



Místní akční skupina REGIONU POODŘÍ, o.s.

742 54 Bartoovice p. 1 u zámek, tel.: 556 720 491, e-mail: mas@regionpoodri.cz

Exkurze v Podpořani ve dnech 10. – 11. srpna 2012 v rámci mezinárodního projektu Spolupráce „Regionální značení místních výrobků a služeb – podpora rozvoje regionálního trhu“

Program rozvoje venkova, osa IV. LEADER, opatření IV.2.1. Realizace projektů spolupráce
Reg. číslo: 11/013/4210b/780/000043

Zástupci Místní akční skupiny Regionu Poodří se ve dnech 10. a 11. srpna letošního roku zúčastnili exkurze do Podpořanie v rámci mezinárodního projektu spolupráce „Regionální značení místních výrobků a služeb – podpora rozvoje regionálního trhu“. Tento projekt byl podpořen z Programu rozvoje venkova MZe, opatření IV.2.1 Realizace projektů spolupráce – 13. kolo, v rámci metody Leader. Jde o projekt mezinárodní, který realizuje MAS Regionu Poodří a slovenská MAS Podpořanie v rámci vybudovaného partnerství.



Projekt je zaměřen na propagaci regionální značky „Moravské Kravařsko regionální produkt“ v území Poodří a zavedení certifikace služeb se zaměřením na ubytování a stravování. MAS Regionu Poodří, která je nositelem této regionální značky, předává své dosavadní zkušenosti z certifikace v partnerské MAS Podpořanie. Součástí předávání zkušeností byla exkurze našich výrobců a zástupců sdružení ve dnech 10. – 11. srpna v Detve a blízkém okolí.

V rámci programu jsme měli možnost navštívit rodinnou farmu chovu ovcí „Zlatý vršok“ pana Jozefa Zvary na katastru obce Dúbravy, který chová 2 000 ovcí a zaměstnává 25 lidí. Také jsme shlédli výrobu přírodního sýru, nití, oštiepku a dalších druhů ovčího sýra, které jsme měli možnost ochutnat a zakoupit si, stejně jako žinčicu. Párenica a nitě pana Zvary získaly v roce 2009 ocenění „Značka kvality SK“, které je zárukou domácí produkce a výjimečné kvality výrobků. V letošním roce získaly výrobky parenica uzená a neuzená první místo v soutěži slovenských sýrů „Sýrový Valibuk“, kterou uděluje Státní veterinární a potravinářská správa SR. Jako výrobci byla panu Zvarovi udělena cena za třetí nejlepší kolekci sýrů.

V odpoledním programu jsme navštívili uzenářskou výrobu pana Bytrianského v Detve. Hlavní náplní podnikání je výroba a prodej „gazdovských masových specialit“, které se vyrábějí tradičním způsobem podle receptů dědů a babiček, bez použití chemických přísad. Při výrobě se používá jen přírodní koření se snahou vyhovět požadavku zákazníků a zdravým způsobům v oblasti vyvážené výživy. Výrobky firmy Bystrianský s.r.o. jsou uzené studeným kouřem klasickým způsobem v dřevěné udírně a to bukovým dřevem a bukovými pilinami.

Nedaleko prodejny uzenářských výrobků se nachází obchůdek a dílnička paní Smilekové s lidovými a uměleckými předměty. Paní Smileková pokračuje v rodinné tradici vyšívaní „krivou ihlou“ a to krojů, ubrusů, prostírání a dalších dobových výrobků. Kraj pod Poľanou byl odedávna známý nejen svérázným



pěveckým a taneční projevem, ale také řemeslnou zručností



V sídle MAS Podpolanie se uskutečnila beseda potenciálních zájemců o značku s účastníky exkurze MAS Regionu Poodří. Ing. Elen Jankovičová, manažerka MAS Podpolanie, prezentovala společný mezinárodní projekt, jeho výstupy a podobu budoucí značky Podpolanie. Motiv loga je prvkem detvianských malovaných křížů, růžice nebo sluneční rozeta, jak lze tomu říci. Za partnerskou organizaci se besedy zúčastnil předseda svazu včelařů z Hriňovej, zástupkyně občanského sdružení Detvianský tulipán, výrobkyně tradičních lidově-uměleckých výrobků a užitkových produktů s tematikou lidové tvořivosti a výrobce tradičních vyřezávaných detvianských křížů.

Ing. Oldřich Usvald, manažer MAS Regionu Poodří, představil nové číslo novin „Doma v Moravském Kravařsku“, působnost Asociace regionálních značek ČR a zúčastněným sdělil dosavadní zkušenosti se zaváděním regionální značky v regionu Moravského Kravařska. O své zkušenosti se podělil také Ing. Jaroslav Halamiček, zástupce Jednoty Nový Jičín, výrobny lahůdek Hladké Životice, která se prezentuje výrobou koláčů.

