

Katalog regionální produkce Olomouckého kraje



www.kr-olomoucky.cz



Olomoucký kraj



Katalog regionální produkce Olomouckého kraje

Sestavil: Odbor strategického rozvoje kraje Krajského úřadu Olomouckého kraje

Vydal: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc

Obsahový podklad: Odbor strategického rozvoje kraje Krajského úřadu Olomouckého kraje, Asociace regionálních značek, MAS Moravská cesta, z. s., Místní akční skupina Horní Pomoraví, o. p. s., Hranická rozvojová agentura, z. s., Agrární komora Olomouckého kraje.

Grafická úprava: EPAVA Olomouc, a. s., Chválkovická 223/5, 779 00 Olomouc

Rok vydání: 2014 – první vydání

© Olomoucký kraj

ISBN: 978-80-87535-99-8



ÚVODNÍ SLOVO HEJTMANA

Vážení a milí čtenáři,

právě jste otevřeli Katalog regionální produkce Olomouckého kraje, jehož hlavním cílem je představení vysoce kvalitních výrobků produkovaných v našem tradičně zemědělském regionu.

Publikace představuje množství malých a středních firem působících v lokalitě kde žijeme, a produkcí vysoce kvalitní výrobky, ať již z oblasti potravinářství, zemědělství, přírodních produktů či řemeslných výrobků. Závěrečná část je pak věnována ubytovacím a volnočasovým službám, jejichž poskytovatelé se zavázali k dodržování nejvyšších standardů kvality.

Jedním z cílů tohoto materiálu je tak právě podpora zvýšení odbytu menších výrobců, kteří i přes vysoce kvalitní produkci nemají možnost dosahovat úspor z rozsahu výroby či masivně investovat do reklamy. Právě zachování produkce vysoce kvalitních produktů i navzdory velkému cenovému tlaku ze strany obchodních řetězců, je jedním z hlavních cílů Olomouckého kraje. Nákupem certifikovaných regionálních produktů Haná regionální produkt, Moravská brána regionální produkt, Jeseníky originální produkt, popřípadě výrobků oceněných v soutěži „Regionální potravina Olomouckého kraje“ a „Výrobek Olomouckého kraje“, zákazník získává záruku kvality výrobku.

Vážení čtenáři, doufám, že se vám díky katalogu podaří seznámit s kvalitními produkty a službami vytvářenými a poskytovanými na území našeho kraje a usnadní vám orientaci ve velmi pestré nabídce.

Mějte prosím na paměti, že právě nákupem produktů vyrobených na území našeho kraje a stejně tak i využíváním místních služeb, zároveň podporujeme zaměstnanost v našem nejbližším okolí.

*Ing. Jiří Rozbořil
hejtman Olomouckého kraje*

ÚVODNÍ SLOVO NÁMĚSTKA HEJTMANA PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ



Vážené dámy, vážení pánové,

dostává se Vám do rukou Katalog regionální produkce Olomouckého kraje, který v co nejpřehlednější formě představuje vysoce kvalitní výrobky a poskytované služby v našem nejbližším okolí.

Základní myšlenka vytvoření tohoto uceleného přehledu, zaměřeného mimo jiné na obce Olomouckého kraje, instituce veřejné správy či příspěvkové organizace zřizované Olomouckým krajem, vznikla v úzké spolupráci s jednotlivými koordinátory regionálních značek a organizátory krajských soutěží zaměřených na kvalitu produkce.

Všem zapojeným si na tomto místě dovoluji poděkovat nejen za aktivní spolupráci při tvorbě katalogu, ale i za velké množství aktivit na podporu kvalitních výrobků a služeb dlouhodobě realizovaných v jednotlivých částech Olomouckého kraje.

*Bc. Pavel Šoltys, DiS.
náměstek hejtmana Olomouckého kraje*

OBSAH

Rozvoj venkova z pohledu Olomouckého kraje	7
Regionální značení v ČR	10
Regionální značení v Olomouckém kraji	12
Regionální potravina a výrobek OK	15
Potraviny, zemědělské a přírodní produkty	
Masné výrobky	17
Mléčné výrobky	33
Pekařské výrobky	47
Ovoce a zelenina	69
Nápoje	77
Ostatní	91
Řemeslné výrobky	117
Služby	167
Zážitky	185

ROZVOJ VENKOVA Z POHLEDU OLOMOUCKÉHO KRAJE

Olomoucký kraj se nachází na severu střední Moravy a má 104 km dlouhou státní hranici s Polskem. Svou rozlohou 5 267 km² zaujímá osmé místo mezi 14 kraji České republiky. Kraj se skládá z pěti okresů: Jeseník, Olomouc, Prostějov, Přerov, Šumperk. Společně se Zlínským krajem tvoří správní region NUTS 2 s názvem Střední Morava. Krajským městem je Olomouc (100 362 obyvatel).

Olomoucký kraj je počtem obyvatel 642 041 šestý nejlidnatější mezi 14 kraji v České republice. Průměrnou hustotou zalidnění 121 obyvatel na km² se řadí k průměrně lidnatým krajům. Hustota se však v jednotlivých částech kraje výrazně liší. Například na Jesenicku je hustota 57 obyvatel na km², oproti tomu na Přerovsku 158 obyvatel na km².

Venkov tvoří podstatnou část Olomouckého kraje, území zahrnuje celkem 399 obcí, z toho většinou část, tj. 353 obcí, tvoří obce do 2 000 obyvatel. Venkov má nezastupitelný společenský, kulturní, ekologický i hospodářský význam, proto je důležité, aby docházelo k jeho zdravému a komplexnímu vývoji v rámci trvale udržitelného života a rozvoje společnosti.

Snahou Olomouckého kraje je především harmonický rozvoj zdravého životního prostředí a zlepšení kvality (zvyšování atraktivity) života na venkově, a to jak v oblasti sociálně-ekonomické, tak po stránce udržení hodnot venkovské krajiny, její produkční i mimoprodukční funkce (zejména estetické hodnoty a ekologické stability). Nezapomínáme ani na obnovu a rozvoj venkovského rázu života vesnic, ochranu a uchování kulturního a přírodního dědictví venkova.

Podpora Olomouckého kraje tak směřuje do oblasti životního prostředí v širším pojetí, tj. nejen veřejná zeleň, čistota, kvalita vzduchu, vody, nízká hluchost, ale také podmínky pro bydlení, estetičnost prostředí, mezilidské vztahy či základní lidské potřeby. Důležité je také vytvoření takových podmínek, aby mladá generace neodcházela z venkova do městských aglomerací z ekonomických i jiných důvodů, resp. aby se ekonomické a sociální výhody života ve městech dostaly do rovnováhy s ekologickými i sociálními výhodami života na venkově a celkový migrační úbytek mladé populace byl pozastaven. Úkolem je samozřejmě i vytváření důstojných životních podmínek uvnitř regionu pro ohrožené skupiny obyvatel, a to hlavně pro seniory, rodiny s dětmi, nezaměstnané, atd.

Olomoucký kraj úzce spolupracuje s aktéry rozvoje venkova, kteří se sdružují v Celonárodní síti pro venkov Olomouckého kraje. Nejdůležitějšími spolupracovníky při rozvoji venkova jsou Spolek pro obnovu venkova Olomouckého kraje a Národní síť místních akčních skupin Olomouckého kraje. Poradním orgánem Rady Olomouckého kraje pro oblast venkova je Komise pro rozvoj venkova a zemědělství.

Olomoucký kraj své obce dlouhodobě podporuje svými projekty a programy. Hlavním nástrojem krajské samosprávy v rozvoji venkova je Program obnovy venkova Olomouckého kraje, který je zaměřen na podporu budování a obnovy infrastruktury obcí a na podporu zpracování územně plánovacích dokumentací.

Od r. 2009 jsou také i místní akční skupiny zařazeny mezi oprávněné žadatele podpory z Programu obnovy venkova Olomouckého kraje. Můžeme konstatovat, že kraj se nemalým úsilím zasloužil o vznik a působení místních akčních skupin na svém území. Počtem aktivních MAS v kraji se řadí v celorepublikovém přehledu na přední místa. V posledních letech Olomoucký kraj podporuje zejména tvorbu integrovaných strategií rozvoje území MAS, které budou nezbytným vodítkem pro další rozvoj v jednotlivých oblastech Olomouckého kraje.

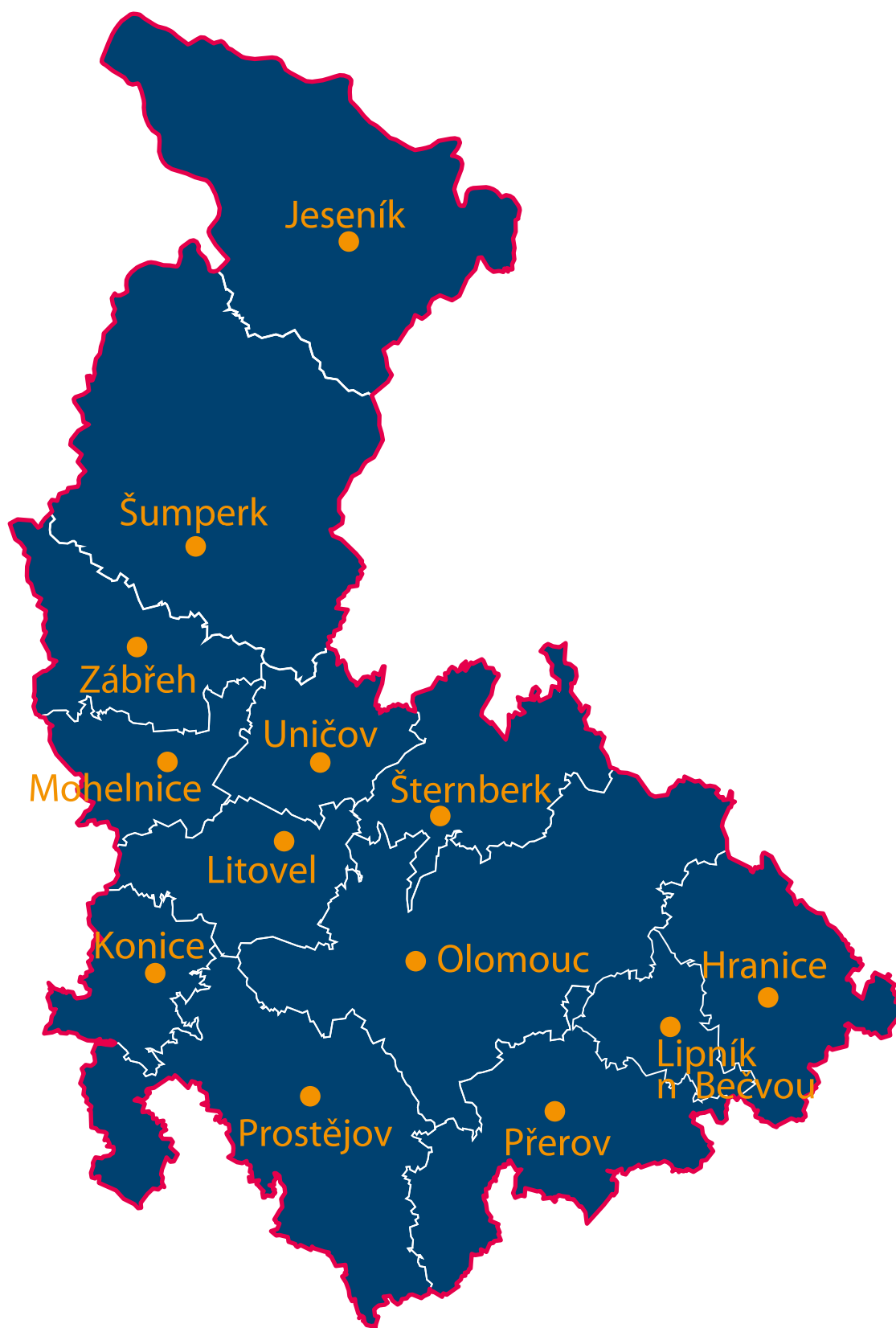
Program obnovy venkova však není jediným zdrojem finančních prostředků z rozpočtu kraje, ze kterých jsou financovány aktivity podporující rozvoj venkovských oblastí. Jedná se například také o programy podpory výstavby

a obnovy vodohospodářské infrastruktury, kultury a památkové péče, pořízení a obnovy požární techniky dobrovolných hasičů či významné projekty a 25 tis. Kč neinvestiční příspěvky. Z celostátního pohledu jsou dalšími významnými zdroji pro podporu rozvoje venkova například Program rozvoje venkova ČR, tematické operační programy ČR či Komunitární programy EU. Každoročně přenáší Krajský úřad Olomouckého kraje informace o těchto zdrojích, jejich pravidlech a výzvách na obce a neziskové organizace v našem kraji formou seminářů.

Již tradičně Olomoucký kraj spolupracuje při organizaci krajského kola soutěže Vesnice roku. Hlavním cílem soutěže je vzbudit u obyvatel jednotlivých obcí nejen větší zájem o prostředí, ve kterém žijí, ale i uvědomit si hodnotu tradic a kulturních památek, které byly v některých případech řadu let opomíjeny. Nedílnou součástí této snahy je také podpořit soudržnost obyvatel a jejich kulturní vyžití, a oživení tradic, které byly v jednotlivých regionech téměř zapomenuty. Soutěž „Vesnice roku“ dává velkou možnost všem obcím prezentovat své výsledky, kterých dosáhly, zviditelňovat prostředí ve kterém občané žijí, seznamovat s historií a památkami jednotlivých obcí a v neposlední řadě i dosáhnout finančního ocenění, které je pro řadu obcí velkou pomocí.

Cílem krajské samosprávy je také rozvoj a podpora regionálních značek, které poskytují místním výrobcům marketingovou podporu a zákazníkům garanci kvality. Na území Olomouckého kraje působí značka Haná regionální produkt, Jeseníky originální produkt a Moravská brána regionální produkt. Se značkami se můžeme setkat především na významných akcích Olomouckého kraje nebo na farmářských trzích. Od roku 2010 Olomoucký kraj podporuje regionální značení částkou až 100 tis. Kč ročně na propagaci, popřípadě aktivity bezprostředně související se zvýšením odbytu certifikovaných produktů. Vytvoření Katalogu regionální produkce je tak jednou z dalších aktivit Olomouckého kraje ve vztahu k rozvoji a oživení venkovských oblastí.

MAPA OLOMOUCKÉHO KRAJE



REGIONÁLNÍ ZNAČENÍ ČR



Asociace regionálních značek, o.s. (dále „ARZ“) sdružuje aktuálně 26 regionů, a to Krkonoše, Beskydy, Šumavu, Moravský kras, Orlické hory, Vysočinu, Moravské Kravaňsko, Górolsko Swobodu, Polabí, Podkrkonoší, Hanou, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravskou bránu, Zápazí, Znojensko, Toulavu, Krušnohoří, Opavské Slezsko, Kraj Pernštejnů, České středohoří a Poohří. V dvou posledně jmenovaných se značka připravuje na začátek roku 2015. Značení výrobků funguje od r. 2005, značení služeb v cestovním ruchu od r. 2008, od roku 2012 se značí také turisticky atraktivní „zážitky“. Území působnosti a symboly jednotlivých značek je možné vidět na přiloženém obrázku.

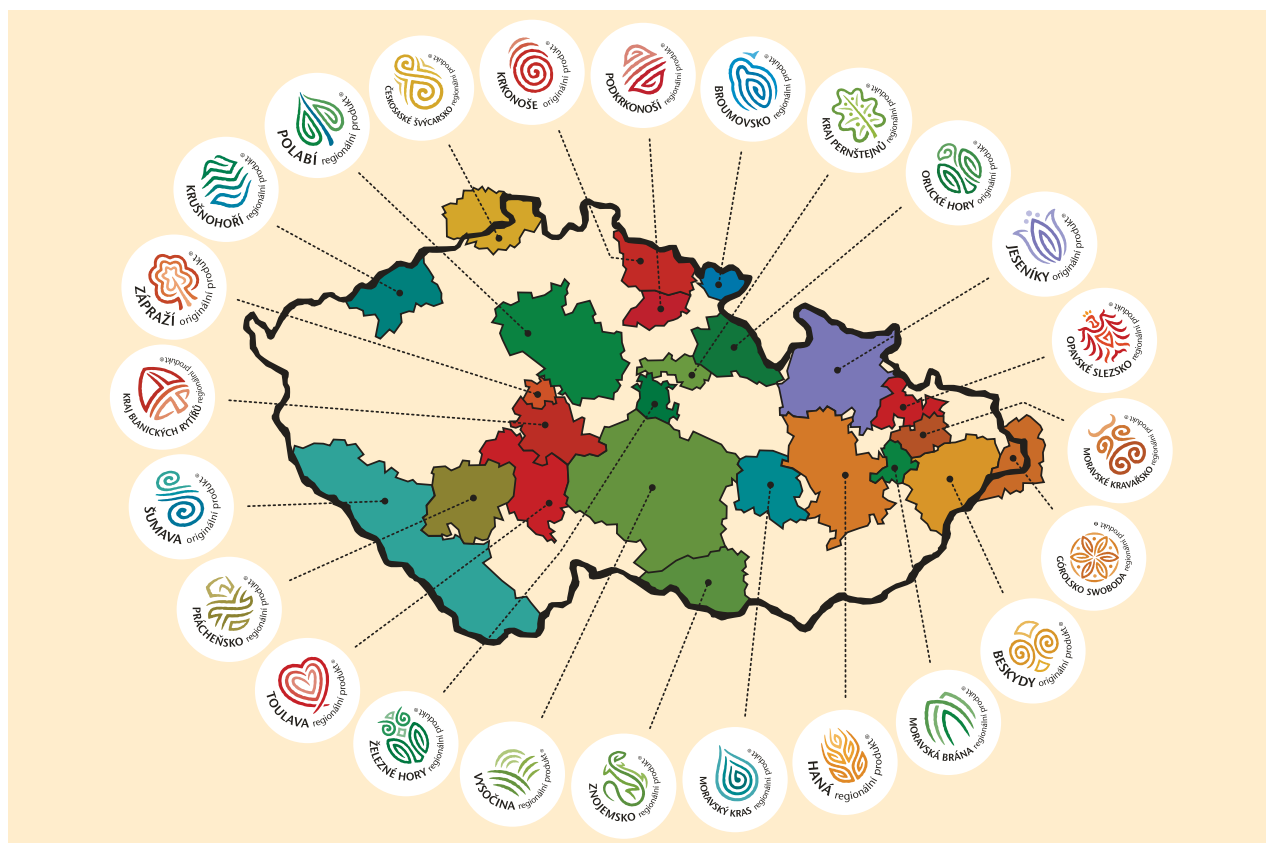
ARZ je založena na jednotných principech a pravidlech udělování značky ve všech členských regionech a jednotném grafickém stylu značek i propagačních materiálů. Značení podporuje řemeslné výrobky, potraviny a přírodní produkty šetrné k životnímu prostředí, se zaručeným původem z daného území a s vazbou k tomuto území vyjádřenou naplněním (některého nebo všech) specifických kritérií týkajících se tradice, podílu ruční práce, podílu místních surovin a specifčnosti pro daný region. U služeb se hodnotí celkový přístup provozovatele s důrazem na regionální charakter – tj. např. využívání místních produktů, nabídka programů seznamujících s regionem, a ekologická šetrnost. U zážitků je podstatná jedinečnost a vztah k regionu. Základní podmínkou pro udělení regionální značky ve všech kategoriích je plnění zákonných předpisů a norem pro daný provoz (hygienické a technické normy, bezpečnost práce apod.).

Vymezení území regionů zapojených do značení může být podloženo historicky, členěním na turistické oblasti a regiony nebo jiným způsobem. Není tedy přímo vázáno na samosprávné celky, ale podmínkou je, že se s vymezením značky, jejím pojmenováním a grafickým symbolem ztotožní klíčoví aktéři v regionu, tedy především výrobci a poskytovatelé služeb, jejichž produktům je značení určeno, a nejrůznější dotčené organizace (obecní a městské samosprávy, organizace destinačního managementu, rozvojové agentury apod.).

V současné době ARZ eviduje certifikáty pro téměř 800 místních výrobků nebo jejich skupin, 86 ubytovacích a stravovacích zařízení, a dále bylo uděleno 15 certifikátů pro zážitky. Certifikátů bylo za dobu existence jednotlivých značek vydáno ještě více, jsou však vystavovány na omezenou dobu 2 let. Ve prospěch značek hovoří fakt, že procento těch, kdo se rozhodnou značku neobnovovat, se v průměru pohybuje mezi jedním a pěti procenty. Udělení a užívání certifikátu je zpoplatněno (s výjimkou regionů, jež financují zavedení značky z projektu, který výběr poplatků vylučuje). Výše poplatků se v jednotlivých regionech mírně liší a může být odstupňována podle typu držitele značky. Náklady pro samostatně podnikajícího výrobce se řádově pohybují okolo jednoho tisíce korun ročně.

Asociace regionálních značek pokrývá v současné době více než 2/3 území České republiky. Mimo ni působí několik dalších regionálních značek, a to zejména v severovýchodních Čechách (Regionální produkt Český ráj, Regionální produkt Jizerské hory a Regionální produkt Lužické hory a Máchův kraj), dále Výrobek ze západu Čech udělovány v okolí Stříbra a značka Tradice Bílých Karpat působící na česko-slovenském pomezí na území CHKO Bílé Karpaty. Všechny tyto regionální značky fungují na podobných principech jako značky sdružené v ARZ, pouze se nepřipojily ke společnému vizuálnímu stylu, a tudíž ani nemohou těžit ze společné propagace. Přesto ale nacházejí různé cesty ke vzájemné spolupráci, například při účasti na společných akcích, jako je výstava Země živitelka nebo různé místní festivaly.

Díky dynamickému rozvoji v posledních letech (počet značek se za 3 roky zdvojnásobil), který byl umožněn především aktivním zapojením místních akčních skupin do role koordinátorů (a čerpáním finančních prostředků z Pro-



gramu rozvoje venkova), vznikl systém, který je unikátní v celé Evropě. O jeho převzetí mají zájem například v Pobaltí a funguje aktivní spolupráce a výměna zkušeností se Slovenskem, Polskem a Nizozemskem.

Do budoucna je pro regionální značky klíčová otázka financování. Ač určitě nechtějí ustupovat od bottom-up principu, dosavadní nahodilá podpora prostřednictvím dílčích projektů je z dlouhodobého hlediska problematická. Dalším zásadním úkolem je profilace systému ve stále tvrdší konkurenci různých oborových či komerčně pojatých značek. Zde se naopak princip budování zdola na základě přirozené sounáležitosti a vazeb na konkrétní území jeví jako výhoda. Značky mohou dobře a dlouhodobě fungovat pouze tam, kde se daří prakticky uplatňovat vzájemnou spolupráci, a to nejen mezi podnikateli, ale také mezi obcemi a různými organizacemi působícími v oblasti rozvoje daného regionu.

REGIONÁLNÍ ZNAČENÍ



Moravská
cesta

HANÁ REGIONÁLNÍ PRODUKT

„HANÁ – regionální produkt“ je značka pro výrobky a potraviny pocházející z Hané. Garantuje zejména původ výrobků na Hané a jejich jedinečnost vyplývající z vazby na tento region (tradice, místní suroviny, ruční výroba apod.). Značka je udělována řemeslným výrobkům, potravinářským nebo zemědělským produktům, které jsou dostatečně kvalitní a nepoškozuji přírodu a životní prostředí.

Značení místních výrobků je jednou z možností, jak spojit ochranu přírodního a kulturního dědictví s hospodařením člověka. Značka může prosperovat díky výjimečnosti Hané jakožto území se svěbytnou kulturou i zachovalou přírodou, jejíž lužní lesy Litovelského Pomoraví jsou chráněnou krajinnou oblastí a zároveň součástí evropské soustavy chráněných území Natura 2000. Značka také pomáhá čelit nepůvodním výrobkům, které zneužívají názvů a symbolů spojených s Hanou pro svou vlastní reklamu. Značené výrobky a jejich propagace na druhou stranu pomáhají zviditelnit celý region Hané a posílit jeho „image“. Samotná značka ale není zdaleka to jediné, co v regionu pomáhá. Snad ještě důležitější je skutečnost, že díky systému značení dochází ke kontaktům mezi podnikateli, zástupci veřejné správy, ochrany přírody a cestovního ruchu a nastavují se nové formy spolupráce uvnitř regionu.

Udělení značky znamená pro výrobek především efektivní formu reklamy a propagace. Značka, a s ní i všechny certifikované výrobky, jsou propagovány zejména v cestovním ruchu: jsou k dispozici katalogy značených výrobků, letáčky apod. Značené výrobky jsou prezentovány také na vlastním samostatném webu www.regionalni-znacky.cz a v obchůdku „To právě z Hané i odjinud ...“ v ulici Úzká, v Olomouci. Významným propagačním nástrojem budou také noviny „Doma na HANÉ“.

Protože dalším cílem značení je podpořit spolupráci mezi podnikateli v regionu, jsou pořádány společné schůzky s výrobci, kde se diskutuje o pravidlech systému značení a o možnostech, jak může značka místním podnikatelům pomoci. Výrobci jsou zváni na významné akce v regionu i mimo region.

Aby mohl výrobek získat značku „HANÁ – regionální produkt“, musí projít procesem certifikace. Tento proces spočívá v posouzení výrobku nezávislou Certifikační komisí. Jestliže komise schválí udělení značky, výrobek získá certifikát, který výrobce opravňuje k užívání značky, a to po dobu 2 let. Poté se proces certifikace opakuje znovu. Značení domácích výrobků na HANÉ má na starosti MAS Moravská cesta, z. s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek.

JESENÍKY – ORIGINÁLNÍ PRODUKT

Od roku 2010 se veřejnost setkává s produkty označené fialovým zvonekem JESENÍKY originální produkt®. V době existence řady různých značek garantujících kvalitu má jesenický zvonek ryze regionální charakter. Patří k výrobkům, službám a zážitkům místního původu a zákazníka upozorňuje na výjimečnost, která spočívá v ruční práci, originalitě či šetrnosti k životnímu prostředí. Značka JESENÍKY originální produkt® označuje kvalitní výrobky a služby spjaté s regionem, které mohou být výjimečné a reprezentativní, řemeslné nebo tradiční. Značka garantuje původ výrobku a služby, řemeslnou práci a šetrnost k životnímu prostředí. Jejím symbolem se stal fialový květ jesenického zvonku. První výrobky získaly tuto značku v září 2010, služby v roce 2011 a první zážitky v roce 2012.

Právo na její užívání obdrží žadatelé o značku na dva roky. Po uplynutí této lhůty mají možnost požádat o obnovu certifikátu. Cílem značky je zviditelnit region Jeseníků včetně CHKO Jeseníky i území chráněné soustavou Natura 2000 a využít jeho socioekonomických výhod. Značka má podpořit místní producenty a poskytovatele služeb, kteří v tomto přírodně hodnotném a zdravém území hospodaří šetrně, tradičně a v souladu se zájmy ochrany přírody. Systém regionálního značení současně přispívá ke spolupráci podnikatelů a živnostníků se zástupci veřejné správy, ochrany přírody a cestovního ruchu. Značka JESENÍKY originální produkt® představuje marketingový nástroj ke zviditelnění jak samotného výrobce a služby, tak i zdejšího regionu. Výrobky a služby spojené regionální značkou získávají jednotnou propagaci v cestovním ruchu v podobě katalogových kartiček, turistických novin Doma v Jeseníkách a dalších propagačních materiálů. Právě v cestovním ruchu má značka své opodstatněné místo – upozorňuje na jedinečnost místní produkce.

Výrobky označené JESENÍKY originální produkt® představují pěkný a originální dárek pro návštěvníky destinace. V Jeseníkách se koordinátorem značky stala Místní akční skupina (MAS) Horní Pomoraví, o. p. s. O udělení značky rozhoduje až třináctičlenná certifikační komise. Ta posuzuje, zda splňuje daná kritéria jak výrobce, poskytovatel, tak i jeho produkt nebo služba. Žadatel musí získat určitý počet bodů, které si uděluje sám v rámci své žádosti. Body ohodnotí mimo jiné výjimečnost svého produktu a vztah k regionu.





MORAVSKÁ BRÁNA REGIONÁLNÍ PRODUKT

Moravská brána, kraj spojující Moravu a Slezsko, Hanou a Valašsko, Pobaltí a Středomoří. Od dob starobylé Jantarové stezky tudy vedou důležité cesty lemované hrady, zámky a starobylými městy. Kraj dobrého jídla, šikovných řemeslníků, bohatých tradic a úcty k historii našich předků. Značka se stylizovaným písmenem „M“, které odkazuje na počáteční písmeno regionu Moravská brána a zároveň jeho vnitřní díl představuje bránu.

Od roku 2012 získalo značku MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® již 19 výrobků od 16 výrobců. Tato značka garantuje zejména místní původ výrobku a vazbu na oblast Moravské brány, ale také jeho kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí. Značku uděluje regionální koordinátor, Hranická rozvojová agentura, z. s., především potravinářským, zemědělským a přírodním produktům nebo řemeslným výrobkům. Jejich kvalitu a splnění stanovených kritérií posuzuje 13-ti členná nezávislá certifikační komise.

Cílem značky je zviditelnit oblast MORAVSKÁ BRÁNA, podpořit místní výrobce, kteří v tomto přírodně a kulturně hodnotném území hospodaří šetrně, tradičně a v souladu se zájmy ochrany přírody.

Každý produkt označení značkou kvality splňuje tato kritéria:

- Jedná se o tradiční místní výrobek
- Je vyrobený nebo obsahuje suroviny z území Moravské brány
- Je šetrný k životnímu prostředí

Návštěvníci, turisté i obyvatelé regionu zakoupením výrobku MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® získají pěkný a originální výrobek. Získat je můžou v prodejně regionálních produktů IC Moravská brána, který najdou v přízemí hranického zámku v centru města.

Již pátým rokem uděluje Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nej kvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců. Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje.

Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Základní podmínky pro přijetí přihlášeného výrobku do soutěže jsou:

- Zemědělský nebo potravinářský výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky Regionální potravina, musí být vyroben v příslušném regionu ze surovin z daného regionu, případně je-li to z objektivních důvodů nutné z tuzemských surovin. Podíl těchto surovin musí tvořit minimálně 70%. Hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu.
- Dále musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž deklarace výjimečných kvalitativních znaků.
- Do soutěže se mohou hlásit podnikatelské subjekty s počtem maximálně 250 zaměstnanců

Značka Regionální potravina se uděluje pouze vítězi v těchto kategoriích:

1. Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas
2. Masné výrobky trvanlivé
3. Sýry včetně tvarohu
4. Mléčné výrobky ostatní
5. Pekařské výrobky včetně těstovin
6. Cukrářské výrobky, včetně cukrovínek
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje, s výjimkou vína z hroznu révy vinné
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
9. Ostatní

Oceněné výrobky a jejich producenti kromě možnosti využívat značku Regionální potravina Olomouckého kraje získají zdarma i značnou mediální podporu pro oceněné výrobky a možnost prezentovat zdarma tyto výrobky při ochutnávkových a prodejních akcích.

V čem jsou výrobky s logem Regionální potravina na obalu výjimečné?

Kvalita, místní suroviny, tradiční receptura a výborná chuť

Zelenomodré logo Regionální potravina na obalech výrobků spotřebitelé zaručí, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě **pochází z domácí produkce**. Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti.

Díky krátkým distribučním cestám od výrobce ke spotřebiteli jsou tyto produkty **čerstvější, mají lepší chuť i vůni**. Potraviny dovezené ze zahraničí musí strávit dlouhou dobu na cestách. To neprospívá jejich čerstvosti a chuti a doprava ze vzdálených míst navíc zatěžuje životní prostředí.

Oceněné Regionální potraviny splňují ty nejpřísnější evropské i národní požadavky na **kvalitu potravin**. Domácí producenti jsou oproti dovozcům více vystaveni tlaku na kvalitu jak ze strany spotřebitelů, kteří jsou s nimi v bližším kontaktu, tak ze strany kontrolních inspekcí.

REGIONÁLNÍ POTRAVINA OLOMOUCKÉHO KRAJE



ORGANIZÁTOR SOUTĚŽE V OLOMOUCKÉM KRAJI:

Agrární komora Olomouckého kraje
se sídlem:
Blanická 3
772 00 Olomouc
www.kis-olomoucky.cz

Výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují **jedinečnost** v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny.

Podpora rozvoje regionů

Nákupem potravin označených logem Regionální potravina zákazník získává nejen záruku kvality a chuti, ale podpoří také svůj kraj. Prosperující zemědělci, producenti i prodejci zaručují udržení či dokonce rozšíření počtu pracovních míst v regionech.

Regionální potravina Olomouckého kraje – zaručená kvalita a místo původu

Regionální potraviny Olomouckého kraje – potraviny z naší Moravy

Více se dozvíte na www.regionálnipotravina.cz

ORGANIZÁTOR SOUTĚŽE V OLOMOUCKÉM KRAJI:

Agrární komora Olomouckého kraje
se sídlem:
Blanická 3
772 00 Olomouc
www.kis-olomoucky.cz



VÝROBEK OLOMOUCKÉHO KRAJE „VÝROBEK OK®“

Ocenění „Výrobek Olomouckého kraje“ s právem označení „Výrobek OK®“ uděluje Agrární komora Olomouckého kraje od roku 2005 nejlepším potravinářským a zemědělským výrobkům. Celkem se již značkou pyšní 120 potravinářských výrobků, které jsou vyrobeny v Olomouckém kraji. Cíle této soutěže jsou shrnuty v následujících bodech:

- podpora regionálních výrobců potravin a zemědělských plodin
- snaha o udržení kvality výrobků a tradičních receptur
- zaměstnanost
- zviditelnění malých výrobců
- motivace zákazníka ke koupi regionálních výrobků

Soutěž o značku „Výrobek OK®“ vyhlašuje Agrární komora Olomouckého kraje jednou ročně a to v 9. kategoriích (masné výrobky, masné výrobky trvanlivé, sýry včetně tvarohu, mléčné výrobky ostatní, pekařské výrobky včetně těstovin, cukrářské výrobky včetně cukrovinek, alkoholické a nealkoholické nápoje, ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě a ostatní). Základní podmínkou účasti v soutěži Výrobek OK je, že daný produkt musí být v tomto regionu vyroben a distribuován do maloobchodní sítě. Podmínky soutěže jsou dány uveřejněnou Metodikou. V hodnotitelské komisi zasedají zástupci Ministerstva zemědělství, krajského úřadu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR. Hlavní důraz je kladen na regionální původ, originální recepturu a tradici. Hodnotí se nadstandardní charakteristiky barvy, chutě a vůně nebo design výrobku. Vítězné produkty získávají logo, které mohou používat na svých obalech. Tvoří je kombinace žluto-zeleného a modrého trojúhelníku a rok, v němž byl výrobek oceněn. „Žluto-zelený trojúhelník znázorňuje přechod úrodné Hané do jesenického pohoří, postupně tmavnoucí modrý představuje Moravu, která stéká z Jeseníků a mění se v mohutnou řeku.

Agrární komora Olomouckého kraje usiluje o podporu místních výrobců zemědělských a potravinářských výrobků a hledá cesty jak je nejlépe motivovat a odměňovat v jejich poctivé práci.

MASNÉ VÝROBKY



MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zemědělské družstvo Újezd u Uničova

Pavel Širgel
Újezd 336
783 96 Újezd
tel.: 585 035 074
mobil: 733 701 213
sirgel@zodv.cz
jatky@zodv.cz
www.zodv.cz



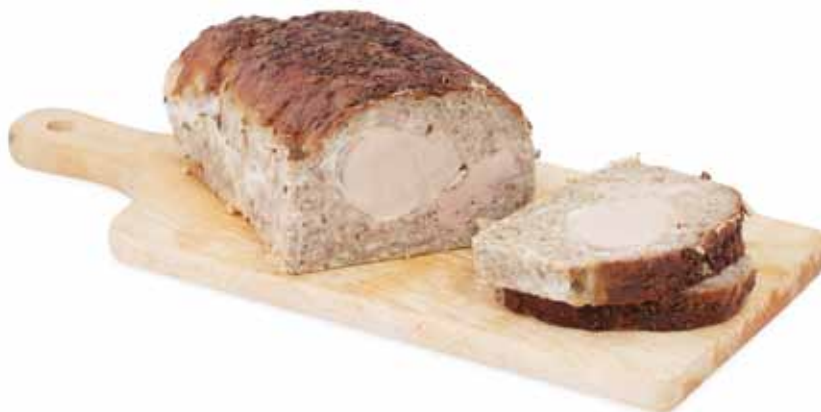
TRADIČNÍ MASNÉ VÝROBKY Z ÚJEZDA

Pro výrobu a výsek jsou používána prasata a mladí býci z vlastního chovu. Receptury se po celou dobu své existence téměř nezměnily a díky držení stálé kvality jsou masné výrobky z Újezda stále žádanější. Družstvo vzniklo již v roce 1951, ale výrobou uzenin se zabývá od roku 1992.

Tepelně opracované uzené masné produkty jsou vyráběny z čerstvé kvalitní suroviny, z vytříděného masa a bez použití náhražek.

Mezi újezdskou uzeninu patří zejména tlačěnka výběr, oceněná jako výrobek Olomouckého kraje 2011, šunkový salám zauzený, bránice, újezdská klobása, cigára pikant a mnoho dalších výrobků, specialit a výsekového masa.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Zemědělské družstvo Újezd u Uničova	Bránice / Masný výrobek tepelně opracovaný	Regionální potravina 2014



BEDIHOŠŤSKÉ ZABÍJAČKOVÉ A UZENÉ SPECIALITY

Tradiční receptury na výrobky přinesli zaměstnanci od svých předků a starých mistrů v učení. Firma Kouřil s.r.o. je pokračovatelem firmy Řeznictví Kouřil Karel, která existovala od roku 1991. Zabýváme se porážkou, bouráním masa, výrobou masných výrobků a prodejem masa a masných výrobků. Dnes zaměstnáváme 8 pracovníků – místní řezníky, dělníky ve výrobě i prodavačky.

Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality – tlačěnka, jitrnice, jelita, prejty (jitrnicové a jelitový), zapečená jitrnice, ovar, škvarky, sádlo bílé a škvarkové, škvarky, polévka černá a ovarová, klobásy a kabanos, uzená masa, špek, kosti a žebra.

MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Kouřil s. r. o.
Vladimír Kouřil
Tovární 53
798 21 Bedihošť
tel.: 603 581 459, 582 368 495
kourilvladimir@seznam.cz



MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Šmída Lubomír

Smetanova 107

798 52 Konice

tel.: 582 397 500

smidalubomir@seznam.cz, smidova.

zuzana@seznam.cz

www.masna.kvalitne.cz



MASNÉ VÝROBKY Z KONICE

Naše prodejna v Konici nabízí klobásy, kabanos, uzené maso, tlačenko, jitrnicový a jelitový prejt, škvarky, sádlo, uzená žebra, salámy, cigárko, uzený špek, ovarovou polévku, polévku tmavou „prdeláčku“, sádlo se škvarkama, uzenou krkovicí, kotletu, kýtu a bok. Naše firma navazuje na letitou tradici a dlouhodobé zkušenosti v oboru. Naší snahou je zákazníkům vždy nabízet vysoce kvalitní výrobky za přijatelnou cenu. Dodáváme kompletní uzenářský sortiment, včetně trvanlivých uzenin. Řadu výrobků vyrábíme sami z prvotřídních surovin od kvalitních, pečlivě vybraných a prověřených dodavatelů. Všechna masa, včetně jedinečných klobás dle vlastní receptury, jsou uzena klasickým způsobem – teplým kouřem. Jsme také součástí nezávislého sdružení řeznictví a uzenářství M-Lobys.

Naše krédo: Kvalita výroby = úspěch prodeje



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Šmída Lubomír	Uzená krkovice z Konice	Výrobek OK 2014
Šmída Lubomír	Klobása z Konice	Regionální potravina 2013



KUPKŮV MASOVÝ DORT

Naše provozovny sídlící v centru města Uničov již od roku 1989 nabízejí klasické řeznické služby a občerstvení. Od roku 2010 jsme rozšířili výrobu o přípravu chlebíčků, masových a grilovaných specialit na rauty, oslavy a další slavnostní i každodenní příležitosti. Zakládáme si na skvělé kvalitě surovin, z nichž všechny dobroty vyrábíme. Maso na rolády a dorty, stejně tak maso prodávané v Řeznictví U Kupků, nakupujeme pouze od českých výrobců.

Zajistíme pro Vás catering v podobě dodávky vynikajícího občerstvení z čerstvých a kvalitních surovin. Naleznete nás v Uničově, ale oblastí naší působnosti je celý Olomoucký kraj. Na místě určení pro Vás osobně připravíme grilované kytý a podobné speciality.

MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Karla Kupková

Dr. Beneše 104

783 91 Uničov

tel.: 581 830 763, 774 149 713

Karla.Kupkova@seznam.cz

www.rautyoslavygastro-unicov.cz



MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

TAGROS, a. s.
Troubelice 24
783 83 Troubelice
tel.: 585 032 077
tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

TLAČENKA Z TROUBELIC

Společnost TAGROS a. s. byla založena v roce 1995. Zaměřuje se na zemědělskou prvovýrobu, ovocnářství, provoz restaurace a veřejného stravování, dřevovýrobu a další služby.

Tagros a. s. se věnuje mimo jiné i chovu prasat, který má v naší oblasti dlouholetou tradici. Vycházíme z uzavřeného obratu stáda a využití vlastních krmných obilovin. Spolu s výborným plemenem prasat a velkým důrazem na zdravotní stav zvířat tak zaručujeme produkci vepřového masa nejvyšší kvality. Vepřové je poráženo na firemních jatkách zkušeným řezníkem. Celá příprava tlačanky až do konečného pomalého vaření a následného odborného chlazení je prováděna ručně tradiční osvědčenou technologií. Takto vyráběná tlačenka má vynikající chuťové vlastnosti.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Uzeniny Zajíček s. r. o.
Lenka Vacková
Vrahovická 168
798 11 Prostějov-Vrahovice
tel.: 777 181 108
leni.vackova@seznam.cz

ZAJÍČKOVA KLOBÁSA / ZAJÍČKOVA TLAČENKA

Zajíčková klobása

- výrobek z vepřového a hovězího masa a koření.
Klasicky uzená na bukovém dřevě.

Zajíčková tlačenka

- vařený masný výrobek ze 3 druhů mas a koření.



UZENÁŘSKÉ A MASNÉ VÝROBKY Z MALHOTIC

Vyrábíme uzené a masné výrobky tradičním způsobem od roku 1992, dle receptů našich předků. Výrobky jsou specifické pro region Moravské brány a jsou v tomto regionu tradičním výrobkem.

Seznam certifikovaných výrobků:

- Klobása Kubešovka
- Uzené maso
- Uzený bok

Tyto produkty se vyrábí tradičními postupy, ověřenými našimi předky, klasickým způsobem uzení, a to dřevem, čímž se dosáhne výjimečná typická chuť těchto výrobků. Tlačenku připravuje vařením dle rodinné receptury, díky které dosahujeme jemné a přitom nezaměnitelné chuti, což dokládá několik ocenění v soutěži o Nejlepší valašskou tlačenku ve Valašském muzeu v Rožnově pod Radhoštěm.

Výrobky jsou distribuovány prostřednictvím vlastní sítě prodejen a tím je zaručena jejich čerstvost a stálá jakost.

MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

**Řeznictví a uzenářství Kubeša
Oldřich**

Malhotice 44
753 53 Všechnovice
tel.: +420 581 621 206
tel.: +420 723 482 180
marie.kubes@seznam.cz

UZENÉ MASO

Tradiční uzená vepřová krkovice, plec a bok.

Receptura na uzené maso je rodinné dědictví po předcích, kteří byli řezníci. Usilujeme o udržení rodinné receptury a zachování řeznictví a uzenářství v našem rodě. Uzené maso neobsahuje žádné dusičnany ani konzervanty. Maso musí mít světlou barvu a po rozkrojení musí být růžové. Základem kvalitního výrobku je dodržení technologického postupu a samotný proces uzení. Nepoužíváme rychlosůl.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jana Krušová
Potoční 83
789 71 Leština
tel.: +420 606 210 642
krusovi@seznam.cz

MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

MARWIN, v. o. s.

Hynčice nad Moravou 49

788 33 Hanušovice

IČ: 47985623

DIČ: CZ47985623

Kontaktní osoba:

Ing. František Winter

tel.: +420 583 291 124

tel.: +420 702 086 976,

+420 602 533 707

jatka@marwin-pretoria.cz

www.marwin-pretoria.cz

HOVĚZÍ A SKOPOVÉ MASO V KVALITĚ BIO

Naše hovězí a skopové je maso nejvyšší kvality. Pochází z pastvin v podhůří Jeseníků, na kterých se dle zásad ekologického hospodaření pasou stáda spokojených a zdravých krav a ovcí. Zpracování provádíme s maximální péčí a výsledkem je kvalitní, vyzrálé bio maso.

Hovězí maso pochází z kříženců masných plemen Masný simentál, Piemontese, Blonde d'Aquitaine a Hereford a skopové maso křížením s masným plemenem Texel. Maso je zpracováváno v nově vybudovaných a moderně vybavených jatkách ve Vysokých Žibřidovicích. Kromě tradičního sortimentu jako je pravá svíčková, nízký a vysoký roštěnec a další nabízíme také speciality v podobě hanger steak, flank steak a rump steak.

Naše společnost se snaží v rámci své zemědělské činnosti hospodařit v souladu s přírodou a finalizovat výrobu – vychovat zdravá a spokojená zvířata, krmit je na udržovaných pastvinách, poskytovat jim prostor, maximální volnost a zpracovávat jejich maso až do kvalitního výrobku.



UZENÁŘSKÉ VÝROBKY Z BUŠÍNA

Tradiční vyhlášené uzenářské výrobky z Bušína se vyrábí již po 3 generace. Poznáte je podle výborné chuti, která je dána tím, že obsahují maso bez separátů, náhražek a chemických přísad.

Naše produkce zahrnuje:

- drobné zboží – párky, klobásy, kabanos
- měkké salámy – např. šunka, gothaj
- trvanlivé salámy – např. Vysočina, Turistický salám
- pečené výrobky – např. pečená sekaná, pečený bok
- vařené výrobky – tlačěnka



MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

MVDr. Josef Klimeš
Bušín 19
789 62 Olšany

Kontaktní osoba:

MVDr. Josef Klimeš
tel.: +420 608 823 123
vhambalkach@seznam.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
MVDr. Josef Klimeš	Rychtářská klobása	Výrobek Olomouckého kraje 2013
MVDr. Josef Klimeš	Šunkový aspik	Výrobek Olomouckého kraje 2012
MVDr. Josef Klimeš	Kominický salám	Výrobek Olomouckého kraje 2011
MVDr. Josef Klimeš	Pečený bok s kmínem	Výrobek Olomouckého kraje 2010



MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Řeznictví u Vysloužilů

Radim Vysloužil
Smetanova 60
793 68 Dvorce u Bruntálu

Kontaktní osoba:

Radim Vysloužil
tel.: +420 554 745 279
tel.: +420 605 291 024
rv.dvorce@seznam.cz

DVORECKÉ UZENINY

Dvoreckou uzeninu vyrábí naše rodina již několik desítek let, lidé z okolí si ji nakupovali u nás v řeznictví již v poválečném období. Jsme třetí generací, která se snaží udržet naše příjmení ve spojení s kvalitním a tradičním řeznickým a uzenářským řemeslem.

Naše výrobky mají svoji typickou vůni a chuť, kterou získávají výběrem kvalitních surovin a tradičním „domácím“ způsobem jejich zpracování. Výroba probíhá téměř manuálně. Uzením na bukovém dřevě získávají výrobky v dnešní době svoji výjimečnost. Snažíme se, aby naše výrobky pro zákazníky představovaly to nejlepší z lahůdek venkova.



KACHNÍ PAŠTIKA S JABLKY, KRÁLIČÍ PAŠTIKA, PSTRUH NA MÁSE POŠÍROVANÝ

„Lahůdky podle osvědčených receptur v retro designu“. Tak popisuje svoje výrobky Olin Bezchleba, jednatel společnosti Designfoods. Svoje inspirace čerpá v kuchařkách z 20. let minulého století. Neuvěřitelná bohatost čerstvých surovin od pozdního jara do podzimu a zároveň omezené možnosti uchování potravin vedly k využívání tehdy moderní konzervace zavařováním plechovkách a zavařovacími sklenicích. Tím si naši předkové dokázali prodloužit sezónu konzumace plodin až do zimy, nebo do začátku nové sklizně. „Některé recepty jsme ponechali v původní podobě, jiné jsme mírně upravili a na dalších ještě pracujeme a doladujeme je. Aby byly výrobky co nejvíce autentické, rozhodli jsme se používat i tradiční zavařovací sklo zn. Weck. Některé tvary této značky se skutečně používaly už koncem 19. století. Weckův zavařovací aparát či tzv. „zásporná sklenice WECK“ se pro Československou republiku distribuovaly z Šumperka na Moravě, jak dokazují dobové inzeráty z Bezchlebovy sbírky.

Dnes můžeme ochutnat výrobky jako jsou vepřové maso ve vlastní šťávě, králíčí paštika, lišky ve sladkokyselém nálevu, šípkový, brusinkový nebo borůvkový džem, černé jeřabiny v kořeněném nálevu – takové lahůdky se kdysi objevovaly ve sklepích našich babiček. Důraz klademe na kvalitu použitých, převážně lokálních surovin, dokonalé řemeslné zpracování a vyváženou chuť. Pro naše delikatesy se snažíme využívat divoce rostoucích plodin, jako jsou šípky, lesní houby a jedlé jeřabiny. Všechny suroviny pochází z tuzemských chovů, plodiny často i z okolí Zábřeha. Kromě výroby konzerv se společnost věnuje další činnosti, která se opět pohybuje kolem dobrého jídla a kuchyně. Pořádá totiž kulinářské kurzy vaření.

Snad u každé chalupy na venkově naši předkové dříve chovali kachny a husy, ze kterých získávali vynikající maso a sádlo, ale také peří do peřin. Kachny se většinou upravovaly tradičně pečením, často se k nim do pekáče přidávala jablíčka. My jsme se klasickou recepturou inspirovali a vytvořili Kachní paštiku s jablky, s kachními játýrkami a doplněnou „kořením, které tam patří“. Díky kachnímu sádlu je paštika lehce roztíratelná, pečená jablíčka jí dodávají jemnost a delikátní chuť.

Objevte i vy tajemství chutí z babiččiny spižírny.

MASNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Designfoods s. r. o.
Bezchlebova rodinná
konzervárna Via Delicia
Na Farském 1, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 722 689 531
info@viadelicia.cz
olin.bezchleba@viadelicia.cz
www.viadelicia.cz
www.konzervovani.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Designfoods s. r. o.	Šípkový džem	Regionální potravina 2012
Designfoods s. r. o.	Králíčí paštika	Výrobek OK 2012
Designfoods s. r. o.	Džem z lesních brusinek	Regionální potravina 2013
Designfoods s. r. o.	Pstruh na masle pošírovaný	Výrobek OK 2013
Designfoods s. r. o.	Kachní paštika s jablky	Výrobek OK 2014

MASNÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Řeznictví Kunovský s. r. o.

Bohuslávky 7

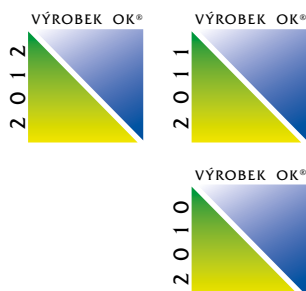
751 31 Lipník nad Bečvou

tel.: 581 796 324

fax: 581 796 004

info@reznictvi-kunovsky.cz

www.reznictvi-kunovsky.cz



KRÁLOVSKÝ KABANOS

Historie naší firmy začíná od roku 1992, kdy se postupně rozvíjela a v roce 1999 dostala nový název firma Řeznictví Kunovský s. r. o. Provozovna byla dokončena v roce 1995. Svým zákazníkům nabízíme ucelený sortiment masa a masných výrobků vysoké kvality a výtečné chuti. Sortiment umožňuje výběr z 85ti výrobků a je neustále obohacován novinkami. Provozovna je pod neustálým zpřísněným veterinárním dozorem. Tato skutečnost vede k vysoké úrovni hygieny, sanitace a techniky. Dlouhodobým cílem firmy Řeznictví-Kunovský s. r. o. je získávání stabilního okruhu spokojených zákazníků, konkurenceschopnost výrobků na našich trzích a samozřejmě zavádění nových technologií a služeb.

Firma Řeznictví-Kunovský s. r. o. již provozuje 7 obchodů na území Moravy a v krátkém období připravuje otevření dalších provozoven. Nově jsme začali jezdit s pojízdnou prodejnou a účastníme se farmářských trhů se svým stánkem.

Rádi Vám poskytneme další informace o svých výrobcích, cenách a dodacích podmínkách, jako i o prostředcích na podporu prodeje, které jsou u nás k dispozici.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Řeznictví Kunovský s. r. o.	Farmářská klobása	Výrobek OK 2010
Řeznictví Kunovský s. r. o.	Kunovského klobása	Výrobek OK 2011
Řeznictví Kunovský s. r. o.	Královský kabanos	Výrobek OK 2012



ČESKOVESKÁ PAŠTIKA – S BRUSINKOU

Společnost Selská pekárna spol. s r.o. začala svou činnost v roce 1999 s cílem rozvíjet zpracování místních zemědělských surovin a rozšířit tak nabídku na místním trhu a svým zákazníkům nabídnout potraviny s jasným původem, vyrobené tradičními postupy se silnou vazbou na region Jesenicka. Selská pekárna má vlastní pekárnu na Bezučově ulici v Jeseníku a provoz na zpracování masa a výrobu masných výrobků v České Vsi. Pro tuto činnost používá označení Selské řeznictví.

V tomto areálu se zpracovávají jatečná zvířata zejména od mateřské společnosti Agroprodukt Supíkovice, kde se veškerý hovězí dobytek chová v režimu ekologického zemědělství. Firma se zaměřuje na zpracování výsekového masa, které vzhledem k místnímu původu a minimálním přepravním vzdálenostem, je vždy čerstvé a má jistý původ. Vzhledem k dostatečné výrobní kapacitě Selské řeznictví vyrábí i své uzenářské a vařené výrobky a to tradičními postupy. Své výrobky prodává v maloobchodní síti na okrese Jeseník a hlavně ve svých prodejnách v Jeseníku, České Vsi, Zlatých Horách a Javorníku.

MASNÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE: AGROPRODUKT SUPÍKOVICE spol. s r. o.

Supíkovice 78
790 51 Supíkovice
tel.: 584 432 138, 584 432 191
agroprodukt@nexta.cz
www.selska.cz

Selská pekárna a spol. s r. o.

Jesenická
790 81 Česká Ves
tel.: 584 409 185
bourarna@selska.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Selská pekárna	Chléb kmínový kulatý	Výrobek OK 2005
Selská pekárna	Žitný chléb	Výrobek OK 2007
Selská pekárna	Klobása selská	Výrobek OK 2010
Selská pekárna	Šunka od kosti	Výrobek OK 2011
Selská pekárna	Českoveská paštika – s brusinkou	Výrobek OK 2012

MASNÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Váhala a spol. s r. o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků

Hustopeče nad Bečvou 97,
753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 581 698 120, 581 698 129
mobil: +420 722 689 531
vahala@vahala.cz
www.vahala.cz



TRADIČNÍ BŮČEK OD VÁHALŮ, HUSTOPEČSKÁ JÁTROVKA, FARMÁŘSKÁ KLOBÁSA TENKÁ

Rodinná firma VÁHALA a spol. s r. o. sídlí v Hustopečích nad Bečvou, na hranici tří krajů – Olomouckého, Zlínského a Moravskoslezského, můžeme také říci, na rozmezí Hané a Valašska. Historie firmy sahá do roku 1933, kdy vyučený řezník Robert Váhala založil firmu R. VÁHALA – výroba jemných uzenin a masových konserv. Dnes jsme již v roce 2014 a tato firma získala za dlouhou dobu svého působení na trhu pevné místo.

Základní filozofií majitelů a všech zaměstnanců je dbát na vysokou kvalitu masných a lahůdkářských výrobků, vsázíme na spolehlivý poprodejní servis, naši zákazníci musí dostat kvalitní zboží, kterému důvěřují. Naše výrobky obsahují kvalitní maso, nepoužíváme mouku, sóju ani strojné oddělení maso. Vyrábět výrobky z kvalitních surovin patří také ke společenské odpovědnosti firmy.

Ocenění Výrobek Olomouckého kraje v roce 2013 získal „tradiční bůček od Váhalů“ jde o kvalitní výrobek s vysokým obsahem vepřového boku – 97%. Bůček má plnou chuť masa, je šťavnatý a vyrobený tradičním způsobem – naložený v láku a pomalu uzený. Lahodná a typická chuť a vůně Vám připomene domácí výrobky z minulých let. K dochucení je použito výhradně přírodní koření a žádné náhražky. Výrobek je bez lepku.



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Váhala a spol. s r. o.	Hustopečská játrovka	Výrobek Olomouckého kraje 2014
Váhala a spol. s r. o.	Tradiční bůček od Váhalů	Výrobek Olomouckého kraje 2013
Váhala a spol. s r. o.	Farmářská klobása tenká	Regionální potravina 2012
Váhala a spol. s r. o.	Váhalova klobása	Výrobek Olomouckého kraje 2011
Váhala a spol. s r. o.	Váhalova paštika	Výrobek Olomouckého kraje 2009
Váhala a spol. s r. o.	Váhalova slanina	Výrobek Olomouckého kraje 2007
Váhala a spol. s r. o.	Pražská výběrová šunka od Váhalů	Výrobek Olomouckého kraje 2005

ŠUNKOVÝ ZAUZENÝ SALÁM, KLOBÁSA LEŠANSKÁ

Zemědělské družstvo Vícov hospodaří na 900 ha zemědělské půdy v okrese Prostějov na rozhraní Hané a Dražanské vrchoviny, z pohledu klimatických podmínek tedy na rozhraní obilnářské a bramborářské oblasti.

Jednou z činností družstva je provoz Jatky a masná výroba v Lešanech, který zahrnuje hovězí a vepřovou porážku, boudárnu a výrobu masných výrobků. Tento provoz zásobuje kvalitním masem a uzenářskými výrobky nejen podnikové prodejny družstva, ale i desítky dalších řeznictví, prodejen, restaurací a kuchyní v různých zařízeních v regionu a přilehlém okolí. U několika výrobků jsou Lešany opakovaně držitelem prestižní národní značky kvalitních potravin „KLASA“ a stejně tak obdržely v minulých letech pro několik svých výrobků regionální ocenění „Výrobek Olomouckého kraje“. Lešany preferují v masné výrobě kvalitu a trvale garantují stálou kvalitu surovin i výrobků. Pojmy jako drůbeží separát, sója nebo mouka v souvislosti s uzenářskou výrobou neznají, stejně jako maso z dovozu nebo zamražené maso. Zaručená kvalita uzenářských výrobků je zde samozřejmostí.

Výrobek šunkový zauzený salám je vysoce kvalitní tepelně opracovaný masný výrobek, vyráběný tradičním, pro výrobce dlouhodobě zažitým způsobem, za použití pečlivě vytríděné tuzemské suroviny regionálního původu – vepřové kýty, která je jedinou použitou surovinou. Na závěr tepelného opracování výrobku je použito zauzení, čímž vynikne příjemná specifická chuť výrobku daná použitým masem a kořením a současně je patrné jemné nevtíravé kouřové aroma po zauzení. Na skusu je výrobek vláčný a příjemně šťavnatý. Výrobek je vhodný pro bezlepkovou dietu.

MASNÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

ZD Vícov

Vícov 200

tel.: +420 582 373 182

mobil: +420 736 625 154

zdvicov@zdvicov.cz

www.zdvicov.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
ZD Vícov	Šunkový zauzený salám	Výrobek Olomouckého kraje 2014
ZD Vícov	Klobása Lešanská	Výrobek Olomouckého kraje 2013
ZD Vícov	Čertovské cigáro	Výrobek Olomouckého kraje 2011
ZD Vícov	Lešanská tlačěnka	Výrobek Olomouckého kraje 2007

MLÉČNÉ VÝROBKY



MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

AMALTHEA s. r. o.
Ing. Ivan Hrbek
Hvozď 59
798 55 Hvozď
tel.: 777 262 694
farma.hvozď@centrum.cz
www.biomleko.com

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Naše sýry navazují na některé staré a méně známé receptury ze zemí s tradiční výrobou kozích sýrů.

Vzhledem k rozsahu výroby jsou jednotlivé šarže našich sýrů originály, vyráběné a ošetřované s láskou a péčí. I proto získávají ocenění na soutěžích a degustacích.

Farma AMALTHEA s. r. o. je malá ekologicky hospodařící rodinná farma. Původně malé hospodářství s chovem koz si i po rozšíření o chov mléčných krav zachovalo svůj rodinný charakter.

U našich masných ovcí plemene charollais a suffolk spíše než o stádech mluvíme o skupinách zvířat.

Protože si vytváříme okruh stálých zákazníků, stavíme propagaci našich výrobků i na půvabných příbězích o jejich vzniku.



PAŘENÉ SÝRY

Zaměřujeme se na různé tvary a chutě sýrů.

Mezi nejznámější výrobky patří Korbáčky a Osecká parenice, které můžeme nabídnout v nejrozličnějších chuťových variantách.

SYRMEX spol. s r. o. je česká společnost zabývající se výrobou sýrových specialit již od roku 1991. Byla založena a dodnes je vedena Janou Šudřichovou, která osobně ručí za tradiční zpracování pařených sýrů. Pro výrobu jsou použity kvalitní suroviny od výhradně českých dodavatelů. Na své si přijdou milovníci méně slaných sýrů i výraznějších chutí.

Nabízíme: korbáčky, sýrové nitě, osecké špalíčky, osecký cop, oseckou parenicu, motáček, uzenou sýrovou cihlu, pletýnku (jadel), sýrový talíř, brynzů a další druhy sýrů.

MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Syrmex spol. s r. o.

Jana Šudřichová
Osek nad Bečvou 411
751 22 Osek nad Bečvou
tel.: 777 234 602, 581 772 656
info@syrmex.cz
www.syrmex.cz



MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zemědělské družstvo Senice na Hané

Vodní 214
783 45 Senice na Hané
tel.: 608 683 107
zdsenice@zdsenice.cz
www.zdsenice.cz



MLÉČNÉ VÝROBKY Z HANÉ

Zemědělské družstvo Senice na Hané u Olomouce je tradiční česká firma, která produkuje kvalitní výrobky živočišné a rostlinné výroby. Zemědělské družstvo Senice na Hané zpracovává mléko z vlastní produkce v nově otevřené mlékárně v Náměšti na Hané. Mléčné produkty ZD Senice na Hané jsou vždy čerstvé, bez konzervantů a při jejich výrobě jsou použity pouze tradiční postupy.

Mléčné výrobky: Jogurt – Hanáček, tvaroh, balkánský sýr, přírodní sýr, mléko, ochucené mléko a zákys.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Zemědělské družstvo Senice na Hané	Hanácký tvaroh Drásal	Regionální potravina 2014
Zemědělské družstvo Senice na Hané	Hanácký jogurt bílý, s jahodovou příchutí „HANÁČEK“	Regionální potravina 2013



HOLEŠOVSKÁ TATARSKÁ OMÁČKA A POCHOUTKOVÁ MAJONÉZA

Drůbežárna Holešov spol. s r. o. vznikla v roce 1994. Základem její činnosti byla produkce vajec. V roce 1997 zakoupila firma další objekt, ve kterém zřídila výrobu majonézy a tatarské omáčky. Přes značnou konkurenci v této oblasti se firma v krátké době prosadila nejen na regionálním moravském trhu, ale i například v hlavním městě Praha. Postupně se zvyšují i dodávky do potravinářských velkoobchodů a obchodních řetězců.

Holešovská tatarská omáčka je určena jako příloha k masitým pokrmům, k přípravě salátů a pomazánek. Jedná se o bezvaječný výrobek, v současné době jediný na českém trhu. Při správném způsobu skladování a spotřeby má zvýšenou odolnost proti bakteriální kontaminaci, proto je vhodný nejen pro běžnou spotřebu, ale i pro zásobování restauračních zařízení, škol a nemocnic. Je dodávána nejen v kelímcích 160 a 215 ml, ale i v gastro balení po 5 a 10 kg.

Holešovská pochoutková majonéza

Jedná se o lehkou, nízkotučnou majonézu, která je určena bez nutnosti další úpravy jako příloha k různým druhům mas a těstovin, k přípravě salátů apod. Je dodávána především v plastových kelímcích 160 a 215 ml, v případě požadavku zákazníka i v gastro balení.

MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Drůbežárna Holešov spol. s r. o.
Petr Procházka
Bořenovská 1356/11
769 01 Holešov
tel.: 736 769 077
vok@drubez.com
www.drubez.com



MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Lenka Kubíková – Kozí farma
Nikáda

Lenka Kubíková
Tištin 57
798 29 Tištin
tel.: 604 441 959
kozifarmanikada@seznam.cz

MLÉČNÉ KOZÍ VÝROBKY Z KOVÁLOVIC U TIŠTÍNA

Rodinná farma NIKÁDA se nachází v obci Koválovce u Tištiny. Hospodaříme v režimu ekologického zemědělství a od roku 2011 se zabýváme chovem kozy bílé krátkosrsté.

Zvířata jsou ustájena na volném ustájení ve skupinových kotcích s možností přímého vstupu do venkovních výběhů.

Dojení probíhá na automatické dojírně pro 12 koz. Všechno nadojené mléko se zpracovává přímo na farmě ve vlastní sýrárně na kozí sýry, tvaroh a jogurt. Prodáváme i čerstvé kozí mléko, a to přímo na farmě.

Výrobky je možno koupit:

- na farmě – Tištin č. 57
- Náš grunt, Olomouc
- Krajanka, Kroměříž
- Pekařství MaM, Prostějov



MLÉČNÉ VÝROBKY Z DOUBRAVSKÉHO DVORA

Sýr – přírodní, čerstvý

Pařený sýr, jogurty, Tvaroh a výrobky z tvarohu (pomazánky a dezerty),
Mléko, Kysané nápoje.

MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

MVDr. Václav Osíčka

Nový Dvůr 243

784 01 Červenka

tel.: 608 984 736

osickova.sarka@seznam.cz

www.doubravskydvur.cz



MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ing. Lucie Andryšková – Farma Zdeňka
 Hustopeče nad Bečvou-Poruba 46
 753 66 Hustopeče nad Bečvou
 Ing. Lucie Andryšková
 tel.: 605 069 923
 Antonín Horník
 tel.: 731 180 914
 farma@farmazdenka.cz
 www.farmazdenka.cz



MLÉČNÉ VÝROBKY

Rodinná firma – FARMA ZDEŇKA, hospodaří od roku 1992 v rostlinné a živočišné výrobě na 150 hektarech zemědělské půdy a chová 100 kusů holštýnských dojnic.

Od roku 2011 zpracovává část mléčné produkce rodina v malé mlékárně, kde vzniká z výběrového kravského mléka mnoho mléčných dobrot, jako je tvaroh, měkké a polotvrdé sýry, ale také kysané výrobky zákys a podmásli, ze smetany máslo. Od roku 2012 je výroba obohacena o bílý jogurt, Porubáček, Polotvrdý sýr MLS s olivami.

Přestože produkce mléčných výrobků na FARMĚ ZDEŇKA trvá poměrně krátkou dobu, získala firma již tato prestižní ocenění: Moravská brána regionální produkt®, Výrobek Olomouckého kraje i Regionální potravina Olomouckého kraje.

Prioritou naší produkce je vyrábět mléčné výrobky čistě na přírodní bázi, bez konzervantů, stabilizátorů a různých potravinových náhrad. Naši zákazníci si mohou prohlédnout výrobu přímo na naší farmě. Mléčné výrobky prodáváme přímo na farmě, v naší prodejně v Hranicích na Moravě a prostřednictvím farmářských trhů po celé střední a severní Moravě.

Zákys – meruňka 0,4l, kysaný mléčný výrobek, Čerstvý bílý sýr DUO paprika a pažitka, Tvarohová pomazánka s kapií

Zákys Meruňka se vyrábí v Mlékárně Farma Zdeňka z kravského plnotučného mléka přímo od krav z vlastního chovu. Stáj s holštýnským plemenem a dojírna jsou v těsné blízkosti provozovny. Mléko tak přímo prochází potrubím z „mléčnice“ do mlékárny. Zákys vyniká svou hustou konzistencí a lehce kyselkavou vůní, oživenou příchutí meruňka. Je vhodným osvěžením, nápojem pro všechny věkové kategorie od malých dětí až po seniory, velice oblíbený je jako osvěžení pro řidiče a cyklisty.

Čerstvý bílý sýr DUO paprika a pažitka je měkký nezrající sýr z plnotučného mléka, mírně slané chuti, sypaný pažitkou a paprikou, bez chemické konzervace a stabilizátorů.

Tvarohová pomazánka s kapií je čerstvá pomazánka vyráběná z plnotučného tvarohu a červené papriky, jemné slané chuti, výborná k namazání na pečivo. Bez chemické konzervace a stabilizátorů

Porubáček – je šlehaný tvarohový krém s kakaem. Je vyrobený z plnotučného tvarohu, který se vyrábí z výběrového mléka dle starých receptur, následně se šlehá se smetanou, cukrem a vanilkou a polévá kakaovou polevou. Neobsahuje žádné konzervační látky, emulgátory ani umělá barviva, proto je vhodný i pro děti. Na trhu k dostání ve hmotnostech 120 g a 150 g.

Sýr bílý nakládáný v koření – čerstvý sýr nakládáný ve směsi koření, které mu dodává pikantní nádech. Vhodný k vínu..

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Farma Zdeňka	Zákys – meruňka 0,4l, kysaný mléč. výrobek	Výrobek Olomouckého kraje 2014
Farma Zdeňka	Čerstvý bílý sýr DUO paprika a pažitka	Regionální potravina 2013
Farma Zdeňka	Tvarohová pomazánka s kapií	Regionální potravina 2013
Farma Zdeňka	Porubáček, šlehaný tvarohový krém	Regionální potravina 2012
Farma Zdeňka	Sýr bílý nakládáný v koření	Výrobek Olomouckého kraje 2012

HUSTOPEČSKÉ KOZÍ SÝRY

Naší činností je výroba a prodej zemědělských produktů především mléčných výrobků z kozího mléka a to různých druhů sýru a tvarohu. Dlouhodobě ověřenými postupy získáváme vysoce kvalitní zboží, nebojíme se ani moderních inovací. Máme trvalý zájem nabízet svým stávajícím i novým zákazníkům kvalitní a cenově dostupné produkty, stále zlepšovat a rozšiřovat své služby. Samozřejmě nepoužíváme žádné škodlivé chemické přísady. Velmi si ceníme stálých zákazníků, proto je naší prioritou Vaše spokojenost.

Základní surovinou pro výrobu sýru je kozí mléko, které pochází od vlastních kozíček chovaných tradičním způsobem a to na pastvinách v katastru Hustopeče nad Bečvou a Vysoká u Hustopečí nad Bečvou. Pro výrobu sýru to je k sražení mléka do sýrové hmoty, používáme syřidlo. K dochucení sýru používáme bylinkové koření, česnek, brusinky, olivy, vlašské ořechy, sýrové grilovací koření. Obsah dochucovadel v sýrech je okolo 0,5%. Pro konzervaci používáme 100% solnou lázeň, do které se sýry po určitý čas namáčí.

Výrobky: Sýry přírodní a s příchutí bylinky, česnek, vlašský ořech, brusinka, olivy, 5 pepřů, grilovací, zauzený..

MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Farma kozí hrádek Hustopeče nad Bečvou

Stanislav Kollár
V Zahradách 231
753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: 776 116 146, 774 069 964
farmakozihradek@seznam.cz
www.farma-kozihradek.webnode.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Farma kozí hrádek Hustopeče nad Bečvou	Hustopečský kozí sýr	Výrobek Olomouckého kraje 2014



MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Michal Hrdlička

Na statku 32

789 75 Brníčko

tel.: 777 577 077

firmahrdlicka@seznam.cz



ČERSTVÉ OVČÍ A KRAVSKÉ SÝRY

Jsme rodinnou farmou, pracují tu všichni členové rodiny, sestra s bratrem dělají sýry, babičky hlídají děti, maminka vaří a peče, dědečkové jezdí autem a porázejí dobytek, děti dělají kulturní program, říká Michal Hrdlička. Jsem vyučený bača a technologii výroby zrajících sýrů jsem vyměnil za své pastevecké psy.

Lahodné sýry připomínající vonnou Itálii zrají v Brníčku pod středověkou zříceninou tři měsíce na dřevěných prknech. Vyrábíme čerstvé sýry z nepasterovaného mléka, tvaroh a zrající sýry. Sýry jsou vyráběny ručně bez použití přídavných látek dle tradičních postupů. Suroviny jsou získávány z vlastního chovu ovcí a krav.

Sýry vyrábíme ručně, z nepasterovaného ovčího a kravského mléka, ovčí mléko neodtučňujeme (6–10 % tuku) kravské ano. Díky tomu můžeme vyrábět domácí máslo. Ovce dojíme od velikonoc do dušiček, krávy celoročně. Zrání sýrů probíhá za pomoci přirozených mléčných kultur, čtvrtě vyrobené sýry tak chutnají smetanově, nasládle a po čase se jejich chuť mění na kyselou, tu svou chuť si tak jistě najde každý zákazník. Zrající sýry, specialita dle italského receptu, zrají ve vlastních sklepech minimálně 3 měsíce. Sýry dodáváme zavakuované, dle domluvy buď cca 0,5 kg nebo cca 0,25 kg.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Michal Hrdlička	Sýr Brníčko zrající	Regionální potravina 2012
Michal Hrdlička	Sýr Konopáč	Výrobek Olomouckého kraje 2012



SÝRY A MLÉKO

Od roku 1962 se naše zemědělské družstvo zabývá chovem ovcí, ke kterým byl později přidruženo i stádo koz. A právě díky této doplňkové činnosti se pyšníme výrobou jedinečných sýrů. Specialitou místní produkce je sýr Bělá ze směsi ovčího a koziho mléka. Různé druhy sýrů navíc ochucujeme bylinkami, které si sami pěstujeme. Sýry jsou také prezentovány na různých společensko-turistických akcích.

