

## UDÁLOST MĚSÍCE

# 13. KRAJSKÉ DOŽÍNKOVÉ SLAVNOSTI

*Liberecký kraj a město Frýdlant pořádají ve spolupráci s Regionální agrární radou Libereckého kraje již 13. ročník Krajských dožínkových slavností Libereckého kraje. V sobotu 5. září se tak v centru Frýdlantu můžete těšit nejen na přehlídku toho nejlepšího z celého odvětví zemědělství a potravinářství našeho regionu, ale také na bohatý společenský a kulturní program pro děti i dospělé. Záštitu nad akcí převzal hejtmán Libereckého kraje Martin Půta.*

Dožínky, tradiční slavnost u příležitosti ukončení žní, byly pro naše předky symbolem konce období nouze a počátku dostatku potravin. To byl také důvod, proč byly dožínky pokládány v mnoha společnostech za začátek nového roku. Liberecký kraj navázal na tuto pradávnu tradici v roce 2002, kdy uspořádal právě ve Frýdlantu první novodobé Krajské dožínky. Od té doby se dožínkové slavnosti konaly na mnoha různých místech Libereckého kraje, aby se letos vrátily znovu do Frýdlantu. Na náměstí T. G. Masaryka bude kromě tržnice regionálních výrobců k vidění také slavnostní vyhlášení výsledků soutěže Výrobek roku Libereckého kraje. Ještě předtím ale projde městem tradiční Staročeský dožínkový průvod za účasti krojovaných souborů a dechové kapely. Trasa

průvodu povede od frýdlantského zámku ke kostelu Nalezení svatého Kříže, kde se bude konat i následná bohoslužba a poděkování za úrodu. V nedalekém městském parku bude k vidění výstava hospodářských zvířat a zemědělské techniky, představí se i různé zájmové spolky a sdružení. Pro návštěvníky bude připraven také bohatý doprovodný kulturní program, v rámci kterého se představí např. Yveta Blanarovičová s kapelou, folklórní soubor Matylda a Izerína nebo hudební skupina Abba stars. Městské muzeum Špitálek dále připravilo výstavu *Bylinky napříč staletími*, na nádvoří radnice proběhnou výtvarné dílny pro děti a dětská představení. ←

*Text: Petr Vondřich*

*Foto: Milan Drahoňovský*

# NA KRAJI

## 2015: PĚT LET OD NIČIVÝCH POVODNÍ

V srpnu jsme si připomněli pět let od ničivých povodní, které v roce 2010 postihly Liberecký kraj. V důsledku povodně přišlo o život pět lidí, přibližně 160 lidí evakovali záchranáři vrtulníky policie, armády i záchranné služby, ničivý živěl zasáhl 81 obcí a 1872 domácností v Libereckém kraji. Do záchranných a likvidačních prací se zapojilo přibližně 1000 hasičů, 700 policistů, 40 záchranářů zdravotnické služby, 1800 vojáků a stovky dobrovolníků. Celkové škody byly vyčísleny na více než 8,2 miliard. Tragické výročí si lidé připomněli na mnoha místech kraje, např. při Povodňové mši v Bazilice Navštívení Panny Marie v Hejnicích nebo odhalením pomníku obětím povodní v Heřmanicích.

## OSLAVY JEŠTĚDU — TENTOKRÁT S ČERTY A ANDĚLY

V sobotu 19. září pořádá Liberecký kraj další ročník oslav vysílače a horského hotelu Ještěd. Pro návštěvníky budou již tradičně zpřístupněny prostory vysílače Českých Radiokomunikací a Hotelu a restaurace Ještěd, včetně zrekonstruovaného salonku. Po celý den bude probíhat bohatý program, například tradiční vynášení sudů na vrchol Ještědu, příjezd automobilových veteránů, divadelní představení a výtvarná kreativní dílna pro děti, hudební vystoupení, prodej regionálních výrobků a další. Letošní novinkou oslav jsou prohlídky skokanských můstků a představení nového projektu Horské služby České hory. Pro rodiny s dětmi je připraven program s tématem andělů a čertů na Ještědu. Vstup na oslavy je zdarma.

