdesát procent objemu jeho práce. To vše poté, co jeho hračky obdržely označení, že jsou pravým výrobkem z oblasti Orlických hor. Značku ORLICKÉ HORY originální produkt® získaly nejen za výrobu

šetrnou k přírodě, ale i poctivou práci, řemeslnou tradici a propagaci regionu.

Hračky navrhuje pan Jirsa spolu se svou rodinou. Vyrábí třeba dřevěné kasičky v podobě tradičních prasátek, malé kolotoče se sněhuláky či autíčky, stavebnici hradu nebo veselé figurky. Velkému zájmu se těší barevné káči a joja. Novinkou je káča „obracečka“, která se po dobrém roztočení otočí o 180 stupňů.

Nově mají jeho výrobky osvědčení od Institutu pro testování a certifikaci ve Zlíně, že jsou nezávadné a bezpečné pro děti od tří let. „Některé matky se občas zajímají, co je na hračkách za barvu a lak. Jsem proto rád, že získaly certifikáty, které potvrdily, že hračky

jsou nezávadné. Dalo to hrozné práce a nějakou korunu to stálo,“ říká pan Jirsa.

Kromě hraček vytváří třeba i misky, které lidé využívají například na sušené ovoce či ořechy. Vyrábí je z ovocných dřevin jako třeba z ořechu či švestky. Každé dřevo má jinou vůni a kresbu, proto i každá miska je svým způsobem jiná.

Letos hračky pana Jirsy potkáte třeba na porcinkuli v Opočně, jarmarcích v Letohradu, v Kohoutově u Dvora Králové nad Labem či na Annenské pouti v Rokytnici v Orlických horách. Na ni se už výrobce těší, protože si pochvaluje tamní atmosféru. Pohoda tam totiž byla i před Vánoci během řemeslného trhu v rokytnickém zámku. „Přijeli



jsme odtamtud šťastní. Byli tam příjemně naladěni lidé a vše se odehrálo v hezké atmosféře,“ líčí manželka pana Jirsy Marie, která mu pomáhá a na jarmarky ho doprovází.

Pana Jirsu také mrzí, když se na řemeslném trhu objeví vedle jeho hraček levné dovážené z Číny, které prodejci vydávají za pravé řemeslné výrobky.

*e-mail: k.jirsa@quick.cz
www.drevenakaca.cz PB*

Když se řekne „pilný jako včelička“

Zavedeme Vás do podhůří Orlických hor, neveliké obce Kameničná (420 m. n.m.), kterou najdete při cestě ze Žamberka do Rokytnice v Orlických horách. Na rozloze 455 hektarů tam žije 336 obyvatel, složením mužů a žen je to tak půl na půl, převážně zaměstnaných v zemědělství. Proč míříme právě tam? Vyzpovídáme totiž paní Lenku Skalickou, která se spolu s manželem Milanem stará o včelstva a vyrábí potivý český med a další včelí produkty.

„Z včel čiší energie, která člověka při práci doslova nabíjí,“ říká Lenka Skalická.

Přestože mají s manželem starosti až nad hlavu, byla ochotná se s námi podělit o své zkušenosti.

„Naplánovali jsme si rok 2012 pěkně od samého začátku, práce je až nad hlavu. Na druhou stranu se má člověk na co těšit. Máme to takové dobrodružné. Naše práce spočívá převážně v získávání včelích produktů, hlavně medu a jejich následném stánkovém prodeji a prodeji ze dvora. Produkce medu od současného počtu včelstev nám akorát pokryje množství potřebné k prodeji. Proto jsme v loňském roce zvažovali, zda dále navyšovat včelstva a tím produkci medu, prodávat je za nerentabilní ceny do výkupu (tyto ceny jsou sni-

žovány dovozem velice levného medu ze zemí mimo Evropské společenství), či rozšířit svoji činnost o jiné včelařské odvětví. Nakonec jsme se rozhodli založit rozmnožovací chov včelích matek. Letos již druhým rokem chováme matky včely kraňské,“ říká Lenka Skalická.

Co je všechno zapotřebí připravit na včelařskou sezónu?

„V zimním období, během ledna až března, kdy jsou včely zazimovány a po vánočních svátcích dřímá i stánkový prodej, jsme začali s truhlářskou výrobou nových úlů pro vlastní včelstva. V jarním období pokračujeme také v zakládání permakulární zahrádky. Směřujeme ji k tomu, aby byla užitečná od jara do podzimu nejen pro nás, ale také pro včelky, aby zde stále něco kvetlo a my všichni se tu cítili dobře. Nadprodukcí výpěstků z naší ekozahrádky seženete spolu s výborným medíkem na farmářských trzích v okolí nebo u nás doma. Musíme vše naplánovat a provést tak, abychom se mohli těšit z plodů této pěkné a smysluplné práce.“

Vaše výrobky mají certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt®. Jak Vám tato značka pomáhá a jak ji vnímají zákazníci?



„Logo značky na první pohled zákazníkovi napovídá, z jaké oblasti náš med pochází. V dnešní době, kdy se na českém trhu objevují medy z dovozu, je informace o původu důležitá. Regionální značka zaručuje také kvalitu a usnadňuje tak prodej našich výrobků. Zástupci místní akční skupiny, která značení zajišťuje, se starají o propagaci regionálních produktů a pomáhají nám, malým živnostníkům, dostat se do povědomí lidí a naopak lidem získat kvalitní med z daného regionu.“

Jen pro zajímavost. Jestlipak odhadnete, jak daleko létají včely sbírat pyl?

Paní Skalická nám dala odpověď i na tuto otázku: „Létají až do vzdálenosti pěti kilometrů od svých úlů, záleží na tom, kde najdou pastvu.“

Jaké včelí produkty nabízíte?

„Kromě našeho medu a našich ručně vyráběných svíček ze včelího vosku nabízíme i další výrobky ze včelích produktů od jiných, výhradně českých výrobců. U nás seženete například propolisové tinktury, masti, pleťové krémy, krémy na ruce se včelím voskem, medovinu a bylinkové sirupy s medem.“

e-mail: medovinka@centrum.cz

Parní pec peče i housky a rohlíky ve velikosti XL



Takový domácí chléb z parní pece od Kalousů v Rokytnici v Orlických horách je opravdová lahůdka. Jak potvrdila majitelka pekárny paní Marie Kalousová, jeho příprava je časově ná-

ročná. Avšak vzhledem ke stálému zájmu nejen místních obyvatel, ale i turistů, se peče neustále. Ostatně jako i další vyhlášené rokytnické pečivo. Ať jsou to třeba sýrové rohlíky, makové záviny, vánočky, mazance nebo „jen“ rohlíky a housky. Ty se dokonce vyrábí i ve velikosti XL, takové „pro chlapy“.

Receptura je přísně dodržovaná a v pečivu není žádná chemie. „Velkou pozornost věnujeme výběru mouky. Proto jsme si zvolili dodavatele až z Moravy,“ říká Marie Kalousová. Prvním předpokladem pro výrobu jsou totiž podle ní kvalitní suroviny, potom je to samozřejmě originální receptura. Ta se v případě rokytnické pekárny předá-

vá z generace na generaci. Pekárna má dokonce velmi bohatou historii. Je o ní vůbec první záznam v okrese Rychnov nad Kněžnou již z roku 1873.

Jedinečný chuťový požitek z rokytnického pečiva spočívá i v peci. Z každé pece totiž chutná jinak a v Rokytnici mají unikát – klasickou parní pec. Je stará už víc jak šedesát let a stále slouží. „Peklo se v ní ještě za bývalých Němců,“ dodává paní Kalousová. Když se do pece nasází pečivo, pustí se pára, a už se peče. Právě pára pak dává pečivu neopakovatelně výraznou chuť.

Nic by ale nešlo bez pekařů. Na svůj tým se paní Kalousová může spolehnout. „Díky stabilizovanému stavu za-

městnanců i jejich pracovní dovednosti a obětavosti nejsou problémy, ani když je potřeba na čas nahradit nemocného kolegu,“ oceňuje své šikovné spolupracovníky paní Kalousová.

Rokytnické pečivo můžete dostat nejen v prodejně U Kalousů na rokytnickém náměstí, kam putuje přímo od pece ještě teplé, ale i v obchodech potravin v širokém okolí. Nechybí v Žamberku, Rychnově nad Kněžnou, vozí se i do Potštejna nebo Helvíkovic. Rozvoz je bezproblémový, a tak výrobky označené certifikátem ORLICKÉ HORY originální produkt®, ty od Kalousů, se přičinily o dobré jméno pekárny a v neposlední řadě i brány Orlických hor – města Rokytnice.

MN, PB

Máte zlaté ručičky, vzkazují zákazníci do dílen Kopeček

Na řemeslnou tradici obce Bartošovice v Orlických horách navazuje činnost tamních chráněných dílen Kopeček. O nich jste se mohli dozvědět v každém čísle našich novin věnovaných výrobkům s certifikátem ORLICKÉ HORY originální produkt®. Chráněné dílny pro výrobky svých tkalcovských a keramických dílen certifikát získaly jako jedny z prvních. Později přibýlo i označení pro výrobky z košíkářské dílny.

Začneme představením místa, kde se dílny nachází. V nejvýchodnější části Královéhradeckého kraje východně od Rokytnice v Orlických horách leží v nadmořské výšce 580 metrů nad mořem horská obec Bartošovice. O zřejmě nejstarším slovanském sídlišti v údolí Divoké Orlice je dochována první písemná zmínka z roku 1548. Také je doloženo, že po roce 1900 byla tato obec významným řemeslným centrem.

Chráněné dílny sídlí v bezbariérově upravených prostorách bývalého statku nedaleko návsí a slavnostně se otevřely před šesti lety. Jejich vybudováním získali pracovní příležitosti stálí obyvatelé a pracovní terapie postižení lidé. Sdružení Neratov, nezávislé, nepolitické a nestátní občanské sdružení, tak vytvořilo další podmínky pro obnovení živo-

ta pohraniční obce. V provozu byly od roku 2007 nejprve jen dvě chráněné dílny, keramická a tkalcovská, o rok později však vznikla další – košíkářská. Lidé s postižením v dílnách za pomoci asistentů vyrábějí ručně malované a batikované oděvy, tkané koberečky a tašky, šité hračky, trička s malovanými obrázky a další textilní doplňky. Dále to jsou keramické misky, hrníčky, formy na pečení, zvonečky, kachle a drobné dekorace, proutěné košíky, podnosy a ozdoby z pedigu.

V dílnách vznikají opravdu originální dílka, která si lidé kupují pro radost svou nebo svých blízkých, jimž je dávájí jako dárky. Dodnes všechny v dílnách těší, že jim jedna zákaznice napsala, že mají zlaté ručičky.

Mezi nejpopulanější osoby, které se podílí na úspěchu a věhlasu dílen, patří pan Vladislav Bukáček. Práci na zvelebení Kopečku, aby byl pro návštěvníky přívětivý a útulný, věnoval mnoho úsilí. Stejně tak různým tam pořádaným akcím. „Největší zájem je tradičně o keramické hrníčky a šité hračky. Naše keramické kachle se dostaly až do Indie a čajový servis až do Brazílie. Ze zajímavých zakázek v letošním roce mohou jmenovat například výrobu 400 kusů

velikonočních pomlázek pro společnost ČEZ nebo 1400 pohankových polštářů pro ČSOB. Samozřejmě v předešlých letech toho bylo daleko víc. V současné době jsme přijali velice zajímavou zakázku pro Linku bezpečí. Několik tisíc pomněnek z filcu na spínacím špendlíku a na gumičce z našich dílen má od 25. května své majitele, kteří si květinu zakoupili v rámci Pomněnkového dne. Po celé republice totiž proběhla akce, která upozornila na problematiku pohřešovaných dětí,“ říká pan Bukáček.