Díky dobré mléčné užitkovosti naše ovce dojíme a vyrábíme sýry v prvotřídní kvalitě. Tato výroba má u nás dlouholetou tradici a výrobky, jako je ovčí sýr a bryndza, jsou známé po celém okolí. Nabízíme sýr Bělá ze směsi ovčího a koziho mléka. Sýr je sezónní záležitost, jeho výroba začíná hned po prodeji jeňhat a kůzlat, což je přibližně koncem dubna nebo začátkem května. Jeden z prvních syrových výrobků je májová bryndza. Sýry ze směsi ovčího a koziho mléka prodáváme v přírodní formě, nebo ochucené různým kořením a bylinkami. Jsme schopni vyrobit i sýry balkánského typu s obsahem soli. Další specialitou je prohříváný sýr v horké syrovátce nebo sýr ricotta. Po dohodě se zákazníkem vaříme další ovčí specialitu, kterou je známá žinčice. Začínáme také s výrobou sýrů z kravského mléka, které je dostupné i v zimních měsících, kdy ovce a kozy nedojí. Naš sýr byl několikrát oceněn krajským hejtnem jako Výrobek Olomouckého kraje, a to v letech 2007, 2009 a 2010. V roce 2011 a 2014 jsme také získali prestižní ocenění Regionální potravina Olomouckého kraje..

MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zemědělské družstvo Jeseník

Ing. Gabriela Doupovcová

Šumperská 118

790 01 Jeseník

tel.: 584 402 210

zd.jesenik@worldonline.cz

www.zdjesenik.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Zemědělské družstvo Jeseník	Jogurt Běláček bílý	Regionální potravina 2014
Zemědělské družstvo Jeseník	Sýr Bělá	Regionální potravina 2011
Zemědělské družstvo Jeseník	Sýr Bělá	Výrobek Olomouckého kraje 2010



MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Sýry DITA – Dita Ferancová
Kozinova 65
787 01 Šumperk
www.syrydita.cz

Kontaktní osoba:

Dita Ferancová
tel.: +420 775 372 911
ditasry@seznam.cz



SÝRY DITA

Naše malá sýrárna byla uvedena do provozu na podzim roku 2011. Asi za půl roku jsme s pomocí rodiny a přátel zrekonstruovali část bývalé boudy masa v Kozinově ulici v Šumperku. Tímto vznikla samotná výroba a postupem času i zrací místnost na sýry. Ačkoli nejsme zemědělci a nemáme vlastní chov dojníc, výroba sýrů mně doslova učarovala. Nejprve jsem začala s bratrem na farmě v Brníčku, ale po čtyřech letech se naše cesty rozešly a já se osamostatnila. Mimo farmu jsem také sbírala zkušenosti na Slovensku a v Itálii. Právě v Itálii jsem začala snít o vlastní výrobě zrajících sýrů.

V současné době zpracováváme týdně 800 litrů mléka. Toto dovážíme z farmy v Rovensku u Zábřehu na Moravě. Mají špičkovou kvalitu a hlavně oddělené večerní a ranní dojení. My zpracováváme pouze ranní mléko, protože má lepší parametry. Toto je základ naší tradiční výroby sýrů. Naším prvním sortimentem byly čerstvé sýry – přírodní, s vlašskými ořechy, s olivami a provensálským kořením, s medvědí česnekem a nakládány s bylinkami a přísadami vlastní proveniencce. Později jsme sortiment rozšířili o pařený sýr, oštěpek a syrovátkový sýr ricotta. Z ricotty rovněž vyrábíme pomazánky. To vše vyrábíme ručně bez chemických přísad s jediným konzervantem – mořskou solí. Do zrajících sýrů jsme se pustili až letos na jaře, po již zmiňovaném dokončení zrací místnosti. „Šumperák“ je výsledkem trpělivé práce na jejímž začátku bylo získávání zkušeností, potom kvalitní surovina a vytvoření příznivých podmínek pro zrání.

I když máme za sebou jen necelé tři roky činnosti, můžeme se pochlubit i několika oceněními, které jsme za tuto dobu získali. V roce 2011 v Brně – farmářská výroba sýrů – pařený sýr 2. místo. V roce 2012 – Výrobek Olomouckého kraje – čerstvý sýr s vlašskými ořechy. V roce 2013 v Mikulově – národní soutěž malých výrobců sýra – ricotta 2. Místo. V roce 2014 – Výrobek Olomouckého kraje – „Šumperák“ tvrdý sýr ementálového typu. Od června tohoto roku jsme i držitelem certifikátu, který opravňuje naše výrobky označovat ochrannou známkou „JESENÍKY originální produkt“. Toto vše je možno zakoupit přímo v naší provozovně v Kozinově ulici č. p. 15 v Šumperku a to od pondělí do pátku od 9 do 16 hodin.

Vyrábíme tyto druhy sýrů:

- čerstvé – ořechový, olivový, uzený, s medvědí česnekem, nakládány (ve směsi koření), čistý bez přísad
- pařený, oštěpek
- tzv. „Šumperák“ – zrající tvrdý sýr; sýr taleggio
- ricotta a pomazánky z ricotty.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Sýry DITA – Dita Ferancová	Šumperák (tvrdý sýr ement. typu)	Výrobek Olomouckého kraje 2014
Sýry DITA – Dita Ferancová	Sýr ořechový	Výrobek Olomouckého kraje 2012

PRODUKTY Z KOZÍHO MLÉKA

Jsme malá rodinná farma. S chovem koz a výrobou sýrů jsme začali v roce 2009. Mezi naše nejlepší produkty patří kozí sýr, jogurt a máslo. Naše výrobky úspěšně prodáváme na farmářských trzích v ČR a ochutnali je již také zákazníci v Rakousku, Německu, Rusku, Rumunsku a na Ukrajině.

Všechny výrobky děláme z ručně nadojeného čerstvého kozího mléka, které je před zpracováním pasterizováno. Neustále zkoušíme novinky, pracujeme také se zpětnou vazbou od zákazníků, jejich názor je pro nás důležitý. Naše čerstvé sýry doporučujeme podávat zapečené s rajčaty a čerstvou bazalkou nebo za studena s brusinkami a bílým vínem, je to opravdová delikatesa!

MLÉČNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Sýrárna U Veselé kozy – Ivan Němeček

Partyzánská 481
793 12 Horní Benešov

Kontaktní osoba:

Ivan Němeček
tel.: +420 776 080 481
vasezahradka@centrum.cz
www.uveselekozy.cz



MLÉČNÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Kozí farma ROZINKA

– Jarmila Zelenská

Příční 147

798 16 Čelechovice na Hané

mobil: +420 608 369 772

ajzel@email.cz

www.rozinka.wz.cz



PŘÍRODNÍ KOZÍ SÝR ROZÁNEK

Letos to bude 20 let, co jsem si koupila svou první kozu Rozinku, vzpomíná majitelka a zakladatelka kozí farmy „Rozinka“ v Čelechovicích na Hané Jarmila Zelenská. Je to jen hobby chov, starám se o ně s manželem. Všechny práce okolo zvířat, dojení mléka a jeho zpracování, prodej výrobků i záležitosti okolo chodu farmy jsou pro nás spíš koníčkem. O to víc upřednostňujeme kvalitu a to u zvířat i u výrobků z kozího mléka. Přesvědčit lidi, že kozí mléko je zdravé, že není cítit, se ze začátku zdálo jako nepřekonatelná překážka. Začala jsem na farmě pořádat 2x do roku den otevřených dveří. Na jaře s názvem Počítání kůzlátek, a na podzim se akce jmenuje Poslední pastva, aneb Holky, domů. Lidé se přišli podívat na zvířátka, ochutnali mléko a sýry, a začali se vracet. Vybudovali jsme na farmě malý obchůdek, začali jsme jezdit na trhy a na různé akce. Poslední léta zákazníci již sami vyhledávají zdravé potraviny přímo na farmách nebo farmářských trzích. O výrobky z kozího mléka je zájem, je i velká konkurence ze strany velkochovu a dovozu ze zahraničí. Proto si zakládáme na kvalitě našich produktů a snažíme se dělat naše výrobky v co nejvyšší kvalitě. V nabídce máme široký sortiment. Ze základního čerstvého sýru s názvem ROZÁNEK, oceněného titulem Výrobek Olomouckého kraje, vyrábíme i nakládaný sýr v bylinkách nebo koření, měkký sýr, brynz. Velmi vyhledávaný je i tvaroh z plnotučného mléka, tvarohový dezert ROZINKA s příchutí vanilka nebo čokoláda. Novinkou je pudink z kozího mléka., tvarohové pomazánky s příchutí pažitka, česnek a kapie. Pro zájemce máme i kefír, zakysané mléko z tibetské houby, kozí syrovátku. Velmi žádaný je i jogurt z kozího mléka, který je dodáván bez zahuštění sušeným kravským mlékem, jak je zvykem u jiných farem, a je tudíž vhodný pro alergiky.

Zvířata jsou chována celoročně venku ve zdravém prostředí a jsou pod stálým veterinárním dozorem.

Naše farma se řídí heslem: „Naše kozenky dýchají hanácký vzduch, pijí hanáckou vodu a žerou hanáckou travu, takže bychom si měli vážit potravin, které jsou vyráběny tady v našem regionu, na naší Hané, a zároveň si také vážit těch našich bílých kozenek, už jich tady moc nezbývá.“

Ocenění čerstvého kozího sýru ROZÁNEK titulem Výrobek Olomouckého kraje si velmi vážím, je to nejen ocenění kvalitní potraviny, ale i uznání naší snahy o produkci zdravých regionálních potravin a jejich propagaci, a o prezentaci našeho regionu.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Kozí farma ROZINKA – Jarmila Zelenská	Přírodní kozí sýr ROZÁNEK	Výrobek Olomouckého kraje 2013

PEKAŘSKÉ VÝROBKY



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Hana Kuželová

Sadová 31

783 36 Křelov-Břuchotín

tel.: 775 133 753

hankapernikarka@seznam.cz

BÍLE ZDOBENÝ DEKORATIVNÍ PERNÍK

V domácí výrobě paní Kuželové vznikají perníčky všech možných tvarů, velikostí a motivů, vhodné k jakékoliv příležitosti. Paní Hana Kuželová z Křelova se zabývá výrobou bíle zdobeného dekorativního perníku. V její domácí výrobě vznikají perníčky všech možných tvarů, velikostí a motivů, vhodné k jakékoliv příležitosti.

Ať už se jedná o motivy zvířátek a hraček pro děti, srdíček pro zamilované nebo perníčky s motivy svátků během celého roku. Výrobky paní Kuželové si můžete objednat na zakázku, ale převážně je sama jezdí prodávat na řemeslné jarmarky v blízkém i vzdáleném okolí. Zde vám přímo na místě paní Kuželová předvede zdobení perníčků, takže máte jedinečnou možnost se seznámit s postupem a technikou její práce.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zdeněk Grňa

Lesní 382

751 14 Dřevohostice

tel.: 602 735 405

zdgrna@volny.cz

www.cukrarna.wgz.cz

SVATEBNÍ KOLÁČKY

„Nic nechutná víc jak zákusky, dorty a koláče od Grňů z Dřevohostic.“

Nabízíme svatební koláčky s náplní tvarohovou, ořechovou, makovou, povídkovou. Koláčky pečeme z vysoce kvalitních surovin, podle ověřené tradiční receptury.



HANÁCKÉ PEČIVO



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekárna Přílepy s. r. o.
Přílepy 150
769 01 Přílepy
tel.: 734 432 575
vedouci@pekarnapriplepy.eu
info@pekarnapriplepy.eu
www.pekarnapriplepy.eu

PEČIVO Z PŘÍKAZ

Pekařství SODARO v Příkazech nabízí pečivo podle tradičních receptur z kvalitních surovin.

Pekařství s názvem SODARO otevřela Soňa Melichová ve svém domě v Příkazech v roce 1991. V malé pekárně dnes zaměstnává osm lidí a zbožím zavazí olomoucký okres. „Naše výrobky si kupují lidé například v Bouzově, Litovli, v sousedních vesnicích, také v Olomouci. Dodáváme i do několika škol a domovů důchodců v regionu. Při pečení dbáme hlavně na kvalitu, a proto používáme i kvalitní suroviny. Vše děláme ručně a co je hlavní, všechno, co upečeme, se už za pár hodin dostane do expedice. Také tím se lišíme od supermarketů,“ říká majitelka.



KONTAKT NA VÝROBCE:

SODARO – Soňa Melichová
Soňa Melichová
Příkazy 167
783 33 Příkazy
tel.: 776 667 610
pekarna.prikazy@seznam.cz



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Eva Luljaková
Novosady 169
751 14 Dřevohostice
tel.: 722 936 317
evalul@seznam.cz

ZDOBENÝ MEDOVÝ PERNÍK

Perníčky paní Luljakové jsou zdobené bílou či barevnou, popřípadě čokoládovou polevou a jsou zdravou pochoutkou nejen pro děti. Žitná mouka, pravý včelí med, čerstvá vejce a máslo s kořením dávají perníku vůni a dobrou chuť. Vizually je perník přitažlivý i svým precizně vypracovaným dekorem. Obdarování si často perníček vystaví jako památku. Mnohé perníčky jsou originální i co do tvaru, neboť jsou vykrajovány z forem vytvořených podle vlastního návrhu.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Dagmar Holúbková
Lužice 53
785 01 Šternberk
medarka1@seznam.cz

MEDOVÉ PLACKY

PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY Z MEZICE

Pekárna a cukrárna Mezice je rodinná firma s více než 45letou tradicí. Cukrárnu založila moje babička Svatava Papicová, která v současné době předává své zkušenosti mně a tím utváří již 3. generaci cukrářů v naší rodině.

V naší cukrárně pečeme z kvalitních surovin dle tradičních receptů a zásadně nepoužíváme žádné zlepšující přípravky. Do našeho sortimentu patří krémové zákusky tradiční i méně známé, čajové pečivo, všemožné dorty včetně svatebních, také pravé hanácké koláče plněné tvarohem a rozinkami, štrúdlý, sladké i slané pečivo z kynutého, mrkvového či lístkového těsta, různé moučníky a další. Přijímáme objednávky na oslavy, svatby i jiné příležitosti a naše produkty můžete zakoupit i v regionálních potravinách v Olomouci.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Svatava Papicová
Cukrářství a pekařství Mezice
 Mezice 15
 783 32 Mezice
 tel.: 585 967 590, 777 366 747
 tokva@email.cz
www.zakusky-mezice.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Svatava Papicová Cukrářství a pekařství Mezice	Koláč hanácký	Regionální potravina 2012



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekárna Potštát
Partutovice 106
753 01 Partutovice
tel.: 581 625 331
pekarnafojtik@seznam.cz

POTŠTÁTSKÝ CHLÉB

Výroba pekárenského zboží byla v pekárně Potštát zahájena v roce 1995. Pekárna začala své zboží uvádět na trh pod názvem výrobky Potštátské domácí pekárny. O zboží byl velký zájem, a proto jsme byli nuceni provoz rozšířit a to zakoupením uzavřené pekárny v Odrách. Po rekonstrukci byla pekárna v Odrách v roce 2000 znovu otevřena. Pekárna Potštát zavází obchody na Hranicku, pekárna Odry pak region Oderský. V obou pekárnách pečeme stejný chléb pšenično-žitný, to znamená, že 55 % je mouka pšeničná a 45 % mouka žitná. Chleby pečeme o velikosti 0,6, 0,9, a 1,1 kg ve tvaru večky a 0,9 kg i ve tvaru kulatém. Rovněž je možno koupit toto zboží krájené. Kromě chleba pečeme veškerý sortiment pečiva. O získání regionální značky, jsme však žádali pouze u chleba Potštátského, neboť pekárna Odry má sídlo v jiném regionu. V současné době obě pekárny uvádějí na trh své zboží pod hlavičkou.



TEPLICKÉ PECÁKY A SVATEBNÍ KOLÁČKY

Pekařskou výrobou se naše firma úspěšně zabývá od roku 1992. Jde o ryze českou firmu bez účasti zahraničního kapitálu, jejímž vlastníkem je fyzická osoba. Naše výrobky vycházejí z tradičního českého pekařského řemesla. Snažíme se vytvářet lahodné pečivo zajímavé chuti i vzhledu, přičemž nejvyšším hodnocením kvality naší práce je spokojenost našich zákazníků.

Naše pekárna garantuje svým zákazníkům vysokou kvalitu svých produktů, především přísným dodržováním přesných pravidel a kritérií při jejich výrobě. U nás je vždy zaručena vysoká kvalita všech surovin a správný výběr a kvalita použitých koření.

Teplické pecáky, tzv. Valašské frgály, vyrábíme podle tradičního rodinného receptu z kvalitních čerstvých surovin, bez emulgátorů a dochucovadel. I tak jsou velmi chutné s dlouhou dobou trvanlivosti a prvotřídní kvality. Naše svatební koláčky obsahují stejné suroviny jako pecáky, ale vyrábíme je jiným postupem. Pečeme koláčky hruškové, tvarohové, povidlové, makové a ořchové.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Teplická pekárna – Libor Mrkva

Teplice nad Bečvou 36

753 01 Teplice nad Bečvou

tel.: 581 601 504

tel.: 608 449 248

gastpro@seznam.cz

www.gastpropekarna.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Teplická pekárna – Libor Mrkva	Pecáky	Výrobek Olomouckého kraje 2013



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

WELLART, v. o. s. Hranice

Pernštejnské nám. 737

753 01 Hranice

tel.: +420 581 607 174

tel.: +420 581 601 108

fax: +420 581 607 174

wellart@wellart.eu

HRANICKÝ WELLARTŮV CHLÉB A DALŠÍ PEČIVO

Vyrábíme chléb tradičním způsobem od roku 1991, dle receptů našich předků. Ve výrobě touto technologií jsme pokračovatelem původních majitelů pekárny, kteří zde pekli již v 2 polovině 19. století. Tradiční způsob výroby chleba tkví v jeho 3 stupňovém kvašení. Než je chléb upečený uběhne až 20 hodin, toto není v současné době standardní postup. Chléb i ostatní pečivo vyrábíme z převážné většiny ruční prací, která tvoří až 95 % výrobního postupu.

Chléb hranický pšenično-žitný Wellart – 1200 g je chléb pro zdravou výživu – je vyráběn tradicemi ověřenou technologií třístupňového vedení žitných kvasů. Chléb WELLART je ručně válený.

Chléb hranický vícezrnný Slunce je vyráběn stejnou technologií jako předchozí a dále je obohacený výživovými látkami s obsahem slunečnicových semínek.

Škvarkový pagáč je typický krajový výrobek, jeho chuťové vlastnosti, trvanlivost a vůně příznivě ovlivňuje vysoký podíl vepřových škvarků a sádla od místního certifikovaného výrobce z Řeznictví Kubeša. Špalíčky jsou trvanlivým výrobkem s vysokým podílem ruční práce.



PARTUTOVSKÉ DOMÁČÍ CUKROVÍ A PARTUTOVICKÁ BRAMBOROVÁ BÁBOVKA

Výrobky: ořechová mušle, bílkové řezy s mokka krémem, slepované ořechové rohlíčky, vanilkové rohlíčky, ovocný košíček s pudingovým krémem, linecké kytičky, medovo žlutkové kostky, dortíčky s mandlí nebo vlašským ořechem, kokosové řezy, domácí máslová trubička, pařížské rohlíčky. Suroviny, které pro výrobu svého cukroví a bramborové bábovky, pochází z převážné části z místních produktů, nejsou-li z regionu, jedná se většinou o dochucovadla. Při výrobě používáme tradiční postupy a výroba cukroví a bábovky je 100% ruční práce. Cukroví je připravováno dle tradičních místních receptů. Recept na bramborovou bábovku je vlastním receptem, jež vznikl díky tomu, že členové družstva chtěli využít plodinu, kterou již tradičně pěstují.

Partutovická bramborová bábovka, Partutovské domácí cukroví

Začali jsme péct Partutovickou bramborovou bábovku a Partutovské domácí cukroví. Ukázalo se, že naše výrobky jsou nejen pěkné na pohled, ale především chutné a kvalitní.“ říká Ing. František Maršálek, předseda družstva. Bramborová bábovka byla spolu s dalšími 7 výrobky oceněna titulem „Regionální potravina Olomouckého kraje“ a domácí cukroví spolu s dalšími 14 výrobky oceněno titulem Výrobek Olomouckého kraje®. Následně na podzim loňského roku byla bábovka i cukroví ještě oceněna Certifikátem - ochrannou známkou – MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zemědělské družstvo Partutovice

Partutovice 105
753 01 Partutovice
tel.: 581 625 273
tel.: 777 710 451
zdpartutovice@seznam.cz
remesovazd@seznam.cz
www.zdpartutovice.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Zemědělské družstvo Partutovice	Partutovická bramborová bábovka	Regionální potravina 2013
Zemědělské družstvo Partutovice	Partutovské domácí cukroví	Výrobek Olomouckého kraje 2013



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ivana Boráková
Oskava 177
788 01 Oskava

Kontaktní osoba:

Ivana Boráková
tel.: +420 723 767 536
i.borakova@centrum.cz

UMĚLECKY ZDOBENÉ MEDOVÉ PERNÍČKY Z OSKAVY

Řemeslo s tradicí v Oskavě vonící, perníčky medové, krajkami zdobené.

Co je na nich lákavé? Ručně vyrobené, chuťově dokonalé. Zdobení je precizní, nesetkají se s nepřízní. Na poutích se prodávají, spoustu pochval dostávají. Jsou raz dva hotové a ceny, ty jsou lidové! Perníčky pečú už více jak 20 let. Nejdříve to byl můj koníček a v posledních letech i má práce. Perníčky jsou bez konzervačních látek s velkým podílem medu. Snažím se mít svůj charakteristický rukopis. Zdobím bílou polevou a jemnou krajkovou technikou. Zákazníka většinou upoutá mřížka, která překrývá vykrojené okénko v perníku a po zaschnutí drží v prostoru jako naškrobená záclonka.

Pečú perníčky k nejrůznějším příležitostem a dle požadavků zákazníků.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekařství Šimbera, s. r. o.
Libina 209
788 05

Kontaktní osoba:

Helena Kubíková
tel.: +420 583 233 482
tel.: +420 731 153 864
pekarnalibina@seznam.cz

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Již dvacet let je v rodinném podniku v Libině vyráběn chléb a pečivo dle stále stejných receptur. Přijďte a ochutnejte vyhlášený ručně vyvalovaný chléb, zdejší koláče a koláčky či lahodné knedlíky s houskami.

Libinský chléb – vynikající pšenično-žitný chléb, který se vyrábí převážně ručním způsobem v gramážích 500 a 1 000 g. Je dodáván také balený krájený.

Koláče a koláčky – různých velikostí s tvarohovou náplní uvnitř, nahoře s ovocem a posypkou.

Houskové knedlíky – vynikající měkký, lehký a pórovitý knedlík s houskami.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Rýmařovská pekárna s. r. o.
Národní 443/26
795 01 Rýmařov
tel.: +420 554 211 459
fax: +420 554 230 122
www.rymarovskapekarna.cz
Ing. Zdeněk Filipčík - jednatel
tel.: +420 773 497 840
Miroslava Švikruková
tel.: +420 773 497 843

KVASOVÝ CHLÉB

V naší pekárně vyrábíme veškerý sortiment ručně (kromě rohlíků, které se vyrábí na zmechanizované lince). Klasický kvasový chléb, který vyrábíme pomocí třístupňového vyvádění kvasů dle původní receptury. Tyto chleby obsahují pouze přírodní suroviny, jsou bez zlepšujících přípravků používaných při běžné výrobě pečiva.

BÍLČICKÝ ZDOBENÝ KOLÁČ

Bílčický zdobený koláč – Ručně zdobený koláč o průměru cca 25 cm. Je zdoben mákem, povidly, hruškami, tvarohem či ořechy.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zdeněk Keclík

783 68 Bílčice 66

tel.: +420 554 745 261

fax: +420 554 745 261

keclik@seznam.cz

STAROMĚSTSKÁ MÁSLOVÁ TRUBIČKA

Výroba máslových trubiček byla započata v r. 1992, kdy jsem byla na mateřské dovolené. Zpočátku jsem pekla trubičky sama v malém množství pro sebe a známé. Poté jsem začala výrobky distribuovat do nedaleké pekárny. Díky stále se zvyšujícímu odbytů byla výroba postupně rozšiřována. Postupem času došlo k vybudování technického zázemí, rozšíření dílen, byli přijati zaměstnanci, zakoupeny automobily na rozvoz. V současné době ve firmě pracuje 28 zaměstnanců, kteří vyrábí ve 2 provozovnách (Staré Město, Branná).

Trubičky jsou vyráběny z listového těsta, plněny bílkovým sněhem a dodávány ve 3 velikostech. Trubička si za celou dobu výroby zachovala svou nezaměnitelnou chuť a kvalitu. Jedinečnost a dobré jméno výrobku je ošetřeno ochrannou známkou.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Olga Gřundělová – firma KREMO

Květná 287

788 32 Staré Město

tel.: 604 235 043



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

UNITA, spol. s r. o.

Bílá Voda u Javorníka 79
790 69 Bílá Voda u Javorníka
tel.: 584 413 211
unita.milan@charita.cz
www.unita.charita.cz

OPLATKY

Obec Bílá Voda se nachází na úpatí Rychlebských hor a je nejsevernější obcí Jesenicka. V roce 1984 zde byla vybudována „hostiárna“, ve které pekly řeholní sestry hostie. Od roku 2001 zde pracují pouze civilní zaměstnanci. Hostie z Bílé Vody stále putují do farností i prodejen po celé republice. Od roku 2004 jsme rozšířili výrobu o lázeňské oplatky.

Vyrábíme mazané nebo spékané lázeňské oplatky a trojhránky s nejrůznějšími příchutěmi (oříškové, kakaové, vanilkové, skořicové, kokosové, sezamové). Při výrobě oplatků nepoužíváme žádné konzervační látky. Výrobky konzervuje vysoká teplota během výrobního procesu.

Oplatky jsou prodávány v charakteristických obalech s vazbou na region – např. Jesenické oplatky, Priessnitzovy oplatky, lázeňské oplatky Karlova Studánka, Lipová Lázně, zimní oplatky z Jeseníků, Oplatky z Rychlebských hor atd.



IRENČINA BUCHTIČKA POVIDLOVÁ

Firma Jelínek Lahůdky z Hané s. r. o. vznikla v roce 1999. Společnost se zabývá výrobou a prodejem výrobků studené a teplé kuchyně. Od roku 2001 provozujeme obchod s potravinami a pultový prodej masa, uzeniny a výrobků teplé i studené kuchyně v bývalé Jednotě v Určicích.

Firma se stále rozrůstá, ve výrobě zaměstnáváme pracovníky převážně z Určic a blízkého okolí. Vyrábíme různé druhy salátů, pomazánek, obložené chlebíčky, jednohubky, obložené talíře, mísy, bagety, bulky, řadu aspikových výrobků. Z teplé kuchyně lahůdkovou tlačenkou, teplou sekanou, dršťkovou polévku, smažené řízky, knedlíky apod.. S některými našimi výrobky se můžete setkat v kantýnách a prodejnách v krajích Olomoucký, Zlínský, Jihomoravský, Moravskoslezský. Rozvoz provádíme pěti chladírenskými auty.

Veškeré naše výrobky jsou vyráběny podle vlastních receptů neobsahují žádné konzervační látky, na prodloužení trvanlivosti používáme přírodní stabilizátory.

Naše suroviny jsou z 90 % českého původu. Zásadou naší firmy je kvalitní surovina a tím i hodnotný a kvalitní výrobek.

Na Vaše přání jsme schopni zajistit veškeré občerstvení na jakoukoliv oslavu, raut či podnikový večírek. Výrobky rádi dovezeme na místo určení. Veškeré výrobky, které Vám dodáváme jsou vyráběny podle vlastních domácích receptů.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Jelínek lahůdky z Hané s. r. o.

Určice 143 798 04

tel.: 582 335 983

fax: 582 357 869

mobil: 777 750 367, 777 750 340

lahudkyzhane@volny.cz

www.mujweb.cz/lahudkyzhane



PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

DOMAPEK, s. r. o.

6. května 248

783 14 Bohuňovice

tel.: 585 389 358

fax: 585 389 358

domapek@email.cz

www.domapek.cz



ČTVEREČEK TVAROHOVÝ

Domácí pekárna leží v obci Bohuňovice, přibližně 10 km od hanácké metropole Olomouce a 7 km od města Šternberka. Provoz jsme zahájili v prosinci roku 1991 a pro své výrobky máme registrovanou ochrannou známku „DOMAPEK“ včetně loga. Čerstvé pečivo dodáváme denně středním i menším obchodníkům v Olomouckém regionu v okruhu cca 20 km. Pečivo vyrábíme podle tradičních receptur s využitím moderních technologií a prvotřídních surovin. Nabízíme široký sortiment chlebů (chléb žitno-pšeničný, finský, rýžový, vícezrnný, svačinový, toustový), ručně vyráběných koláčů (chodský, svatební, makový hřeben, tvarohový čtvereček, pudingový šnek atd.) a jiných druhů výrobků (vánočky, rohlíky, mazance, večky, pletýnky, bulky, záviny, dalamánky, raženky, tyčky atd.). Dále vyrábíme produkty zdravé výživy (rýžový chléb, vícezrnný rohlík, grahamový rohlík atd.), zákazkové výrobky (koláče různých velikostí, hmotností a zdobení) a nově vyrábíme i rautové výrobky (mini dalamánky, slaninové rolky, mini koláče atd.) vhodné zejména pro rauty, oslavy, svatby a jiné speciální příležitosti. Celkem od nás můžete vyzkoušet přes 130 druhů výrobků, na jejichž přípravě a distribuci se podílí 37 lidí.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
DOMAPEK, s. r. o.	Čtvereček tvarohový	Výrobek OK 2012
DOMAPEK, s. r. o.	Chléb „Bohuňovický“ s pohankou a dýňovým semínkem.	Výrobek OK 2011

ŠNEK SE SÝROVOU NÁPLNÍ 50 g, TWISTER CIBULOVÝ

Společnost Pekárna Racek, s. r. o. byla založena v roce 1994 pod názvem Mader a synové. Jedná se o mezinárodní rodinnou společnost s významným podílem Mlýnu Kojetín. Společnost od roku 1998 provozuje pekárnu Racek v Přerově, která je nástupcem původního rodinného podniku založeného již v roce 1898.

Pekárna udržuje široký sortiment výrobků. Základem je výroba na automatizovaných linkách doplněna o široký sortiment jemného pečiva a speciálních výrobků vyráběných klasickým ručním způsobem.

Od počátku bylo pro firmu hlavní prioritou zajištění špičkové kvality výrobků a služeb pro odběratele. Pekárna zavedla jako jedna z prvních samostatných pekáren v republice systém řízení jakosti ISO 9002 certifikovaný mnichovskou firmou TUV již na konci roku 1998 a následně systém HACCP. Jejich dodržování se stalo pro všechny zaměstnance naprostou samozřejmostí a pekárně to pomohlo zařadit se mezi nejlepší výrobce v republice. Pekárna udržuje široký sortiment výrobků. Základem je výroba na automatizovaných linkách doplněna o široký sortiment jemného pečiva a speciálních výrobků vyráběných klasickým ručním způsobem.

PEKAŘSKÉ VÝROBKÝ

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekárna Racek, s. r. o.

Gen. Štefánika 185/38

750 02 Přerov I-Město

www.pekarnaracek.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Mader a synové	Twister cibulový	Výrobek OK 2014
Mader a synové	Šnek se sýrovou náplní 50 g	Výrobek OK 2012
Mader a synové	Hanácký závin s makovou náplní 360 g	Výrobek OK 2009
Mader a synové	Chléb Vašek 750 g	Výrobek OK 2007
Mader a synové	Koláček svatební s tvarohovou náplní	Výrobek OK 2005

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Miroslav Kráčmar

Bělkovice – Laštany 248

783 16

mobil: +420 739 033 189

kracmarovi.g6@seznam.cz

www.kracmarovi.g6.cz



JABLKOVÁ MISKA

Firma cukrárna „JARKA“ byla založena začátkem roku 1993 paní Jaroslavou Kráčmarovou. Jsme malá firma rodinného typu. Specializujeme se nejen na klasickou cukrářskou výrobu, ale pečeme i koláče, čajové pečivo, vánoční cukroví, dorty a další zajímavé výrobky dle nejnovějších receptur a trendů. Proto se nám daří udržet se na trhu.

Naším motem je „Lepší pochvala od zákazníka než tisíc korun v dlani.“

Odměnou pro nás jsou spokojení zákazníci, kteří se k nám rádi vrací, ale i ocenění od Agrární komory Olomouckého kraje. V roce 2009 nám byl udělen Certifikát za top výrobek „Řez KARIBIK“ s právem užívat označení „výrobek OK 2009“.

V roce 2013 nám bylo uděleno ocenění „Výrobek Olomouckého kraje 2013“, s právem užívat označení „Výrobek OK 2013“ za výrobek Jablková miska. Jedná se o křehký koláč z lineckého těsta, který se vytlačuje formičkou a následně plní jablkovým kompotem.

KONTAKT NA VÝROBCE:

PAULLA, s. r. o.

Náměstí T. G. Masaryka 94

751 31 Lipník nad Bečvou

tel.: 581 773 832

mobil: 720 742 050

paulla11@centrum.cz



VĚTRNÍK / CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ CUKROVINEK, CHLÉB PŠENIČNOŽITNÝ

PAULLA je pekárna rodinného typu. Datuje svůj vznik v roce 1992. Veškerý sortiment je vlastní výroby. Specializuje se na pečivo, koláčky, rohlíky, chleby, houskové a bramborové knedlíky, cukrářské výrobky. Firma provozuje také výrobu studené kuchyně.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Paulla, s. r. o	Větrník	Regionální potravina 2014
Paulla, s. r. o	Srdíčko s křenovou pomazánkou	Výrobek OK 2013
Paulla, s. r. o	Chléb pšeničnožitný	Výrobek OK 2012

TWISTER CIBULOVÝ

Společnost Pekárna Racek, s. r. o. byla založena v roce 1994 pod názvem Mader a synové. Jedná se o rodinnou společnost s významným podílem Mlýnu Kojetín. Společnost od roku 1998 provozuje pekárnu Racek v Přerově, která je nástupcem původního rodinného podniku založeného již v roce 1898.

Pekárna Racek patří mezi středně velké a výkonné pekárny se 190-ti zaměstnanci. Základem je výroba na automatizovaných linkách doplněna o široký sortiment jemného pečiva a speciálních výrobků vyráběných klasickým ručním způsobem.

V rámci bezpečné a hygienické výroby potravin získala pekárna v r. 1998, jako teprve druhá v celé ČR, certifikát systému managementu kvality ISO. Dále je držitelem certifikátu systému managementu kritických bodů HACCP a od r. 2013 certifikátu pro systém bezpečnosti potravin FSSC 22000:2011. Dodržování zásad těchto mezinárodních standardů je pro všechny zaměstnance naprostou samozřejmostí a pekárny to pomohlo zařadit se mezi nejlepší výrobce v republice.

Pekárna působí v regionu okresu Přerov a okrajových částech přilehlých okresů. Její výrobky jsou známy svou stabilně vysokou kvalitou. Např. klasický konzumní chléb je dvojnásobným vítězem národní soutěže o Chléb roku. Řemeslný chléb „Vašek“ tuto soutěž vyhrál v r. 2011. Oba chleby patří svou stabilitou a vysokou kvalitou za posledních 20 let mezi absolutní špičku v ČR. Obdobné je to u výrobků z běžného i jemného pečiva, které byly oceněny jako „Výrobek OK“ už několikrát, v roce 2005 Koláček svatební s tvarohovou náplní, v roce 2007 Chléb Vašek, v roce 2009 Hanácký závin s makovou náplní a v roce 2012 Šnek se sýrovou náplní. V letošním roce se nám podařilo získat ocenění „Výrobek Olomouckého kraje“ za Twister cibulový. Jedná se o slaný výrobek z plundrového těsta ochucený restovanou cibulí, posypaný sezamovým a lněným semínkem.

Výrobky Pekárny Racek najdete na pultech cca 400 prodejen v uvedeném regionu a především v 18-ti vlastních podnikových prodejnách v Přerově a okolí.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekárna Racek, s. r. o.

Gen. Štefánika 185/38

750 02, Přerov I – Město

tel.: 581 297 200

obchodni@pekarnaracek.cz

www.pekarnaracek.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Pekárna Racek, s. r. o.	Twister cibulový	Výrobek Olomouckého kraje 2014
Pekárna Racek, s. r. o.	Šnek se sýrovou náplní 50 g	Výrobek Olomouckého kraje 2012

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekařství Leština s. r. o.

7. května 4, 789 71 Leština

tel.: 583 411 295

lestinska@centrum.cz



CHLÉB LEŠTINSKÝ SPECIÁL 900 g / PEKAŘSKÉ VÝROBKY VČ. TĚSTOVIN, CELOŽITNÁ RUSTIKÁLNÍ BULKA 100 g

Pekařství Leština s. r. o. patří od svého vzniku k výrobcům nabízejícím svým zákazníkům klasickou pekařskou výrobu. Tradiční ruční výroba umožňuje variabilitu v technologických postupech a složeních výrobků. Těto výhody využíváme hlavně při vývoji nových receptur, jež jsou podloženy kombinací klasické technologie společně s nejmodernějšími trendy racionální výživy.

Tak vzniká řada výrobků, mezi něž patří i celožitná rustikální bulka obsahující směs bobtnavých žitných kukuřičných, bramborových mouk, sušené mléko a vlákninu. Specifická je především nadstandardním podílem žitné mouky (90 %) a žitného přírodního kvasu.

Široké spektrum výroby, včetně sortimentu bio a produktů určených pro diabetiky se chystáme rozšířit o bezpečnou řadu pekařského sortimentu, která je vyhledávána v poslední době nejen celiaky.

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekařství MaM, s. r. o.

Žitná 22

796 04 Prostějov 4

tel.: 582 364 028

m.makovec@mampekarsvi.cz

www.pekarna-prostějov.cz



MALINOVÁ ŠPIČKA

Myšlenka zřídit si malou pekárnu, vznikla počátkem roku 1991. Už v říjnu téhož roku jsme zahájili provoz v nové pekárně vybudované zčásti rekonstrukcí a zčásti přístavbou domu v okrajové části Prostějova – Domamyslicích. Pekařství MaM s. r. o. byla první pekárna v okrese Prostějov.

