



## Zažijte Krkonoše všemi smysly s místními

Co si třeba zdokonalit techniku bruslení s bývalou biatlonistkou Zdeňkou Vejnarovou? Po výkonu se odměnit Krkonošskými bobky nebo sušenou BIO hovězí šunkou a na závěr se přiučit řemeslu tkalce nebo přadleny?

**Regionální značka Krkonoše originalní produkt®** ocenila začátkem března 2020 **5 regionálních výrobků a 2 zážitky**. Od roku 2005 uděluje značku lokálním produktům **Místní akční skupina Krkonoše, z.s.** na základě rozhodnutí nezávislé Certifikační komise, která je složena ze zástupců regionu a zástupců Asociace regionálních značek. Stát se nositelem regionální značky nese jisté konkurenční výhody. Je zárukou kvality, místa původu, šetrnosti výroby k životnímu prostředí a velkého podílu ruční práce.

### 1) *Pro mlsné jazýčky, gurmány a gurmety*

**Krkonošské bobky**, jedná se o křehké sladké pečivo, které ručně vyrábí šikovné ruce cukrářek z Grandu v Janských lázní a z Lady z lázní Běláhořad. Výjimečné vlastnosti cukrářské lahůdky jsou v používání základních surovin z původního krkonošského receptu, bez přídavku chemických látek a barviv. Chutě jsou tvořeny pouze kořením a nikoliv náhražkami. Na výrobu se používá poctivé máslo.

[www.grandlada.cz](http://www.grandlada.cz)

**Domácí Ja-míky od babičky Jarušky** ze Strážného vyrábí rodina Latínova z ovoce a zeleniny ze své zahrádky nebo z čistého horského prostředí Krkonoš. „Džemy“ obsahují téměř 70 % ovoce nebo zeleniny a naopak obsahují nižší obsah cukru. Patří tím pádem mezi výběrové. U některých druhů je chuť doladěna kořením (např. u červené řepy, cukety nebo hrušky). Všechny ja-míky jsou bez chemických přísad, s láskou nazdobené a v nabídce je přes 50 druhů včetně dárkového balení. Ochutnejte některý z méně běžných druhů ja-míků, které připravovaly hospodyně před více než sto lety (šípek, bezinka, aronie, červená řepa, rakytník) [www.dzemy-babicky-jarusky.cz](http://www.dzemy-babicky-jarusky.cz).

### **Krkonošské hovězí speciality z Biofarmy Pod Hájkem**

Potraviny, které nesou nálepku BIO, musí splňovat přísná pravidla výroby. Biomaso musí pocházet ze zvířat, která mají pravidelný přístup na pastvu, jsou krmena bioplodinami a nejsou jim podávána antibiotika ani růstové hormony. BIO je tedy v zákoně definovaný pojem a stát garantuje, že když si potravinu s tímto označením koupíte, tak si můžete být jistí, že všechny zmíněné požadavky splňuje. Rodina Řehořkova vyrábí gurmánské delikatesy z vlastního hovězího masa z kříženek masných plemen Charolais a Limousine bez přídavku vepřového masa. Gurmáni si mohou pochutnat na fermentovaných trvanlivých pochoutkách jako je sušená šunka, salámy a klobásky. Sušené maso je kvalitní svačinkou na túry, výborným zdrojem bílkovin a energie pro sportovce nebo vhodné jako delikatesa k vínu či pivu [www.biofarma-pod-hajkem.cz/prodej-bio-masa](http://www.biofarma-pod-hajkem.cz/prodej-bio-masa).

### **Ovečky z Bělé**

Paní Mihulková s panem Hradeckým jsou v Podkrkonoší známi jako pěstitelé Regionální potraviny Libereckého kraje, českého domácího česneku. V hospodářství v Bělé v souladu s přírodou pěstují odrůdy jako je Ivan, Havran, Bělský rusák, Lan, Bjetin a Vekan. Během pěstování zjistili, že úrodnost půdy mohou zkvalitnit chovem ovcí Suffolk. Jedná se o plemeno černohlavé středního až většího tělesného rámce a osvalení. Živá hmotnost beranů v dospělosti je 100 – 140 kg a u bahnic okolo 80 kg. Zájemcům nabízí ovce na maso nebo k chovu [www.ceskydomacicesnek.cz](http://www.ceskydomacicesnek.cz).

### **Řemeslo – dřevěné dekorace z Rudníku**

Rodina Šmídova z Rudníku se zabývá výrobou dřevěných dekorací, ale ne jen tak ledajakých. Pan Šmíd vyrobí dřevěný polotovar a jeho manželka poté technikou pyrografie vypaluje ručně obrázky a vlastní krkonošské recepty na prkénka, obracečky či tácky. Dřevěné svícny, krmítka pro ptáky a hmyzí hotely vyrábí z použitého dřeva, které je mu líto spálit v kamnech. Dřevu tak vdechne nový život i funkci. Chcete mít cvrlikající, voňavou, rozkvetlou a úrodnou zahrádku? Pak dřevěné upycklované hmyzí domky/hotely a ptačí budky jsou to pravé. Přilákají do zahrady ptáky a hmyz, který se postará o opylování a pomůže i v boji se škůdci. Všech druhů včel i hmyzu totiž kvůli likvidaci jejich přirozeného prostředí v posledních desetiletích rapidně ubývá [www.pecasmid.cz](http://www.pecasmid.cz).

### **2) Za zážitky do hor a seznámit se hravě s minulostí**

#### **Zdeňky běžky**

Bývalá biatlonová reprezentantka, trojnásobná účastnice olympijských her (Salt Lake City, Turín, Vancouver) a několikanásobná mistryně České republiky, to je Zdeňka Vejnarová. Narodila se v Jilemnici a také zde v průběhu studia na sportovním gymnáziu nastartovala svoji sportovní kariéru. Zdeňka nabízí pro sportovní nadšence v Krkonoších výuku běhu na lyžích. Individuálně, pro skupiny nebo jako teambuilding. Zkrátka pro všechny, kdo si přejí se zdokonalit, naučit nebo přiučit technice bruslení. Místo konání dle dohody a v závislosti na aktuálních sněhových podmínkách. [www.zdenky.bezky.cz](http://www.zdenky.bezky.cz).

#### **Příběh tkalce Jana**

Přijďte pobejt a seznámit se s životem tkalců v Krkonoších. Dříve tkali pouze muži. Ženy jim připravovaly nitě a materiál a měly jinou práci. Kolem krav, drůbeže a dětí. Prohlídka muzea ve Voletinách je interaktivním zážitkem. Moudré a zručné průvodkyně vás seznámí se zpracováním základních textilních surovin, především lnu, předením, tkaním ale i s běžným životem v domácnostech tkalců. Během prohlídky si můžete sami zpracovat kousek lnu a vyrobit si provázek ze lnu, vyzkoušet si práci na kolovratu nebo stavu. Vlastnoručně budete pracovat na dobových nástrojích a dozvíte se spoustu zajímavostí. Na konec prohlídky jsou připravené zábavné úkoly a kvízy [www.dumpodjasanem.cz](http://www.dumpodjasanem.cz).