



## UDÁLOST MĚSÍCE

# JamParádu ani koronavirus nezastaví

Jednou z největších akcí svého druhu ve střední Evropě je soutěž výrobců marmelád JamParáda, kterou již poosmé hostí Kunratice na Frýdlantsku. Její současný ročník sice poněkud poznamenala koronavirová pandemie; Kunratičtí se však nevzdávají a akci, byť ve skromnější míře, uspořádají.

Současná svízelná situace ovlivní především vyhlášení výsledků. „S ohledem na veškeré koronavirové dění kolem nás musíme pro letošek vypustit veřejnou ochutnávku všech vzorků, protože by bylo příliš komplikované zajistit podmínky, které by odpovídaly hygienickým nařízením,“ prohlásil starosta Kunratic Milan Götz.

Vyhlášení výsledků se v kunratickém kulturním domě uskuteční v sobotu 7. listopadu, přičemž ve hře jsou dvě pravděpodobné možnosti. „První z nich by představovala jakousi omezenou verzi tradičního vyhlášení s alespoň menším množstvím diváků. Druhou a pravděpodobnější variantou

je přenos prostřednictvím kamer a internetového přenosu,“ sdělil starosta.

JamParáda, kterou dlouhodobě podporuje Liberecký kraj, si za dobu své existence vydobyla významné místo na mapě regionálních kulturních a volnočasových akcí. Počty soutěžících i jejich vzorků jdou do tisíců. „Letošní rok je však na počty přihlášených trochu skoupější, což se popravdě není co divit. Lidi nemají moc náladu na soutěžení,“ prohlásil Milan Götz. ←

text: Jan Mikulička

foto: JamParáda nabízí možnost ochutnat pestrý výběr marmelád  
foto: Petr Bíma

# Na kraji

## Značky se vztyčenou dlaní varují řidiče před jízdou v protisměru

Nově instalované značky s motivem varovně vztyčené dlaně mají zabránit vjíždění řidičů do protisměru. První značka tohoto typu byla umístěna u sjezdu z dálnice D10 nedaleko obce Příšovice. S podob-



Nové značky varují řidiče před jízdou v protisměru. Foto: archiv LK.

nými symboly se již lze setkat na silnicích v řadě evropských zemí, v České republice se poprvé objevily loni na jaře na dálnicích D1, D2 a D6. Ve zdejšímu regionu se varovné ruce na výrazném, svítivě žlutém podkladu dále umístí na sjezdech ze silnic I. třídy v Hodkovicích, v ulici České mládeže v Liberci a v Machníně – tedy na místech, kde dochází k nejčastějším porušením předpisů. Jízda v protisměru je jednou z nejnebezpečnějších dopravních situací, která může na pozemních komunikacích nastat. Policie ČR v České republice ročně zaznamená až na tři sta takových případů. V případě, že už taková situace nastane, je nutné zachovat klid. Auto je třeba odstavit ke krajnici, zapnout

výstražná světla, obléct si reflexní vestu, odejít do bezpečí za svodidla a zavolat linku 158. Policii je třeba volat i v případě, že auto v protisměru řidiči potkají.

## Nové výjezdové základny zdravotníků vyrostou v Hrádku, Frýdlantu a Jablonci nad Nisou

Rada Libereckého kraje odsouhlasila mimořádný účelový investiční příspěvek na projektové dokumentace a zároveň vyhlášení výběrového řízení na zhotovitele nových výjezdových základen zdravotníků. Ve Frýdlantu vznikne kromě výjezdové základny také výukové a výcvikové středisko. Obě projektové dokumentace tam vyjdou na 5 milionů korun. Pro Jablonec nad Nisou činí částka 4 miliony, v případě Hrádku nad Nisou pak jeden milion korun. Zdravotníci v Hrádku, Jablonci i Frýdlantu budou mít moderní pracoviště, které odpovídá standardům 21. století. Na stavbu základen je plánováno využití evropské dotace, především REACT-EU. Výstavbě nové výjezdové základny a výcvikového střediska ve Frýdlantu by měl pomoci projekt česko-polské spolupráce. Cílem kraje je stavět nové moderní základny zdravotnické záchranné služby tak, aby se co nejvíce snížily dojezdové časy sanitek k pacientům. Z nové výjezdové základny již za nimi v krizových situacích míří například zdravotníci v Rokytnici nad Jizerou. V březnu letošního roku podepsal kraj se statuárním městem Liberec memorandum o výstavbě sídla Zdravotnické záchranné služby Libereckého kraje v ulici Kunratická. ←

# K věci

Přihlásili byste vámi vytvořenou marmeládu do soutěže JamParáda? A proč?

