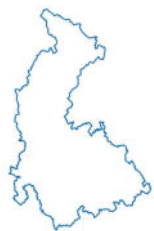




*Poznej*  
NÁS VŠECHNY



# REGIONÁLNÍ POTRAVINY 2023 OLOMOUCKÉHO KRAJE





# Olomoucký kraj



Krajské město: **Olomouc**  
Oficiální stránky: **[www.olkraj.cz](http://www.olkraj.cz)**  
Rozloha: **5 159 km<sup>2</sup>**



## Zemědělství:

pěstování ječmene, pšenice, řepy cukrovky, ovoce, a zeleniny, chov skotu

Nejúrodnější části Olomouckého kraje jsou Hornomoravský úval a oblast kolem říčky Hané. Je zde úrodná půda a teplé podnebí. Pěstuje se zde ovoce, zelenina, cukrovka, pšenice, kukuřice, řepka olejka, sladovnický ječmen a chmel. V podhůří Jeseníků je chladnější podnebí, zemědělství se zaměřuje spíše na pastevectví a chov dobytka, tedy na živočišnou výrobu. Olomoucký kraj zahrnuje i úrodnou Hanou, kde mají tradici miniaturní svatební koláčky, potřené máslem s rumem a obalené v cukru, stejně jako hanácké koláče s tvarohem uvnitř a povidly navrch. Opravdovou specialitou, jejíž historie sahá až do 16. století, jsou Olomoucké tvarůžky.



## Tlačenka světlá

**Vítězná kategorie: Masné výrobky tepelně opracované**

**Výrobce: Dubická zemědělská a.s.**

**Rok vyhlášení: 2023**



Tlačenka je vyrobena podle tradiční receptury vycházející ze zkušeností původní výroby. Vyznačuje se maximálním podílem masa, s vyváženým poměrem koření a soli bez přídavných látek či ochucovadel a barviv. Na řezu potěší oko pravidelnou mozaikou libového podílu masa se střídáním tučnějších partií spojených rosolem. Výrobek je ručně plněn do umělého střeva a ručně uzavírán.

### **Zemědělství:**

Společnost Dubická zemědělská a.s. je zemědělský podnik hospodařící v oblasti Olomoucka a Šumperska. Hospodaří na výměře cca 3 699 ha zemědělské půdy, z toho má cca 3 001 ha orné půdy a cca 698 ha trvalých travních porostů. Zabývá se rostlinnou i živočišnou výrobou. Pěstují obiloviny včetně kukuřice, cukrové řepy, řepky ozimé, technických plodin a krmných plodin pro chovaný skot. Společnost chová cca 675 kusů dojníc a zaměřuje se na produkci mléka, které se věnují na farmě v Lukavici - Vlachově a také v Bohuslavicích nad Moravou. V neposlední řadě se věnují i výrobě masných výrobků.

*Vítězové 2023*



### **Kontakt na výrobce:**

Družstevní 5, 789 72 Dubicko

Telefon: 603 891 298

E-mail: [ekonom@dubicka.cz](mailto:ekonom@dubicka.cz)

webové stránky:

[www.dubickazemedelska.cz](http://www.dubickazemedelska.cz)





Vítězové 2023

## SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM

Vítězná kategorie: Sýry včetně tvarohu

Výrobce: PROFI MP STAVBY s.r.o., Roztomilé sýry

Rok vyhlášení: 2023



SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM, je čerstvý přírodní sýr z kravského, plnotučného, pasterovaného mléka. Je vyráběn ručně, dle tradiční receptury, což dodává sýru nezaměnitelnou chuť. Díky své příchuti, jarní bylince medvědímu česneku, jehož listy mají typickou česnekovou chuť, se hodí nejen do salátů, obloženích mís, ale i k běžné konzumaci.

### Zemědělství:

Malá sýrárna z podhůří Jeseníků „Roztomilé sýry“ vyrobila svůj první sýr v roce 2017. Sýry jsou vyráběny dle tradiční receptury v několika variantách. V nabídce se nachází nejen čerstvé sýry, ať už zauzené či dochucené bylinkami a kořením, ale také dlouhozrající anebo plísňové sýry. Právě díky zdejší přírodě a bohatě rozkvetlým loukám má mléko velmi svěží a plnou chuť a lahodné sýry se tak rozplynou na jazyku i toho nejnáročnějšího gurmána.



