

Regionální potraviny Olomouckého kraje



Vážený občane,

v příloze listopadového vydání měsíčníku Olomoucký kraj vám představujeme zajímavé potravinářské produkty z našeho regionu. Myslím, že právě tradiční pokrmy patří společně s kroji a zvyky k tomu nejlepšímu z dědictví našich předků. Naše kuchyně do sebe samozřejmě během staletí vstřebala vlivy z okolních zemí, nicméně řada našich jídel je zcela jedinečná a nezaměnitelná.

Ve spojení potravin a Olomouckého kraje samozřejmě většinu z nás okamžitě napadnou Olomoucké tvarůžky. Jediný původní tuzemský sýr nám dělá dobré jméno v celém

světě. Právě tvarůžky přitom nejsou žádnou pochutinou vzniklou takřka v laboratoři. Vždyť v některých vesnicích se dříve vyráběly takřka v každém stavení. Kdo nevěří, může navštívit například skanzen v Příkazích na Olomoucku, kde najde i původní formu na tuto pochoutku.

K těmto tradičním výrobkům se v uplynulých desetiletích přidaly další. Na Litovelsku vyrostla výroba těstovin a v sousedství také sýrárna, která si už dobyla své místo na slunci nejen u nás, ale i v Itálii, zemi labužníků. Taktéž z práce pekařů, cukrářů, mlékařů a dalších výrobců mám velkou radost. Kdo z nás by nechtěl ozvláštnit svůj jídelníček potravinami, které jsou mimořádně chutné a kvalitní, vznikly přímo v daném místě a nikdo jiný je vyrobit neumí.

Přeji vám krásné chvíle u dobrého jídla.

Martin Tesařík
hejtman Olomouckého kraje



Moravská brána regionální produkt

Skaličský med

Včelí farma Skalička
vcelarstvi.juran@email.cz,
tel.: 604 639 406

100% ovocná a zeleninová šťáva a Křížalky

Eduard Kozák, Sady Lučice - Běloutín
kozak.eduard@seznam.cz
tel.: 603 371 040

Med

Včelí království U Zeleného úlu,
Hranicestanislavamal@seznam.cz
tel.: 737 962 978



Potštátský chléb

Pekárna Potštát
pekarnafotik@seznam.cz,
tel.: 581 625 331

Brambory konzumní a sadbové

Zemědělské družstvo Partutovice
zdpautovice@seznam.cz,
tel.: 581 625 273

Hranický Wellartův chléb a další pečivo

Wellart v. o. s., Hranice
wellart@wellart.eu
Telefon: 581 601 108

Teplické pecáky a svatební koláčky

Teplická pekárna, Libor Mrkva
gastpro@seznam.cz,
tel.: 581 601 504, 608 449 248



Uzenářské a masné výrobky

z Malhotic
Řeznictví a uzenářství Kubeša Oldřich
tel.: 581 621 206

Mléčné výrobky

Farma Zdeňka, Hustopeče nad Bečvou -
Poruba
farma@farmazdenka.cz,
tel.: 731 180 914

Nové tvary těstovin i jejich přípravu nabízí divize Adriana

Divize Adriana se sídlem v Litovli je součástí společnosti Europasta SE, která je největším výrobcem těstovin v regionu střední a východní Evropy. Vedle výroby privátních značek podporuje společnost i své tradiční značky ve všech klíčových částech: Zátkovy těstoviny v oblasti vaječných těstovin, Rosické těstoviny v bezvaječných těstovinách a značku Adriana v úseku těstovin ze 100% semoliny. Divize Adriana byla založena v roce 1993 a v současné době je nejmladší firmou koncernu s největší výrobní kapacitou. Závod je vybaven špičkovou italskou technologií se systémem T.A.S. (Thermo-active-system) umožňující použití velmi vysokých teplot (až 120 °C) při sušicím procesu. Vyrobené těstoviny jsou tak téměř sterilní. V Litovli došlo v letošním roce k realizaci jedné ze strategických investic v hodně přes 110 milionů Kč. Jedná se o výstavbu nové moderní velkokapacitní linky na výrobu špaget. Další investice se budou týkat zvyšování produktivity práce, inovací v balení či neustálého zlepšování v oblasti logistiky a zákaznického servisu.