## Květa Vinklátová (SLK)

Dvakrát jsem svůj džem do JamParády přihlásila, a jednou dokonce získala cenu! A letos jsem slíbila, že také uvařím. Tak musím dodržet slovo.

## Martina Teplá (ANO 2011)

Fandím všem, kteří se do soutěže zapojí, já bych neměla tolik odvahy tu svou rybízovou přihlásit. Těší mě ale, že si na ní každý rok moji kluci pochutnají, samozřejmě nejlépe s vánočním slepovaným cukrovím.

## ZpLK

(Odpověď nedodána.)

## Dan Ramzer (ODS)

Marmelády mám rád, ale nevařím je. Raději podpořím regionální výrobcu a marmeládu si koupím u některého z nich. V kraji marmeládu vařit umíme a výbornou. Ostatně počet marmelád, které soutěží v JamParádě, každý rok roste.

## Pavel Svoboda (ČSSD)

Obdivuji každého, kdo svou energii a lásku vkládá do vaření džemů nebo marmelád. Bohužel, sám se řadím spíše mezi konzumenty. Kdybych měl tohoto bohubilého konička a nějaký zajímavý recept, určitě bych se chtěl pochlubit a vzorek své marmelády bych do soutěže poslal.

## Radovan Vích (SPD-SPO)

Výroba domácích džemů anebo marmelád patří dlouhodobě k našim národním tradicím. Každá rodina pečlivě uchovává recepty po svých předcích anebo má své vlastní. K této skupině patřím i já, a proto bych své vlastní výrobky do soutěže, která podporuje naše tradice, s radostí přihlásil.

## Miloš Tita (KSČM)

Já tedy rozhodně ne. Kuchyně nemá ráda mé neumětelství a o tvorbě marmelády nevím už vůbec nic. Zato jsem schopný pilně ochutnávat. ←

## KRAJSKÉ VOLBY

# Výsledky voleb do Zastupitelstva Libereckého kraje



Volební účast v Libereckém kraji: 40,41 %

Použité zkratky: SLK - Starostové pro Liberecký kraj, PIRÁTI - Česká pirátská strana, ODS - Občanská demokratická strana, SPD - Svoboda a přímá demokracie.

Na otázku odpovídali členové Zastupitelstva Libereckého kraje pro období 2016-2020, a to z důvodu, že uzávěrka magazínu Kraj byla ještě před krajskými volbami 2020. Děkujeme za pochopení.

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



# Milan Götz, starosta: JamParáda spojuje historii Kunratic se současností

Marmelády, to není jen něco řídkého, co se maže na chleba nebo rohlík. Dají se použít jako chutný doplněk k sýrům nebo grilovaným masům, přičemž ty starší byly mnohem tužší a daly se krájet jako salám. Starosta Kunratic Milan Götz o džemech vypráví se zaujetím a je znát, že svět ovocných pomazánek jej doslova pohltil.



## Jak se zrodila JamParáda?

Jejím duchovním otcem je Jiří Poděbradský, který se do Kunratic před lety přistěhoval. V roce 2012 jsme jako obec pořádali veřejnou debatu a v jejím rámci padl návrh, že bychom mohli vytvořit nějakou novou obecní tradici. A tak dostal Jiří nápad právě na soutěž ve vaření marmelád. Symbolicky to navazuje na tradici místní dnes již zaniklé továrny na džemy, takže jde o ideální propojení minulosti a současnosti obce. V roce 2013 jsme uspořádali první ročník. Na něm výrazně převažovali místní a o ceny se ucházelo bezmála šedesát vzorků. Pak už se to začalo během dalších let nabíjet jako sněhová koule a stalo se, že jsme měli třeba 170 účastníků a 536 marmelád. Kunratická JamParáda není pouze ve znamení dvou lidí, starosty a jejího duchovního otce Jiřího Poděbradského. Podílí se na ní velké množství lidí, od členů kulturního výboru,

přes zaměstnance obce, až po dobrovolníky z řad obyvatel, kteří mají soutěž rádi a vzali si ji za svou.

