

## Tisková zpráva

### Po stopách regionální výroby a tradice v polsko-českém regionu

#### Krkonoš, Jelenohorské kotliny a Jizerských hor

#### Užitečný seminář

Krkonoše - svazek měst a obcí realizuje projekt „Po stopách regionální výroby a tradice v polsko-českém regionu Jelenohorské kotliny, Jizerských hor a Krkonoš“. Cílem je přivést turisty a návštěvníky do míst s tradiční řemeslnou výrobou, kde mohou nejen nahlédnout pod ruce mistrů oboru, ale také si řemeslo sami vyzkoušet, poznat nadšení lidí, kteří své řemeslo, technické památky, kulturní a sportovní zařízení provozují. Vznikne virtuální stezka, která ukáže různé obory: 1. Sklářské a bižuterní firmy, 2. Tradiční řemesla vč. keramiky, 3. Výroba potravin a nápojů, 4. Technické památky, 5. Kultura, sport i zdraví.

Při té příležitosti proběhl jednodenní seminář s mezinárodní účastí z Polska, pro průvodce, pracovníky informačních center a hotelových recepcí na téma: Tradiční řemesla a výrobci východních Krkonoš. Představil několik zástupců z oborů: Sklářství a bižuterie, Výroba potravin a nápojů a Kultura, sport a zdraví.

Příhodným místem setkání se stalo Krkonošské centrum environmentálního vzdělávání KRTEK Správy Krkonošského národního parku ve Vrchlabí, které jako budova svého času získalo svým mimořádným architektonickým ztvárněním několik ocenění.

**Za hostitele Správy KRNAP představil Radek Drahný** tříměsíční projekt „Není zvěř jako zvěř“, který se svým netradičním zpracováním věnoval výchově lidí k pořádku a úklidu v přírodě. Vzhledem k vysokému počtu návštěvníků, kteří ročně projdou územím národního parku je na místě výchovnou kampaní upozornit na nepořádek, který do přírody nepatří. Do kampaně byla zapojena krkonošská informační centra, vznikla řada výstupů a také mobilní aplikace s možností osobní angažovanosti. Když letos na podzim probíhal tradiční úklid Krkonoš, bylo konstatováno, že bylo nashromážděno daleko méně odpadu než v minulých letech.

**Hana Šebková se věnuje výrobě vinutých skleněných perli.** Svoji dílničku, přístupnou veřejnosti, zřídila ve Špindlerově Mlýně. 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 velké 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.



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)

-2-

**Farmář Jan Franta představil rodinnou Krkonošskou kozí farmu v Rudníku.** S manželkou chovají cca 60 koz ve dvou stádech. K chovu zřídil také malou výrobnu a v ní vyrábí tvaroh, kefir, pasterizované mléko, sýry. Jak sám říká, má prodáno dříve, 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. Farma spolu s výrobou je vhodným místem pro příležitostné exkurze se řízeným populárně naučným programem.

**Alice Sušková se ve Vrchlabí vrátila ke kořenům činnosti babiček a prababiček.** Pronajala prostor a v něm zpracovává ze 70% celkové produkce 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.

**Hynek Dvořák zastupoval kategorii sportovně rekreačních aktivit a představil firmu Yellow point ze Špindlerova Mlýna.** Její činnosti souvisí s tradicí odvážných mužů a žen, kteří začali jezdit do hor a na takové cesty potřebovali odolnost a odvalu. Dvě desítky let se věnují lidem, kteří chtějí zažít netradiční okamžiky a zjistit, jak na tom jsou fyzicky i psychicky. Aktivity jsou soustředěny do dvou středisek se zázemím ve Špindlerově Mlýně pod Labskou přehradou s tzv. Zip line a druhým stanovištěm v Lanovém parku nedaleko Medvědína. Je vybaveno řadou aktivit a překážek, včetně obří 17 metrů vysoké houpačky. Lana, jako hlavní artikl všech aktivit, nakupují u výrobce s textilními lany v Poniklé. Vloni byl park zcela nově přebudován.

Závěrečným bodem programu byla exkurze do vrchlabské výroby Alice Suškové, v níž vnikají Babiččiny sirupy, Krkonošský originální produkt.

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, je spolufinancován Evropskou unií z prostředků Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci Programu interreg V-A Česká republika – Polsko 2014 -2020.

**Zpracovala: D. Palátková, Říjen 2019.**

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 na facebookovém profilu: [www.facebook.com/Krkonoše.eu](https://www.facebook.com/Krkonoše.eu)