Za využití posledních výzkumů a zkušeností spolumajitelů společnosti Europasta SE ze Španělska a Portugalska došlo k výrazné inovaci produktového portfolia značky Adriana.

K dispozici jsou nyní větší a „vzrušující“ tvary jako například tortiglioni, kohoutí hřebínky či eliché. Zároveň byl akceptován i požadavek zákazníků na větší „pohodlí“ při přípravě jídel uvedením nové řady rychlovárných těstovin značky Adriana s názvem „2 MINUTI“ (torti, špagety). Nové produktové portfolio značky Adriana tak nemá s ohledem na šíři výrobního obvodu na českém a slovenském trhu. Nabízí spotřebitelům kombinaci osvědčených lokálních a moderních tvarů včetně dalších inspirativních řad (tricolore, 2 Minuti, Saporì). Nový černý design obalu je doplněn o doporučení k užití pro každý jednotlivý tvar těstovin. Každý má svůj vlastní recept, který je uveden na obalu specifickým QR kódem. Stačí oskenování chytrým telefonem a hned lze začít vařit.



Poctivá výroba a kvalitní plná chuť – to je Váhala

Příběh této firmy se začal psát v roce 1927, kdy její zakladatel, pan Robert Váhala, sbírá první řeznické zkušenosti. Do tajů výroby uzenin se nejprve dostává jako tovaryš v Novém Jičíně a následně svoji praxi rozšiřuje ve známé pražské řeznické firmě Hulata.

Neučí se zde však pouze řeznickému řemeslu, ale také řízení a vedení obchodu. Tyto cenné zkušenosti následně úročí při založení své vlastní firmy v roce 1933.

Tehdy byl téměř celý svět paralyzován velkou hospodářskou krizí, což s sebou nepřinášelo dobré výchozí podmínky pro založení nového obchodu. Tato pesimistická nálada ale na Roberta Váhalu nepůsobí a touha založit si vlastní firmu u něj vítězí. V pronajatých výrobních a prodejních prostorách sklízí první úspěchy, malá firma začíná prosperovat a získává si nové zákazníky.

Současně s výrobou uzenin a provozováním řeznictví začal Robert Váhala plánovat výstavbu konzervárny, v roce 1946 byla stavba hotova a vyráběly se zde hlavně paštiky a hotová jídla. V roce 1950 však dochází ke znárodnění firmy a na dlouhých 41 let nastane v jeho životě zásadní zlom – výroba uzenářských produktů v rodinné firmě ŘEZNIČTÍ ROBERT VÁHALA končí.

Na začátku 90. let, kdy se navrací znárodněné budovy a firmy původním majitelům, se stane něco, v co už nikdo z Váhalovy rodiny nedoufal. Po dlouhých letech státního odíráání vlastnictví se Robertu Váhalovi navrací to, co dlouhé roky budoval. Výroba je obnovena a pan Váhala do ní zapojuje své potomky. Společně zakládají novou rodinnou firmu VÁHALA a spol. s r.o., výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků.

V roce 2013 uplyne 80 let od doby, kdy Robert Váhala vyrobil první masovou paštiku. Ve výrobě kvalitních masných výrobků pokračuje jeho rodina dodnes, nabízí zákazníkům ojedinělé a neporovnatelné výrobky, na kterých si pochutnají.





