

Przewodnik Gastronomiczny

w Kraju Ołomunieckim

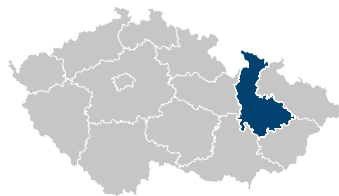


www.ok-tourism.cz



MINISTRY
OF REGIONAL
DEVELOPMENT CZ

Niniejsza publikacja powstała dzięki dofinansowaniu z budżetu państwa Republiki Czeskiej
w ramach programu Ministerstwa Rozwoju Regionalnego.



Przyjacielu dobrego jedzenia i wyjątkowych smaków,

niezależnie od tego, czy jesteś fanem kielbas, salcesonu, rozplywających się w ustach trubiček, pachnących serów, chrupiących bułek lub żywności ekologicznej, z pewnością przyda Ci się przewodnik kulinarny po Ołomuńcu. Znajdziesz tu wszystko, czego oczekują Twoje kubki smakowe.

Istnieją badania naukowe, według których niektóre produkty uzależniają – jak np. czekolada. Myślę, że gdyby autorzy podobnych prac postanowili spróbować potraw z naszego regionu, to ich lista znacznie by się wydłużyła. W gastronomicznym przewodniku po Ołomuńcu wszystko, na co patrzysz prawie uzależnia. Wystarczy raz spróbować, aby dla nich stracić głowę.

Jeżeli chcesz tylko zjeść, to dalsze czytanie jest zbędne. Jeżeli oczekujesz czegoś więcej to kontynuuj - czeka na Ciebie szereg wspaniałych, wykonanych z miłością o najwyższej jakości tradycyjnych produktów. Kiedy ich tylko spróbujesz, to szybko zrozumiesz, że jedzenie to nie jest tylko zaspokojenie głodu, lecz cudowna kulinarna przygoda.

Ladislav Okleštěk

Hetman (Marszałek) Regionu Ołomunieckiego



Wydał: Olomoucký kraj ©, Jeremenkova 40a, 779 00 Olomouc
e-mail: tourism@olkraj.cz, www.ok-tourism.cz, tel.: +420585508111
1 wydanie 2019 r.

Szata graficzna, teksty, opracowanie: VENDI s.r.o., Dr. Horáka 2, 796 01 Prostějov
Druk: TISKÁRNA K-TISK s.r.o., Dolní 1452/11, 792 01 Bruntál
Zdjęcia: Archiwum opisanych turystycznych miejsc.

