

Doma v Orlických horách

Zima 2009

ZDARMA



Výrobky z Orlických hor

Na straně 4 se seznámte s nejnověji certifikovanými výrobky. Na straně 5 a 6 čtete zajímavé reportáže s dalšími místními výrobci.

Předkládejte projekty

MAS v Orlických horách uspěly v programu Leader. Které oblasti budou podpořeny? Více na straně 3 – šance také pro Váš projekt!

Mezi horami

Přijďte na kulturní akci spojenou s prodejem uměleckých děl do Vrchní Orlice a pomozte zachránit tamní kostel. Pozvánka na straně 7.

www.domaci-vyroby.cz

Doma v **ORLICKÝCH HORÁCH**

Noviny pro milovníky Orlických hor, jejich přírody a lidí.

něné přírodě si přečtu z informačního panelu a nevydávám se ji zkoumat na vlastní pěst. Člověk může, někdy i nevědomky, napáchat nějakou škodu a navíc se vyhne případným nepříjemnostem. Ještě jedno upozornění k Bukačce a Trčkovu. Je tu zakázána jízda na kole, což však výletníci i přes zákazové značky běžně porušují.

Jak je vidět, se zákazy ochranářů při pohybu v přírodě to zas tak horké není. Naopak někdy sami usnadňují přístup do rezervací a seznamují návštěvníky s jejich hodnotami. Jsou to četné naučné stezky, vyhlídkové plošiny, povalové chodníky apod.

V ochranářské praxi obecně platí princip „co nejvíce lidem z přírody

(pokračování na straně 2)

Výrobky z Podorlicka Potravinou roku 2008

Ličenský chléb se i v roce 2008 již potřetí za sebou stal Potravinou roku Královéhradeckého kraje. O nejlepších potravinách tentokrát hlasovalo bezmála 7 000 osob. S 1296 hlasy se stal Ličenský chléb dokonce celkovým vítězem. Pekárna Lično jej vyrábí ze stoprocentně prokvašené žitné mouky bez použití konzervačních látek. „*Je oceněn národní značkou Klasa a tudíž splňuje 7 nadstandardních kritérií,*“ uvedla Miroslava Valovičová, ředitelka obchodu firmy BEAS a.s., která pekárnu provozuje.



Vzhledem ke 3. vítězství za sebou dá prý příští rok pekárna šanci ostatním výrobkům a se známým chlebem soutěžit nebude. Vítězná firma obsadila

i 2. místo celkově i v kategorii pekárenských výrobků, když její ručně vyráběné Sváteční koláče obdržely 983 hlasy. Na 4. místě pak skončil Ličenský závin s makovou náplní.

V kategorii nápojů uspěla s počtem 626 hlasů Podorlická sodovkárna s. r.o. se svým jablečným moštem. Její přírodní ovocné pálenky skončily na 2. místě. Obě vítězné firmy z Rychnovska jsou zajedno v tom, že soutěží se zvyšuje nejen jejich prestiž, ale je to zároveň i velká reklama.

(pokračování na straně 2)



Celkem byla regionální značka na Šumavě udělena již 50 výrobkům, což je bezkonkurenčně nejvíce v ČR. Data-báze celé ARZ pak čítá 207 certifikátů – přibyla například ručně vyráběná mýdla, ovčí produkty, kapr a bavlněné zástěry v Moravském krasu, dřevořezby, krajka či vyšívání dečky, ubrusy a běhouny v Krkonoších a vinuté perle, pstruzi a sušené houby na Šumavě.

Všechny certifikované výrobky si můžete prohlédnout na www.domaci-vyroby.cz, kde také naleznete diskuzní fórum a anketu ke všem regionálním značkám. Vaše názory a připomínky ke značení jsou pro nás velmi důležité.

(pokračování na straně 8)

Kudy do rezervace? Aneb nešlápněte vedle.

(pokračování ze strany 1)

ukázat, avšak do té míry, aby tím příroda příliš netrpěla“.

Některé rezervace leží přímo na turistických cestách. Vedle již zmíněné velmi frekventované Bukačky a Zemské brány je to např. Jelení lázeň, sloužící k ochraně hřebenového rašeliníště. Z turistické stezky je do nitra této rezervace vyšlapáno bezpočet pěšinek. Zde je „divoký“ pohyb zvědavých turistů tak intenzivní, že skutečně dochází k poškozování rostlinných společenstev. V budoucnu Správa CHKO Orlické hory plánuje pohyb návštěvníků usměrnit povalovým chodníkem a zábradlím, aby turista uspokojil svou zvědavost a příroda utrpěla co nejméně. To již provedla u další rezervace – Kačenčiny zahrádky. Hojně navštěvována je i rezervace Trčkov. A to zejména na konci léta a na podzim, kdy do rezervace a okolních lesů míří doslova zástupy houbařů. Výsledkem bývá poškození oplocení chránící nej-

cennější lesní porosty, neboť za plotem se „zaručeně vždy“ najdou ty největší hříby.

Možná by stačilo napsat, že člověk by se měl v přírodě chovat slušně a ohleduplně. V rezervacích opatrně našlapujte, zlehka nakukujte, zbytečně

nerušte, příliš nehlučte. Nechte přírodu alespoň v rezervacích samovolně dýchat. Zkrátka odcházejte plni dojmů a ať to tu po Vás zůstane, jako byste tu nebyli.

Mgr. Michal Gerža
Správa CHKO Orlické hory



Výrobky z Podorlicka Potravinou roku 2008

(pokračování ze strany 1)

Přesvědčit koncového zákazníka o kvalitě výrobku není tak velkým problémem. Horší je to s distribucí. „Jinak to je s hospodskými, kteří jsou mezičlánek mezi námi a spotřebitelem. Když se neumí nabídnout, tak se neprodává, ale když se umí nabídnout, tak se prodává. A velmi dobře,“ říká jednatel Podorlické sodovkárny Tomáš Konvalina.