### Kontakt na výrobce:

Kozinova 15, 787 01 Šumperk

Telefon: 775 553 349

E-mail:

[roztomila@profimpstavby.cz](mailto:roztomila@profimpstavby.cz)

webové stránky:

[www.roztomilesyry.cz](http://www.roztomilesyry.cz)



## Supíkovické brambory ANTONIE

Vítězná kategorie: Ovoce a zelenina

Výrobce: **AGROPRODUKT SUPÍKOVICE spol. s r.o.**

Rok vyhlášení: 2023



Oceněné Supíkovické brambory Antonie jsou polorané salátové brambory, varný typ A, které se vyznačují svou žlutou a čistou dužinou s jemnou konzistencí a vynikající lahodnou chutí. Tato odrůda v sobě sdružuje vysokou výnosnost, chuťovou kvalitu i schopnost bezproblémového skladování, včetně výborného vzhledu a hladké slupky. Brambory jsou sázeny technologií odkameňování půdy. Použitím této technologie dochází k omezení mechanického poškození hlíz, možnosti sklizně při relativně vyšší půdní vlhkosti a snížení podílu příměsí při dopravě a posklizňové úpravě.

### Zemědělství:

Společnost Agroprodukt Supíkovice spol. s r.o. byla založena v dubnu 1992. V současné době společnost hospodaří na výměře cca 650 ha v průměrné nadmořské výšce asi 360 m n. m. Z celkové výměry je 350 ha orné půdy a zbytek tvoří trvale travní porosty. V rostlinné výrobě se zaměřuje na pěstování obilovin, technických plodin jako je řepka, mák a brambory, pak také na zajištění krmiva pro živočišnou výrobu, ve které převládá chov krav bez tržní produkce mléka.



### Kontakt na výrobce:

Supíkovice 78, 790 51

Supíkovice

Telefon: 603 166 820

E-mail:

[agro@agroprodukt.cz](mailto:agro@agroprodukt.cz)

webové stránky:

[www.agroprodukt.cz](http://www.agroprodukt.cz)





# SVATOJÁNSKÉ Ořechy

Vítězná kategorie: Ostatní

Výrobce: Martin Vašíček, Dobroty z hor

Rok vyhlášení: 2023



SVATOJÁNSKÉ Ořechy, delikatesa vyrobená z mléčných vlašských ořechů, je známá už z dob dávno minulých. Majitel firmy si starou původní recepturu doladil k obrazu svému. Ořechy se trhají na sv. Jana ještě zelené, mléčné. Je to v době, kdy ještě nemají vyvinutou skořápku. Následně se po určité době máčejí ve vodě, nakonec se celé nakládají do výborného kořeněného sirupu z koření, cukru a ořechového likéru, který výrobku dodává specifickou chuť. Výborně se hodí k sýrům, paštikám, zvěřině, do salátů, ale uplatní se i v cukrářské výrobě.

## Zemědělství:

Heslo firmy p. Vašíčka - „Chuť, kterou si zamilujete.“, vypovídá o mnohém. Nejvyšší kvalita surovin a vaření s láskou zaručí tu nejlepší chuť, a tímto heslem se majitel řídí při výrobě svých výrobků. Firma zpracovává ovoce, zeleninu, houby a bylinky rozmanitých druhů. Suroviny jsou z větší části pěstované a sbírané v podhůří Jeseníků nebo odkupovány od místních pěstitelů. Na vlastním pozemku si výrobce pěstuje okolo 20 druhů bylinek, z nichž pak vyrábí čaje, koření a bylinné soli. Vyrábí také džemy a marmelády rozmanitých příchutí. Lokálnost a podpora místních pro majitele hodně znamená.



## Kontakt na výrobce:

Revoluční 1688/14c, 787 01  
Šumperk

Telefon: 731 881 236

E-mail:

[dobrotyzhor@email.cz](mailto:dobrotyzhor@email.cz)

webové stránky:

[www.dobrotyzhor.cz](http://www.dobrotyzhor.cz)



## VEPŘOVÉ MASO NA KMÍNĚ

Vítězná kategorie: Masné výrobky trvanlivé

Výrobce: Zemědělské družstvo Kokory

Rok vyhlášení: 2023



Vepřové maso v takovém provedení patří ke klasice. Maso je lehce a jemně ochucené, lze jej použít jako polotovar nebo dle své chuti dochutit a upravit. Jedná se o praktické konzervování opakovanou tepelnou sterilizací bez chemických konzervantů. Je to jednoduchá výroba do skla, které se dá v domácnosti opakovaně použít. Výhodou je i doba použitelnosti a praktické balení na cesty.