## Popište prosím průběh soutěže.

Začíná to celé tím, že vzorky chodí poštou nebo je lidé nosí na obecní úřad osobně. My je uskladníme ve sklepech a poté je takzvaně anonymizujeme: každá marmeláda dostane svůj číselný kód. Nu a pak se rozdělí do jednotlivých kategorií. Základní jsou čtyři: peckoviny, jádroviny, bobuloviny a exotika. V nich se pak dále dělí podle konkrétních surovin. Pokud přijde od jedné suroviny přes šest marmelád od více než třech soutěžících, vznikne pro ni samostatná kategorie. Jednotlivé vzorky se posílají odnesou na sál kulturního domu, kde je hodnotí porota. Ta vzorek očichá, ochutná, posoudí jeho vzhled a konzistenci a v pěti hodnotících kritériích jej oboduje na stupnici od jedné do deseti. Na závěr se vyhlásí vítězové v jednotlivých kategoriích.

## Kdo tvoří výběrovou komisi?

Porotců je pět, zpočátku to byli místní stateční lidé (směje se), dneska v ní sedí například rozhlasový reportér Jaroslav Hoření nebo Jana Akrmanová-Pálfi z Komunitního centra Višňová. Žádní profíci nebo kuchaři, ale normální lidé, kterým marmelády chutnají.

## Je porota náročná?

My tu nerozebíráme marmelády na atomy, nejsme hodnotící soutěž typu Master Chef. Je nám jedno, jestli je v marmeládách přírodní pektin nebo nějaká kuchařinka použije Gelfix. Pro nás je důležité hlavně to, že mají účastníci z vaření marmelád radost. U nás nikdo neprohrává a i ten, který na stupních vítězů nestane, odejde s pamětním listem a nějakou drobností. Lidé se k nám rádi vrací, a to i když se neumístí. Stejně tak máme na JamParádě matadors, kterým to vychází prakticky každý rok. Mimochodem, víte, odkud dorazily nejvzdálenější vzorky? Z Filipín a Austrálie.

## Z čeho všeho se marmelády připravují?

Nejvíce bývá jahodových, a to ať samostatně nebo ve směsi s něčím jiným. Ostatně, na JamParádě je krásné, že pokaždé poznáme, co se ten rok zrovna urodilo. Zajímavostí je, že se marmelády nedělají jen z ovoce, ale i ze zeleniny. Měli jsme tu například kategorie dýňových nebo cuketových marmelád. Výtečná byla marmeláda z okurky, respektive z okurky s levandulí. Opravdu naprostá bomba. Kuriozitou byla také kupříkladu cibulová marmeláda a za zmínku stojí, že se dělají marmelády z květin, například z růží. Pozoruhodná byla i borůvková marmeláda s portským, která vyhrála Cenu publika, stejně jako třeba kaštanová marmeláda.

## Jak porota neutralizuje své chuťové pohárky?

K dispozici jsou chleby, rohlíky a voda. Ale porota si s tím většinou moc hlavu neláme, to snad jen v případech, že je třeba výraznou chuť marmelády něčím přebít.

## Čím oceníte vítěze?

Dostávají skleněné plastiky vytvořené zploštěním zavařovací sklenice, které pro nás vyrábí sklárna Spider Glass v Heřmanicích. Úspěch v JamParádě navíc pomáhá i těm, kteří jezdí se svými marmeládami po trzích a jarmarcích. Když prý zákazníci vidí, že jejich výrobky uspěly na JamParádě, je to pro ně známka toho, že budou kvalitní. A to nám dělá ohromnou radost. ←

autor rozhovoru: Jan Mikulička  
foto: starosta Kunratic Milan Götz  
s výběrem přihlášených marmelád  
foto: Jan Mikulička



Etiketa jablečného moštu z kunratické továrny. Repro: Petr Bíma.





