

Gastro průvodce

Olomouckým krajem



www.ok-tourism.cz



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR

Tato publikace byla pořízena za příspěví prostředků státního rozpočtu České republiky z programu Ministerstva pro místní rozvoj.

Přátelé dobrého jídla a výtečných chutí,

ať už jste milovníky jitrnic, tlačenky, křehoučkových trubiček, voňavých sýrů, křupavých rohlíčků nebo bio potravin, gastronomický průvodce po Olomouckém kraji vám jistě přijde vhod. Najdete v něm vše, po čem vaše chuťové buňky touží.

Existují vědecké studie, podle kterých jsou některé potraviny návykové – třeba čokoláda. Myslím, že kdyby autoři podobných prací vyrazili na ochutnávku našeho regionu, protočily by se jim panenky. V gastro průvodci Olomouckým krajem je totiž návykové snad vše, na co se podíváte. Stačí jednou ochutnat a představovaným dobrotám snadno propadnete.

Pokud se chcete jenom najíst, dál už číst nemusíte. V opačném případě pokračujte – čeká vás úžasná přehlídka prvotřídních produktů vyráběných s láskou podle tradičních receptur. Až je ochutnáte, a dost možná to bude již brzy, pochopíte, že jídlo nemusí být jenom potravina, ale hlavně skvělý zážitek.

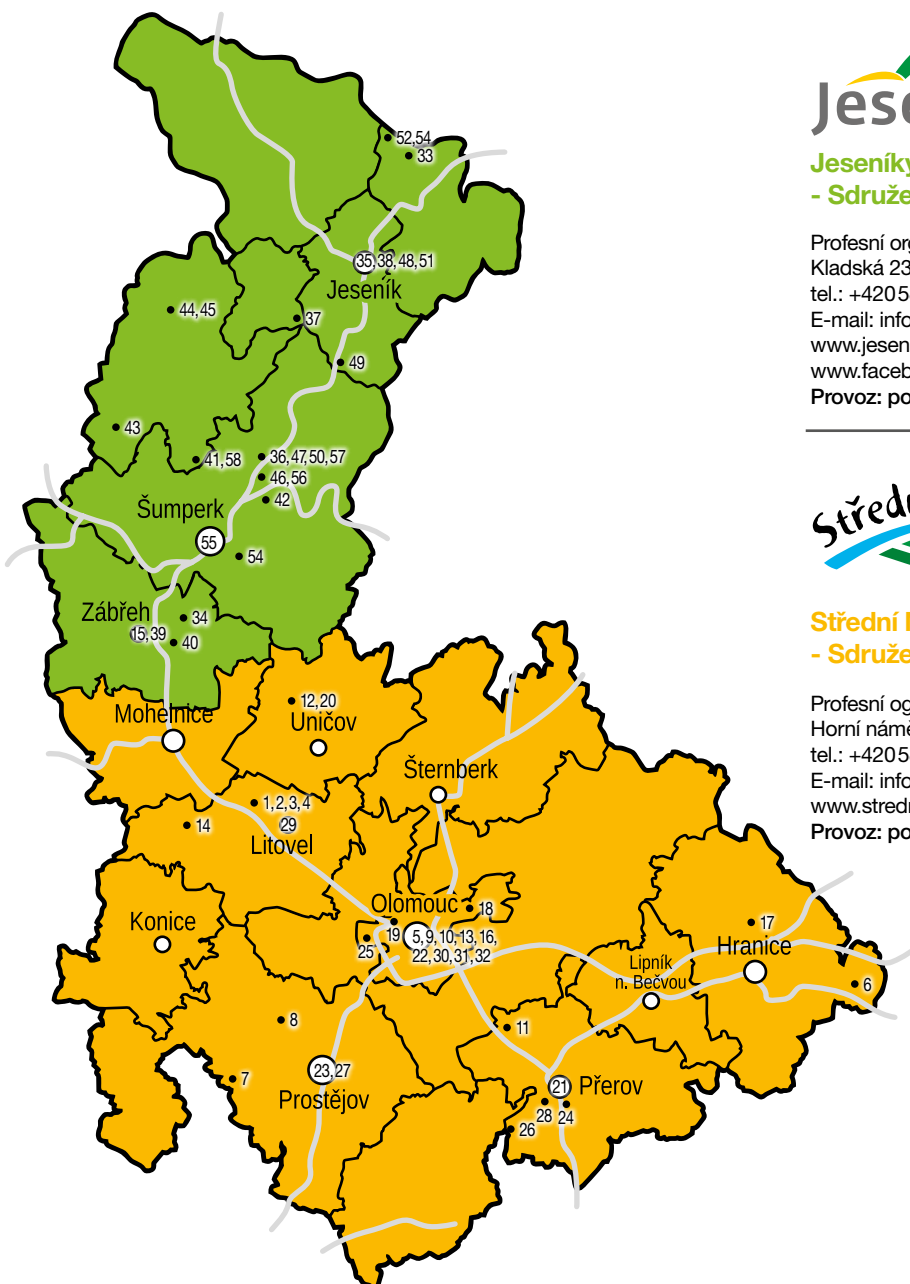
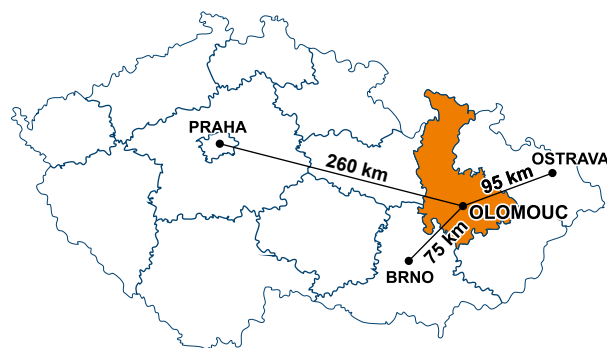
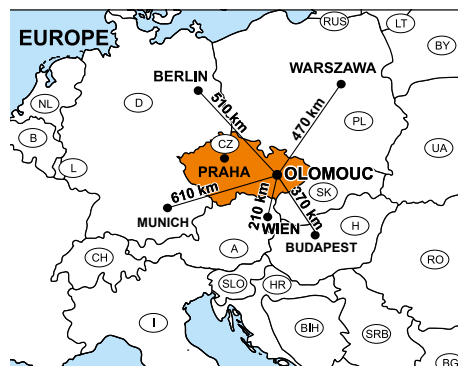
Ladislav Okleštěk
hejtman Olomouckého kraje



Barvitě a silné chutě, variace jídel a nápojů, poctivá kuchyně. To je jídlo a pití Hané. Střední Morava se vrací k původní typické gastronomii, která staví na tradici a historii regionu Haná. Samozřejmostí je místní původ surovin. Haná hledá partnery, kteří mají stále chuť a odvahu dodávat na trh zdejší produkty a vařit z nich chutné jídlo. Ochutnejte tedy Hanou! Snaha je také seznámit obyvatele a návštěvníky Střední Moravy se zdejšími prodejny a výrobci regionálních produktů (farmářská zelenina a ovoce, masné produkty, mléčné výrobky, pivo...).



Horské vůně, barvitě a silné chutě, variace jídel a nápojů, poctivá kuchyně, prosycené pramenitou vodou, křišťálový vzduch provátý syrovým. To je jídlo a pití Jeseníků. Jeseníky, rozervané drsnou minulostí, se stále vrací k původní typické gastronomii, která staví na tradici a historii nejvyšších moravských hor. Samozřejmostí je místní původ surovin. Hledají se lidi, kteří mají stále chuť a odvahu dodávat na trh zdejší produkty, kteří se nebojí z nich vařit a servírovat dobré poctivé jídlo. Milujeme Jeseníky a láska prochází žaludkem. Proto ochutnejte Jeseníky, jezte Jeseníky, mějte rádi Jeseníky! Snaha je také seznámit obyvatele a návštěvníky jesenických hor se zdejšími prodejny biopotravin, produktů a surovin (farmářská zelenina a ovoce, masné produkty, mléčné výrobky...). Zároveň chceme upozornit na významné chovatele, pěstitele, výrobce a producenty, kteří působí v jesenických horách.



Jeseníky - Sdružení cestovního ruchu

Profesní organizace cestovního ruchu
Kladská 233/1, 787 01 Šumperk
tel.: +420583283117
E-mail: info@jeseniky.cz
www.jeseniky.cz
www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz
Provoz: pondělí - pátek



Střední Morava - Sdružení cestovního ruchu

Profesní organizace cestovního ruchu
Horní náměstí 5, 772 00 Olomouc
tel.: +420585204627-629
E-mail: info@central-moravia.cz
www.strednimorava-tourism.cz
Provoz: pondělí - pátek

OBSAH

strany	Střední Morava	číslo na mapě	Jeseníky	číslo na mapě
6 - 7	Olomoucké tvarůžky			
	Muzeum Olomouckých tvarůžků, Loštice	1		
	Tvarůžková restaurace U Coufalů, Loštice	2		
	Tvarůžková zmrzlina, Loštice	3		
	Tvarůžková cukrárna, Loštice	4		
8 - 9	Sýrové lahůdky			
	Sýrárna Brazzale Moravia	5	Kozí farma u Nýdrli, Stará Červená Voda	33
	Eko farma Kozí hrádek	6	Hrdličkovi - Farma Brničko	34
	Mlékárna Otínoves	7	Zemědělské družstvo Jeseník - mléčné výrobky	35
10 - 11	Minipivovary			
	Minipivovar Kosíř	8	Pivovar Zlosin	36
	Svatováclavský pivovar Olomouc	9	Minipivovar Kolštejn - Branná	37
	Hanácký minipivovar	10	Minipivovar Jeseník	38
	Další minipivovary Střední Moravy		Další minipivovary Jeseníků	
12 - 13	Maso tradičně i moderně			
	Kvalitní hovězí maso ZD KOKORY	11	Poctivé paštiky Via Delicia	39
	Troubelické maso	12	Tradiční uzené maso Leština	40
	Šnečí delikatesy od BARKONA SNAILS, Olomouc	13	Hovězí a skopové maso v BIO kvalitě MARWIN	41
14 - 15	Levandulové opojení		Pstruh z jeseníckých vod	
	Levandulový statek, Bezděkov	14	Rybářská bašta Rudoltice	42
	Levandulová kavárna, Zábřeh	15	Pstruh z Vysokého Potoka	43
	Levandulové bistro, Olomouc a Úsov	16		
16 - 17	Pekaři a cukráři			
	Partutovské domácí cukroví a bramborová bábovka	17	Kremo - Staroměstská máslová trubička	44
	Petr Souček - Drásalovy hubance	18	Pekařské speciality z PRO-BIO Staré Město	45
	Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic	19	Velkolosinské slané lázeňské oplatky	46
18 - 19	Čokoládové mlsání			
	Čokoládovna Troubelice	20	Velkolosinské pralinky	47
	Čokoládovna Přerov	21	XOCOLATL - jesenícká čokoláda	48
	Choco Bonté, Olomouc	22		
20 - 21	Minerálky a lihoviny			
	Prostějovská Starorežná z Palírny U Zeleného stromu	23	Bairnsfather Family Distillery	49
	Hanácká kyselka	24	Jesenická likérka a destilerie Ullersdorf	50
	Prvorepublikový bylinný likér JA-KA-MA-RUS	25	Šípkové víno Jeseník	51
22 - 23	Přírodní dobroty			
	Moštěnický sirup	26	Rychlebské bylinné sirupy a mošty	52
	Originální a poctivé cibulády a povidla z Prostějova	27	Med a výrobky z včelích produktů	53
	Džemy z Poplužního dvora	28	Bylinné čaje VS Rychleby	54
24 - 25	Nezapomenutelná káva			
	Pražírna CaféGape, Litovel	29	Pražírna Kávomilka, Šumperk	55
	KIKAFÉ Olomouc	30	Vaše pražírna, Petrov nad Desnou	56
26 - 27	Gastronomické akce			
	Garden Food Festival, Olomouc	31	Čokoládové lázně, Velké Losiny	57
	Olomoucký tvarůžkový festival	32	Pivovarské slavnosti Holba, Hanušovice	58
28 - 29	Přehled pravidelných gastronomických akcí Střední morava a Jeseníky			
30 - 31	Tradiční recepty			



OLMOUCKÉ TVARŮŽKY - TRADIČNÍ A NAŠE



První písemná zmínka pochází již z 15. století, kdy byly tvarůžky součástí jídelníčku lidí na venkově. Označení Olomoucké tvarůžky pak vzniklo díky trhům v Olomouci, kde se tvarůžky prodávaly. Většina tvarůžků se však vyráběla v okolních vesnicích pod názvem Selské tvarůžky. Slovo tvarůžky má svůj původ v tvarohu, který je základní surovinou pro výrobu tvarůžků.