## FORUM 2000 LIBEREC

Liberecký kraj se již podruhé stal partnerem mezinárodní konference Forum 2000, kterou v roce 1997 založili bývalý český prezident Václav Havel, laureát Nobelovy ceny Elie Wiesel a filantrop Yohei Sasakawa. Letošní, již 19. ročník konference s podtitulem Vzdelání a demokracie, se uskuteční v Praze ve dnech 13.–15. září, v Liberci o den později, 16. září v Krajské vědecké knihovně. Delegáti z celého světa, mezi kterými se objeví např. bývalý jihoafrický prezident Frederik Willem de Klerk nebo ruský liberální ekonom Grigorij Javlinskij, se tentokrát zaměří na důležitý vztah mezi vzděláváním a demokracií.

## VESNICÍ ROKU JE MŘIČNÁ

Vítězem krajského kola soutěže Vesnice roku 2015 v Libereckém kraji se stala Mříčná na

Semilsku. Hodnotitelská komise ocenila zejména komplexní přístup k celkovému rozvoji obce v oblasti vzdělávání, mládeže, společného života a životního prostředí. Mezi dalšími oceněnými jsou např. Bozkov (za společenský život), Prusk (činnost mládeže) nebo Kruh (péče o zeleň a životní prostředí).



Kostel svaté Kateřiny Alexandrijské je dominantou podkrkonošské obce Mříčná. Foto: Archiv obce Mříčná.

Mříčná za vítězství v krajském kole obdržela vedle zlaté stuhu a postupu do republikového finále také finanční ocenění ve výši 1 mil. Kč. Celostátní vítěz soutěže Vesnice roku bude vyhlášen v sobotu 19. září v Luhačovicích.

## ELEKTRONICKÉ AUKCE UŠETŘILY KRAJI VÍCE NEŽ 3 MIL. KČ

Liberecký kraj již desátým rokem využívá k nákupu materiálu a služeb elektronické aukce. Za zmíněné období uskutečnil 73 elektronických aukcí, díky kterým ušetřil 3,34 mil. Kč. Největší úspory přinesly elektronické aukce zejména v oblasti telekomunikací. Za nákup služeb mobilních operátorů se v porovnání s obdobím před zavedením elektronických aukcí podařilo ušetřit více než polovinu nákladů (53,43 %), v případě nákladů za pevné telefonní linky dokonce 72,27 %. Elektronické aukce k nákupům materiálu bude nově využívat kromě Krajského úřadu Libereckého kraje také všech 99 organizací, jejichž je Liberecký kraj zřizovatelem.

## HASIČI UCTÍ PAMÁTKU OBĚTÍ ÚTOKŮ Z 11. ZÁŘÍ

Sídlo Libereckého kraje bude v sobotu 12. září hostit hasiče, policisty a záchranáře, kteří si během již 15. ročníku Memoriálu záchranářů z Manhattanu připomenou oběti, které zahynuly při záchraně životů po tragédii 11. září 2011 na newyorském Manhattanu. Pro dvojice hasičů a hasiček se závod skládá ze silového víceboje a výstupu do výškové budovy, při kterém musí týmy v plné zbroji co nejrychleji vyběhnout až do 21. patra. ←

Více informací na [www.kraj-lbc.cz/aktuality](http://www.kraj-lbc.cz/aktuality)

## KRAJŠTÍ ZASTUPITELÉ

# K VĚCI

*Kupujete regionální potraviny? Pokud ano, můžete uvést tři vaše nejoblíbenější?*

## LENKA KADLECOVÁ (ČSSD)

Moje děti milují mošty Rubín. Je to opravdová chuť ovoce. Součástí naší kuchyně je Český med z Podještědí, na ten nedám dopustit. A v neposlední řadě nemohu opomenout klobásy. Je to jak Ruprechtická bylinková klobása, tak i Bělská čertova klobása. Zkrátka delikatesy.

## FRANTIŠEK PEŠEK (KSČM)

Příležitostně si naše rodina pochutnává na produktech Kozí farmy z Pěnčína, obdobně je to s výbornými jablečnými mošty z Lažan u Turnova. A skoro legendární je neskutečný výběr příchutí zmrzlin ze Stráže nad Nisou.

## VLADIMÍR RICHTER (ODS)

K nákupu místních regionálních potravin mě vede nejen zájem po kvalitním produktu, ale především podpora našich podnikatelů a živnostníků. Za všechny uvedu např. jilemnické Řeznictví U Soukupů, hovězí z Ekofarmy u Kotyků nebo pivo Novosad z Harrachova.