### Zemědělství:

Zemědělské družstvo Kokory je tradičním podnikem zemědělské prvovýroby hospodařícím v okrese Přerov. Je největším pěstitelem chmele na Moravě - v Tršické oblasti. Je producentem potravinářské pšenice, sladovnického ječmene, máku, řepky a píce pro chov skotu s mléčnou produkcí a výkrm býků. Družstvo provozuje turistickou ubytovnu s restaurací a pohostinství v Kokorách. Zabývá se také finalizací produkce živočišné výroby prostřednictvím vlastních jatek, masné výroby a provozováním prodejen včetně pojízdné prodejny, která pravidelně distribuuje jejich produkty v okrajových obcích okresů Olomouc, Přerov a Prostějov.



### Kontakt na výrobce:

Štefanikova ulice bez č.p.,

751 03 Brodek u Přerova

Telefon: 727 963 462

E-mail:

[zd.kokory.jatka@email.cz](mailto:zd.kokory.jatka@email.cz)

webové stránky:

[www.zdkokory.cz](http://www.zdkokory.cz)





## ČERSTVÉ PLNOTUČNÉ SELSKÉ MLÉKO

**Vítězná kategorie: Mléčné výrobky**

**Výrobce: Ing. Zlata Ronzová Mádrová, Zlatá farma**

**Rok vyhlášení: 2023**



Mléko pochází z vlastního chovu dojnic. Stádo je dojeno roboticky, mléko je ihned po nadojení pasterováno, chlazeno a plněno do skleněných lahví. Ty jsou zálohované a vratné, takže nedochází používáním nevratného obalu k poškozování a zatěžování přírody. Navíc, díky sklenicím, více vynikne chuť mléka. Ve vrchní části se usazuje smetana, která je charakteristickým znakem pro nehomogenizované mléko.

### **Zemědělství:**

Zlatá farma se zabývá především chovem českého strakatého skotu. Nadojené mléko je částečně zpracováváno přímo v malé faremní mlékárně. Mléko je ošetřeno šetrnou pasterací, při které je vystaveno vyšší teplotě po výrazně kratší dobu. Část produkce mléka je určena na přímý prodej z mlékomatu. Hlavními produkty mléčné výroby jsou čerstvé zakysané výrobky – jogurty, tvarohy, kefíry, sýry, smetana, jogurtová mléka a tvarohové dezerty. Areál se zázemím malé kavárničky spolu s obchůdkem s regionálními výrobky z širokého okolí je pro zákazníky otevřen po celý rok. Zájemci si tak mohou prohlédnout provoz farmy, celý proces dojení na robotické dojírně a všechna hospodářská zvířata.



### **Kontakt na výrobce:**

Štětovice 138, 798 12 Vrbátky

Telefon: 731 188 765

E-mail:

[zlatafarma@seznam.cz](mailto:zlatafarma@seznam.cz)

webové stránky:

[www.zlatafarma.cz](http://www.zlatafarma.cz)





## Selský kvasový pecen

Vítězná kategorie: Pekařské výrobky

Výrobce: WELLART, s.r.o., Chleběrna Hranice

Rok vyhlášení: 2023



Základem dobrého a kvalitního chleba z pekařství WELLART jsou především kvalitní suroviny. Chleba je vyroben ze 100% pšeničného kvasu, žitná mouka se přidává až při míchání těsta. Celý proces výroby pecnu je časově velmi náročný a trvá kolem 12 – 15 hodin, a to bez zrání kvasu. Díky svému složení z chlebové pšeničné a žitné mouky, vody, soli, a díky použití poctivého přirozeného kvasu bez přidání jakýchkoliv přísad a stabilizátorů, je chleba velmi vláčný a má dlouhou trvanlivost.