V současné době vede společnost již druhá generace rodiny Makovců. Pekárna se rozrostla o cukrárnu a malou výrobu lahůdek. Od roku 2007 je pekárna převedena na společnost s ručením omezeným.

Vyrábíme 150 druhů pečiva. Držíme se aktuálních výrobních trendů a proto do našeho sortimentu patří ryze domácí sladké pečivo z másla a mléka, které jsou vyráběny podle starých receptů. Soustředíme se na výrobu výrobků, které neobsahují přidané látky (konzervanty, umělé barviva, sladidla a glutamát) a také na výrobky zdravé výživy.

Ruční výroba pečiva, prvotřídní suroviny převážně českého původu bez chemických přísad a potravinářských náhražek a tradiční receptury. Poctivé pekařské řemeslo jako za času našich dědů a pradědů. To je charakteristika Pekařství MaM, s. r. o.

Pečivo z naší pekárny vozíme do našich prodejen, které jsou v Prostějově a Olomouci. Zde můžete ochutnat většinu z našeho sortimentu.

Naše pečivo zavážíme i do soukromých prodejen v okresech Kroměříž, Přerov, Olomouc, Prostějov a Vyškov.

TVARUŽKOVÁ ROLÁDA, TVARUŽKOVÁ KORUNKA

Poštulkovy tvaružkové moučníky jsou originální slanou pochoutkou, kterou v Lošticích připravují podle rodinné receptury již od roku 2009. Základem je domácí listové těsto a jemná tvaružková pěna. Vysoký podíl ruční práce zaručuje kvalitu a jedinečnost každého z moučníků. Moučníky se tváří sladce, ale chutnají slane, za svou originalitu získaly certifikát „HANÁ regionální produkt“ a značku Regionální potravina za Loštický šáteček, Tvaružkovou roládu a Tvaružkovou korunku.

V našem sortimentu dnes najdete 15 druhů moučníků z Olomouckých tvaružků. Všechny se tváří jako sladké zákusky, ale skutečně chutnají slane. Základem je převážně překládané listové těsto, které vyrábíme z hladké mouky a kvalitního másla. Výjimku tvoří rolády a řezy ze slaneého piškotového těsta. Lokše je z bramborového těsta a štrůdl z tukového těsta. Snažíme se nekombinovat příliš mnoho chutí a koření používáme zcela vyjimečně. Slaná chuť tvaružků se skvěle snoubí s tradičními ingrediencemi – biopovidly, ořechy, perníkem, mandlemi, šunkou, křenem, čenekem nebo špenátem. Tvaružkové moučníky doporučujeme především k vínu nebo pivu a jsou ideálním zpestřením rodinných oslav, rautů nebo svateb.

Na té naší Hané, máme bochte slane.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Zbyněk Poštulka – Tvaružková cukrárna

Komenského 325

789 83 Loštice

tel.: 583 445 062

tel.: 732 606 713

info@tvaruzkovacukrarna.cz

www.tvaruzkovacukrarna.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Zbyněk Poštulka – Tvaružková cukrárna	Tvaružková korunka	Regionální potravina 2013
Zbyněk Poštulka – Tvaružková cukrárna	Tvaružková roláda	Regionální potravina 2012
Zbyněk Poštulka – Tvaružková cukrárna	Loštický šáteček	Regionální potravina 2011

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pekárna Tiefenbach
Komenského 48
750 02 Přerov
mobil: +420 602 583 373
prerov@pekarna-tiefenbach.cz
www.pekarna-tiefenbach.cz



PŘÁTELSKÝ DORTÍK, POHANKOVÝ CHLÉB

Pekárna Tiefenbach s. r. o. má tradici v přerovském regionu od roku 1880 a při výrobě klade důraz na používání kvalitních čerstvých regionálních a českých surovin.

Historie našeho podniku začíná v roce 1880, kdy Josef Tiefenbach zakoupil malý domek na ulici Ferdinandově, tak se za Rakouska-Uherska jmenovala dnešní Komenská ulice v Přerově. Na místě samém vystavěl pekárnu, kde pracoval sám s manželkou Aloisií. Jak bývalo zvykem měl 7 dětí, z nichž nejstarší syn se vyučil pekařskému řemeslu. Jako čtvrtá generace pekařů Tiefenbachů jsme se s manželkou Jarmilou pocházející z cukrářské rodiny Passingerů pustili znovu do provozování pekárny. Přes veškeré počáteční nesnáze jsme se odhodlali obnovit činnost pekárny za pomoci stávajících pracovníků, jejich zkušeností, ale především s myšlenkou zachování poctivého řemesla spojeného s naším jménem. Postupem času přibývalo zaměstnanců, ubývalo problémů a podnik se úspěšně rozvíjel.

V současné době je podnik propojen se dvěma dceřinými pekárnami, které provozují naše dvě dcery. Sortiment je rozšířen o vlastní cukrářskou výrobu a výrobu studené kuchyně. Obchodní síť obnáší 22 vlastních obchodů v Přerově a Olomouci a více než 80 zaměstnanců. K naším prioritám patří i výukový program pekařských učňů.

Pekárna Tiefenbach je držitelem ocenění Regionální potravina Olomouckého kraje 2011 za chléb ZUBR, a ocenění Výrobek Olomouckého kraje 2013 za „přátelský dortík“.

Motto pekárny: „Za 130 let bychom o pekařině mohli něco vědět“.

ČOKOLÁDOVÉ POHLAZENÍ, PRADĚDŮV ČOKO-MLS, SVATEBNÍ CUKROVÍ Z NOVÉHO MALÍNA

Rodinná cukrárna manželů Jaroslava a Zdeňky Zendulkových zahájila svou cukrářskou výrobu již v roce 1992. Na zakázku je možno objednat svatební, narozeninové i ovocné dorty, drobné cukroví, svatební koláče, rolády a další cukrářské výrobky. Výroba se specializuje také na modelaci marcipánu. „Pro veřejnost pořádáme pravidelně kurzy modelace marcipánu“, prozradila majitelka cukrárny Zdeňka Zendulková.

Když v roce 1992 zakládali manželé Zendulkovi cukrárnu a výrobu Karamel, neměli prakticky žádné zkušenosti s touto činností. Během následujících let vyučili několik desítek mladých cukrářských učňů, někteří z nich již vlastní svoje výroby či pracují jako cukráři nejen v České republice, ale i v zahraničí. Budova, ve které se cukrárna nachází, byla zcela zrekonstruována ze starého rodinného domu. Rekonstrukce trvala téměř dva roky.

Výroba se specializuje na marcipánové figurky a ozdoby, které se rozvážejí téměř po celé České republice a výrobu svatebních dortů. Drobné cukroví se vyrábí ručně, více jak 80 druhů. Zajímavostí této provozovny je prodej cukroví na kusy, nikoliv na kila. „Na starých receptech po babičce jsem založila svou cukrárnu. Používáme výhradně máslo a čerstvá vejce z blízkého chovu,“ zdůrazňuje majitelka Karamelu. Ke kvalitním a chutným zákuskům patří kvalitní suroviny. Zakázali jsme si používat chemické konzervanty. Naší prioritou je spokojenost zákazníka.

Barevnost výrobků přizpůsobujeme dle přání zákazníka (dle svatební kytice, tabule, aj.). Každá zakázka je originální.

„Snažíme se vyjít zákazníkovi maximálně vstříc“, prozradila majitelka cukrárny. „Máme tu například pána, který k nám chodí už patnáct let a letos chtěl bezlepkové cukroví. Vyšli jsme mu maximálně vstříc, i když je cena samozřejmě vyšší.“

Našeho ocenění, které jsme získali, si velmi vážíme. Po 22. letech našeho podnikání je to ocenění za naši poctivou práci v oboru cukrářství. Jeho získáním došlo k rozšíření okruhu našich zákazníků. V každém případě, je to zavazující, ale také současně motivující k naší další práci

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

KONTAKT NA VÝROBCE:

KARAMEL a spol.
Jaroslav a Zdeňka Zendulkovi
 Nový Malín 50, 78803
 mobil: +420 732 349 093
 karamel@unicovsko.cz
 www.karamel.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
KARAMEL a spol., Jaroslav a Zdeňka Zendulkovi	Čokoládové pohlazení	Výrobek Olomouckého kraje 2014
KARAMEL a spol., Jaroslav a Zdeňka Zendulkovi	Pradědův Čoko-mls	Regionální potravina 2013
KARAMEL a spol., Jaroslav a Zdeňka Zendulkovi	Svatební cukroví z Nového Malína	Výrobek Olomouckého kraje 2013

OVOCE, ZELENINA



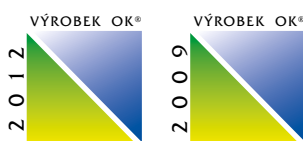
OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

Hospodářské družstvo Určice – družstvo

Ing. Cetkovský Josef, Bc. Melka Pavel
Určice 463
798 04 Určice
tel.: 582 302 244, 603 852 086,
604 244 344
hdurcice@c-box.cz
www.hdurcice.cz



JABLKA

Hospodářské družstvo Určice je družstvo vlastníků, které vzniklo transformací z původního JZD. Družstvo hospodaří na okraji Hanácké nížiny a úpatí Dražanské vrchoviny jižně od Prostějova (cca 7 km) v nadmořské výšce 220–530 m. Průměrné srážky zde dosahují 550 mm a průměrná teplota se pohybuje mezi 9 °C.

Katastr Hospodářského družstva se skládá z obcí Určice, Dětkovice, Seloutky, Alojzov a Vranovice – Kelčice. Celková rozloha zemědělské půdy činí 1931 ha, z toho orné 1792 ha, sady 84 ha a 55 ha louky. Výroba se rozděluje na zemědělskou, která je rozčleněna do tří úseků (rostlinná, živočišná a sady) a nezemědělskou (stavba).

Hlavním ovocným druhem jsou jabloně (70 ha), dále pěstujeme višně (5 ha), švestky (4 ha) a hrušně (2,5 ha). Sklizená jablka skladujeme pomocí technologie ULO ve skladě s kapacitou 1 100 tun, což umožňuje prodej čerstvého ovoce téměř do nové sklizně. Jablka jsou po vyřídění na třídící lince expedována do obchodů, škol, školek a zároveň probíhá prodej drobným zákazníkům i obchodníkům přímo na prodejně ve skladu. Náš podnik je členem OUMS, SISPO a odbytového družstva CZ-fruit, prostřednictvím kterého probíhá veškerý prodej. Jsme držitelem certifikátů ISO 9001:2009 a Global GAP.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Hospodářské družstvo Určice	Jablka Gloster	Výrobek OK 2012
Hospodářské družstvo Určice	Jablka Jonagold	Výrobek OK 2009
Hospodářské družstvo Určice	Jablko konzumní MELROSE	Regionální potravina 2011



JABLKA

Společnost TAGROS a. s. byla založena v roce 1995. Sídlo společnosti je v Troubelicích, okres Olomouc. Ve svém podnikání se zaměřujeme na zemědělskou prvovýrobu, ovocnářství, provoz restaurace a veřejného stravování, dřevovýroby a dalších služeb. Jabloňové sady pěstujeme na více jak 50 ha. Díky příznivým klimatickým podmínkám v oblasti, vhodné struktuře půd a jihovýchodní poloze sklízíme v našich sadech ovoce nadprůměrně vybarvené s vynikajícími chuťovými vlastnostmi. Díky širokému sortimentu nejméně 14 odrůd jsme schopni uspokojit požadavky i těch největších gurmánů.

Zejména z těchto důvodů se snažíme co největší část produkce nabídnout zákazníkům v naší podnikové prodejně přímo na farmě v Troubelicích. Sortiment odrůd: Spencer, Melrose, Gloster, Idared, Jonagold, Florina, Fuji, Rubín.

OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

TAGROS, a. s.

Ing. Bohuslav Nevěřil

Troubelice 24

783 83 Troubelice

tel.: 585 032 077

tagros@tagros.cz

www.tagros.cz



OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

Josef Hýbl
Dětkovice 93
798 04 Dětkovice
tel.: 724 185 050
pethyb@seznam.cz

BRAMBORY Z DÍLŮ DĚTKOVICE

Od dětství jsem vyrůstal v zemědělství. Otec mi vždycky říkával: „Když ošídíš to, co zaseješ nebo zasadíš, nikdy úrody nedosáhneš.“ To, že v zemědělství se nic neošídí, platí zejména u pěstování brambor. Po vrácení pozemků před 20 roky jsem se rozhodoval, co budu pěstovat. Uvědomil jsem si, že bez brambor to v žádném hospodářství ani domácnosti nejde. Dnešní odrůdy však potřebují řádně vyhnojenou půdu, a to zejména chlěvskou mrvou. Jde to sice vše nahradit umělými hnojivy, ale je to pak poznat na kvalitě a chuti brambor. Brambora může vyrůst i kilová, ale menší je daleko chutnější. Samozřejmě k dobré úrodě nám musí přispět i svým dílem paní matička příroda. Když se to vše spojí dohromady, úspěch je zaručen a o zákazníky pak není nouze.



OVOCE Z ÚSOVSKA

Úsovsko a. s. je tradičním a známým pěstitelem ovoce. V současné době jsou sady vysázeny na ploše 377 hektarů s roční produkcí až 7 700 tun čerstvého ovoce – jablek, hrušek, višní, černého a červeného rybízu.

Úsovsko a. s. je zakládajícím členem odbytového družstva CZ FRUIT, které je držitelem certifikátů ISO 9001:2000 a GLOBALG.A.P. U jmenovitých odrůd v balení máme právo využívat i ochrannou známku Klasa. Každoročně reprezentujeme naše ovoce na výstavách, na podzimní výstavě Flora Olomouc jsme několik let po sobě získali ocenění za expozici. V předvánočním období se už víc než 10 let se účastníme společně dobročinné akce: „České jablko – dobrý skutek“. Celá výroba je od roku 1994 zapojena do Svazu integrovaného systému pěstování ovoce s právem využívání ochranné známky SISPO. Na pěstební činnost navazuje sklad ovoce na 2000 tun s moderními technologiemi skladování ovoce. Díky těmto skladovacím podmínkám jsme schopni udržet jablka v čerstvém stavu na skladě v podstatě celoročně. U sezonního ovoce, jako jsou višně, černý a červený rybíz se naopak snažíme o co nejrychlejší cestu ke konečným zákazníkům.

OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

Úsovsko a.s.

Klopina 33
789 73 Úsov
tel.: 773 799 968
baleckova@usovsko.cz
www.usovsko.cz



OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

Stanislava Zapletalová
Kosmákova 50
750 02 Přerov
tel.: 603 865 166
statek@popluznidvur.cz
www.popluznidvur.cz

BOCHOŘSKÉ SVÁTEČNÍ OKURKY

Nakládané okurky ve sladkokyselém nálevu. Kvalita je dána vlastní zeleninou bez postřiků a chemického hnojení. Jejich originalitou jsou ozdoby vyřezávané z mrkví. Okurky jsou nabízeny v různých objemech.



ZD PARTUTOVICE – BRAMBORY KONZUMNÍ A SADBOVÉ

Do pravého, malého prostoru dole v pravo, bych prosil dát následující text: Brambory? Kdo by neznal brambory z Partutovic. Pěstujeme jak brambory konzumní, tak sadbové. Brambory – po našem – „zemjáky“ s bílou i červenou slupkou, různých varných typů od „A“ do „BC“, tedy brambory vhodné na kaši, hranolky, krokety, salát apod. Brambory sadbové s červenou a bílou slupkou od stupňů „B“ do stupně „E“. Tradiční bramborový den v Partutovicích: vždy 28. října od 8 hodin ráno. Do levého velkého prostoru bych prosil dát – pokud vleze – (případně upravit) následující text: Zemědělské družstvo Partutovice hospodaří na okraji okresu Přerov, v Oderských vrchách na výměře 684 ha zemědělské půdy, z toho 127 ha tvoří TTP. Nadmořská výška v obci se pohybuje mezi 500–600 m n. m. Naše družstvo se zaměřuje na produkci mléka, chováme 210 ks dojnic holštýnského plemene s průměrnou užitkovostí 10 150 kg mléka. V rostlinné výrobě se zaměřujeme na pěstování veškerých obilovin, řepky, trav na semeno, brambor konzumních i sadbových a v neposlední řadě na produkci krmných plodin pro cca 550 kusů skotu. Družstvo je ale také hlavním garantem života na vesnici. Provozujeme jedinou prodejnu smíšeného zboží v obci a stravovací zařízení, které vaří nejen pro zaměstnance ZD, ale také pro děti a žáky z místní Základní a mateřské školy a pro zájemce z řad občanů. Zaměstnanci družstva navíc rozváží obědy starším občanům ve vesnici. Ve stravovacím zařízení též pořádáme různé oslavy a svatby. V roce 2013 ZD svou nabídku rozšířilo o výrobu tradičního domácího cukroví a bramborových bábovek.

OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zemědělské družstvo Partutovice

Partutovice 105
753 01 Partutovice
tel.: 581 625 273
zdpartutovice@seznam.cz
www.zdpartutovice.cz



OVOCE, ZELENINA



KONTAKT NA VÝROBCE:

Bohumil Kučera
U rybníka 29
753 56 Opatovice
tel.: 731 215 595
bohumil.kucera@seznam.cz

BIO OVOCE Z OPATOVIC U HRANIC

Soukromě hospodařím v Opatovicích od roku 1996, na jednom z prvních ekologických sadů založených na Moravě pro produkci ovoce v BIO kvalitě. Pěstuji jablka – odrůdy od nejranějších po pozdně zimní odrůdy, např. Vanda, Rosana, Bláhova reneta, Jonalord, dále slivoně, ořechy, černý jeřáb. Pro ekologické pěstování ovoce je typické používání odrůd ovocných stromů odolných vůči chorobám a škůdcům – staré místní nebo nové odolné odrůdy. Hnojím organickými hnojivy, kompostem a nepoužívám průmyslových hnojiv, pesticidů v ochraně před chorobami a škůdci. V případě potřeby používám biologické ochrany. Pečuji také o druhovou rozmanitost přírody, podporuji vytváření užitečných vztahů v sadu, jako vyvěšování budek pro ptactvo, zakládání květnatých porostů pro opylovače ovocných stromů, pro další hmyz a živočichy, stavím včelí úly v sadu a další). Sám si stromy roubuji a zkouším odrůdy nové, ale především se snažím vracet k odrůdám typickým pro tento region



KONTAKT NA VÝROBCE:

Eduard Kozák
Sady Lučice – Běloutín



SUŠENÁ JABLKA / OVOCE A ZELENINA V ČERSTVÉ NEBO ZPRACOVANÉ FORMĚ

Jedná se o Regionální potravinu 2014.

NÁPOJE



NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ondřej Špunda – Moštárna Mezice

Ondřej Špunda

Náklo 53

783 22 Mezice

tel.: 774 854 611

mostarna@mostarnamezice.cz

www.mostarnamezice.cz



PŘÍRODNÍ OVOCNÉ MOŠTY

Ovocné šťávy jsou bohaté na řadu vitamínů a minerálů, mají velký význam pro zdraví našeho organismu a působí jako antioxidanty. U dospělých se konzumací těchto šťáv snižuje riziko vzniku nemocí srdce, rakoviny a dalších chorob. „Vyrábím přírodní ovocné mošty, a to jablečný mošt, jablečno-rybízový mošt a jablečno-hruškový mošt.“

Výrobky naší moštárny obsahují pouze vlastní nebo místní suroviny, které pocházejí z okolí moštárny. Kromě výrobních procesů (lisování, plnění a čerpání) se vše provádí výhradně ručně.“

Naše moštárna nabízí:

- výrobu a celoroční prodej ovocných moštů
- moštování pro veřejnost
- výkup ovoce

Jablečný mošt vyrábíme bez jakékoliv chemické konzervace a úprav, bez doslazování, ředění vodou, čerání, filtrování a jiných podobných „objevů“ této doby, zkrátka takový mošt, jaký si vyráběla od pradávna skoro každá venkovská domácnost a toho se dosud držíme.

Veškeré ovoce, ze kterého mošt lisujeme pochází převážně z vlastních sadů nebo od okolních pěstitelů ovoce a zeleniny.



SVATOKOPECKÉ PIVO

Již od samého začátku vaříme pivo tradičním způsobem, ze čtyř základních surovin (ječný slad vyrobený převážně z moravského ječmene, upravený chmel, voda a ušlechtilé pivovarské kvasnice). Pivo je nefiltrované a nepasterované, čímž si uchová všechny zdraví prospěšné látky a vitamíny. Pivovar na Svatém Kopečku u Olomouce vznikl v červnu 2009, kdy byla uvařena první domácí „hrncová“ várka, ale komerčním pivovarem, třetím v Olomouci, se stal až 3. 1. 2012. Cesta od domácího vaření k oficiálnímu pivovaru nebyla jednoduchá a ani krátká. Trvala řádově 10 měsíců, ale nakonec jsme svého vytouženého cíle dosáhli.

Nabízíme druhy:

- Svatokopecký Hanibal – světlý ležák
- Svatokopecký J. W. – polotmavý ležák
- Svatokopecký Karel – tmavý speciál

Příležitostně se u nás vaří i další speciální druhy pív, jako jsou např. svrchně kvašená piva. V budoucnosti uvažujeme o výrobě pív, do kterých budou přidávány přírodní přísady, např. koření, bylinky.

NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

Svatokopecké pivo

Ing. Ivo Hrdlička
Krejčího 122/4
779 00 Olomouc – Svatý Kopeček
tel.: 736 626 600
sladek@svatokopeckepivo.cz
www.svatokopeckepivo.cz



NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

Žešovská pálenice s. r. o.
Jan Kleiner
Žešov 132
796 01 Prostějov
tel.: 777 857 543
info@lihovarnictvi.cz
www.lihovarnictvi.cz

OVOCNÉ DESTILÁTY A LIKÉRY

Žešovská pálenice vyrábí velmi jemné a vysoce kvalitní destiláty, slivovici a višňovici, které vynikají charakteristickou vůní a chutí. Dokonale vyzrálé ovoce je pro tyto účely vyhledáváno a sbíráno v těch nejlepších moravských sadech.

Žešovská pálenice s. r. o. je rodinným ovocným lihovarem, který se přes svou nedlouhou historii (byl založen v roce 2002) těší velkému zájmu pěstitelů ovoce z širokého okolí města Prostějova. Vybíráme jen ze zdravých a vyzrálých švestek a višní. Přebíráme je, až zbudou jen ty nejkrásnější. Odpeckujeme je a část pecek ponecháme dle starého rodinného receptu pro zachování chuti. Kvašení je magie – 100 dní kvas pracuje v sudech a během kvasného procesu se musí pečlivě hlídat, pak se nalije do kotle a zatopí se. Moderní rektifikační kolony nám umožňují v jediném procesu získat třikrát destilovanou pálenku a jsou zárukou vysoké kvality konečného produktu.



100% OVOCNÁ A ZELENINOVÁ ŠTÁVA

Naše firma vyrábí 100% šťávy šetrně, tepelně je ošetřuje pasterizací a nepřidává přísady a pomocné látky. Vyrábíme několik druhů moštíku: 100% jablko, jablko a hruška, jablko a červená řepa, jablko a celer, jablko a mrkev, jablko a rybíz, jablko a jahoda, jablko a švestka, jablko a aronie.

Mošty prodáváme v těchto baleních:

- 5 l a 2 l v praktickém obalu BAG-in-BOX
- 0,2 l v kapesním balení „POCKET DRINK“

Čerstvé šťávy vynikají nejen svou lahodnou chutí, ale především vysokým obsahem vitamínů, minerálů, živých enzymů a dalších biologicky významných látek. Pití čerstvě vylisovaných šťáv čistí a detoxikuje organismus, podporuje trávení, snižuje nadváhu, odstraňuje únavu a dodává tělu energii a vitalitu. Konzumací ovocných šťáv snadno doplníte svou denní dávku zdraví a navíc si skvěle pochutnáte. Šťávy neobsahují žádné konzervační látky ani přidaný cukr a zachovává si tak vysoký obsah vlákniny a vitamínů. Štáva je vhodná k výrobě ovocných želé, pudinků, zmrzliny, horkých nápojů, apod. Moštík je lisovaný z vybraných odrůd jablek pro 100 % šťávu a dalšího druhu ovoce nebo zeleniny pro směsný moštík. Je vyráběn v biokvalitě. Naše firma, kterou máme od roku 1990, se začala zabývat výrobou moštíků od roku 2011. Do této doby jsme se věnovali výhradně pěstování a prodejem ovoce. V současné době obhospodařujeme cca 50 ha sadů a naším hlavním produktem jsou jablka a švestky, v menší míře rybíz, hrušky, broskve a kanadské borůvky.

Naše ovoce je pěstováno v programu integrované produkce SISPO a v ekologickém systému BIO. Sklizené ovoce je prodáváno koncovým spotřebitelům v areálu firmy nebo na farmářských trzích, dále je dodáváno velkoobchodům, drobným obchodníkům a část produkce je určena k dalšímu zpracování. Ovoce je skladováno v chlazených boxech s řízenou atmosférou.

Ovocnář a pěstitel Eduard Kozák z Lučic na Hranicku připravuje mošt z jablek čtyř místních pěstitelů klasickou metodou lisování. V závislosti na ročních obdobích a použitých odrůdách se chuť moštu mění, pokaždé je jiná, originální. Vyrábí celkem šest druhů moštů v balení bag-in-box nebo v menším balení dětských pitíček. Mošt je ideální pro děti protože je čistě přírodní, proto jsme se zapojili i do programu Ovoce do škol. V roce 2012 získal také značku Moravská brána.

NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

Eduard Kozák
Sady Lučice – Běloutín
 Lučice 19
 753 64 Běloutín
 tel.: +420 603 371 040
 kozak.eduard@seznam.cz
www.ceskejablko.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Kozák	100% jablečná šťáva	Výrobek OK 2013
Kozák	Moštík jablko 90 % + červený rybíz 10 %	Výrobek OK 2012
Kozák	Sušená jablka	Regionální potravina 2014

NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE: PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ s. r. o.

Pavel Adámek, sládek a spolumajitel
Novosady 164
751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: 608 017 018
tel.: 774 490 768
info@pivovar-lipnik.cz
www.pivovar-lipnik.cz

SVATOVAR ORIGINÁLNÍ LIPNICKÉ PIVO

V lednu 2003 vybudovali varnu o objemu 2 hl. Zpočátku jsme si pivo vyráběli pro svou vlastní potřebu. Zvýšená poptávka po našem zlatém moku nás přivedla k tomu, že jsme se od roku 2004 začali vařením piva zabývat profesionálně.

Pivovarský restaurant je zařízen ve stylu začátku minulého století a přichystá návštěvníkům klidné posezení uvnitř či na zahrádce s houpačkou a trampolínkou pro děti a to jak příležitostnému hostu, tak při rodinných, firemních či školních oslavách. Majitelé a ochotný personál se o všechny rádi postarají. Začalo to myšlenkou, pokračovalo vybudováním dvou menších varen a v současnosti se pivo Svatovar vaří na varně 500 l dvourmutovou metodou, dozrává v ležáckém sklepě několik týdnů, než je čepováno našim hostům. Pivo bylo v průběhu let 2007–2012 oceněno několika prestižními cenami jako Jarní cenou českých sládků či Bronzovou pivní pečeti a několika oceněními z regionálních soutěží. Návštěvu pivovaru Vám můžeme zpříjemnit prohlídkou, kterou si objednáte na tel. číslech, uvedených v kontaktech. První oficiální várka proběhla 14. 2. 2004 se začátkem v 16.30 h. Postupem času jsme však začali zjišťovat, že naše varna přestává kapacitně stačit. Začala v nás opět zráet myšlenka postavit varnu větší, spojenou případně i s vlastní restaurací.

Podarilo se nám získat pozemek vzdálený pouze cca 300 m od budov starých lipnických pivovarů a začátkem léta 2006 jsme začali náš nový pivovar stavět.

Práce probíhaly do léta 2009, a na sv. Václava (patrona pivovarníků a sladovníků) téhož roku jsme restaurační pivovar otevřeli. Slavnostnímu otevření předcházelo téhož dne požehnání varně, pivovarskému zvonu a restauraci místním farářem.



OVOCNÉ DESTILÁTY A LIKÉRY

Maršíkovský mlýn je jeden z nejstarších mlýnů v Podesní a první zmínky o něm nacházíme již v 16. století. Poté, co mlýn zanikl v 80. letech 20. století a nenastaly podmínky, aby byl jeho provoz obnoven, se zde začalo v roce 2004 se zpracováním ovoce, jmenovitě výrobou ovocných destilátů, likérů a moštů.

Původně pěstitelská pálenice získala v roce 2008 koncesi k výrobě destilátů. Maršíkovské ovocné destiláty jsou od kvašení až po vypálení, stažení a adjustaci zcela ručně vyráběny. Základní sortiment je tvořen jablečným a švestkovým destilátem 52 %, které jsou v sezóně doplňovány produkty z ostatních druhů ovoce (hrušky, třešně, meruňky) a z medu. V roce 2011 byl vyvinut ve spolupráci s velkolesinskými sádkovými lázněmi originální bylinný likér pod názvem Ullersdorf. Výroba likérů by měla v následujících letech hrát v produkci firmy významnější roli. Kromě tohoto výrobního programu se dále věnujeme pálení, od roku 2010 provozujeme strojní moštárnu, pořádáme turistické exkurze o výrobě destilátů a vyrábíme také upomínková balení destilátů pro soukromé osoby i firmy.

NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

Pálenice Maršíkovský mlýn
Maršíkov 67
788 15 Velké Losiny

Kontaktní osoba:

Richard Jašš
tel.: +420 603 710 220
richard.jass@hanita.eu
www.hanita.eu



NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:
Bairnsfather Family Distillery s.r.o.
Domašov 490
79001 Bělá pod Pradědem

Kontaktní osoba:
Monika Špiriáková
tel.: +420 777 327 468
monika@bairnsfather.net
www.bairnsfather.net

JESENICKÁ BYLINNÁ

Inspirováno místními hořkými léčivými bylinami, které byly používány již stovky let v tomto kraji spolu s živou vodou, dle teorie Vincenze Priessnitze: neupravená horská pramenitá voda přímo z podzemního pramene hned pod dunajsko-oderským rozvodím. Vyráběno tradičním ručním způsobem, dle metody používané před stovkami let.

Naše "Bylinná" se zrodila ze starých lékárnických receptů na výrobu léčivých kapek, které byly pozměněny pro současnou společnost. Na Jesenicku je prodávána pod různými názvy jako např. Karlova Studánka Bylinná, Velkološínská Bylinná a jiné. I když vyrábíme na horách, konzumace nemusí být jen během venkovních horských aktivit, ale také při společenských akcích či dalších příležitostech.



RYCHLEBSKÉ ŠŤÁVY A MOŠTY

Mošt je po vodě ten nejvhodnější nápoj pro náš organismus. Nezatěžuje ho zbytečnými látkami, jak nepotřebnými pro náš život, tak ale i v některých případech škodlivými. Ale ba naopak, tělu dodává potřebné vitamíny, stopové prvky a vlákninu. Prospívá našemu tělu především jako antioxidant.

Společnost VS Rychleby s.r.o. vyrábí jablečné, hruškové a jiné mošty pouze z čerstvého ovoce, které pochází od místních pěstitelů. Své výrobky ošetřujeme pouze pasterací, při výrobě nejsou použity žádné konzervanty. Naše šťávy jsou taktéž bez přídavku vody, umělých sladidel, ochucovadel a jiné chemie. Nepoužíváme konzervanty a finální produkt není zpravidla filtrován. Snahou je nabídnout zákazníkům čistě přírodní produkt, který nabízí co možná nejvíce vitamínů a účinných látek. Balení, které uchovává čerstvost, má obvykle minimální dobu trvanlivosti 4 měsíce.

NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

VS Rychleby s. r. o.

Velká Kraš 164
790 58 Velká Kraš

Kontaktní osoby:

Ing. Miroslav Příbyl, výrobní ředitel
tel.: +420 775 555 541
miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Valérie Švajková, vedoucí provozovny
Velká Kraš
tel.: +420 720 317 704
valerie.svajkova@vsrychleby.cz
www.vsrychleby.cz



NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:
Schaumannův Dvůr s. r. o.
793 23 Karlovice 231
www.sdresort.cz
www.schaumannovka.cz

Kontaktní osoba:
Kamil Schaumann
tel.: +420 603 356 242
sd@sdresort.cz

ŽIVÁ VODA – SCHAUMANNOVKA

Minerální pramenitá voda s vyváženým obsahem všech minerálů
Dvanáct důvodů proč pít Živou Vodu – Schaumannovku:

1. Živá voda vždy nastartuje Váš organismus
2. Má přírodně vyvážený obsah minerálů (minerály se tedy neusazují v ledvinách)
3. Blahodárně působí na kardiovaskulární systém
4. Blahodárně působí na Vaše myšlenkové pochody – na mozek (je prokázáno, že i Albert Einstein pil pramenitou vodu s vyváženým obsahem minerálů)
5. Snižuje bolesti hlavy a při dlouhodobém užívání léčí migrény
6. Blahodárně působí na nervovou soustavu – činí člověka veselejšího :-)
7. U dětí pomáhá při vývoji kostí a u dospělých je prevencí před osteoporózou
8. Prevence před civilizačními chorobami (např. cukrovka nebo zvýšený obsah cholesterolu v krvi)
9. Neobsahuje žádné stabilizátory (jako např. balené vody)
10. Vyvěrá z hloubky 42 metrů
11. Vyvážený obsah minerálů způsobuje dlouhodobou čerstvost vody (max. však 48 hodin). Voda se tak jeví jako stále chlazená a osvěžující (pro osvěžení není nutné uchovávat „Schaumannovku“ v lednici)
12. Není komerčně distribuována a je k dispozici zdarma



LOUČENSKÉ PIVO KVASSLAV

Uvařené, řádně přírodně prokvašené živé pivo LOUČENSKÝ Kvasslav se nepasteruje ani nefiltruje a není proto ochuzeno o bílkoviny, vitamíny a třísloviny. Malý obsah kvasnic a dalších přírodních produktů, dává pivu LOUČENSKÝ Kvasslav charakteristickou chuť a činí z něj kvalitní a zdravý nápoj. V současné době pivovar vyrábí 10 druhů piv, např. světlé, polotmavé a tmavé ležáky a speciály, medová piva, pšeničné pivo a další druhy.

LOUČENSKÉ PIVO Kvasslav se vyrábí v Rodinném pivovaru Bravůr proslulou českou technologií z nejkvalitnějších tradičních tuzemských surovin – hanáckého sladu, žateckého chmele, vody z podhůří Jeseníků a živých pivovarských kvasnic. Domácí ruční výroba piva LOUČENSKÝ VÁCLAV v Rodinném minipivovaru Bravůr probíhá klasickou technologií s otevřeným kvašením a zaručuje vynikající aromatické a chuťové vlastnosti piva.

Pivo LOUČENSKÝ VÁCLAV je v minipivovaru vyráběno vždy podle aktuální potřeby a je proto zaručeně čerstvé..

NÁPOJE



KONTAKT NA VÝROBCE:

Rodinný pivovar Bravůr

Kouty nad Desnou 65

788 11 Loučná nad Desnou

Adresa pivovaru: Filipová 65

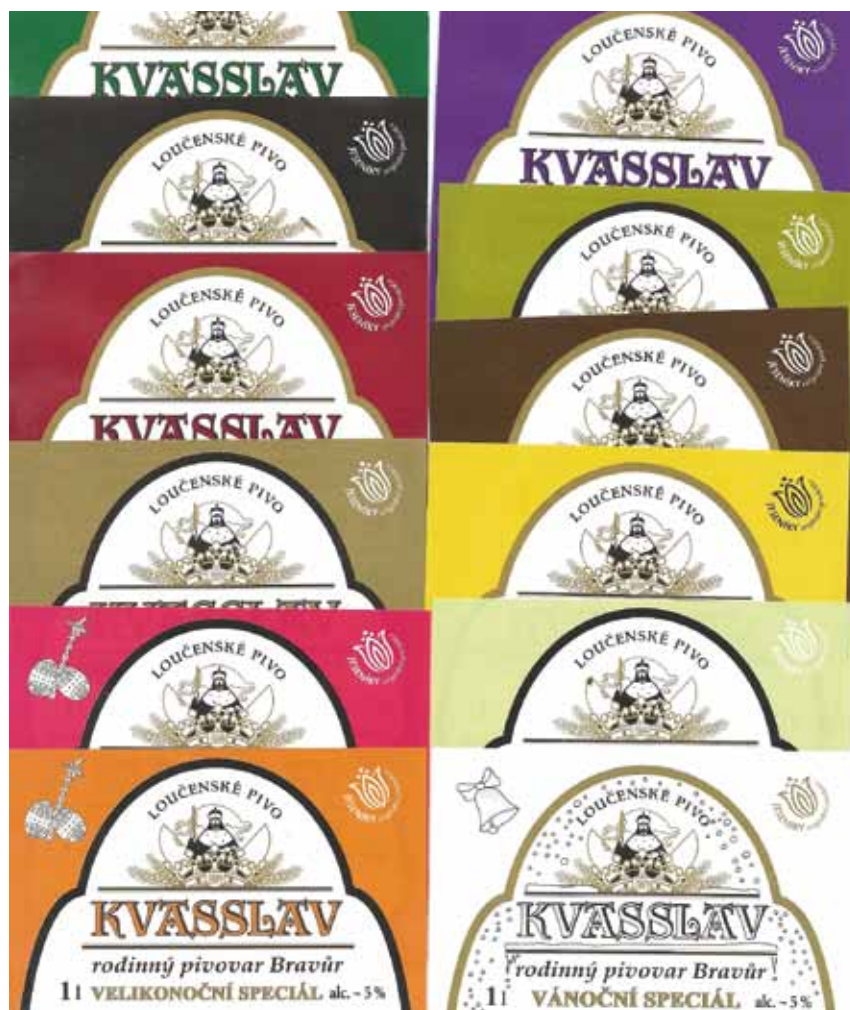
788 11 Loučná nad Desnou

tel.: 603 146 416

jurecek@post.cz

www.pivo-vaclav.cz

VÝROBEK OK®



NÁPOJE

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pivovar Litovel a. s.