Slané moučníky z Tvarůžkové cukrárny v Lošticích

Jedná se o rodinnou firmu s tříletou tradicí na trhu. Původní název firmy Lahůdky McTEROZ byl v letošním roce nahrazen především pro turisty lákavější Tvarůžkovou cukrárnou. Originálním produktem jsou Poštulkovy tvarůžkové moučníky, které se mohou pochlubit řadou ocenění na tuzemských potravinářských soutěžích Česká chuťovka 2010, Regionální potravina Olomouckého kraje 2011 a 2012 nebo TOP výrobek 2011. Mají také certifikát Haná regionální produkt garantující původ v regionu a šetrnost k životnímu prostředí. Receptury jsou skutečně rodinné a jedinečné. Některé dokonce vznikly při výletu na březích nebo na hladině olomouckého bazénu. Základem tvarůžkových moučníků je listové těsto a jemná pěna z dobře uležených Olomouckých tvarůžků. Používáme i slané piškotové těsto, bramborové nebo tukové těsto. Chuť tvarůžků se firma nesnaží přebít ostrým kořením, proto je kombinuje s tradičními ingrediencemi jako jsou povidla, šunka, zelí, kmín, česnek, špenát, křen nebo paprika. Tvarůžkové moučníky se tváří sladce, ale chutnají slané. Jsou ideální k pivu nebo vínu, patří mezi oblíbené pochoutky na svatbách nebo rodinných oslavách. V nabídce rychlého občerstvení v Tvarůžkové cukrárně nechybí ani další voňavé speciality jako například tvarůžkový hot dog nebo hamburger, tvarůžkový tatarák nebo i tvarůžkový pohár. V letošním roce se loštické moučníky prezentovaly na veletrhu Salima v Brně, na výstavě Víno a Delikatesy v Praze a v Českých Budějovicích na výstavě Země živitelka. Nechyběly ani v Bruselu na stánku Olomouckého kraje v rámci červnové Czech Street Party. Podrobnější informace jsou na www.tvaruzkovacukrarna.cz nebo na pravidelně aktualizovaném profilu firmy na síti Facebook. Prodejna se nachází v Lošticích – z náměstí 80 kroků směrem ke kostelu.

Alibona - přední producent výrobků z ovoce a zeleniny

Alibona působí na trhu již celých 100 let. Výroba společnosti je založena na tradičních českých recepturách. Při výrobě se používá koření a koření výtažky, od čehož mnohé firmy upustily. V klasických výrobcích se nevyskytují barviva, konzervanty, umělá aroma ani látky vyvolávající chuť či vůni nebo jiné chemické náhražky. V průběhu posledních 20 let společnost významně zmodernizovala výrobní technologie a strojní zařízení, a to s přihlédnutím na požadavky zákazníka, jakož i na kvalitu a přesnost při výrobě. Široký sortiment produktů je zpracováván do skleněných, plechových nebo i plastových obalů. Zdravotní nezávadnost sortimentu je zajištěna léty prověřenou technologií – tepelnou sterilací. V celém objektu platí jednotný, závazný sanitární řád a pravidla správné výrobní a hygienické praxe. Pečlivě zavedený a kontrolovaný systém kritických kontrolních bodů (HACCP) chrání spotřebitele před újmou na zdraví a zaručuje kvalitu finálních výrobků. Instalaci detektorů kovů na výrobních linkách je zamezeno kontaminaci výrobků kovovými částicemi. Na dozorování všech závazných pravidel dohlíží podniková laboratoř.



Orrero - největší světový výrobce tvrdého sýra typu parmezán

V roce 1996 byla v srdci Moravy v blízkosti Olomouce založena sýrárna Orrero. Podnik, věrný starým tradicím ručního zpracování, vznikl právě z obdivu pro starodávne umění výroby sýru, a protože zdejší mléko je mimořádně kvalitní. Sýrárna Orrero se s pomocí osobního nasazení techniků a expertů na sýr neustále rozvíjí ve snaze maximálně vylepšovat kvalitu. Výsledkem růstu a prohlubování tohoto plně řemeslného zpracování je kvalitní sýr značky Gran Moravia. Kvalita výrobku, lahodnost jeho typicky zrnitého těsta, nasládlá chuť, kterou získává v období zrání, hebká struktura a rafinované aroma dělají z tohoto sýru artikl, který nesmí chybět v žádné kuchyni. Gran Moravia je sýr patřící na dobrý stůl a ke správné a zdravé výživě. V těchto letech se sýrárna Orrero podařilo získat proslulost v České republice, kde stále více kuchařů a gurmánů používá sýr Gran Moravia. V roce 2003 získal zemědělský intervenční fond mimořádně kvalitním výrobkům.