## VLADIMÍR STRÍBRNÝ (SLK)

Nechávám to na manželce, já je potom akorát konzumuji. Nejradši mám masné výrobky od řeznictví Klouček z Raspenavy a Folda z Frýdlantu. A také med od místních včelařů.

## ZUZANA KOCUMOVÁ (ZMĚNA)

Na farmářských trzích běžně kupuji ovoce a zeleninu. Mám ráda mléčné výrobky ze Zlaté Olešnice, pečivo z Tanvaldu od Mašků a dobroty z cukrárny Jahůdka. Teď se hodí i zmrzlina mnoha desítek druhů ze Stráže pod Ralskem.

## JOSEF JADRNÝ (ZPLK)

Regionální potraviny samozřejmě kupuji, jen je těžké vybrat tři nejoblíbenější, když nabídka v našem kraji je tak pestrá. Tak vyberu třeba Bělskou ořechovku z Podkrkonošských uzenin, Horský chléb z Pekárny Tanvald a tmavou desítku pivovaru Rohozec. ←

Další názory zastupitelů si můžete přečíst na [www.kraj-lbc.cz/zastupitelstvo](http://www.kraj-lbc.cz/zastupitelstvo)



1

## OSOBNOST KRAJE

## VLADIMÍRA JAKOUBĚOVÁ

*Jen málokdo zná tradice našeho regionu tak dobře, jako etnografka, historička umění a ředitelka Muzea Českého ráje v Turnově, Vladimíra Jakouběová (59). Díky její dlouholeté a pečlivé práci, jejíž výsledky nám dokázala poutavým způsobem přiblížit v mnoha svých výstavách a knihách, máme možnost poznávat již často dávno zapomenuté zvyky našeho venkova i my.*

**S Turnovem je spojený téměř celý váš život. Dokážete si představit žít někde jinde?**

Těžko. Už jen pro tu přátelskou atmosféru, která panuje v místních obchůdkách. Všichni se zde znají a tím pádem už každý ví, co budete chtít. Nemusíte ani nic říkat. Pan prodavač už ví, jaký chleba, jaký sýr, jaký koláč. Občas to má ale i své nevýhody. Když můj syn David chodil na gymnázium, říkal mi: „Mami, já s tebou po tom městě chodit nebudu. Ty než se tím náměstím prozdravíš!“ Chodil proto tenkrát s patřičným odstupem buď zásadně přede mnou, nebo za mnou. A Turnov bych samozřejmě jen těžko opouštěla kvůli muzeu, kde působím od roku 1979.

**To je hodně dlouhá doba...**

Jsem už úplný inventář! Přišla jsem do muzea v pátém ročníku Masarykovy univerzity v Brně, kde jsem studovala dějiny umění a etnologii. Uvolnilo se tady místo a já se do Turnova vždy chtěla vrátit, takže nebylo co řešit. Mí kamarádi ze školy sice moc nechápali, že nechci jít do nějakého pražského nebo brněnského muzea, ale já měla už dávno jasno. Navíc jsem brzy zjistila, že v malém muzeu toho můžete dokázat mnohem víc, než v nějaké velké instituci. A tak zatímco já jsem v Turnově dělala svojí první stálou expozici už po třech letech, oni třeba

až pět let čekali, než se vůbec uvolní to jejich velké místo a po deseti letech dělali teprve svou první výstavu.

**Je hodně velký rozdíl mezi turnovským muzeem v roce 1979 a 2015?**

Je a není. Když jsem v muzeu začínala, měla jsem obrovské štěstí na lidi. Byla tady skvělá parta lidí. Tehdejší ředitel byl sice neschopný — do muzea byl dosazen za zásluhu a své práci vůbec nerozuměl — našťastí se o nás ale vůbec nezajímal a nijak zvlášť nám do naší práce nezasahoval. Od toho tady byli jiní. Každou výstavu jsme si museli nechat schválit na okrese v Semilech. Když jsem jim předložila návrh na výstavu betlémů, hned ji škrtili a museli jsme udělat výstavu o Klementu Gottwaldovi.

