

Krajské dožínky v Jilemnici oslavily úrodu, tradice i práci zemědělců

Jilemnice na konci srpna ožila oslavou úrody, starých tradic a práce lidí, kteří se starají o půdu a zajišťují, aby se potraviny dostaly na naše stoly. Krajské dožínky Libereckého kraje nabídly pestrý program pro malé i velké návštěvníky a zároveň připomněly, že zemědělství je živým oborem, který má své pevné místo i v dnešním moderním světě.

Letošní, už 23. Krajské dožínky se uskutečnily v sobotu 29. srpna. Jejich součástí byl tradiční dožínkový průvod, díkůvzdání za úrodu v kostele svatého Vavřince nebo předání dožínkových věnců. Právě poděkování za úrodu je jedním z hlavních poselství dožínek. Připomíná, že za tím, co považujeme za samozřejmou součást každodenního života, stojí práce mnoha lidí a také příroda, na kterou jsme stále závislí.

Jilemnická slavnost zároveň ukázala, že tradice nemusí znamenat návrat do minulosti. Vedle folkloru, lidových vyprávění a historické zemědělské techniky mohli návštěvníci poznat také současnou podobu zemědělství. V areálu společnosti AGROJILM si prohlédli moderní techniku, živá zvířata a děti se zapojily do tematických dílen. Dožínky tak nabídly příležitost podívat se zemědělcům pod ruce a lépe pochopit, co všechno se skrývá za výrobou potravin.

Své místo na slavnosti měly také regionální potraviny. Na dožínkové tržnici mohli lidé ochutnat a zakoupit výrobky místních

23.

ročník Krajských dožínek
Libereckého kraje

producentů a seznámit se s jejich příběhy. Součástí programu bylo také vyhlášení vítězů soutěže Výrobek roku Libereckého kraje, která upozorňuje na kvalitní potraviny a zemědělské výrobky z regionu. Celý den doplnil kulturní a doprovodný program pro děti i dospělé.

Krajské dožínky v Jilemnici tak spojily minulost se současností. Připomněly tradici, která má kořeny hluboko v životě našich předků, ale zároveň ukázaly, že její smysl...
[\(pokračování článku na Facebooku\)](#)

více na

Z Pěňčina až na stůl. Co stojí za úspěchem kozích a ovčích výrobků?



Kozí a ovčí mléko, sýry a další biovýrobky z Farmy Pěňčín už dávno znají nejen návštěvníci farmy. Místní produkce si našla cestu k zákazníkům a opakovaně získává také ocenění v soutěži Regionální potravina. Letošní úspěch je dalším důkazem, že kvalitní potraviny mohou vznikat přímo v našem regionu a že o ně mají lidé zájem.

Farma Pěňčín spojuje chov zvířat s vlastní výrobou. Návštěvníci mohou farmu poznat zblízka, prohlédnout si kozy a ovce, navštívit

sýrárnu a ochutnat výrobky, které vznikají přímo z mléka zdejších zvířat.

Jak náročné je dnes provozovat takovou farmu? Kolik práce se skrývá za tím, než se mléko promění v hotový výrobek, a co rozhoduje o tom, jestli si získá zákazníky i odbornou porotu? O tom všem jsme si povídali s Josefem Pulíčkem, který Farmu Pěňčín vede.

Řeč přišla také na to, jak se v průběhu let proměnil zájem lidí o kozí a ovčí výrobky. Zatímco pro část zákazníků mohou být stále něčím méně obvyklým, jiní v nich hledají kvalitní regionální potraviny a zajímá je jejich původ i způsob výroby.

A právě v tom mají podobné farmy své důležité místo. Ukazují, že zemědělství není jen práce na poli a ve stájích, ale také cesta, jak dostat místní produkci přímo k lidem. Krajské dožínky pak nabízejí příležitost tuto práci představit, ochutnat její výsledky a připomenout si, že za potravinami, které máme každý den na stole, stojí konkrétní lidé, jejich zvířata a každodenní práce.

Dožínky v Jilemnici oslavily úrodu i tradice

Krajské dožínky jsou za námi. Jilemnice na konci srpna ožila tradicemi, zemědělstvím, regionálními potravinami a programem pro malé i velké. Připomeňme si atmosféru letošního 23. ročníku.



více na

Proč mají dožínky smysl i dnes?

Dožínky nejsou jen folklor a slavnostní průvod. Proč mají smysl i dnes a co nám mohou říct o zemědělství, potravinách a životě v našem kraji? O tom jsme si povídali s Václavem Cháberou, spoluorganizátorem Krajských dožínek Libereckého kraje.

poslechněte si na Spotify