Noky s tvarůžkovou omáčkou

0,5 kg brambor
150-200 g polohrubé mouky
2 smetany na šlehání
2 velká balení tvarůžků z Loštic (po 167 g)
1 žloutek
sůl, pepř, špetka muškátového oříšku
100 g sýra Gran Moravia

Brambory uvaříme ve slupce, ještě teplé oloupeme a jemně nastrouháme. Přidáme mouku, žloutek, muškátový oříšek a sůl. Těsto rozválíme na tenké válečky, nařežeme na kousky a ty zmáčkneme vidličkou. Tím zvětšíme povrch noky, na němž bude moc lépe ulpět omáčka. Noky nasypeme do vroucí osolené vody, a až vyplavou nahoru (trvá to 2 až 3 minuty), vytáhneme je. Tvarůžky nakrájíme nadrobno, smetanu zahřejeme a tvarůžky v ní rozpustíme. Omáčku opepříme. Noky podáváme polité omáčkou a posypané sýrem.

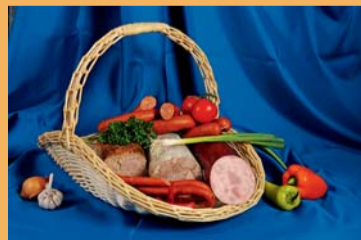
Haná regionální produkt

Tvarůžkové moučníky z Loštic
Zbyněk Poštulka
teroz@teroz.cz, tel.: 583 445 062

Přírodní ovocné mošty
Ondřej Špunda, Moštárna Mezice
mostarna@mostarnamezice.cz,
tel.: 774 854 611



Svatební koláčky
Zdeněk Grňa, Dřevohostice
zdgrna@volny.cz, tel.: 602 735 405



Tradiční masné výrobky z Újezda
Zemědělsko-obchodní družstvo
vlastníků Újezd
jatky@zodv.cz, tel.: 585 035 064

Zabíjačkové a uzené speciality
Kouřil s. r. o., Bedihošť,
tel.: 603 581 459, 582 368 495



Mléko a mléčné výrobky
AMALTHEA s. r. o., Hvozď
farma.hvozdi@centrum.cz,
tel.: 777 262 694



Švestková povidla
Jiří Netopil, Žalkovice
ing.netopil@email.cz, tel.: 603 583 390

Hanácký med přímo od včelaře
Ing. Jan Beneš, Náměšť na Haně
jendabenes@centrum.cz,
tel.: 737 727 837

Hanácké pečivo
Pekárna Přílepy s. r. o.
info@pekarnaprilepy.eu,
tel.: 734 423 574

Medlovský koblih
Ing. Dagmar Ševčíková, pekárna Medlov
pekarnamedlov@seznam.cz,
tel.: 585 031 033

Šumvaldský koláček
Základní škola Šumvald
zssumvald@zssumvald.cz, tel.: 585 041 057

Smažené bramborové lupínky SANAL
SANAL, s. r. o., Plumlov
pakarnasanal@centrum.cz,
tel.: 585 393 401

Plumlovský chléb - různé druhy
SANAL, s. r. o., Plumlov
pakarnasanal@centrum.cz,
tel.: 585 393 401

Jablka
Hospodářské družstvo Určice
hducice@c-box.cz, tel.: 582 302 244



Sýry ze Střemeničky
Lenka Voštová - Hospodářství ve dvoře
crossroads@centrum.cz,
tel.: 602 507 246

Sýrové čerstvé mléko
Agrodružstvo Roštění
druzstvo@agrorosteni.cz,
tel.: 603 482 982

Pekařské a cukrářské výrobky
Agrodružstvo Roštění
druzstvo@agrorosteni.cz,
tel.: 603 482 982

Med z rodinné farmy Letocha
Ing. Leoš Letocha, Ph.D., Bělkovice-Laštany
leosletocha@seznam.cz,
tel.: 602 793 987

Med
Včelařství Zapletal
Ing. Ludvík Zapletal, Osek nad Bečvou
ludvik.zapletal@seznam.cz,
tel.: 731 613 876



Pečivo Příkazy
SODARO Soňa Melichová
pekarna.prikazy@seznam.cz,
tel.: 776 667 610

Několik receptů z Hanácké kuchařky představí tradiční lidovou stravu a kuchařské umění našich babiček.