Dnešní výrobu v Lošticích zahájil Josef Wessels v roce 1876. Výroba se rozšiřovala až do první světové války, kdy firma zaměstnávala 36 lidí a stala se největším výrobcem tvarůžků. V roce 1991 byla firma v restituci navráćena potomkům původních majitelů, kteří ihned zahájili výrobu. V roce 2010 Olomoucké tvarůžky získaly v rámci Evropské unie chráněné zeměpisné označení. Dnes má firma v Lošticích přes 130 zaměstnanců a ročně vyrobí přes dva tisíce tun tvarůžků. Olomoucké tvarůžky jsou

zrajícím sýrem vyrobeným z odstředěného mléka a vyznačují se nízkým obsahem tuku. Jak uvádí sám výrobce: „Tvarůžky mají ojedinelou pikantní chuť, typickou vůni, povrch se zlatožlutým mazem a poloměkkou až měkkou konzistencí s patrným světlejším jádrem.“ Základem výroby je netučný tvaroh, který zraje se solí. Poté se semele a vytvaruje do koleček, věnečků či tyčinek. Následně se nechávají tvarůžky několik dní zrát v sušárně. Poté jsou promyty, kdy dochází k omytí kvasinek na povrchu a může tak začít působit směs bakteriálních kultur. Na sušících rostech pak dochází k prozrání tvarůžků do hloubky. Z roštů jsou pak sesbírány do beden a uloženy do chladicí místnosti, kde ještě jeden až dva dny dozrávají. V podnikových prodejnách lze nakoupit i výrobky, které zákazníci v běžné obchodní síti nenajdou.

A. W. spol. s r. o., Palackého 4, Loštice

1 Muzeum Olomouckých tvarůžků



Palackého 2, 789 83 Loštice
e-mail: awmuzeum@tvaruzky.cz, tel.: +420583401217
Otevírací doba: denně: 9.00 - 17.30 hod.
www.tvaruzky.cz

Muzeum Olomouckých tvarůžků otevřené v roce 1994 v místě původní výroby tvarůžků významně přispělo k popularizaci tohoto jedinečného sýru. Umístění uvnitř výrobního závodu však omezovalo jeho rozvoj. Proto bylo v r. 2014 vybudováno muzeum zcela nové. V moderně pojatých expozicích ukazuje průřez historií Olomouckých tvarůžků až do současnosti. Návštěvníci mohou vidět v chodu i takové stroje, jako je historická stloukačka na bedýnky nebo moderní formovací stroj. Muzeum je bezbariérové, otevřeno celoročně 7 dní v týdnu. Forma individuálních prohlídek dá každému možnost výběru prohlídky podle jeho zájmu a časových možností. Doba prohlídky trvá přibližně hodinu. Na webových stránkách funguje rezervační systém - vhodný pro větší skupiny, po dohodě výklad s průvodcem.

OLMOUCKÉ TVARŮŽKY - TRADIČNÍ A NAŠE

2 Tvarůžková restaurace U Coufalů



Restaurace a penzion U Coufalů, nám. Míru 62/9, 789 83 Loštice
tel.: +420776871003
Po - Pá: 10.00 - 23.00, Pá - Ne: 10.00 - 24.00
e-mail: penzion@ucoufalu.cz www.ucoufalu.cz

Dnešní restaurace U Coufalů, kterou najdete na rohu loštického náměstí, je bezesporu nejstarší nepřetržitě fungující restaurací v širokém okolí. Její historie sahá do roku 1900, kdy pan František Coufal koupil hospodu U Bílé labutě a přebudoval ji na zájezdní hostinec. Živnost v předválečném období převzal jeho syn František a provozoval ji až do znárodnění. Poté nastala doba úpadku, restaurace byla přejmenována na Hotel Haná a byla až do roku 1990 provozována spotřebním družstvem Jednota. Po „Sametové revoluci“ byl dům vrácen potomkům původních majitelů, kteří zahájili jeho kompletní obnovu. Do původní předválečné podoby byly vráceny fasády, interiéry i znovu zřízeny hostinské pokoje. U Coufalů ani na chvíli z její nabídky jídel nezmizely Olomoucké tvarůžky. Z původně tradiční lidové svačinky, kdy se tvarůžek podával na chlebu s máslem až do dnešní podoby, kdy je tvarůžek propařován do nejrůznějších kuchyňských úprav a to vše k potěšení oka i chuťových pohárků našich hostů.

3 Tvarůžková zmrzlina

Věřili byste tomu, že zmrzlina může být vyrobena i z takového produktu, jako jsou Olomoucké tvarůžky? A přece je tomu tak! Netradiční zmrzlinu z Olomouckých tvarůžků můžete ochutnat v loštické kavárně U lišky Bystroušky. Vyrobili ji zde jako první na světě a její majitel si recept nechal patentovat. O nevšední zmrzlinu je obrovský zájem a její prodej roste. Na první pohled se sladká tvarůžková zmrzlina neliší od ostatních. To, že je ze syrečků, prozradí až typická chuť a vůně. Tvarůžková zmrzlina je vyrobena z tvarohového základu a pikantní sýr v ní má třetinový podíl.



Kavárna Galerie U lišky Bystroušky, Nám. Míru 54, Loštice
Otevírací doba: Po 14:00 - 22:00, Út 14:00 - 22:00, St 14:00 - 22:00, Čt 14:00 - 22:00, Pá - So 14:00 - 22:00, Ne - zavřeno

www.kavarna-lostice.cz

4 Tvarůžková cukrárna



Je rodinná cukrárna, která peče jedinečné moučníky s náplněmi z Olomouckých tvarůžků. Vyzkoušet můžete tvarůžkové kremrole, dortíky či štrůdl. V menu tohoto bistra pak ochutnáte burger s Olomouckými tvarůžky či tvarůžkový tatarák. To vše doplňuje pivo z Minipivovaru Kosiř, protože tvarůžky a pivo u nás na Haně patří k sobě již od nepaměti. Výrobky nesou označení Haná regionální produkt a byly oceněny jako Regionální potravina Olomouckého kraje. Tvarůžkové moučníky jsou oblíbenou pochoutkou k pivu či vínu. Tvarůžková cukrárna nabízí také výběr regionálních produktů z celého regionu.

Loštice 789 83, Komenského 325, Otevírací doba: Po - So 9:30 - 17:00, Ne 10:00 - 17:00

www.tvaruzkovacukrarna.cz



SÝROVÉ LAHŮDKY

Sýry patří k nejstarším potravinám lidstva. Nejenže mají rozmanitou chuť, přitažlivou vůni, ale hrají i důležitou roli v naší výživě. Zpracování mléka na sýry se stalo zhruba před 4 000 lety jedním z klasických způsobů uchování potravin. Dnes se vyrábí asi 3 000 druhů sýrů a celková světová výroba činí více než 20 milionů tun. I v oblasti Střední Moravy si našla své místo výroba sýrů. A to hned několika, které svou jedinečnou chuť a kvalitou získaly řadu významných ocenění.



1 Sýrárna Brazzale Moravia



Sýrárna Brazzale Moravia a.s. staví na špičkové italské technologii, kvalitním moravském mléce a ruční výrobě sýrů. Hlavním produktem společnosti patří do skupiny Brazzale - nejstaršího italského rodinného podniku v mlékárenském odvětví - je extra tvrdý dlouho zrající sýr Gran Moravia s jemně zrnitou, lámovou strukturou a typickou vůní i chutí, který zraje 12 i více měsíců. Z vysoce kvalitního moravského mléka sýraři v Litovli vyrábí podle italské řemeslné tradice celou řadu dalších sýrů, jako je mozzarella, ricotta, giuncata, caciotta, dále sýry vyráběné dle vlastní receptury. Všechny tyto výrobky, spolu s čerstvým litovelským máslem, tvarohem, syrovátkovými nápoji, jogurty a zákysy, tvoří produktovou řadu „Primo z naší sýrárny“, kterou sýrárna nabízí ve vlastním řetězci prodejen La Formaggeria Gran Moravia. V prodejnách zákazníci najdou také mnoho specialit z Itálie. Kvalitu výrobků dokládá celá řada ocenění - Mlékárenský výrobek roku, Česká chuťovka či označení Klasa.

Prodejny La Formaggeria Gran Moravia: Horní náměstí 8, Olomouc, tel.: +420 585 242 931
Tři Dvory 98, Litovel, tel.: +420 585 152 362

www.laformaggeria.cz, www.brazzalemoravia.com

2 EKO farma Kozí hrádek

Rodinná ekologická farma s produkcí kvalitních domácích certifikovaných bio produktů z koziho a kravského mléka. Funguje na principu eko - farmy bez použití chemie. Farma obhospodaruje 53 ha pozemků v nejvýchodnějším výběžku Olomouckého kraje, na samém konci regionu Moravská brána. Náplní farmy je chov koz a českého strakatého skotu v ekologickém hospodářství a výroba kvalitních mléčných BIO výrobků a prodej zemědělských produktů. Nechte se přesvědčit o kvalitě výrobků a fungování malé rodinné farmy. Seriózní přístup k zákazníkům jak novým, tak stávajícím. Eko farmu můžete navštívit v obci Vysoká u Hustopečí nad Bečvou. Chlubí se oceněním regionální potravina za čerstvé maso a Klasa za Zrající ovčí sýr Ondráš.



Farma Kozí hrádek s.r.o., Provozovna: Vysoká, Hustopeče nad Bečvou, tel.: +420 774 069 964, +420 776 116 146
Provozní doba: Po - So 6.00 - 12.00 / 16.00 - 20.00, Ne 6.00 - 10.00 / 17.00 - 20.00
e-mail: farmakozihradek@seznam.cz

www.farmakozihradek.cz

3 Mlékárna Otinoves

Mlékárna Otinoves klade velký důraz na kvalitu svých vyráběných a prodávaných výrobků a zároveň plní požadavky nejnáročnějších zákazníků. Zůstává věrná ruční výrobě sýrů, která se promítá v zachování tradiční chuti a ve vysoké kvalitě sýrů. Výrobky jsou čistě přírodní produkty, neobsahují žádné konzervační látky. Sýr Niva, čerstvé mléko, tvaroh, smetana, syrovátka, pomazánka z Nivy a mnoho dalšího sortimentu od regionálních dodavatelů lze zakoupit v této krásné prodejně U Mlékárny, která slouží i jako kavárna. Dát si zde můžete kávu, teplé nápoje, nealko nápoje, vína, zákusky nebo chlebičky. Mlékárna Otinoves je pokračovatelem osmdesátileté tradice mlékárenství na Drahaně vrchovině. Hlavním produktem Mlékárny Otinoves je přírodní plísňový sýr NIVA.

Prodejna: U Mlékárny, Otinoves 240, tel.: +420 725 817 236, e-mail: prodejna@mot.cz
Otevírací doba prodejny: Po - Pá 7:30 - 17:00, So 7:00 - 13:00

www.umlekarny.cz



SÝROVÉ LAHŮDKY



Chov ovcí, koz a skotu v Jeseníkách dal možnost rozmachu farem zaměřujících se na zpracování mléka. A zdejší lidé to umí přímo skvěle! Péče věnovaná zvířatům a láska k nim se odráží v kvalitních produktech. Od těch tradičních a regionálních až po moderní a původem cizokrajné druhy sýrů. Stačí jednou ochutnat...