ISBN: 978-80-7621-023-3



Posmakuj Regionu Haná

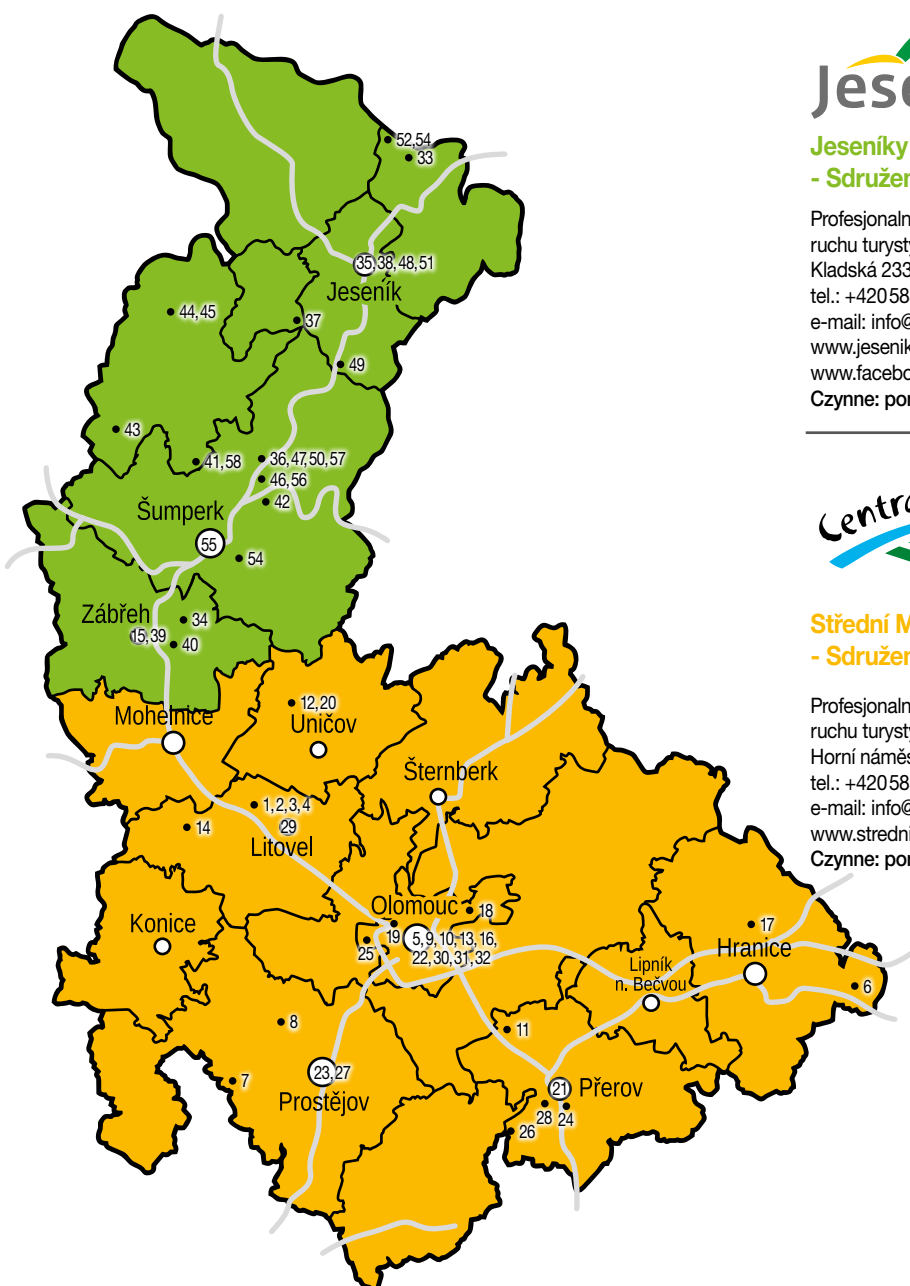
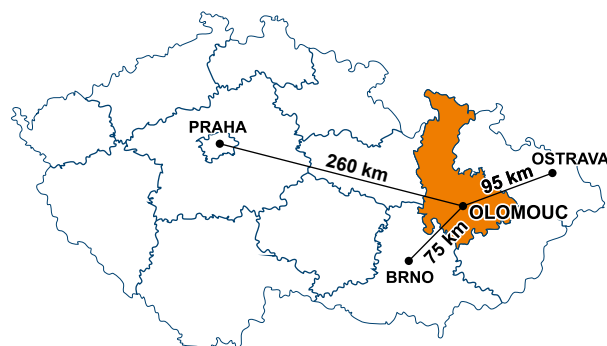
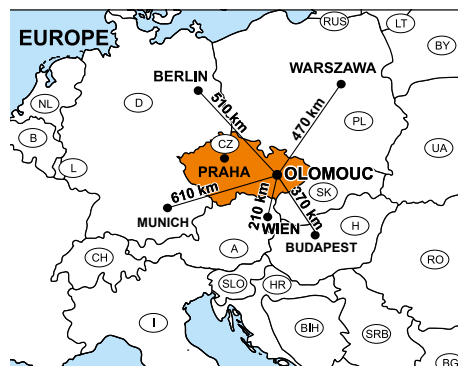
Kolorowe i mocne smaki, różnorodne potrawy i napoje, pocziwa, dobra kuchnia. To jest jedzenie i picie z regionu Haná. Morawy Środkowe powracają do oryginalnej typowej gastronomii, która opiera się na tradycji i historii regionu Haná. Oczywiście użyte surowce również są lokalne. Haná stale szuka partnerów, którzy mają chęć i odwagę, aby dostarczać lokalne produkty i gotować z nich pyszne jedzenie. Posmakuj Regionu Haná! Staramy się również zapoznać mieszkańców i odwiedzających Morawy Środkowe z lokalnymi sklepami i producentami produktów regionalnych (warzywa i owoce z gospodarstw rolnych, produkty mięsne, produkty mleczne, piwo...).



Ochutnejte Jeseníky

Rozsmakuj się w Jeseníkách

Górskie zapachy, kolorowe i mocne smaki, różnorodne potrawy i napoje, uczciwa kuchnia, nasycona źródłaną wodą, krystaliczne czyste powietrze. To jest jedzenie i picie z Jeseníków. Jeseníki, rozdarte trudną przeszłością, wciąż wracają do oryginalnej typowej gastronomii, która czerpie z tradycji i historii najwyższych gór morawskich. Oczywiście pochodzenie surowców jest lokalne. Stale poszukuje się ludzi mających chęć i odwagę, aby sprzedawać lokalne produkty, którzy nie boją się gotować i podawać dobre, uczciwe jedzenie. Uwielbiamy Jeseníki, a jak wiadomo miłość przechodzi przez żołądek do serca. Dlatego posmakuj Jeseníków, zjedz Jeseníki, pokochaj Jeseníki! Celem jest także zapoznanie mieszkańców i gości Jeseníków z lokalną żywnością organiczną, produktami i surowcami (warzywa i owoce z gospodarstw rolnych, produkty mięsne, produkty mleczne...). Jednocześnie chcielibyśmy zwrócić uwagę na ważnych hodowców, farmerzy i producentów, którzy pracują w jeseníckich górach.



Jeseníky - Sdružení cestovního ruchu

Profesionalna organizacja
ruchu turystycznego
Kladská 233/1, 787 01 Šumperk
tel.: +420583283117
e-mail: info@jeseniky.cz
www.jeseniky.cz
www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz
Czynne: poniedziałek - piątek



Střední Morava - Sdružení cestovního ruchu

Profesionalna organizacja
ruchu turystycznego
Horní náměstí 5, 772 00 Olomouc
tel.: +420585204627-629
e-mail: info@central-moravia.cz
www.strednimorava-tourism.cz
Czynne: poniedziałek - piątek