Hanácký poškrabek

4,5 dl mléka
60 dg hladké mouky
1 vejce
5 dg droždí
sůl
tuk na vymazání
žloutek

V jedné třetině vlažného mléka rozpustíme droždí, přidáme špetku cukru, trochu mouky a rozmícháme, čímž vytvoříme řídké těstíčko, které necháme vykynout. Do mísy prosejeme mouku, vyklepneme vejce, osolíme, vlijeme vykynutý kvásek a propracujeme se zbytkem mléka v těsto, aby se nelepilo na stěny mísy. Těsto necháme vykynout a tvoříme z něj malé bochánky, které opět necháme nakynout. Klademe je na vymaštěný plech a potíráme žloutkem. Pečeme je v mírně zahřáté troubě, přičemž je občas pokropíme studenou vodou. Po upečení je přikryjeme navlhčeným ubrouskem. Podáváme k povidlové omáčce.

Sýr z tvarohu

tvoroh
sůl
kmín

Tvaroh se osolil, okmínoval a nechal na teplém místě oklhnout. Jindy se posolený a pokmínovaný tvaroh vtačoval do hliněného hrnce a nechal uležet, případně se proléval pивem, aby dostal říznou chuť. Z tuhého tvarohu se vyráběly tvarůžky.

Štrůdl z piva

10 dg hladké mouky
1 kostka ztuženého tuku
16 lžic piva
jablka
vejce

Zpracujeme těsto a necháme asi 1/2 hodiny pod kastrollem odpočinout. Potom vyválíme placku, poklademe strouhanými jablky, zavineme, na plechu potřeme vajíčkem a upečeme ve vyhřáté troubě.



Svatokopecké pivo
Ing. Ivo Hrdlička, Svatý Kopeček
sladek@svatokopeckepivo.cz,
tel.: 736 626 600

Ovocné destiláty a likéry
Žešovská pálenice s. r. o.
info@lihovarnictvi.cz, tel.: 777 857 543

Med z přílopského lesa
Včelí farma Říha, Pravčice
michal.riha@vceliprodukty.cz,
tel.: 775 025 020

Pařené sýry
Syrnex s. r. o., Osek nad Bečvou
syrnex@iol.cz,
tel.: 581 772 656, 777 234 602

Hostie, oplatky a trojhránky společnosti UNITA Bílá Voda

Unita spol. s r. o. sídlí v nejsevernější obci Olomouckého kraje, v Bílé Vodě u Javorníka. Zabývá se výrobou hostií a oplatků a své výrobky rozvážá nejen po celé České republice, ale také do sousedního Polska, Rakouska a na Slovensko. Majitelem společnosti je Diecézní charita ostravsko-opavská.

Unita začala s výrobou hostií v roce 1992. V letech 2003 a 2004 společnost rozšířila sortiment o výrobu lázeňských oplatků a na přelomu let 2010 a 2011 pak ještě o mazané oplatky a trojhránky a nové způsoby balení oplatků.

Dnes Unita produkuje denně přes 1000 balení lázeňských oplatků a trojhránků (ročně asi 60 tun), kterými zásobuje především lázně a prodejny na Jesenicku, ale také obce, firmy, poutní místa a další zákazníci v ČR, sousedním Polsku, Rakousku a na Slovensku.

Současnou nabídku tak tvoří klasické spekané lázeňské oplatky – oříškové, kakaové, vanilkové, skořicové, kokosové, sezamové a mazané oplatky a trojhránky čokoládové, arašídové a karamelové.

Oplatky společnost balí do krabiček na přání zákazníků, například podle místa, názvu firmy nebo k určitým příležitostem. Spotřebitel si tak může zakoupit Jesenické oplatky, Oplatky z Olomouce, Oplatky malá Vídeň, Oplatky z Rychlebských hor, Charitní a Priessnitzovy oplatky či Oplatky s příchutí Vánoc, případně Velikonoční oplatky.

Speciální nabídkou je možnost vytvořit si vlastní grafický návrh obalu k propagaci města, obce, firmy, organizace nebo výročí.