1 Kozí farma u Nýdrlov



Pavel a Hana Nýdrlovi, Stará Červená Voda 23, 790 53
tel.: +420 602 193 830, +420 777 224 024, e-mail: nydrlovi@email.cz

Penzion Kozí farma U Nýdrlov nabízí stylové ubytování ve dvou apartmánech. Těšit se můžete na bohaté snídaně z převážně domácích produktů, které se vyrábí přímo na farmě. Ochutnáte například vynikající sýr na gril, domácí máslo, jogurty, tvaroh a mléko. Majitelé nabízejí stravování i formou polopenze. Skvělá domácí kuchyně v kombinaci s příjemným a klidným prostředím statku a prodej výrobků z koziho mléka láká každým rokem stále více hostů.

www.kozifarmaunydrlov.cz

2 Hrdličkovi - Farma Brničko

Hrdličkovi říkají své farmě raději statek a sobě hospodáři, protože mají rádi češtinu. A největší odměnou je, když lidem jejich sýr prostě chutná. Rádi se setkávají s různými lidmi, vzájemná setkávání je prý obohacující. Pomáhají vychovávat nové hospodáře, pomáhají - a to vše s úsměvem. Z vlastního mléka vyrábějí sýry Riccotu, zrající sýr, oštěpek, čerstvý sýr s olivami nebo vlašskými ořechy, bryndzu a ovčí uzený sýr.



Michal Hrdlička, Na Statko 32, Brničko u Zábřeha
tel.: +420 777 577 077, +420 777 244 156, e-mail: sonichrdlicka@seznam.cz

www.ovcistatek.webnode.cz/produkty

3 Zemědělské družstvo Jeseník - mléčné výrobky



Tradice výroby sýrů v Domašově trvá již několik desetiletí. Převážně ručně se tu vyrábí dobroty z mléka vlastního stáda dojců, které se od května do října pasou na okolních pastvinách. Vyrábí se např. jogurt Běláček nebo oblíbený sýr Běla prohříváný vhodný ke grilování. V období dojení ovcí a koz tu vyrábí i tradiční sýr Běla z koziho nebo ovčího mléka.

Šumperská 118, 790 01 Jeseník, tel.: +420 737 241 200, e-mail: info@zdjesenik.cz
Otevírací doba Farmářské prodejny: Po - Pá 7:00 - 17:00; So 8:00 - 12:00

www.zdjesenik.cz



MINIPIVOVARY - POZNEJTE PIVA S DUŠÍ

Jako houby po dešti... přesně tak rychle rostou v našem kraji soukromé minipivovary. Desítky nadšených pivovarníků se snaží svým zákazníkům přinést to nejlepší pivo. Výsadou minipivovarů jsou speciály s nezvyklými chutěmi a přísadami. Zajděte si také na jedno...

1 Minipivovar Kosíř



Minipivovar Kosíř je rodinný pivovar mezi Olomoucí a Prostějovem a zaměřuje se na ležáky vařené tradičními postupy. Pivo je nefiltrované a nepasterizované s jemným základem vytvořeným pivovarskými kvasnicemi. Základní produkci je světlý 12° ležák Gabriell a polotmavé 11° pivo Haltýř. V průběhu roku nabízí minipivovar speciál s čokoládou, velikonoční, dýňový či vánoční pivo se skořicí. Minipivovar najdete ve Lhotě pod Kosířem odkud vede krásná lesní procházka na vrchol Velkého Kosíře s rozhlednou.

Pivovar Kosíř s.r.o., Lhota pod Kosířem 10, 783 44, Drahanovice, e-mail: napivo.kosir@email.cz, tel.: +420 724 710 225
Exkurze: rezervace na tel.: 723 939 167 www.pivovarkosir.cz

2 Svatováclavský pivovar Olomouc

Svatováclavský pivovar byl založen v roce 2004 a jeho piva mají ochrannou známku. Piva vynikají svou osobitou chutí. V pivovaru vyrábí piva z nejvyšší kvality sladů a žateckého chmele. Prodávají se v přirozeném stavu bez pasterizace a filtrace přímo z ležáckých tanků. Těmto pivům se všeobecně v laické veřejnosti říká - kvasnicové pivo, tzv. kvasničák. Srdcem pivovaru je dvounádobová měděná varna v objemu vařené várky 1000 litrů přezdívaná „GOLEM“, kde probíhá přímo před očima hostů první fáze výroby piva - vaření. Proces pak pokračuje ve sklepích, kde pivo zraje. Základními surovinami pro vaření piva je voda, obilný slad, chmel a kvasnice. Pivovar vyrábí 7 druhů kvasnicových piv. Je vždy příjemné posedět ve Svatováclavském pivovaru a rozjímat nad dobrým mokem s pozdravem pivovarníků DEJ BŮH ŠTĚSTÍ.



Mariánská 4, 779 00 Olomouc, tel.: +420 585 207 517, e-mail: info@svatovaclavsky-pivovar.cz
Otevírací doba: Po - Út 10.00 - 23.00, St - Pá 10.00 - 24.00, So 11.00 - 24.00, Ne 11.00 - 22.00 www.svatovaclavsky-pivovar.cz

3 Hanácký minipivovar



Hanácký pivovar, s.r.o. je průmyslový minipivovar na ulici Šlechtitelů na kraji Olomouce. Svou lokalitou i názvem se odkazuje na bohatou historii vaření piva v této lokalitě, v Olomouci - Holici, i když vlastní historii začal psát až v roce 2017, kdy byl pivovar spuštěn. Svou produkcí se snaží oslovit jak klasické konzumenty piva, tak i novou generaci „ochutnávačů“, kteří baží po nejrozličnějších pivních stylech. U pivovaru se nachází podniková prodejna. Rádi vás také po svém pivovaru provedou a ukáží jejich technologii. Tož přijďte ochutnat.

Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc - Holice
Prodejna je otevřena každý všední den od 8:00 do 16:00 hodin.
www.hanackypivovar.cz

4 Další minipivovary

Restaurace a minipivovar Riegrovka www.riegrovka.eu
Pivovar a hostinec Chomout www.pivochomout.cz
Minipivovar Jižan www.najizni.cz
Minipivovar Parník www.parnikpivovar.cz
Minipivovar U Císařské Cesty www.u-cisarske-cesty.cz
Novodvorský pivovar www.pivovarnovedvory.cz
Pivovar & Restaurant U krále Ječmínka www.ukralejeminka.cz
Pivovár Melichárek www.pivovarekmelicharek.cz
Pivovar Jadrníček www.pivovarjadrnicek.cz

Pivovar Moritz www.hostinec-moritz.cz
První soukromý pivovar společenský s.r.o. www.pivovar-lipnik.cz
Řemeslný pivovar Husar www.pivohusar.cz
Pivovar Helf www.pivovarhelf.cz
Pivovar Mazal www.pivovarmazal.cz
František Hájek, výroba piva Trubadúr www.pivo-trubadur.cz
Koliba a Pivovar U Tří Králů www.kolibautrikralu.cz
Minipivovar Z-Stage www.z-stage.cz

MINIPIVOVARY - JESENÍKY NEZAHÁLÍ



Ani Jeseníky nezahálí, co se týče řemeslné výroby piva. Mnohé navazují na zaniklou tradici výroby piva. Místní sládky do své práce vkládají veškerý svůj um a sílu. Přináší svým zákazníkům tradiční české i zahraniční druhy piv, ale také mnoho speciálních piv, např. medové nebo čokoládové. To musíte ochutnat!

1 Pivovar Zlosin



Je malý rodinný pivovar z Velkých Losin, který vznikl v roce 2016. Navazuje na 100 letou tradici vaření piva ve Velkých Losinách, kdy první zmínky o Panském pivovaru spadají až do 16. století. Tak jako tehdy, před téměř 450 lety, používá pivovar jen ty nejvyšší suroviny. Proto je jejich cíl dělat originální a lahodné pivo, které lidé ocení. Pivovar Zlosin se specializuje na české ležáky vařené tradičním způsobem nebo také na speciální pivní styly jako je Season IPA, IPA 15%, Pšenice, Medový či Čokoládový speciál.

Žárovská 10, 788 15 Velké Losiny, tel.: +420 777 441 876, e-mail: pivovarzlosin@seznam.cz www.pivovarzlosin.cz

2 Minipivovar Kolštejn

Minipivovar Kolštejn navazuje na již dávno zaniklou tradici pivovaru a pivovarnictví v obci Branná v Jeseníkách. Je součástí komplexu Relax centra Kolštejn, najdete ho v zázemí Restaurace Kolštejn. Vaří světlé a polotmavé ležáky, připravují však také pivní speciály podle sezóny. Pivo z minipivovaru je nepasterizované a nefiltrované. Všechna piva můžete ochutnat při degustaci spojené s komentovanou prohlídkou Minipivovaru Kolštejn.

V restauraci jsou na čepu piva přímo z tanků. Můžete si je také odnést s sebou v litrových PET lahvích nebo pětilitrových soudcích. Vyráběné druhy piv v pivovaru jsou: Dolmen Bran, Vogtey



Branná 60, 788 25 Branná, e-mail: provozni@kolstejn.cz www.pivovarkolstejn.cz

3 Minipivovar Jeseník



V roce 2007 se začala část bývalého pivovaru přestavovat za účelem otevření restauračního minipivovaru s pivnicí. Minipivovar i pivnice byly otevřeny v září roku 2011 na sv. Václava. Rodinný minipivovar, pod vedením sládky Stanislava Orla, vyrábí klasicky vařená piva spodně kvašená českého typu i svrchně kvašená, která jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná. V sortimentu jsou postupně nabízena piva od 10 do 16 % extraktu původní mladiny (světlá, polotmavá, tmavá, černá). Piva jsou k dostání v přilehlé pivnici.

Otakara Březiny 1369/002b, 79001, Jeseník, tel.: +420 725 782 759, e-mail: info@minipivovarjesenik.cz
Po: ZAVŘENO, Út - Čt 14.00 - 22.00, Pá - So 14.00 - 23.00, Ne 14.00 - 18.30 www.minipivovarjesenik.cz

4 Další minipivovary

Rodinný pivovar Bravůr www.kvasslav.cz
Rodinný pivovar Cestář www.facebook.com/pivovarcestar
Minipivovar a restaurace Kolštejn www.pivovarkolstejn.cz
Minipivovar Jeseník www.minipivovarjesenik.cz
Minipivovar U Jirsáka www.penzionjirsak.cz
Upper Brewing s.r.o. www.zabreh-pivovar.cz
Pivovar Zlosin www.pivovarzlosin.cz
Pivo Albert (Zámecký minipivovar Sobotín) www.resortsobotin.cz/cz/gastro-catering



MASO TRADIČNĚ I MODERNĚ

Střední Morava a především Haná je tradičně zemědělskou oblastí. Na to samozřejmě navazuje i zpracování produktů, a to jak rostlinné, tak i živočišné produkce. V posledních letech se v regionu daří i menším firmám, které si vydobýly místo na slunci především kvalitou svých výrobků. Hanácké krávy mají zkrátka kvalitní maso i mléko, které je ceněné i za hranicemi. A moravští vepři? Ti jsou zcela jistě ti nejbaculatější a tím i nejchutnější... Navíc naši řezníci byli odjakživa mistry svého řemesla!



1 Kvalitní hovězí maso ZD KOKORY



Hospodaří v katastrech devíti obcí z části v Hornomoravském úvalu s rovinným charakterem a z části Uničovskopřerovské pahorkatině s mírně zvlněným reliéfem terénu. V živočišné výrobě se zabývají chovem hovězího dobytka se zaměřením na výrobu mléka a výkrmu býků. Právě výkrmu býků je provozován za účelem zásobit kvalitní domácí surovinou, družstevní jatka která produkuje celý sortiment výsekového masa vepřového i hovězího a dále vyrábí výrobky jak vařeného typu – tlačanky, jitrnice, paštiky, tak většinu známých uzenin – párky, klobásy, uzená masa a podobně. Mnoho těchto výrobků dosáhlo ocenění v soutěži Regionální potravina Olomouckého kraje. Činnost Zemědělského družstva Kokory je směřována k tomu, aby byla na Haně zachována poctivá zemědělská výroba a z ní vznikající kvalitní zdravé potraviny.

Kokory 381, 751 05 Kokory, tel.: +420 581 292 811, e-mail: info@zdkokory.cz

www.zdkokory.cz

2 Troubelické maso z vlastních chovů

Společnost TAGROS a.s. byla založena v roce 1995, její sídlo se nachází v Troubelicích. Ve svém podnikání se zaměřuje mimo jiné na živočišnou výrobu. Věnuje se chovu prasat a skotu. Tento chov má v naší oblasti dlouholetou tradici. Při produkci masa vychází z uzavřeného obratu stáda s využitím krmišních plodin z vlastní produkce. Společnost disponuje vlastní porážkou, boudou mas, výrobnou masných výrobků a podnikovou prodejnu. Mezi masné výrobky, které společnost vyrábí, patří: tlačanka, jitrnice, paštika, atd.