Pro zákazníky mají i během letošní letní sezóny nachystané exkurze do dílen s ukázkami řemesel. Po objednání třeba i kovárny, kterou venku spolu s hrnčířskou a chlebovou pecí postavili před časem. Během návštěvy se nejlépe přesvědčíte o dovednosti pracovníků dílen a můžete si prohlédnout prostředí, ve kterém vznikají výrobky, o něž je po celé republice stále větší zájem. K tomu jistě přispívají také informační střediska v okolí, kde si jako suvenýr s označením ORLICKÉ HORY originální produkt® můžete výrobky z dílen zakoupit. Najdete je i na různých akcích, jako jsou jarmarky či veletrhy. Výrobky dílny dodávají také do e-shopů www.alza.cz a www.ctyrlistek.eu.



Návštěvnost na Kopečku závisí na ročním období. V zimě tam přijde nahlédnout 10 až 20 lidí týdně, v letních měsících je to 50 až 100 lidí. Je to i díky značení místních originálních produktů, které už mnozí lidé cíleně vyhledávají. Zajímavá je nabídka akcí, které jistě přilákají celou řadu návštěvníků a turistů pobývajících v Orlických horách. V červnu se na Kopečku pravidelně koná Den otevřených dveří s možností nákupu výrobků a hudebním vystoupením. Tradici má i prodej výrobků během srpnové poutní slavnosti v nedalekém Neratově, kde Sdružení Neratov obnovu-

Cihlová klenba je kumšt

(pokračování ze strany 1)

ci, osamostatnil se a začali jsme se zabývat výhradně cihlovými klenutými stropy,“ říká pan Šeřl.

Klenby jsou obdivovány nejen proto, jak vypadají, ale s jakou pevností stropy udrží. Lidé, kteří se rozhodnou obnovovat staré budovy, by proto neměli nahrazovat původní klenby jinými technologiemi. Postavit a vůbec vyprojektovat takovou klenbu není nic jednoduchého. Její vytvoření bylo vrcholným projevem stavitelského umění a obrazem jeho vyspělosti už ve středověku. Stejně tak i dnes je to majstrštyk, který si žádá nejen mistrů zedníků. Základem klenby je bednění, které musí na míru přesně udělat mistr tesař. Na bednění používají tesaři dřevo z lesů Orlických hor od společnosti Lesy Janeček. Ta někdy sama dodává bednění sestavené na míru s milimetrovou přesností.

„Opravdu kvalitní bednění je někdy těžší práce, než vlastní vyzdění. Je spousta druhů klenutých stropů a pro každý je nutné jiné. V případě křížové klenby, která je k vidění například v mnoha klášterech, je bednění náročnější. Stejně tak statika a vyzdívání. U takové valené klenby, která se většinou dělá ve vinných sklípčích, to naopak není nic náročného,“ říká Josef Šeřl. Podpůrná konstrukce musí být pevná, aby klenbu unesla, a zároveň sestavená tak, aby ji bylo možné snadno najednou uvolnit. „Stejněměrně sesednutí klenby při odstraňování bednění totiž brání vzniku trhlin,“ dodává pan Šeřl.

Před samotnými pracemi se však v první řadě nesmí zapomenout na statika, který každý klenutý strop individuálně posoudí. Výpočty jsou náročné, protože je zapotřebí přesně znát tlakovou a tahovou sílu v cihlovém zdivu. „Je spousta druhů kleneb a každá roznáší sílu jiným způsobem. Vzhled klenby je volbou investora. Statik však poté musí vypočítat, jaká váha bude působit na boční stěny a rohy. Dozvíme se od něho také, zda máme udělat jednu či dvě vrstvy cihel na sebe. Už ve fázi návrhu stavby proto musí spolupracovat i s projektanty, aby podle toho navrhovali tloušťku zdí,“ přibližuje přípravné práce pan Šeřl.

*PB
e-mail: sefl@sefl.eu, www.sefl.eu*

*e-mail: kopecek@neratov.cz
www.kopecek.neratov.cz*

MN

Dobrou chuť pekaři přejí srdcem



Poctivá práce pekaře je tvrdá dřina. Aby si lidé v Deštném v Orlických horách, Dobrušce nebo v Solnici už brzy ráno pochutnali na krajici čerstvého pravého žitného chleba, Karel Rezner přichází do rodinné pekárny v Deštném už v jednu v noci. Jen vejde, má plné ruce práce. Denně spolu se svým spolupracovníkem připravují až 450 bochníků, které každý pozná nejen podle jedinečné chuti, ale i podle namalovaného srdce.

Tím totiž pekaři z Deštného přejí lidem dobrou chuť už čtyřiařacet let. Díky poctivému složení a tradici proto deštenský chléb patří mezi pravé originální produkty z Orlických hor.

Již děda pana Reznera se v roce 1916 vyučil pekařem a od roku 1934 měl malou pekárnu u Chlumce nad Cidlinou a později od roku 1946 u Mělníka. Otci Karla Reznera však totalitní režim pokračovat v živnosti nedopřál. V roce 1962 se mu alespoň podařilo přestěhovat spolu s rodinou do Deštného, kde začal s manželkou pracovat v tehdy už znárodněné pekárně. Tu předtím již od roku 1931 provozoval německý pekař pan Pola, jehož potomci dodnes pekárnu navštěvují. Nad pekárnou rodina Reznerova žila a v tomto prostředí Karel Rezner vyrůstal. Do tajů pekařiny ho zasvětil jeho otec. „S tátou jsem pek l už v sedmi letech,“ vzpomíná pan Rezner. Není divu, že mu pekařina přirostla k srdci. V roce 1990 se proto s rodinou rozhodl pokračovat v rodinné tradici a pekárnu koupili od restituentů.

Deštenský žitno-pšeničný chléb je vyhlášený. Reznerovi k jeho výrobě využívají tradiční recepturu, jakou se pek-

lo už před více jak sto lety snad v každé vesnici a každém městě. Technologie pečení pochází z knihy, která byla vydána už v roce 1902. Karel Rezner ji dodnes uchovává skoro jako poklad, byť recepturu má dávno vrytou do paměti.

Chléb výborně chutná, voní a má křupavou popraskanou kůrku díky vyššímu obsahu žita. Obsahuje ho podle původní receptury poctivých 70 procent. Dnes už je proto raritou a navíc se musí dělat ručně. Přitom jak Karel Rezner vysvětluje, teprve když se v sedmdesátých letech minulého století začala v pekárnách používat strojová výroba, poměr obsahu pšenice a žita se otočil. Těsto s vyšším obsahem žita je totiž lepkavé a stroje by zalepilo. Navíc je dražší. Proto ho dnes velké pekárny do těsta mnoho nedávají.

Kynutí těsta probíhá pomocí tradičního přírodního žitného kvasu, který si v pekárně vyrábí sami. Do chleba proto nedávají droždí a ten je tak zdravější. Díky kvasinkám také žito v chlebu „pracuje“, a proto zůstává vláčný i po několika dnech. To láká zákazníky, kteří si ho kupují třeba na dlouhé cesty, když jedou do zahraničí na dovolenou.

Kvas se musí postupně připravovat už od večera ve čtyřech dížích. Po vykynutí se těsto naválí a hotové bochníky se

ukládají do ošatek s moukou. Pekaři je pak sází dřevěnou lopatou do pece, v níž se pečou při teplotě až kolem 300 stupňů Celsia. Na lopatu bochníky hází, protože díky tomu mají bílou kůrku. Jakmile je várka dopečena, v pekárně to krásně zavoní a bochníky s kůrkou zbarvenou do zlatova pekaři vyrovnávají na dřevěné rošty, kde chladnou. Ani po šesti hodinách, kdy je těsto ze všech díží zpracováno a dopéká se poslední várka, si Karel Rezner neodpočine. Bochníky se vydá rozvážet do obchodů v podhůří. Polovinu týdne je vozí do obchodů na jedné straně Rychnovska, druhou polovinu týdne na tu opačnou. Takhle pracuje až šestnáct hodin denně. „Je to kolo-toč. Aby bylo chleba z čeho péct, musím kvas do díží zadělávat každé odpoledne a večer, množit se musí i v sobotu a v neděli,“ říká Karel Rezner.

Kromě něj a jeho spolupracovníka pracuje v obchůdku u pekárny ještě jeho žena. Víc lidí už by malinká pekárna neuzivila. Situaci přitom nemá v poslední době, kdy ceny energií a dalších nákladů neustále rostou, jednoduchou. Pravý žitný chléb si zákazníci zatím našťestí stále najde, byť jich není mnoho.

„Kdo už ví, že náš chleba je dobrý, tak si ho koupí. Takových lidí je ale málo,



nebo jim je jedno, co jedí. Utrácí za zbytečnosti, ale jedí třeba chleba plný chemie a otrub. Poctivý chléb bez chemie, jaký pečeme my, se už dělá málokde. Všude přidávají umělé kvasy, barviva, octany a hodně droždí, a to je pro organismus špatné,“ říká Karel Rezner.

Přestože má náročnou práci, baví ho. Je prý krásné, když si lidé libují, že jim chutná a pochvální i svého pekaře. „Za to jim děkuji. Je z toho dobrý pocit, který zahřeje na srdci,“ vzkazuje Karel Rezner. Vedle pekárny stojící přímo pod lyžařskými sjezdovkami před časem postavil i penzion, jehož návštěvníci si mohou dopřát čerstvý chutný chléb každé ráno. O tom, že je o co stát, svědčí, že si pro něj chodí nejen místní, ale i turisté a někteří labužníci pro jeho chuť přijíždí z daleka.

PB

Výroba svíček jí přináší radost

Svíčky paní Jany Prokopcové seženete na různých trzích a jarmarcích v regionu, na které právě zavítá. Nebo se za nimi můžete vydat do její výroby v Letohradě.

Už samotná návštěva města, které leží při soutoku Tiché Orlice a Lukavického potoka, stojí za to. Zaujme zámek s nádherným parkem, barokní kostel sv. Václava s ojedinělou štukovou výzdobou z konce 17.století či na náměstí stojící monumentální morový sloup. Historické jádro tvoří městskou památkovou zónu. Bohatá historie, krásná a nezničená příroda, zajímavý kulturní a společenský život vytváří z Letohradu místo, kam se lidé rádi vrací. Na náměstí sídlí informační středisko, kde se můžete dozvědět víc nejen o městě a okolí, ale doporučí vám třeba návštěvu vyhlášeného letohradského Muzea řemesel. Nebo poradí, kam se vydat právě za paní Prokopcovou. Její výrobky totiž znají a doporučují je.

Už desátým rokem vyrábí paní Prokopcová svíčky v malých pronajatých prostorách. Začalo to vlastně zcela náhodně, když od známého obdržela vět-

ší množství vosku. O něm říká, že je „úžasnou tvárnou hmotou“. Jak s ní pracovat musela nastudovat z knih. Pak si obstarala formy a začala zhmotňovat svoji „chuť“ dělat něco, co v blízkém okolí nebylo“. Svíčky nově upravuje barvami a voskem. Mezi posledními produkty najdete zajičky a ovečky. Z vánočních motivů jsou to především andělíci, stroměčky a zlatá prasátka. Certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt® získala v loňském roce za motivy domácích zvířátek. „Od značky si slibuji větší prosazení na řemeslných trzích a větší zájem zákazníků o takto značené zboží místního původu,“ věří paní Prokopcová.

Svíčky si můžete zakoupit nejen přímo v její výrobně, ale i v Muzeu řemesel. Na prodejních výstavách, pořádaných Městským muzeem, dostala paní Prokopcová příležitost předvést své výrobky již několikrát. Lidé rádi a se zájmem sledují ukázky výroby. Touha vytvářet zajímavé výrobky se stala pro paní Prokopcovou koníčkem, který jí přináší radost.

MN



Na tradici sklářů z Orlických hor navazují manželé Marie a Milan Hájkovi z Orlického Záhoří.

„Je obrovské štěstí, že se nám práce stala láskou i koníčkem. Přejeme všem výtvarníkům a řemeslníkům, aby i oni měli radost a štěstí z klientů a své práce,“ říkají Hájkovi.

