



Zápis z realizace projektu

Love food – konaného dne 21. - 24. 11. 2022 – Česká Republika

Mezinárodní projekt spolupráce MAS Královská stezka, o.p.s., Oslavka, o.p.s., Lokalna Grupa Działania Lider A4, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Gromnik a Lokalną Grupą Działania „Ślężanie”

Druhý a třetí workshop v rámci mezinárodního projektu spolupráce s názvem LOVE FOOD se konal na území ČR, 2 dny na území MAS Oslavka o.p.s. a poté 2 dny na území MAS Královská stezka o.p.s. Cílem projektu je propagovat regionální značení v zapojených regionech, informace ohledně regionálních produktů a regionálního značení jako takového a společně najít potenciál pro rozvoj regionu.

21. 11. 2022

Po příjezdu polských MAS byla připravena ukázka přípravy regionálních pokrmů z produktů Vysočina regionální produkt s kuchařem při využití tradičních postupů a receptů.

Na samý začátek byl představen postup výběru dodavatelů masa a surovin – kdy je kladen důraz na jeho kvalitu a kdy právě získání regionální značky znamená pro odběratele známku vysoké kvality. Byl ukázán postup nakládání grilovaných žeber, vysvětleno jaké ingredience a proč jsou využity pro jejich nakládání a celý proces byl zúčastněným předveden.

Následně proběhla ukázka vaření přílohy, kde hlavní role měly brambory s rozmarýnem a česnekem pečené v troubě, salátem z červeného zelí s červenou cibulí, červenou řepou, zakysanou smetanou a pepřem a doplněné plněnými žampiony s prosciuttem, česnekem a parmazánem.

Jako dezert byla vybraná vysočinská specialita – vysočanské mrkvance. Zde jsou využiti místní producenti, kteří dodávají jednotlivé suroviny potřebné pro jejich výrobu jako je mouka, máslo, sádlo, vajíčka, mrkev, mák a fenykl.

Pomyslnou třešničkou na dortu byly nápoje připravené z Trebitschwhisky:

- Třebíčská káva - svařená whisky, káva, smetana
- V lahvi zrající smetanový likér s whisky v provedení Brownie
- Whisky and coke – 1 díl třebíčské whisky, 3 díly coca coly, citron na ozdobu

V průběhu pauzy mezi jednotlivými programy byla účastníkům nabídnuta prohlídka místního zámku s průvodcem a konzumací místně pečených sladkých pokrmů netradičně na terase státního zámku, tak jako i poslech písně Ave Maria od místní „operní“ pěvkyně Julie Rajtmajerové v kapli státního zámku.

Poté přišel na řadu seminář regionálního značení – Vysočina regionální produkt. Každý region v České republice má svůj vlastní neopakovatelný charakter, daný přírodním bohatstvím, kulturou a staletými tradicemi jeho obyvatel. Také výrobky a produkty pocházející z určité oblasti nesou část tohoto charakteru, který se snažila předsedkyně Vysočina regionální produkt paní Marie Černá představit. V rámci Vysočiny je uděleno 57 certifikátů a 45 certifikovaných producentů.





Mezi úspěšnými certifikovanými produkty jsou i ručně vinuté perly paní Jany Paškové, která svoji výrobu ukázala přímo na místě. Po navinutí základního tvaru se mohou perly dekorovat různými technikami – skleněnou nití, skleněnou drtí, případně plátkovým zlatem a stříbrem. Módním „hitem“ jsou 3D efekty a květinové vzory. Každá perla je originálem. V rámci doprovodného programu byla i ukázka zdobení perníků paní Petrou Měrkovou, kde si každý zúčastněný mohl dle vzoru a dobře mířených rad nazdobit svůj perník.

V průběhu semináře byla k dispozici i ochutnávka regionálních produktů, jako jsou např. uzené ořechy Oldřicha Kose, dobroty od farmářky, uzenářské výrobky od Stloukalů, sušené ovoce od Sušené dobroty aj.

22. 11. 2022

Tento den se nesl v duchu exkurzí po regionálních producentech a jejich provozovnách.

První návštěva byla do Řeznictví a uzenářství U Stloukalů, které je certifikováno značkou Vysočina regionální produkt. Majitel nás vzal jako hosty do své provozovny, kde představil, proč právě jim byla udělena značka. Podporuje místní malochovatele, od kterých odebírá maso, které si sám poráží, a proto se k zákazníkům dostává vždy čerstvé maso, veškeré masné výrobky obsahují minimálně 90 % masa a jsou připravovány podle vlastních receptur.

Další návštěva mířila do prodejny regionálních produktů v Náměšti nad Oslavou, kde je kladen velký zřetel na to, od koho jsou výrobky do prodejny dodávány. Velmi se dbá na hodnocení zákazníků a jejich zkušeností s produkty. Naleznout zde je možné výrobky jak od místních producentů regionální farmářské potraviny, tak zdravou výživu, přírodní produkty, bylinné čaje, potraviny bez chemikálií přírodní a bio výrobky, kosmetiku, parfémy, potravinové doplňky, čaje, výluhy z pupat a pupenů aj.