Palackého 934

784 01 Litovel

tel.: 585 493 580, 585 493 500

pivo@litovel.cz, machacova@litovel.cz

www.litovel.cza



LITOVEL GUSTAV 13°

V litovelském pivovaru se vaří pivo od roku 1893 a pivovar tak navázal na tradici výroby piva v Litovli, o níž jsou historické záznamy už od roku 1291. Díky své kvalitě proniklo litovelské pivo za krátkou dobu po otevření pivovaru za hranice hanáckého regionu a v období tzv. „první republiky“ se mu říkalo „moravská Plzeň“. O dobrý zvuk litovelského piva se ve své době přičinil i slavný zápasník Gustav Frištenský, který měl za ženu dceru prvního sládky. Ten pivovar často navštěvoval a dokonce v pivovarském areálu trénoval. Pivem pak připsal na svá vítězství.

Po něm nese název Vánoční speciál Gustav – pivo z ječmenného sladu se stupňovitostí 13,5 a šesti procentním obsahem alkoholu. Výroba Gustava vychází ze staré receptury, která staví na tradiční výrobě piva a vybraných surovinách prvotřídní kvality. Sytou barvu mu přináší použitý karamelový slad, zatímco bavorský slad zvyšuje plnost dokonale vyladěné chuti.

Litovelský pivovar je živou historií pivovarnictví. I když prošel modernizací, dvě stě litovelských pivovarníků si zakládá na tom, že vyrábí klasicky vařené české pivo stejně jako vlastenci, kteří před více než sto dvaceti lety pivovar zakládali.



ZUBR GOLD – SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO

Výjimečnou jedenáctku ocenění nejen znalci. I běžní konzumenti piva poznají, že má v sobě to nejlepší ze sladu i chmele v dokonalé rovnováze. Světlé výčepní pivo Zubr Gold má dokonalou zlatou barvu s kompaktní pěnou a silným dobrým řízem. Klasický způsob přípravy mladiny, použití kvalitních českých surovin a pivovarských kvasnic, spolu s kvašením v otevřených kádích a dozráváním v ležáckých tancích při nízkých teplotách, jsou příčinami zrodu piva se 4,6 % alkoholu, nezaměnitelným aroma a chutí nabádající k dalšímu napití.

Pivovar ZUBR a. s.

V Přerově se vaří a pije dobré pivo téměř tisíc let, jak dosvědčují četné písemné prameny k dějinám tohoto starobylého města. V současné době se v Přerově vaří pivo pod značkou ZUBR, která je představitelem produktu vysoké kvality a nezaměnitelné, vyvážené chuti, vysoce oceňované odborníky i spotřebiteli. Použití tradičních technologií spodního kvašení řadí produkty značky ZUBR mezi představitele tradičních českých piv, která konzumenti označují jako „piva českého typu“. Kvalita a chuť dodnes přináší produkt úspěch. V průběhu let 1995–2012 získalo pivo ZUBR celkem 48 ocenění v prestižních degustačních soutěžích, mezi které se řadí Zlatý pohár Pivex, České pivo, švédský Beer and Whisky Festival či německá soutěž European Beer Star.

NÁPOJE

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pivovar ZUBR a. s.
Komenského 35
751 51 Přerov
tel.: +420 581 270 111
zubr@zubr.cz
www.zubr.cz



ZLATÁ KARPATSKÁ MEDOVINA, KRÁLOVSKÁ MEDOVINA – NÁPOJ Z MEDU A BYLIN

Firma VČELNEX se sídlem v Zábřehu na Moravě byla založena v roce 1990 a je ryze českou, dynamicky se rozvíjející firmou. Je dnes významným výrobcem historické Královské medoviny, přírodních léčiv, léčivé kosmetiky a potravinových doplňků ze včelích a přírodních produktů a bylin.

Firma VČELNEX dnes realizuje svoji činnost v novém výrobním závodě a je vybavena špičkovou výrobní i laboratorní technologií. Firemní výzkum je postaven na základech výsledků českého i světového výzkumu a na vlastních i zahraničních zkušenostech. Skupina pracovníků tohoto výzkumného a výrobního pracoviště se po dobu několika let zabývala shromažďováním výsledků světového výzkumu o využití včelích přírodních a produktů v humánní medicíně a racionální výživě. O úrovni firemního výzkumu a výrobků vypovídá i vážný zájem zahraničí. Firma VČELNEX je dnes považována za nejmodernější, největší a nejvýznamnější závod na výrobu historické Královské medoviny s nejširším sortimentem a špičkovou kvalitou. Nový moderní závod zaručuje dostatečnou výrobní kapacitu a vysokou kvalitu celého výrobního programu.

Zlatá karpatská medovina je zlatožlutý bylinný nápoj vyrobený výhradně z chuťově atraktivního akátového medu a směsi bylin tradiční karpatské flóry. Atypické atraktivní chuti je dosaženo speciálním několikanásobným postupným vyluhováním různého složení bylin. Pro svojí atypickou a jemně nasládlou aperitivní bylinnou chuť a vysokou kvalitu se tento nápoj řadí do kategorie lehkých aperitivů. Nápoj obsahuje 16 % alkoholu.

KONTAKT NA VÝROBCE:

VČELNEX, s. r. o.
Zábřežská 41
Šumperk, 787 01
tel.: 583 415 178, 775 528 084
vcelnex@vcelnex.cz
www.vcelnec.cz



NÁPOJE

KONTAKT NA VÝROBCE:
**Vladimír Šantrůček, Palírna
a moštárna Johanna Schrotha**
Lipová-Lázně 309
790 61 Jeseník
tel.: 603 812 026,
lindewiese@seznam.cz



JABLEČNÝ MOŠT JOHANNA SCHROTHA / ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Jablečný mošt 100% je vyrobený ručně bez chemických přísad, neodstředěný, pasterovaný, balený v plně recyklovatelných obalech. Surovinou pro výrobu moštu jsou 100% jablka, těsně před konzumní zralostí. Jablka pocházejí ze soukromých sadů malododavatelů z Jesenických a Rychlebských hor, kteří nepoužívají chemické postřiky.

Vladimír Šantrůček

Jedná se o malou, rodinnou firmu v srdci Jeseníků. Moštárna a palírna nabízí nejen vlastní vynikající mošt, ale také možnost moštování a pěstitelské pálení pro malopěstitele a tím navazuje na tradice zpracování vlastní úrody. Mošt je výhradně prodáván v sídle společnosti Palírna a moštárna Johanna Schrotha, Lipová-Lázně 671, do vyprodání zásob.

OSTATNÍ



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:
Zbyněk Poštulka – Tvarůžková
cukrárna
Komenského 325
789 83 Loštice
tel.: 583 445 255
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz



POŠTULKOVY TVARŮŽKOVÉ MOUČNÍKY

Tvarůžky rozdělují lidi na dvě skupiny. Jedni je milují, druzí zrychlí krok, když kolem nich procházejí v obchodě. „Smerdlavé“ moučníky si však již troufli ochutnat i jedinci, kteří v životě neměli tvarůžek v puse. Nevěříte, že se chuť slaneého a dobře uleženého tvarůžku skvěle snoubí s chutí povidel? Ochutnejte Loštický koláček oceněný titulem Česká chuťovka 2010 nebo třeba Loštický šáteček, který získal ocenění „Regionální potravina“.

V některých moučnících najdete také nastrouhaný perník nebo vlašské ořechy.

Loštické koláčky, loštické šátečky, tvarůžkové kremrole, košíčky, dortíky a vdolky „se pečou“ v Lošticích od roku 2009. Určitě překvapí, že ač se tváří jako sladké zákusky, chutnají slane. Je to totiž hlavně o kombinaci listového těsta, tvarůžkové pěny a Olomouckých tvarůžků. Hodí se k pivu i k vínu z Jižní Moravy. V Lošticích zakoupíte tvarůžkové moučníky v prodejně „Tvarůžková cukrárna“.



ŠVESTKOVÁ POVIDLA

Ve švestkových povidlech neztrácí švestky své vlastnosti. Povidla blahodárně působí na látkovou výměnu a obsahují bioaktivní látky ničící rakovinné buňky. Švestková povidla Jiřího Netopila získala ocenění „Regionální potravinář“. Soukromý zemědělec Jiří Netopil hospodaří v oblasti obcí Žalkovice, Pravčice, Stará Ves a Horní Moštěnice. S výsadbou švestkových sadů bylo započato v roce 2005 a jsou zařazeny v režimu integrované produkce s velmi omezeným používáním hnojiv a pesticidů.

Švestková povidla jsou vyrobena z vyzrálých plodů švestek bez přídavků cukru a konzervantů, jsou 100% přírodním produktem.



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jiří Netopil
Žalkovice 15
768 23 Břest
tel.: 603 583 390
ing.netopil@email.cz

HANÁCKÝ MED – PŘÍMO OD VČELAŘE

Med je přírodní bohatství, které vám pomůže udržet tělo ve zdravém chodu po celý rok. Pan Beneš z Náměští na Hané včelaří od roku 1999. Produkuje med květový z květů ovocných stromů, med medovicový – lesní a med pastový.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ing. Jan Beneš
T. G. Masaryka 238
783 44 Náměšť na Hané
tel.: 737 727 837
jendabenes@centrum.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ing. Leoš Letocha, Ph.D.

Bělkovice – Laštany 635

783 16 Dolany

tel.: 602 793 987

leosletocha@seznam.cz

MED Z RODINNÉ FARMY LETOCHA

Vyrábíme přírodní med bez konzervantů, barviv, dochucovadel a jiných přísad. Med produkují včely v celodřevěných nástavkových úlech. Medometem vytočený med je pak přes síta plněn do sklenic. Pastový med je vyráběn z květového medu v pastovací nádobě, kde dojde k mechanickému porušení krystalizace.

Většinu prodeje medu realizujeme spotřebiteli přímo „ze dvora“, po telefonické domluvě kdykoli. Včelstva jsou umístěna v sadech naší farmy v Bělkovicích-Laštanech. Zdroj nektaru i medovice pro včely je od jara do podzimu velmi rozmanitý, proto med z naší produkce je vždy smíšený a to květový a medovicový.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ing. Ludvík Zapletal

Osek nad Bečvou 98

751 22 Osek nad Bečvou

tel.: 731 613 876

ludvik.zapletal@seznam.cz

MED – VČELAŘSTVÍ ZAPLETAL

Ing. Ludvík Zapletal je absolvent Středního odborného učiliště včelařského a je způsobilý k výkonu funkce Učitele včelařství, kterou vykonává formou přednášek na akcích, které pořádá Český svaz včelařů. Přírodní med předáváme od včelaře rovnou k zákazníkovi. Nedochází tak k žádným dalším úpravám, které probíhají u zpracovatelů komerčně prodávaných medů, jako je například míchání medů různých včelařů.

Vyrábíme med květový, pastový, medovicový a lipový.



MED Z PŘÍLEPSKÉHO LESA

Med a produkty z medu jsou na naší včelí farmě vyráběny z těch nejvyšší kvality surovin, s láskou a úctou k přírodě. Včely vyprodukují vždy kvalitní med, jen včelař jej dokáže zkazit. Pro kvalitu medu je důležité, kde a v jakých prostorách jej vytáčíme, v jakých nádobách jej skladujeme a do jakých sklenic med plníme.

Proto věnujeme maximální pozornost hygieně, čistotě a materiálům, které u nás na farmě používáme pro práci se včelami. Včelí farma Říha se pyšní oceněním v soutěži Perla Zlínska 2010, 2011 a 2012 o nejlepší potravinářský výrobek Zlínského kraje v kategorii Med a medovina. Získala také ocenění Regionální potravinářská soutěž Zlínského kraje za Medovou kolekci. Na naší farmě pravidelně pořádáme dny otevřených dveří na medobraní, kde můžete vidět postup při vytáčení medu s výkladem o včelách. Koná se zde také výstava včelařských pomůcek a ochutnávka domácí medoviny.

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Včelí farma Říha
Vladimíra Říhová
Pravčice 125
768 24 Hulín
tel.: 775 025 020
michal.riha@vccliprodukty.cz
www.vccliprodukty.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Úsovsko FOOD a. s.
Ing. Luboslav Komár
Klopina 33
789 73 Klopina
tel.: 583 484 167
komar@usovsko.cz
lindnerova@usovsko.cz

FIT MÜSLI ŠŤAVNATÁ / FIT BIO MÜSLI JABLKO

Začátek potravinářské výroby ve společnosti ÚSOVSKO a.s. je spojen se zářím roku 1991, kdy v objektech, které byly původně postaveny za účelem sušení ovoce, byla zahájena výroba müsli tyčinek. Prvním druhem byla tyčinka šťavnatá a od té doby se sortiment výrobků několikanásobně rozrostl.

Fit šťavnatá

Müsli tyčinka Fit šťavnatá je vůbec první tyčinkou, která se začala v Klopíně vyrábět, přičemž i v současnosti patří mezi nejprodávanější. Tato tyčinka obsahuje chutnou kombinaci obilných vloček, sušených jablek, rozinek, extrudované kukuřice, lískových oříšků a meruněk.

Fit Bio jablko

Müsli tyčinka Fit Bio jablko patří mezi nejoblíbenější bio tyčinky ze sortimentu FIT. Tato tyčinka obsahuje chutnou kombinaci obilných vloček, sušených jablek, rozinek, extrudované pšenice, lískových oříšků a meruněk, vše v BIO kvalitě.



BYLINNÉ SIRUPY A PEČENÉ ČAJE

K bylinkám mě přivedla nemoc před 20 lety. Tehdy jsem si je začala pěstovat, sušila na čaje a zároveň i přemýšlela, jak je můžu zpracovávat i jinak. Zkusila jsem různé varianty zpracování, ale nejvíce mě naplňovala výroba sirupů a tinktur. Nyní vyrábím 25 druhů bylinných sirupů a stále do nich smím předávat svou radost a lásku. Bylinky si pěstuji na svém políčku sama, abych měla přehled o jejich „zdravotním stavu“. Když jsou slabé, dávám jim jen hnojivo z přírodních prostředků. Bylinky sbírám v takovou denní i roční dobu, kdy obsahují nejvíce účinných látek. Louhuji je ve vodě zastudena, což zajišťuje zachování všech účinných látek, vitamínů, minerálů a stopových prvků, které jsou v bylinkách obsaženy.

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Radmila Červinková

Říkovice 94

751 18 Říkovice

tel.: 776 015 463

radmilacervinkova@centrum.cz

www.sirupy-caje.webnode.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

SacerGape s. r. o.
Petr Rajt
Provozovna: ul. Palackého 8
784 01 Litovel
tel.: 739 344 030
sacergape@gmail.com
www.prazimekavu.wbs.cz

CAFE GAPE

Rodinná pražírna a balírna kávy byla založena v roce 2010 v Litovli. V současné době nabízí dvě výběrové směsi. Hlavní ideou pražírny je čerstvost do-
dávané kávy. Proto větší část produkce je pražená až na základě objednávky
zákazníkem.

CafeGape Espresso

Výběrová směs arabica z oblastí Jižní a Střední Ameriky vhodná pro pří-
pravu kávy espresso. Výrazné aroma a lahodná chuť je pozitivně ovlivněná
prováděním speciální selekcí zelených kávových zrn. Velmi citlivé pražení vy-
tváří originální chuťovou kompozici.

CafeGape Modesto

Směs arabica a robusta z oblastí Střední Ameriky a Indie. Příjemná chuť
této kávy je ovlivněná vyváženým poměrem dvou druhů káv a pomalým pra-
žením.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Stanislava Zapletalová
Kosmákova 50
750 02 Přerov
tel.: 603 865 166
statek@popluznidvur.cz
www.popluznidvur.cz

HANÁCKÁ BONBONIÉRA

Dárková kazeta plněná dobrotami vypěstovanými a vyrobenými na Hané.
Obsah – sedm dobrot, sedm «bonbónů» – nakládané okurky, okurkové řezy
s paprikou, různé druhy marmelád, povidel, sirupů a kompotů. Dárková kaze-
ta je vyráběna dle vlastního návrhu speciálně pro účel Hanácké bonboniéry
(s potiskem motivu hanácké výšivky) ve firmě Kazeto Přerov. Dárková kazeta
obsahuje popis jednotlivých „bonbónů“ v hanáčtině.

FRANTIŠEK BAČÍK – ČOKOLÁDOVNA TROUBELICE

Naše rodinná výroba čokolády se nachází v Troubelicích na Moravě v areálu bývalého statku, který byl zrekonstruován v původním „duchu“. Z bývalé hospodářské budovy je dnes výroba čokolády, balárna a sklad. Naším cílem bylo zachovat původní ráz celého statku v souladu s okolím.

První myšlenka o výrobě čokolády se zrodila v roce 2002, ale od té doby uplynulo ještě hodně času, než jsme uskutečnili první dovoz v kakaových produktech z Ekvádoru. Ekvádor je naším druhým domovem a vzhledem k tomu, že jsme tam několik let žili, známe tuto zemi velmi dobře. Naší velkou výhodou je, že máme v Ekvádoru svého zástupce (otce) Františka Bačíka st., který pečlivě vybírá dodavatele, dohlíží na sklizeň, nákup suroviny a nakládku zboží. Vykládku zboží si zajišťujeme sami na našem skladě v Troubelicích.

Tento proces sledování suroviny na výrobu čokolády od sklizeň po dodání na náš sklad a následná výroba čokolády přímo z kakaových bobů je ojedinělý na českém trhu.

Ekvádorské kakaové boby patří k nejkvalitnějším a nejznámějším na světě pro své výjimečné aroma a chuť. Rozhodli jsme, že zkusíme vyrobit čokoládu, která na rozdíl od běžně prodávaných čokolád na českém trhu, bude výjimečná svou kvalitou a chutí, čokoládu vyrobenou přímo z kakaových bobů. Zkrátka čokoládu JINAK... A co by to bylo za čokoládu z kakaových bobů, kdyby obsahovala bílý cukr... Proto jsme se rozhodli, že naše čokoláda bude nejen z těch nejkvalitnějších bobů z Ekvádoru, ale bude slazená i třtinovou šťávou panelou v bio kvalitě, která je zdravou variantou slazení. Receptury na čokolády vznikaly dlouhodobým zkoumáním poměrů jednotlivých ingrediencí, než jsme se dopracovali k jejich konečné podobě. První tabulka troubelické čokolády spatřila svět v roce 2013.

Naše čokoláda je ručně vyrobená a každá je svým způsobem originál. K výrobě čokolády používáme kakaové boby, kakaovou hmotu, kakaové máslo a panelu (u mléčné a bílé čokolády navíc i české sušené mléko). Naše výrobky neobsahují látky určené k aromatizaci, lecitin ani rostlinné tuky (vyjma kak. másla). Čokolády jsou slazené panelou bio, ztuhou šťávou z cukrové třtiny. Všechny naše čokolády jsou bezlepkové.

Mezi naše zákazníky patří prodejny zdravých výživ, specializované prodejny na zdravou výživu a zdravé potraviny, specializované cukrárny a firmy, pro které vyrábíme vysokojakostní reklamní čokoládu. Naším cílem není prodávat v sítích obchodních řetězců a běžných prodejen potravin. Naše zboží je výjimečné svou kvalitou a zpracováním a jako takové si nachází zákazníky v řadách lidí, kteří se zabývají zdravějším životním stylem.

Velmi si vážíme všech našich zákazníků, protože díky nim se můžeme dále rozvíjet a pracovat na dalších produktech.

V roce 2014 jsme získali několik ocenění, které jsou pro nás velkou motivací do další práce.

Naše produkty získaly certifikát Český výrobek a Haná regionální produkt.

Mléčná čokoláda 51 % je jemné chuti s příjemně sladkým podtónem a výraznou čokoládovou vůní. Tato mléčná čokoláda je zajímavá vyšším kakaovým podílem, než je běžné u mléčných čokolád, přesto si zachovává jemnou chuť s opojnou vůní. Tajemství jemnosti spočívá ve způsobu zpracování a vyvážené kombinaci sušeného mléka, panely a kakaového másla. Mléčnou čokoládu 51 % doporučujeme pro všechny, kdo rádi mlsají. Mléčná čokoláda 51 % získala prestižní ocenění „Zlatá Salima 2014“ a „Výrobek OK 2014“.

OSTATNÍ



František Bačík – Čokoládovna Troubelice

783 83 Troubelice 10
tel.: 725 898 422, 733 368 257
e-shop: 732 876 777
e-mail: info@kakaoveprodukty.cz
www.cokoladovnatroubelice.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Lenka Glosová

Tylova 231/5

751 24 Přerov – Předmostí

tel.: 723 995 394, 724 324 724

GlosovaLenka@seznam.cz

www.glosova.net



LENKA GLOSOVÁ – ČOKOLÁDOVNA PŘEROV

Jsme maličká rodinná firma, v podstatě pouze já a dcera, občas vypomáhá v obchodě syn. Vše je vyráběno ručně, zakládáme si na vstřícném přístupu k lidem, vyrábíme s láskou a pečlivostí a pouze z nejkvalitnějších surovin. V každém výrobku necháváme kousek srdce. Snad proto se k nám lidé také vracejí a za krátkou dobu působení na trhu máme docela slušnou pověst.

Na výrobu pralinek mě přivedla moje malá vnučka, která už v kočárku ráda mlsala. Při dojíždění jejích sladkostí mě napadlo zkusit něco podobného vyrobit doma. Po nocích jsem studovala vše o čokoládě, od historie po pracovní postupy a různé návody, pročítala stovky rad a potom zkoušela a vyráběla. Zhruba po třech letech se výrobky již daly ukázat i mimo rodinu a odvážila jsem se je rozdávat k různým příležitostem, abych zjistila, zda jsou opravdu tak dobré. Čokoláda mě úplně pohltila a když jsem byla delší dobu vinou svého zdravotního stavu bez práce, riskla jsem to a začala s výrobou čokolády podnikat. Po roce jsem otevřela obchůdek „Čokoládovnu“ v Přerově na Horním náměstí, v těsné blízkosti zámku, který umocňuje tajemnou atmosféru obchodu s klenutými stropy a metrovými zdmi, přímo stvořenými pro čokoládové výtvořky. Najdete u nás kromě spousty čokoládových dobrot od pralinek, přes tabulkové čokolády, lízátka, čokoobrázky aj., také základní suroviny pro ty, co to chtějí taky zkusit a pokud se někdo zdrží s různými dotazy, nebo má složitější objednávku (vyrábíme i na svatby a firemní akce), může si u nás dát pravou horkou čokoládu, kterou vyrábíme bez přídavků škrobů a dalších aditiv, pouze z čokoládových pecek a kvalitního českého mléka. Do budoucna bychom chtěli zkusit i vlastní čokoládovou tvorbu (nápadů by bylo víc, než dost) a moc rádi bychom navázali spolupráci s čokoládovnou Troubelice, která má ve své nabídce 100% čistou čokoládu. Naše práce směřuje k tomu, aby i lidé mimo větší města, měli možnost nakupovat kvalitní čokoládu. Ocenění, která jsme letos dostali a na která jsme velice hrdí, nás k tomu přímo zavazují.



SKALIČSKÝ MED

Naše včelařství se zabývá produkcí různých druhů medů, včelích produktů a prodejem plodových oddělků. Včelaříme se 240 včelstvy na pomezí Valašska a Moravské brány. Včelstva jsou umístěna na třech stanovištích.

Menší část je umístěna ve stacionárním včelíně, což je naše hlavní stanoviště. Další včelstva jsou umístěna na speciálních převážecích rámech (používaných u nás od roku 2009) a v kočovném voze. Všechny úly, jak ve stacionárním včelíně, tak i na mobilních zařízeních jsou identické pro snadnou zaměnitelnost. Včelstva se snažíme přistavovat k zemědělským plodinám a lesním porostům.

Skaličský med nabízíme v těchto druzích: med květový, květový lipový, květový pohankový, květový malinový, květový pastový, medovicový. Med je hodnotná potravinu přírodního charakteru, která je vytvořena společenstvím včel ze sesbíraného nektaru nebo medovice na živých částech stromů, a kterou včely přetvářejí, kombinují a obohacují svými specifickými látkami, ukládají a nechávají zrát v plástech. Různé druhy kvalitního medu jsou prakticky stejně hodnotné. Liší se barvou, chutí, vůní apod., ale vždy je to med. Med prospívá dětem, sportovcům, dospělým i starším lidem - nemocným i zdravým. Výrobky prodáváme přímo na farmě nebo prostřednictvím webových stránek www.vcelarstvi-juran.cz. Naše výrobky naleznete také v IC Moravská brána na zámku v Hranicích. Náš med získal hned několik ocenění..

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Včelí farma Skalička

Jaroslav Jurán
Skalička 167
753 52 Skalička
tel.: +420 604 639 406
vcelarstvi.juran@email.cz
www.vcelarstvi-juran.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

**Eduard Kozák,
Sady Lučice – Běloutín**
Lučice 19
753 64 Běloutín
tel.: +420 603 371 040
kozak.eduard@seznam.cz
www.ceskejablko.cz

KŘÍŽALKY

Sušená jablka, švestky, hrušky bez přidaných přísad a pomocných látek.

Postup výroby: ovoce zbavené jádřinců se krájí strojově, u jablek na kolečka a u hrušek na osminky. Takto připravené ovoce se ukládá na síta. Ovoce je sušeno horkým vzduchem, který zajišťuje kotel na ekologické palivo. Suší se přírodně bez chemických konzervantů a barviv. Chuť či barva je dána odrůdou ovoce. Sušárna má 2 komory s kapacitou 600 kg ovoce. Křížaly jsou velmi žádané, jsou hlavním zdrojem zdravé výživy. Sušené produkty dodáváme do místních pekáren a na trh k přímému spotřebiteli. Naše firma, kterou máme od roku 1990, se začala zabývat sušeným ovocem v roce 2011.

V současné době obhospodařujeme cca 50 ha sadů a naším hlavním produktem jsou jablka a švestky, v menší míře rybíz, hrušky, broskve a kanadské borůvky. Naše ovoce je pěstováno v programu integrované produkce SISPO a v ekologickém systému BIO. Sklizené ovoce je prodáváno koncovým spotřebitelům v areálu firmy nebo na farmářských trzích, dále je dodáváno velkoobchodům, drobným obchodníkům a část produkce je určena k dalšímu zpracování. Ovoce je skladováno v chlazených boxech s řízenou atmosférou.

MED



KONTAKT NA VÝROBCE:

Včelí království u zeleného úlu
Stanislava Malovcová
Jaselská 1277
753 01 Hranice
tel.: 737 962 978
stanislavamal@seznam.cz
www.vceli-kralovstvi-u-zeleneho-ulu.webnode.cz

Naše historie je dlouhá. V roce 2012 jsme založili občanské sdružení Včelí království U zeleného úlu v Hranicích, které se zabývá vedle prodeje medu především environmentálním vzděláváním, výchovou a osvětou vede k myšlení a jednání, které je v souladu s životním prostředím tak, aby se udržela jeho kvalita i pro budoucí generace.

V současné době máme prodejnu u včelí naučné stezky v Hranicích, kde si můžete zakoupit medy a zároveň se občerstvit. V době prázdnin je otevírací doba od 12.00–20.00 hod. každý den. Pravidelně každou sobotu pořádáme ukázky zpracování medu v domácnosti.

Prodáváme tyto druhy medu:

Med květový – přírodní koncentrát nektaru a květu rostlin. Je snadno stravitelný díky obsahu jednoduchých cukrů. Obsahuje pylová zrna různých rostlin, které obohacují med o významné přírodní látky, éterické oleje, aromatické látky, atd.

Med medovicový – přírodní koncentrát zlatavě tmavší barvy (což způsobují rostlinná barviva, která jsou obsažena v míze dřevin). Vzniká činností včel za spolupůsobení mšic a dalšího hmyzu ze šťáv převážně lesních stromů a keřů. Pochází většinou z tzv. medovice, což jsou výměšky mšic, které včely na listech a jehličích stromů sbírají.

Vymetání medu – plásty se odvíčkují včelařskou vidličkou, na speciálním stojánku. Plástve se vloží do Medometu a odstředivou silou stéká med po stěnách dolů otvorem přímo na jemné sítko, kde se med čistí a následně plní do sklenic.

ZLATOHORSKÝ MED

Včelaříme v malebné krajině podhůří Jeseníků a naše včelstva máme rozmístěna v oblasti Zlatohorské pahorka-tiny a CHKO Jeseníky. Počátky naší rodinné tradice včelaření sahají až do začátku minulého století. Snažíme se o co nejšetrnější přirozený chov a vše činíme s láskou a úctou ke včelám.

Naším cílem je získávat kvalitní druhové medy ze zdrojů snůšky zdejší čisté přírody a přinést tak na trh rozmanité chutě. V závislosti na počasí se nám daří získávat med javorový, květový z porostů horských luk, medovicový lesní, malinový, pohankový a vzácně i lipový.



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Rodinné včelařství

Bedřich Půža
Wolkerova 663
793 76 Zlaté Hory
tel.: +420 777 641 662
objednavam@zlatohorskymed.cz
www.zlatohorskymed.cz

Prodejní místa:

Wolkerova 663
793 76 Zlaté Hory
Polská 51
779 00 Olomouc



OSTATNÍ

KONTAKT NA VÝROBCE:

Včelařská farma

Jan Kolomý
Staré Město 113
792 01 Staré Město

Kontaktní osoba:

Jan Kolomý
tel.: +420 554 714751
tel.: +420 605 315 755
kolomy@tiscali.cz
www.apis-kolomy.cz

JESENICKÉ DRUHOVÉ BIOMEDY

Jesenické druhové medy jsou na trhu téměř 20 let a mají již svou oblibu a tradici. Patří k vyhledávanému zboží mnoha tuzemských i zahraničních odběratelů. Poslední dva roky je ve větším množství dodáván med také izraelské firmě a to svědčí o tom, že tento med musí být skutečně „košer“.

Přírodně pravé nefalšované druhové Biomedy vznikají v krásných a čistých přírodních podmínkách Jeseníků.

Mobilním způsob chovu včel, kdy včelstva přivážíme ke kvetoucím zdrojům nektaru, nám umožňuje získávání výjimečných a chuťově neopakovatelných druhů medu v Biokvalitě.

Mezi nejznámější patří medy lesní, medy z horských luk, javorový, lipový a pohankový.



VIA DELICIA – LAHŮDKY VE SKLE

Víte, jak naši předkové zpracovávali úrodu ovoce, zeleniny, nebo co dělali s přebytky masa z vlastního chovu či z ulovené zvěře? Tehdy bylo běžné vytvořit si zásobu zavařenin, kompotů a masových konzerv, zkrátka naplnit spižírnu dobrotami na horší časy. Objevte i vy tajemství chutí z babiččiny spižírny. Tradiční výroba, původní receptury, kvalitní suroviny.

Od králíčí paštiky k šípkovému džemu

Usilujeme o návrat lahůdek připravených pomalým vařením podle současné filozofie „slow-food“.

Charakter výrobků vyžaduje velký podíl ruční práce. Důraz klademe na kvalitu použitých, převážně lokálních surovin, dokonalé řemeslné zpracování a vyváženou chuť. Pro naše delikatesy se snažíme využívat divoce rostoucích plodin, jako jsou šípky, lesní houby a jedlé jeřabiny. Ochutnejte a posuďte sami, zda se nám to povedlo.



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

**Bezchlebova rodinná konzervárna
Via Delicia**
Designfoods s. r. o.
Na Farském 1
789 01 Zábřeh

Kontaktní osoba:

Olin Bezchleba
tel.: +420 722 689 531
info@viadelicia.cz
www.viadelicia.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia	Kachní paštika s jablky	Výrobek OK 2014
Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia	Džem z lesních brusinek	Regionální potravina 2013
Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia	Pstruh na másle pošírovaný	Výrobek Olomouckého kraje 2013
Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia	Šípkový džem	Regionální potravina 2012
Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia	Králíčí paštika	Výrobek Olomouckého kraje 2012

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

MUDr. Iva Pousková
Dolní Fořt 1
790 68 Uhelná
tel.: 731 127 688
iva.pouskova@gmail.cz
www.centrumharmonie.wz.cz

KONOPNÝ LIST A KVĚT

Léčivé konopí je pěstováno s láskou, v souladu s fázemi Měsíce, s respektem k přírodě, úctou k lidem a bez chemických hnojiv a pesticidů. Léčivé konopí MUDr. Pouskové.

Léčivé konopí list a květ ze speciálně vyšlechtěné odrůdy technického konopí Cannabis Sativa Carmagnola je pěstováno a ručně sbíráno v podhůří Jeseníků. Konopí lze použít jako čaj, koupel nebo dochucovadlo. Má uklidňující a uvolňující účinky, je hojivé, antibakteriální, protizánětlivé, regenerační a také energetizující pro buňky našeho těla. Užívá se také proti nespavosti, migréně, dýchacích potížích, astmatu, při bolestech kloubů, lupence, ekzému, akné, kožní alergii, suché kůži, dokonce také při celulitidě a striích. Je rovněž vhodné jako prevence chorob a podpora organismu.



VELKOLOSINSKÉ PRALINKY

Odjakživa jsem věděla, že si ráda hraji a čokoláda i cukrářské hmoty mi dovolují se realizovat. Když přišla kamarádka s nápadem, jestli bych sladkostmi dokázala zásobovat její malý obchod, začaly moje představy dostávat konkrétní podobu.

Pralinky od Jany Kašparové

Na to, že se chce věnovat cukrářství a gastronomii, přišla Jana Kašparová už na škole. Po čase navíc pochopila, že podnikání a svoboda s ním spojená je pro ni tím pravým. Oboje tedy spojila: peče sladkosti a vyrábí pralinky. Právě na ty se do budoucna chce soustředit nejvíc. „Chci, aby lidé poznali, že čokoláda není poleva,“ říká. Na objednávku lze vyrobit bonboniéru, která je celá z čokolády a náplní jsou VELKOLOSINSKÉ PRALINKY.

Náplně VELKOLOSINSKÝCH PRALINEK:

- vanilková: bílá čokoláda, vanilkový lusk, smetana
- ze 70% čokolády: čokoláda, smetana
- z mléčné čokolády s příchutí perníku: čokoláda mléčná, smetana, perníkové koření
- z mléčné čokolády s mákem: čokoláda mléčná, smetana, mák

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jana Kašparová
B. Němcové 552
788 15 Velké Losiny
tel.: +420 775 907 522
kasparova.ja@centrum.cz
www.farmarskespeciality.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Supremus spol. s r. o.

Na Stráni 36

CZ 795 01 Rýmařov

Zora Hajek – fructusterrae

tel.: +420 602 750 901

info@fructusterrae.cz

www.fructusterrae.cz

DŽEMY A SIRUPY

Jeseníky – drsné, nádherné, voňavé, plné plodů naší země. A tyto plody jsou přeměněny speciálním, dnes již téměř zapomenutým postupem podle velmi starých receptur v úžasný džem nezaměnitelné chuti. Džem, o kterém už ví labužníci nejen v České republice, ale i v Japonsku, na Taiwanu, v USA, Francii, Dánsku, Rakousku, Velké Británii, Německu, Hong Kongu, Španělsku a spoustě dalších zemí.

Džemy jsou 100% ruční výrobek, sběrem počínaje a prodejem konče. 1 kilogram džemu je vyroben z 1,5 kilogramu ovoce! Neobsahuje žádnou chemii, dochucovadla, podvodné náhražky a „éčka“. Od časného léta až do prvního sněhu chodím se svým briardím přítelem po loukách a kopcích a sbírám, co příroda nadělila, abych to proměnila v gurmánský zážitek i pro ostatní.

Džemy

borůvky, brusinky, černé jeřabiny, divoké třešně, jahody, lesní jahody, lesní maliny, lesní ostružiny, meruňky, rybíz černý i červený, špendlíky, švestky, třešně, višně.

Množství: 30 ml, 106 ml, 212 ml, 314 ml, 520 ml, 3 200 ml.



PRODUKTY Z MINIPIVOVARU KOLŠTEJN V BRANNÉ

Příběh pokračuje...

Více než 430 let stará tradice pivovarnictví v Branné obnovena. Tradiční receptura, klasický způsob výroby, originální pojetí, výtečná chuť piva... To je náš minipivovar a restaurace Kolštejn na malebném náměstí v Branné.

Výrobky z Minipivovaru Kolštejn v Branné

Minipivovar Kolštejn se nachází přímo v restauraci Kolštejn na malebném náměstíčku v Branné. Minipivovar navazuje na již dávno zaniklou tradici pivovaru a pivovarnictví v obci Branná. Pivo je vyráběno klasickou technologií, je nepasterované a nefiltrované, bez konzervačních látek, barviv a stabilizátorů. Suroviny, které používáme pro výrobu našeho piva, pocházejí výhradně od českých dodavatelů. K výborným pivům pro Vás naše kuchyně připravila velice atraktivní nabídku regionálních pochutin.