SPIS TREŚCI

strony	Morawy Środkowe	numer na mapie	Jesioniki	numer na mapie
6 - 7	Serki ołomunieckie			
	Muzeum serków ołomunieckich, Loštice	1		
	Restauracja twarożkowa U Coufalů, Loštice	2		
	Lody twarożkowe, Loštice	3		
	Cukiernia twarożkowa, Loštice	4		
8 - 9	Serowe przysmaki			
	Fabryka Serów Brazzale Moravia	5	Kozia farma u Nýdrů, Stará Červená Voda	33
	Eko farma Kozí hrádek	6	Hrdličkovi - Farma Brničko	34
	Mleczarnia Otínoves	7	Przedsiębiorstwo Rolne Jeseník - produkty mleczne	35
10 - 11	Minibrowary			
	Minibrowar Kosř	8	Browar Zlosin	36
	Svatováclavský browar Olomouc	9	Minibrowar Kolštejn - Branná	37
	Hanácký minibrowar	10	Minibrowar Jeseník	38
	Spis pozostałych minibrowarów na Morawach Środkowych		Spis pozostałych minibrowarów w Jesionikach	
12 - 13	Mięso tradycyjnie i nowocześnie			
	Wysokiej jakości wędzone mięso ZD KOKORY	11	Prawdziwe pasztety Via Delicia	39
	Troubelické mięso	12	Tradycyjne wędzone mięso Leština	40
	Ślimacze przysmaki od BARKONA SNAILS, Olomouc	13	Wołowina i baranina w jakości BIO MARWIN	41
14 - 15	Lawendowe zauroczenie Pstrąg z jesionickich wód			
	Lawendowa plantacja, Bezděkov	14	Rybářská bašta, Rudoltice	42
	Lawendowa kawiarnia, Zábřeh	15	Pstrąg z Vysokého Potoka	43
	Lawendowe bistro, Olomouc i Úsov	16		
16 - 17	Piekarze i cukiernicy			
	Partutovské domové cukroví i ziemniaczana babka	17	Kremo - Staromiejska rurka maśla	44
	Petr Souček - Dráslavy hubance	18	Piekarskie specjały z PRO-BIO Staré Město	45
	Piekarskie i cukiernicze wyroby z Mezic	19	Słone oplatki, Velké Losiny	46
18 - 19	Czekoladowe łakocie			
	Czekoladowa manufaktura Troubelice	20	Pralinki Velké Losiny	47
	Czekoladowa manufaktura Přerov	21	XOCOLATL- jesenicka czekolada	48
	Choco Bonté, Olomouc	22		
20 - 21	Wody mineralne i alkohole			
	Prostějovská Starorežná z Destylarni U Zeleného stromu	23	Bairnsfather Family Distillery	49
	Woda mineralna Hanácká kyselka	24	Jesenicka Destylarnia i producent likierów Ullersdorf	50
	Pierwszorepublikowy ziołowy likier JA-KA-MA-RUS	25	Różane wino Jeseník	51
22 - 23	Naturalne smakołyki			
	Syropy z miejscowości Moštěnice	26	Rychlebskie ziołowe syropy i moszty	52
	Oryginalne cibulády z Prostějova	27	Miód i produkty pszczele	53
	Dżemy z Poplužního dvora	28	Ziołowe herbaty VS Rychleby	54
24 - 25	Wyjątkowa kawa			
	Palarnia kawy CaféGape, Litovel	29	Palarnia kawy Kávomilka, Šumperk	55
	KIKAFÉ Olomouc	30	Vaše pražírna, Petrov nad Desnou	56
26 - 27	Cykliczne imprezy gastronomiczne			
	Garden Food Festival, Olomouc	31	Čokoládové lázně, Velké Losiny	57
	Festiwal serków ołomunieckich	32	Święto piwa Holba, Hanušovice	58
28 - 29	Przegląd cyklicznych akcji gastronomicznych Morawy Środkowe i Jesioniki			
30 - 31	Tradycyjne przepisy			



SERKI OLOMUNIECKIE (OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY) – TRADYCYJNE I NASZE



Pierwsza pisemna wzmianka pochodzi z XV wieku, kiedy to ser często gościł na wiejskich stołach. Nazwa „Serki olomunieckie” powstała dzięki odbywającym się w Olomoucu targom, na których je sprzedawano. Jednak większość serków produkowano w okolicznych wioskach pod nazwą „wiejskie twarożki”. Słowo twarożek wywodzi się z twarogu, który jest podstawowym składnikiem produkcji serków. Dzisiejszą produkcję w Lošticach rozpoczął Josef Wessels w 1876 roku. Produkcja rozwijała się do czasu pierwszej wojny światowej, kiedy to firma zatrudniła 36 osób stając się największym producentem serków. W 1991 roku firma w ramach restytucji została zwrócona potomkom pierwotnych właścicieli, którzy natychmiast rozpoczęli produkcję. W 2010 roku serki uzyskały Chronione Oznaczenie Geograficzne Produktów Rolnych w ramach Unii Europejskiej. Obecnie firma w Lošticach ma około 130 pracowników i rocznie produkuje ponad dwa tysiące ton twarożków. Serek olomuniecki to dojrzewający ser z odtłuszczonego

mleka charakteryzujący się niską zawartością tłuszczu. Jak twierdzi sam producent: „Serki odznaczają się wyjątkowym, pikantnym smakiem i charakterystycznym zapachem, złoto-żółtym kolorem, półmiękką lub miękką konsystencją z jaśniejszym wnętrzem”. Podstawą produkcji jest chudy twaróg dojrzewający w soli, który jest potem mielony i formowany na kształt kótek, wianków i paluszków. Następnie ser trafia do suszarni, gdzie dojrzewa przez kilka dni. Dalszy proces to obmywanie, mający na celu usunięcie z powierzchni serków drożdży, aby mogły je zastąpić rozwijające się kultury bakterii. Na krótkich suszarni dochodzi do dalszego procesu dojrzewania głębszych warstw serków. Po zakończeniu tego etapu, serki przekładane są do skrzyń i przechowywane w chłodni, gdzie dojrzewają jeszcze przez kolejny dzień lub dwa. W sklepach firmowych można kupić produkty, które nie znajdziesz w żadnej innej sieci sklepów.