Společnost se zaměřuje zejména na menší zákazníky, její produkty jsou vhodným dárkem pro jednotlivce. Ve větším množství si je lze objednat jak na jednorázové akce, tak pravidelně, dlouhodobě. Více informací na www.unita.charita.cz nebo na tel: 584 413 211.



Jedinečná chuť piva z pivovarů Zubr, Litovel a Holba

Pivovar ZUBR se sídlem v Přerově letos slaví 140 let. Po celou tuto dobu vyrábí pivo klasickým způsobem podle tradičních receptur. Díky tomu získává přerovské pivo svoji znamenitou chuť a osobitou charakteristiku. Patří mu celá řada vítězství v degustačních soutěžích doma i v zahraničí.

Pivovar ZUBR zaměstnává 147 lidí a náleží ke stabilním podnikům s dlouhodobou tradicí.

Významně se podílí na rozvoji regionu v oblasti kultury i sportu a jeho společenskou zodpovědnost potvrzuje podpora charitativních projektů na Přerovsku. Pyšní se titulem firma kraje a oceněním regionální potravina. K sortimentu pivovaru náleží Zubr Premium, Zubr Gold, Zubr Classic, ochucené pivo Zubr yuzu a limeta, Zubr free, Zubr Classic tmavé.

Pivovar Litovel letos dosáhl celé řady úspěchů. Mezi ty nejvýznamnější patří vítězství piva Litovel v prestižních degustačních soutěžích a titul České pivo 2012 pro Litovel Premium, Litovel Moravan i Litovel Classic. S jedinečnou chutí a vysokou kvalitou roste také popularita značky a poptávka konzumentů. Jedná se o české pivo, vyráběné klasickou technologií podle tradičních postupů. Pivovar se řadí k nejvýznamnějším zaměstnavatelům v kraji s počtem 190 zaměstnanců. Vyrábí Litovel Classic, Litovel Dark, Maestro, Litovel Moravan, Litovel Premium, Litovel Premium Dark, Litovel Sváteční speciál 13, Litovel Free, ochucené pivo Escape.

Hanušovický Pivovar Holba je nejvýznamnějším zaměstnavatelem na Šumpersku s počtem 160 pracovníků. Jeho stabilní pozici na trhu potvrzuje rostoucí produkce v kontextu se silící poptávkou po ryším pivu z hor. Značka Holba je proslulá nejen prvotřídní kvalitou, ale především osobitou chutí piva.

Vlajkovou lodí značky je oblíbená Holba Šerák s roční produkcí více než 200 000 hl.

Pivovar je výrobcem Holby Premia, Holby Šeráku, Holby Šeráku polotmavého, Holby Classic, Holby Free, Holby Kvasničáku a Holby Šeráku Speciálu.

Od ovocnářství až po rostlinnou a živočišnou výrobu koncern ÚSOVSKO a.s. Klopina

Akciová společnost ÚSOVSKO byla založena v roce 1995. Dnešní koncern Úsovsko představuje celkem 14 zemědělských, potravinářských, obchodních a průmyslových společností. Společnost je organizačně rozdělena na dvě centra: zemědělsko-potravinářské v Klopíně a průmyslové v Šumperku.

Postupným růstem koncernu se plocha obdělávané půdy zvětšila na více než 9 tisíc hektarů orné půdy a kolem 4 tisíc hektarů luk a pastvin, 380 hektarů ovocných plantáží a 200 hektarů lesních pozemků, což představuje téměř 14 tisíc hektarů v Olomouckém kraji. Nepostradatelnou součástí koncernové výroby je pěstování ovoce na celkové rozloze 380 hektarů. Jedná se v první řadě o moderní odrůdy jablek, které zaujímají většinu vyčleněné plochy. Své místo v pěstitelských aktivitách mají i višně, červený a černý rybíz. Na sady navazuje nezbytný sklad ovoce, který pojme až 2 500 tun při udržení optimální vlhkosti a trvalé chladírenské teplotě dvou stupňů Celsia. K prosperitě ovocnářské divize přispívá i výsadba jablek s závlahovým systémem a s protikroupovými ochrannými sítěmi. Mimo ovocnářství se koncern věnuje také rostlinné a živočišné výrobě včetně potravinářství. Je dodavatelem čerstvého mléka od 1300 dojníc do mlékárny Orrero v Litovli, kde se zpracovává při výrobě dlouhozrajících sýrů značky Gran Moravia. Akciová společnost ÚSOVSKO byla zařazena v roce 2011 mezi českých 100 nejlepších firem v oborové kategorii Zemědělství a potravinářství.