Precizně, s láskou a pokorou ke sklu, vznikají výrobky, které obdivují lidé po celé republice i v zahraničí. „Máme velkou radost, že lidé začínají vyhledávat a investovat do kvality ručně vyráběných výrobků. Stále častěji si uvědomují, že nelze srovnávat lampu Tiffany od čínského výrobce s naším originálním výrobkem se zárukou,“ říká paní Hájková.

Výroba manželů Hájkových má dost široké zaměření. Tvoří Tiffany lampy, vitráže, závěsné vitrážové obrazy, skleněné

Sklo je jejich prací i láskou

mozaiky, originální šperky. Dále dělají vitrážové výplně oken a dveří, dělicí stěny či vývěsní štíty. To vše i na zakázku.

„Máme dohromady jen čtyři ruce a pracujeme průměrně 14 až 16 hodin denně. Potřebovali bychom spolupracovníky. Přes týden pracujeme, abychom uspokojili objednávky, a v období od května do Vánoc se o víkendech prezentujeme na řemeslných akcích u nás i v zahraničí. Těší nás příznivé ohlasy na naše výrobky. To, že se na nás stále častěji obrací se žádostí o výrobky i galerie a obchody, je jen důkazem, že naše poctivá práce je velice kladně hodnocena a výrobky vyhledávány. Věta „Máte zlaté ruce“ je tou největší odměnou a oceněním našeho snažení. Někdy se neubráním slzám. V tu chvíli je jasné, že naše práce není marná. To, že někoho potěšíme, nás motivuje jít a snažit se dál,“ svěruje se Marie Hájková.

Hájkovi připravují projekt založený na „léčbě barevným sklem“, který počítá se zřízením galerie a sklárny i s ubytovacími prostorami. Tam si klienti, kteří potřebují aktivní odpočinek a trápí je deprese, mají odpočinout. „U nás si budou moci vyzkoušet některou výtvar-

nou techniku a pobyt doplnit aktivitou v přírodě. Nejen léčba, ale i zkvalitnění cestovního ruchu v Orlických horách, to jsou naše hlavní záměry,“ říká Marie Hájková. Sklárna je stále ve fázi budování stejně jako galerie. Výrobky proto zatím vznikají v provizorních podmínkách v bytě. A větší objekty jako dveře či okna se musí vyrábět na půdě, což je komplikované. „Jsme zavaleni prací, ale v těchto podmínkách není možné vyhovět všem požadavkům. Bohužel chybí peníze na dokončení a neustále se potýkáme s byrokracií i závisť,“ míní Marie Hájková. Přesto věří, že dostavět sklárnu a zpřístupnit i galerii se podaří.

Rádi by svoje aktivity propojili i s Poláky. Vždyť Orlické Záhoří se nachází přímo na hranici s Polskem a díky vybudovanému hraničnímu přechodu a rekonstrukci vozovky je doprava především autemobílem ideální. Život na tomto konci regionu tak dostává stále nové impulzy a spojení s polským pohraničím přispívá k obohacení celoroční nabídky kulturních a sportovních akcí.

e-mail: hajkovi-vitraze@seznam.cz

MN



Kdo by si nepochutnal na voňavém makovém koláči od babičky nebo na bramborových špalíčcích posypaných mákem. Navíc při tom udělá i něco pro své zdraví, neboť mák je významným zdrojem vápníku rostlinného původu. Poctivého máku určeného pro pekařské účely se ale v České republice produkuje stále méně. Pěstitelé na úkor máku

Napravují pověst poctivého českého máku

vysazují jiné plodiny, které v současné době vykazují vysokou výkupní cenu, jako je řepka, kukuřice, cukrová řepa či luskoviny. Bez máku ale pekárny a spotřebitelé být nemohou. A tak obchodníci nakupují mák z dovozu například ze Španělska, Francie, Turecka a Tasmánie a míchají ho nebo ho zaměňují za poctivý český mák. Avšak ten z dovozu je úplně jiný, pěstuje se především pro farmaceutické účely, takže výsledná chuť a kvalita není „to pravé makové“. O kvalitu máku produkovaného v České republice a jeho dobrou pověst se zasazuje společnost Labris z Dobrého v Orlických horách, která mnoho let patří k významným pěstitelům a výrobcům osiva máku.

„Chceme spolu s dalšími pěstiteli prosadit, aby poctivý český mák nesl chrá-

něné zeměpisné označení původu,“ říká Otakar Krásný ze společnosti Labris.

Maková pole k Orlickým horám a jejich podhůří patří. Mák je tradiční plodinou, kterou zde pěstovali obyvatelé už před mnoha desítkami let. Obstál totiž v horských podmínkách podobně jako len, a tak obyvatelé příliš na výběr, čemu se na polích věnovat, neměli. Navíc bez máku se dříve v domácnostech neobešli, často se konzumoval a byl proto i významnou tržní komoditou.

Aby společnost Labris propagovala spotřebu a konzumaci máku, získala pro balíčky s mákem modrým certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt®. Společnost získáním certifikátu podporuje také místní akční skupinu POHODA venkova, která značení místních výrobků certifikátem Orlic-

ké hory originální produkt zaštiťuje, a již je členem.

Mák modrý je vysoce kvalitní, protože ho sklízí speciální metodou nazývanou Precise, kterou i sami vyvinuli. Metodu používá Labris především k získání osiva máku vysoké kvality. Má má díky metodě vysokou čistotu a je minimálně poškozen. „Minimální poškození semen máku je důležité, protože poškozený mák hořkne a žlukne,“ vysvětluje Otakar Krásný. Společnost dbá i na šetrný přístup k životnímu prostředí, neboť minimálně používá postřiky.

Technologie vylepšeného zpracování makovic Labris dosáhl díky mnohaletým zkušenostem v oblasti své činnosti. Společnost byla založena v roce 1997 a v současné době obhospodařuje zhruba 480 hektarů orné půdy. Kromě

specializace na výrobu osiv máku setého, která je nosným programem firmy, dále produkuje osiva svazenky vrtičolisté, ostropestřce mariánského a jarních obilovin. Poskytuje i poradenství při pěstování máku. Má na to tým profesionálních poradců, kteří si vědí rady při zakládání porostů, v boji proti plevelům, chorobám a škůdcům nebo při výživě máku. S nimi mohou odběratelé osiva Labrisu komunikovat neomezeně.

V současné době Labris pracuje na projektu dodávek vysoce kvalitního českého modrého máku na domácí a zahraniční trhy. Spotřebitelům ho bude dodávat pod chráněnou značkou v zabalovaných baleních o váze 25, 300 a 1100 kilogramů. Tím se bude snažit o nápravu dobrého jména českého máku, které v poslední době kvůli účelům obchodníků bylo mícháním sníženo.

e-mail: labris@labris.cz

www.labris.cz PB



 S Kačenkou a Rampuškem společně za regionálními výrobky



Orlické hory od jara do podzimu

„Vykované zvonečky permoniků probudí vodního krále a svým jemným zvukem vítají jaro, které přichází do hor zlehka, s rozvahou, jakoby se příroda nechtěla vzdát bílé peřiny.“

Opravdu, skromná květinka charakteristická pro Orlické hory, bledule jarní, oznamuje všem, že starostlivý Rampušák předal vládu princezně Kačence, stejně skromné a nenáročné jako ta květina.

Se svou družinou teď bude vládnout až do podzimu, starat se o své hory, obyvatele i návštěvníky. Možná ji někde potkáte, až vyrazíte třeba s celou rodinkou na výlet za poznáním hor, které Vám učarují svojí malebností, pestrostí květeny i vlnitou náručí lesů. Cestou můžete ochutnat třeba borůvky, mali-

ny a později nasbírat i houby, zastavit se na dobrý borůvkový koláč na Šerlišském Mlýně a nebo ochutnat cibulačku u Rampušáka v Rokytnici. Cílem zajímavého výletu může být i návštěva některého z místních řemeslníků či pouhé zakoupení regionálního výrobku pyšního se značkou ORLICKÉ HORY originální produkt®.

Připraveni jsou i na informačních střediscích, a tak neváhejte a vydejte se do Orlických hor a možná i dál, přes hranice, do hor Bystřických. Pramení tam totiž řeka Divoká Orlice a tak jeden výlet můžete naplánovat právě tam. Bud'te vítáni, a pokud se budete v horách cítit jako v pohádce, spokojená bude nejen vládkyně hor princezna Kačenka, ale všichni, kdo se o to zaslouží. DSO

Kačenčina pohádková říše

Vstupte, jste vítáni. Jen zlé síly, stejně jako Zloba a Závist mají vstup zakázán. Možná, budete-li mít štěstí, potkáte i samotnou vládkyni Orlických hor, princeznu Kačenku.

Pohádkové postavičky najdete snad v každé vsi. Také se můžete dočíst v pohádkových knížkách z Orlických hor, jak to je s pašeráky a vodníky, nebo kde lze najít skřítky. Nevěříte?

Přijďte se přesvědčit. Naším přáním je, abyste se v Kačenčinyh horách cítili jako v pohádce.

žít na slevy u partnerů Kačenčiny pohádkové říše.

- V případě, že se vám nepodaří sehnat v navštívené obci razítko a budete mít důkaz, že jste ji navštívili, (prokážete se fotografií, účtenkou, jízdenkou, vstupenkou apod.), v Městském informačním centru v Rychnově nad Kněžnou vám razítko ochotně doplní.

Poskytování slev za vandrování

Při svém putování můžete navštívit kulturní a společenská zařízení (hrady, zámky, galerie, rozhledny, stravovací a ubytovací služby), kde po předložení zaregistrované Vandrovní knížky získáte slevu, např. na vstupném, ubytování, stravování (1 knížka = sleva pro jednu osobu).

Bez registrace nemůžete uplatnit nárok na slevu ani na vandrování. Platnost „zaregistrované“ Vandrovní knížky je omezena na jeden rok; např. zaregistrovaná VK k 1. 5. 2012 má platnost do 30. 4. 2013.

Katalog smluvních partnerů získáte zaregistrováním Vandrovní knížky ve vybraných informačních centrech „Mýtných stanicích“ (Rychnov nad Kněžnou, Rokytnice v Orlických horách, Deštné v Orlických horách, Žamberk, Nové Město nad Metují, Dobruška a Orlické Záhoří) nebo přímo u našich smluvních partnerů a na našich webových stránkách.

**Blíží informace získáte na
www.orlickehory.eu nebo v níže
uvedených informačních centrech:**

Rychnov nad Kněžnou
Rokytnice v Orlických horách
Deštné v Orlických horách
Orlické Záhvoří
Žamberk
Nové Město nad Metují
Dobruška



Na tomto malém prostoru jsme se pokusili představit všechny obce, kde lze získat razítka do Vandrovní knížky. Velice vydařeně keramické figurky Vám zůstanou trvalou vzpomínkou na příjemný pobyt v některé z obcí patřící do Kačenčiny pohádkové říše.

Devatero artikul Kačenčinych

1. Kačenčina říše jestli zemí pohádkovou, přečtež je do ní zlým silám, stejně jako Zlobě a Závisti vstup zakázán.
2. O osudu říše této rozhoduje paní hor Kačenka a vlada její, kteroužto z vůle princezny hor starostové obcí horských a podhorských tvoří.
3. Pohádková říše složená jestli z Kačenčina království na hlavním hřebeni hor, Rampušáková údolí kolem

Orlického Záhoří, údolí vily Julinky, stejně tak ze všech vodnických sídel, království permoniků, čertovských doupat, lesů hejkalů, skal ohnivých mužíčků, blat bludiček a úkrytů všech pohádkových bytostí, včetně hradů a zámků, kde se bílé paní zdržují.

4. V zimě, kdy pro množství sněhu tuze práce přibývá, pomáhá Kačence Rampušák přítel a poradce lyža-

- řů, Horské služby a lyžařských škol.
5. Každý vandrovník, putující horami Orlickými, jestli povinován chovat se tak, aby přírody neníčil, obydlí pohádkových bytostí nebořil, nikomu neublížoval a nikoho bez příčiny netrestal.
6. Kdo nedodrží artikul pátý, může být po zásluze trestán kteroukoli pohádkovou postavou, zvláště pak samotnou princeznou Kačenkou, která se kdekoli zjeviti může. Kde nestačí pohádka, musí pomoci trest-

ní rameno světské, sloucí Ochrana přírody, Horská služba či dokonce Policie, aby pomohli Kačence zjednotit nápravu a pořádek.