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

1. Muzeum serków olomunieckich (Olomouckých tvarůžků)



Palackého 2, 789 83 Loštice
e-mail: awmuzeum@tvaruzky.cz, tel.: +420583401217
Godziny otwarcia: codziennie: 9:00 – 17:30 godz.
www.tvaruzky.cz

Muzeum serków olomunieckich otwarte w 1994 roku na terenie oryginalnej fabryki w miejscu gdzie zaczęła się ich produkcja znacząco przyczyniło się do popularyzacji tego wyjątkowego sera. Jednak lokalizacja w fabryce ograniczyła jego rozwój. Z tego powodu w 2014 roku zbudowano zupełnie nowe muzeum. Na współczesnych wystawach pokazuje przekrój historii twarożków olomunieckich aż do chwili obecnej. Odwiedzający mogą również zobaczyć takie maszyny, jak zabytkowa zbijaczka na skrzynki lub nowoczesna maszyna do formowania. Muzeum jest dostępne dla osób na wózkach inwalidzkich, otwarte przez cały rok 7 dni w tygodniu. Forma indywidualnego zwiedzania daje każdemu możliwość dostosowania formy zwiedzania zgodnie z jego zainteresowaniem i czasem jakim dysponuje. Wycieczka trwa około godziny. Na stronie internetowej znajduje się system rezerwacji – polecany w przypadku większej grupy, oraz możliwość zamówienia wycieczki z przewodnikiem.

SERKI OLOMUNIECKIE (OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY) – TRADYCYJNE I NASZE

2 Restauracja twarożkowa U Coufalů, Loštice



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

www.ucoufalu.cz

Dzisiejsza restauracja U Coufalů, położona na jednym z rogów rynku miasta Loštice, jest niewątpliwie najstarszą stale działającą restauracją w okolicy. Jej historia sięga 1900 roku, kiedy pan František Coufal kupił gospodę „U Bílé labutě” i przebudował ją na zajazd. W okresie przedwojennym firmę przejął jego syn František i prowadził ją aż do nacjonalizacji. Potem przyszedł czas upadku, nazwa restauracji została zmieniona na Hotel Haná i była prowadzona do 1990 roku przez spółdzielnię konsumencką „Jednota”. Po „Aksamitnej rewolucji” dom powrócił do rąk potomków pierwotnych właścicieli, którzy rozpoczęli jego całkowitą renowację. Fasady, wnętrza i pokoje gościnne zostały przywrócone do pierwotnego przedwojennego wyglądu. W restauracji U Coufalů serek olomuniecki nigdy nie zniknął z oferowanego menu. Od oryginalnej tradycyjnej przekąski ludowej, kiedy ser podawano na chlebie z masłem, po jego obecną formę, kiedy ser jest podawany w najróżniejszy sposób i wszystko po to, aby zadowolić oko i kubki smakowe naszych gości.

3 Lody serkowe (Tvarůžková zmrzlina)

Czy uwierzysz, że lody mogą być wytwarzane z takiego produktu jakim jest serek olomuniecki? A jednak tak jest! Niezwykłe lody z serków z Olomouca można spróbować w miejscowości Loštice w kawiarni „U lišky Bystroušky”. Właściciel kawiarni jako pierwszy na świecie lody serkowe wyprodukował, a przepis opatentował. Niezwykłe lody cieszą się ogromnym zainteresowaniem, a ich sprzedaż stale rośnie. Na pierwszy rzut oka słodkie lody serowe nie różnią się od innych. Fakt, że masa lodowa w jednej trzeciej wyprodukowana jest z olomunieckich serków, ujawnia typowy dla nich smak i zapach. Lody serkowe są wytwarzane z twarogu, a pikantny serek olomuniecki stanowi jedną trzecią wszystkich składników.



Kavárna Galerie U lišky Bystroušky, Nám. Míru 54, Loštice
Godziny otwarcia: Pon. 14:00–22:00, Wt.–Czw. 10:00–22:00, Pt.–Sob. 10:00 – 22:00, Niedz. zamknięte

www.kavarna-lostice.cz

4 Cukiernia twarożkowa (Tvarůžková cukrárna)



Loštice 789 83, Komenského 325, Godziny otwarcia: Pon - Sob 9:30 - 17:00, Niedz 10:00 - 17:00

www.tvaruzkovacukrarna.cz

To rodzinna cukiernia, która piecze wyjątkowe ciasta nadziewane masą z serków olomunieckich. Możesz spróbować twarożkowe torciki lub strudel. W menu tej cukierni można skosztować burgera z twarożkiem olomunieckim lub twarożkowy tatar. To przepyszne jedzenie dopełnia piwo z minibrowaru Kosiř, ponieważ twarożki i piwo w kraju Haná to idealne połączenie od niepamiętnych czasów. Wyroby cukiernicze posiadają certyfikat regionalnego produktu Haná i zostały uznane regionalnym produktem regionu olomunieckiego. Twarożkowe przysmaki są idealnym dodatkiem do piwa i wina. Cukiernia oferuje dodatkowo swoim gościom szeroki wybór produktów w całego regionu.