### Zemědělství:

Pekařství WELLART, s.r.o. je rodinný podnik s dlouholetou tradicí. Současný majitel jej převzal po svém dědovi a drží stále tradici třístupňového vedení kvasu. Pekařství ve své výrobě používá především kvalitní suroviny bez náhražek. Zárukou kvalitního chleba je především dobrý poctivý kvásek a ruční práce. V pekárně se kromě chleba peče i běžné sladké a slané pečivo, jako jsou např. koláče, koblihy, vyhlášené vánočky nebo škvarkové pagáče. Selské pecny a další řemeslné pečivo se prodává v prodejnách s označením Chleběrna Hranice v Hranicích na Moravě, v Olomouci a na regionálních trzích po Olomouckém a Moravskoslezském kraji.



### Kontakt na výrobce:

Pernštejské náměstí 737,  
753 01 Hranice

Telefon: 603 400 900

E-mail:

[info@chlebarna.cz](mailto:info@chlebarna.cz)



## Karamelová trubička

Vítězná kategorie: Cukrářské výrobky

Výrobce: Monika Turoňová, Cukrárna v Uličce

Rok vyhlášení: 2023



Oceněná trubička je vyráběná s láskou a respektem k řemeslu podle vlastní receptury majitelů cukrárny. Při výrobě trubičky se používají regionální suroviny, které v tomto výrobku hrají hlavní roli. Pojí se zde chuť vlašských ořechů, čokolády a karamelu. Křupavým elementem dezertu je vaflové těsto plněné lahodným karamelovým krémem.

### Zemědělství:

Tato cukrárna působí v Šumperku od roku 2022. Nachází se v malebné uličce, po které nese svůj název. V prostorách cukrárny je i výrobná, kde se pro zákazníky připravují každý den čerstvé dezerty. Ty jsou vyráběny s láskou, poctivostí a úctou k cukrářskému řemeslu. Při ruční výrobě zákusků se klade důraz na kvalitní a především regionální suroviny. Řada dezertů je vyráběna v bezlepkové či bezlaktóze variantě a u zákazníků se těší velké oblibě. Cukrárna se věnuje i zakázkové výrobě na slavnostní příležitosti jako jsou svatby, narozeniny, firemní večírky či jiné akce tohoto typu.

Vítězové 2023



### Kontakt na výrobce:

Hlavní třída 3114/9a,  
787 01 Šumperk

Telefon: 732 176 068

E-mail:

[cukrarnavulicce@email.cz](mailto:cukrarnavulicce@email.cz)

webové stránky:

<https://cukrarna-v-ulicce.makro.bar/>





## LEŽÁK TVARG 11%

Vítězná kategorie: Alkoholické a nealkoholické nápoje

Výrobce: Tavoretus a.s., Pivovar TVARG

Rok vyhlášení: 2023



LEŽÁK TVARG 11% je spodně kvašený ležák plzeňského typu vařen tradiční metodou s využitím kvašení na otevřené spilce. Ležák se vyznačuje vyšší plností a příjemnou nahořklou chutí s nádherným chmelovým aroma. Pivo se plní do sudů a do skleněných lahví o objemu 0,3 l a 0,75 l. Na letní zahrádce pivovaru TVARG ve Velké Bystřici je na čepu přímo z tanku.

### Zemědělství:

Pivovar TVARG je zasazen do památkově chráněných pivovarských sklepů ve Velké Bystřici u Olomouce. V roce 2019 zde byla uvařena první várka piva a obnovena tak pivovarská výroba v místě, kde se pivo vařilo již v 16. století. Zároveň zde vznikl koncept řemeslné výroby TVARGLÍ. Dnes se pivovar TVARG pod vedením vrchního sládka Davida Kapsii řadí mezi craftové pivovary, které nabízí tradiční ležáky a celou řadu svrchně kvašených piv. Pivovar i sýrárna nabízí možnost pravidelných prohlídek pro nahlédnutí do sýrařského i pivovarnického řemesla.

Vítězové 2023



### Kontakt na výrobce:

Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice

Telefon: 739 619 019

E-mail:

[info@tvarg.cz](mailto:info@tvarg.cz)

webové stránky:

[www.tvarg.cz](http://www.tvarg.cz)



# Gratulujeme

VÁM VŠEM



## REGIONÁLNÍ POTRAVINY 2023 OLOMOUCKÉHO KRAJE



Grafickou úpravu provedl Ing. Radovan Vašíček z oddělení regionálního rozvoje na Krajském úřadě Olomouckého kraje.

Zdroj informací: [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz). Fotografie: [www.freepik.com](http://www.freepik.com) a fotografie obcí pocházejí ze soutěže Vesnice roku 2023 Olomouckého kraje.