

JamParáda 2014 v Kunraticích u Frýdlantu - nejchutnější domácí marmeládou je kokosová s Malibu a citronem



12. 11. 2014 09:43

Je rozhodnuto - nejlepší domácí marmeládou uvařenou nejen v našem regionu se stala kokosová s Malibu a citrónem kuchařky Jany Žákové ml. z Višňové. A to přesto, že ve své kategorii exotika ovoce obsadila „jen“ bronzovou příčku.

O tom, kdo převezme v sobotním finále JamParády v Kunraticích u Frýdlantu hlavní cenu z rukou krajské radní Ivany Hujerová, která převzala nad soutěží záštitu, však rozhodovala nejen porota, ale hlavně početné publikum.

Definitivní stav přihlášek se po uzávěrce soutěže: usadil na rekordních 69 soutěžících z 30 obcí a měst České republiky, a dokonce jedné závodnice z Německa.

„Soutěžilo 152 marmelád a džemů v 16 soutěžních kategoriích,“ prozradil starosta obce Milan Götz s tím, že se objevily i kategorie nové - jako třeba rebarborová, a také superspeciální - mrkvová, rajčatová a další exotiky.

Navíc byla plaketou (každý kus originál) ze sklárny Spider Glass Josefa Novotného v Heřmanicích oceněna za nejvíce za nejvíce soutěžních vzorků (9 soutěžních marmelád) pilná paní Jaroslava Veselá z Frýdlantu.

Cenu za nejvzdálenější marmeládu (3404 km) si odvezl Jana Nováková, která vaří tuto dobrotu na Kanárských ostrovech v Lanzarote, kde pracuje jako průvodkyně cestovní kanceláře.

Pikantní byla zmíněná cena také pro manželku sponzora Josefa Novotného, jehož vlastnoručně vyrobenou skleněnou medaili za 2. místo v kategorii ostružinová marmeláda získala jeho žena Eva.

„Marmeládu navíc přihlásil tajně bez mého vědomí,“ prozradila paní Eva.

„Každý účastník obdržel pamětní list s maličkostmi od sponzorů, včetně propagačních předmětů od Libereckého kraje,“ doplnil starosta.

Záštitu nad letošním ročníkem JamParády převzala Ivana Hujerová, radní pro regionální rozvoj, evropské projekty a rozvoj venkova, která, se také vyhlášení soutěže osobně zúčastní.

„Moje záštita JamParádě je symbolickou podporou obnovování tradic našeho regionu. Celá akce souzní se systémovou podporou regionálních výrobků, výrobců a tradičních řemesel a dovedností,“ vyjádřila se radní a s úsměvem přidala, že věří, že ji starosta pozve i na další ročník, i když se při ochutnávkách trochu přesladila.

Regionálními sponzory akce byly vedle heřmanické sklárny Spider Glass Josefa Novotného, například pivovar Albrecht z Frýdlantu, který dodal pivo, a statek Agrofanda z Kunratic každému vítězi dodal 7, 5 litru nadojeného mléka z vlastní produkce.

„Příští rok pokračujeme,“ potvrdil opětovně zvolený starosta obce Milan Götz.

Další informace: <http://www.jamparada.cz/cz/kategorie.php>

Jamparáda 2014 – Výsledková listina

Kategorie Bobuloviny:

- 1) Brusinková marmeláda – Jaruška Tomanová, Andělka
- 2) Angreštová marmeláda – Jindřiška Kolárová, Frýdlant
- 3) Aronie–Maliny–Ostružiny – Jaruška Tomanová, Andělka

Kategorie Borůvkové:

- 1) Borůvková marmeláda – Lenka Šarounová, Liberec
- 2) Borůvkovo–jahodová – Tereza Poděbradská, Kunratice
- 3) Borůvkovo–ostružinová – Monika Pochylá, Kunratice

Kategorie Jahodové:

- 1) Jahodová marmeláda – Lenka Dočekalová, Frýdlant

2) Jahodová marmeláda – Ilona Zítková, Mníšek

3) Jahodový džem – Lenka Kutílková, Višňová

Kategorie Jahodové směsi:

1) Jahoda-Rebarbora – Lenka Roubínková, Kunratice

2) Jahoda-Rybíz – Alena Kolačná, Minkovice

3) Jahody s likérem – Dana Sluková, Praha 5

Kategorie Malinové:

1) Malinová marmeláda – Marcela Becker, Hohendubrau

2) Malina-Aronie-Jahoda-Ostružina – Věra Pospíchalová, Kunratice

3) Maliny-Černý rybíz – Petr Šabaka, Liberec

Kategorie Ostružinové:

1) Smyslné ostružiny – Jana Žáková st., Višňová

2) Ostružinová marmeláda – Eva Novotná, Heřmanice

3) Ostružinová marmeláda – Dagmar Skalická, Kunratice

Kategorie Rybízové:

1) Černý rybíz – Dagmar Skalická, Kunratice

2) Rybízová marmeláda – Věra Blažková, Kružberk

3) Rybízová marmeláda – Jaroslava Veselá, Frýdlant

Kategorie Jablečné:

1) Zahradní směs s jablky – Kateřina Andrýsková, Habartice

2) Jablka pozdní povidla – Lenka Kutílková, Višňová

3) Jablečné pyré – Kateřina Andrýsková, Habartice

Kategorie Hruškové:

1) Hrušková se skořicí – Andrea Froňková, Frýdlant

2) Hruškový džem s karamellem – Lucie Kliámešová, Farmička Modřinka

3) Hruškový džem se zázvorem – Petr a Jana Havelkovi, Šindelová

Kategorie Peckoviny:

