

Krajské dožínky zvou na regionální produkty, zvířata i rokenrol

Den, který je věnován nejen oslavě úrody, ale také poctě celému odvětví zemědělství, potravinářství, jakož i řemeslům a výrobcům z regionu. To jsou Krajské dožínky Libereckého kraje, které se uskuteční v sobotu 9. září v Brništi. Chybět nebude ani muzika či doprovodný program pro dospělé i děti.

Akce se letos koná již pojedemadvacáté. Uspořádat dožínky v Brništi se Liberecký kraj rozhodl proto, že v tamní zemědělské společnosti ZOD si odbývají praxi studenti Střední zemědělské školy v České Lípě, kterou kraj zřizuje, stejně jako Střední školu hospodářskou a lesnickou ve Frýdlantu. Záměrem kraje je, aby se obě školy podílely střídavě na pořádání dožínky a tím se vlastně i prezentovaly mezi obyvateli regionu.

V poledne dožínky zahájí díkuvzdání za úrodu v kostele svatého Mikuláše. Z něj vyrazí okolo půl jedné dožínkový průvod a ve 13 hodin bude následovat předání dožínkových věnců.

Pořadatelé uchlýstali v areálu Lesní Zátíší program pro všechny věkové kategorie návštěvníků. Děti i dospělí si mohou zkusit vyrobit dožínkové suvenýry ve výtvarných dílnách a rozšířit si znalosti o zemědělství, regionálních produktech a řemeslech.

V rámci festivalu se uskuteční ve 13.50 vyhlášení výsledků soutěže Výrobek roku Libereckého kraje, v jejímž letošním ročníku

9. září

se konají krajské dožínky v Brništi



bodovaly kupříkladu bio zrající sýr, krutí měšec, mošt s chutí kořeněného jablka nebo dezert ve tvaru hrušky. Hodnotitelská komise soutěže Výrobek roku Libereckého kraje udělila tuto

prestižní značku, která je zárukou kvality a poctivosti místních výrobců, celkem deseti produktům z kraje. Tento rok komise vybírala z 97 výrobků od 33 regionálních výrobců. Aby se pozornost nesoustředila jen na vítěze, mohou všichni přihlášení nově užívat označení Výrobce z Libereckého kraje. [\(pokračování článku na Facebooku\)](#)

více na

Díky Zemi za ty dary

Dožínky jsou nejen časem oslav, ale také možností vyjádřit vděk za všechny přírodní dary, které nám země poskytuje. Během této slavnosti, jež je vrcholem sklizně, se dočká ocenění poctivá práce zemědělců.



více na

Potrava pro tělo i pro duši

Se starostou Brniště Michalem Vinšem o tom, co dožínky pro obec znamenají, o tom, na co se mohou jejich návštěvníci těšit, o potravě pro tělo i pro duši a také o tom, jaké je to v lesním zátíší.

poslechněte si na Spotify

Krutí maso i drůbeží speciality



Dožínky slaví společnost ZOD Brniště od roku 2012. „Tehdy jsme se rozhodli tuto hezkou tradici pro veřejnost obnovit. Naši zaměstnanci, kteří v době žní pracují od rána do večera, se tak mohou trochu uvolnit a pobavit se. Zároveň na dožínkách může veřejnost zhlédnout výsledky naší práce. S Libereckým krajem jsme se domluvili na spolupráci a po deseti letech zde opět organizujeme Krajské dožínky. Ty první se v Brništi uskutečnily v roce 2013. Chceme na akci přilákat více pracovníků v zemědělství, ale i běžných návštěvníků. Jsme toho názoru, že areál Lesního Zátíší a vůbec

Brniště jako takové představují důstojné prostředí pro pořádání Krajských dožínky,” prohlásil Otto Forman z firmy ZOD Brniště. Ta patří mezi nejmodernější a nejuspěšnější zemědělsko-potravinářské podniky v České republice. Zabývá se rostlinnou i živočišnou výrobou a je největším českým chovatelem krutů, přičemž vynikající výsledky má i v chovu mléčného skotu a produkci mléka. Významné je i zpracování krutího masa a drůbežích specialit a obchod s masnými výrobky prostřednictvím dceřiné firmy Prominent. „Jsem moc rád, že Liberecký kraj pořádá Krajské dožínky. Těší mě, že se jich můžeme s naší firmou zúčastnit a nabídnout jejich návštěvníkům výrobky z naší produkce. Pevně věřím, že oslovíme co nejvíce zákazníků,” doplnil Ladislav Stehlík z rodinné Ekofarmy Stehlík ve Zlaté Olešnici. Ta hospodaří na zhruba 190 hektarech zemědělské půdy na pomezí Jizerských hor a Krkonoš. Vyrábí a zpracovává mléko a maso – obojí v bio kvalitě – a věnuje se údržbě krajiny. Veškeré vyprodukované mléko si u Stehlíků sami zpracovávají v minimlékárně.