



Muzeum Vysočiny Třebíč bude na letošním ročníku Regionturu v Brně, v termínu od 13.1. do 16.1.2011, prezentovat svoji pobočku Muzeum řemesel Moravské Budějovice.

Muzeum Moravské Budějovice má své expozice ve dvou objektech, v Masných krámech a zámku. Základ sbírek tvoří unikátní doklady zaniklých a zanikajících řemesel. Šíře a pestrost návštěvnických expozic je však daleko větší. V budově bývalých Masných krámů jsou prezentovány doklady řemesel venkovských. V jednotlivých dílnách se návštěvník může seznámit s nástroji a výrobky sítařů, barvířů, hrnčírů, kamnářů, kolářů, kovářů, podkovářů, přadláků lnu, sedlářů, ševců a řezníků.

V části budovy zámku, jsou umístěna řemesla městská. Vývoj řemesel je zde zachycen od tzv. cechovního uspořádání, přes devatenácté století kdy byly cechy zrušeny, až po století dvacáté, kdy řada řemesel přešla do průmyslové výroby.

Tak jako v letech předchozích toto muzeum bude předvádět ukázky řemesel. Letos konkrétně perníkářství. Přípravu těsta pro různé druhy perníků, výrobu perníku, jeho zdobení apod. Ukázky zdobení a odborné konzultace bude podávat přímo na stánku, perníkářka z Moravských Budějovic paní Věra Nováková.

V pátek a v sobotu budou hostem MVT manželé Kopečkovi z Příložan soukromí zemědělci a provozovatelé soukromé muzejní sbírky zaměřenou na zemědělství převážně prvorepublikové. Náš stánek číslo 123 najdete v pavilonu P brněnského výstaviště.

V průběhu veletrhu bude MVT prezentovat současná řemesla na Moravskobudějovicku a Třebíčsku, jejich výrobky spojené s ochutnávkou produktů. Jedná se většinou o prezentaci rodinných firem, kde výroba, produkce ale především kvalita jsou zaručeny tradicí a ctí majitelů.

Drůbež Vysočina spol. s r.o. Moravské Budějovice, dodává na trh v ČR i v zahraničí výrobky z drůbeže z vlastních chovů ve více než 30 druzích, z nichž 10 je vhodných pro bezlepkovou dietu, což svědčí o nepřítomnosti mouky v těchto výrobcích a 20 druhů výrobků vlastní prestižní certifikát Klasa A, udělovaný ministrem zemědělství ČR.

Vinařské a kulturní centrum Sádek. Z vinogradů pod Sádkem jsou dodávána na trh v ČR vína odrůdová pěstovaná a zpracovávaná klasickými způsoby a metodami ale také vína rezistentní, pěstovaná v biologickém vinohradu. Všechna vína z tohoto vinohradu mají, díky poloze vinohradu a podloží bohatém na minerály, specifickou kořenitou chuť. Na Regiontouru mohou návštěvníci ochutnat z klasických odrůd např. Muškát moravský, Rulandské bílé, Modrý Portugal a z rezistentních odrůd pak Malverinu či Blauburger.

Družstevní jatka Sádek jsou typickým představitelem malého družstevního podniku. Produkuje uzeniny a zabijačkové pochoutky z vlastní porážky, vynikající chuti, známé a ceněné nejen v regionu Třebíčska. Při výrobě uzenin a masných specialit jsou používány staré receptury bez přísad drůbežích separátů, mouky, soji a dalších náhradních doplňků.

Václav Kovář