1) Švestkový džem se skořicí a rumem – Lucie Klimešová, Farmička Modřinka

2) Višňová marmeláda – Václav Kuncl, Frýdlant

3) Dřínovo-blumová marmeláda – Hana Sokolová, Hejnice

Kategorie Meruňkové:

1) Meruňková marmeláda – Alena Kolačná, Minkovice

2) Meruňková marmeláda – Lenka Kutílková, Višňová

3) Meruňková marmeláda – Jitka Šulcová, Frýdlant

Kategorie Mirabelky:

1) Špendlík – Šárka Čapková, Hlavenec

2) Červené mirabelky – Lenka Aschenbrennerová, Víška

3) Medové ryngle – Andrea Netolická, Pardubice

Kategorie Třešňové:

1) Třešňová s levandulí – Miluše Lachmanová, Kunratice

2) Třešňová marmeláda – Václav Kuncl, Frýdlant

3) Třešňová marmeláda – Dagmar Skalická, Kunratice

Třešňová marmeláda – Marcela Dudová, Štěpánkovice

Kategorie Exotika ovoce:

1) Kiwi-Citron-Máta – Božena Smržová, Kunratice

2) Mandarinková marmeláda – Romana Mostecká, Raspenava

3) Kokosová s Malibu a citronem – Jana Žáková ml., Višňová

Kategorie Exotika zelenina:

- 1) Mrkvová marmeláda – Věra Pospíchalová, Kunratice
- 2) Rajčatová s jablky – Marie Poděbradská, Dolní Beřkovice
- 3) Rajčatová marmeláda – Marie Poděbradská, Dolní Beřkovice

Kategorie Rebarborové:

- 1) Rebarborová marmeláda – Pavlína Vyhlásová, Habartice
- 2) Rebarborová marmeláda – Eva Švarcová, Kunratice
- 3) Rebarbora-Banán – Božena Smržová, Kunratice

Kategorie Cena publika:

Kokosová s Malibu a citronem – Jana Žáková ml., Višňová

Kategorie Nejvíce soutěžních vzorků:

9 soutěžních marmelád – Jaroslava Veselá, Frýdlant

Kategorie Nejvzdálenější marmeláda:

3404 km – Jana Nováková – Lanzarote

Další informace najdete zde: www.jamparada.cz

Historie výroby ovocných šťáv a jamů v Kunraticích

Kunratice mají velmi dlouhou historii sahající až hluboko do 14. století. Svého největšího rozkvětu dosáhly na přelomu 19. a 20. století. Bohužel tragedie 20. století, kdy se přes Evropu valily světové války a docházelo k prudkým změnám režimů, způsobily zpřetrhání historické kontinuity obce. Na začátku 20. století měla obec téměř tisíc obyvatel. Byly zde prosperující firmy jako například mlýn, pekárna, cihelna a také lisovna ovoce.

Firmu založil v roce 1880 Carl Christian Leubner, který se přistěhoval ze sousedního Dětrichova a oženil se s dcerou hostinského z Kunratic Annou Simonovou. Starobylý rod Leubnerů svou historií sahá až do období Švédských válek v 17. století a ve Frýdlantském výběžku nacházíme

jejich stopy na mnoha místech. Mimo jiné i na zdi vpravo u druhého vstupu do Frýdlantského zámku.

Lisovna ovoce a ovocných vín velmi dobře prosperovala. Carl Christian Leubner žil v Kunraticích až do své smrti roku 1918 a je pohřben i se svou manželkou na místním hřbitově. Jeho syn Heinrich Edmund Leubner pokračoval v rozvoji továrny, vybudoval 5 lisů na ovoce poháněných parními stroji, používal vakuové kádě na výrobu džemů. Byl jedním z prvních výrobců ovocných šťav a moštů, do té doby se preferovala pouze výroba ovocných vín. Absolvoval také vinařskou školu v Klosterneuburgu u Vídně aby rozšířil své znalosti o možnostech zpracování ovoce. Byl velmi úspěšný a získal několik zlatých medailí na soutěžích ve Vídni, Amsterdamu a 1910 i v Liberci za své jablečné džusy a mošty. Frima Ch. Leubners Sohn - Erste Nordböhmisches Obst und Beerenkelterrei byla natolik významná ve zdejším regionu, že na jejich přání byla ovlivněna i trať lokální úzkokolejky "Heřmaničky" tak, aby vedla kolem továrny a její export byl tak urychlen. Ovocné šťávy i marmelády byly úspěšně exportovány po celém území Rakousko-Uherska, ale i do Paříže. Heinrich Leubner plánoval dokonce i založení firmy na výrobu čokolády. Jeho plány přetrhla I. světová válka a smrt jeho a o dva roky později i jeho bratra, který se staral o chod firmy. Část rodiny přesídlila do USA, zbytek rodiny byl i s velkou většinou ostatních obyvatel Kunratic v roce 1945 vyhnán do Německa.

Po II. světové válce už továrna jen chátrala jako součást JZD. Nyní jsou patrné již jen trosky budov u křižovatky hlavní silnice z Frýdlantu do Bogatyni a odbočky do Dětrichova. Za současné situace je obnovení firmy zcela nereálné a jediný osud továrny bude velmi pravděpodobně demolice.

Použité prameny: Rodinná kronika Leubnerů od Maxe Leubnera, Jizerské hory: Stezky dědictví - Po stopách "Heřmaničky", Willy Effenberger Časopis Krkonoše - Jizerské hory, Databáze Brownfields Libereckého kraje