7. Na celém území Kačenčiny pohádkové říše jest přísně zakázáno okrádat pocestné a vandrovní, a to jak lapky na cestách jízdních, tak šenkýři a jim podobnými v boudách šenkovních a domech pohostinských a se nacházejícími.
8. Každý pocestný by měl při návštěvách šenků a jiných kvelbů podob-

ných dodržovati rčení pohádkového
dědečka: Chovej se jako člověk a pij
jako dobytek. Ten ví, kdy má dost.

9. Každý, kdo do pohádkové říše vstoupí, by bližním svým, hlavně dětem, radost učiniti měl, k čemuž i nákup dárků či pamlsků posloužit může. Necht' každý, do škorně své prachem hor Orlických pokryje, šťasten a vesel je.



„Svátek papíru“

„Svátek papíru“ je největší akcí, kterou každoročně od roku 2001 pořádá Muzeum Papiernictwa (Muzeum papírenství) v Dusznikach Zdroju. Akce se koná na nádvoří muzea vždy o posledním červencovém víkendu.

Jedná se o dvoudenní slavnost, která popularizuje znalosti o papíru, jeho historii, významu pro rozvoj naší civilizace, i jeho úlohu v současném světě. Cílem akce je také propagace papírenského mlýna v Dusznikach Zdroju, který patří k nejcenějším technickým památkám a k největším turistickým atrakcím v Polsku.

Úkolem festivalu je zapojit návštěvníky aktivním způsobem do prací v připravených dílnách a dát jim možnost odnést si výsledky své práce domů.

Jednotlivá stanoviště jsou uspořádána tak, aby se návštěvníci nejprve seznámili s materiály a surovinami potřebnými pro výrobu papíru a postupně pak absolvovali proces, při kterém papír vzniká (vlastnoruční výroba papíru), zjišťovali jeho vlastnosti a

strukturu (pomocí historického měřicího zařízení), poznali techniky tisku (typografický, hlubotisk a reliéfní tisk) a způsoby dekorace archů papíru (mramorování, Shibori, batika).

Program doplňují stánky umělců, zabývajících se papírenským uměním a stánky s rukodělnými výrobky a regionálními produkty, které nejsou spojeny s papírem.

Každoročně jsou v průběhu těchto svátků otevírány i výstavy, týkající se papírenského umění.

Akce a muzeum je možné během „Svátku papíru“ navštívit zdarma.

Nedávno se cílem „Svátku Papíru“ stala také popularizace aktivní turistiky a propagace tvůrců regionálních památek. I to je důvod, proč se zde konají soutěže zručnosti pro děti, dospělé a celé rodiny i soutěž o nejzajímavější regionální památku, představenou veřejnosti během „Svátku papíru“.

Akce se rok od roku těší stále většímu zájmu návštěvníků, médií a sponzorů. Během 10. ročníku navštívilo

muzeum kolem 10 tisíc návštěvníků, což je pro nás největším důkazem uznání.

Muzeum Papiernictwa

Muzeum Papiernictwa (Muzeum papírenství, ul. Kłodzka 42) se nachází ve starém papírenském mlýně. Je to svého druhu jediný zachovaný a stále funkční objekt v Polsku, a jeden z mála objektů tohoto typu ve střední Evropě. Mlýn byl postaven, respektive v důsledku povodně znovu vybudován, v roce 1605. Dnes je součástí památkového průmyslového komplexu. V souladu s přáním posledního majitele tu v roce 1968 bylo otevřeno Muzeum papírenství. Ve snaze vrátit papírně její původní poslání zde v roce 1971 byla zahájena ruční výroba papíru.

V letní sezóně je muzeum otevřeno:
od pondělí do soboty – 9.00–17.00 hodin,
v neděli – 9.00–15.00 hodin
od září do dubna otevřeno od úterý do neděle. 9.00–15.00 hodin

Ceny vstupného:
11,- zł (základní vstupné); 8,- zł (zlevněné vstupné); 27,- zł (rodinné vstupné).



Mezinárodní Chopinovský festival

Międzynarodowy Festiwal Chopinowski (*Mezinárodní Chopinovský festival*) v Dusznikach Zdroju je nejstarším každoročně se konajícím klavírním festivalem v Polsku a jedním z nejstarších festivalů v Evropě. Koná se již více než šedesát let na stejném místě – ve Dworku Chopina (Chopinově dvoře) v Dusznikach Zdroju.

První ročník festivalu se uskutečnil v srpnu roku 1946 – jako připomenutí 120. výročí koncertů, které tento geniální skladatel uspořádal v Dusznikach Zdroju.

V současnosti se jedná o neobyčejně prestižní akci, na které mohou vystupovat jen ti nejlepší.

Je to místo, na němž se setkávají talentovaní klavíristé, virtuóзовé, pedagogové a kritici z celého světa. Vystupovali zde umělci takové velikosti,

jako například: Wladimir Aszkenazy, Halina Czerny-Stefańska, Fu Tsong, Jan Ekier, Bella Dawidowicz, Ikuko Endo, Regina Smendzianka, Piotr Paleczny, Krystian Zimerman a Garrick Ohlsson. Klavírní koncerty doprovázejí mistrovské kurzy, během kterých mladí umělci z celého světa zdokonalují své umění pod vedením zkušených polských a zahraničních pedagogů. Nelze vyčíslit výsledky práce všech šedesáti šest Chopinovských festivalů, právě tak jako není možné vyčíslit dojmy a dojetí umělců a posluchačů, ani nadšení organizátorů festivalu, díky nimž Poláci i velké množství cizinců spojují Duszniki se jménem Frederika Chopina, nejvýznamnějšího polského skladatele a klavíristy.

Během letošního festivalu, který se koná od 3. do 11. srpna 2012, vystoupí:

Joaquín Achúcarro, Mariangela Vacatello, Janusz Olejniczak, Nikolaj Chozjainov, Francesco Piemontesi, Soyoung Yoon – Marcin Sikorski, Alexander Gavryljuk, Łukasz Chrzęszczczyk / Marta Kowalczyk, Paweł Motyczynski, Karolina Nadolska, Seong-Jin Cho, Dmitrij Alexejev, Alexander Schimpf, Elisso Bolkvadze, Anna a Arkadiusz Szafrancowie, Piano Duo Poskute & Daukantas, Denis Kožuchin, Wojciech Pyré, Krzysztof Książek, Paweł Cłapiński, Alberto Nosé.

Vstupenky je možné zakoupit na adrese:

Fundacja Międzynarodowych Festiwali Chopinowskich (*Nadace Mezinárodních Chopinovských festivalů*)
Rynek 10, 57-340 Duszniki Zdrój
tel./fax: 48 74/ 866 92 80
e-mail: chopin@festival.pl.

Další informace najdete na:
www.chopin.festival.pl.



Ważne informacje dla turystów (důležité informace pro turisty):

Muzeum Papiernictwa (Muzeum papírenství)
ul. Kłodzka 42, 57-340 Duszniki Zdrój,
tel.: 48 74/866 92 48, fax: 48 74/866 90 20,
e-mail: biuro@muzpap.pl, www.muzpap.pl
Czynne – maj–październik:
od poniedziałku do soboty 9.00–17.00,
niedziela 9.00–15.00,
Czynne – listopad–kwiecień:
od wtorku do niedzieli 9.00–15.00.
Otvírací doba – květen–říjen:
poniedziałek–sobota 9.00–17.00,
niedziela 9.00–15.00,
Otvírací doba – listopad–duben:
úterý–neděle 9.00–15.00.

Pijalnia Wód Mineralnych w Parku Zdrojowym (Lázeňská kolonáda v Lázeňském parku)
Czynne: codziennie 7.00–19.00,
Otvírací doba: denně 7.00–19.00.

Biuro Informacji Turystycznej i Promocji Miasta (Turistické informační kanceláře a propagace města)
Rynek 9, tel. 48 74/ 866 94 13
Czynne: od poniedziałku do piątku 10.00–17.00,
Otvírací doba: pondělí–sobota 10.00–17.00.

Punkt Informacji Turystycznej – Dworek im. F. Chopina w Parku Zdrojowym (Turistické informační centrum – Chopinův dvůr v Lázeňském parku)
tel.: 48 74 866 94 26, 48 791 514 650,
e-mail: informacja@duszniki.pl.

Czynne: codziennie 7.00–17.00.
Zwiedzanie Dworku im. F. Chopina: 1 zł.
Otvírací doba: denně 7.00–17.00.
Prohlídka Chopinova dvorce: 1 zł.

Fundacja Międzynarodowych Festiwali Chopinowskich (Nadace Mezinárodních Chopinovských festivalů)
Rynek 10, 57-340 Duszniki Zdrój,
tel./fax: 48 74/ 866 92 80,
www.chopin.festival.pl,
e-mail: chopin@festival.pl.

Miejski Ośrodek Kultury i Sportu (Městské kulturní a sportovní středisko)
ul. Zdrojowa 8, 57-340 Duszniki Zdrój,
tel.: 48 74/ 8669 438, fax: 48 74/ 866 97 08,
e-mail: rafal@duszniki.pl, www.mokis.duszniki.pl.

Biblioteka Miejska w Dusznikach Zdroju (Městská knihovna v Dusznikach Zdroju)
ul. Zdrojowa 8, 57-340 Duszniki Zdrój,
tel.: 48 74/ 866 94 82.
Czynne: od poniedziałku do piątku 10.00–18.00,
czwartek – nieczynne,
sobota 10.00–14.00.
Dostęp do internetu bezpłatny.
Otvírací doba: pondělí–pátek 10.00–18.00,
čtvrtek – zavřeno, sobota 10.00–14.00.
Veřejný internet zdarma.



Mezi poctivými výrobky z Orlických hor jsou nově nábytek, krajky, pivo i slad



Osm certifikátů ORLICKÉ HORY originální produkt® udělila začátkem června roku 2012 žadatelům certifikační komise, jejíž členové se sešli ve Valu u Dobrušky. Značka má výrobcům pomáhat především při odbytu jejich produktů a zároveň zviditelnit region.

S ohledem na vyhlášenou tradici, ruční práci a um získaly certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt® ručně paličkované krajky, autorská tvorba učitelek z Krajkářské školy ve Vamberku. Nově mají certifikát židle a stoly vyráběné firmou Kaplan náby-

tek v Orlickách, která si sama navrhuje jejich podobu. „Když jsme na výstavách, tak nám zákazníci nechtějí věřit, že naše výrobky jsou výrobky z České republiky,“ objasňuje Dana Kaplanová důvody, které firmu vedly k zájmu o značku. Hned dva certifikáty obdržely potravinářské produkty Petra Sokola z Rampuše, který tam na farmě spolu s rodinou vyrábí masné výrobky – paštiku, klobásy a salámy, a také čerstvé sýry. Certifikát získaly i dřevěné hrábě a násady na kosy, sekyrky či lopaty od Zbyňka Nožky z Jamného nad Orlicí a včelí produkty jako med a svíčky od Jiřího Moravce z Brocné.

Mezi nově certifikovanými výrobky jsou filtrovaná i nefiltrovaná piva dvanáctistupňový Rampušák a Dobrušská jedenáctka ze Staročeského pivovárku v Dobrušce. Piva si udělení certifikátu zasloužila například díky tradici. Dobrušským měšťanům totiž právo várečné udělil už roku 1320 tehdejší majitel města šlechtic Mutina. Body navíc získala dobrušská piva i za místní návy. Rampušák je vládcem Orlických

hor a název jedenáctky zase odkazuje na město, kde se vaří. „U Dobrušské jedenáctky jsme se přiklonili k patriotismu, proto je i na etiketě motiv města s radniční věží,“ vysvětluje majitel pivovárku Milan Vedra. Dobrušská piva splňují především kritérium kvality, o které svědčí získaná ocenění na několika republikových soutěžích. Vše je dáno tradičními recepty, výrobními postupy a technologiemi. Dále získal Staročeský pivovárek regionální značku pro světlý český slad. Ten v Dobrušce připravují v zachovalé původní klasické sladovně, kterých je už v republice v provozu jenom několik. Slad pivovar zpracovává na výrobu piva a sladových výtažků, ale také jej prodá-



vá řadě minipivovarů, třeba do Rychnova nad Kněžnou, Bělče nad Orlicí či Velkého Meziříčí a dalších. Členové certifikační komise ocenili, že k jeho výrobě jsou používány místní suroviny, a to jarní dvouřadý ječmen od Podorlického zemědělského družstva Ohnišov.