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

**TOMA Olomouc, a. s. – Relax
centrum Kolštejn v Branné**

Minipivovar Kolštejn

Branná 56

788 25 Branná

Rezervace stolů a objednávky piva:

Restaurace: 583 230 010, 722 795 303

Sládek: 728 229 137

restaurace@relaxkolstejn.cz

pivovar@relaxkolstejn.cz

www.pivovarkolstejn.cz



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ing. Martina Čaputová
Čs. Exilu 480/7
708 00 Ostrava

Provozovna Májůvka
Ing. Martina Čaputová
tel.: +420 777 966 874
martina.caputova@gmail.com

MED A VÝROBKY Z VČELÍHO VOSKU Z OBLASTI NÍZKÉHO JESENÍKU

Náš med pochází z čisté a syrové oblasti Nízkého Jeseníku, tam, kde lišky dávají dobrou noc, a včelkám na zimu šijeme beranice a pleteme palčáky z vlny od místních oveček.

Med stáčíme v obci s poetickým názvem Májůvka a včelky chováme na několika různých stanovištích, a tak máme návštěvu včel spojenou s návštěvou kamarádů farmářů, či procházkou po loukách zaniklé obce. Med stáčíme za sezónu dvakrát, první med bývá květový, převážně z ovocných stromů, jív, javorů, kaštanů, na některých stanovištích s převahou řepky. Druhý med bývá překvapením podle toho, jaký je rok. Někdy je lipový, jindy medovicový, někdy nelze převážnou část zdroje nektaru přesně rozlišit. Po dohodě se spřátelenými farmáři s částí včelstev kočujeme pro opylení, převážná část našich včel má ale stálé stanoviště.

O dlouhých zimních večerech, pokud zrovna nepředeme, nepletme nebo netkáme, vyrábíme svíčky tradičním postupem - máčením. Včelí vosk získáváme dvojí cestou. První, z víček, kterými včely uzavírají buňky naplněné medem, získáváme při otevírání plástů a stáčení medu. Tento vosk pak vrátíme zpět včelám v podobě voskových plástů. Druhou cestou je roztopení ohně pod kotlem a vytavením rámečků v nerezové vaně, což děláme vždy po sezóně, vyřazením těch, které už včely použily k zaklazení vícekrát, a tak obsahují vrstvu košilek, do nichž byla zahalena larva před narozením. Košilky se od vosku mechanicky separují, a takový vosk používáme na výrobu svíček. Čistý včelí vosk je bílý, ale později je obarven propolisem a získává charakteristickou žlutou barvu. Dále vosk chytá barviva z různých druhů pylu, podle čehož se dá i odhadnout původ. Pro výrobu svíček používáme vosk, který je prost jakýchkoli příměsí.



VČELÍ PRODUKTY

Chováme včely v podhůří Hrubého Jeseníku v nadmořské výšce asi 550 m. n. m. v čisté přírodě nedotčené průmyslovou ani intenzivní zemědělskou produkcí.

Naše produkty:

Med lesní – květový

Jedná se o náš vlastní med ze sklizně z květů lučních rostlin, lesní maliny, a dalších volně rostoucích květin a stromů, např. lípy, javoru. Při prodeji našeho medu zdůrazňujeme kvalitu pravého českého medu z výlučně vlastní produkce, hygienické zacházení v průběhu celého procesu získávání medu od pláství po plnění do sklenic a moderní provoz našeho včelařství.

Med pastovaný

Včelí květový med, převážně řepkový. Je bohatý na bílkovinné povahy a řadu vitamínů, např. B₁, B₂, B₆, B₁₂, C a E. Obvyklou vlastností květových medů je, že brzy po vytočení krystalizují. Krystalizace je přirozenou vlastností medu – je zárukou jeho pravosti. Specifickou technologií zpracování čistého medu (mechanickým pohybem - mícháním asi 3 až 5 dnů) vzniká jemný krém – tzv. pastovaný, někdy také nazývaný „pastový“ nebo nesprávně „šlehaný“ med. V takto plnohodnotném medu krémové konzistence, která se časem nemění, zůstávají neporušeny enzymy, minerální látky a vitamíny. Barva může být od perleťové bílé po žlutou - dle druhů medu. Obsahuje aroma kvetoucích rostlin a pylová zrna z květů, neobsahuje žádné konzervační látky ani jiné přísady. Je ideální pomazánkou na chléb a pečivo, zvláště pro děti, neboť zůstává již stále vláčný, lehce se roztírá, nestéká a vyniká lahodnou chutí.

Medovina

Alkoholický nápoj vznikající ze zkvašeného roztoku našeho včelího medu s kvalitní vodou upravený výtažkem z chmelu, koření a bylin. Zakvašený vinnými kvasinkami kvasí při 20 stupních C a zraje při nízké teplotě. Výrobcem je pan Jiří Sláma z Chlístova u Havlíčkova Brodu, který je držitelem značky „VYSOČINA regionální produkt“ právě se svou recepturou na výrobu přírodní medoviny.

Svíčky ze včelího vosku

Dalším produktem našich včel je i včelí vosk, který získáváme po vytáčení medu z tzv. víček, jedná se tedy o panenský vosk. Z něj necháváme lisovat mezistěny, které dále ručně zpracováváme motáním, aby vznikly různě velké a různě silné svíčky vydávající po zapálení příjemnou vůni včelího vosku. Do vosku nepřidáváme žádné jiné přísady ani barviva.

Medová mýdla

Mýdlo je vyráběno výhradně ručním způsobem, jeho základem je glycerin, který napomáhá vláčnosti pokožky a zabraňuje jejímu vysušování. Do mýdlové hmoty přidáváme med vlastní výroby, který zabraňuje rozmnožování bakterií, napomáhá k hydrataci a zvláčňuje pokožku. Do mýdla dále přidáváme i včelí vosk našich včel pro hedvábný omak. Náš výrobek neobsahuje žádná barviva, proto jsou naše mýdla pouze medově žlutá nebo skořicově hnědá.

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Renata a Richard Milerski

Staré Purkartice (Krnov) 35
794 01 Staré Purkartice (Krnov)
www.med-milerski.cz

Richard Milerski
tel.: +420 721 509 590
med@milerski.cz
Renata Milerská
tel.: +420 604 706 761
renata.milerska@seznam.cz

OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

VS Rychleby s. r. o.
Velká Kraš 164
790 58 Velká Kraš
www.vsrychleby.cz

Kontaktní osoby:

Ing. Miroslav Příbýl, výrobní ředitel
tel.: +420 775 555 541
miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Valérie Švajková, vedoucí provozovny
Velká Kraš
tel.: +420 720 317 704
valerie.svajkova@vsrychleby.cz

BYLINNÉ ČAJE Z RYCHLEBSKÝCH HOR

Bylinky a bylinné čaje se používají od nepaměti. Dle našich zkušeností jejich obliba stále roste. Snad nejvíce po nich saháme, když řešíme nějaký zdravotní problém a nechceme hned brát léky. Nicméně bylinné čaje působí i preventivně a proto je dobré se s jejich pozitivním účinkem seznámit.

Bylinné čaje z Rychlebských hor

Bylinné čaje jsou většinou tvořeny směsí bylin a květů. Při výrobě bylinných čajů dáváme pozor na to, aby proces zpracování bylin a výroby bylinných čajů podléhal přísné kontrole. Používáme pouze sušené byliny, které zpracováváme ve vlastní plně automatické sušárně a to bez chemických a konzervačních látek, barviv a aromat. Z tohoto důvodu se může často zdát, že naše čaje mají příliš přirozenou chuť, která nemusí být pro každého příjemná a která se odlišuje od ochucených či jinak uměle úpravných čajů. O to více jsou naše produkty pro tělo přínosnější.



PÁNKŮV MED Z JESENÍKU

Pánkův med z Jeseníku je díky své vysoké kvalitě vyhledávaným jedlým suvenýrem pro turisty. Každoročně splňuje přísná kritéria normy Český med. Květové medy „jarní louka“ a „rozkvetlá stráň“ získaly v roce 2013, stejně jako medovicový med „pozdní sběr“, zlaté medaile v soutěži Český med 2013.

Pánkův med z Jeseníku sbírají včely v naprosto čistém prostředí. Včelnice je umístěna v Seči u Jeseníka na stálém stanovišti. V doletové vzdálenosti včel (na každou stranu cca 3 km vzdušnou čarou) není zemědělsky pěstována ani postřikována žádná plodina. Med pochází pouze z luk, pastvin, strání, zahrad, sadů, divoce rostoucích stromů a lesa. V tom je jedna z jeho výjimečností. Včely nesbírají nic, co by bylo jakkoli zasaženo agrochemií. Martin Pánek je v současnosti předsedou organizace Českého svazu včelařů v Jeseníku.



OSTATNÍ



KONTAKT NA VÝROBCE:

Martin Pánek – včelař
Lipovská 211/71
790 01 Jeseník

Kontaktní osoba:

Martin Pánek
tel.: +420 775 632 638
+420 777 632 634, +420 777 632 637
tspanek@jen.cz
www.panci.eu

MLÝNSKÉ VÝROBKY BEZLEPKOVÉ



KONTAKT NA VÝROBCE:

PRO-BIO, obchodní společnost s r. o.
Staré Město

OSTATNÍ

KONTAKT NA VÝROBCE: Europasta SE, divize Adriana

Tři Dvory 97
784 01 Litovel
IČ:28115414
tel: +420 585 153 713
adriana@europasta.eu
www.adriana.cz

Sídlo firmy

Europasta SE
U Síla 246
373 82 Boršov nad Vltavou
IČ: 28115414
tel: +420 387 201 164
info@europasta.eu
www.europasta.eu



TĚSTOVINY SEMOLINOVÉ SUŠENÉ – ADRIANA ELICHE

Europasta SE je českou jedničkou na trhu těstovin. Společnost disponuje moderními výrobními závody na území Čech (Boršov nad Vltavou, mlýnská výroba a výroba speciálních produktů – válcované těstoviny, krupička, extruze) a Moravy (Litovel, celkem 5 výrobních linek, s celkovou výrobní kapacitou okolo 7 000 tun měsíčně).

Výroba pokrývá všechny segmenty – vaječné, bezvaječné i semolinové těstoviny (v krátkých i dlouhých tvarech, lisované i válcované).

Těstoviny značky Adriana jsou vyráběny jen ze 100% semoliny, neboli kvalitní mouky ze speciální tvrdé pšenice (*triticum durum*), jež zaručuje, že se těstoviny i při překročení doporučené doby varu nerozvaří a po vychladnutí se neslepí.

Poznejte originální a zároveň nejširší produktové portfolio kvalitních těstovin Adriana ve 22 tvarech a to ve třech produktových řadách – CLASSICA, TRICOLORE, 2 MINUTI společně s dětskými tvary ZOO. Věříme, že jídlo by nemělo sloužit jen pro zahnání hladu, ale měli bychom se po něm cítit dobře a mělo by přinést povznášející pocit příjemného „uspokojení“.

KONTAKT NA VÝROBCE:

Hanácká potravinářská společnost s. r. o.
Maloprosenská 238
Prosenice 751 21
Česká republika
tel: +420 585 222 496, fax: +420 585 231 512
info@hps.cz
www.hps.cz



CUKR MOUČKA S OBSAHEM PROTIHRUDKUJÍCÍCH LÁTEK

Historicky cukrovar vznikl postupnou přestavbou bývalého mlýna na náhonu Strhanec v Prosenicích. Roku 1881 došlo k zahájení výroby surového cukru cukrovarem v Prosenicích.

Rozsáhlá přestavba, která byla provedena v letech 1970-80 zařadila cukrovar Prosenice mezi moderní výrobce cukru socialistického období tohoto státu.

Stav cukrovarnického průmyslu byl po vzniku samostatné České republiky roku 1993 specifický přítomností zahraničních investičních skupin, které se svou finanční politikou snažily monopolně ovládnout cukrovarnický průmysl v ČR, kdy z původních 58 cukrovarů v roce 1992 zůstalo v roce 2008 v ČR schopných výroby cukru pouze 7. Tyto snahy se nevyhnuly ani cukrovaru Prosenice a jejich vyústěním bylo uzavření výroby cukrovaru v roce 1996.

Po čtyřech letech, kdy byl cukrovar mimo provoz zakoupila výrobní areál cukrovaru Prosenice Hanácká potravinářská společnost s.r.o.. Po rozsáhlých investicích, modernizaci výroby a ve spolupráci se zemědělci střední Moravy byla v září 2000 úspěšně zahájena první kampaň. Začala se tak psát nová historie výroby cukru a Cukrovar Prosenice zůstává v českých rukou.

Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Hanácká potravinářská společnost s. r. o.	Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	Výrobek OK 2012
Hanácká potravinářská společnost s. r. o.	Cukr moučka 1 kg a 0,5 kg	Výrobek OK 2009

HENRI CAFÉ BRASIL

Pražírna kávy obchodní značky HENRI byla založena v roce 1991 v Olomouci – Holice.

Od dubna roku 2009 zajišťuje provoz společnost M-CENTRUM, a. s.

Od svého vzniku je hlavním cílem výroby pražení nejvyšších druhů káv pocházejících zejména ze Střední a Jižní Ameriky. Ve výrobním programu jsou jak směsi druhů Arabica a Robusta, tak i jednodruhové kávy obou odrůd. Druhy kávy Arabica jsou typické svojí lahodnou a plnou chutí, druhy Robusta dodávají směsi vyšší obsah kofeinu a přiměřenou hořkost.

OSTATNÍ

KONTAKT NA VÝROBCE:

Pražírna kávy HENRI

M-CENTRUM, a. s.
Provozovna Olomouc
Náves Svobody 17
Olomouc-Holice
tel: 583 312 9230, 731 159 364
kava@henri.cz
www.henri.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
HENRI	Henri café Brasil	Výrobek OK 2012

SRDÍČKO S KŘENOVOU POMAZÁNKOU

Malá pekárna rodinného typu datuje svůj vznik od roku 1992. Veškerý sortiment je vlastní výroby. V roce 2009 získaly ocenění „Výrobek OK“ koblížky cukrářské a toskánský rohlík. Vyrábíme koláčky, rohlíky, chleby, ale také knedlíky houskové a bramborové. Máme vlastní výrobu cukrářských výrobků a výrobu studené kuchyně.

KONTAKT NA VÝROBCE:

Paulla, s. r. o.

Náměstí T. G. Masaryka 94
Lipník nad Bečvou
tel. +420 581 773 882
mobil: +420 720 742 050
paulla11@centrum.cz



Název firmy	Oceněný výrobek	Značení
Paulla, s. r. o.	Srdíčko s křenovou pomazánkou	Výrobek OK 2013

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jarmila Vitoslavská

Nová Čtvrť 526/33

751 02 Troubky

tel.: 603 582 244

vitoslavskaj@seznam.cz

www.kroje.ic.cz

HANÁCKÉ KROJE

„Mým krédem je navrátit Hané její ruční pečť, a proto nabízím všem příznivcům ruční práce a folklóru své služby.“

Pro svůj kraj se snažím rukodělnou krásu hanácké výšivky uchovat, předat a dlouholetou praxí i sama podle získaných motivů vytvořit. Zabývám se vyšíváním ubrousků, ubrusů, deček až po ušití a vyšití kompletního pravého hanáckého kroje – slavnostního i pracovního, dětského, dámského i pánského. Tyto kroje jsou velmi rozmanité a přísně kopírují svou lokalitu. Každá dědinka na Hané má svá přesná specifika – detailní rozdíly ve výšivce či mašli, její barvě, střihu rukávu atd. To vše patří k bohatému kulturnímu dědictví naší Hané. Mou práci můžete vidět nejen na Hané, ale i v zahraničí. Dodávám kroje v kompletní výbavě (včetně klobouků, opasek, šátků, bot) a vyšívání dečky – dle přání zákazníka.



UŽITKOVÁ KERAMIKA – KAMENINA

Vyrábím užitkovou keramiku – kameninu, která se odlišuje od ostatních svou lehkostí. Protože převážně jezdím po řemeslných jarmarcích, kde je potřeba předvádět výrobu, a nemůžu vždy s sebou vozit hrnčířský kruh, naučila jsem se drátovat hrnce, což vhodně doplňuje výrobu keramiky. Opravím i Vaše staré nádobí, které mi donesete. Vyrábím užitkovou keramiku – hrnce, hrníčky, zvonečky, pokladničky, lahve, miniaturky, džbány, podšálky, medáky, poháry, misky, mísy, čajové komplety, záchranáře a jiné nádobí na denní potřebu. Vše je ruční výroba na hrnčířském kruhu. Keramika je vhodná jak do myčky, tak do mikrovlnné trouby. Také drátuji staré a prasklé nádoby.

Své výrobky nabízím v obchůdku, který je součástí mé dílny, a na řemeslných jarmarcích.

Hrnčířství jde ruku v ruce s drátováním. Toto řemeslo zažívá nyní rozkvět; starší lidé vzpomínají na dráteníky, kteří dříve chodili po domech a opravovali prasklé hrnce. My mladší se zase můžeme seznámit s prakticky zaniklým řemeslem a nechat si opravit, co nám babičky zanechaly. Vždyť ty staré hrnce jsou stále hezké a funkční, i když se jinak využívají. Již v nich nevaříme, ale květinám to v nich náramně sluší.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Miluše Hlavinková – Keramika

Miluše Hlavinková

Šmakalova 291

784 01 Litovel

tel.: 608 423 739

milusehlavinkova@seznam.cz

www.kameninazlitovle.ic.cz

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Petr Bárta – Návrhářská,
designérská a aranžerská činnost

Petr Bárta
Bouzov 93
783 25 Bouzov
tel.: 739 068 938
Bartici93@seznam.cz

ORIGINÁLNÍ ŠPERKY ZE DŘEVA A PŘÍRODNÍCH MATERIÁLŮ

Ručně vyráběné originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů. Každý kus je neopakovatelný, šperky jsou vyráběny zcela jedinečným postupem. „Je to tvůrčí práce, která mě baví a naplňuje,“ říká paní Bártová v rodinné dílně.



TKANÉ VÝROBKY

Již 15 let vyrábím koberce, tkané polštáře, tašky, ubrusy a prostírání, vlněné deky a přehozy a oděvní doplňky například šály, saka a kabáty. Tkaní jsem se začala učit ve Vzdělávacím spolku uměleckých řemesel v Praze, kterého jsem členkou. Jsem také členkou Spolku řemesel ručních ve Štěpánově, kde mám na starosti ukázky řemesel. Tkám drobné bytové a módní doplňky, přehozy deky i oděvy.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Miloslava Vlková
Příkazy 191
783 33 Příkazy
tel.: 608 924 912
vlkova.tkani@seznam.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Jiří Tomanec – Atelier Tomanec
Jiří Tomanec
Měrotín 11
783 24 Slavětín
tel.: 588 000 498
JiriTomanec@seznam.cz

BRONZOVÉ ŠPERKY

Šperky jsou vyráběny vlastní nezaměnitelnou technologií. Použitým materiálem navazují na předkřesťanskou tradici výroby bronzových šperků na Hané. Šperky získaly řadu ocenění na mezinárodních setkáních uměleckých kovářů na hradě Helfštýn a na zámku v Brtnici. Prsteny, náušnice, brože, jehlice, vlasové spony vyrábím z jediného materiálu – cínového bronzu. Veškeré úkony jsou prováděny ručně.

Lidé náš stánek najdou na akcích jako je Colours of Ostrava, Prázdniny v Telči, na většině kovářských akcí, jako je Hefaiston, Brtnice, Svinaře apod., na řemeslných jarmarcích, asi v deseti galeriích v republice a samozřejmě nyní i na trzích, které se konají pod hlavičkou regionální značky Haná.



BYLINNÉ TINKTURY A TINKTURY Z PUPENŮ

Firma Naděje se specializuje na výrobu bylinných tinktur, masťů olejů a výluhů. Svou pověst založila na kvalitě svých výrobků. Pro výrobu tinktur i ostatních výrobků používá především vlastní suroviny, které pečlivě sleduje a kontroluje od jejich zasetí až po finální zpracování.

Motto: „Není bylina, aby na něco nebyla“. Miluji přírodu a její dary, tak se má záliba stala i povoláním. Mým přáním bylo a je, aby lásku k lidem a její zkušenosti v oblasti gemmoterapie i alternativní medicíny předala především nemocným. Specializují se na výrobu přípravků bez nežádoucích účinků a cenově dostupných, které působí na organismus příznivě jako prevence i regenerace a zlepšení stavu při různých zdravotních problémech.

Při vývoji a výrobě používáme nejmodernější poznatky a výzkumy z alternativní medicíny a bylinné léčby. Sběr bylin se provádí v optimální době tak, aby si uchovaly maximum účinných látek. Přísné kontroly podléhá i výroba tinktur a uskladnění. Veškeré tinktury a ostatní výrobky prošly schválením ve Státním zdravotním ústavu Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Firma má v současné době v sortimentu více jak sto druhů bylinných tinktur.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Mgr. Jarmila Podhorná

Brodek u Konice 3

798 46 Brodek u Konice

tel.: 582 391 254

i.podhorna@nadeje-byliny.eu,

info@nadeje-byliny.eu

www.nadeje-byliny.eu



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Miloslava Zatloukalová
Brodek u Konice 156
798 46 Brodek u Konice
tel.: 732 401 787
m.zatloukalova@centrum.cz
www.zatloukalova.eu

VÝROBKY ZE SLÁMY A LÝKA

Sláma odedávna sloužila k výrobě předmětů běžně užívaných v domácnosti i v celém hospodářství. Naši předkové z ní vytvářeli například ošatky na kynutí chleba, dožínkové věnce, sotůrky a klobouky, ale i včelí úly či zásobnice na obilí. Zdobili jí velikonoční kraslice, a dokonce i nábytek. V dílně v Brodku u Konice vyrábím zvonečky, šišky, srdíčka, labutě, ale i ryze praktické věci jako prostírky, ošatky různých tvarů a velikostí, chlebovky kulaté i obdélníkové a mnoho dalších výrobků ze slámy. Některé náměty si sama vymyslím, jiné odkoukám a doplním svým vlastním nápadem. Vyrábím dekorace zaměřené na velikonoční nebo vánoční období, ale i předměty, které jsou neutrální, a mohou tak interiér zdobit po celý rok. V roce 2006 mně byl udělen titul Nositel tradic lidové výroby v oboru pletení z lýka a slámy.

Žitná sláma, kterou používám, nesmí být sklizená kombajnem, ale tradiční metodou – kosou. Sláma se zpracovává dvojím způsobem. Tím prvním je pletení, čímž vznikají zejména vánoční ozdoby a figurky, a další možností je používání strojově sešívaného pásu, s nímž se setkáváme zejména na ošatkách, taškách a chlebovkách.



KARTÁČE Z PŘÍRODNÍCH ŽÍNÍ

Kartáčnictví Slepánek je rodinná firma pokračující v tradici výroby kartáčeknického sortimentu. Dlouholeté zkušenosti s ruční kartáčeknickou výrobou jsou základem pro produkci velmi kvalitních výrobků za přijatelné ceny, a to jak pro domácnosti, tak i pro velkoodběratele. Vyrábíme veškerý kartáčeknický sortiment pro úklid, a to včetně výroby kartáčů a smetáků s atypickými rozměry.

K výrobě vždy používáme kvalitní dřevo bukové, dubové nebo jasanové. Všechny výrobky jsou ručně vázané pochromovaným ocelovým drátkem. K výpletu výrobků používáme koňské či hovězí žíně, směs silonových a přírodních žíní nebo silonový kořínek. Vzhledem k velké rozmanitosti ručně vyráběného sortimentu jsme schopni zajistit realizaci jakéhokoliv přání zákazníka.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Alois Slepánek

Brodek u Konice 296
798 46 Brodek u Konice
tel.: 737 827 782
kartacnictvi@volny.cz
www.kartacnictvi.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Věra Doležalová
Albrechtova 33
783 35 Horka nad Moravou
tel.: 731 580 329
veronikagougou@seznam.cz

HANÁCKÉ KRASLICE

Velikonoční vajíčko je symbolem nového života, protože samo obsahuje zárodek života. Ve spojitosti s lidovou tradicí je zvykem vejce malovat a zdobit. Paní Věra Doležalová kraslice zdobí ječmennou slámou. Tato technika je velmi pracná a zdlouhavá a vyžaduje velkou trpělivost. Výsledek však stojí za to! Už patnáct let se v rukou Věry Doležalové obyčejné slepičí vejce mění v umělecké dílo. Nejprve vajíčka barví zelenou, černou a červenou barvou. Jsou to barvy Hané, které se podle umělkyně na kraslici hodí nejlépe. Pak na ně lepí ornamenty z kousků slámy nebo je zdobí voskem.



KONTAKT NA VÝROBCE:
Mgr. Ivana Bělařová
Marianov 60
751 15 Čechy u Přerova
tel.: 602 865 112
ivana.belarova@gmail.com
www.bkeramika.cz

UMĚLECKÁ KERAMIKA

„Mou specialitou se staly svícny ve tvaru koule a figurální betlémy.“ Zabývá se tvorbou užitkové a dekorační keramiky. Mou specialitou jsou betlémy a svícny ve tvaru koule. Svícny jsou ozdobeny dírkami různých velikostí, a jejich glazura je v nádherném odstínu bílé. Ke kouli patří také malý talířek, na který se položí čajová svíčka. Většinu svých děl tvořím na zakázku nebo je můžete koupit na tematických výstavách.



ZÁHORSKÁ KRAJKA – HÁČKOVANÉ SYMBOLY

Nápaditost, trpělivost, zručnost a preciznost, to jsou hlavní znaky práce Pavly Hučínové. „Nejčastější náplní mé tvorby je výroba ozdob a dekorativních předmětů s vánoční a velikonoční tematikou.“

O své umění se ochotně dělím a předávám své zkušenosti na jarmarcích s lidovou tematikou. Mé výrobky si můžete prohlédnout a zakoupit v galerii M+M v Hranicích, v Blahutovickém klášteře, na hradě Helfštýn, ve dvoraně Hranického zámku, v Domečku MěK Lipníku a samozřejmě u mě doma, v prostorách obecní knihovny ve Veselíčku.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Pavla Hučínová
Veselíčko 73
751 25 Veselíčko
tel.: 581 793 044, 606 270 138



PŘÍRODNÍ MÝDLA Z HANÉ

Přírodní olivová mýdla jsou vyráběna výhradně z přírodních surovin, co nejšetrnějšími metodami, aby byla zachována hodnota olejů a pečujících látek. Každé z mýdel mi prošlo rukama, od prvního nalití olejů, přes žíravou fázi reakce, až po krájení a balení. Nakonec se rodí nejčistší mýdla, bez konzervantů, zásadně bez syntetických barviv a bez syntetických vonných olejů. Při výrobě mýdel nejsou používány živočišné tuky.

Vyrábím například skořicové mýdlo, mýdlo s měsíčkem lékařským, svěží mátové mýdlo levandulí a mateřídouškou, hluboko čistící mýdlo se zeleným jílem a černým uhlím, peelingové olivové mýdlo s paprikou a řadu dalších.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Marta Vaničková
Balbínova 5
779 00 Olomouc
tel.: 725 284 380
rucnimydla@centrum.cz
www.rucnimydla.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

NOE s. r. o.
Ing. Vladimír Beckert
Osecká 337
751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: 581 773 240, 581 774 037
noe@noe.cz
www.noe.cz

TEXTILNÍ HRAČKY A KOSTÝMY

Od samého začátku je naší snahou nabídnout netradiční textilní hračky, které jsou nejen esteticky zajímavé, ale mají i didaktickou hodnotu. Proto jsme se zaměřili zejména na výrobu maňásků, které umožňují aktivní zapojení dětí do hry a dramatizaci pohádek. Za maňásky jsme získali ocenění „Správná hračka“. Specifické postavení v našem sortimentu zaujímají licenční postavičky. Ve spolupráci s Dádou Patrasovou vyrábíme žízalu Júlíi a i její kamarády kosa Oskara a kosici Kláru. Od roku 2000 dodáváme postavičky z televizní Kouzelné školky – skřítku Františka a Fanyňku nebo klauna Kostkáče z dětského naučného pořadu Kostičky. Ze spolupráce s Michalem Nesvadbou vzešel velmi originální výrobek – potahy na kliku. Na omak heboučké zdravotně nezávadné a prací postřížené froté nás přimělo k vytvoření samostatné série kojeneckých hraček pro naše nejmenší. Kromě hraček se zabýváme i výrobou bavlněných pohádkových čepiček, jednoduchých kostýmů, textilních dekorací „Roční období“ a molitanových stavebnic. Zaměřujeme se i na výrobu reklamních hraček a maskotů dle přání zákazníků.



PLSTĚNÉ RUČNÍ VÝROBKY

Na technice plstění mně učarovalo, jak lze z beztvareho chuchvalce ovčího rouna s troškou trpělivosti a jistou dávkou fantazie vytvořit různé tvary, podobné třeba zvířátkům nebo postavičkám. K plstění jsem se poprvé dostala asi před šesti lety, kdy jsem prošla kurzem plstění a předení ovčí vlny a získala tak certifikaci k provádění, předvádění a i vyučování těchto činností. Vyrábím především zvířátka, postavičky a další drobné výrobky z ovčího rouna.

Postavičky a zvířátka většinou netvoří samostatné a nahodilé jednotlivosti, ale ráda je sestavuji v různé celky, například betlémy. Vše tvořím plstěním ovčího rouna suchou cestou, pomocí plstící jehly. Surovou vlnu si zpracovávám sama praním, česáním a následně plstěním nebo předením.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Milena Šálková
Tr. Svornosti 48
779 00 Olomouc
tel.: 725 710 402
msalkova@volny.cz

MALOVANÉ HEDVÁBÍ A BATIKA

Všechny mé výrobky jsou originální a pocházejí z mé návrhářské dílny ve Štěpánově. Vyrábím hedvábné šátky, šály a kravaty, batikovaná a malovaná trička, tuniky, mikiny a šaty.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jana Petříková
Nová 458/23
783 13 Štěpánov
tel.: 777 593 745
batitex@seznam.cz
www.modni-tricko.cz

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Gabriela Kvapilová

Příkazy 14

783 33 Příkazy

tel.: 776 784 714

g.kvapilova@seznam.cz

ČEPIČKY „KVÍTKO“

Vybírám pro vás kvalitní materiály, které se snažím co nejlépe zpracovat, aby mé čepičky dlouho a dobře sloužily. Sama si funkčnost svých výrobků ověřuji na vlastních dětech. Před pár lety to začalo velkým nadšením a několika jarními čepičkami pro vlastní děti a děti několika kamarádek. Dnes si pod značkou Kvítko můžete pořídit spoustu nejrůznějších pokrývek hlavy pro děti i pro dospělé. Nabízím jarní čepičky, letní kloboučky, šátečky, pirátky i teplé zimní čepice. Kvalita, originalita, pestrost nabízeného sortimentu, neustálé vylepšování stříhů, přijatelné ceny a služby na míru – to je směr mého tvůrčího úsilí. Většinu svých výrobků si prodávám sama.



ŠPERKY A KORÁLKY Z VINUTÝCH PEREL

Ač jsem původem z jesenických vrchů, ale teď již pár let žiji v srdci Hané. Ráda objevuji nové kraje a na cestách nacházím inspiraci i pro své šperky. Na mateřské dovolené jsem se pustila do výroby šperků z korálků. Od malička jsem sbírala barevná sklíčka a kamínky, které se blýskaly na slunci, a schovávala si je jako malé poklady. Korálky se hromadily a nakonec přišel i nápad je začít prodávat. Tak vznikl v roce 2007 první korálkový obchůdek Qítko (napřed v Olomouci, o tři roky později v Prostějově). Brzy mi však běžná škála korálků přestala stačit. Zapsala jsem se do kurzů italského sklářského mistra a designéra Davida Penso, a to už byl jen malý krůček k tomu, aby začaly vznikat mé vlastní korálky a originální šperky. V současné době se věnuji designu autorských šperků, zejména z vlastních vinutých perel, minerálů a přírodních materiálů. Inspirací je mi příroda, cizokrajné země, ale také mé aktuální nálady a pocity. Jsem šťastná, když vidím, že to vše mohu svými šperky předávat dál.

Jsem lektorkou výtvarných kurzů zaměřených na vitráže technikou Tiffany, vinuté perly, korálkování, drátované šperky a skleněnou mozaiku. Spolupracuji s časopisem „KORÁLKY“ a vlastním dva malé obchůdky s korálky a dalšími komponenty pro výrobu šperků v Olomouci a v Prostějově.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Marta Nevrlá

Studenec 3

798 16 Čelechovice na Hané

tel.: 605 543 051

prostejov@qitko-hobby.cz

www.qitko-hobby.cz

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Renáta Janošová
Přílepy 128
769 01 Přílepy
tel.: 606 586 493
jolanetta@seznam.cz
www.jolanetta.cz

KABELKY A TAŠKY JOLANETTA

Kabelky a tašky Jolanetta od Renáty Janošové z Přílep jsou rozeznatelné svou originalitou a precizním zpracováním. Snahou Jolanetty je, aby si u ní vybrala každá žena, dívka i malá slečna, a proto neustále rozšiřuje výrobu o nové originální tašky a kabelky. Výhodou kabelek je jejich snadná údržba, barevná rozmanitost a úprava velikosti při zakázkové výrobě dle přání zákazníka. Nejčastěji používaným materiálem je 100% bavlna. Jolanetta vyrábí i různé doplňky ke kabelkám – čelenky, brože, peněženky atd.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jan Vlk
Příkazy 191
783 33 Příkazy
tel.: 604 808 720
kovarvlk@seznam.cz

KOVÁŘSKÉ VÝROBKY

Vyrábím pro Vás kované zábradlí, zvonce, mříže, zvoničky, ale také motyky, ostřím sekery a zajistím různé jiné práce s kovem. V roce 1963 jsem se vyučil kovářem a podkovářem a pracoval jsem pod vedením svého otce Jana Vlka v naší kovárně. I když jsem později řemeslo kovářské nevykonával jako hlavní zaměstnání, po práci jsem se mu stále věnoval. Na zakázku vyrábím zábradlí, zvonce, mříže, zvoničky, ale také různé nářadí, které i ostřím a opravuji.



TEXTILNÍ VÝROBKY S AUTORSKÝM POTISKEM

Mé výrobky si můžete prohlížet, hodnotit a případně objednávat pod značkou majerKa na internetu, nebo si je můžete vyzkoušet v kamenném obchůdku v Praze. Se svými zákazníky se také několikrát v roce ráda osobně setkávám na prodejních akcích zaměřených na kreativní nezávislou módu a design. Ruční sítotisk je stará tiskařská metoda, kdy se přes speciální síto nanáší barva přímo na látku. Nejrozumnější motivy tak ve spojení s kvalitním materiálem a dobrým nápadem dávají vzniknout výrobkům, které rozhodně neuniknou pozornosti těch, kdo chtějí dobře vypadat a zaujmout ve společnosti. Lidem, kteří chtějí žít v moderní době, kdy styl oblékání dotváří jedinečnost a charakterizuje danou osobnost, tedy především všem, kdo chtějí být „originální“.

Oděvy jsou vyrobeny z moderních materiálů, převážně v kombinaci bavlna – elastan. Jedná se většinou o úplety, teplákovinu, funkční materiál softshell a termo materiály. Sortiment je široký, převládá dámská móda, a to trika, mikiny, sukně nebo kalhoty. Jako doplňky jsou oblíbené šátky a kabelky a občas se objeví i nějaký kousek pro muže a děti.

Typickými znaky utvářejícími výjimečný styl všech oděvů jsou charakteristický střih, autorský potisk a různobarevné ozdobné proševy.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Bc. Kateřina Majerová
Hruška 54
798 27 Němčice na Hané
tel.: 739 449 834
katerina.petrovska@seznam.cz
www.facebook.com/majerKa.cz
www.fler.cz/majerka

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Linda Pelclová
Dřevnovice 29
798 26 Dřevnovice
tel.: 775 576 404, 776 023 404
travnice.cz@gmail.com
www.travnice.cz

TRADIČNÍ POMŮCKY PRO ZEMĚDĚLCE

Vyrábíme tradiční potřeby pro zemědělce, zahrádkáře a chovatele, které používali již naše babičky a dědečci. V naší nabídce naleznete plachty na trávu a seno (travnice), nůše na ovoce a zahradní odpad a plachty pod stromy.

Časem osvědčení pomocníci se opět vrací k rukám zahrádkářů, aby jim pomohli při senoseči, sběru ovoce, bylinek a při dalších zahradnických pracích.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Libuše Křenková
náměstí T. G. Masaryka 45/31
751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: 739 302 671
lkrenkova@volny.cz
www.cabraky-avanti.webnode.cz

LIPENSKÉ ČABRAKY

Čabraky původně vznikly jako ochrana uší koní před dotěrným hmyzem. Lipenské čabraky jsou vyrobeny rukodělnými technikami - háčkováním, pletením, šitím.



ŠATY NA MÍRU

Každý model je originál. Poctivě ručně naměřené a ušité šaty přesně na míru. Kreativní návrhy, vč. konzultací s důrazem na jedinečnost výrobku z kvalitních a prvotřídních materiálů.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Ing. Marta Musilová, BA
V Újezdech 564/4
621 00 Brno-Medlánky
tel.: 605 875 880
info@martamusilova.cz
www.martamusilova.cz

Provozovna:

Ostružnická 28
779 00 Olomouc



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Včelí farma Skalička

Jaroslav Juráň
Skalička 167
753 52 Skalička
tel.: +420 604 639 406
vcelarstvi.juran@email.cz
www.vcelarstvi-juran.cz

SVÍČKY Z PRAVÉHO VČELÍHO VOSKU

Naše včelařství se zabývá produkcí různých druhů medů, včelích produktů a prodejem plodových oddělků. Včelaříme se 240 včelstvy na pomezí Valašska a Moravské brány. Včelstva jsou umístěna na třech stanovištích. Menší část je umístěna ve stacionárním včelíně, což je naše hlavní stanoviště. Další včelstva jsou umístěna na speciálních převážecích rámech (používaných u nás od roku 2009) a v kočovném voze. Všechny úly, jak ve stacionárním včelíně, tak i na mobilních zařízeních jsou identické pro snadnou zaměnitelnost. Včelstva se snažíme přistavovat k zemědělským plodinám a lesním porostům.