Při cestě na ubytování jsme se zastavili v Turistickém informačním centru v Hriňové, které bylo otevřeno v červnu letošního roku a to rekonstrukcí nevyužitého sociálního zařízení města. Rekonstrukci finančně podpořila MAS Podpolanie v rámci programu Leader. TIC provozuje město Hriňová, které spolupracuje s Andrejkou Šulekovou, která zabezpečuje prodej lidově-uměleckých výrobků a tím je atraktivně Turistické informační centrum.

Ubytování jsme byli ve Ski Centru Košutka v Hriňovej, které je zaměřeno na zimní turistiku, ale láká turisty také na pobyty ve všech ostatních ročních obdobích. Ve své nabídce mají lanový park, půjčovnu kol, nový Bike Park, pro děti prolézačky a trampolínu. Před nedávnem zde otevřeli největší, nejdelší, nejlepší „ZIP WIRE“ ve střední Evropě. Tato lanová dráha spojuje dvě doliny v délce téměř půl kilometru, v nejvyšším bodě má výšku 37 m a dosahuje se rychlosti až 50 km/h. Někteří z nás museli vyzkoušet tento adrenalin. Svezení na lanové dráze nám provozovatelé umožnili, i když dráha již byla uzavřena a zabezpečena.

Druhý den exkurze jsme zahájili návštěvou Viglašského zámku, který je v rozestavěném stavu a veřejnosti nepřístupný. Nám byla návštěva rekonstruovaného zámku umožněna a doplněna průvodním slovem stavbyvedoucího.

Do zimy 1945 to byl parádní zámek, svědčí o tom dobové fotografie. Přechod fronty změnil honosné šlechtické sídlo na ruinu, která se stala laciným zdrojem stavebního kamenu. Společnost Zámek Víglaš získala zámek za symbolickou korunu od obce a v současné době provádí, také s využitím financí z Evropského fondu regionálního rozvoje, nákladnou obnovu a rekonstrukci. V říjnu 2013 se má Víglašský zámek otevřít ve své staronové podobě. Bude zde restaurace, hotel a kongresový sál pro 250 návštěvníků. Vše si to vyžádá více než 12 milionů EUR. Někteří z nás viděli nyní na vlastní oči vzkříšení zámku z podoby v roce 2009, kdy jsme tuto zarostlou ruinu navštívili, do současného stavu a podoby. Neuvěřitelné, a jde to.

Po zážitku z Viglašského zámku jsme se přesunuli do obce Očová, kde nás již očekával pan starosta Jaroslav Dominik. Ten pronesl slavnostní přípitek k oficiálnímu otevření akce Očovskej folklórnej hrudy 2012 v Řemeslném dvoře se zaměřením na ukázky řemesel a tradiční kuchyně, společně s přivítáním hostů



z Moravy. Měli jsme možnost si prohlédnout celý areál Řemeslného dvoru a vyzkoušet si práci na hrnčířském kruhu, vyšívání křivou jehlou a další rukodělné činnosti. Řemeslný dvůr se nachází na místě bývalého očovského mlýna. Původní budova z roku 1918 byla komplexně přestavěna v roce 2008 do moderní podoby. Ředitelem Řemeslného dvoru je Jozef Krnáč, který se významně podílel na současné podobě tohoto komplexu, který nabízí kurzy řemeslné výroby, tvořivé dílny, konferenční prostory, expozice a prodej a také podporuje folklórní tradice. Všechny nás nejvíce zaujala nová venkovní pec k pečení masa i chleba.

Pan starosta nás pozval do areálu stadiónu TJ Družstevník Očová, kde se v letošním roce konal již IX. ročník mezinárodní přehlídky tradiční lidové kultury „Očovská hruda 2012“. Odtud již naše kroky vedly na oběd do obce Viglaš a zpět domů, na Moravu.

Partnerská MAS Podpoľanie má potenciál k zavedení regionálního značení místních výrobků, jsou zde zachovány tradice a řemeslná výroba. Výrobci mají o značku zájem, jejich prezentací a propagací se zvýší prodejnost jejich výrobků. Celé území Podpoľanie má tradiční lidovou kulturu a folklór.

Závěrem bychom rádi poděkovali vedení a celému managementu MAS Podpoľanie, Ing. Elene Jankovičové, RNDr. Irene Krokošové a Ing. Evě Krnáčové, za zabezpečení exkurze, pohostinnost a vřelost. Poděkování patří také RNDr. Juraji Bodimu, řediteli sdružení, který nás po oba dva dny provázal.

Věříme, že naše partnerství se bude dále prohlubovat a najdeme společná témata k řešení a předávání zkušeností a to také v novém plánovacím období EU 2014+.

Bartošovice, 12. srpna 2012

Ing. Oldřich Usvald
manažer MAS Regionu Poodří, o.s.