Certifikační komise udělila práva k užívání značky ORLICKÉ HORY originální produkt® po dobu dvou let od data vystavení. „Značka zákazníkovi garantuje skutečný původ výrobků v Orlických horách a Podorlicku. Původ však není jedinou podmínkou pro její udělení. Certifikované výrobky musí být dostatečně kvalitní, šetrné vůči životnímu prostředí a jedinečné ve vztahu k Orlickým horám tradicí či tradiční technologií, ruční výrobou nebo výrobou z místních surovin či musí být něčím výjimečné,“ vysvětluje předseda Místní akční skupiny POHODA venkova a koordinátor značení v Orlických horách Luboš Řehák.

Výrobky teď ponese symbol znázorňující orlici, která odkazuje na název hor i na přírodní bohatství regio-



nu. načení domácích výrobků funguje v oblasti Orlických hor a Podorlicka už od roku 2007. Značku uděluje řemeslným výrobkům, zemědělským, přírodním a potravinářským produktům po splnění všech kritérií nezávislá certifikační komise, složená z místních výrobců a dalších zástupců regionu. Značka má podpořit místní producenty, jakými jsou zemědělci, živnostníci, malé a střední firmy. S podobnou značkou se můžete setkat v současné době už v 18 dalších regionech po celé republice. *PB*

Chalupáři už se na biobrikety naučili

Chtějí, aby v Orlických horách byla čistá příroda, a přispívají k tomu výrobou biobriket. Jimi lze v kamnech, sporácích, krbech či v kotlích ústředního topení nahradit běžná tuhá paliva. Výhřevnost totiž mají téměř jako hnědé uhlí. Výrobu biobriket z biomasy rozjeli manželé Alena a Petr Janovcovi teprve před pěti lety. Už tehdy pro biobrikety získali certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt®, který potvrzuje, že jejich spotřeba i výroba jsou šetrné k přírodě.

Mnozí chalupáři už si na nový ekologičtější způsob topení zvykli a vždy po cestě do hor se v Pěčíně, obci napůl

cesty mezi Rychnovem nad Kněžnou a Rokytnicí v Orlických horách, pro pytle s biobriketami zastaví. Právě tam totiž Janovcovi žijí a biobrikety vyrábí.

Pro produkci biobriket založili přímo v Pěčíně nedaleko od výroby tři hektary porostů obnovitelných zdrojů energie. Hlavní plodinou je šfovík krmný. Na menší ploše pěstují ozdobnici čínskou, někdy nesprávně nazývanou sloní tráva. Její biomasa slouží jako surovina pro biobrikety. Kořenové oddenky (rhizomy) jsou navíc prodávány dalším zájemcům o pěstování této energetické plodiny. Ozdobnice se v Evropě pěstuje především

v Německu a Holandsku a podle odborníků, jejichž názory potvrdil i výzkumný ústav v rakouském Linci, se jedná o nejekonomičtější plodinu ve střední Evropě v poměru vložené energie na pěstování k výnosu energie ze získané hmoty.

Biobrikety jsou šetrné k přírodě také proto, že na jejich výrobu se nepoužívají chemická pojiva. „Jsou jen stlačenou rostlinnou hmotou,“ vysvětluje Alena Janovcová. Přírodu šetří výrobci i tím, že suroviny se nemusí dovážet, ale pěstují se v místě. Nespotřebovávaný je tak zbytečně navíc pohonná hmota *(pokračování na straně 8)*



Poctivé uzeniny a masné lahůdky pochází z horských pastvin



Špekáčky, které se nad ohněm nerozprsknou, ale uchovají si i po opečení tu pravou chuť. Nebo salám Kyšperský vyrobený z výběrového vepřového masa, který odkazuje na původní jméno Letohradu, jemuž se dříve říkalo Kyšperk. Dále šunka či tlačěnka, jitrnice, kroupáky a žemláky. To je jen hrst masných lahůdek od společnosti MASOEKO z Kunčic u Letohradu. Její produkty jsou díky chuti dané poctivou výrobou vyhlášené skutečně široko daleko. Jsou libové, z kvalitního masa bez náhražek a hlavně jsou vždy zákazníkům nabízeny čerstvé. Kromě několika málo druhů uzenin a zabijačkových pochoutek, kde to nedovoluje

tradiční výrobní receptura, jsou navíc bezlepkové.

Připravují se z hospodářských zvířat, která se pasou na čistých horských a podhorských pastvinách Orlických hor v okolí Letohradu. Proto také některé produkty firmy MASOEKO splňují přísná kritéria biopotravin s označením bio. Chov v regionu navíc podporuje místní zemědělce a šetří životní prostředí, neboť zvířata stejně jako výrobky není zapotřebí převážet na dlouhé vzdálenosti. Původ, kvalita, ohleduplnost k životnímu prostředí a některé výrobky typické pro region přispěly i k udělení certifikátu ORLICKÉ HORY originální produkt®. Díky

němu ty pravé regionální výrobky od společnosti MASOEKO snáze poznáte a jejich koupi podpoříte oproti třeba méně kvalitním výrobkům z dovozu poctivé české potravináře.

Ve firmě pracuje okolo padesáti zaměstnanců, avšak už od svého vzniku v roce 1996 si stále uchovává rodinný charakter. Díky tomu podnik individuálně přistupuje také ke svým zákazníkům. Výrobky k nim putují čerstvé přímo od řeznických mistrů z výroby či udirny. Denně vyrábí z Kunčic dvě plně naložené pojízdné prodejny, aby se večer vrátily zcela prázdné a ráno znovu vyjely. Pravidelně jezdí nejen na Orlickoústecku, ale míří až do Hradce Králové a jeho okolí. Tam si je za 12 let fungování služby našlo mnoho stálých zákazníků, proto tímto směrem jezdí dokonce dvě ze tří rozvozových linek.

„Lidé už jsou na tento druh distribuce našich výrobků navykli. Nemusí čekat ve frontě. Stačí, když den předem zavolají, nahlásí jméno a objednávku, a pak druhý den už si u prodejny v daný čas jen převezmou tašku s požadovanými potravinami. Je po tom opravdu velká poptávka,“ vysvětluje technolog firmy pan Pavel Tóth. Přesný harmonogram rozvozů najdou lidé na internetových stránkách společnosti www.masoeoko.cz. Pojízdné prodejny zajíždí i do ně-

kterých firem. „Rozvážku zajišťujeme až na místo podnikání. Kolikrát jsou tamní zaměstnanci rádi, že si v pátek mohou na víkend koupit čerstvé maso,“ dodává pan Tóth.

Společnost také zásobuje školy, školky, nemocnice a další organizace. Dodává i do restaurací. MASOEKO nabízí maso a uzeniny i ve vlastní kamenné prodejně s bufetem nacházející se na křižovatce hlavních silnic pod letohradským náměstím.

Vyhlášené jsou „letohradské“ uzeniny. Mezi ně patří například Zámecká šunka, která se připravuje z výběrového vepřového masa. Dále to jsou uzená pečeně, klobásy a polosuché salámy či šunkáček. K dostání jsou i silné a slabé párky nebo sýrové slabé párky. Originální jsou „kyšperské“ speciality s olomouckými tvarůžky, jimiž jsou sekaná pečeně, aspik a klobása. Podle tradičních receptur se připravují zabijačkové speciality. „Jitrnice, žemláky a kroupáky se ručně naráží do vepřových nebo hovězích střev a následně se špejlují klasickými dřevěnými špejlemi. Pak se vaří v kotlích,“ vysvětluje vedoucí mistr výroby Pavel Tóth.

Vysokou kvalitu českého masa a masných specialit z Orlických hor prověřil nejen každodenní zájem spotřebitelů, ale též řada národních a mezinárodních soutěží. Výrobky od spo-



lečnosti MASOEKO získaly ocenění například v regionální soutěži MLS Pardubického kraje a velmi dobře si vedly i v celostátních soutěžích Regionální potravina a Česká chuťovka. Z roku 2010 mají dokonce mezinárodní ocenění z veletrhu Slow Food v německém Stuttgartu.

Nově jsou masné výrobky a uzeniny společnosti MASOEKO k dostání v devadesáti maloobchodních prodejnách na Orlickoústecku. Do nich společnost dodává zámeckou šunkou, klobásu s olomouckými tvarůžky, česnekový salám, šunkáček a aspik s tvarůžky v rámci projektu Jsme tu doma, který má podpořit regionální výrobce.

„Snažíme se, co nám síly stačí, aby se všichni zaměstnanci uživil,“ dodává Pavel Tóth.

e-mail: info@masoeoko.cz
www.masoeoko.cz

PB

O zákazníky bojují kvalitním masem



Tenké párky, šunkový salám, chlen-
ský salám Vysočina nebo chlenská tla-
čenka jsou ty nejznámější uzenářské
a masné výrobky z vesničky Chleny.
V obci se třemi sty obyvateli, která leží
nedaleko Kostelce nad Orlicí, je spolu
s mnoha dalšími připravuje společnost
ZOPOS Přestavky. Zemědělci ze ZO-
POSu výrobu masa v Chlenech zří-
dili již v devadesátých letech, protože
chtěli zpracovávat hospodářská zví-
řata ze svých vlastních podhorských
chovů. Ač se výroba spolu s prodej-
nou nachází v malé víscce, dnes se tam
pro masné výrobky sjíždějí zákazníci

ci z širokého okolí. Další na čerstvé
maso čekají v obchodech v okolí na
Rychnovsku, Královéhradecku a Or-
lickoústecku.

Oceňují hlavně kvalitu masa, protože
neobsahuje náhražky a je libové. Mas-
né výrobky pocházející z dovozu jsou
sice v supermarketech levnější, avšak
nikdy nebudou mít takovou kvalitu
a dobrou chuť, jakou má Chlenská uze-
nina. Přesto musí čeští zemědělci o zá-
kazníky tvrdě bojovat. „Levné výrobky
nejdou vyrobeny z kvalitních surovin
a je v nich vysoký podíl náhražek, drů-
bežích separátů, kůže a vody. Nemá to
nic společného s kvalitním masem,“
vysvětluje ředitel společnosti ZOPOS
Zbyněk Myšák.

Novinkou je, že lidé si mohou mas-
né výrobky z Chlen objednat v inter-
netovém e-shopu. „Objednané zboží si
zákazníci mohou vyzvednout osobně
v naší prodejně nebo jej dovezeme až
k nim domů. Rozvážíme je do okru-
hu dvaceti kilometrů a při odběru zbo-
ží nad 500 korun je doprava zdarma.
Pro spotřebitele může být lákavá vý-
sledná cena, která je zajímavější, než
když si naše výrobky půjde koupit do

jiné maloobchodní sítě. Hnací moto-
rem jsou farmářské balíčky s hovězím
vepřovým masem. O ně je největší zá-
jem,“ říká Zbyněk Myšák. Pokud si lidé
farmářské balíčky osobně vyzvednou
v Chlenech, mají cenu dokonce o něco
nižší. Do okruhu rozvozu patří i města
jako Choceň, Vysoké Mýto, Brandýs nad
Orlicí, Ústí nad Orlicí, Kostelec nad Or-
licí, Doudleby, Vamberk, Rychnov nad
Kněžnou, Solnice, Týniště nad Orlicí či
Borohrádek. Rozváží se i do třech vzdá-
lenějších měst, kterými jsou Třeběchovi-
ce pod Orebem, Hradec Králové a Holice.

