

Zámek 1, 543 01 Vrchlabí  
Tel: 499 405 321, IČO 70157898  
E-mail: [svazek@krkonose.eu](mailto:svazek@krkonose.eu)  
Tourism: [www.krkonose.eu](http://www.krkonose.eu)  
Office: [www.svazek.krkonose.eu](http://www.svazek.krkonose.eu)  
Regionální rozvoj: [www.rozvoj.krkonose.eu](http://www.rozvoj.krkonose.eu)

## Tisková zpráva

[www.zaremeslem.cz](http://www.zaremeslem.cz), aneb „Po stopách regionální výroby a tradice  
v polsko-českém regionu Krkonoš, Jelenohorské kotliny a Jizerských hor“.

### Sami navštivte nebo doporučte svým hostům.

S cílem přivést návštěvníky do míst s tradiční řemeslnou výrobou, kde mohou nahlédnout pod ruce mistrů oboru, ale také si zručnost sami vyzkoušet, poznat nadšení lidí, kteří své řemeslo, technické památky, kulturní a sportovní zařízení provozují, vznikl projekt „Po stopách regionální výroby a tradice v polsko-českém regionu Jelenohorské kotliny, Jizerských hor a Krkonoš, CZ.11.2.45/0.0/0.0/18\_029/0001827“. Realizuje ho Krkonoše - svazek měst a obcí s partnery.

Součástí víceletého projektu byly v uplynulém období např. promo akce na veletrzích cestovního ruchu, semináře, exkurze, výstavy regionálních výrobků a produktů. Hlavním výstupem je virtuální mapa, na které jsou vyznačeny desítky zajímavých míst, rozdělené do pěti skupin: sklářské a bižuterní firmy, tradiční řemesla, potravinářská a nápojová výroba, technické památky, kultura, sport a zdraví.

Kromě mapy je zpracována webová prezentace „Virtuální stezky“ s krátkými video spoty jednotlivých řemesel a tradic, kterou naleznete na [www.zaremeslem.cz](http://www.zaremeslem.cz)

### Připravili jsme pro vás „ochutnávku“ příběhů

**Kategorii sklářské a bižuterní firmy zastupuje Hana Šebková ze Šp. Mlýna věnující se výrobě vinutých skleněných perlí.** Dílničku, přístupnou veřejnosti, zřídila ve svém domě. Koupila stůl a kahan, pracuje s ohněm o teplotě 600–1000 stupňů Celsia a pro skleněné tyče jezdí do nedaleké Desné u Tanvaldu. Kolem kahanu se může pohybovat několik lidí, mohou sledovat výrobu či sami vyzkoušet, jak se skleněné tyče mění na krásné korálky. Práce vyžaduje veliké soustředění a koncentraci. Když sedá ke kahanu ví, jak bude hotový šperk vypadat a jaké korálky na jeho kompletaci potřebuje. Z korálků hotové šperky sama vytváří. Pracuje ve speciálních brýlích, které pohlcují oranžový plamen (resp. oranžové sodíkové světlo). Broušené a pískované korálky nabízí překrásnou světelnou optickou hru.

**Pro zajímavost připomeňme i další např. v kategorii výroby potravin a nápojů. Farmář Jan Franta představuje rodinnou Krkonošskou kozí farmu v Rudníku.** S manželkou chovají cca 60 koz ve dvou stádech. K chovu zřídil také malou výrobní a v ní vyrábí tvaroh, kefir, pasterizované mléko, sýry. Jak sám říká, má prodáno dřívě, než vyrobí. Produkty lze zakoupit přímo na farmě a v několika málo obchodech. Stáda koz pasoucí se v Rudníku a Horním Maršově jsou prý vděčným cílem hledáčku fotoobjektivů zde procházejících turistů.



Zámek 1, 543 01 Vrchlabí  
Tel: 499 405 321, IČO 70157898  
E-mail: [svazek@krkonose.eu](mailto:svazek@krkonose.eu)  
Tourism: [www.krkonose.eu](http://www.krkonose.eu)  
Office: [www.svazek.krkonose.eu](http://www.svazek.krkonose.eu)  
Regionální rozvoj: [www.rozvoj.krkonose.eu](http://www.rozvoj.krkonose.eu)

Farma spolu s výrobnou je vhodným místem pro příležitostné exkurse se řízeným populárně naučným programem.

-2-

**Alice Sušková se ve Vrchlabí vrátila ke kořenům práce babiček a prababiček.** Pronajala prostor a zpracovává regionální byliny, ale i další dary přírody, jako lípu, bezinku, kurkumu, čili, granátová jablka, aj. a mění je v cca 40 druhů Babiččiných sirupů. Zabývá se různými druhy slazení, včetně alternativních, tedy i pro diabetiky. Sirupy sladí mj. rostlinou stévií, kterou sama pěstuje. Silné koncentráty sirupů jsou zpracovány (macerovány) za studena, tudíž mimořádnou technologií, která neničí vitamíny a zdravé látky. V roce 2018 se Babiččiny sirupy staly vítězem soutěže „Potravina-potravinář“ Královéhradeckého kraje.

**Posed'te při šálku čerstvě pražené kávy ve Volkafe v Trutnově.** Zde rodina Volkova založila „Kafírnu“. A právě tady vznikl nápad realizovat obrovský sen – pražit vlastní kávu. Začali se vzdělávat, zkoušet, experimentovat, chutnat, vymýšlet a vznikla Pražírna Volkafe. Kávu praží na středně tmavo, tzv. italském způsobem. Zelenou kávu nakupují od drobných pěstitelů v různých zemích. Můžete se sami seznámit s různými typy káv a ochutnat jednodruhové gurmety arabic a robust z celého světa, ale i míchané směsi kávy. Pro mnohé konzumenty je Kafírna útočištěm před shonem civilizace a místem odpočinku. Jako jediná pražírna v ČR získala tzv. malou certifikaci pražení Fair Trade kávy.

Informace o projektu naleznete na: <http://rozvoj.krkonose.eu/> a [www.zaremeslem.cz](http://www.zaremeslem.cz)

**Zpracovala D. Palátková. Červen 2020.** Další informace o aktuálním dění z turistického regionu Krkonoše a ze života Svazku Krkonoše najdete na: [www.krkonose.eu](http://www.krkonose.eu), [www.svazek.krkonose.eu](http://www.svazek.krkonose.eu), [www.rozvoj.krkonose.eu](http://www.rozvoj.krkonose.eu) a také na FB: [www.facebook.com/Krkonoše.eu](https://www.facebook.com/Krkonoše.eu)