Třetí návštěvou tohoto dne byla provozovna paní Jany Fučíkové, která tvoří vysoce pálenou, mrazu odolnou keramiku z hrubého šamotu, ze kterého točí na hrncířském kruhu nebo modeluje krásné designové kusy, každý je originál. V její dílně se vyrábí nádoby na pěstování květin, pítka pro ptáky, krmítka, sochy, lampy, anděly, reliéfy, zvířata apod.

Návštěvou provozovny pivovaru Heřman v Čiměři všichni získali informace přímo od sládky o výrobě piva z tohoto pivovaru. Je to malý pivovar, který vyrobí cca 10 000 litrů piva za týden. Vyrábí piva od stupně 11 ° – 14 °. Pivo je dodáváno především okolním provozovnám, ochutnávka piva nechyběla. V rámci doprovodného programu jsme se jako skupina přesunuli přímo do Vladislavi, kde se pivo vyrábí, podívali se na pivní tanky, ve kterých pivo dozrává a stáčí se a také na tanky určené k výrobě piva. Poté byla účastníkům nabídnuta mimo program exkurze prohlídka místního pohyblivého betlému, který je starý více jak 100 let, kterou všichni využili.

A protože byl chvíli čas, navštívili jsme v Třebíči baziliku sv. Prokopa, která svojí velikostí a krásnou uchvátí téměř všechny účastníky – ne nadarmo se synagoga nachází mezi památkami UNESCO.

Poslední návštěvou plánovanou na území MAS Oslavka o.p.s. byla farma rodiny Němcovy v Netíně. Z původního záměru ukázky pojezdne provozovny jsme byli nakonec přímo pozvaní do Netína, kde nám pan majitel ukázal a dal ochutnat výrobky, které na farmě vyrábí. Farma rodiny Němcovy se řadí mezi nejlepší obdobné podniky ve zpracování mléčných produktů na našem trhu. Od roku 2007 zpracovává





mléko ve vlastní mini-mlékárně. Některé produkty (jogurt, tvaroh) získaly ocenění Regionální produkt Vysočiny a objíždí s nimi jednotlivá města, kde mají lidé možnost nákupu čerstvých produktů. Kromě mléčných výrobků nabízí také domácí klobásy, masné produkty, králíka aj.

Po přesunu účastníků na území MAS Královská stezka o.p.s. následovala poslední exkurze tohoto dne, a to návštěva Včelařství Sláma v Chlístově, který se také pyšní značkou Vysočina regionální produkt. Jeho medoviny jsou vyhlášené široko daleko, a tak nás provedl její výrobou, tak jako výrobou medu a šťáv. Pana majitele dovedla k pořízení jeho vlastního včelstva jeho vášeň a vzpomínky z dětství na úly, které vlastnil jeho strýc. Byl tím tak fascinován, že v roce 2000 se jeho záliba změnila v zaměstnání a z pár úlů měl několik stovek včelstev. Výroba medu a především medoviny se stala hlavní činností firmy. Výroba medoviny je ve své podstatě podobná výrobě vína. Vzhledem k tomu, že je prokvášen hustý medový roztok, musí být použity kvalitnější kvasinky a trvale zajištěna optimální teplota, která je podstatně vyšší než chlad sklepních prostor při prokvášení vín. Rovněž na nemoci a vady je oproti vínu medovina podstatně náročnější na úzkostlivou čistotu, dezinfekci a celkovou hygienu provozu. Rozdíl je i doba prokvášení a zrání – u vína několik měsíců. Medovina je však vyčeřená a chuťově zjemněná nejdříve rok od jejího založení. Po úvodu jsme si prošli prostory určené k výrobě a mohli i medovinu ochutnat. Dle spokojených výrazů účastníků byla ochutnávka velmi dobrá. Pan Sláma zde mimo jiné vyrábí i ovocné šťávy, které prochází samostatným procesem.

23. 11. 2022

Další den byl zahájen v kavárně Na cestě, kde byly představeny činnosti a aktivity MAS Královská stezka o.p.s., veškeré informace o programovém období 2014 - 2020 – z jakých operačních programů bylo čerpáno, jaké projekty byly podpořeny. Kavárna Na cestě byla podpořena z operačního programu Zaměstnanost a projekt jako takový končí v listopadu 2022 – následovat bude nový projekt od února 2023 z nového operačního programového období.

Hlavní motivací k založení kavárny v Habrech bylo nabídnout místním obyvatelům možnost posezení u dobré kávy a pracovní uplatnění osobám s postižením žijícím v regionu. Kavárna Na cestě funguje na principech sociálního podniku, to znamená, že pomáhá lidem s handicapem zapojit se do běžného života. V kavárně se můžete potkat s klienty Domova ve Zboží, osobami s lehkým mentálním handicapem.