SEROWE PRZYSMAKI

Sery są jednym z najstarszych pokarmów ludzkości. Nie tylko mają zróżnicowany smak, atrakcyjny aromat, ale także odgrywają ważną rolę w naszym odżywianiu. Historia przetwarzania mleka na ser liczy sobie około 4000 lat i jest jednym z klasycznych sposobów konserwowania żywności. Obecnie produkuje się około 3000 rodzajów sera, a całkowita światowa produkcja wynosi ponad 20 milionów ton. Produkcja sera znalazła również swoje miejsce na Morawach Środkowych, a wyprodukowane tam sery swoim wyjątkowym smakiem i jakością zdobyły wiele prestiżowych nagród.



1 Fabryka Serów Brazzale Moravia



Brazzale Moravia a.s. opiera swoją produkcję na najlepszej włoskiej technologii, wysokiej jakości morawskim mleku i ręcznie robionym serze. Głównym produktem firmy należącej do grupy Brazzale - najstarszej włoskiej firmy rodzinnej w sektorze mleczarskim - jest wyjątkowo twardy, długo dojrzewający ser Gran Moravia o drobnoziarnistej, kruchej strukturze i typowym aromacie i smaku, który dojrzewa przez 12 miesięcy lub dłużej. Producenci sera w miejscowości Litovel wytwarzają szeroką gamę innych serów, takich jak mozzarella, ricotta, giuncata, caciotta, a także sery wytwarzane według własnej receptury. Wszystkie te produkty, wraz ze świeżym masłem Litovel, twarogiem, napojami serwatkowymi, jogurtami i deserami, tworzą linię produktów „Přimo z naší sýrárny-Bezpośrednio z naszej fabryki serów”, którymi zaopatruje własną sieć sklepów La Formaggeria Gran Moravia. Sklepy oferują też swoim klientom bogatą ofertę włoskich specjalów. Jakość produktów potwierdzają liczne nagrody – „Najlepszy Produkt Mleczny Roku - Mlékárenský výrobek roku”, „Česká chuťovka” lub znak jakości „Klasa”.

Sklepy La Formaggeria Gran Moravia: Horní náměstí 8, Olomouc, tel.: +420585242931
Tři Dvory 98, Litovel, tel.: +420585152362

www.laformaggeria.cz, www.brazzalemoravia.com

2 EKO farma Kozí hrádek

Rodzinne gospodarstwo ekologiczne produkujące wysokiej jakości domowe produkty z certyfikatem ekologicznym z mleka koziego i krowiego. Działa na zasadzie eko - farmy bez użycia chemii. Gospodarstwo zarządza 53 hektarami ziemi na najbardziej wysuniętym na wschód krańcu regionu olomunieckiego, na samym końcu regionu Moravská brána. Gospodarstwo zajmuje się hodowlą kóz i czeskiego bydła cętkowanego w rolnictwie ekologicznym oraz produkcją wysokiej jakości mlecznych produktów BIO i sprzedają produktów rolnych. Przekonaj się o jakości produktów i funkcjonowaniu małego gospodarstwa rodzinnego. Poważne podejście zarówno do nowych, jak i stałych klientów. Możesz odwiedzić Eco Farmę w miejscowości Vysoká koło Hustopeči nad Bečvou. Farma może się poszczycić certyfikatem regionalnej żywności za świeże mięso oraz znakiem jakości „Klasa” za dojrzewający ser owczy Ondráš.



Farma Kozí hrádek s.r.o., Provozovna: Vysoká, Hustopeče nad Bečvou, tel.: +420774069964, +420776116146
Godziny otwarcia: Pon - Sob 6.00 - 12.00 / 16.00 - 20.00, Niedz 6.00 - 10.00 / 17.00 - 20.00
e-mail: farmakozihradek@seznam.cz

www.farmakozihradek.cz

3 Mleczarnia Otinoves

Mleczarnia Otinoves kładzie duży nacisk na jakość wytwarzanych i sprzedawanych produktów, jednocześnie spełniając wymagania najbardziej wymagających klientów. Pozostaje wierna ręcznej produkcji serów, co przekłada się na zachowanie tradycyjnego smaku i wysokiej jakości serów. Produkty są naturalne i nie zawierają żadnych konserwantów. Ser Niva, świeże mleko, twaróg, śmietana, serwatka, pasta - pomazánka z Nivy i wiele innych produktów od regionalnych dostawców można kupić w pięknym sklepie „U Mlékárny”, który pełni również funkcję kawiarni. Możesz cieszyć się kawą, gorącymi napojami, napojami bezalkoholowymi, winami, deserami lub kanapkami. Mleczarnia Otinoves jest kontynuacją osiemdziesięcioletniej tradycji hodowli bydła mlecznego na Wyżynie Dražanské - Dražanské vrchovíně. Głównym produktem Mleczarni Otinoves jest naturalny pleśniowy ser NIVA.

Sklep: U Mlékárny, Otinoves 240, tel.: +420725817236, e-mail: prodejna@mot.cz
Godziny otwarcia sklepu: Pon - Pt 7:30 - 17:00, Sob 7:00 - 13:00

www.umlekarny.cz



SEROWE PRZYSMAKI



Hodowla owiec, kóz i bydła w Jeseníkach dała możliwość rozwoju gospodarstwu skupionemu na przetwórstwie mleka. A tutejsi ludzie umieją to zrobić naprawdę świetnie! Troska i miłość do zwierząt znajdują odzwierciedlenie w produktach wysokiej jakości. Od tradycyjnych i regionalnych, aż po te nowoczesne, zagraniczne gatunki serów. Wystarczy tylko raz spróbować...