Troubelice 24, Troubelice
tel.: +420 585 032 077, e-mail: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

3 Šnečí delikatesy od BARKONA SNAILS

Jde o českou rodinnou šnečí farmu v Olomouci-Holici. Věnuje se zpracování šnečího masa z vlastních zahradních šnekářů. Dodává 5 hodin vařené hlemýžď v zeleninovém vývaru nebo jako mražené pro další gastrovyužití, šneky, šnečí delikatesy podle originálních receptur i šnečí kaviár.



Staškova 520/16, Olomouc
tel. +420 605 251 177, tel. +420 607 129 414,
e-mail: snails@barkona-snails.eu www.barkona-snails.eu

MASO TRADIČNĚ I MODERNĚ



Na čistých loukách a rozlehlých pastvinách v podhůří Jeseníků se pasou stáda skotu. Díky tomuto způsobu chovu vzniká velice kvalitní maso, z něhož regionální výrobci dovedou s pomocí dalších regionálních surovin a jejich mnohaletých zkušeností doslova „vykouzlit“ masné výrobky, nad kterými se vám budou sbíhat sliny. Tak tedy, nebojte se a ochutnejte to nejlepší maso, jaké Vám Jeseníky nabízí.



1 Poctivé paštiky Via Delicia



Rodinná konzervárna Via Delicia ze Zábřehu vyrábí výběrové paštiky, kulínárně upravená masa a pestrou paletu džemů a nakládané zeleniny. Zpracovává zvěřinu, drůbež, sladkovodní ryby, planě rostoucí ovoce a lesní plody. Inspiraci berou ve starých kuchařských knihách, kde se dají nalézt skutečné kulinární poklady. Díky vysoké kvalitě, šetrnému zpracování surovin a velkému podílu ruční práce jsou jejich výrobky vyhledávány všemi milovníky skutečných delikates. Atraktivní obaly a trvanlivost při pokojové teplotě bez použití konzervantů předurčují tyto lahůdky nejen k naplnění vaší spížířny, ale vyjímají se také v dárkových koších a balíčcích. V Paláci chutí v Zábřehu si dopřejte komentovanou ochutnávku a nebo si rezervujte termín pro exkurzi do konzervářské manufaktury.

Na Farském 1, Zábřeh, tel.: +420 583 455 081
Otevírací doba: Po - Pá 08:00 - 14:00

www.viadelicia.cz, www.konzervovani.cz

2 Tradiční uzené maso Leština

V malém rodinném uzenářství v Leštině u Zábřehu na Moravě zde vyrábí uzené maso bez rychlosolí, a to jako jediní v kraji. Výrobek dostal značku originální produkt Jeseníky. Maso se zde nakládá na dobu 3 týdnů a je uzené bukovým dřevem. Používá se pouze české maso, český česnek a jodidovaná sůl. Maso neobsahuje žádné alergeny, neboť se při uzení nepoužívají konzervanty. Na Gastro festivalu v Olomouci z masa z Leštiny vařil i známý český šéfkuchař Zdeněk Pohlreich.

Potoční 83, Leština, tel.: +420 606 210 642, krusovi@seznam.cz
www.krusovouzene.cz



3 Hovězí a skopové maso v BIO kvalitě MARWIN



MARWIN v.o.s. se sídlem v Hynčicích nad Moravou je soukromou společností, zabývající se zemědělskou prvovýrobou. Pastevním způsobem chovu zde umožňují zvířatům jejich přirozené chování, pohyb venku, zdravý růst, vývoj a reprodukci. Zásahy člověka omezují na minimum. Na pastvinách zachovávají ekologicky stabilizující krajinné prvky, jako jsou meze, remízky, které zvířata používají jako úkryt před nepříznivými povětrnostními podmínkami. Na celou svou produkci společnost získala certifikát „Produkt ekologického zemědělství“, který garantuje ekologicky šetrnou výrobu a zdravotní nezávadnost produktů. Proto nabízí např. BIO hovězí maso či BIO hovězí steaky s dobou zrání 32 dní.

MARWIN v.o.s., Hynčice nad Moravou č.49, 788 33 HANUŠOVICE
tel.: +420 583 291 124, +420 702 086 976,
e-mail: info@marwin-pretoria.cz www.jatka-marwin.cz



LEVANDULOVÉ OPOJENÍ

Podle její výrazné a nezaměnitelné vůně poznáte levanduli i se zavřenýma očima. Je to úžasná bylina, která léčí už jen tím, že voní. Pro své aroma byla oblíbená už v dobách dávno minulých, její sušené květy se sypaly po domě pro osvěžení vzduchu i jako ochrana před hmyzem. Levandule je také vynikající koření a její kvítky ozdobí leckteré jídlo. Květy i mladé listy mají skvělou kořeněnou chuť.



1 Levandulový statek Bezděkov



Levandulový statek Bezděkov je jedinečné místo v celé České republice. V roce 2015 se Lukáš a Verča rozhodli oživit původní rodinný statek jenom na místo řepky a kukuřic zvolili půvabnou bylinu... Levanduli. Dnes mají již více než 2 hektary touto bylinou osázené a další tři se ještě osázet chystají. Statek přímo vybízí k agroturistice. V létě se návštěvníci mohou osvěžit levandulovými nápoji i pokrmy přímo u pole v altánku s kuchyní. Pořádají zde svatby, komentované prohlídky nebo třeba jógu v levanduli. V krámečku jsou k dispozici levandulové produkty a galerie řekne návštěvníkům něco více o historii pěstování levandule jak v Bezděkově, tak na celé Moravě a spoustu dalších informací. Kdo nechce jen tak rozložit deku mezi řádky levandule a vychutnat si třeba piknik, tak může projít naučnou odpočinkovou stezku kolem levandulových polí.

Bezděkov 6, Úsov 789 73, info@levandulovystatek.cz

www.levandulovystatek.cz

Otevírací doba Levandulového krámečku s galerií: Hlavní sezóna: 15. 6. - 15. 7. denně od 10.00 - 17.00, mimo sezóna: neděle 27. 5. od 10.00 - 17.00, víkendy 2.- 3. 6. a 9.-10. 6. od 10.00 - 17.00, V jiné dny, prosím, volejte: +420 721 835 061 / +420 604 744 534

2 Levandulová kavárna Zábřeh

Již od roku 2015 je v Zábřehu, jako první levandulová kavárna svého druhu ve střední Evropě, prodejní místo Levandulového statku Bezděkov. Návštěvníci si mohou užít klidnou, levandulí provoněnou atmosféru. K tomu ochutnat levandulové produkty jako bábovku, čaj, limonádu nebo třeba i kávu s levandulí. Součástí kavárny je i malý obchůdek s produkty Levandulového statku i jiných lokálních producentů.



Levandulová kavárna & Riesling house, Masarykovo náměstí 13, Zábřeh 789 01, e-mail: info@levandulovystatek.cz

Rezervace: +420 608 547 356, Provozní doba: Po - Pá 10.00 - 19.00, So - Ne 13.00 - 19.00

www.levandulovystatek.cz

3 Levandulové bistro Olomouc a Úsov

V roce 2019 Levandulový statek uzavřel kolečko vlastní prodejní levandulové sítě. Od jara mohou návštěvníci navštívit Levandulové bistro na Horním náměstí v Olomouci, hned naproti tolik známého Olomouckého orloje. Bistro navíc sousedí s dalším velice známým lokálním producentem a sice s Loštickými tvarůžky. Návštěvníci města Olomouce tak mají ideálně ucelenou možnost kde nakoupit typické produkty z naší oblasti a vůně se vzájemně nádherně prolínají. Od podzimu se navíc otevřela první levandulová restaurace na náměstí městečka Úsova, kde mohou hosté ochutnat mimo nápoje a dezertů již také jídla připravená s levandulí... ale nejenom s ní.



Levandulové bistro Olomouc, Horní náměstí 7, Olomouc 779 00, e-mail: info@levandulovystatek.cz, tel.: +420 608 547 390

Provozní doba: Po - Pá 9.00 - 18.00, So 9.00 - 13.00

www.levandulovystatek.cz

PSTRUH Z JESENICKÝCH VOD



Pstruh je po kaprovi snad nejznámější rybou v Česku. Možná proto, že se stal do jisté míry symbolem čistých vod, divoké nedotčené přírody nebo nespoutané divokosti a životní síly. Divoké potoky Jeseníků a jejich čistá příroda přímo vybízí k jejich chovu a lovu. Kdo ochutná zdejší pstruhy, nadosmrtni na ně nezapomene. Ať již k v klasické nebo moderní úpravě, přináší jesenický pstruh nevšední gurmánský zážitek. A čeká i na vás...

1 Rybářská bašta Rudoltice



Rybářská bašta Rudoltice nabízí krásné prostředí se stylovou dřevěnou architekturou, kde si vychutnáte speciality ze sladkovodních ryb z vlastního rybníka i klasickou kuchyni. Zábývají se zde chovem a prodejem pstruhů. Ty také prodávají v maloprodeji nebo je používají jako obsádku rybníka ke sportovnímu rybolovu. V areálu si rybolov můžete také vlastnoručně vyzkoušet s vlastními či vypůjčenými udicemi. Kromě restaurace je zde také zahrádka, stylový altán a dětský koutek s pískovištěm, skluzavkou a houpačkami. Areál nabízí možnost stanování v blízkosti romantického rybníka.

Dušan Juřík, Rudoltice 137, Sobotín

Otevírací doba:

Duben, květen a září:

Po - St zavřeno, Čt - Pá 15 - 19 hod., So - Ne 10 - 19 hod.

Červen, červenec, srpen:

Po - Út zavřeno, St - Pá 11 - 20 hod., So - Ne 10 - 20 hod.

www.kam.jurikovavgmail.com, www.sportrybolov.cz

2 Pstruh z Vysokého Potoka

Pstruhařství ve Vysokém Potoce se nachází nedaleko Hanušovic na řece Moravě pod Kralickým Sněžníkem. Jeho počátky sahají do roku 1950, kdy bylo vybudováno na místě starého vodního mlýna a pily. V současné době se specializuje především na chov sivena a pstruha amerického - z vlastních chovných ryb. Součástí pstruhařství je rybářská bašta, která nabízí příjemné stylové posezení a ubytování. Zahájila svůj provoz v roce 2002. Převážnou část ryb odebírá z přilehlého pstruhařství. Provozní doba je sezónní.



Pstruhařství ČRS s. r. o., Ing. Jaroslav Myška

Malá Morava - Vysoký Potok 3, 788 33 Hanušovice, tel.: +420 777 807 530, e-mail: info@pstruharstvi-vysokypotok.cz

Provozní doba:

duben - červen: Pá - So 13:00 - 21:00, Ne 13:00 - 20:00, červenec - srpen: Po - So 12:00 - 21:00, Ne 12:00 - 20:00

www.pstruharstvi-vysokypotok.cz



PEKAŘI A CUKRÁŘI

Haná je krajinou rozlehlých úrodných polí a chráněných lužních lesů, ležící v samém srdci Moravy. Láska k rodné půdě a tradicím se zde dědí z generace na generaci a je tak zárukou pro vznik kvalitních domácích produktů. V posledních letech postupně vznikaly i menší firmy, které se zaměřily na pekařské speciality či výrobky zdravé výživy.



1 Partutovské domácí cukroví a bramborová bábovka



Ochutnejte cukroví z kraje Oderských vrchů. Zemědělské družstvo Partutovice provozuje mimo jiné i čerstvé pečivo ze tří pekáren, kvalitní mléko „ze dvora“ z vlastní produkce. Nabízí také výrobu domácího cukroví. Postupuje se podle původních generací prověřených receptů. Zpracovávají vlastní suroviny, nepoužívají se žádné chemické látky, ale hlavně: pečení domácího cukroví a pekařských výrobků se provádí s láskou. Jaké produkty Vám například mohou nabídnout? Bramborovou bábovku nebo Partutovický pecák hruškový. Bábovka se vyrábí z třeného těsta, které obsahuje brambory a kousky čokolády, peče se jen v Partutovicích a uspěla v soutěži Regionální potravina Olomouckého kraje.