Soutěže se zúčastnila také společnost ZOPOS Přestavky a.s. se svoji chlebskou uzeninou. Všem uvedeným výrobkům byl udělen certifikát **ORLICKÉ HORY originální produkt®**.



Hlavním cílem soutěže Potravinou roku je větší popularizace potravinářského oboru Královéhradeckého regionu. Jde o podporu odvětví zemědělství, navazujícího zpracovatelského průmyslu a především zvýšení zájmu odběratelů o produkty zdejších výrobců. O zájmu o tyto cíle svědčí i šest přihlášených výrobců z Podorlicka s devatenácti druhy produktů. Již sám tento fakt, potvrzený navíc velkým úspěchem Pekárny Lično a Podorlické sodovkárny, svědčí o kvalitě zdejší potravinářské produkce.



PODORLICKÁ SODOVKÁRNA: Pálenky patří k nejlepším, brzy ochutnáme pivo

Ovocné pálenky Podorlické Sodovkárny s.r.o. v Rychnově nad Kněžnou patří k prvním výrobkům, které certifikát *ORLICKÉ HORY originální produkt®* získaly v roce 2007. Podorlická slivovice, meruňkovice, hruškovice a jablečnice, která je vyráběna odrůdově (Topas, Golden, Spartan), jsou zájemci vyhledávány. Je to i díky tomu, že při jejich výrobě je omezeno používání chemických přípravků, přidání lihu nebo jiných přísad. Nápoje se pálí z kvalitního ovoce, především z ekologicky nezávadných



oblastí České republiky. Podorlická sodovkárna se snaží o maximální zachování přírodního charakteru pálenek. Ty s obsahem alkoholu 50 %, jsou 100% přírodním produktem. Při jejich výrobě je použito zařízení s rektifikační kolonou, kde na jedno pálení je pálenka ihned vyrobena. Podle přání zákazníka zde mohou zpracovat i jiné druhy ovoce.

„Umíme vyrábět i kvalitní pivovnici, třešňovici, višňovici či pálenku z exotického ovoce,“ vzkazuje zájemcům jednatel společnosti Tomáš Konvalina.

Zajímavostí je, že po vypálení projde pálenka staříčkou alkoholu – ultrazvukové zařízení, které pomáhá čerstvě vypálenému destilátu k odplynění ihned v pálenici. Pálenka tak zestárne během 30 minut na dvouletou přirozeně větranou. „Standardně provádíme zestaření o 2 roky, ale na přání zákazníka jsme schopni připravit zestařit pálenky o delší období. Většinu pálenek ještě zušlechťujeme ve skleněných demižonech a jejich naležením před lahvováním, takže pálenky dodáváme do obchodní sítě většinou jeden rok staré s kvalitou tříleté,“ vysvětluje Tomáš Konvalina specifika zdejších výrobků.

Při výrobě je zachován značný podíl lidské práce, což výrobek odlišuje od globálního trhu. Jsou si toho vědomi i odběratelé z řad vyhlášených restaurací a hotelů. Právě ti oceňují nejen certifikát *ORLICKÉ HORY originální produkt®*. „Například v pražské advokátní komoře nebo v hotelích, kam dodáváme naše výrobky včetně jablečného moštu, lidé oceňují opravdu domácí výrobek a výrobu,“ říká Tomáš Konvalina.



Podorlické sodovkárny dále vyrábí sodovku, limonády, sirupy či kofeinovný nápoj Kofeinu (více na www.sodo.cz). Již brzy se k této škále výrobků přidá i tradiční český nápoj – pivo. Jeho první várky se vaří od konce roku 2008. V návaznosti na celkovou rekonstrukci



objektu rychnovského pivovaru, kde se sodovkárna nachází, bylo rozhodnuto, že se objekt vrátí k původnímu účelu využití, a to k výrobě piva. K tomu zásadní měrou přispěla podpora od města Rychnov nad Kněžnou, které se stalo čtvrtinovým společníkem nově založené společnosti Městský Podorlický pivovar s.r.o. Výrobní kapacita minipivovaru bude 1000 hl ročně. „Objekt navazuje na pěstitelskou palírnu a lihovar. Výběr technologie, její přizpůsobení místu instalace a zejména příprava výroby po celou dobu probíhá pod dohledem a za konzultace Ing. Vladimíra Černohorské-

ho, dlouholetého ředitele Pokusného a vývojového institutu pivovarského v Praze-Braníku a současného sládky v minipivovarech U Bezoušků v Praze-Průhonicích a v rakouském Kefermarktu. Ing. Černohorský bude i jakýmsi patronem Podorlického minipivovaru – bude se podílet na úpravě původních receptur bývalého pivovaru Jana Mikše z 20. a 40. let minulého století, bude dohlížet na zaškolení sládky a bude garantem kvality rychnovského piva,“ prozradil Tomáš Konvalina.

V areálu pivovaru rovněž vznikne zahradní posezení, tzv. „pivní šenk“. „Pivo zde bude čepováno přímo z tanků, které budou moci hosté sledovat a každý host bude informován o datu várky piva a následně době ležení. Ke konzumaci piva bude samozřejmě patřit i konzumace speciálních jídel připravených pro tuto příležitost. Pivní šenk bude otevřen v letních měsících již od května až června roku 2009. Přijďte se podívat do Rychnova nad Kněžnou a okošťovat. Můžete ochutnat i celou řadu dalších výrobků. Brány Podorlické sodovkárny jsou Vám otevřeny. A než se pivo dovaří, můžete o jeho názvu rozhodnout na internetových stránkách www.sodo.cz a www.pivovarrychnov.cz.