1 Kozia farma U Nýdrů



Pavel a Hana Nýdrlovi, Stará Červená Voda 23, 790 53
tel.: +420602193830, +420777224024, e-mail: nydrlovi@email.cz

Pensjonat Kozia farma U Nýdrů oferuje stylowe zakwaterowanie w dwóch apartamentach. Możesz zjeść obfite śniadanie składające się głównie z domowych produktów, które są przygotowywane bezpośrednio na farmie. Na przykład możesz spróbować pysznego sera z grilla, domowego masła, jogurtów, twarogu i mleka. Właściciele oferują również obiadokolacje. Świetna domowa kuchnia w połączeniu z przyjemnym i spokojnym wiejskim otoczeniem oraz sprzedaż produktów z koziego mleka przyciąga każdego roku coraz więcej gości.

www.kozifarmaunydrlo.cz

2 Hrdličkovi - Farma Brničko

Państwo Hrdličkovi wolą nazywać swoją farmę statek - gospodarstwo, a siebie gospodarzami - gospodarzami, ponieważ lubią język czeski. Wielką nagrodą i radością z pracy jest fakt, że ich sery ludziom bardzo smakują. Lubią poznawać różnych ludzi, mówią, że wspólne spotkania ich ubogacają. Pomagają wychowywać nowych gospodarzy, często służą pomocą – i to zawsze z uśmiechem. Z własnego mleka produkują ser Riccot, ser dojrzewający typu oscypek, ser świeży z oliwkami lub orzechami włoskimi, bryndzę i wędzony ser owczy.



Michal Hrdlička, Na Statko 32, Brničko u Zábřeha
tel.: +420777577077, +420777244156, e-mail: sonichrdlicka@seznam.cz

www.ovcistatek.webnode.cz/produkty

3 Przedsiębiorstwo Rolne Jeseník – produkty mleczne



Tradycja produkcji sera w Domašovie trwa od kilku dekad. Przepyszne produkty mleczne wykonuje się nadal głównie ręcznie z mleka od własnego stada mlecznego, które wypasane jest na okolicznych pastwiskach od maja do października. Jednym z produktów jest np.: jogurt Běláček lub ulubiony ser Běla idealny do grillowania. W okresie dojenia owiec i kóz produkowany jest też tradycyjny ser Běla z mleka koziego lub owczego.

Šumperská 118, 790 01 Jeseník, tel.: +420737241200, e-mail: info@zdjesenik.cz
Godziny otwarcia sklepu firmowego: Pon - Pt 7:00 - 17:00; Sob 8:00 - 12:00

www.zdjesenik.cz



MINIBROWARY - POZNAJ PIWO Z DUSZĄ

Jak grzyby po deszczu... dokładnie tak szybko powstają w naszym regionie prywatne minibrowary. Dziesiątki entuzjastycznych piwowarników próbuje dostarczyć swoim klientom najlepsze piwo. Specjalnością minibrowarów jest warzenie piwa o nietypowych smakach i dodatkach. Spróbuj koniecznie...

1 Minibrowar Kosíř



Minibrowar Kosíř jest rodzinnym browarem między Olomoucem a Prostějovem i skupia się na piwach warzonych tradycyjnymi metodami. Piwo jest niefiltrowane i niepasteryzowane z lekkim zamgleniem wytwarzanym przez drożdże piwne. Podstawową produkcją jest lekkie piwo Gabriell 12 ° lager i półciemne piwo 11 ° Halťř. W ciągu roku minibrowar oferuje specjalne czekoladowe, wielkanocne, dyniowe lub świąteczne piwo z cynamonem. Minibrowar znajduje się w miejscowości Lhota pod Kosířem, gdzie prowadzi piękna leśna ścieżka na szczyt o nazwie Velký Kosíř z wieżą widokową.

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

2 Svatováclavský pivovar w Olomouci (Browar św. Wacława)

Svatováclavský pivovar w Olomouci został założony w 2004 roku, a jego piwa są chronione znakiem towarowym. Piwa wyróżniają się charakterystycznym smakiem. Browar produkuje piwa z najlepszych słodów z regionu Haná i chmielu z miasta Žatec. Piwo sprzedawane jest w naturalnej formie bez pasteryzacji i filtracji bezpośrednio ze zbiorników typu lager. Piwa te nazywane są - piwem drożdżowym - kvasnicové pivo, tzw. kvasničák. Sercem browaru jest dwukomorowa miedziana kadź browarnicza o objętości 1000 litrów, nazywana „GOLEM”, gdzie odbywa się tuż przed oczami gości pierwszy etap produkcji piwa - warzenie. Następnie proces ten trwa w piwnicach, w których piwo dojrzewa. Podstawowymi surowcami do warzenia piwa są woda, słód zbożowy, chmiel i drożdże. Browar produkuje 7 rodzajów piwa drożdżowego. Zawsze przyjemnie jest usiąść w Svatováclavském pivovare i zamyślić się nad złotym trunkiem, wspominając po zdrowieniu piwowarników DEJ BŮH ŠTĚSTÍ - DAJ BOŽE SZCZĘŚĆCIE.