Kromě kvality zákazníci láká, že
maso z Chlen je čerstvé. Zvířata se to-
tíží poráží v nedalekých jatkách, od-
kud jde maso hned do výroby. Zákaz-
ník by měl také ocenit, že zemědělci se
o zvířata starají už od selat či telat až
do porážky. Hovězí i vepřový dobytek
chovají na několika farmách v okolí. Ze
skotu chovají české strakaté plemeno
a jejich základní stádo čítá kolem
535 kusů hovězího dobytka. Kromě
produkce hovězího masa tak společ-
nost ročně vyprodukuje přes 3,5 mi-
lionu litrů syrového kravského mlé-
ka. Odvětví chovu prasat hodnotí



Zbyněk Myšák i přes nemalé problé-
my, které výrobu vepřového masa
v České republice provázejí, pozitiv-
ně. Hlavními důvody úspěchu jsou
především nemalé investice do staveb
a technologií v posledních deseti le-
tech. „Dále je to nadprůměrná užít-
kovost v rámci republiky, vysoká pro-
duktivita práce, uzavřený obrot stáda
a vlastní míchárna krmiv. Průměrné sta-
vy prasníc se v posledních letech stabi-
lizovaly na úrovni kolem 380 kusů při
užitkovosti přes 25 selat na prasnici

a rok. Roční produkce přesahuje mili-
on kilogramů živé hmotnosti vepřové-
ho,“ vysvětluje ředitel. Některé inves-
tice firmy do strojů a staveb podpořily
i fondy Evropské unie.

Na chovy společnost spotřebovává
i většinu produkce rostlinné výroby.
„Naše rostlinná výroba je podřízena
té živočišné. Do ní vracíme devade-
sát procent produkce,“ dodává Zby-
něk Myšák.

e-mail: zopos@zopos.cz
www.zopos.cz PB

Chalupáři už se na biobrikety naučili

(pokračování ze strany 7)

a neznečišťuje ovzduší. A když se zá-
kazníci ptají, proč palivo není v igelito-
vých pytlích, ale v papírových, výro-
bci mají jednoduchou odpověď: „Pokud
vedle kotle nebo kamen zůstane ležet
prázdný igelitový obal, nevěříme, že se
člověk zvedne a odnese ho do kontejne-
ru na tříděný odpad. Proto je zbytečné
vozit na hory další obaly, které se stanou
odpadem, jež se musí zase odvázet. Pa-
pírový pytel lze rovnou spálit.“

Zájem lidí o nový druh ekologického
topení stále roste. Všechny biobrikety,
které Janovcovi vyrobí, zákazníci odebe-
rou. Dokonce proto museli začít prodávat
sortiment pelet a briket od dalších vý-
robců, neboť jejich vlastní produkce už
pokrýt zájem ani nestačila. V současné
době nabízí i dřevěné brikety nebo bri-
kety z rašeliny. Pro majitele automatic-
kých kotlů mají v nabídce několik dru-
hů dřevěných pelet.

Zákazníci, kteří biobrikety odebírají,
láká kromě šetrnosti k přírodě i pohodlí.
„Výhodou je, že naši zákazníci nemu-
sí shánět dřevo a štípat ho. Prostě se při
cestě na víkend na chalupu zastaví, na-
koupí tři až čtyři pytle, které za ty dva
dny v krbu spálí, a jedou domů. Další
týden to mohou udělat zrovna tak,“ říká
Alena Janovcová. Dodává, že biobrikety
se naučili odebírat už i stálí zákazníci s
lokálním topením, kteří biobriket ode-
bírají i velké množství.

e-mail: janovec@apservis.cz
www.biobrikety.cz PB



Díky nim má region tvář

(pokračování ze strany 1)

Nejen soutěže prokazují kvalitu vý-
robníků, protože někteří mají výrobci se
jich kvůli náročným každodenním práci ne-
mohou účastnit. Aby všechny kvalitní
potraviny z regionu s logem ORLIC-
KÉ HORY originální produkt® byly
i v budoucnu k mání, záleží především
na zájmu zákazníků. Někteří z nich už
dávno vědí, na čem si pochutnají. Jen
díky nim stále mnozí malí a poctiví vý-
robci existují. PB



Dřevěný šindel k horám patří

Hrad Litice, rotunda Svaté Kateřiny
v České Třebové, rodný domek vy-
nálezce hromosvodu Prokopa Diviše
v Helvíkovicích u Žamberka nebo rou-
bené stavby informačního centra či ho-
telu Černý Medvěd v Jablonném nad Or-
licí. Co mají tyto zajímavé a památné
stavby společného? Šindelovou střechu
od společnosti Živa z Klášterce nad Or-
licí. Její šindele jsou i na mlýně v Panské
Habrové u Rychnova nad Kněžnou, na
božích mukách poblíž Deštného v Or-
lických horách nebo na mnoha menších

zvoníčkách. Kryjí také chalupy, nové
roubené a nízkooenergetické domy mno-
ha soukromých majitelů nejen v Orlic-
kých horách, ale po celé České republi-
ce. Typické šindelové střechy totiž mají
tradici nejen v Orlických horách, ale
i v Beskydech, na Šumavě, v Krkono-
ších a na Vysočině.

„Když se lidé o šindel dobře starají,
vydrží 30 let. Když je to modřínový
šindel, ten má životnost padesátiletou.
Ale šindelové střechy se musí udržo-
vat. Každé tři až čtyři roky je zapo-

třebí na střechu vylézt a natřít ji. Když
se to včas neudělá, v šindelích vzni-
kají trhliny, do nich se dostává voda
a poškození povětrnostními vlivy už
je nenávratné,“ vysvětluje Krögler.
Vloni společnost zhotovila ze šindelů
štít na jednom z roubených domů na
náměstí v Rokytnici v Orlických ho-
rách. „Tam šindel vydrží staletí, pro-
tože na štít nepůsobí povětrnostní vli-
vy tak, jako na střechu,“ dodává pan
Krögler. Podle něj šindelová střecha
v současné době představuje návrat

k tradičním hodnotám za použití mo-
derních technologií.

Živa nejen že vyrábí šindele, ale po-
kládá i celé střechy. Na jednu běžnou
je zapotřebí 18 tisíc šindelů. Když se
do pokrývání pustí čtyři lidé, za jeden
a půl až dva týdny mají hotovo. Každý
šindel je přitlučen dvěma hřebíky, a tak
jich musí zatnout 36 tisíc. Jakmile je na
střeše vikýř, řemeslníkovi trvá celý den,
než kolem něj šindele vhodně uspořá-
dá. Napojit je do zbytku střechy tak, aby
tam nezatékalo, je totiž hodně složité.

Živa vyrábí štípané šindele, které
mají oproti šindelům řezaným lepší
vlastnosti. Při práci se dřevem musí
řemeslníci přemýšlet. Musí třeba vy-
bírat takové dřevo, které nemá žádné
vady. Do šindelů je zapotřebí vyříznout
i drážku, a tak doslova s každým šinde-

lem si řemeslník vyhraje. „Každý kou-
sek dřeva je originál a s každým musí
pracovat jinak,“ ličí zasvěceně mistr
dřevovýroby.

Všechny šindele se vyrábí ze dřeva
pocházejícího z lesů Orlických hor. Po-
užívá se dřeva ze smrků a jedlí a na za-
kázku i z modřínů. „Ideální je dřevo,
které roste pomalu. To je nejvyšší kvalita,
protože má hustší letorosty. Musí být
absolutně bez vad a bez suků, a to mla-
dé stromy nesplňují,“ říká pan Krögler.

Velkou výhodou šindelové střechy
je její lehkost, takže nezatěžuje střeš-
ní konstrukci. Navíc pokud se udržu-
je, má dlouhou životnost a dobře těsní.
Hlavní ale je, že šindelové střechy vy-
padají hezky. Pro toho, kdo chce zacho-
vat původní ráz stavby, jsou nejlepším
řešením. PB



Tři generace pivovarníků zavazují podorlický pivovar i do budoucna



Svého času patřil pivovar v Rychnově nad Kněžnou k jednomu z nejlepších pivovarů středně velkého typu v Čechách. Pak v roce 1962 se ale pivo vařit přestalo a objekt chátral. Ve zdevastovaných prostorách začala působit alespoň sodovkárna. V roce 1993 se však areál vrátil v restituci rodině Mikšové a postupně se obnovoval a modernizoval. Současně s tím sodovkárna

rozšiřovala výrobu. Vznikla třeba palírna a později došlo i na myšlenku vařit opět pivo. Velká rekonstrukce pivovaru začala v červenci 2008. V témže roce vznikla společnost Městský podorlický pivovar a už v prosinci byla připravena k ochutnávce první várka piva.

Dnes těžko uvěříte, že od doby znovuobnovení pivovaru uplynuly necelé čtyři roky. Historicky cenný objekt pivovaru září po rekonstrukci dvora a opravách fasád novým nádechem a celé nádvoří čistotou. Na bránu se vrátila cedule s nápisem „Pivovar“ a na hnízdo umístěné na komíně čápi. Připravené je zázemí pro pohodlí návštěvníků včetně šenku otevřeného na letní sezónu. V areálu se dokonce hraje i divadla během festivalu Poláčkovo léto,

například se tu hrála dramatizace dramatizace nejznámějšího díla Jaroslava Haška Osudy dobrého vojáka Švejka. Chystá se i koncert nejmenší slovácké dechovky Šohaji.

Pivovar vaří desetistupňový světlý ležák Zilvar, dvanáctistupňovou tmavou Kněžnu a polotmavého jedenáctistupňového Kaštana, vánočním a velikonočním speciálem je patnáctistupňový Habrovák. Ani majitel pan Jan Mikš, ani pracovníci pivovaru nepočítali, že o uvařené pivo bude tak velký zájem. Původně zamýšlená roční kapacita byla 1 000 hektolitřů, avšak loňská produkce už činila 1 450 hektolitřů uvařeného piva.

Vůbec poprvé pivo prodali v březnu 2009 ve „vlajkové lodi mezi odběrateli“

v rychnovském městském hotelu Havel. Dnes můžete piva z Rychnova ochutnat nejen ve městě a jeho okolí, ale třeba v Jánských Lázních, na několika místech v Praze, na Moravě a dokonce i v polské Wroclavi. Je na místě, že majitel rychnovského pivovaru pan Jan Mikš letos v dubnu získal Cenu českého sládky Františka Ondřeje Poupěte za přínos v pivovarnictví. Předal mu ji ministr zemědělství ČR Petr Bendl. Jen pro úplnost dodejme, že „geniální sládek“ F. O. Poupě (1753–1805) byl zakladatelem českého odborného pivovarnictví.

„Cenu, které si velmi vážím, беру jako uznání práce českých pivovarníků. Mezi ně patřil můj děda i otec a vůbec všichni, které mám dnes kolem sebe. Je to o to hezčí, že celý zrekonstruovaný

objekt, a zejména minipivovar v něm, mi přináší velké vnitřní uspokojení. Cítím, že jsme tak naplnili poslání našeho rodu. Vždyť se již ve třetí generaci alespoň nepřímo podílíme na rozvoji českého pivovarnictví. A to zavazuje do budoucna,“ říká Jan Mikš.

e-mail: info@sodo.cz
www.pivovarrychnov.cz

MN



„Vítejte v zemi ličenského pečiva“

Z historie

V roce 1960 se na pozemku za humny obce Lično začala budovat pekárna. Tehdy ještě jako typová o jedné peci. Rozestavěnou ji spolu s některými dalšími pekárnami převzal národní podnik Východočeské pekárny a cukrárny. Měla pravidelně denně zásobovat hlavně vesnické obyvatelstvo chlebem a pečivem. V roce 1991 provozovnu pekárny Lično vydražila v rámci privatizace společnost BEAS se sídlem v Hradci Králové. V té době zde ve dvousměnném provozu pracovalo 20 lidí a vyráběly se pouze dva druhy konzumního chleba. Výroba jemného pečiva byla zavedena až v roce 1993.