Skaličský med nabízíme v těchto druzích: med květový, květový lipový, květový pohankový, květový malinový, květový pastový, medovicový.

Med je hodnotná potravinu přírodního charakteru, která je vytvořena společenstvím včel ze sesbíraného nektaru nebo medovice na živých částech stromů, a kterou včely přetvářejí, kombinují a obohacují svými specifickými látkami, ukládají a nechávají zrát v plástech. Různé druhy kvalitního medu jsou prakticky stejně hodnotné. Liší se barvou, chutí, vůní apod., ale vždy je to med. Med prospívá dětem, sportovcům, dospělým i starším lidem – nemocným i zdravým.

Výrobky prodáváme přímo na farmě nebo prostřednictvím webových stránek www.vcelarstvi-juran.cz. Naše výrobky naleznete také v IC Moravská brána na zámku v Hranicích. Náš med získal hned několik ocenění.



UMĚLECKOŘEMESLNÉ VÝROBKY ZE DŘEVA

„Zvláštní a nádherní tvorové jsou ukryti v každém dřevě... čekají a spí... dokud nepřijde DŘEVOTVOR.“

DŘEVOTVOR je dřevosochařský ateliér – tvoříme ze dřeva a nejen z něj. Zabýváme se výrobou především dřevěných plastik a figur, užitných objektů, lavic a nábytku. Vedle soukromých instalací, bychom rádi o naše sochy obohatili také veřejné prostory. Tvoříme podle vlastních i dodaných předloh a návrhů. Nejraději navštěvujeme místa budoucí instalace osobně, abychom mohli nasát energii místa a naším výtvozem ji vhodně podpořit či doplnit.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Sochařský ateliér DŘEVOTVOR Ústí
Ústí 82

753 01 Hranice

tel.: +420 774 577 049

tel.: +420 775 129 738

drevotvor@seznam.cz

www.drevotvor.cz

MANNAS – SKLO, PORCELÁN A DRÁT Z MORAVSKÉ BRÁNY

Originální tvorba sochařů MgA. Světlany Manny a Mgr. Art Matúše Manny z Moravské Brány. Vytváří jedinečné výrobky ze skla, porcelánu a drátu jako jsou sochy, šperky, dekorativní předměty, ale i kreativní materiál.

Vše je vytvářeno zcela ručně s důrazem na preciznost a kvalitu ve Stříteži nad Ludinou, které symbolicky věnovali tzv. „Střítežské pírkó“. „Střítežské pírkó“ je originál, nikdy není stejný, pokaždé je trochu jinak zpracován.

Výjimečnost šperků, sochám a dekoracím MANNAS dává jejich kvalitní materiál, který je precizně zpracován, každý detail je důmyslně promyšlen již od počáteční kresby návrhu, dále při samotné výrobě ručního tvarování materiálu až po konečné detailní doladování.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Světlana Manna / MANNAS

Střítež nad Ludinou 133

753 63 Střítež nad Ludinou

tel.: +420 732 867 650

fortunka@seznam.cz

www.mannas.eu

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Martin Pospíchal
Pod Lesem 460
788 33 Hanušovice
tel.: 775 265 466
martinpospichal@gmail.com
www.puskarstvi.com

ZBRANĚ

Už od dětských let jsem tíhnul k přírodě, myslivosti, líbily se mi zbraně. Když jsem v roce 1993 absolvoval myslivecký kurz, netušil jsem, že se mi za pár let moje láska a koníček stane zaměstnáním. Postupně jsem si zařídil malou dílnu a od roku 2001 oficiálně zahájila činnost firma Pospíchal v oboru zbraně- střelivo. Rukama mi prošla řada běžných zbraní, ale také mnohé nádherné staré kousky od vyhlášených mistrů, kterým jsem měl tu čest vracet zašlý lesk a slávu. Každá zakázka je zajímavá, objevná a originální. A to je na této práci to nejkrásnější.

- zakázková výroba kulových dvojáků, obojetnic a jednušek - vyrobeny z kvalitních materiálů vč. zdobení dle přání zákazníka. Tyto zbraně jsou výhradně stavěny na míru zákazníka, a to především tyto části: pažba, hlaveň, montáž, optika. Vyrobené zbraně jsou předloženy Českému úřadu pro zkoušení zbraní a střeliva k provedení zkoušky a označení zkušební značkou. Následně je vystaven průkaz zbraně a zbraň je předána zákazníkovi. Na zakázku je poskytována prodloužená záruka a doživotní servis.
- vývoj, výroba, opravy, úpravy, přeprava, nákup, prodej, půjčování, úschova, znehodnocování a ničení zbraní
- generální opravy zbraní
- zdobení zbraní rytiny (arabesky, lovecké výjevy, plastiky), vykládání zlatem, stříbrem atd.



JANOVY ROUBENKY – HRUBÁ STAVBA

Od r. 1996, kdy jsme postavili první roubenku, usilujeme o navrácení tradice a malebnosti našim vesničkám. Své zkušenosti jsme převzali od našich předků, kteří žili v souladu s přírodou a dovedli ji velmi dobře využívat. Učili jsme se rozebíráním starých konstrukcí, pečlivým pozorováním všeho, co nám po našich předcích zbylo a pátráním po souvislostech dnešnímu člověku nic neříkajících. Tato práce nám dělá radost dodnes.

Tradiční výroba roubených domů z přírodních materiálů pocházejících z jeseňnické oblasti. Prvotní surovinou je strom, který dýchá, pije vodu jako my a ve spojení s prací rukou, které se dotýkaly každého kousku dřeva a zanecháním svého ducha a energie lze vytvořit to správné „teplo domova“. Společnost zajišťuje jak výstavbu hrubých staveb roubenek, tak kompletní realizace – staveb „na klíč“.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Janovy roubenky, s. r. o.

Jan Došek, jednatel

Lidická 56, 787 01 Šumperk

tel.: 602 442 659

janovyroubenky@seznam.cz

www.janovyroubenky.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Miloš Gajda

Petrov nad Desnou 45
788 14 Petrov nad Desnou
tel.: 737 635 901
gajda.milos@seznam.cz

DRÁTOVANÉ VÝROBKY

Stačí jen drát a fantazie, pak vám pod rukama vznikají šperky, ozdoby či cokoli vás napadne. A to je to, co mě na drátování baví.

Tradiční ruční výroba drátovaných výrobků

Vyplétáním a oplétáním nejrůznějších druhů drátů vyrábím věci pro potěchu oka i duše. Beztvary drát je díky nejrůznějším drátovacím technikám, štípání, tvarování, stáčení, proplétání a dozdobování proměněn například ve šperky – náušnice, náhrdelníky, náramky, prstýnky. Vyrábím také další drobné dekorativní předměty jako drátované zvonečky, andílky, kraslice, hvězdičky, srdíčka, sluníčka, brouky, pavouky, rybky a podobně.



SVÍČKY Z PARAFÍNU

Svíčkařství je patří k řemeslům s mnohasetletou tradicí nejen v našem regionu. V současné době je teplo svíček stále krásné, příjemné a romantické, a proto tak oblíbené. Zároveň se, kromě funkčnosti, zvýšily požadavky na estetickou stránku. Svíčky musí být krásné, i když zrovna nehoří.

Ruční výroba dekoračních svíček z parafínu

Při výrobě svíček používám parafín, barvu do parafínu a knot. Vyrábím dva druhy svíček – klasické lité do forem, do kterých předem vyskládám různobarevné kousky parafínu a dále takzvané svíčky motané. Motané svíčky jsou tak trochu unikát, protože tato technologie se používá při výrobě svíček z včelího vosku, ale u parafínu je poměrně ojedinělá. Rozehřátý vosk vylévám na sklo a po částečném zatuhnutí a vložení knotu, svíčku zamotám a prodám překvapenému zákazníkovi.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Miloš Gajda

Petrov nad Desnou 45
788 14 Petrov nad Desnou
tel.: 737 635 901
gajda.milos@seznam.cz

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Petr Slavkovský – Sklárna Jakub
Mnichov 278
793 26 Vrbno pod Pradědem
tel.: 737 334 380
sklarnajakub@seznam.cz
www.sklarnajakub.cz

RUČNÍ VÝROBA A ZPRACOVÁNÍ SKLA

Kromě obvyklé produkce, kterými jsou zdobené číše, karafy, džbány a další kousky, nabízí naše sklárna i zakázkovou výrobu. Za největší úspěch považujeme zvládnutí nejtěžší zakázky v historii sklárny, kterou představovaly dárkové předměty pro summit ministrů zemědělství zemí Evropské unie, konaný v Brně. Jednalo se o skleněné hrachové lusky, ve kterých byl jako hrášek golfový míček. Na samotné výrobě bylo zapotřebí pracovat v kuse dvacet hodin denně po dobu devíti dní, popisuje neobvyklou zakázku majitel sklárny Petr Slavkovský.

Pro historické sklo je specifická nazelenalá barva společně s drobnými bublinkami, které jsou charakteristické pro tzv. lesní sklo. Výrobní postup byl užíván především ve 14.–16. století na pecích vytápěných bukovým dřívím. Výroba vyžaduje vysokou zručnost a zvládnutí sklářského umu. Sortiment historického skla tvoří zejména nápojové sklo – nejrůznější poháry, sklenice, kalíšky, karafy, které jsou vyráběny dle dochovaných historických souvislostí i vlastních návrhů. Všechny výrobky splňují přísné podmínky atestace a jsou zdravotně nezávadné.



TEXTILNÍ VÝROBKY RUČNĚ BARVENÉ PŘÍRODNÍMI BARVAMI

Jsme malá rodinná manufaktura, která se specializuje na výrobu batikovaného a ručně zdobeného textilu. Žijeme v Jeseníkách a krásná příroda našeho okolí spolu s tradicí regionu je pro nás inspirací.

Barviva pro certifikované výrobky jsou získávána z rostlin vyskytujících se na území Jeseníků. Pro celkový estetický dojem jsou výrobky dozdobeny jednoduchými motivy technikou ručního potisku, tupování nebo kresby. Z prvotního experimentu vznikly neobvyklé, jemné a krásné výrobky. Každý kus z dílny Batiky Bellis je originál. Technické zázemí výroby a obstarávání barviv zajišťuje Filip. Výtvarně - estetickou část tvorby zajišťuje Bára, která dává produktům nezaměnitelnou podobu a jedinečnost. Výrobky: šály, polštářky, tašky, ubrusy, trička.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

BATIKA BELLIS – Filip a Bára Wormovi

Jánského 77
790 81 Česká Ves
info@batika-bellis.cz
www.batika-bellis.cz

Kontaktní osoba:

Mgr. Barbora Wormová
výtvarná tvorba
tel.: 724 176 754
Mgr. Filip Worm
technické zázemí
tel.: 777 273 088

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Reparto Zábřeh s. r. o.
Karel Jedonek
Žižkova 15
789 01 Zábřeh
tel.: 736 509 420
chd.zakazky@charitazabreh.cz
www.charitazabreh.cz

RUČNĚ ZDOBENÉ SVÍCE PLÁTOVÝMI VOSKY

O zajímavé zakázky nemají pracovníce nouzi. V současné době zdobí dárkové svíce pro Národní bezpečnostní úřad. Během existence dílny vytvářely sadu pro Parlament České republiky, ale i pro jednotlivé politiky. Zdejší pracovníce musely napodobit přesný podpis podle vzoru jednoho politika. Významným zákazníkem je Římsko-katolická církev. Na velikonoční svátky připravují v dílně paškály různých velikostí. Svíce z včelího vosku mají různou velikost od nejmenších, které váží kilo a půl až po ty největší osmikilové s délkou 130 centimetrů. Paškální svíce letos poprvé zamířily do Francie, ale také už ze zdejší dílny putovaly do Afganistánu pro armádního kaplana.

Dekoratивní parafrínové svíčky z chráněné dílny Charity Zábřeh jsou díky své technologii zdobení zcela ojedinělé. Svíčky zdobené nanášením plátových vosků prostřednictvím tepla lidské ruky. Nejrozumnější motivy dle přání zákazníka (fotografie, pohlednice, náčrtek, slovní popis) jsou přeneseny na šablony pro jednotlivé barvy. Pomocí skalpelu jsou ručně vyřezávány jednotlivé části motivu z plátových vosků, které jsou technologií tepla lidské ruky přenášeny na základní svíčku. Rozměry a velikosti svíček jsou limitovány pouze základním rozměrem svíčky (od 10 do 170 cm a více).



TKANÉ KOBERCE

Naše ručně tkané koberce si oblíbili naši přátelé v Holandsku. V partnerské organizaci GGZ Breda je používají jako neformální dárek i výzdobu kanceláří.

Výroba koberců tradiční tkalcovskou technologií v terapeutických dílnách sdružení Zahrada 2000 probíhá již od r. 2003. Tkalcovská dílna je nedílnou součástí komplexní péče v Sociálně terapeutickém centru pro duševně nemocné. Výroba ručně tkaných koberců probíhá na dvoulistém tkalcovském stavu. Koberce jsou vyráběny z odstřížků látek a obnošených oděvů, které se plátňovou vazbou zatkáávají do osnovy. Vyrobené koberce jsou jedno nebo vícebarevné. Barevné koberce jsou obvykle tvořeny střídáním barevných pruhů. Koberce jsou vyráběny ve dvou šířkách - 80 a 120 cm a v nejrůznějších délkách. Začátek a konec koberce je ozdoben třásněmi z osnovních nití. Koberce vyrobené touto tradiční technikou jsou velmi trvanlivé, je možné i opakované praní v automatické pračce.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Zahrada 2000 o. s., Sociálně rehabilitační centrum

Mgr. Stanislav Turek

Rejvízská 32

790 01 Jeseník, m. č. Dětrichov

tel.: 584 401 195

info@zahrada2000.cz

www.zahrada2000.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Jeřábek Petr
Jindřichov 148
788 23 Jindřichov
tel.: +420 737 575 156
jerabekpetr73@seznam.cz
www.kovarstvi-jeřabek.cz

UMĚLECKÉ KOVÁŘSKÉ VÝROBKY

Kovářství patří k řemeslům s mnohasetletou tradicí. Vyučil jsem se kovářem a podkovářem. Po vyučení jsem pracoval jako zaměstnanec u firmy, kde jsem získal praxi. Od roku 1992 mám živnostenský list a o pár let později jsem se úplně osamostatnil.

Vyrábím nejrůznější výrobky na zakázku dle přání zákazníka, např. náramky, prsteny, přívěsky, kované svícny, dveřní kování, panty, kliky, klepadla na dveře, zábradlí, mříže, ploty, brány, exteriérový a interiérový nábytek, atd. Dále renovuji a opravuji staré kované výrobky. Používám tradiční technologie a materiály jako železo, ocel, nerez, mosaz a měď.



KERAMIKA

Výrobě keramiky se věnujeme od roku 2002. Při tvorbě se držíme svého vlastního stylu, jehož hlavním znakem je starobylý vzhled. Postupem času jsme díky naší tvorbě zanechali otisk na všech kontinentech. Keramiku děláme s láskou, poctivě a dáváme do ní svou osobitost a duši.

Keramika Caldero od Kateřiny a Jany Dvořákových

Celý výrobní proces je ruční práce. Kromě hlavy a rukou používáme elektrický hrnčířský kruh, elektrickou pec a různé drobné nástroje. Naše výrobky vytváříme ve dvou hlavních liniích:

celoglazované – glazujeme světlou matnou glazurou, pod kterou se prokresluje malovaný a rytý vzor

neglazovaná přírodní – glazura je pouze uvnitř, povrch je strukturovaný, malovaný, rytý a patinovaný. Každý výrobek nám projde mnohokrát rukama. Keramiku pálíme na 1150 °C, je vhodná do myčky i mikrovlnné trouby. Samozřejmě je hygienický atest.



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Kateřina Dvořáková – Caldero

Libina 512

788 05 Libina

tel.: +420 604 239 523

atelier.caldero@seznam.cz

www.fler.cz/caldero

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Kateřina Dvořáková
Libina 512
788 05 Libina
tel.: +420 604 239 523
atelier.caldero@seznam.cz
www.fler.cz/pletka
www.fler.cz/katcha-0

TEXTILNÍ VÝROBKY

Při naší tvorbě preferujeme přírodní materiály - bavlnu, len a vlnu, z nichž hlavně len má v naší oblasti mnoholetou tradici. Tyto materiály nabízí širokou škálu možností zpracování: šijeme, háčkujeme a pleteme nejen oděvy, oděvní doplňky a bytový textil, ale i hračky, textilní šperky, tašky, dekorace.

Oděvy, doplňky a bytový textil z Libiny od Kateřiny a Jany Dvořákových

Při výrobě dbáme především na kvalitu materiálu i zpracování a na originalitu našich výrobků, které tvoříme podle vlastních návrhů. Zvláště si vyhráme s detaily u šitých oděvů a oděvních doplňků, které aplikujeme, případně dobarvujeme, batikujeme, potiskujeme a patinujeme. Baví nás hrát si s barevným laděním a propojovat navzájem všechny techniky, například háčkovaný nákrčník doladíme šitým aplikovaným proužkem zapínacím na keramický knoflík, rovněž z naší dílny. Naše práce nás velice baví, děláme ji s láskou a vkládáme do ní svůj osobitý vkus a cítění.



VÝROBKY S MOTIVY „RYCHLEBSKÉ ZVÍŘENY“

Textilní a papírové výrobky dekorované stylizovanými motivy Rychlebských hor a zvířat v nich žijících. Textilní výrobky – toaletní taštičky, obaly na brýle, mobilní telefony, klíčenky, pouzdra, kabelky. Papírové výrobky – pohledy, kalendář, blahopřání, záložky do knih.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Kateřina Preisová
Komenského 172
790 65 Žulová
tel.: +420 737 713 361
mnukart@gmail.com
www.fler/mnuk.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Helena Paluchová
Lipová – lázně 40
790 63 Lipová – lázně 3
tel.: +420 604 647 058
milandrugda@seznam.cz
www.fler.cz/ropucha

HÁČKOVANÁ A DRÁTKOVANÁ BIŽUTERIE

S háčkem mě seznámila babička jako malou holčičku. Dlouho jsem s jeho pomocí oblékala své panenky a později občas vyrobila nějaký doplněk pro sebe. Pak byl háček na dlouhou dobu zapomenut a znovu jsem jej našla až po narození syna. Z háčku se stal můj kouzelný nástroj, s jehož pomocí vznikají mé šperky.

Háčkováná a drátkovaná bižuterie od Heleny Paluchové

Všechny výrobky vznikají ruční prací. Svě šperky Helena Paluchová háčkuje z bavlněných nebo metalických přízí, drátků, používá korálky, knoflíky nebo drobné ozdoby. Každý šperk se může lišit barevností, proto pokaždé vzniká originál. U některých není použita žádná kovová součást, takže jsou vhodné pro alergiky.



DVORECKÁ VLNA – VLNAŘSKÉ VÝROBKY Z DVORCŮ

Spolek paní a dívek je občanské sdružení, které se zaměřuje na obnovu tradic, venkovského způsobu života a tradičních řemesel, která historicky v území Jeseníků prosperovala. Mezi ně patřilo tkalcovství, které s rozvojem průmyslové výroby zcela zaniklo.

Spolek paní a dívek se zaměřuje na zpracovávání ovčího rouna, které je na rozdíl od lnu i v dnešní době na území Nízkého Jeseníku dostupnou surovinou. Vlnu dodávají místní chovatelé ovcí, a jde tedy 100% o místní surovinu. Ovčí rouno je od počátku až do finálního výrobku zpracováváno ručně, s využitím nástrojů pro ruční výrobu (kolovrátek, vřetenko, valcha, tkalcovský stav). Tyto nástroje má Spolek ve svém vlastnictví. Chovatel ovce ručně ostříhá. Oprané rouno je postupně česáno, na ručním kolovratu je spřádána příze, která je dále využívána při ručním pletení nebo tkaní na ručním stavu. Další proces výroby hotových výrobků se nazývá plstění. Pro celý technologický postup je využívána 100% ruční práce. Mezi výrobky lze zařadit drobné pletené nebo plstěné dekorativní předměty, hračky, zimní doplňky a oděvy, papuče, koberce a předložky nebo prostírání, tašky.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Občanské sdružení – Spolek paní a dívek

Palackého 33
793 68 Dvorce
www.facebook.com/pages/Spolek-pan%C3%AD-a-d%C3%ADvek/349044368530148?fref=ts
Anna Hebdová
tel.: +420 777 131 598
hana.hebdova@centrum.cz



UMĚLECKÉ RUČNĚ KOVANÉ VÝROBKY

Kovářskému řemeslu se věnuji od vyučení ve své kovárně. Vyrábím širokou škálu kovářských produktů, od běžného zemědělského či uměleckého kovářství, restaurátorských prací železných a měděných výrobků, po zámečnictví běžně užívané i umělecké, včetně výroby a montáže užitkových a dekorativních předmětů do interiéru a exteriéru. Jde například o nářadí ke krabu, madla ke schodům, stojany na vína, svícny, svítidla, bytové doplňky, zbraně, šperky, vrata, mříže, ploty a zábradlí na schodiště, vývěsní štíty, zvonky, zvonice, poštovní schránky, aj. dle přání a požadavků zákazníka. Provozují také ukázky kovářského řemesla na oslavách, dobových jarmarcích a jiných akcích s možností výroby a vyzkoušení řemesla.



KONTAKT NA VÝROBCE:

Richard Červinka – Kovářství a zámečnictví

792 01 Valšov 5
tel.: +420 604 538 017
shervud@seznam.cz
www.shervud.webnode.cz

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Ruční papírna Velké Losiny a. s.
Velké Losiny 9
788 15 Velké Losiny

Kontaktní osoba:
Marie Chromková
tel.: +420 583 248 433
rucni.papir@rpvl.cz
www.rucnipapirna.cz

RUČNÍ PAPÍR „LOSÍN“

Originální ruční papír vyráběný v manufaktuře s více než 400letou tradicí nepřetržité výroby.

Vyrábíme výrobky z ručního papíru Losín – dopisní papíry, papíry se zákaznickou průsvitkou, obálky, pozvánky, diplomy, pamětní listy, certifikáty, blahopřání, svatební oznámení, dárkové kazety, akvarelové papíry, papíry s příměsí travin a květů.



UKODĚLNÉ VÝROBK

Krásné ruční práce jako výsledky pracovních terapií... Ojedinělé výrobky klientů s mentálním postižením, kdy každý klient používá techniku, kterou mu jeho postižení dovolí. Rukodělné výrobky z keramiky, pediku, textilu, dřeva, papíru či skla. Vyšívání výrobky, kresby.

ŘEMESLNÉ VÝROBK



KONTAKT NA VÝROBCE:

Domov Paprsek Olšany,
příspěvková organizace
Olšany 205
789 62 Olšany

Kontaktní osoba:

Jarmila Koubková
tel.: +420 583 247 212
koubkova@domovolsany.cz
www.domovolsany.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Občanské sdružení Stránské
Stránské 5
793 51 Břidličná

Kontaktní osoba:
Vladimíra Křenková
tel.: +420 554 725 848
tel.: +420 723 040 535
KrenkovaVladimira@seznam.cz
www.stranske.websnadno.cz

VÝROBKY Z OVČÍHO ROUNA

Kdo tuto ovci nazve kozou, zaplatí 5 Kč! Naše ovečky jsou totiž citlivé duše a označení koza jim vadí.

Původní valašská ovce je zařazena do genetických zdrojů, jelikož téměř zanikla.

Všechny výrobky jsou výhradně z ovčího rouna původních Valašek. Nejoblíbenějším výrobkem jsou plstěné kabelky, mošny či peněženky. Pro pány máme pořádné ponožky a oplétané láhve (předchůdce termosky). U nás si dokonce můžete vybrat ovečku, z jejíž vlny vyrobíme originální výrobek. Všechny ovečky mají jméno a tak můžete mít ponožky třeba z Josefíny, Adélky... Prostě originál. Jsme chovatelé, zpracujeme vše od stříhání, praní, česání, barvení, předení, plstění, tkaní... a co neumíme, to se brzy naučíme.



UMĚLECKÉ A UŽITNÉ KOVÁŘSKÉ VÝROBKY

Proč „neuvěřitelná lehkost dřiny“?

Jeden z návštěvníků použil tento příměr a já jej od té doby používám jako slogan v nadpisu. Bylo mi ctí, že v nedávné době vždy s celým ansámblem navštívili můj kovoateliér pánové Ladislav Smoljak a Zdeněk Svěrák.

- umělecké kovářství výroba na zakázku
- výtvarná činnost – kombinace kovu, skla a jiných materiálů
- kovářská dílna ctí řemeslo a tradice
- dokáže vyrobit repliky dle starých technologií (repase)
- zabývá se novodobou moderní výrobou, interiérem, exteriérem (originální kovaný nábytek, mříže, brány, lustry, kliky, atd.)
- výrobní techniky: kování, osazování, kování pod bucharem, probíjení otvorů, nýtování, sváření v ohni, sváření CO₂, sváření autogen
- leštění, kovotlačitelství,
- zápuskové kování (série), tepání Fe, Cu)
- zlacení plátkovým zlatem



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Umělecké kovářství Křížek

Jánošíkova 316
790 70 Javorník

Kontaktní osoba:

Mgr. A. Jaroslav Křížek
tel.: +420 584 440 046
tel.: +420 731 154 305
umeleckekovarstvi@jesenicko.com
www.umeleckekovarstvi.com

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Mgr. Mariana Felnerová
Pod Lesem 451
788 33 Hanušovice
tel.: +420 737 655 826
marianafelnerova@seznam.cz
www.fler.cz/roseMari

TEXTILNÍ VÝROBKY

Vlna a len jsou úžasné materiály spojené s tradicí naší oblasti. A je jedno, jestli je z nich vyrobená kabelka, brož na klopě nebo hračka v dětských ručkách – vždy bude s vámi, aspoň pomyslně, kousek našeho kraje.

Předměty jsou vyráběné z přírodních materiálů, které nezatěžují přírodní prostředí, prim hraje len a vlna. Jsou zpracované tak, aby se daly ve většině případů prát a jednoduše čistit, to platí v případě kabelek, bytového textilu i hraček. Část výrobního procesu je spojená s šicím strojem, ale většina práce je ruční – vyšívání, plstění, malba apod. Mezi výrobky se do popředí dostávají autorské hračky, šité ze lnu a plněné naším jesenickým ovčím rounem. Jsou to ovečky Bea a Beo, určené pro tříleté a starší děti. Díky výběru materiálu jsou měkké, příjemné na dotek a přirozeně antialergenní. Hra s nimi podporuje jemnou motoriku.



SEDLÁŘSKÉ VÝROBKY Z KŮŽE

Kůže a kožené výrobky provázejí člověka odedávna. Je to jeden z nejdolnějších přírodních materiálů a také materiál neobyčejně krásný a trvanlivý. Přesné stáří nelze stanovit, je jisté, že toto řemeslo vzniklo současně v době, kdy člověk začal používat zvířata pro různé tažné a jezdecké práce.

Sedlářství – výrobky z kůže:

Naše firma zajišťuje formou zakázkové výroby všechny druhy postrojů, chomoutových i prsních, pro jízdu těžkými povozy a jim podobné druhy používané pro těžké práce v lese na tažné koně. Jezdecké potřeby pro jízdu na koni, sedla, uzdění a další. Řemenářství, hnací řemeny na hospodářské a průmyslové stroje. Kočárnictví a renovace.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Lubomír Jelínek

Jesenická 527
788 33 Hanušovice

Kontaktní osoba:

Lubomír Jelínek
tel.: +420 731 165 678
sedlarstvi.jelinek@seznam.cz
www.sedlarstvijelinek.wz.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Iveta Strnadová
Bezručova 76
793 26 Vrbno pod Pradědem
tel.: +420 554 751 914
tel.: +420 731 177 688
vitraz@email.cz
www.vitraze-sperky.cz

VITRÁŽOVÉ ŠPERKY, MOZAIKOVÉ OBRAZY, VITRÁŽOVÉ VÝPLNĚ

Občas mám pocit, že to, co děláme, je nám předurčeno... že někde ve hvězdách je dáno co... možná i proto jsem měla tu čest pracovat na vitrážích do jediné židovské synagogy v Moravskoslezském kraji v Krnově a na mozaikách a vitrážových výplních dalších kaplí a kapliček.

Autorský vitrážový šperk:

Používám speciální, ručně válcovaná barevná skla, která jsou zajímavá svou strukturou a také nezvykle pevným povrchem. Neopakovatelná barevnost skel neumožňuje duplicitu, každý kus je originál.

Mozaika:

Efektní uplatnění k rámcům zrcadel, samostatných obrazů, kuchyňských podnosů.

Vitrážové výplně:

Jsou zhotoveny „tiffany technikou“, starou více než sto let, která umožňuje vytvářet jemnější kontury než vitráž vsazená do olova. Vitráže dnes nemusí být jen v sakrálních stavbách, dotváří atmosféru v mnoha interiérech (okna, dveře, dělicí stěny, lampy, obrázky...).



RUČNĚ VYRÁBĚNÉ A MALOVANÉ SKLENĚNÉ OBRÁZKY

Rodinná firma Vitrail Servis působí v Zábřehu déle než dvacet let.

Zabýváme se výrobou a restaurováním vitráží, mozaiky, fúzováním (spékáním) a ohýbáním nejrůznějších druhů skel a nově také velkoobchodem s barevným sklem, skleněnými doplňky a příslušenstvím, které se k nám dováží z celého světa.

Dekoratивní skleněné obrázky jsou vyráběny technologií fusingu, tedy spékáním jednotlivých skleněných dílků, sestavených do požadovaného tvaru, ve speciální fúzovací peci. Jejich spečením, podle přesně stanovené temperovací křivky, získáme polotovary, které jsou následně ručně malovány speciálními barvami na sklo.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Vitrail Servis – Hoplíčkovi
28. Října 881/ 16
789 01 Zábřeh
www.vitrailservis.cz

Kontaktní osoba:

Skleněné obrázky:
Marie Hoplíčková
tel.: +420 731 160 149
marka.hop@seznam.cz
Vitráže, obchod, dílna:
Martin Hoplíček
tel.: +420 775 916 154
info@vitrailservis.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Sókratés DaMi, s. r. o.

Jedlí 195
789 01 Zábřeh

Kontaktní osoba:

Dana Frydrychová, Jedelanka
tel.: +420 736 479 318
sokratesdami@seznam.cz
www.fler.cz/jedelanka

DRÁTOVANÉ SNĚNÍ JEDELANKA

Drátování si mě našlo v průběhu mateřské dovolené, a tak mi učarovalo, že jsem jej už nepustila. Naplňuje mě svojí neskutečnou krásou a variabilitou, pomáhá mi ztvárnit mé pocity... V každém výrobku, ať užitném či dekoracím, si odnesete domů kus mě, mého myšlení, mého vidění světa. Kéž Vám dělá radost. Veškeré výrobky jsou autorské. Tvořím z černého žíhaného a pozinkovaného drátu. Vycházím ze starých technik, které se snažím užívat netradičně...

V mé dílně vznikají:

- drátované hodiny
- drátované zvony
- drátované lucerny
- drátované obrazy
- drátovaná světla, stínidla, lampy
- drátované šperkovnice (ladných ženských tvarů, k zavěšení na stěnu i k postavení na toaletní stolek)
- drátované stromy usazené do kamene... slouží k dekoraci, vyplnění velkého prostoru či jako rodinná šperkovnice
- drátované mísy, misky, ošatky, koše... od malých po velké.

Moc ráda tvořím velké věci a posouvám tak hranice, kam mě materiál pusť... a také má síla ☺.



PUBLIKACE S REGIONÁLNÍ TEMATIKOU JESENÍKŮ

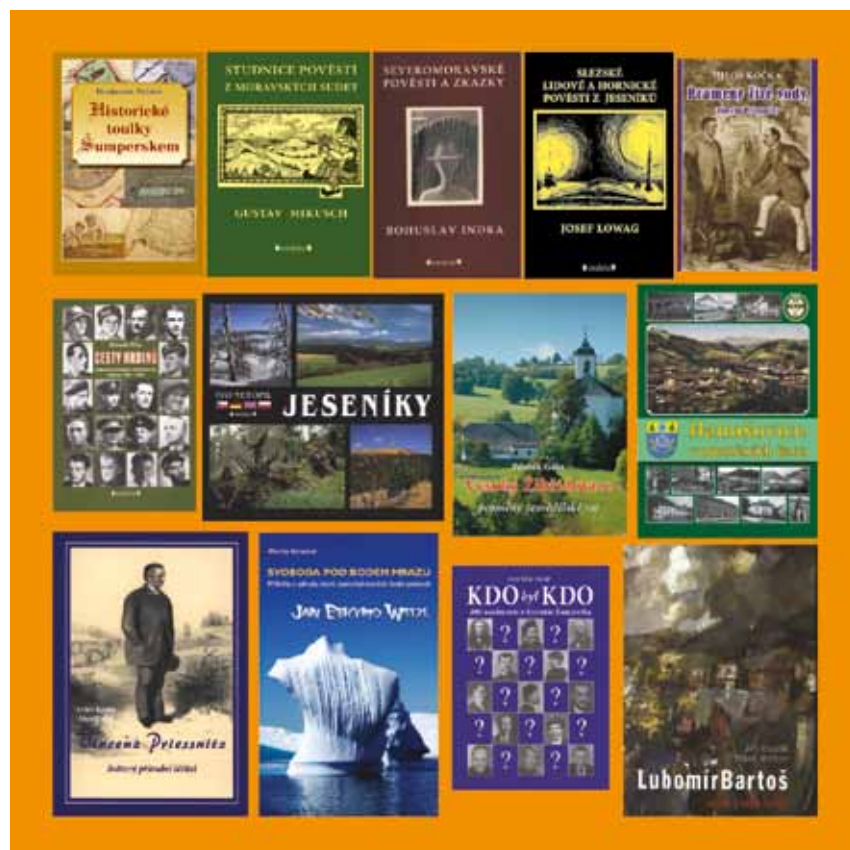
Mělo by být povinností každého z nás, aby poznával svůj region, kde žije a pracuje. Jeho historii, kulturní a společenský vývoj, historické památky, tradice a významné osobnosti které ho proslavily. Vydané knihy, které seznamují širokou veřejnost s historií i současností regionu, významnými osobnostmi a turistickými zajímavostmi.

G. Mikusch: STUDNICE POVĚSTÍ Z MORAVSKÝCH SUDET
J. Lowag: SLEZSKÉ LIDOVÉ A HORNICKÉ POVĚSTI Z JESENÍKŮ
B. Indra: SEVEROMORAVSKÉ POVĚSTI A ZKAZKY
A. Šulová: OBR NA ŠOŠOLE
KYTICE SEVEROMORAVSKÝCH POVĚSTÍ
V. Rýznar: LYŽAŘSKÉ POHÁDKY
M. Kočka: VINCENZ PRIESSNITZ – Světový přírodní léčitel
M. Kočka: PRAMENY ŽIVÉ VODY – Vincenz Priessnitz
B. Tinzová, M. Čep: SOCHAŘ JOSEF OBETH
Z. Filip: CESTY HRDINŮ – československého zahraničního odboje 1939–1945
Z. Filip: KDO BYL KDO – 200 osobností z historie Šumperka
J. Hastík, M. Melzer: LUBOMÍR BARTOŠ – malíř svého kraje
M. Strouhal: SVOBODA POD BODEM MRAZU – Jan Eskymo Welzl
I. Netopil: JESENÍKY
Z. Gába, V. Joki: HANUŠOVICE V PROMĚNÁCH ČASU

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Nakladatelství Pavel Ševčík
– VEDUTA
Pavel Ševčík
Za Vodou 139
789 91 Štítý
tel.: 583 440 271
sevcik@sendme.cz
www.sevcik-veduta.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Mgr. Veronika Příhodová
Zahrádkářská 115
742 85 Vřesina

Adresa provozovny:

Bohušov 71
Mgr. Veronika Příhodová
tel.: +420 603 472 929
veronika.prihodova@centrum.cz

DOMÁCÍ OBUV Z OVČÍ VLNY

Chov ovcí má v naší rodině dlouholetou tradici, stejně tak zpracování vlny. Ovčí vlna je materiál s jedinečnými vlastnostmi, vyniká pružností, pevností, je vhodná i pro alergiky. K výrobě domácí obuvi používám ovčí vlnu v bio kvalitě. Ovce pocházejí z vlastního chovu, který odpovídá podmínkám ekologického zemědělství. Ovce mají celoroční přístup do výběhu a na pastvu. Stříhání probíhá ručně, vlna je dále zpracovávána praním, barvením, česáním a následně plstěním, taktéž ručně. Používám obou metod plstění, jak za sucha plstíciemi jehlami, tak za mokra. Jedná se o metodu, kdy se vlákna buď mechanickým namáháním, nebo prudkými změnami teploty proplétají. Výsledný produkt pak zdobím různými, především přírodními motivy.