Zemědělské družstvo Partutovice, Partutovice 105, 753 01, tel.: +420 777 710 451, e-mail: zdpautovice@seznam.cz
www.zdpautovice.cz

2 Petr Souček - Drásalovy hubance

Drásalovy hubance je tradiční, trvanlivé, sladké pečivo z Hané, s ječným sladem. Hubance jsou vyráběné ručně a pečené z fermentovaného těsta podle starodávné receptury, pocházející z Velkobystřického pivovaru. Přirovnání „Drásalovo“ se již tenkrát používalo pro všechno velké, podle hanáckého obra Josefa Drásala, který měřil 242 cm.

Petr Souček
Havlíčková 366, Velká Bystřice
tel.: +420 603 811 721
cukrarna.galerie@seznam.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana/cs/certifikovane-produkty



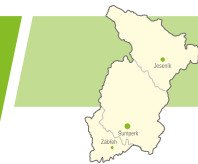
3 Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic



V Mezicích se nachází rodinné cukrářství a pekařství. Srdcem toho všeho jsou paní Svatava Papicová a její dcera paní Ing. Svatava Bukvová, která pokračuje v rodinné tradici po mamince. Nabízí přes padesát let zkušeností s výrobou zákusků, dortů nebo koláčů pro Vaše oslavy, svatby či jiné příležitosti. Zákusky vyrábí vždy z čerstvých a kvalitních surovin dle tradičních receptur našich babiček. Proto se zásadně vyhýbají používání jakýchkoliv zlepšujících prostředků. Velmi chutné jsou sladkosti z pohankové a špaldové mouky, dobroty z třtinového nerafinovaného cukru apod.

Mezice 15, 783 32 Náklo, e-mail: topravezhane@seznam.cz, tel.: +420 777 365 585
www.zakusky-mezice.cz

PEKAŘI A CUKRÁŘI



Pekařská a cukrářská výroba má v oblasti Jeseníků dlouhou tradici. Fortel, znalost řemesla a kvalitní regionální produkty daly vzniknout výrobkům, které mnohdy nikde jinde nenajdete. Ochutnejte trubičky, oplatky a další regionální dobroty.



1 Kremo - Staroměstská máslová trubička



Paní Olga Grundělová nejdříve trubičky pekla pro sebe a známé. Když ji ale oslovili z nedaleké pekárny, rozhodla se trubičkami zabývat profesionálně. Samozřejmě to znamenalo vybudovat technické zázemí pro výrobu ve větším. Od té doby se toho mnoho změnilo. V dnešní době má dvě výroby, cukrárnu a přibližně 30 zaměstnanců. Rozvážejí výrobky na více jak 100 velkoobchodních míst. Ovšem jediné, co se nezměnilo je její Staroměstská máslová trubička, která je stejná jako před více než 25 lety, kdy s výrobou začala.

Květná 287, Staré Město pod Sněžníkem
tel.: +420 604 235 043, e-mail: grundelovaolga@seznam.cz
Otevírací doba: Branná: Po - Pá 6:00 - 15:00, So - Ne 8:00 - 15:00
Staré Město: Po - Pá 6:00 - 16:00
www.trubicka.cz

2 Pekařské speciality z PRO-BIO Staré Město

Všechny produkty v bio kvalitě pocházející ze společnosti PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem nesou značku jesenické originality. V nabídce jsou i bezlepkové potraviny z jáhel, pohanky, kukuřice a dalších surovin. Kromě už namíchaných směsí jako je Pohanková sekaná, Pohanková polévka nebo Pohankový dezert, pochází ze staroměstského bio mlýna i pohanková mouka, kroupy a lámanka pro celiaky, a další bezlepkové produkty - různé druhy rýže a výrobky z nich, kukuřičné potraviny, luštěniny, čokoláda, bonbóny i pomazánky či koření. Všechny výrobky si můžete zakoupit v podnikové prodejně.



PRO-BIO, Lipová 40, Staré Město, tel.: +420 583 301 952, e-mail: probio@probio.cz
Prodejna: tel.: +420 733 538 406, e-mail: novotna@probio.cz
Otevírací doba: Po - Pá 8.00 - 15.30, So 9.00 - 11.00 (červen - září, prosinec - březen)
www.probio.cz

3 Velkolosinské slané lázeňské oplatky



Unikátní, netradiční a výtečné slané lázeňské oplatky s několika přísadami dodávají na trh Romana a Miroslav Všetýčkoví z Petrova nad Desnou. Tyto slané lázeňské oplatky se vyrábí s několika příchutěmi. S česnekem, horskou solí, cibulí, kmínem, čabajkou, nivou, s příchutí škvarků a Olomouckých tvarůžků. Pozor, jsou vysoce návykové!

Romana a Miroslav Všetýčkoví
Petrov nad Desnou 368, 788 16
tel.: +420 720 261 882
e-mail: slanelazenskeoplatky@v-a-v.cz



ČOKOLÁDOVÉ MLSÁNÍ

Je vědecky dokázáno, že kakao obsahuje zhruba 300 chemických látek, které z něj činí jednu z nejkomplexnějších potravin planety. Kromě endorfinu, který je považován za hormon štěstí, obsahuje také stimulační a povzbuzující látky, velké množství antioxidantů. Dnes známe mnoho druhů čokolád a výrobků z ní. Někteří výrobci jsou světoznámí, někteří jsou naši. I na Střední Moravě.



1 Čokoládovna Troubelice



Na výrobě čokolády si v Troubelicích dávají velmi záležet, způsob výroby je tradiční, tzn. výroba probíhá v melanžerech. V Troubelicích vyrábí čokoládu tzv. od bobů po tabulku „bean to bar“. Kakaové boby si dováží z Ekvádoru a jsou jedinou čokoládovnou v České republice, která má pod dohledem celý proces od pěstování na plantážích až po samotnou výrobu vysokojakostních čokolád v malé rodinné firmě v Troubelicích. Čokolády jsou slazené ztuhou šťávou z cukrové třtiny - panelou, kterou také mimo jiné dováží z Ekvádoru. Při výrobě nepoužívají žádné přídavné látky, ani jiné rostlinné oleje (kromě kakaového másla) a jejich čokolády neobsahují lecitin. Čokoládovna Troubelice pořádá několikrát ročně i různé akce.

Čokoládovna Troubelice, Troubelice 10, 783 83, e-mail: info@cokoladovnatroubelice.cz tel.: +420 725 898 422
Otevírací doba: Út a Čt 10:00 - 17:00

www.cokoladovnatroubelice.cz

2 Čokoládovna Přerov

Malá rodinná firma, založená na kvalitě a vstřícnosti k zákazníkům. Se supermarkety nesoupeří, jejich standard je výš. Na trhu jsou již 8 let, za tu dobu získali nejedno ocenění. Celý sortiment nese značku Haná, regionální produkt a 3 roky po sobě obdrželi na jejich výrobky ocenění Výrobek Olomouckého kraje. Vyrábí pouze z kvalitní pravé čokolády s vysokým obsahem kakaového másla, bez obsahu palmového a jiných tuků a také bez dalších chemických zlepšovadel. V sortimentu mají pralinky, tabulkové čokolády, plněné tyčinky a jiné čokoládové speciality.



Horní náměstí 5, Přerov, tel.: +420 724 324 724
Otevírací doba: Út - Pá 10:00 - 17:00, So 9:00 - 13:00

www.glosova.net

3 Choco Bonté Olomouc



Všechny čokoládové dobroty CHOCO BONTÉ vznikají pod rukama francouzského mistra cukráře Anaela Pomy. Podle francouzských receptur i čokoládové kreace podle vlastní fantazie. Ochutnali jste někdy například čokoládové speciality s kozím sýrem nebo třeba s paštikou? Každý kus je originál. Takové unikáty vznikají v olomoucké provozovně Choco Bonté. Tajemství lahodných pralinek je v použití kvalitní čokolády, jejím rozpouštění za přesně stanovené teploty a mnohahodinovém vyšlehávání, aby získala jemnou konzistenci. Prodejna v Olomouci Chocolerie nabízí zde přes třicet druhů pralinek, bonboniér a čokolád značky CHOCO BONTÉ a dalších zhruba 300 druhů pralinek, figurek a čokolád z celého světa. Objevte kouzlo ručně balených luxusních bonboniér nebo využijte balení v plechových dózách. Dárky, které chutnají.

Chocolerie, Ztracená 9, 779 00 Olomouc
Otevírací doba: Po - Pá 9:00 - 12:00 / 12:30 - 17:30 hodin, So 9:00 - 12:00 hodin

www.chocobonte.cz

ČOKOLÁDOVÉ MLSÁNÍ



Mýtus, že nejlepší pralinky jsou ty z Belgie, je už dávno překonaný. Stejně lahodné dokáží vyrobit i čeští cukráři, ti z Jesenicka zvlášť. A navíc jsou vynalézaví. Kromě osvědčené ořechové chuti a karamelu s kvalitní čokoládou si trůnou přidat originální, třeba makovo-rumovou příchut'. A je tu něco nevídaného, stačí ochutnat. Ale pozor, tyto dobroty jsou vysoce návykové...



1 Velkolosinské pralinky



Velkolosinské pralinky, ale také zákusky vlastní výroby nebo koláče, lákají do Velkých Losin čím dál více návštěvníků, kteří dokáží ocenit výrobky z kvalitních surovin i poctivou ruční práci. Cukrářka Jana Kašparová se zde rozhodla založit cukrárnu Velkolosinské pralinky. Jejich s láskou připravované čokoládové pralinky jsou plněné jak tradičními náplněmi, jako je nugát, tak i netradičními - například maková pralinka s rumem. Originálním darem pak mohou být pralinky zabalené do krabičky z ručního papíru místní papírny.

Jana Kašparová, Lázeňská 238, Velké Losiny, e-mail: kasparova.ja@centrum.cz
Otevírací doba: Po - So 9:00 - 17:00, Ne 10:00 - 17:00

www.velkolosinskepralinky.cz

2 Xocolatl Jesenická čokoláda

Malá čokoládová manufaktura ležící v krásných jesenických horách. Čokoládu vyrábí od roku 2016 a protože je to živá a náročná surovina, stále objevují nové chutě a postupy. Kakaové boby si nechávají posílat z celého kakaového světa. Nakupují jen kvalitní kakaové boby, které v sobě skrývají jedinečné chutě. Při výrobě čokolády s nimi zacházejí s pečlivostí, řemeslnou zručností a kreativitou, pěkně ručně, žádná pásová výroba. Každý kousek je jedinečný a vzniklé čokolády se mohou srovnávat s těmi nejlepšími. Vyrábí široký sortiment i ochucených čokolád. K doplnění přirozené lahodné chuti používají vždy kvalitní sušené, kandované nebo zauzené ovoce a koření. Nepoužívá se žádná umělá sladidla, stabilizátory, emulgátory, konzervanty. Snaží se zejména o jednoduchost a přirozenost.



XOCOLATL - chocolaterie manufactory, Kostelní 142, Jeseník 790 01, tel.: +420 733 701 544, e-mail: jesenickacokolada@seznam.cz
Otevírací doba: Po - Pá 9:00 - 13:00 14:00 - 17:00, So 9:00 - 13:00



MINERÁLKY A LIHOVINY

Příroda Střední Hané je jako stvořená pro pěstování ovoce. V sadech rostou zimní i letní odrůdy jablek, vynikající hrušky, ale i rybíz, angrešty, švestky a další ovoce. Lihovarnictví a výroba likérů zde má dlouhou tradici, která sahá mnohem dál než za hranice Moravy. A ruku v ruce s nealkoholickými nápoji jde výroba skvělé kořalky v nejstarší likérce Evropy. Na úrodné Moravě se mimo jiné zrodila i jedinečná minerální voda...



1 Prostějovská Starorežná z Palírny U Zeleného stromu



Historie nejstarší palírny Evropy se zrodila v roce 1518, kdy Vilém z Pernštejna a Helfštýna udělil právovarečné právo jedenatřiceti majitelům domů města Prostějova, mezi nimi i majiteli domu U Zeleného stromu. V roce 1610 pak Karel z Ličhtenštejna právo rozšířil o monopol na pálení a nálev kořalky. Už v té době se o Prostějovu mluvilo jako o městě s nejlepší kořalkou. Receptura Prostějovské starorežné je z druhé poloviny 17. století, kdy tehdejší majitel spojil své znalosti lékárníka a vinopala a stvořil kořalku ze žita, kterému se na Moravě říká ryž, rež, odtud režná. Dnes je palírna součástí GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a.s. a největším tuzemským výrobcem lihovin s rýze českým kapitálem.

