

BIOPOTRAVINA ROKU 2013? BERANÍ ROHY

Kvalitní zelenina, cukr, sůl, ocet, trocha dobrého oleje, koření. To vše smíchané ve správném poměru dohromady tvoří Českou biopotravinu roku 2013 – Černíkovické beraní rohy.

Papriky pěstované Milošem Kurkou v Zahradě Černíkovice na Královéhradecku uspěly v konkurenci bezmála stovky dalších tuzemských biovýrobků. Porotce soutěže pořádané Svazem ekologických zemědělců PRO-BIO, již uděluje záštitu Ministerstvo zemědělství, přesvědčily především chutným nálevem vyráběným podle vlastní originální receptury.

„Černíkovické beraní rohy vlastně nejsou nic zvláštního,“ uvedl předseda odborné poroty Pavel Maurer. „Jsou však chuťově vyvážené, jejich vnější prostá prezentace odpovídá obsahu. Myslím, že tato biopotravina získala přízeň celé poroty též proto, že je to naprostá novinka na bio trhu.“



Foto: archiv Miloš Kurka

Jsou inovativní, chutné a navíc v české gastronomii velmi oblíbené. Jejich příprava není náročná. Je to produkt, který si na nic nehraje.“

Jeho slova potvrdil i samotný pěstitel Miloš Kurka, jehož podnikatelské aktivity jsou mimo jiné podpořeny i z Programu rozvoje venkova. „Černíkovické beraní rohy jsou připraveny klasickým způsobem tak, jak to dělávali naši předci, kteří ještě neměli k dispozici žádné chemické konzervační přípravky,“ řekl.

Papriky z Černíkovice se staly nejen absolutním vítězem letošního ročníku soutěže, ale vyhrály také v kategorii Biopotraviny rostlinného původu.

Podrobnosti si můžete přečíst na www.pro-bio.cz.

S REGIONÁLNÍ POTRAVINOU MŮŽETE VYHRÁT LEDNIČKU PLNOU DOBROT!

Až do konce listopadu můžete posílat loga z obalů výrobků oceněných značkou Regionální potravina a vyhrát lednici v hodnotě 15 000 Kč! A nejen to – ledničku vítěz dostane plnou Regionálních potravin v hodnotě 5 000 Kč. Na dalších 10 000 soutěžících čekají praktické skládací nákupní tašky.

Do soutěže o lednici plnou tradičních chutí se může zapojit každý. Stačí zakoupit jakékoliv čtyři produkty oceněné značkou Regionální potravina, tato loga vystříhnout a zaslat na adresu: Regionální potravina soutěž, P. O. Box 88, 140 21 Praha 4. Další možnosti je jednoduše nasbírat účtenky prokazující nákup těchto produktů

a zaslat je na výše uvedenou adresu. Soutěžící by neměli zapomenout do obálky přiložit své kontaktní údaje, aby jim bylo možné zaslat výhru – praktickou skládací tašku.

Přehled všech produktů oceněných značkou Regionální potravina a podrobná pravidla soutěže najdete na www.regionálnipotravina.cz.

NA ŠLUKNOVSKU MAJÍ VLASTNÍ „MĚNU“!

Na první pohled nepřinesla událost pod názvem Festival lokální ekonomiky, konaná o víkendu 21. a 22. září ve Varnsdorfu, nic převratného – farmářský trh, trochu místní kultury, konferenci fanoušků lokální ekonomiky. Vydařená akce, kde si lidé mohli nakoupit kvalitní regionální produkty a dozvědět se pár informací o tom, co je potřeba udělat pro hospodářské oživení svého regionu. Ale pod pokličkou tady „bublalo“ cosi, co přilákalo pozornost nejen ministra zemědělství, ale i celostátních médií. Co to bylo?



