

22/2012

NavštivteJeseniky.cz

Elektronický čtrnáctideník – Nejkrásnějších českých hor



Sladkoplodý jeřáb se vrací do Jeseníků

Je libo jeřabinového likéru či marmelády z jeřabin a hrušek? A kde vlastně roste jeřáb vhodný ke kuchyňskému zpracování? Jeřáb moravský sladkoplodý patří k původním plodinám našeho regionu a nyní se díky občanskému sdružení Eberesche vrací do zahrad i podél cest.

Do projektu návratu dekorativního stromu, jehož plody dříve lidé zpracovávali na sirupy, likéry, džemy či marmelády, se před více než rokem zapojily veřejné instituce i nadšení dobrovolníci. Zcela nová alej vyrostla koncem října v Ostružné, kde občanské sdružení společně s dobrovolníky vysadilo na pět desítek stromů. Kromě výsadby nových mladých stromů se podařilo také zmapování stávajících, vysazených před desítkami let. „V současnosti tak máme podchyceno na 18 stromů ve věku od 40 do 70 let. Některé z nich byly zcela určitě vysazeny ještě před rokem 1945, což je výborná zpráva, protože představují původní genofond k dalšímu roubování,“ uvedla Bohumila Tinzová z občanského sdružení Eberesche. Na již probíhající první etapu mapování naváže etapa druhá, při níž dostane každý strom GPS souřadnice, bude zakreslen do mapy a bude odborně popsán. Na jedlých jeřabinách si můžete pochutnat i nyní. Rodinná konzervárna [Via delicia](#) nabízí hruškovy kompot s jeřabinami.



Vyšla publikace Kamzíci v Jeseníkách 1913-2013

Vlastivědné muzeum v Šumperku vydalo téměř 100 stránkovou publikaci jako 32. svazek edice Knihovnička Severní Moravy autorů Jiřího Pecháčka a Magdy Zmrhalové.

„V únoru 2013 uplyne 100 let od chvíle, kdy bylo do Jeseníků z Alp poprvé přivezeno pět kamzíků, kteří se stali základem celého pozdějšího chovu. Kniha provází historii chovu kamzíčí zvěře od roku 1913 až do současnosti. Málokdo asi ví,

že osud tohoto v Jeseníkách nepůvodního druhu byl často v ohrožení, dokonce se spekulovalo i o jeho vyhubení,“ uvádí mluvčí šumperského muzea Miluše Berková. První část publikace popisuje mezníky v historii kamzíků v Jeseníkách, novější údaje z období 2000-2012 jsou výsledkem činnosti Petičního výboru pro záchranu kamzíka horského v Hrubém Jeseníku a Občanského sdružení Jesenícký kamzíček. V druhé části publikace, kromě informací čerpajících z knihy Kamzíčia zver a údajů získaných z dalších výzkumů, byla použita také autorova vlastní pozorování. Publikaci provází kvalitní fotografické zpracování.

Tip na výlet

K listopadu patří melancholické nálady a k očekávání příchodu zimy. Lidé navštěvují místa, kde odpočívají pozůstalí a pomalu chystají vánoční přípravy. Přesto i v tomto období může být zajímavá procházka místy, která poznamenala minulost. K takovým patří městečko Úsov. Město má silnou židovskou tradici, kterou připomíná synagoga s celoročně otevřenou muzejní expozicí a židovský hřbitov, kde se nachází nejstarší dochované náhrobky z druhé poloviny 17. století.



Akce týdne

9/11

BOZEŇOVSKÁ SVATOMARTINSKÁ HUSA

Dolní Bušínov, Restaurace Bozeňov, (9. – 11.11. od 10:00)

5. ročník. Dozlatova vypečené husy z domácího chovu budou připraveny podle tradičních receptur a zapít je můžete mladými víny ze sklepů Chateau Valtice.

10/11

DIE HAPPY

Jeseník, Pentagon (od 20:00)

Německá kapela Die Happy v čele s českou zpěvačkou Martou Jandovou. Předkapelemi budou čeští Nil a Gate Crasher.

17/11

BLUES ALIVE

Dům kultury Šumperk, (15. – 17.11.)

XVII. ročník největší středoevropské přehlídky bluesové muziky. Shemekia Copeland (USA), Lucky Peterson (USA), Low Society (USA), Michal Prokop (CZ)...

Číslo týdne: **13,51**

Speciál Holba Šerák, tentokrát polotmavý, uvařili v **hanušovickém pivovaru** speciálně u příležitosti Vánoc. Celkem 1200 hl tohoto jedinečného piva obohatí vánoční nabídku. První sudy do restaurací již dorazily tento týden. U speciálu Šerák se stupňovitost **13,51** počítá na setiny. Odvíjí se totiž od nadmořské výšky nedalekého kopce Šerák, který dal oblíbenému pivu jméno. Šerák Speciál vyžaduje nejen vyšší podíl sladu i chmele, ale má také delší výrobní cyklus. Na otevřené spilce kvasí minimálně deset dní a tři měsíce pak dozrává v ležáckých sklepech. To je třikrát déle než u běžného ležáku.