Dnes je ličenská pekařská výroba vyhlášená třeba díky výrobkům nesoucím certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt®. Jimi je Ličenský chléb a Sváteční koláčky plněné makovou, tvarohovou nebo povidlovou náplní a navrchu pocukrované.

„Ličenský chléb patří jednoznačně mezi oblíbené výrobky ličenské pekárny,“ potvrzuje obchodní ředitelka společnosti Miroslava Valovičová. V pekárně se vyrábí už od roku 1961. „Připravuje se tradiční technologií s přírodními kvasy (100 % prokvašená žitná mouka) bez použití zlepšujících potravinářských přípravků a bez konzervace. Tak jako u všech výrobků, i u chleba

se používá pramenitá voda s parametry vody kojenecké z vlastního hlubinného vrtu,“ dodává Miroslava Valovičová.

Vlastník pekárny investoval nemálo do jejího zlepšování. Po rozsáhlé rekonstrukci v letech 1996–1997 se přistavěla nová výrobní hala, vybudovaly se expediční prostory a instalovala se nová linka na chléb. O rok později strojní zařízení doplnila další nová linka, tentokrát na pečivo, čímž se výrazně zvýšil sortiment výrobků na 70 druhů. V roce 1999 firma navíc převzala cukrářskou výrobu v Letohradě a doplnila tím sortiment tradičního českého pečiva o cukrářské výrobky.

Největší investice v historii pekárny však začaly v roce 2002. Zkolaudovala se nová hala na výrobu běžného pečiva s dvojnásobnou kapacitou, zároveň i nové expediční prostory a další zázemí. V následujících letech postupně docházelo k dalším technologickým zlepšením, k plynoifikaci pekárny, k výstavbě haly na výrobu řemeslného chleba a v roce 2005 ke stavbě haly na výrobu jemného pečiva. Nemalou investicí byl rovněž hlubinný vrt, díky němuž pekárna využívá při výrobě vysoce kvalitní vodu s parametry vody kojenecké.

Společnost neopomíjela ani ekologické aspekty výroby. Kromě plynoifikace byly instalovány tzv. ekobloky umožňující využívat odpadní teplo a ty vyřešily otázky vytápění, ohřevu vody,

výroby technologické páry, chlazení a klimatizování. V roce 2008 byla uvedena do provozu nová velkokapacitní čistička odpadních vod.

Ze současnosti

V současnosti firma zásobuje území Královéhradeckého a Pardubického kraje svými pekařskými a cukrářskými výrobky ve více než 300 druzích. „Máme asi 900 odběrných míst v osmi okresech. Pekárna má zhruba 220 zaměstnanců včetně cukrárny Letohrad. Větší procento tvoří ženy. V provozu je jedenáct výrobních linek včetně ruční výroby svátečních koláčků a nové bio výroby. Rozvoz provádíme jedenačtyřiceti pekařskými vozy s pro firmu typickými ilustracemi,“ říká obchodní ředitelka společnosti Miroslava Valovičová. Ilustrace nesou i nápis „Vítejte v zemi ličenského pečiva“.

Nejen při výrobě, ale i při výběru potravin kladou v pekárně v Ličně důraz na bezpečnost a kvalitu. Však také jejich výrobky získaly celou řadu ocenění a jen jejich výčet by vydal na celou



stránku. Jen namátkou uvádíme: výrobky nesoucí certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt® Ličenský chléb a Sváteční koláčky byly oceněny i značkou KLASA a značkou Český výrobek garantováno Potravinářskou komorou. V roce 2010 získaly Sváteční koláčky v kategorii cereálních výrobků ocenění Česká chuťovka 2010 a v roce 2011 na Dnech chleba v Pardubicích byl Ličenský chléb oceněn jako „Chléb vynikající kvality“.

Společnost BEAS je členem České technologické platformy za kvalitu potravin, která je součástí Evropské technologické platformy. V roce 2009 firma získala 1. místo v kategorii nejdynamičtěji rostoucí firma Královéhradeckého kraje a titul „Štika českého byznysu“. Jedno z posledních ocenění hovoří za vše. V roce 2011 byla firmě udělena cena „Spokojený zákazník“, kterou pod záštitou hejtmana Královéhradeckého kraje uděluje Sdružení českých spotřebitelů.

e-mail: jakost@beas.cz
www.beas.cz

Ovocnářům v Synkově pomáhají čmeláci



Na jaře loňského roku ovocné stromy, které obhospodařuje společnost Ovocné sady Synkov, slibně vykvétaly. A tak ovocnáři společně s obcí Synkov-Slemeno uspořádali cyklistický výlet Slavnosti květů, jehož trasa vedla po sadech od Liblé přes Synkovsko-Slemenské Záhumení až po Rychnov nad Kněžnou. Bohužel tři dny po zdařilé

akci byly dvě mrazivé noci a ty rozhodly o úspěšnosti úrody. Téměř 40 procent květů zmrzlo a tím byla poznamenána celá loňská sklizeň. Letos ale počasí přálo.

Už v dubnu přijelo osm brigádníků ze Slovenska na jarní řez stromků. Hlavní pomoc však obstaral odborník na slovo vzatý, ovocnář pan Josef Šíla. Zajistil totiž potřebnou a již vyzkoušenou dávku čmeláčích pomocníků při opylování. Pochvaluje si jejich „pracovní nasazení“ a díky praxi už ví, jak se o čmeláky starat. Přestože zažil i jejich kousnutí. „Nejsou ale agresivní a skutečně vydatně pomáhají včelám,“ říká.

V České republice se v současné době pěstuje ovoce na ploše 19 tisíc hektarů sadů. Hlavním ovocným druhem jsou jabloně, stejně jako v Ovocných sadech Synkov, kde hospodaří na ploše asi 180 hektarů. Teď uvažují o rozšíření sadů o dalších osm až deset hektarů. Záleží

však, jak dopadnou jednání s vlastníky pozemků. Celkový počet pěstovaných odrůd je dvacet.

„Mezi nejoblíbenější české odrůdy jablek patří Rubín. Z cizích novinek je zájem o pozdní tmavě červenofialovou odrůdu Red Cap a její příbuznou Redschief. Letos jsme začali prodávat i velmi pozdní zelenou odrůdu z Austrálie Granny Smith, kterou si zákazníci berou zatím jen na zkoušku. Čas ukáže, jestli jsme zvolili správně a zákazníci budou spokojeni. Jablíčky zásobujeme i okolní školní jídelny v Rychnově a Kostelci nad Orlicí. Jedná se spíše o drobnější ovoce, samozřejmě prvotřídní kvality, a sladší odrůdy. Hitem byla Gala a později Red Cap,“ říká Josef Šíla. Vedle jablíček nově začaly plodit další odrůdy hrušní Williamsova, Decora a Erika a letos očekávají úrodu u mladých slivoní odrůd Katinka, Hanita a Topfirst.

Převážná většina zákazníků si stále častěji uvědomuje, že tuzemské ovoce je pro organismus zdravější, než to dovozené. Proto ho vyhledávají a nakupují i přímo od pěstitelů. „V ovocnářském středisku v Synkově máme přímo prodejní areál, kde je dostatečný sortiment podle aktuálního dozrávání jednotlivých odrůd. I o prázdninách se mohou případní zájemci poptat po švestkách nebo letních odrůdách jablek,“ zve sadař pan Šíla. Přestože synkovští ovocnáři jsou schopni značně prodlužovat skladovací možnosti díky moderním chladicím technologiím, kvůli loňské slabší úrodě měli ale už brzy vyprodáno.

Ovocné sady Synkov kromě zákazníků navštěvují i zástupci z řad českých ovocnářů. Výměna zkušeností je pro ně totiž velice důležitá a prospěšná. Nelze se proto ani divit, že na pozvání od ovocnářů z Holandska absolvoval pan Šíla spolu se zástupci Ovocnářské unie ČR týdenní odbornou exkurzi po špičkových ovocnářských farmách

v Belgii a Holandsku. Navštívili také výzkumné ústavy a všech 47 účastníků z Čech, Moravy a Slovenska ocenilo úroveň ovocnářství v Holandsku, které je sice v odlišných klimatických podmínkách, ale získané zkušenosti budou jistě přínosné i pro ovocnářství v Synkově.

e-mail: zeleninasynkov@quick.cz
MN



Turistická informační centra v Orlických horách a Podorlicku

Další informace o značce *ORLICKÉ HORY originální produkt®* a o prodeji značkových výrobků získáte v informačních centrech v Orlických horách a Podorlicku:

Městské informační centrum Rychnov nad Kněžnou
 Svatohavelská 105, 516 01 Rychnov n. K.
 tel./fax: 494 539 027
 mic@rychnov-city.cz
 www.rychnovsko.cz

Regionální turistické a informační centrum
 I. J. Pešiny 39, 517 41 Kostelec nad Orlicí
 tel.: 494 379 023, fax: 494 337 262
 rtic@muko.cz
 www.orlickehory-cz.info

Městské informační a kulturní středisko
 nám. T. G. Masaryka 4
 517 61 Rokytnice v Orlických horách
 tel.: 494 379 023, fax: 494 595 326
 info-service@rokytnice.cz
 www.info.rokytnice.cz

Informační středisko Orlicka
 Kostelní 446, 564 01 Žamberk
 tel./fax: 465 612 946
 info@orlicko.cz
 www.zamberk.cz, www.orlicko.cz

Informační centrum a Městské muzeum
 Na Zadomí 1226
 549 01 Nové Město nad Metují
 tel.: 491 472 119, 491 470 289
 info@muzeum-nmmn.cz

Informační centrum Dobruška
 nám. F. L. Věka 32, 518 01 Dobruška
 tel.: 494 629 581
 ic@mestodobruska.cz
 www.mestodobruska.cz/ic

Informační centrum Deštné v Orlických horách
 517 91 Deštné v Orlických horách 164
 tel./fax: 492 601 601
 info@destne.info
 www.destne.info

Informační středisko Orlické Záhoří
 517 64 Orlické Záhoří 34
 tel.: 494 542 033
 tic@orlickezahori.eu
 www.orlickezahori.eu

Informační středisko Opocno
 Kupkovo náměstí 247, 517 73 Opocno
 tel.: 494 668 111, fax: 494 667 848
 infocentrum@opocno.cz
 www.opocno.cz

Informační centrum Skuhrov nad Bělou
 517 03 Skuhrov nad Bělou 84
 tel.: 494 598 248
 info.skuhrov@seznam.cz

Informační centrum Ústí nad Orlicí
 Sychrova 16, 562 24 Ústí nad Orlicí
 tel.: 465 514 111, fax: 465 514 338
 ic@muuo.cz
 www.ustinadorlici.cz

Městské muzeum, informační a kulturní centrum Letohrad
 Václavské náměstí 77, 561 51 Letohrad
 tel.: 465 622 092, 465 622 255
 fax: 465 622 092
 info@letohrad.eu
 www.mu.letohrad.cz

Informační centrum Čenkovice
 168 Čenkovice 561 64
 tel.: 465 391 112, mob.: 731 412 015
 cenkovic@quick.cz
 www.orlicko.cz

Sezónní informační středisko na Červenovodském sedle
 Masarykovo nám. 166, 564 01 Žamberk
 tel.: 602 410 714
 redea@orlicko.cz
 www.orlicko.cz

Kulturní a informační centrum Jablonné nad Orlicí
 náměstí 5. května 30, 561 64 Jablonné n. O.
 tel.: 465 641 371, mob.: 731 516 321
 infojab@orlicko.cz
 www.jablonneno.cz

Městské muzeum a informační centrum Králíky
 Velké nám. 365, 561 69 Králíky
 tel.: 465 631 117
 info@muzeumkraliky.cz
 www.muzeumkraliky.cz

Informační středisko Pastviny
(provoz pouze v letní sezóně)
 561 82 Klášterec nad Orlicí
 tel.: 465 637 496, 465 637 252
 pastviny@pastviny.cz
 www.orlicko.cz

Orlické hory na internetu
 www.orlickehory.eu • www.orlickehory.net
 www.orlicko.cz • www.orlickehory.webz.cz
 www.orlicky.net • www.hrabstwo.pl



Kroj ušila i pro miss do Texasu

S jehlou a nití kamarádi přes 30 let a lidové kroje a dobové oděvy s nimi tvoří už zhruba 12 let. Evu Tatouškovou z Nového Města nad Metují přitom k šití krojů přivedla náhoda, když ji její známá požádala, aby jí jeden zhotovila. Postupně se z ní stala vyhlášená švadlena, která šije pro folklórní soubory, muzea, jednotlivé zájemce a dokonce zhotovila kroj i pro Miss Texas. Ano, čtete správně. Její kroj v provedení z jihočeského Tábora se dostal až do Spojených států amerických. Objednali ho čeští krajané pro mladou dívku, která se v něm představila v soutěži o nejkrásnější slečnu z řad původních přistěhovalců v Texasu, zvítězila a stala se miss. Dobové oděvy od paní Tatouškové nosí i oživlé postavy z románu Boženy Němcové Babička, které jsou každoročně k vidění v Babiččině údolí v Ratibořicích.