Foto: archiv MAS Šluknovsko

Místní akční skupina Šluknovsko, která byla pořadatelem festivalu, se již několik let snaží rozpochybovat občanské aktivity na Děčínsku a Šluknovsku. Děje se tak formou realizace různých projektů zaměřených na zlepšení veřejné vybavenosti či na podporu drobných podnikatelských aktivit. Je to potřeba, protože tento region patří mezi ty, které v České republice dlouhodobě vykazují nejvyšší nezaměstnanost. Podle některých statistik zde na jedno pracovní místo připadá až čtyřicet zájemců. To se odráží na klesající kupní síle místního obyvatelstva, zhoršující se životní úrovni a nárůstu sociálního

napětí. Na tom nic nemění četné snahy regionálních politiků ani dotace od státu či Evropské unie.

„Festival vyslal důležitou zprávu: zdejší lidé pochopili, že není dobré dále čekat na nějakého spasitele,“ uvedla Eva Hamplová, manažerka MAS Šluknovsko. „Místní podnikatelé, živnostníci, obchodníci, farmáři, řemeslníci i poskytovatelé služeb si prostě musejí pomoci sami a na rozdíl od nedávné minulosti už vědí jak – posilováním lokální ekonomiky. Aktuální hospodářský problém celé Evropy není krize, ale globalizace. Ta vysává z evropských regionů, včetně těch českých, jejich bohatství a přesouvá je úplně jinam, než kam

patří. Reakcí na to jsou četné lokální ekonomiky, které v západní Evropě vznikají jako houby po dešti. Mnohé z nich jsou úspěšné a my se můžeme inspirovat na celé řadě příkladů dobré praxe – výměnné obchodní systémy, lokální měny, družstevní podnikání, zakládání svépomocných organizací včetně regionálních bank a tak dále,“ dodala.

„Mediálním hitem“ Festivalu lokální ekonomiky se právě z výše uvedených důvodů nestala výstava regionální produkce, ukázka farmářské techniky či expozice domácího zvířectva, ale – zpráva o založení první místní lokální měny TNE. „Jedná se o racionální experiment, cílený na obnovu odbytové sítě pro místní výrobce s efektem omezení úniku peněz z lokální ekonomiky,“ řekla Hamplová. „Je to běh na delší trať s ne úplně jistým výsledkem. Ale ve spojení s dalšími aktivitami, jako jsou připravované založení nového spotřebního družstva či varnsdorfského potravinového spolku, vytváří regionální měna určitě zajímavý prostor pro regionální spolupráci i příležitost pro vznik četných pracovních míst. A to je právě to, co zaujalo pozorovatele z médií.“

Více informací o akci konané s podporou Celostátní sítě pro venkov naleznete na www.lokalni-ekonomika.cz.



MAS ŠLUKNOVSKO

Místní akční skupina Šluknovsko, která sídlí ve Varnsdorfu, byla založena v roce 2004. Členy sdružení jsou fyzické a právnické osoby – zemědělci, živnostníci, neziskové organizace a místní samospráva. MAS v současné době působí na území 37 obcí, které jsou členy mikroregionů Sever, Tolštejn, České Švýcarsko, Českokamenicko a Novoborsko. Na území o rozloze asi 543 km² žije více než 60 tisíc obyvatel. MAS na základě svého Strategického plánu Leader, jehož mottem je „Šluknovsko návštěvníkům i sobě“, v období 2009–2013 podpořila a následně administruje projekty spolufinancované za pomoci dotace z Programu rozvoje venkova, osy IV Leader. Cílem Strategie je využití rozvojového potenciálu území Šluknovska a zvýšení jeho atraktivity ve prospěch místních obyvatel i návštěvníků regionu. Jednou z hlavních priorit MAS Šluknovsko je zvyšování podílu cestovního ruchu na hospodářství regionu a rozvoj přeshraniční spolupráce. Tuto prioritu se daří naplňovat díky podpoře projektů, jejichž cílem je záchrana kulturního dědictví a rozvoj venkovské turistiky. Bližší informace o činnosti MAS získáte na www.mas-sluknovsko.cz.