- 1 Šuplík s firmou Christian Leubner's Sohn s marmeládami pro letošní Jamparádu. Foto: Jan Mikulička.
- 2 Rozsáhlý areál Leubnerovy továrny na historické pohlednici. Repro: Petr Bíma.
- 3 Lahev od ovocného nápoje z Kunratic. Foto: Jan Mikulička.
- 4 Kelímek od Leubnerovy marmelády. Foto: Jan Mikulička.
- 5 Ruiny areálu marmeládky. Foto: Jan Mikulička.

## KRAJEM

# Smutný osud kunratické marmeládky

Vzestup, prosperita, blahobyt – a pak jenom úpadek, chátrání a přesmutný konec. Snad jen máloco jiného tak věrně kopíruje průběh pohnutého dvacátého století v severočeském pohraničí tak věrně, jako osud takzvané marmeládky, továrny, která z Kunratic kdysi vyvážela marmelády, ale i ovocná vína či mošty do mnoha zemí světa.

Firmu, která byla zprvu lisovnou ovoce a výrobnou ovocných vín, založil v roce 1880 na okraji Kunratic Carl Christian Leubner. Podniku se dařilo velmi dobře. Roku 1918 Christian Leubner zemřel a podnik převzal jeho syn Heinrich Edmund Leubner. V rozvoji továrny zdárně pokračoval: vybudoval pět lisů na ovoce poháněných parními stroji, k výrobě džemů používal vakuové kádě. Byl také jedním z prvních výrobců ovocných šťáv a moštů, do té doby se preferovala pouze výroba ovocných vín.

„Kvůli továrně se dokonce změnila trať úzkokolejky zvané Heřmanička. Aby se mohly ze závodu rychleji a pružněji vyvážet výrobky, vedla nakonec oproti původním plánům kolem továrny,“ přiblížil starosta Kunratic Milan Götz.

V plánu bylo dokonce ještě i založení firmy na výrobu čokolády, ale to už se začala nad Leubnery i celou Evropou stahovat mračna: první světová válka, úmrtí Heinricha i jeho bratra, vystěhování části rodiny za oceán do Spojených států, pak druhá světová válka a odsun zbylých Leubnerů do Německa.

Po válce se stala osiřelá továrna součástí místního JZD, což jí nepřidalo ani

na vzhledu, ani na stavu. Dnes je areál při silnici do Bogatyně pobořený a milosrdně zarostlý křovisky. Je zařazen do databáze brownfieldů Libereckého kraje a trosky budov s osleplými okny čekají už jen na ránu z milosti.

Kde se Leubnerové vůbec v Kunraticích vzali? „Rod Leubnerů žil v Dětřichově. Zakladatel továrny Christian odtamtud prchl, protože otec z něj chtěl mít řezníka, a to se mu nelíbilo. Vandroval pak po severních zemích, kde přičichl ke zpracování ovoce. Když se vrátil, začal podnikat v Kunraticích,“ objasnil starosta Kunratic Milan Götz.

Po období socialistického nezájmu začali v Kunraticích místní odkaz slavného podniku znovu alespoň částečně křísit. „Kromě historických pohlednic a jejich skenů se nám podařilo sehnat několik artefaktů, které někdejší slávu místní továrny připomínají. Jsou to torzo kelímku od marmelády, lahev od ovocného nápoje a takový dřevěný šuplíček odkudsi, který nese na bocích značku Leubnerovy firmy. Budeme mít také zapůjčenou reklamní ceduli podniku,“ prozradil starosta.

V roce 2013 na Frýdlantsko dokonce až z Ameriky dorazili potomci Leubnerů. „Navštívili náš hřbitov, kde mají jejich předkové honosnou hrobku, bohužel po desetiletích neúdržby dost zchátralou. Vzali jsme je také do ruin bývalé továrny. To bylo smutné. Odnесли si odtamtud aspoň kamínek na památku,“ uzavřel Milan Götz. ←

text: Jan Mikulička



**Kraj.** Příloha Libereckého kraje. Vychází 11x ročně.

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

Číslo 11/2020 vyšlo 2. listopadu 2020, uzávěrka byla 15. října 2020.

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

[www.facebook.com/krajlk](http://www.facebook.com/krajlk)

**Liberecký kraj**