Eva Tatoušková tvoří v malé dílně poblíž krásného novoměstského náměstí s řadami renesančních domů. Jen co by kamenem dohodil je novoměstský zámek. Historie tam zkrátka dýchá všude okolo a staré časy ožívají i v rukou paní Tatouškové. Její kroje nesou certifikát ORLICKÉ HORY originální produkt® za um, ruční práci a pokračování v tradici.

„Můj děda pocházel z Orlických hor a vzpomínám si na jeho vyprávění o tom, co vše tam zažíval. Ty naše hory jsou krásné a jsem ráda, že značku mám. Když jezdíme po řemeslných trzích, tak se nás lidé ptají, odkud jsme a já hrdě říkám, že z Orlických hor. Propagujeme je tak po celé republice,“ říká Eva Tatoušková.

Spoustu času před samotným šitím věnuje bádání, jak by měl kroj vypa-

dat, aby byl co nejvěrnější originálu. Musí respektovat všechny místní zvyklosti, protože každý region ať už v Čechách nebo na Moravě měl kroj něčím typický.

„Když už totiž něco dělám, tak to dělám pořádně. Zhruba stejně dlouhou dobu, jakou fyzicky šiju, mi zabere shánění materiálů. Zákazníky, kteří přijdou a řeknou, že chtějí kroj třeba z Podřipska, mám nejraději. Musím totiž hledat, přemýšlet, objíždět muzea a vybírat takový kroj, který jejich regionu a požadavku odpovídá. To mě baví,“ vysvětluje paní Tatoušková. Pomáhají jí i staré knihy třeba z dvacátých let minulého století, v nichž etnografové některé kroje zachytili včetně nákresů. Švadlena spolupracuje i s folklórními soubory, které mají své etnografy a přináší jí už jasnou předlohu, jak má dobový oděv vypadat. Takovými jsou třeba Jitro nebo Červánek z Hradce Králové, Ondráš z Brna a řada dalších z Pardubic, Chrudimi, Liberce či jihočeských Strakonice.

„O české kroje je stále zájem, ale skoro nikdo je nedělá. To na Moravě tradice více dodržují a i krejčích je tam dost,“ vysvětluje paní Tatoušková. Přesto ji oslovují i zájemci z Moravy. „Když přijdou mladí kluci s tím, že chtějí ušít kroje, tancovat v nich a oživit tradice, jejich zájem mě těší,“ dodává.

Za udržování a přínos řemeslu Eva Tatoušková převzala z rukou královéhradeckého hejtmána i krajskou cenu Zlatý kolovrat.

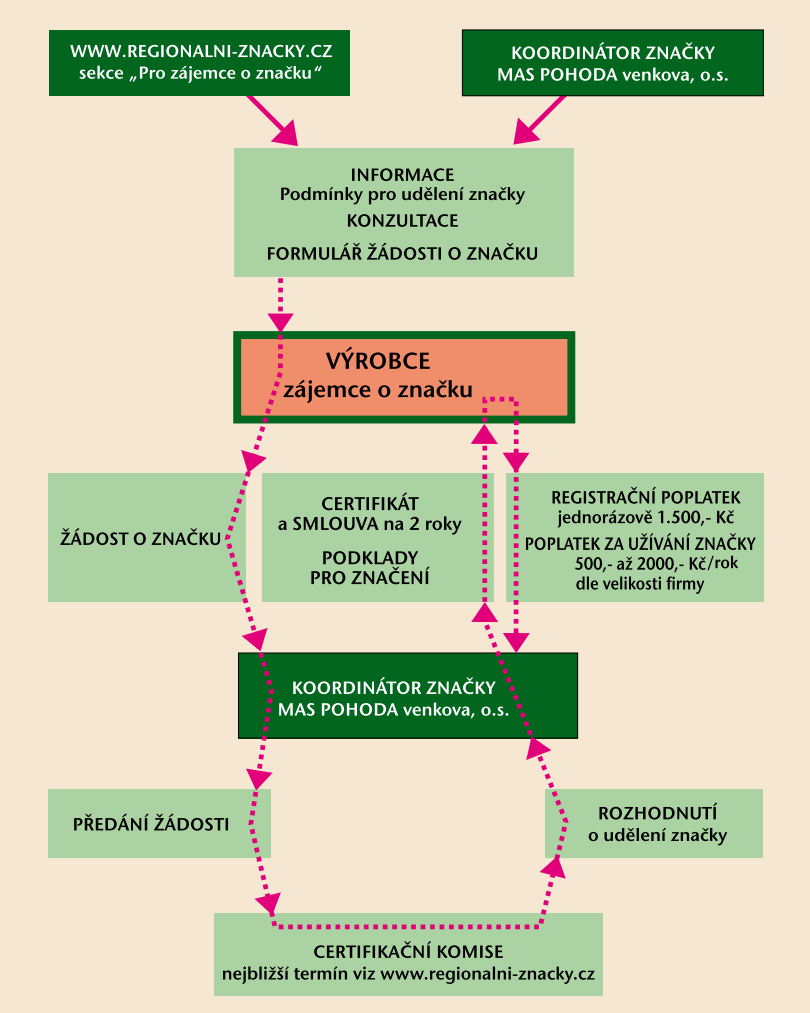
e-mail: sitieva@seznam.cz

www.kroje-eva.eu

PB

Jak získat značku

Schématický návod pro výrobce, jak mohou získat značku *ORLICKÉ HORY originální produkt®*.



Doma v ORLICKÝCH HORÁCH • Turistické noviny pro území Orlických hor a Podorlicka • Vydal DSO Region Orlické hory • Kontaktní osoby: Luboš Řehák, mobil 602 114 007, lubos.rehak@val.cz • Kateřina Čadilová, mobil 724 863 604, cadilova@arz.cz • Zpracoval: MAS POHODA venkova • Fotografie: © Pavel Bednář, Eva a Jiří Francovi, Archiv DSO Region OH, Archiv MAS Pv • Texty: © Míša Nováková, Pavel Bednář, Luboš Řehák, DSO Region OH • Grafický návrh a sazba: © 2123design s.r.o. © 2012.



V paličkované kraje je křehká krása

Setkání s významnou vambereckou krajkářkou paní Janou Štefkovou je vždy příjemný zážitek. Jako by do jejího úsměvu pronikala jemnost paličkované krajky, která jí učarovala a ovlivnila celý dosavadní život. Stejně tak působí i její krajky. Ať to jsou její paličkované šperky v barvách slunce, moře a písku, nebo v posledním období i interiérová krajka kombinovaná se sklem, vždy z nich dýchne um, pokora a originalita zdůrazněná specifickou barevností.

Nelze, než citovat etnografku paní Jitku Pivcovou: „...v její práci lze vysledovat postupné zrání osobitého výrazu a jistoty v estetickém účinku.“

Své mistrovství, um a bohaté zkušenosti v oblasti paličkované krajky si paní Štefková nenechává jen pro sebe. Stejně tak, jako se ona v začátcích učila paličkovat od maminky a zkušených krajkářek – sousedek, a později i ve vamberecké krajkářské škole, nyní zájemce o zvládnutí umu krajkářek vyučuje ve Španělsku, Itálii, Dánsku, ale také u nás. Vamberk, Mohelnice nebo Říčky v Orlických horách jsou jen namátkou místa, kde vede malé cvičné kurzy. Některé krajkářky přijíždějí za Janou Štefkovou až z Itálie nebo Holandska.

Není bez zajímavosti, že bohaté zkušenosti předává především své dceři Martině Rejzlové, která už českou krajkou prezentovala například v Japonsku, Španělsku či Německu a letos v červnu i na krajkářském festivalu ve Švýcarsku.

Obdivovatelé paličkované krajky se mohou setkávat s krajkou označenou ORLICKÉ HORY originální produkt® z dílny Jany Štefkové na výstavách doma i v zahraničí. Jen namátkou lze uvést její účast na výstavě Zlatý kolovrat v Muzeu Východních Čech v Hradci Králové, Kouzlo krajky v Městském

muzeu v Ústí nad Orlicí nebo na Orlickém salonu II. Umění a řemeslo v kolowratském zámku v Orlické galerii v Rychnově nad Kněžnou. Přidejme k tomu ještě výstavu ve Slovákém muzeu v Uherském Hradišti, v Muzeu v Sokolově nebo prezentaci na výstavě Betlémů v Senátu ČR v Praze. Velice úspěšná byla i účast na Světové výstavě v německém Hannoveru, Hobby show v japonském Tokiu nebo při prezentaci našeho regionu v turecké Ankaře.

Mezi celou řadou ocenění si paní Štefková snad nejvíce váží prvního místa na světové soutěži OIDFA z roku 2004, a pak Zlaté paličky, kterou v roce 2010 získala na V. Bienále české krajky v kategorii Krajka oděvní a interiérová. Je také nositelkou titulu Mistr lidové umělecké výroby.

Tolik obdivovanou krajkou z dílny paní Štefkové i dalších krajkářek můžete získat v malebném obchůdku mARTina ve Vamberku. Tam na požádání i předvedou paličkování krajky. Určitě Vaši pozornosti neujdou šperky, obrázky a další výrobky z paličkované krajky jako jsou betlémy a jiné drobné suvenýry.

Muzeum Krajky ve Vamberku, v jehož prostorách se obchod nachází, je až do příštího roku uzavřeno kvůli rozsáhlé rekonstrukci. Obdivovatelé křehké krásy kraje i zručnosti krajkářek však mají jedinečnou příležitost vidět exponát muzea „Sen noci svatojánské“ od přední české výtvarnice Milči Eremiášové právě v prodejně mARTina, která je otevřena celoročně, od května do září také o víkendech a svátcích po celý den.

Na přelomu června a července se ve Vamberku uskutečnilo XIII. Mezinárodní setkání krajkářek a zároveň bylo otevřeno VI. Bienále české kraj-



ky. Setkání krajkářek je vždy velká událost pro všechny, kdo mají krajkou rádi, a tak nejen pro krajkářky byla připravena v obchůdku mARTina nabídka nových krajkářských pomůcek, vzorů, příze. Mezinárodního setkání se zúčastnily ze Slovenska, Německa, a dalších. Výstavy probíhají jak v Městském klubu Sokolovna, tak i v Krajkářské škole. Muzeum krajky, i když je v současné době uzavřené, připravilo při této příležitosti tzv. putovní výstavu, která bude prezentovat české krajkářství po celé naší republice. Další připravovanou výstavou bude od června do září výstava prací Vzdělávacího spolku uměleckých řemesel v Rychnově nad Kněžnou.

Moderní krajkou z tvorby paní Jany Štefkové charakterizuje nové pojetí, nápaditost, vzhled, vzory i vybrané materiály. Jak o tom svědčí i získaná ocenění, patří mezi špičkové práce v tomto oboru ve světě. Lze si jen přát, aby byla stále vyhledávaná a obdivovaná i jako originální výrobek z regionu Orlických hor a Podorlicka.

e-mail: stefkova.krajka@seznam.cz

www.lacedesign.cz

MN