Dykova 8, 796 01 Prostějov, tel.: +420582301380

Exkurze probíhají: Po - Pá 8:00 - 13:00 hod (tel.: +420582301315, +420582301311, e-mail: pavel.hampl@palirna.cz)

Otevírací doba prodeje: Po - Pá - 9:00 - 11:30 12:00 - 17:00

www.palirnauzelenehostromu.cz

2 Hanácká kyselka

Je silně mineralizovaná přírodní minerální voda, která se jímá z hloubky až 265 metrů z prvohorních devonských dolomitických vápenců. Tradice Hanácké kyselky v Horní Moštěnici u Přerova sahá až do roku 1845. Ke stáčení minerální vody se využívá nejmodernější špičková technologie, která zaručuje vysokou kvalitu produktů při maximální kontrole hygienické čistoty. Jedinečná kombinace minerálních látek a stopových prvků dává této tradiční moravské minerální vodě nezaměnitelnou chuť. Vedle přírodní neperlivé varianty je k dispozici i pestré paletě ochucených variant.

Horní Moštěnice 547, tel.: Tel.: +420 800 11 10 11, e-mail: info@hanacka.cz

www.hanackakyselka.cz



3 Prvorepublikový likér JA-KA-MA-RUS



TOSH Distillery je rodinná řemeslná palírna v srdci Hané. Základem výroby je obilí z úrodné Hané, protože roste tady všude okolo. Po dvaceti letech zde obnovili výrobu první československé whisky - King Barley. Vyrábí se zde legendární český bylinný likér Jakamarus, který se vyrábí od roku 1932 a jeho historie sahá až do roku 1916. Pro jeho výrobu se používá směs bylin a koření a poté se několik měsíců nechává dozrát v dubovém sudu. TOSH vyvíjí i další vlastní značky a nabízí i pěstelské pálení. V nabídce nechybí ani ovocná pálenka, která na Hanou vždy patřila. V palírně vznikla malá expozice lihovarnictví na Hané a otevřela se tak veřejnosti. Součástí prohlídky je řízená degustace vzorků, kdy se zájemci dozví něco o výrobě a historii místa.

TOSH Distillery s.r.o., Těšetice 78, 783 46 Těšetice
tel.: +420604353469, +420606602036, e-mail: tosh@tosnazdravi.cz

www.tosnazdravi.cz

MINERÁLKY A LIHOVINY



Díky příznivému klimatu a dobré půdě pro pěstování ovoce se jesenícké oblasti Podesní přezdívalo „ovocná komora“. Již dávno v minulosti zde zpracovávali drobné ovoce. Tradičním způsobem zpracování byla i výroba pálenky, hlavně švestkového a jablečného destilátu. Velkou tradici mají v Jeseníkách také bylinné likéry, jejichž zdrojem jsou zdejší louky. Ochutnejte...



1 Bairnsfather Family Distillery



Zdrojem pro výroby jsou recepty pro lékárníky z doby, kdy neexistovaly pilulky a prášky. Lidé se léčili z přírodního zdroje: bylinkových macerátů a tinktur, které jsou základem těchto likérů. Vyráběno tradičním ručním způsobem, dle metody používané před stovkami let. V nabídce mají tyto likéry: Domašovská hořká, Jesenícká bylinná.

První na trh uvedli Absinth "Bitter". Bairnsfather Bitter obsahuje 55% alkoholu a maximum psycho-aktivní látky „thujon“ z pelyňku pravého: 32-35 mg/kg. Kvůli zvýšenému obsahu pelyňku chutná více hořce. Měl by se pít ředěn ledovou vodou, nebo jako součást míchaných nápojů.

Bairnsfather Family Distillery s.r.o., Domašov 490, 790 01 Bělá pod Pradědem
tel.: +420777327468,

www.bairnsfather.net

2 Jesenícká likérka a destilerie Ullersdorf

Ušlechtilé ovocné destiláty značky Ullersdorf jsou zárukou tradičního zpracování, vysoké úrovně znalostí, dovedností a původu v kvalitním ovoci. Při výrobě bylinných likérů je užíváno pouze bylin a přírodních esencí, žádných náhražek, barviv ani aromat. Upřednostňuje se místní ovoce z podhůří Jeseníku a povodí řek Moravy, Desné a Oskavy. Likéry Ullersdorf představují ucelenou a propracovanou nabídku bylinných nápojů s paletou chutí od likérů hořkých až po nápoje sladké. Osobitě produkty s nezaměnitelným aroma-tem a lahodnou chutí můžete užívat jako digestivum, nebo pro povznesení ve vybrané společnosti. Citlivé spojení odkazu předků a moderních trendů, špičková kvalita a podmanivost jsou charakteristikami likérů Ullersdorf.



Maršíkovský mlýn, Maršíkov 67, Velké Losiny
tel.: +420 603 710 220, e-mail: info@ullersdorf.cz

www.ullersdorf.cz

3 Šípkové víno Jeseník



tel.: +420 721 730829, e-mail: sipkovevino@seznam.cz
www.sipkovevino.cz

Rodinná firma z Jeseníku, která se od roku 2011 zabývá produkcí exkluzivních nefiltrovaných ovocných a bylinných vín. Navazuje na tradici našich babiček, které věděly, co jim příroda poskytuje. Nabízí přírodní produkty z jeseníckých hor.

V současné době se zabývají jejich TOP produktem „ŠÍPKOVÉ VÍNO“, které získalo zlatou a stříbrnou medaili na dvou mezinárodních soutěžích v USA.

Šípkové víno vzniká vykvašením sušených šípků společně s přidaným cukrem a speciálním kmenem hlubokoprokvašejících kvasinek. Kvasí 3 - 4 měsíce, po přečerpání a vylisování šípků zraje další dva měsíce. Nefiltruje se a nepřidávají se žádné konzervanty ani barviva. Šípky jsou sbírané na kopcích v lázních Jeseník. Veškerá práce spojená s výrobou je ruční.



PŘÍRODNÍ DOBROTY

Hanácká úrodná pole a sady nabízejí mnoho plodin, které se výborně hodí ke zpracování na gurmánské přírodní dobroty. Díky poctivé řemeslné práci zde vznikají kvalitní džemy, sirupy, mošty, cibulády a mnoho dalších pochutin z plodů přírody. Ať už tradiční či noví výrobci, všichni se snaží nabídnout ty nejvyšší a originální výrobky. Nechte se unášet chutí přírody...



1 Moštěnický sirup



Sirupy v Moštěnicích se vyrábí horkou cestou, bez konzervantů, sladidel a bez syntetických barviv. Součástí aromatické složky je čistě přírodní barvivo - extrakty ibišku a mrkve. Sirupárna má nejprísnejší systémy kontroly kvality a certifikace. Vše splňuje direktivu a směrnice EU. Součástí sirupárny je i vlastní laboratoř. Klade důraz na kontrolu jakosti a přísné dodržování receptur. V klasické cukerné řadě jde o výrobu z jahod, malin, černého rybízu, lesní směsi, pomerančů, ananasu, brusinek, švestek, zázvoru, mandarinek, citronů s mátou a višní. Nově z citronu a hrušek. V BIO třtinové řadě se vyrábí příchutě malina, černý rybíz, jablko a rakytník.

LOBODICE č. p. 7, Pracovní doba: Po - Pá 7 - 13 hod., tel.: +420 778 746 745, +420 730 519 757, e-mail: info@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.cz

2 Originální cibulády z Prostějova

Společnost Greentreefood, s.r.o., je poměrně mladou společností vzniklou na základě lásky k jídlu, čokoládě a pralinkám. Cibuláda neboli cibulová marmeláda - jedná se o zpracování cibule na způsob marmelády (nebo spíše džemu, protože jsou v ní kousky cibule), dochucené kořením, vínem, cukrem a dalšími přísadami. Cibuláda se vyrábí jak ze žluté cibule, tak i z jemnější červené. Neobsahuje žádná barviva, konzervanty! Mimo jiné firma Greentreefood, s.r.o. vyrábí i čokolády, pralinky, tyčinky, lízátko a podobně.

Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov
tel.: +420 728 883 893, +420 602 560 175, e-mail: info@greentreefood.cz

www.greentreefood.cz, www.cibulada.cz



3 Džemy z Poplužního dvora



Poplužní dvůr byl založen roku 1605 Arcibiskupstvím olomouckým jako významná hospodářská jednotka církve na Moravě. Po zrušení nevolnictví ho církve postupně rozprodala, hlavní část statku se sadem a zahradou zůstala pohromadě a několikrát změnila majitele. V roce 2005 ho koupili nynější majitelé a průběžně dvůr rekonstruují. Sad se starými odrůdami stromů i zahrada poskytuje tolik kvalitního ovoce a zeleniny, kterou nejsou schopni sami spotřebovat, a tak se zrodil jejich nápad začít vyrábět regionální potraviny se silným odkazem na hanácký region, tzn. klasickými postupy dle starých hanáckých receptur. Sortiment rozšiřují každým rokem, vyrábí i doplňky do domácnosti jako selské hodiny, selské sušáky, historické obrazy a další.

Poplužní dvůr, Náves 18/35, 750 02 Bochoř
tel.: +420 775 706 161, e-mail: statek@popluznidvur.cz

www.popluznidvur.cz

PŘÍRODNÍ DOBROTY



Příroda Jeseníků nabízí mnoho plodů, které lze zpracovávat na výborné sirupy, džemy a jiné pochutiny, které jsou přírodní, kvalitní a výborné. Nikdo by neměl cestou po Jeseníkách minout tyto kvalitní produkty... Originální receptury a postupy výroby zaručují neobyčejný zdravý a gurmánský zážitek.



1 Rychlebské bylinné sirupy a mošty



Společnost VS Rychleby s.r.o. byla založena jako sociální podnik v srpnu 2010. Hlavní vizí zakladatelů bylo vyrábět kvalitní a přírodní produkty, založené na zpracování místních bylin a ovoce, které se zde vypěstuje. Hlavní produkci představují tradiční bylinné sirupy, vyráběné dle původní receptury, balené léčivé byliny a jablečné octy. Byliny se ale v této oblasti zpracovávaly od nepaměti o čemž svědčí i jména obcí jako je např. Travná, (která v původním německém názvu odkazovala na byliny). I v době socialismu klášter v Bílé Vodě produkoval bylinné čaje. Rychlebské hory, jako sídlo provozovny byly zvoleny záměrně. Tato lokalita se vyznačuje odlehlou, nedotčenou a drsnou krajinou, ideální pro sběr bylin. Firma získala regionální značku JESENÍKY, originální produkt. Tato značka garantuje zejména místní původ výrobku a vazbu na region Jeseníků, ale také jeho kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí.

Velká Kraš 164, 790 58 Velká Kraš, tel.: +420 720 317 704, e-mail: obchod@vsrychleby.cz
Otevírací doba: Po - Út 7.00 - 14.30, St FARMÁŘSKÉ TRHY, Čt - Pá 7.00 - 14.30, So FARMÁŘSKÉ TRHY, Ne Zavřeno

www.vsrchleby.cz

2 Med a výrobky z včelích produktů

Výroba medu (tmavý, světlý, pastovaný, skořicový, kakaový, s arónií), ořechů v medu (kešu, lískové, vlašské), mandlí v medu, medových bonbonů, pečených čajů slazených medem. Rovněž ručně vyráběné svíce ze včelího vosku a různé dárkové balíčky a sady. Včelíny jsou umístěny v CHKO Jeseníky, v oblasti, která není zasažena chemizací, postřiky, ani jinými zásahy člověka, které by mohly mít negativní vliv na stav přírodního prostředí a s ohledem na přítomnost různých typů biotopů a chráněných rostlin je zde také tyto činnosti dlouhodobě zakázáno provádět. Med a ostatní výrobky tedy zaručují tu nejvyšší biologickou kvalitu pocházející z nedotčené přírody, nejsou žádným způsobem chemicky ošetřovány ani upravovány a jejich výjimečná kvalita je pravidelně kontrolována Výzkumným ústavem včelařským.