Jeseníky originální produkt



Pekařské výrobky

Pekařství Šimbera, s.r.o., Libina
pekarnalibina@seznam.cz,
tel.: 731 153 864, 583 233 482

Staroměstská máslová trubička

Olga Grundělová – firma KREMO Branná
grundelovaolga@seznam.cz,
tel.: 604 235 043

Loučenské pivo Kvasslav

František Halaxa, Loučná nad Desnou
jurecek@post.cz, tel.: 603146416

Oplatky

UNITA, spol. s r. o., Bílá Voda
unita.milan@charita.cz, tel.: 724 052 725



Uzenářské výrobky z Bušína

MVDr. Josef Klimeš, Bušín
vhanbalkach@seznam.cz,
tel.: 608 823 123



Via Delicia lahůdky ve skle

Designfoods s.r.o., Zábřeh
info@viadelicia.cz, tel.: 722 689 531

Mléko, sýry

Zemědělské družstvo Jeseník, Jeseník
tel.: 737 241 200

Čerstvé ovčí a kravské sýry

Michal Hrdlička, Brničko
firmahrdlicka@seznam.cz,
tel.: 777 577 077

Umělecky zdobené medové perníčky z Oskavy

Ivana Boráková, Oskava
i.borakova@centrum.cz,
tel.: 723 767 536

Ovocné destiláty a likéry

Mgr. Richard Jašš, Velké Losiny
richard.jass@hanita.eu,
tel.: 603 710 220



Bludovské masné výrobky

Bludovská a.s., Bludov
kuchyn.bludov@seznam.cz,
tel.: 583 238 274, 725 440 453

Jesenické druhotné Biomedy

Včelařská farma Kolomý (pozn. Moravsko-slezský kraj – Staré Město u Bruntálu)
kolomy@tiscali.cz
tel.: 605 315 755, 554 714 751



Regionální potravina a Výrobek Olomouckého kraje 2012

Soutěž o Výrobek Olomouckého kraje vyhlašuje Agrární komora Olomouckého kraje pod záštitou hejtmana od roku 2005 – binárně. Od roku 2010 probíhá každoročně spolu s další soutěží nazvanou Regionální potravina Olomouckého kraje. Jedná se o celostátní soutěž pod záštitou ministra zemědělství. Soutěže se od sebe liší pouze pravidly – u Regionální potraviny může být produkt vyroben ze 70 % surovin z kraje, ale 100 % surovin musí pocházet z České republiky. Výrobek Olomouckého kraje musí být vyroben na území Olomouckého kraje (100 % práce).

Regionální potravina 2012

Farmářská klobása tenká

Váhala a spol. s r. o., Hustopeče nad Bečvou,

Sýr Brničko zrající

Michal Hrdlička, Brničko,

Porubáček, šlehaný tvarohový krém

Zdeňka Horníková, Farma Zdeňka, Poruba,

Koláč hanácký

Jitka Haberlandová, cukrářství a pekařství Mezice,

Zubr Gold – světlé výčepní pivo

Pivovar ZUBR a. s., Přerov,

Šípkový džem Šumperk

Designfoods s. r. o., Olin Bezhleba, Zábřeh,

Tvarůžková roláda

Tvarůžková cukrárna, Ing. Zbyněk Poštulka, Loštice.