**To po vás dneska už nikdo chtít nebude...**

Naštěstí ne. To co ale pro práci v muzeu stále platí a bez čeho se nedá ničeho dosáhnout, je dobrá parta a nadšení pro věc. Když našeho ředitele v roce 1986 odvolali kvůli špatnému hospodaření — byl v mínusu ve výši našeho celého ročního rozpočtu — nezůstaly nám téměř žádné peníze a všechno jsme museli dělat vlastníma rukama. Když jsme opravovali Dlaskův statek, všichni jsme nahazovali maltu a jezdili s kolečky. Ale byla u toho legrace. Večer jsme si opekli burty, šli domů a ráno zase znovu. Když jsem potom někoho přijímala, pokaždé jsem se zeptala, jestli unese skříň.

**Muzeum Českého ráje se proslavilo především díky mineralogii a šperkům. Teď však chystáte úplně něco jiného — velkou expozici, která bude věnována historii horolezectví.**

1 | Vladimíra Jakouběová působí v Muzeu Českého ráje v Turnově nepřetržitě od roku 1979.

Foto: Bohumil Jakoubě

2 | Kamenářský dům je kopii roubeného městského domu, který byl zbourán v dubnu 1973.

Foto: Archiv Muzea Českého ráje v Turnově

3 | Masopust je jedním z mnoha oživených lidových svátků, obřadů a obyčejů, které se pořádají na Dlaskově statku. Foto: Pavel Charousek



2



3

I když jsme dlouhodobě nejnavštěvovanějším muzeem v Libereckém kraji, chtěli jsme přijít s něčím, co do muzea přivede nové návštěvníky. Horolezectví je téma, které tady chybí a dávno už tu mělo být. První nápad s horolezeckou expozicí jsme měli ještě před revolucí, na zámku Hrubá Skála. Pak se ale zámek nějakým záhadným způsobem zprivatizoval a bylo po všem. Od té doby stále hledáme způsoby a prostory, kde bychom expozici o horolezectví mohli udělat. Hodně lidí má pocit, že to dlouho trvá, ale já nechci dělat nic polovičatého, myslím, že si všichni zasloužíme plnohodnotnou horolezeckou expozici. To je také důvod, proč jsme na projektu začali spolupracovat s kolegy z muzea v saském Hohnsteinu. Mimo jiné i proto, že to byl právě horolezecký spolek z Hohnsteinu, který začal v Českém ráji lézt jako vůbec první a k horolezectví přivedl i první místní zájemce.

**Hodně lidí si stále ještě myslí, že návštěva muzea rovná se papuče, ticho a na nic nesať.**

Zaprášená konzerva! Muzea se strašně změnila – staly se z nich otevřené instituce, které srozumitelně a přitažlivým způsobem prezentují výsledky své vědecké práce — výstavami, tvůrčími dílnami, festivaly a celou řadou dalších programů. Odměnou pro nás je zájem návštěvníků a na ten si v Turnově nemůžeme stěžovat. ←

Text: Petr Vondřich



1

- 1 | Jedním z opravdu tradičních regionálních pokrmů je hrachový kucmoch. Foto: Bohumil Jakoubě
- 2 | Mezi osvědčené klasiky v oblasti Pojizeří patří i mlíkačka s bejlím. Foto: Bohumil Jakoubě
- 3 | Hrušková povídla se u našich předků těšila velké oblibě. Foto: Lenka Sedlářová ([www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz))
- 4 | Dvě kuchařky, díky kterým můžeme oprášit často dávno zapomenuté pokrmy našeho regionu. Foto: Nakladatelství Jakoubě a Bassermann



2

## KRAJEM

# REGIONÁLNÍ RECEPTY

Téměř každý region má svou gastronomickou specialitu. Jak je na tom Liberecký kraj? Dokázali byste návštěvě ze zahraničí doporučit naše typické regionální jídlo? Smažený sýr nebo kuře s broskví to podle všeho nebudou... Naštěstí tu máme dva autory, kteří nám ve svých kuchařkách pomáhají najít zapomenuté kouzlo naší regionální kuchyně. Vladimíra Jakouběová, ředitelka Muzea Českého ráje v Turnově, shromažďuje dlouhodobě a systematicky tradiční recepty z oblasti Pojizeří. Harald Saul, šéfkuchař a spisovatel z německé Gery, pro změnu zaznamenal vzpomínky na krajské speciality od bývalých německých obyvatel našeho regionu. Stejně jako obě národnosti i jejich kuchyně se často prolínaly a vzájemně ovlivňovaly. Tady je několik zajímavých tradičních receptů z našeho kraje tak, jak je oba autoři zachytili ve svých knihách:

### MLÍKAČKA S BEJLÍM

Po svazku jarní cibulky, šťovíku, kerblíku a petrželky, 3 listy celeru, 3 lžíce másla, 3 lžíce hladké mouky, 2 l zeleninového vývaru, pepř, sůl, hrnek zakysané smetany. Bylinky posekáme, cibulku nakrájíme na plátky a opečeme na másle. Přidáme mouku, krátce osmahneme, přidáme polovinu bylinek, zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme 15 min. Vmícháme zbylé bylinky a polévku propasirujeme. Zjemníme kysanou smetanou.

### PIVNÍ POLÉVKA

1 lžíce cukru krupice, 250 g žitného chleba, 200 ml smetany, 1 l světlého piva, 1 špetka soli, kůra z půlky citronu.

Chléb nakrájíme na malé kostičky, zalijeme 150 ml vody a polovinou piva a necháme asi 10–12 hodin odležet. Pozvolna pak vaříme asi 20 minut. Potom ho prolisujeme, rozředíme zbylým pivem a ještě povaříme. Nakonec polévku zjemníme smetanou, dochutíme solí, cukrem a citronovou kůrou.

### HRACHOVÝ KUCMOCH

100 g hrachu, 100 g krupky, sůl, škvarky, 1–2 stroužky česneku, majoránka, lžíce sádla, tuk a strouhanka na vymazání a vysypání pekáče.

Přebraný a den předem namočený hrách uvaříme doměkka. Krupky propláchneme a uvaříme doměkka. Prochladlý hrách a krupky spolu s drobně nakrájenými škvarky promícháme. Ochutíme česnekem utřeným se solí, majoránkou a rozetřeme do pekáčku vymazaného tukem a vysypaného strouhankou. Pokapeme rozpuštěným sádlem a v předehřáté troubě zapečeme.

### BRAMBOROVÉ KARBANÁTKY

500 g bramborů vařených ve slupce, 250 g strouhanky, 4 vejce, muškátový oříšek, šunka, sůl, sádlo.

Brambory oloupeme, prolisujeme a smícháme s rozšlehanými vejci, 200 g strouhanky a muškátovým oříškem utřeným se solí. Připravíme hutné těsto, do kterého ještě přidáme na kostičky nakrájenou šunku a vytvarujeme z něj karbanátky. Obalíme je ve zbylé strouhance a pozvolna usmažíme dozlatova na horkém sádle.



3



4

### VDOLKY S HRUŠKOVÝMI POVIDLÁ

1 balíček droždí, 1 lžička cukru, 0,5 l vlažného mléka, 1 kg hladké mouky, 50 g másla, 1 žloutek, špetka soli, 200 g hruškových povídel, tvrdý tvaroh.

Z droždí, mléka a cukru necháme vzejít kvásek. Do mísy prosijeme mouku se solí, přidáme žloutek, rozpuštěné máslo a kvásek. Zadělané těsto necháme asi hodinu kynout. Z vykynutého těsta tvarujeme placky vysoké asi půl centimetru. Na vymaštěném plechu je necháme ještě čtvrt hodiny kynout a potřeme trochou sladkého mléka. Pečeme dozlatova (asi 20 minut při 180 °C). Těsně před podáváním ozdobíme vdolky povídlá a strouhankovým tvarohem. ←

Text: Petr Vondřich



KRAJ. Příloha Libereckého kraje. Vychází 11× ročně.

Vydává Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2. IČ 70891508. Ev. č.: MK ČR E 21924. Redakční radu tvoří nominovaní zástupci zastupitelských klubů Zastupitelstva LK a Krajského úřadu LK, předsedou je Petr Vondřich. Redakce: [media@kraj-lbc.cz](mailto:media@kraj-lbc.cz), tel: +420 485 226 111.

Číslo 9/2015 vyšlo 1. září 2015, uzávěrka byla 17. srpna 2015.

[www.kraj-lbc.cz](http://www.kraj-lbc.cz)