Kavárna Na cestě zaměstnává min. 30 % zaměstnanců s postižením. Minimálně 51 % případného zisku je reinvestováno do rozvoje sociálního podniku a/nebo pro naplnění jeho společensky prospěšných cílů. Reinvestice jsou využity zejména k udržení stávajících pracovních míst a k vytváření nových, k rozvoji profesních schopností a dovedností zaměstnanců a k obnově materiálně-technického zázemí podniku. Zbýlých 49 % zisku je rozděleno na základě rozhodnutí Výboru sociálního podniku.

V průběhu představování projektů nám byla lidmi s handicapem donesena káva, čaj či teplý nápoj a zpříjemnili nám tak den.

Následně se všichni přesunuli do zemědělského obchodního družstva Kámen, které je jedním z největších pěstitelů sadby brambor v ČR. Zemědělské družstvo hospodaří na téměř 3 700 hektarech, z toho plocha určených pro brambory je 200 – 230 hektarů. ZOD disponuje více jak 20 -25 českými i zahraničními odrůdami brambor. Uskladnit se zde může více jak 10 tis tun. Dodává se jak přímým konzumentům, tak do jednotlivých velkoskladů či výrobcům hranolek, chipsů aj. pochutin z brambor





vyráběných. Ve velké hale se kolem stropu nachází pojízdný pás, díky kterému jsou brambory uskladňovány dle jednotlivých druhů do „kójí“, kde jsou následně odebírány, tříděny a baleny dle došlých objednávek. Brambory se třídí ručně, vše ostatní je vykonáváno stroji.

Poslední zastávkou byla opět kavárna Na cestě, kde jsme zažili baristický kávový kurz. V teoretické části bylo vyprávěno o původu, pěstování, zpracování, skladování a pražení kávy. Dále jsme zjistili základní faktory ovlivňující kvalitu kávy a o tom, jak s těmito proměnnými pracovat. Následně se každý naučil na profesionálním kávovaru kavárny přípravu vybrané kávy. Nejčastější přípravou bylo espresso, cappuccino či latté. Následně si ke kávě mohli všichni vychutnat i zákusky, které jsou v kavárně vlastnoručně vyráběny nebo odebírány od místních dodavatelů. Paní provozní účastníkům nabídla zkoušku výroby. Někteří neodolali, a tak se z mnohých stali aspoň na malou chvíli cukráři.

Pro uvolnění a vyplnění času proběhla doprovodná exkurze městem Habry a návštěva dvou projektů, které byly podpořeny z operačních programů minulého programového období, a to SMART učebna na základní škole a komunitní centrum.

24. 11. 2022

První návštěvou tohoto dne byla firma Agromilk, družstvo vlastníků, která se zabývá výrobou produktů z čerstvého kravského mléka bez konzervačních látek, stabilizátorů a barviv. Jejich práce je čistě přírodní v souladu s přírodou a přesvědčením o čerstvých výrobcích. Zvířata jsou krmena jádrovým krmivem, obilným šrotem s přísadkou minerálů, travní senáží, kukuřičnou siláží, senem a napájeny pitnou vodou z vlastních vrtů. Bydlí v moderní prosvětlené a provzdušněné stáji. Mezi typické produkty patří mléko, sýry, jogurty, zákysy a tvarohy. Výrobky jsou ručně vyráběné, každý sýr, jogurt, mléko projde několikrát rukama, než se dostane ke koncovému zákazníkovi.

Statek u Pipků byl vybrán pro exkurzi zejména díky tomu, že byl podpořen v rámci 3 projektů Programu rozvoje venkova. Na statku se zaměřují především na pěstování a prodej dýní, cuket a obilí. Chovají pár zvířátek typických pro český venkov - romanovské ovečky, holandské zakrslé kozičky, poníka Princeznu, prasátko, telátko, králíky a slepičky. Na statku se díky zázemí dají konat oslavy, svatby, akce. V podzimních měsících se zde každoročně pořádá akce pro širokou veřejnost "Dýňový svět". Školky, školy a skupiny dětí tam mohou vyrazit na zajímavý výlet. Každý ze zúčastněných mohl ochutnat dýňovou polévku, vdolek a odnést si „tajný“ recept na pečenou dýni „na sladko“.

V rámci doprovodného programu byl navštíven hrad v Ledči nad Sázavou, který je velmi oblíbený mezi filmaři. Na hradě se koná v průběhu roku spousta akcí i trhů, kde své výrobky také nabízejí místní producenti.

Před odjezdem si mohli účastníci zakoupit výrobky v rodinném řeznictví a uzenářství Šanda, kde se předává řemeslo z generace na generaci.





Výsledkem druhého a třetího workshopu byly splněny cíle a výsledky:

1. Přenesly se informace a podněty pro zvýšení zájmu a znalostí občanů venkovských obcí zúčastněných partnerských regionů o regionálních producentech - přenos dobré praxe.
2. Vytvořily se příležitosti pro přímý dialog mezi širokou veřejností, odborníky i zájemci o problematiku regionálního značení a tradičních pokrmů ze dvou evropských zemí a 5 regionů.
3. Vytvořila se druhá část udržitelného výstupu digitální podoby realizace aktivit projektu spolupráce zachycující dílčí akce jednotlivých spolupracujících MAS.

V rámci projektu bude následovat poslední workshop.

