

Desátá JamParáda trhá rekordy

Bezmála sedm set vzorků marmelád se utká počátkem listopadu o přízeň publika a poroty v jubilejním desátém ročníku největší marmeládové soutěže ve střední Evropě – kunratické JamParády. „Od roku 2013 si marmeládovou historii obce připomínáme pořádáním zmíněné soutěže a snažíme se tak propojovat minulost se současností a zároveň popularizovat domácí zpracování ovoce,“ poznamenal starosta Kunratic Milan Götz.

S výrobou marmelády jsou totiž Kunratice spjaty už několik století. Právě v této obci ve Frýdlantském výběžku založil Carl Christian Leubner roku 1880 továrnu na výrobu ovocných vín a marmelád, jejíž produkty se vyvážely do celého tehdejšího Rakouska-Uherska. Výrobky sbíraly ocenění nejen na domácí půdě, ale bodovaly i na výstavách, například v hlavním městě gurmánské Francie v Paříži, čímž se věhlas kunratické marmeládky rozšířil i mimo mocnářství. Perspektivu slibně se rozvíjejícího podniku nejprve přibrzdila velká válka, aby ji následně zcela zastavila druhá světová válka a především poválečné uspořádání území bývalých Sudet.

Prvního ročníku soutěže se zúčastnilo 29 soutěžících, kteří přihlásili celkem 59 vzorků. V následujících letech se soutěž těšila vzrůstající popularitě, kdy nejvíce marmelád dorazilo v roce 2018. V tomto ročníku přihlásilo 162 soutěžících celkem 536 svých výrobků. Marmelády lidé vařili i během dvou covidem postížených let 2020 a 2021 a pořadatelé měli radost, že jich do soutěže dorazilo

5.11.

se v Kunraticích od 15.00 koná jubilejní desátý ročník JamParády



výrazně přes tři stovky.

„Tento rok registrujeme 693 vzorků od 245 soutěžících z 93 měst a obcí.

Pátého listopadu tedy rozdělíme celkem 111 skleněných medailí, neboť ohodnotíme 37 kategorií,“ sdělil Götz. Věhlas kunratického marmeládového festivalu rok od roku sílí a již dávno dalece přesáhl hranice Frýdlantska. „V letošním jubilejním ročníku bychom v Kunraticích rádi potvrdili, že je naše soutěž skutečně největším marmeládovým podnikem v naší zemi. Oslovili jsme proto pelhřimovskou Agenturu Dobrý den, zaštiťující evidenci rekordů na území České republiky a pokusíme se o zápis do České knihy rekordů,“ upozornil Jiří Poděbradský, který stál u zrodu JamParády a je duchovním otce této soutěže.

(pokračování článku na Facebooku)

více na

Pestrá historie kunratických marmelád

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.

Džemový festival překračuje hranice



Kunratický džemový festival je akcí s přesahem, který překračuje hranice Frýdlantska. Již po řadu let buduje mosty mezi lidmi i mezi národy. Vzorky marmelád pořadatelé přijímají z mnoha koutů planety a ani v porotě nechybí mezinárodní zastoupení. Jedním z těch, kteří intenzivně zapojují čichové buňky a chuťové pohárky, je i Piotr Ernest, zástupce ředitele Zasadniczej Szkoły Zawodowej v polské Bogatyni. „Do Kunratic jezdím na kole již několik let a právě tam jsem se seznámil se starostou Milanem Götzem.

Pozval mě, abych dělal na JamParádě porotce, protože vzorky chodí z celého světa a tak ho napadlo, že by bylo dobré mít v porotě někoho z ciziny. Proces hodnocení není tak úplně jednoduchý, protože musíme marmelády nejen ochutnat, ale věnujeme pozornost i tomu, jak voní a vůbec celkově vypadají. Každý rok se objeví mnoho vzorků jahodových džemů a tak si my porotci musíme odpočínout, protože naše chuťové buňky toho už mívají dost. Spláchneme to celé vodou a můžeme pokračovat,“ popsal. Pravidelným soutěžícím na JamParádě je mezi jinými také zasloužilý pracovník Krajského úřadu Libereckého kraje Bořivoj Pohl. „Jsem tak trochu specialista na aronie. Ona má specifickou chuť, byť pro někoho možná trochu agresivní; kompenzuji to tím, že do džemu přidávám ještě další druhy ovoce, které chuť zjemní – například rybíz, ostružiny, borůvky či maliny. Suroviny mám z vlastních zdrojů, na zahrádce pěstuji několik stromů aronií, sám je roubuji. JamParáda, to je každý rok příjemné setkání s milými lidmi,“ prohlásil.



více na

Život s JamParádou

Kunratická JamParáda vypukne už za několik dní. O svém životě s tímto festivalem, o jeho přípravách, ale i o degustaci jamů a historii kunratického marmeládnictví vypráví starosta Kunratic Milan Götz.

poslechněte si na Spotify