Mgr. David Navrátil, Mladoňov 103, 788 03 Nový Malín, tel.: +420 604 659 660, e-mail: navratildavid@seznam.cz

3 Bylinné čaje VS Rychleby



Bylinné čaje jsou tvořeny tradiční směsí bylin a květů. Jsou nejen přirozeným nápojem, ale také po nich sáhneme, když máme nějaký zdravotní problém. Jejich byliny pocházejí z Rychlebských hor, kde je mini-málně zastoupená průmyslová a zemědělská velkovýroba, která by se podílela na znečištění této oblasti. Suroviny, které získávají vlastním sběrem nebo výkupem od místních pěstitelů, tak dále zpracovávají ve vlastní plně automatizované sušárně a to bez chemických a konzervačních látek, barviv a aromat. Jedná se proto o zcela přirozené sušené byliny pro přípravu čajů.

Velká Kraš 164, 790 58 Velká Kraš, tel.: +420 775 555 541, e-mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz

www.vsrchleby.cz



NEZAPOMENUTELNÁ KÁVA

V Evropě se káva stala známou až na přelomu 16. a 17. století, kde rychle získala popularitu. Do Čech se první káva dostala až koncem 17. století, díky vyhrané bitvě nad Turky, kteří obléhali Vídeň. V kavárnách se začali hojně scházet vzdělanci, literáti, studenti a umělci. Káva se postupně rozšířila i do běžných domácností. V meziválečném období vzniká mnoho pražírén kávy a kaváren. Tuto skvělou dobu pro kávu bohužel přerušila 2. světová válka. V posledních letech Češi znovu začali objevovat kouzlo kvalitní kávy a vzniká celá řada soukromých pražírén, které praží kvalitní kávu pěstovanou v mnoha zemích světa. Navštivte spolu s námi nejvýznamnější soukromé pražířny Olomouckého kraje.



1 Pražířna CaféGape, Litovel



Rodinná pražířna z Lošova s osobním přístupem ke každému zákazníkovi. Byla založena v roce 2010 v Litvli. Pečlivě vybraná káva pražená na špičkových německých strojích. Záruka čerstvosti a rychlého dodání. Kávový catering, školení, prodej a servis švýcarských kávovarů Jura. V současné době nabízí dvě výběrové směsi. CaféGape Espresso - Výběrová směs arabica z oblastí Jižní a Střední Ameriky vhodná pro přípravu kávy espresso. Výrazné aroma a lahodná chuť je pozitivně ovlivněna prováděním speciálních selekcí zelených kávových zrn. Velmi citlivé pražení vytváří originální chuťovou kompozici. CaféGape Modesto - Směs arabica a robusta z oblastí Střední Ameriky a Indie. Příjemná chuť této kávy je ovlivněna vyváženým poměrem dvou druhů káv a pomalým pražením. Hlavní ideou pražířny je čerstvost dodávané kávy. Proto větší část produkce je pražená až na základě objednávky zákazníkem.

Pražířna CaféGape, Svolinského 18/75, 779 00 Olomouc - Lošov
Otevírací doba: Po - Pá 10:00 - 17:00, e-mail: prazimekavu@gmail.com

www.prazimekavu.cz

2 Kikafé Olomouc

Olomoucká pražířna a espresso bar pracuje již pátým rokem s výběrovými zrny z celého světa. Zajímá je hlavně to, odkud káva pochází, jaký je její příběh a pokud možno jaký je příběh těch, kteří ji vypěstovali. S těmito informacemi pak nakládají podobně jako se zrnem - snaží se je v co nejvyšší kvalitě sdílet s koncovými zákazníky. Protože však vědí, že jen dobré zrno nutně neznamená úspěch v šálku, pečlivě dbají na proškolený a přátelský personál. Ze stejného důvodu používají špičkové technologie, a to jak k přípravě nápojů na bázi espressa, tak filtrované kávy.

Sokolská 548/44, 779 00 Olomouc
Provozní doba:
Po - Pá 8:00 - 18:00
www.kikafe.cz



NEZAPOMENUTELNÁ KÁVA



Víte kde a jak se pěstuje káva? Víte jak udělat dobré espresso? Jak se dělá pravá turecká káva? Jak se správně káva skladuje a mele? Znáte espresso tonic nebo aeropress...? Pokud jste alespoň jednou odpověděli „ne“, tak byste neměli vynechat návštěvu jeseňnických poctivých pražírén a kaváren, kde vám ukáží, jak doopravdy chutná pravá káva!



1 Pražířna KÁVOMILKA Šumperk



Malá, útulná a nenápadná pražířna, ukrytá před hlavním ruchem v centru města Šumperka, skýtá ve svém prostoru komorní posezení i možnost nahlédnout přímo do procesu pražení. Káva je zde pražena výhradně slečnou majitelkou a její maminkou. Můžete si zde vychutnat kávu přímo ze šálku, nebo si ji vzít s sebou na cestu a stejně tak zde můžete zakoupit i balíčky pražené kávy z nabídky jedenácti zemí světa. S jejich výběrem Vám vždy ochotně poradí místní obsluha. Na Vaši návštěvu se těší pražířna kávy Kávomilka, kde je káva pražená s láskou ke každému zrnku.

Hlavní třída 9a, 787 01 Šumperk
tel.: +420 773 201 617, e-mail: prazirna@kavomilka.cz
Otevírací doba:
Po - Pá 9.00 - 17.00,
So 9.00 - 12.00 hodin, Ne: Zavřeno
www.kavomilka.cz

2 Vaše pražířna Petrov nad Desnou

Co si takhle na chvíli sednout, nechat plynout čas a vychutnat si šálek skvělé voňavé kávy z Vaší Pražířny? Přesně takové chvíle pohody Vás čekají s čerstvou praženou kávou v kavárně U Kafemlejnk v Rapotíně u Šumperka. Kávu si sami vybírají, praží i připravují přesně tak, jak ji lidé mají rádi, středně praženou, bez kyselosti s oříškově - čokoládovými tóny. Je možné si zde kávu až z 10 zemí světa nejen ochutnat, ale i zakoupit spolu s dalšími produkty od místních regionálních výrobců.

Vaše Pražířna,
Petrov nad Desnou 17, 788 14 Petrov nad Desnou
tel.: +420 608 00 32 35
e-mail: obchod@vaseprazirna.cz
www.vaseprazirna.cz

U Kafemlejnk, Šumperská 79, 788 13 Rapotín
tel.: +420 608 003 235
Otevírací doba:
Po - Pá 14.00 - 21.00, So - Ne 10.00 - 21.00





GASTRONOMICKÉ AKCE

Máte rádi dobré jídlo a pití a toužíte po společenském vyžití? Potom navštivte některou z gastronomických akcí, které nabízí náš kraj. Na této a dalších stranách najdete seznam a informace nejvýznamnějších gastronomických akcí a festivalů v Olomouckém kraji. Tak pojed'te za zábavou a jídlem!

1 Garden Food Festival Olomouc



Garden Food Festival je festivalem dobrého jídla a pití, který si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti, že v České republice je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Podporuje místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch ve městě i kraji, propaguje gastroturistiku. Přináší nové trendy v gastronomii, ukazuje zajímavé koncepty, přivádí špičkové kuchaře.

www.gardenfoodfestival.cz

2 Olomoucký tvarůžkový festival

Koncem dubna ožívá centrum Olomouce festivalem na počest typické hanácké speciality – Olomouckých tvarůžků, které se vyrábějí v Lošticích už více než šest set let.

Návštěvníci festivalu ochutnají tvarůžky v teplé i studené kuchyni v nabídce restaurací, které jsou zapojeny do projektu Ochutnejte Hanou a propagují tak tradiční hanáckou gastronomii. Nebudou chybět ani takové speciality jako tvarůžkové dezerty a pivo z hanáckých minipivovarů.

Připraven je zajímavý doprovodný program včetně vystoupení hanáckých folklorních souborů. Při této příležitosti bude také v Olomouci zahájena turistická sezóna, budou představeny novinky v oblasti cestovního ruchu a proběhnou i tematické prohlídky vybraných objektů.



www.tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

GASTRONOMICKÉ AKCE



1 Čokoládové lázně, Velké Losiny

Festival Čokoládové lázně aneb čokoláda v pohybu je koktejlem zážitků pro všechny generace.

„Život je jako bonboniéra,“ říkával Forrest Gump. Představte si tedy tento festival jako nádhernou velkou bonboniéru zabalenou do ručního papíru. A představte si sebe jako zvědavého človíčka, zmenšeného asi na jednu setinu, který stojí na okraji této bonboniéry a před sebou má samé skvělé možnosti. V jednom důlku ho čekají vystoupení a ukázky práce mistrů cukrářů a kuchařů. Další důlek nabídne vlastnoruční tvoření dobrot a ochutnávky kulinařských specialit. Všechny tyto zážitky navíc násobí krásné podhůří Jeseníků, které přímo ve Velkých Losinách nabízí kouzelné náměstíčko, příjemný lázeňský park, unikátní ruční papírnu, procházku na novou rozhlednu na Bukové hoře a láká také k návštěvě zámku, termálního parku nebo nedaleké Loučné nad Desnou.

Jedinečný mix zážitků pro Vás připravuje spolek Za krásným kopcem ve spolupráci s Olomouckým krajem, Obcí Velké Losiny, Obcí Loučná nad Desnou a dalšími skvělými partnery i přáteli.



Spolek
Za krásným kopcem
B. Němcové 552
Velké Losiny
788 15
info@cokoladove-lazne.cz
www.cokoladove-lazne.cz

2 Pivovarské slavnosti Holba

Oslavy Ryzího piva z hor se staly v Jeseníkách tradicí. Opakující se akce slavnosti piva většinou konané druhý zářijový víkend, kdy ještě svítí sluníčko. Akce se koná v areálu pivovaru Holba a pokaždé se nádvoří pivovaru promění ve společenskou arénu, prosycenou výborným pivem a hudbou. Mix dobré muziky a ryzího piva si bude možné vychutnat po oba dny. Počínaje pátkem a pokračuje až do finále sobotní půlnoci s velkolepým tradičním ohňostrojem. Pro děti je připraven vždy speciální program plný vystoupení a aktivit. Pro dospělé zase výborné pivo, soutěže a nezapomenutelná hudba. Na čepu nechybí tradiční Šerák i Holba nealko. Vše z pivovaru Holba v Hanušovicích.



Pivovar HOLBA, a.s., Pivovarská 261, 788 33 Hanušovice, tel.: +420583300900, e-mail: obchodni@holba.cz

www.pivovarskeslavnosti.cz



PRAVIDELNÉ AKCE

únor

Uzená Olomouc

Festival na oslavu uzeného masa a domácích zajišťákových specialit, ochutnávají se domácí koláče, farmářské sýry, škvarové domácí tyčinky, domácí chleba a lokše, bylinkové limonády, cukrovinky a mnoho dalšího.

www.uzenaolomouc.cz

Čokoládový festival

Festival pro milovníky čokolády.

www.cokoladovy-festival.cz

duben

Olomoucký tvarůžkový festival

Návštěvníci festivalu ochutnají tvarůžky v teplé i studené kuchyni v nabídce restaurací, které jsou zapojeny do projektu Ochutnejte Hanou a propagují tak tradiční hanáckou gastronomii.