Mariánská 4, 779 00 Olomouc, tel.: +420 585 207 517, e-mail: info@svatovaclavsky-pivovar.cz
Godziny otwarcia: Pon - Wt 10.00 - 23.00, Śr - Pt 10.00 - 24.00, Sob 11.00 - 24.00, Niedz 11.00 - 22.00

www.svatovaclavsky-pivovar.cz

3 Hanácký minibrowar



Hanácký pivovar, s.r.o. to przemysłowy browar przy ulicy Šlechtitelů na obrzeżach Olomouci. Jego lokalizacja i nazwa nawiązuje do bogatej historii warzenia piwa w tej miejscowości, Olomouci - Holicach, chociaż swoją historię zaczął tworzyć dopiero kiedy został uruchomiony w 2017 roku. Warzone tu piwo powinno zaspokoić zarówno tradycyjnego smakosza, jak i nowej generacji „degustatorów”, którzy są spragnieni piwa w różnych odsłonach. W pobliżu browaru znajduje się też sklep firmowy. Chętnie swój browar pokażą, więc przyjdź, zobacz i posmakuj :-)

Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc - Holice
Punkt sprzedaży jest otwarty w każdy dzień powszedni od 8:00 do 16:00 godz.
www.hanackypivovar.cz

4 Spis pozostałych minibrowarów na Morawach Środkowych

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 Cisařské 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

MINIBROWARY – JESIONIKI NIE PRÓŻNUJĄ



Jesioniki też nie są bezczynne, jeśli chodzi o produkcję piwa. Wielu podąża za wygasłą tradycją produkcji piwa. Lokalni browarnicy wykonują swoją pracę z dużą pieczołowitością. Przynoszą swoim klientom tradycyjne czeskie i zagraniczne piwa oraz wiele specjalnych piw, takich jak miodowe lub czekoladowe. To musisz spróbować!

1 Browar Zlosin



Jest to mały rodzinny browar w miejscowości Velké Losiny, który został założony w 2016 roku. Kontynuuje 100-letnią tradycję warzenia piwa w tej miejscowości, kiedy to pierwsza wzmianka o Panském pivovaru - Dworskim browarze pochodziła już z XVI wieku. Tak jak wtedy, 450 lat temu i dziś browar używa surowce wyłącznie najwyższej jakości. Dlatego, że ich celem jest stworzenie oryginalnego i pysznego piwa, które ludzie docenią. Browar Zlosin specjalizuje się w czeskich piwach warzonych tradycyjnie lub specjalnych stylach piwa, takich jak Season IPA, IPA 15%, Pšenice, Medový lub Čokoládový speciál o smaku miodu lub czekolady.

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

www.pivovarzlosin.cz

2 Minibrowar Kolštejn

Minibrowar Kolštejn kontynuuje już dawno zanikłą tradycję browarnictwa i warzenia piwa w miejscowości Branná w Jesionikach. Browar znajduje się w części kompleksu Relax Centrum Kolštejn, przy restauracji Kolštejn. Browar produkuje piwo jasne i półciemne typu lager, przygotowuje też specjalty piwne w zależności od sezonu. Piwo z minibrowaru jest niepasteryzowane i niefiltrowane. Wszystkie piwa można spróbować przy degustacji połączonej ze zwiedzaniem browaru Kolštejn z przewodnikiem. W restauracji piwo jest nalewane bezpośrednio z tanków. Możesz je również zabrać ze sobą w 1 litrowych butelkach typu PET lub 5 litrowych beczkach. Rodzaje piwa produkowanego w browarze to: Dolmen Bran, Vogtey.



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

www.pivovarkolstejn.cz

3 Minibrowar Jeseník



W 2007 r. część dawnego browaru zaczęto przebudowywać w celu otwarcia minibrowaru z restauracją i pubem. Minibrowar został otwarty we wrześniu 2011 r. na św. Wacława. Rodzinny minibrowar pod kierownictwem piwowara Stanislava Orla, produkuje klasycznie warzone piwa dolnej fermentacji - typ czeski i piwa górnej fermentacji, które są niefiltrowane i niepasteryzowane. W swojej ofercie mają piwa od 10% do 16% ekstraktu z oryginalnej brzezki (jasne, półciemne, ciemne, czarne). Piwa są dostępne w przylegającym pubie.

Otakara Březiny 1369/002b, 79001, Jeseník, tel.: +420 725 782 759, e-mail: info@minipivovarjesenik.cz
Pon: ZAMKNIĘTE, Wt - Czw 14.00 - 22.00, Pt - Sob 14.00 - 23.00, Niedz 14.00 - 18.30

www.minipivovarjesenik.cz

4 Spis pozostałych minibrowarów w Jesionikach

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



MIĘSO TRADYCYJNIE I NOWOCZEŚNIE

Morawy Środkowe, a przede wszystkim region Haná to tradycyjny obszar rolniczy. Równocześnie rozwinęło się tu przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych. W ostatnich latach region odnotował dobry rozwój mniejszych gospodarstw, które ugruntowały swoją pozycję na rynku wysoką jakością produkowanych wyrobów. Krótko mówiąc, krowy z regionu Haná mają wysokiej jakości mięso i mleko, które jest również cenione za granicą. A świnie morawskie? Z pewnością są najpulsniejsze, a przez to najsmaczniejsze... Ponadto nasi rzeźnicy zawsze byli mistrzami swojego rzemiosła!