TNE JE TVRDŠÍ NEŽ EURO

TNE není platidlem v pravém slova smyslu. Jde o uzavíratelnou sklenici s originální etiketou, která má být nosičem kvalitních místních výrobků – medu, marmelády či mléčných produktů. Jako první své zboží budou ve sklenici prodávat děčínské bistro Houpací koník, varnsdorfská cukrárna Café Dlásk a Čokoládovna Mana v Krásné Lípě. Principem je, že zákazník při první koupi výrobku zaplatí 30 Kč za sklenici plus cenu samotného zboží. Sklenice mu po spotřebování obsahu zůstane a při další koupi už platí »jen« samotný produkt, který si nechá do sklenice uložit. Díky tomuto systému získá zákazník kvalitní regionální produkt a je motivován k návratu k místnímu prodeji, garantujícímu vysokou kvalitu produktů. TNE nebude k mání v řetězcích. MAS Šluknovsko bude na pravidelných týdenních schůzkách monitorovat, jak se TNE při obchodování osvědčuje.

PODLIPANSKO NABÍZÍ KUCHAŘKU I TRŽNICI

Jedním z výstupů projektu „Podlipansko všemi smysly – turisté vítání“, který byl podpořen z Regionálního operačního programu Střední Čechy, je také unikátní Podlipanská kuchařka.

Cílem projektu je zatraktivnit region pro jeho návštěvníky, přilákat nové turisty a ukázat region tak trochu netradičním způsobem. „V našem kraji je určitě co ochutnat, vidět, cítit, slyšet i rozpoznat hmatem,“ tvrdí Iveta Minaříková

z MAS Podlipansko. „Mnohé z toho nabízí i Podlipanská kuchařka, která vznikla sběrem receptů od místních obyvatel. Některé recepty jsou pro dnešní dobu netypické, protože zasahují až do doby počátku 20. století. Je to díky vzácné sbírce receptů Zuzany Hnátkové z Klášterní Skalice, kterou zdělila po kuchařce paní Hrabánkové.“

V kuchařce najdete také recept na Rozcuchanou nevěstu, jehož zdrojem byl Vančurův štrůdlovník.

Kromě zmíněného projektu „Podlipansko všemi smysly – turisté vítání“ dokončila MAS

Podlipansko také »Venkovskou tržnici«, díky níž byla vytvořena elektronická volně přístupná databáze místních řemeslníků. „Pro místní i turisty jsme nově otevřeli dvaasedmdesátikilometrovou Středočeskou ovocnou stezku, která vede návštěvníky nenáročným terénem ovocných sadů od Českého Brodu ke Kolínu. Pro děti zde u Ždánic a u Limuz vznikly dva kratší okruhy s interaktivními panely na téma ovocnářství,“ vypočítává Minaříková.

Podrobnosti o MAS Podlipansko naleznete na www.podlipansko.cz.

ROZCUCHANÁ NEVĚSTA

SUROVINY:

1 kg vařených brambor

1 kg jablek

150 g polohrubé mouky

4 vejce

špetka soli

skořice

cukr

několik lžic másla na pokapání těsta a vymaštění formy

POSTUP:

Na vál posypaný moukou nastrouháme oloupané, vychladlé brambory, osolíme, zasypeme moukou a rukama protřásáme tak, aby se brambory moukou obalily



Foto: archiv MAS Podlipansko

a vytvořily tak drčenku. Nakonec spojíme dvěma rozšlehanými vejci na hladké těsto. Třetinu bramborové hmoty urovnáme do dobře vymaštěného pekáče, pokryjeme polovinou oloupaných a na plátky nakrájených jablek, posypeme cukrem a skořicí. Zakryjeme druhou třetinou těsta, přidáme zbývající část jablek. Nakonec navrch rozprostříme zbylé bramborové těsto. Pokapeme několika lžicemi másla a dáme péci do předehřáté trouby. Po 15 minutách rovnoměrně zalijeme zbylými rozšlehanými vejci a dopečeme dorůžova.