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

květen

Beerfest Olomouc

festival v areálu Olomoucké Korunní pevnůstky, návštěvníci ochutnají okolo stovky značek piva počínaje klasickými “desítkami” až po pivní speciály.

www.pivnifestival.cz

Prerovské pivní slavnosti

Čeká Vás více jak 50 druhů piv.

www.prerovskepivnislavnosti.cz

Olomoucké vinné slavnosti

Vinaři z Moravy, ale i ze zahraničí, nabízejí a prezentují svá vína.

www.olomoucka-vinna.cz

červen

Zubrfest

Festival piva.

www.zubrfest.cz

červenec

Pivovarské slavnosti v Minipivovaru Kosíř

Ochutnávka piva z místní produkce a bohatý doprovodný program.

www.pivovarkosir.cz

Extreme food festival Olomouc

Festival exotické a extrémní kuchyně pro všechny milovníky novinek.

www.extremfood.cz

srpen

Litovelský otvírák

Návštěvníci si mohou vychutnat skvělé litovelské pivo a hanácké pochoutky.

www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak

pravidelné

Hanácký farmářský trh (2x až 3x do měsíce)

Sezónní ovoce a zeleninu, mléčné výrobky z koziho, kravského či ovčího mléka, vždy čerstvé maso a uzeniny, ryby, ovocné a zeleninové šťávy, džemy a marmelády, voňavé koření, bylinky.

www.olomouckytrh.cz

Venkovské trhy Šternberk

Trhy s produkty vyrobené z vlastní zemědělské výroby rostlinné i živočišné. Termíny trhů na webu města.

www.sternberk.eu

září

Garden Food Festival

Regionální festival dobrého jídla a pití na Střední Moravě. Dvoudenní kulinářský piknik v příjemném prostředí Smetanových sadů v Olomouci.

www.gardenfoodfestival.cz

Plumlovské vinobraní

V rámci vinobraní na zámku Plumlov vás čeká jarmark, ukázky lidových řemesel, prodej burčáku a vína a speciality na roštu a z udirny.

plumlov.info

Dožínky Olomouckého kraje

Hospodářská výstava, řemeslný jarmark, myslivost, prezentace odborných škol regionu a ochutnávky regionálních potravin.

www.dozinkyolomouc.cz

Chmelovy dožínky

Jedná se o malý festiválek v Olomouci. Návštěvníci ochutnají piva z malých pivovarů.

www.facebook.com/chmelovydozinke

Hanácké slavnosti v Prostějově

Tradiční lidový jarmark s celodenním kulturním programem a dob- rým jídlem.

www.klubduha.cz/hanackeslavnosti

Olomoucký pivní maraton

Nabízí možnost zazávodit si v běhu a pití piva.

www.pivnimaraton.cz

říjen

Výlov Hradeckého rybníka

Výlov rybníka s bohatým občerstvením a specialitami z ryb.

www.tovacov.cz

Jak chutná podzim

Podzimní gastronomické slavnosti, kulturní program na olomouckém Horním náměstí

www.tourism.olomouc.eu

Olomoucké vinné slavnosti

Pro návštěvníky bude připraveno 20 vinařství se svými víny. Bohatý doprovodný program se soutěží burčáků a vinnou tombolou.

www.olomoucka-vinna.cz

Olima

Festival gastronomie, degustace vína a soutěž cukrářů i kuchařů.

www.flora-ol.cz/akce

listopad

Svatomartinská Olomouc

Oslava svátku sv. Martina, ochutnávka a prodej mladých vín na Horním náměstí.

www.vanocnitrhy.eu

prosinec

Vánoční trhy a vánoční punče v Olomouci

Více než osm desítek stánků s kvalitním zbožím, kvalitním jídlem i vyhlášeným punčem. K dostání je zde přes 10 druhů vína a punčů.

www.vanocnitrhy.eu

PRAVIDELNÉ AKCE

červen

Bioslavnosti ve Starém Městě pod Sněžníkem

Na biojarmark v areálu společnosti Pro-bio ve Starém Městě pod Sněžníkem se mohou vypravit všichni, kdo se zajímají o zdravý životní styl a ekologické zemědělství. Na dvaadvaceti stáncích seženete kozi a ovčí sýry, biopečivo, čaje a obilné nápoje, ale třeba i klobásky, biovína nebo přírodní kosmetiku. A jako další lákadlo je připravena kuchařská show.

červenec

Bezděkovské levandulové slavnosti

Návštěvníci při nich mohou například ochutnat z netradiční nabídky domácích limonád, levandulové zmrzliny, levandulového piva a dalších specialit. Nakoupit lze speciální produkty, které mají vztah k levanduli - levandulovou kosmetiku, různé typy levandulových vín, likérů, nealko nápojů, těstovin, olejů, paštik, perníčků, ale i sazenic různých bylin, francouzských chuťovek, keramiky a další velké množství netradičních produktů.

www.levandulovystatek.cz

srpen

Mariánská pouť - Branná

Pro místní i návštěvníky je připraveno plno řemeslných stánků, dobré jídlo a pití, živá muzika, mše v kostele Sv. Archanděla Michaela, atrakce pro děti, výstavy, vystoupení místních umělců a plno dalších atrakcí.

www.poutbranna.cz

září

Pivovarské slavnosti Holba

Oslavy Ryzího piva z hor se staly v Jeseníkách tradicí. Na programu je mix dobré muziky a ryzího piva, včetně exkurzí s pivovarníky.

www.pivovarskeslavnosti.cz

říjen

Čokoládové lázně ve velkých Losinách

Na festivalu lze ochutnat čokoládové pralinky, tekutou čokoládu z fontán nebo dvaadvacetiprocentní až pětadevadesátiprocentní čokoládu, poctivou zmrzlinu, výjimečný čokoládový sorbet, slanou karamelovou zmrzlinu, burčákovou zmrzlinu a další druhy.

www.cokoladove-lazne.cz

pravidelné

Jesenické farmářské trhy (1x měsíčně)

Ovoce a zelenina z farem a zahrad, voňavé pečivo a uzeniny a sýry, domácí těstoviny, zeleninové a ovocné bašty, ovocná vína, pečené steaky a klobásky, zákusky, zmrzlina a káva, regionální produkty.

www.mkzjes.cz

Farmářské trhy Šumperk (1x měsíčně)

Ovoce a zelenina, bylinky, sýry a mléčné výrobky, maso, uzeniny, čerstvé a uzené ryby, čerstvé pečivo, med, výrobky s rakytníkem, domácí masové konzervy a zavařeniny, ovocné a zeleninové šťávy, víno od vinaře, pivo z minipivovaru, koření.

www.farmarskethrhythumperk.cz





TRADIČNÍ RECEPT ZE STŘEDNÍ MORAVY

Na závěr vám, gurmánům, přinášíme tradiční recepty Střední Moravy. Staletími prověřená a chutná jídla, která vychází z regionálních surovin a zvládne je uvařit opravdu každý. Vyzkoušejte a vychutnejte si chuť našeho kraje.

Bramborové škvarkové knedlíky

Potřebé suroviny:

1 kg umletých vařených brambor
50 dkg krupice
2 vejce
3 housky nakrájené na kostičky
2 - 3 lžice mléka
Náplň: 15 dkg umletých škvarků

Postup:

Vše zpracujeme dohromady. Je-li těsto tuhé, přidáme trochu mléka, je-li řídké, přidáme krupici. Knedlíky naplníme škvarky. Místo škvarků můžeme knedlíčky plnit jemně nasekaným uzeným masem nebo mletým tučnějším salámem. Děláme menší knedlíky, které vaříme asi 20 minut. Sypeme osmaženou cibulkou.



Hanácké trůč

Potřebé suroviny:

300 g hladké mouky
50 g sádla
špetka soli
2 dl mléka
50 g cukru
50 g droždí
1 vejce
500g švestek, třešní, meruněk nebo borůvek

Postup:

V hrnečku mírně ohřejeme mléko, rozpustíme v něm špetku cukru a rozdrobíme droždí. Uděláme kvásek. Do mísy dáme mouku, cukr, sůl, olej, kvásek a vejce. Těsto mícháme tak dlouho, až se začnou dělat bubliny. Dáme pod utěrku kynout. Po hodině znovu přemícháme a opět necháme asi půl hodiny nakynout.

Připravíme si posypku: Máslo, mouku a cukr mícháme v míse tak dlouho, až je máslo zcela vstřebáno. Vymastíme nízký plech, nalejeme na něj vykynuté těsto, rukou je roztáhneme do všech rohů a hustě poklademe ovocem (množství ovoce v receptu je orientační) - můžeme použít i kompotované. Posypeme posypkou a necháme ještě asi čtvrt hodiny kynout.

Pečeme v předehřáté troubě dozlatova asi na 200°. Hotové pocukrujeme.



TRADIČNÍ RECEPT Z JESENÍKŮ



Pokud jste již vyzkoušeli tradiční hanácké porkmy - můžete se pustit ještě do jesenických specialit. Využijete opět regionální suroviny a poznáte tradiční jídla jeseníků. Dobrou chuť!

Houbový kuba

Potřebé suroviny:

50 g sušených hub
500 g velkých ječných krup
3 cibule
3 stroužky česneku
máslo (sádlo)
olej
sůl, pepř, kmín, majoránka

Postup:

Kroupy uvaříme v osolené vodě s trochou másla/sádla. Po 30 minutách je zrno akorát uvařené zároveň stále křupavé. Po uvaření necháme asi 5 minut dojít a pak scedíme.

Na másle zpěníme cibulku, přidáme česnek, sůl, kmín a podusíme předem uvařené sušené houby.



Zapékací mísu nebo jinou vhodnou nádobu vymažeme máslem/sádlem. Do mísy vložíme kroupy a vmícháme směs hub s cibulkou a česnekem a ještě dochutíme solí, pepřem a majoránkou. Povrch poklademe plátky másla či pokropíme rozpuštěným sádlem a asi 25 minut pečeme.

Kynuté knedlíky s borůvkami na páře



Potřebné suroviny

Na kynuté těsto:

550 g polohrubé mouky
1/2 kostky čerstvého droždí
500 ml mléka
1 žloutek
1 lžičku cukru krupice, 1 špetku soli

k plnění:

čerstvé borůvky (asi 400 g)

k dochucení:

máslo a cukr moučka, případně tvaroh ke strouhání.

Postup:

Mouku prosejeme do mísy a do středu uděláme důlek. Přidáme lžičku cukru. Přilijeme trochu vlažného mléka a nakonec rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek, trvá to 10 - 15 minut. K mouce a kvásku přilijeme zbytek vlažného mléka, přidáme žloutek a špetku soli. Důkladným hnětením vařečkou vypracujeme hladké a pružné těsto, které se nelepí na stěny mísy. Těsto v míse přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme cca hodinu kynout. Těsto nám zdvojnásobí až ztrojnásobí svůj objem.

Vykynuté těsto přemístíme na vál a vyválíme na 5 - 7 mm vysoký plát, který rozkrájíme na přibližně stejně velké čtverce. Každý čtvereček pomocí prstů opatrně roztáhneme a do středu dáme lžící omytých a okapaných borůvek.

Rohy čtverečků pečlivě spojíme a pevně zabalíme do tvaru kulaťého knedlíku. Plněné borůvkové knedlíky otočíme spojem dolů a necháme na desce ještě 10 minut kynout.

Připravíme si hrnec s napařovacím sitem. Do hrnce nalijeme trochu vody a přivedeme k varu.

Potom stáhneme plamen, do síta dáme 4 - 5 knedlíků a přikryjeme pokličkou. Na mírném ohni (jen za probublávání) vaříme knedlíky na páře asi 8 minut. Pokličku nezvedáme, aby knedlíky neklesly. Ihned po uvaření knedlíky propícháme vidličkou nebo špejlí, aby z nich unikla pára.

Plněné kynuté borůvkové knedlíky na páře podáváme přelité rozpuštěným máslem a sypeme prosátým moučkovým cukrem, komu chutná, přidá nastrohaný tvrdý tvaroh nebo opečenou strouhanku, můžeme polít rozpuštěnou čokoládou.

Turistická karta VSTUPY ZDARMA

Olomouc • Střední Morava • Jeseníky

OLOMOUC CARD *region*

Olomouc region Card je turistická karta, opravňující držitele **ZDARMA** k návštěvě **nejzajímavějších míst** – hradů, zámků, muzeí, zoo aj. – v **Jeseníkách, Olomouci a na Střední Moravě**. Dále **umožňuje čerpat atraktivní slevy** na vstupy do vybraných turistických cílů, např. jeskyní, aquaparků a jiných zařízení. Ke každé zakoupené kartě obdržíte **ZDARMA** **stostránkovou barevnou brožuru** – praktického průvodce. Získáte informace, kde můžete kartu uplatnit, včetně kontaktů a otevírací doby.



ZDARMA 95
minimálně míst

- hrady • zámky • muzea • zoo
- veřejná doprava v Olomouci
- sbírkové skleníky • botanická zahrada • minigolf • golf

SLEVY 80
minimálně míst

- aquaparky • jeskyně • sport
- restaurace • ubytování
- adrenalinové zážitky

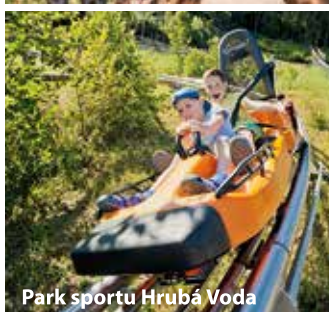
Poštovní štol, Zlaté Hory



Zoo Olomouc



Zámek Janský Vrch, Javorník



Park sportu Hrubá Voda

Prodejní místa, aktuální nabídku zapojených atraktivit
a návrhy možných výletů s kartou ORC naleznete na

www.olomoucregioncard.cz