Výrobek Olomouckého kraje 2012

Královský kabanos

Řeznictví Kunovský s. r. o., Bohuslávky,

Českoveská paštika – s brusinkou

Selská pekárna spol. s r. o., Jeseník,

Králičí paštika

Designfoods s. r. o., Zábřeh,

Sýr Konopáč

Michal Hrdlička, Brničko,

Sýr bílý nakládaný v koření

Zdeňka Horníková, Hustopeče nad Bečvou – Poruba,

Sýr ořechový

Dita Ferancová, Šumperk,

Šnek se sýrovou náplní 50 g

Mader a synové, s. r. o., Přerov,

Čtvereček tvarohový

DOMAPEK s. r. o., Bohuňovice,

Chléb pšeničnožitný

PAULLA, s. r. o., Lipník nad Bečvou,

Pohankový chléb

Vladimír Tiefenbach, Přerov,

Polotmavé medové pivo

Halaxa František, Rodinný pivovar Bravůr,

Loučná nad Desnou,

Moštík jablko 90% + červený rybíz 10%

Kozák Eduard, Lučice – Bělotín,

Jablko Gloster

Hospodářské družstvo Určice,

Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek

Hanácká potravinářská spol. s r. o., Prosenice,

Šunkový aspik

MVDr. Josef Klimeš, Bušín,

Henri café Brasil

M-centrum, a. s., Olomouc.



Hruška

maloobchodní síť

- největší tuzemský řetězec s potravinami
- více než 650 prodejen po celé ČR
- slevy a akční zboží každý týden
- pravidelné spotřebitelské soutěže o hodnotné ceny
- zboží s vlastní obchodní značkou



MO síť Hruška, jsme tu pro Vás.

Navštivte jednu z našich prodejen v Olomouckém kraji:

Bělkovice: Bernartice, Bílá Lhota, Brantice u Krnova, Černotín, Červenka 286, Česká Ves: Jánského 67, Domašov nad Bystřicí, Hanušovice: Hlavní 332, Horka n./M.: nám.Osvobození 79, Hranice n./M.: tř.1.Máje 1624, Hustopeče n./B.: Rybníček 126, Javorník: Nádražní 334, Jeseník: Masaryk nám.1001, Kožušany Tážaly 84, Leština 4, Libavá: náměstí 214, Lipník n/B.: Náměstí TGM 15, Litovel: Novosadská 516, Přemysla Otakara 750, Palackého 887, Loštice: Hradská 720, Mikulovice: Hlavní 37, Nový Malín 377, Olomouc: Hodolanská 20, Opletalova 1, Tř.Svornosti 57, Dr.Nedvěda 4, Dlouhá 32, P.Přichystala 44, náves Svobody 6, Palonín 28, Písečná: Polská 24, Přerov: Optická 2752, Velká Dílžka 8, Radíkov: Na pevnůstce 101, Rudná p./P.: Stará Rudná 89, Senička 30, Slavětín: Luká 22, Staré město p./S.: nám.Osvobození 20, Štěpánov: Dolní 1, Šternberk: tř.ČSA 23, Uničovská 98, Šumperk: Jindřichov u Šumperka 124, Jeremenkova 21, Vrchlického 25, Čsl. armády 2324/28, nám.Republiky 7, Temenická 4, Uničovská, Uničov: Masarykovo nám. 31, nám.Osvobození 1173, Litovelská 1279, Úvalno 16, Velká Kraš 19, Velký Újezd 65, Vidnava: Hrdinů 37, Mírové náměstí 21, Zábřeh: Kozinova 6, Zlaté Hory: Na Sídlišti, Nádražní 349, Krnovská 222.

PODLAHOVÉ CENTRUM

JEHLA
www.jehla.cz

tel.: 724 087 813

Olomouc, Pasteurova 63
(nedaleko SENIMA)

SLEVA -25%

na bytové koberce



prodej - realizace

Plovoucí laminátová podlaha
třída 32, tloušťka 12 mm

POKLÁDKA ZDARMA

další slevy najdete na www.jehla.cz

VÍCE NEŽ HRA



8. – 18. LISTOPADU VELKÝ FOTBALOVÝ SVÁTEK V OLOMOUCI

Zahájení Velké fotbalové výstavy, otevřený trénink SK Sigma Olomouc, premiéra filmu Dva nula, zápas Česká republika - Slovensko, autogramiáda členů Klubu 100 pro fanoušky, talkshow, konference, přednášky, soutěže, komentované prohlídky, atd.

DETAILNÍ PROGRAM NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH

WWW.VICNEZHRA.CZ