VÝROBKY ZE VČELÍCH PRODUKTŮ

Med

Květový, smíšený, medovicový - balení ve sklenicích ze svazu včelařů, 1 kg s etiketou

Propolis

Propolisová tinktura - balení v plastové lahvičce na kapkové dávkování (0,25 ml; 0,5 ml)

Výrobky z včelího vosku

Svíčky, vánoční a jiné ozdoby

Mýdlo s propolisem

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Vladislav Utíkal

Dolní 1

792 01 Bruntál

tel.: 608 862 777

v.utikal@tiscali.cz

www.vladislavutikal.cz



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:
Karin a Václav Kvapilovi
Červená Voda 110
790 53 Stará Červená Voda–Nová
www.pislik.cz

Kontaktní osoba:
Václav Kvapil
tel.: +420 731 519 381
info@pislik.cz

PIŠLICKÉ DŘEVĚNÉ HRAČKY

Svět pišlických hraček

Vyrábíme originální hračky, klademe důraz na originální design. Naše produkty jsou ergonomické, výborně padnou do dětské ruky. Vyznačují se také vysokou pevností, neboť korpus hračky je vyroben jako obrobek z jednoho kusu javorového dřeva. Hračky jsou nelepené, nelakované, nemořené, jediný použitý materiál je surové dřevo. Kolečka mají výborné mechanické vlastnosti i odolnost. Pokud upřednostňujete vysokou kvalitu provedení, vyberte si z našich hraček. Každá hračka je vybavena dřevěným řidičem – PIŠLIKEM. Pišlické auto – Rolls – Royce mezi dřevěnými auty!



REPLIKY HISTORICKÉHO SKLA (STŘEDOVĚKÝCH POHÁRŮ)

Ručně foukané poháry

- zdobené pomocí raznice ve tvaru maliny (sklenice – Římany, Číše Pánů z Vrbna, Karafy, Láhvce, atd.)
- ovinuté skleněnou spirálou (Kónická číše z Opavy, Renesanční číše se spinou, apod.)

Sklenice s uchem

- džbány
- karafy
- püllitry na pivo

Další sklenice s různými nálepy

Většina kusů jsou repliky – vzory hledáme v odborné literatuře, ale máme také kusy s vlastními návrhy s klasickými prvky středověkého skla. Úzce také spolupracujeme s místním výtvarníkem p. Martinem Matelou a realizujeme některé jeho nápady.

ŘEMESLNÉ VÝROBKY



KONTAKT NA VÝROBCE:

Roman Míček – Sklářská huť TOMI

Zlatohorská 639

793 26 Vrbno pod Pradědem

tel.: +420 728 359 989

tel.: +420 606 879 286

sklarnatomi@seznam.cz

www.sklarnatomi.cz

Korespondenční adresa:

Vrbno pod Pradědem – Mnichov 371

793 26 Vrbno pod Pradědem

– Mnichov

SLUŽBY



SLUŽBY



KONTAKT:
Relax centrum Kolštejn
a Wellness hotel Kolštejn***

Branná 60
788 25 Branná

Kontaktní osoba:
Ing. Tomáš Drápal
tel.: +420 583 286 421
mobil: +420 602 651 027
info@relaxkolstejn.cz
www.relaxkolstejn.cz
www.vitalni-svet.cz
www.facebook.com/kolstejn

RELAX CENTRUM KOLŠTEJN

Relax centrum Kolštejn v Branné je dokonalým místem pro pohodové chvíle odpočinku, relaxace, vyžití, zábavy a skvělé kuchyně. Spokojenost potvrzují tisíce klientů. Vytváříme svět, kam Vaše starosti nepatří.

Relax centrum Kolštejn:

Kombinace pohádkového prostředí našeho komplexu, kvalitních wellness služeb a překrásné přírody – to vše poskytuje dokonalé zázemí pro nezapomenutelné chvíle pohody pro Vás a Vaši polovičku, rodinu či větší kolektiv. Komfortní ubytování Wellness hotel Kolštejn***, 7 saun, whirlpooly, bazén, masáže, zábaly, koupele, bowling, kulečnick, půjčovna terénních koloběžek, terasa, restaurace s chutnou kuchyní, příjemná atmosféra a přátelský personál!

Ceník (orientační ceny):

Vstup do nejpůsobivějšího wellness centra v České republice „Vitální svět“ – 320 Kč/2 hodiny
Romantický 3denní wellness pobyt – 6 680 Kč/pár
Relaxační wellness pobyt 3 dny – 2 380 Kč/os



SEVEROMORAVSKÁ CHATA

Chatu vybudoval na počátku 30. let minulého století místní německý turistický spolek. „Srubová budova však v roce 1962 do základů vyhořela a na jejím místě bylo v následujících letech vybudováno rekreační středisko, které jsem ve značně neudržovaném stavu v roce 2002 odkoupil,“ říká majitel Rudolf Gažar.

Severomoravská chata:

Severomoravská chata se nachází v horském prostředí Jeseníků v nadmořské výšce 851 m. n. m. nedaleko známého poutního místa Svatá Trojice z roku 1898 a Rudolfova pramene s radioaktivní vodou. Místo nabízí ideální podmínky pro odpočinek i sportovní vyžití – např. lyžařský vleč přímo u chaty, upravené běžecké i turistické trasy, cyklotrasy, sportoviště pro letní sporty, rodinné oslavy, firemní akce. Kapacita chaty činí 100 lůžek a k dispozici jsou pokoje s vlastním sociálním zařízením i levnější varianta se společným sociálním zázemím. Útulná stylová restaurace nabízí vynikající domácí kuchyni vč. tradičních regionálních pokrmů. Chata je celoročně otevřená, příjemný a milý personál je samozřejmostí.

Ceník (orientační ceny):

Aktuální ceník naleznete na webové prezentaci, případně na vyžádání.

SLUŽBY



KONTAKT:

Severomoravská chata
Podlesí 141
788 33 Malá Morava

Kontaktní osoba:

Rudolf Gažar, majitel
tel.: +420 583 298 100
mobil: +420 602 744 899
severka@severomoravska-chata.cz
www.severomoravska-chata.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Pradědský lesní závod, a. s.
Nádražní č. p.599
793 26 Vrbno pod Pradědem

Kontaktní osoba:

Martina Hermanová
tel.: +420 554 788 100
mobil: +420 721 573 208
plz@plz.cz
web: www.horskavilaheda.cz
www.plz.cz/nabízíme

HORSKÁ VILA HEDA

Horská vila HEDA se nachází uprostřed Jeseníků v osadě Vidly pod horou Praděd. Je určena pro rodinnou rekreaci. Maximální ubytovací kapacita je 10 osob. Jméno vily HEDA je domáckou podobou jména Hedvika, patronky Slezska, které je zasvěcena i kaple ve Vidlích. Nejčastěji opakovaná slova v knize hostů jsou: děkujeme, spokojenost, vrátíme se.

Horská vila HEDA je klasickou jesenickou stavbou z roku 1928. Po citlivé rekonstrukci poskytuje hostům ubytování ve dvou na sobě nezávislých bytech. V každém bytě najdete 2 ložnice, společenskou místnost s vybaveným kuchyňským koutem pro vaření a kompletní sociální zařízení, interiéry z masívu a krbová kamna. Vila obklopená lesy v malé osadě v centru turistických, lyžařských a cyklotras splňuje požadavky na relaxaci a pohodlí. Snadná dosažitelnost řady atraktivních turistických center v oblasti Jeseníků (lázně Karlova Studánka a Jeseník, oblast Pradědu, Vrbno pod Pradědem, Bruntál, Velké Losiny, apod.) a současně možnost soukromí ve vile, činí z Horské vily Heda jedinečnou ubytovací příležitost v Jeseníkách.

Ceník:

Aktuální ceník je k dispozici na webové prezentaci nebo na vyžádání.



PENZION TROJKÁMEN

Penzion Trojkámen v sobě snoubí komfortní ubytování, skvělou atmosféru, poctivou a velmi chutnou domácí kuchyni a neméně podstatný jev – přátelský personál, čímž Vám vytvoří kouzlo zážitku, za kterým se budete vracet.

Ubytování, domácí kuchyně – lyžaři, turisté, cyklisté i motoristé vítáni.

Penzion Trojkámen je rodinné ubytovací zařízení disponuje osmi, dvou a třípokojeovými apartmá s vlastním sociálním zařízením a jako jediný v širokém okolí má i ubytování vhodné pro ZTP. Celkově ubytuje 42 osob. V přízemí penzionu je velmi útulná restaurace s působivou atmosférou, posedět zde může 65 hostů. Hostům nabízíme výhradně domácí a převážně tradiční kuchyni, grilování a výrobky z vlastní udírny.

Na Vaši rodinnou, přátelskou či svatební hostinu Vám vytvoříme vlastní dezerty a skvělé koláče.

K Vaším vlastním aktivitám nabízíme půjčování koloběžek a trekingových holí.

Pozičně je penzion situován tak, že pro všechny druhy aktivit je od nás hvězdíkovitě blízko.

Ceník (orientační ceny):

Za slušnou cenu nabízíme nadstandartní ubytování, které v okolí nenajdete.

Aktuální ceník naleznete na www.trojkamen.cz nebo sdělíme na dotaz na tel.: 605 309 997.

SLUŽBY



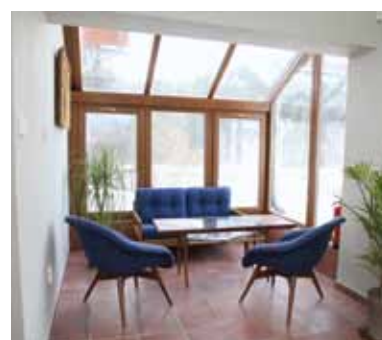
KONTAKT:

Penzion Trojkámen

Nové Losiny č. 22
788 23 Jindřichov

Kontaktní osoba:

JUDr. Ludmila Hrachovcová
mobil: +420 605 309 997
info@trojkamen.cz
www.trojkamen.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Restaurace Vila Elis

Tyršova 319/28

790 01 Jeseník

Otevřeno

pondělí–sobota: 11–23 hod.

neděle: 11–21 hod.

mobil: +420 733 423 310

rezervace@vilaelis.cz

www.vilaelis.cz

www.facebook.com/VilaElis



RESTAURACE VILA ELIS

Vítejte v romantické a nostalgické Vile Elis, která nese jméno rakouské císařovny Alžběty – oné krásné a tajemné Sissi. V roce 2011 byla Vila Elis kompletně zrekonstruována a dnes máte jedinečnou možnost navštívit výtečnou restauraci či uspořádat firemní školení v prostorách, které na Vás dýchnou nostalgií a neopakovatelnou atmosférou.

Prosím, pojdte dál...

Restaurace Vila Elis Jeseník:

Nabízí gastronomii na vysoké úrovni a zároveň umožňuje ochutnat tradiční speciality z Jesenicka připravené podle nejmodernějších gastronomických trendů a z regionálních surovin. Koncept jídelního lístku vytvořil šéfkuchař Vladimír Šmejkal, který patří k české gastronomické špičce a prošel řadou špičkových českých i zahraničních hotelů a restaurací. Několik let byl i členem Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Restaurace Vila Elis nabízí gastronomický zážitek na nejvyšší úrovni.

Ceník (orientační ceny):

Polévky 39 Kč

Hlavní chody včetně příloh cca 150 Kč

Polední menu 110 Kč

Slezské tříchodové menu 255 Kč



REKREAČNÍ STŘEDISKO BOZEŇOV

Již od 20. let minulého století byly ve zdejších budovách letní byty určené k rekreaci. Vážíme si odkazu našich předků, na který navazujeme kvalitními službami a profesionálním přístupem v oblasti stravování, ubytování a nabídky aktivit při trávení volného času.

Rekreační středisko Bozeňov:

Rekreační středisko Bozeňov, které leží 10 km od Zábřehu v blízkosti přehrady s možností koupání, Vám nabízí ubytování v penzionu, apartmánu nebo kempu s chatkami. Součástí areálu je nekuřácká restaurace pro 80 osob s terasou a dětským koutkem. Využít můžete školící centrum s kapacitou 60 osob, vybavené nejmodernější školící technikou. V adrenalinovém centru vyzkoušíte lanové centrum, bungee trampolínu nebo lezeckou věž. Pro nejmenší máme dětské hřiště s prolézacím hradem, houpačkami a lanovými hracími prvky. Nechybí fotbalové hřiště, antukové kurty, hřiště na plážový volejbal i stoly na stolní tenis. Rekreační středisko protíná cyklotrasa č. 6234 vhodná i pro in-line, modrá a zelená turistická trasa. Do budoucna chystáme pro návštěvníky novinky ve formě relaxačního centra se saunou nebo víceúčelového hřiště.

Těšíme se na Vaši návštěvu.

Ceník (orientační ceny):

Aktuální ceny najdete na našich internetových stránkách www.bozenov.cz.

SLUŽBY



KONTAKT:

Rekreační středisko Bozeňov

Dolní Bušínov 146

789 01 Zábřeh

Kontaktní osoba:

Jana Hrubanová

tel.: +420 583 411 299

mobil: +420 777 945 920

bozenov@bozenov.cz

www.bozenov.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Petr Hledík

Penzion u Petra

Lipovská 115/328

790 01 Jeseník

tel/fax: +420 584 411 898

mobil: +420 604 587 818

info@upetra.cz

www.upetra.cz



PENZION U PETRA

Penzion U Petra je v provozu od roku 1993, kdy byla dokončena jeho rekonstrukce z původní stodoly a dnes nabízí stylové ubytování v Jeseníku. Selský vzhled penzionu byl však zachován a při vstupu do restaurace Vás ohromí bohatá sbírka všeho, co kdysi používaly naše babičky.

Srdečně Vás zveme k návštěvě našeho penzionu, který se nachází v klidném a příjemném prostředí Jeseníků, zvláště vhodné pro seniorské pobyty, rodiny s dětmi a dovolené financované fondy FKSP.

Čistý vzduch a nedotčená příroda Vás jistě inspirují k návštěvě mnoha krásných míst této oblasti, která je zároveň hojně protkána turistickými stezkami. Pro milovníky sportu je zde bohaté vyžití jak v létě, tak i v zimě.

Ceník (orientační ceny):

Ceny za lůžko od 380 Kč do 450 Kč

Snídaně – 70 Kč

Přistýlka – 200–350 Kč

Polopenze od 110 Kč do 180 Kč



UBYTOVÁNÍ U SKŘIVÁNKŮ

Historie školy se začala psát v roce 1888, kdy Zemský výbor povolil půjčku 500 zl. na výstavbu školy. Škola fungovala až do devadesátých let minulého století. My jsme vybydlenou a značně zdevastovanou budovu koupili na jaře 2003. Původní dispozici jsme zachovali. Několikrát u nás bydleli filmaři. A hosté? I z Japonska.

Ubytování u Skřivánků:

Stylové ubytování. 4 samostatná 1+ KK (každá přes 30 m²) dvou až čtyřlůžková (max. 16 lůžek). Působivý interiér. Každý byteček s vlastním kuchyňským koutem (el.vaříč, chladnička, varná konvice, překapávač, nádobí) a sociálním zařízením (sprchový kout, WC, umyvadlo), WI-FI. Centrální vytápění.

Ceník (orientační ceny):

Ceny od 300 Kč za osobu a noc

SLUŽBY



KONTAKT:

Ubytování u Skřivánků

Ludvíkov 99
793 26

Kontaktní osoba:

Jaroslav Skřivánek
tel.: +420 554 752 257
mobil: +420 603206623
blanka.skrivankova@seznam.cz
www.uskrivanku.wbs.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Chaloupka u potoka

Stará Voda 85
793 31 Světlá Hora

Kontaktní osoba:

Magda a Luděk Jedlíčkovi
tel.: +420 775 319 147
jedlickovi@chaloupkaupotoka.cz
www.chaloupkaupotoka.cz

CHALOUPKA U POTOKA

Půjčíme Vám naši chalupu v Jeseníkách, oblasti s nejčistším vzduchem v ČR! Turistika, lyžování, koupání, grilování, zahrada – prostě pohodička na chalupě.

Chaloupka U potoka:

Chalupa je ideální místo na dovolenou pro rodiny s dětmi, ale i na víkend pro partu přátel. Poblíž jsou lázně Karlova Studánka, Praděd i hrad Sovinec. Okolí Staré Vody nabízí skvělé podmínky pro cyklo i pěší turistiku, lyžování (sjezdovky i běžky), inline bruslení, jízdu na koni, houbaření apod.

Velká oplocená zahrada poskytne podmínky ke sportu, zábavě i odpočinku. V létě oceníte bazén, houpačku a pískoviště pro děti.

Kapacita chaloupky je 10 lidí, přijet můžete i s pejskem.

Najdete zde i TV s DVD přehrávačem, dětskou postýlku, přebalovací pult, dětský jídelní stoleček, hračky a stolní hry.

V létě je možno využít i velkou ložnici v domečku u chalupy.

Ceník (orientační ceny):

Zimní sezona:	6 900 Kč/týden
Letní sezona:	12 500 Kč/týden
Víkend:	2 900 Kč



CHATA U PROFESORA

Pokud jste milovníky čisté přírody, české kuchyně, toužíte po klidu a romantice, milujete lyžování, cykloturistiku nebo koně, jste na správné adrese. Na chatě U Profesora si jistě skvěle odpočínáte.

V každém ročním období je zde nádherně. Naše chata i kuchyně jsou vám k dispozici po celý rok!

Chatu U Profesora najdete v horské vesničce Kunčice, jen krůček od národní přírodní rezervace Králický Sněžník. Ubytování budete v nově zrekonstruovaných pokojích s vlastním příslušenstvím, nabízíme plnou penzi i polopenzi. Specializujeme se na dětskou rekreaci, školy v přírodě, zimní lyžařské kurzy, letní tábory a školní výlety. V letních měsících pro Vás máme připravenou zastřešenou terasu s grilem, venkovní bazén, plácek na kopanou a dětské prolézačky s trampolínou. Večer můžete strávit u ohniště s krásným výhledem do okolí. Za sychravého počasí Vám přijde jistě vhod naše finská sauna.

V těsné blízkosti chaty stojí za zhlédnutí rustikální zvonice z 16. století.

Ceník (orientační ceny):

Ubytování se snídaní od 350 Kč

Ubytování s polopenzí od 380 Kč

Ubytování s plnou penzí od 450 Kč

Školní výlety s plnou penzí 350 Kč

Lyžařské kurzy plnou penzí 375 Kč

SLUŽBY



KONTAKT:

Chata U Profesora

Kunčice 39

788 32 Staré Město pod Sněžníkem

Kontaktní osoba:

Jitka Matoušová

tel.: +420 777123102

mobil: +420 777149218

e-mail: jiri.matous@email.cz

www.staromestsko.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Miloslav Mika M + M
Horský hotel Paprsek
788 32 Staré Město
tel.: +420 583 294 100
mobil: +420 777 076 541
paprsek@razdva.cz
www.paprsek.net

HORSKÝ HOTEL PAPRSEK

Vítáme Vás na jednom z nejkrásnějších míst Jesenicka, uprostřed hlubokých lesů, na zdravém horském povětří. Horský hotel Paprsek byl postaven roku 1932 přímo „V ráji“ – tak se totiž původně nazývalo místo na rozhraní tří horských celků: Hrubého Jeseníku, Rychlebských hor a Králického Sněžníku.

Horský hotel Paprsek:

Chata se nachází v oblasti s nulovým průmyslovým znečištěním. Paprsek nabízí klid a pohodlí, po náročné rekonstrukci a modernizaci poskytuje vysoký standard ubytování i bohaté služby, všestranný sportovní program pro každou roční dobu a za jakéhokoli počasí – to vše uprostřed půvabné přírody.

V létě je Paprsek výbornou základnou pro horskou turistiku. Po celodenním výšlapu můžete relaxovat večerním posezením u táborového ohně. Velká louka na planině kolem chaty může být dostatečnou plochou pro létání s termickými RC větroni, což má v tomto horském prostředí své nepopsatelné kouzlo. V zimě jsou připraveny dva dětské vleky, dvojsedačková lanovka s převýšením 200 m a upravované běžecké tratě.

Zajímavostí je i nově vybudovaná dřevěná kaplička v těsné blízkosti chaty.

Přijďte ochutnat naši krajevou specialitu BORŮVKOVÉ KNEDLÍKY, denně čerstvé, s velkou náplní borůvek z našich lesů, sypané kakaem a polité rozpuštěným máslem.



KAVÁRNA PŘEDMĚSTÍ

Výjimečnost každým coulem.
Unikátní prostory měšťanského domu v centru Šumperka.
Kvalitní produkty, které jinde budete těžko hledat.
Kavárna roku 2012 v soutěži Czech Gastronomy Awards.

Kavárna PředMěstí

Výjimečná kavárna v centru Šumperka nabízející výhradně regionální produkty, domácí koláče a vynikající čerstvou kávu z české pražírny Doubleshot.

Zábavná herna pro děti s hlídáním součástí kavárny. Usměvavá obsluha s dokonalou znalostí nabídky. Interiér, který vás nadchne.

Kavárna je sociálním podnikem a dává příležitost lidem znevýhodněným na trhu práce (lidem s handicapem, pečujícím o příbuzného či cizincům).

Ceník (orientační ceny):

Dorty a koláče podle tradičních receptur od 17 Kč

Regionální pivo Kvasslav od 21 Kč

Káva Doubleshot od 30 Kč

Jihomoravské víno od 16 Kč

SLUŽBY



KONTAKT:

Kavárna PředMěstí

Hedonia, s. r. o.
Gen. Svobody 30
787 01 Šumperk

Kontaktní osoba:

Tereza Schreiberová
tel.: +420 583 214 454
mobil: +420 775 662 332
provozni@predmesti.cz
www.predmesti.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Penzion Kovárna
Horní Lipová 173/36
790 63 Lipová-Lázně

Kontaktní osoba:

Ing. Josef Sekula
mobil: +420 737 283 770
penzionkovarna.cz
www.penzionkovarna.cz

PENZION KOVÁRNA

Penzion Kovárna se nachází uprostřed Horní Lipové. Vznikl renovací objektu bývalé kovárny postavené v 18. století. Při přestavbě objektu se dbalo o maximální zachování původní architektury a zároveň i vytvoření podmínek pro pohodlnou a příjemnou dovolenou.

Penzion Kovárna:

Rodinný penzion nabízí ubytování v 7 pokojích a jednom apartmánu s vlastním sociálním zařízením a sat. TV o celkové kapacitě 18 lůžek. V přízemí penzionu je stylová restaurace s jídelnou pro 30 hostů, ideální místo pro pořádání firemních večírků, svatebních hostin i rodinných oslav. K tomu vyhlášená kuchyně s širokým výběrem kvalitních jídel.

Přímo nad penzionem je vlastní lyžařský vleč (délka 200 m). Od penzionu vedou upravené běžecké stopy, které spojují lyžařské středisko Ramzová a Miroslav. Pro hosty je připraveno i vlastní parkoviště s kapacitou až 19 osobních automobilů.

Ceník (orientační ceny):

Aktuální ceník naleznete na webové prezentaci.



MOTOREST PERMONÍK SOBOTÍN

Naše motto zní: Vytvářet prostředí pro příjemné setkávání a vždy jedinečné gastronomické zážitky. Hosté se u nás musí cítit jako na báječné návštěvě, ze které se nikomu nechce odejít!

Motorest PERMONÍK Sobotín:

Architektonicky zajímavý objekt koliby odkazuje na místní silnou tradici rudných dolů a k tomu nabízí i neobvyklé pohledy na krásy jesenických hor a dokáže vám, že i v prostorovém interiéru se můžete cítit dokonale pohodově.

V nabídce jsou jak tradiční hotová jídla, tak i speciality z pánve, roštu a grilu. Originální havířské pokrmy jsou připravované výhradně z regionálních surovin.

Ceník (orientační ceny):

Hotová jídla 80–100 Kč

Havířské speciality a maso připravované na ohništi 80–250 Kč

SLUŽBY



KONTAKT:

MOTOREST PERMONÍK

788 16 Sobotín 53

tel.: +420 581 111 286

info@motorestpermonik.cz

www.motorestpermonik.cz

Zodpovědný vedoucí:

Radovan Koudelka

tel. +420 581 112 126

koudelka@majakcentrum.cz



SLUŽBY



KONTAKT:

Zdeněk Kašpar
mobil: +420 736 460 489
sir.kaspar@seznam.cz
www.staraskola.net

UBYTOVÁNÍ STARÁ ŠKOLA

Být ubytován v budově bývalé školy může mnohým návštěvníkům nahánět děsivé vzpomínky z dětství. Ubytování na Staré škole ve Velkém Vrbně je však příjemným prostředím, kde je možné strávit letní či zimní dovolenou za rozumnou cenu.

Ubytování Stará škola:

Stará škola ve Velkém Vrbně umožňuje turistické ubytování pro jednotlivce, rodiny s dětmi nebo větší kolektivy osob s maximální kapacitou 29 osob.

V budově se nachází 3 velké a jeden malý pokoj, společná kuchyně s veškerým vybavením a velká jídelna a společenská místnost v jednom. Díky poloze v údolí Vrbenského potoka pod hřebenem Rychlebských hor, se dá objekt využít ke strávení dovolené či prázdnin v jakémkoliv ročním období za velmi rozumnou cenu. O objekt se formou dobrovolných brigád starají členi i nečleni TJ Sokol Dolní Studénky.

Ceník (orientační ceny):

130 Kč za jednu noc a den strávených na objektu



PENZION U SV. ROCHA

Stylový penzion u sv. Rocha se nachází na Ramzové, jen pár metrů od místní dominanty, stejnojmenné novogotické kaple. Disponuje vlastním wellness centrem a je ideálním místem k odpočinku pro jednotlivce i rodiny v každém ročním období.

Penzion u sv. Rocha

Hosté ocení domácí kuchyni z regionálních produktů. Po celý rok se snažíme zpříjemnit pobyt návštěvníkům Jeseníků pořádáním kulturních a sportovních akcí (např. Ramzovská pouť, divadlo, Ramzovský bikemaraton a lyžařské závody).

Bližší informace najdete na webové stránce penzionu a na www.nasejesejeniky.cz

Aktuální ceny jsou uvedeny na webových stránkách penzionu

SLUŽBY



KONTAKT:

Penzion u sv. Rocha

Ramzová 308
788 25 Ostružná

Kontaktní osoba:

Dana Jonová
tel.: +420 725 439 820
penzion@ramzova.info
www.ramzova.info



SLUŽBY



KONTAKT:
Jaroslava Reichlová,
JUDr. Karel Reichl
Vysoká č. 1
788 33 Hanušovice

HORSKÁ CHATA VYSOKÁ

Celoroční provoz, kapacita 8 + 2, chata nabízí bazén, saunu, vnitřní a venkovní terasu s krbem, venkovní ohniště. Pro děti pískoviště, houpačky, dětské hřiště. Chata disponuje vlastním vlekem s možností občerstvení.

Zastřešený bazén, který je součástí chaty – v létě vyhříván slunečními kolektory a tepelným čerpadlem, u bazénu je umístěna sauna. 2x dva pokoje, vždy se 4 + 1 lůžky. Každé dva pokoje mají své soc. zařízení se sprch. koutem. Další soc. zařízení s vířivou vanou a aut. pračkou – v přízemí kompletně vybavená kuchyň vč. myčky nádobí, 2x výčepní zařízení se zajištěním piva v krbové místnosti a na uzavřené terase u bazénu.

U chaty lyžařský vlek v délce 400 m. Ubytování mají slevu na jízdném, u lyžařského vleku občerstvení se soc. zařízením ve vytápěné hospůdce. Panoramatický výhled na Hrubý Jeseník včetně Pradědu.

Chata je umístěna v klidné části na konci obce, příjezdová komunikace a okolní pozemky jsou ve vlastnictví majitele chaty, což umožňuje zmíněný klid. Ve vlastní finanční režii organizují maskarní karneval na lyžích zúčastňují se pravidelně brigád na zvelebení obce Vysoká. Organizační podpora místních akcí, bezplatné poskytování prostor a pozemků ke konání akcí.



ZÁŽITKY



ZÁŽITKY



KONTAKT:
Adrenalin park Bozeňov
Dolní Bušínov 146
789 01 Zábřeh

Kontaktní osoba:
Michal Kubica
tel.: +420 583 413 784
mobil: +420 733 530 757
kubica@bozenov.cz
www.adrenalinbozenov.cz

ADRENALIN PARK BOZEŇOV

Již na začátku minulého století jezdili lidé z dalekého okolí trávit svůj volný čas do Zábřehu – Dolního Bušínova. Adrenalin park Bozeňov se hrdě hlásí k odkazu našich předků a zároveň nabízí moderní volnočasové aktivity se zázemím profesionálního instruktorského týmu.

Adrenalin park Bozeňov:

Adrenalin park Bozeňov je součástí areálu Rekreačního střediska Bozeňov v Zábřehu – Dolním Bušínově. Návštěvníkům nabízí širokou škálu volnočasových aktivit – lanové centrum, lezeckou věž, na které v zimní sezóně vzniká ledopád, bungee trampolínu, skákací boty, lukostřelbu a další aktivity. Programy jsou nastaveny pro všechny věkové kategorie – od předškoláků až po seniory. O návštěvníky se stará profesionální instruktorský tým, který používá pouze certifikované vybavení.

Ceník (orientační ceny):

Aktuální ceny najdete na našich internetových stránkách.



EXKURZE DO PŘEČERPÁVACÍ VODNÍ ELEKTRÁRNY DLOUHÉ STRÁNĚ

Přečerpávací vodní elektrárna Dlouhé Stráně se v roce 2005 zařadila mezi 7 divů České republiky. Ve finále ankety se dokonce stala absolutním vítězem, když získala 119 158 hlasů.

Přečerpávací vodní elektrárna Dlouhé Stráně

Informační centrum Dlouhé Stráně zajišťuje celoročně exkurze přečerpávací vodní elektrárny Dlouhé Stráně. Návštěvníci si prohlédnou elektrárnu a horní a dolní nádrž. Od roku 2010 je přístup k horní nádrži usnadněn šestsedačkovou lanovkou ze ski areálu Kouty, která vás přiblíží na 4,5 km pod horní nádrž.

Ceník (orientační ceny):

Dospělí – 125 Kč/dopravné dolní nádrž + vstupné
Dospělí – 170 Kč/dopravné horní nádrž + vstupné
Děti, senioři, junioři – 95 Kč/dopravné dolní nádrž + vstupné
Děti, senioři, junioři – 135 Kč/dopravné horní nádrž + vstupné

ZÁŽITKY



KONTAKT:

Informační centrum Dlouhé Stráně
Kouty nad Desnou 30
788 11 Loučná nad Desnou

Kontaktní osoba:

Kateřina Lasovská
tel.: +420 583 283 282
mobil: +420 602 322 244
lasovska@k3-sport.cz
www.kouty.cz



ZÁŽITKY



KONTAKT:

Obnova kulturního dědictví údolí

Desné o. s

Bukovická 58
788 15 Velké Losiny

Kontaktní osoba:

Ing. Martin Černohous
tel.: +420 583 242 258
vresovka@gmail.com
www.vresovka.cz

PEKAŘOVSKÁ POUŤ

Pekařovská pouť se poprvé uskutečnila v roce 2004 v souvislosti s obnovou místní rozpadlé kaple. O vzniku kaple praví legenda, že ji vystavěl rychtářův syn z vojenského pokladu, který ukradl hejtmanovi francouzského regimentu táhnoucího skrz ves. A nyní, po 200 letech, sem přijíždějí flašinetáři až z daleké Francie a hrají a zpívají.

Pekařovská pouť:

Pekařovská pouť seznamuje účastníky se skutečnou církevní poutí a s jejími atributy (pěší pouť z Velkých Losin do Pekařova, Mše svatá), s oblastním folklórem (vystoupení tanečního souboru, ukázka kroje Podesní) a s řemeslnou výrobou (prodejní stánky). Pouť odhaluje pekařovskou tradici výroby varhan a flašinetů ve firmě Franz Kolb & Söhne v letech 1864–1939, součástí pouti je Mezinárodní setkání flašinetářů.



FAUNAPARK

Zahrada se soukromým chovem kontaktních zvířat, přístupná pro návštěvníky všeho věku a zájmových skupin. Naší snahou je vytvoření optimálních podmínek pro sblížení člověka s přírodou.

FAUNAPARK

Zahrada je příjemným zpestřením odpoledních vycházek i cílem mnoha turistických výletů – hlavně pro rodiny s dětmi, mládež, organizované skupiny a širokou veřejnost.

K vidění jsou zde zvířata domácí, ale i exotická, např. opičky, kozy, ovce, klokani, pštrosi, puma americká, srnka, labuť, mývalové, surikaty, leguáni a několik druhů exotického ptactva.

Během sezony pořádáme kulturní a vzdělávací akce zaměřené na souznění a spolupráci člověka se zvířetem.

Otevírací doba:

DUBEN–ŘÍJEN denně

9.00–11.00 organizované skupiny (pouze po předchozí domluvě)

12.00–18.00 široká veřejnost



ZÁŽITKY



KONTAKT:

FAUNAPARK o. p. s.

Horní Lipová 242
790 63 Lipová lázně

Kontaktní osoba:

Dagmar Augustýnová
mobil: +420 739 443 204
faunapark@faunapark-ops.cz
www.faunapark-ops.cz

ZÁŽITKY



KONTAKT:

Priessnitzovy léčebné lázně a. s.
Priessnitzova 12/299
790 03 Jeseník

Kontaktní osoba:

Monika Kirakovjanová
tel.: +420 584 491 109
mobil: +420 606 794 609
procedury@priessnitz.cz
www.priessnitz.cz



Priessnitz
LÉČEBNÉ LÁZNĚ JESENÍK

PRIESSNITZOVA POLOLÁZEŇ DVOUFÁZOVÁ, PRIESSNITZOVA POLOLÁZEŇ JEDNOFÁZOVÁ, PRIESSNITZOVA POHYBOVÁ TERAPIE, PRIESSNITZŮV ZÁBAL

První vodoléčebný ústav na světě, který založil r. 1837 Vincenc Priessnitz – zakladatel moderní vodoléčby.

Priessnitzovy léčebné lázně a.s. pokračují šíření poselství Priessnitzovy léčebné metody v jedinečném horském prostředí.

Priessnitzovy vodoléčebné procedury

Priessnitzovy procedury blahodárně působí na lidský organismus, podporují srdeční aktivitu, krevní oběh, odolnost proti psychickému stresu, zlepšují kondici.

Ceník (orientační ceny):

Priessnitzova pololázeň dvoufázová	365 Kč
Priessnitzova pololázeň jednofázová	230 Kč
Priessnitzova pohybová terapie	195 Kč
Priessnitzův zábal	235 Kč



RYCHLEBSKÉ STEZKY

Rychlebské stezky jsou trasy určené pro vyznavače MTB, kteří si chtějí užít technickou jízdu po výjimečném trailu. Byly vybudovány a designovány pro nejlepší zážitek z jízdy na horském kole. Zavedou Vás do hlubin černovodských lesů, jde je připraveno přes 60 km značených tras od nelehčích po těžké.

Rychlebské stezky:

Navštívit můžete naši Základnu RS, kde najdete i-centrum, testcentrum, bike-café, bike-školu, obchůdek. Vedle Základny na Vás čeká skills centrum. Každý měsíc organizujeme brigády pro veřejnost. V roce 2013 jsme otevřeli novou trasu Superflow trail, kterou jsme vybudovali společně se stavitelem Rowanem Sorrellem z firmy Back on Track z Jižního Walesu. Jedná se o unikátní trasu, která vede z kopce a je plná terénních vln, klopených zatáček a změn úrovně. Nabízí neopakovatelný sportovní zážitek. O kvalitě této turistické destinace hovoří především ocenění americké mezinárodní asociace IMBA – IMBA riding centre, které má do dnešního dne pouze dvanáct nejlepších lokalit na světě.

Ceník (orientační ceny):

Půjčovné celoodpružené kolo: celý den 600 Kč, půl dne 300 Kč

Bike škola: např. 3 hod. pro dvě osoby 710 Kč; 6 hod. pro dvě osoby 1 190 Kč

– více viz web

ZÁŽITKY



KONTAKT:

Rychlebské stezky, o. s.

Černá Voda 267
79054

Kontaktní osoba:

Pavel Horník

mobil: +420 773 700 211

pavel.hornik@rychlebskestezky.cz

www.rychlebskestezky.cz



ZÁŽITKY



KONTAKT:

Městské informační centrum
Bezručova 144
793 76 Zlaté Hory

Kontaktní osoba:

Karel Kozluk – průvodce
tel.: +420 584 425 397
mobil: +420 721 930 684
mic@zlatehory.cz
www.zlatehory.cz

ZLATORUDNÉ MLÝNY A RÝŽOVÁNÍ ZLATA VE ZLATÝCH HORÁCH

Zlatorudné mlýny obsadily v roce 2011 třetí místo v hlasovací soutěži 7 divů Olomouckého kraje. Zlato si můžete koupit v každém zlatnictví, ale vyzkoušet si vyrýžovat malý kousíček zlata přímo ve volné přírodě, to jde jen u nás. Neváhejte a přijďte se přesvědčit, při troše štěstí bude zlatinka vaše.

Zlatorudné mlýny a rýžování zlata

Hornický skanzen – Zlatorudné mlýny. Jedná se o repliky středověkých hornických mlýnů. Ve dvou srubových mlýnech vám bude předvedeno drcení zlaté rudy a při troše štěstí si kousíček zlata můžete odnést domů. Oba dřevěné stroje jsou zhotoveny podle dobových nákresů a poháněny vodními koly, která čerpají energii z původního kanálu. V okolí skanzenu se nachází naučná stezka, která informuje o způsobu zpracování zlata a vede k místu, „kde voda teče do kopce“. Optický klam je na místě tak silný, že pozorovatel jen stěží pochopí umění dávných zlatokopů.

Ceník (orientační ceny):

Děti 20 Kč
Dospělí 30 Kč