1 Wysokiej jakości wędzone mięso ZD KOKORY



Zarządza ziemią w dziewięciu gminach, częściowo w dolinie Górnomořavskiej - Hornomoravském o płaskim charakterze, a częściowo na pagórkowatym terenie między miejscowościami Uničov i Přerov. W produkcji zwierzęcej zajmuje się hodowlą bydła, ze szczególnym uwzględnieniem produkcji mleka i byków opasowych. Hodowla byków odbywa się w celu dostarczenia wysokiej jakości własnych surowców. Spółdzielnia Rolnicza posiadając swoją rzeźnię, produkuje cały asortyment porcjowanego mięsa wieprzowego i wołowego, oraz produkty typu gotowanego – salcesony, wątrobianki, pasztety oraz popularne wędliny – parówki, kielbasy, wędzone mięsa i tym podobne. Wiele z tych produktów zostało nagrodzonych w Regionalnym Konkursie Żywnościowym w Olomuńcu. Działalność Spółdzielni Rolniczej Kokory ma na celu utrzymanie uczciwej produkcji rolnej w regionie Haná i wysokiej jakości zdrowej żywności.

Kokory 381, 751 05 Kokory, tel.: +420581 292 811, e-mail: info@zdkokory.cz

www.zdkokory.cz

2 Troubelické mięso z własnego howu

Firma TAGROS a.s. została założona w 1995 roku, jej główna siedziba znajduje się w miejscowości Troubelice. W swojej działalności koncentruje się między innymi na produkcji zwierzęcej. Specjalizuje się w hodowli świń i bydła. Ta hodowla ma długą tradycję w naszym regionie. Produkcja mięsa opiera się na zamkniętym obrotu stadem z wykorzystaniem roślin pastewnych z własnej produkcji. Firma ma własną rzeźnię, zakład rozbioru mięsa, produkcję przetworów mięsnych i sklep firmowy. Produkowane przez firmę produkty mięsne to np.: salceson, kielbasa, pasztet itp.

Troubelice 24, Troubelice
tel.: +420585 032 077, e-mail: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz



3 Ślimacze przysmaki od BARKONA SNAILS

Jest tu mowa o czeskiej, rodzinnej ślimakowej farmie w miejscowości Holice koło Olomuńca. Zajmującej się przetwórstwem ślimaczego mięsa z własnej hodowli ślimaków. Dostarcza ślimaki gotowane przez 5 godz. w bulionie warzywnym lub mrożone jako półprodukt wykorzystywany w gastronomii, ślimaki i ślimacze przysmaki przygotowane według oryginalnych przepisów w tym kawioru ze ślimaków.

Staškova 520/16, Olomouc
tel. +420605 251 177, tel. +420607 129 414,
e-mail: snails@barkona-snails.eu

www.barkona-snails.eu



MIĘSO TRADYCYJNIE I NOWOCZEŚNIE



Stada bydła pasą się na czystych łąkach i rozległych pastwiskach u podnóża Jesioników. Dzięki takiej hodowli powstaje wysokiej jakości mięso, z którego regionalni producenci dzięki wieloletniemu doświadczeniu i użyciu innych regionalnych składników mogą dosłownie „wyczarować” produkty mięsne, którym nie będzie się można oprzeć. Dlatego też na nic nie czekaj, tylko skosztuj tego najlepszego mięsa, jakie oferują Jesioniki.



1 Prawdziwe pasztety Via Delicia



Rodzinna fabryka konserw Via Delicia w miejscowości Zábřeh produkuje różne pasztety, wędliny oraz szeroki wybór dżemów i marynowanych warzyw. Przetwarza dziczyznę, drób, ryby słodkowodne, dzikie owoce i owoce leśne. Inspiracje czerpie ze starych ksiąg kucharskich, w których można znaleźć prawdziwe kulinarne skarby. Dzięki wysokiej jakości, staranności przy przetwarzaniu surowców i w dużej części ręcznej pracy ich produkty są poszukiwane przez wielu miłośników prawdziwych przysmaków. Atrakcyjne opakowania i zachowanie świeżości w temperaturze pokojowej bez użycia konserwantów sprawiają, że te przysmaki nie tylko wypełnią Twoją szafkę, ale także mogą się znaleźć w koszach i opakowaniach prezentowych. W Pałacu Smaku - Paláci chutí w miejscowości Zábřeh można zamówić zwiedzanie z przewodnikiem i degustacją lub zarezerwować termin na wycieczkę do manufaktury konserw.

Na Farském 1, Zábřeh, tel.: +420583 455 081
Godziny otwarcia: Pon - Pt 08:00 - 14:00

www.viadelicia.cz, www.konzervovani.cz

2 Tradycyjne wędzone mięso Leština

W małej rodzinnej wędzarni w wiosce Leština koło miasta Zábřeh na Morawach produkowane jest wędzone mięso bez użycia peklosoli. Jest to jedyny taki zakład w regionie. Jakość produktów potwierdzona jest znakiem „Jesioniki - Oryginalny Produkt”. Mięso wędzi się przez okres 3 tygodni przy użyciu bukowego drzewa. W procesie produkcyjnym używane jest tylko czeskie mięso, czeski czosnek i jodowana sól. Mięso nie zawiera żadnych alergenów, ponieważ podczas wędzenia nie stosuje się konserwantów. Na Festiwalu Gastro w Olomuńcu znany czeski szef kuchni Pan Zdeněk Pohreich gotował używając wędzonego mięsa Leština.

Potoční 83, Leština, tel.: +420606 210 642, krusovi@seznam.cz

www.krusovouzene.cz



3 Wołowina i baranina w BIO jakości MARWIN



MARWIN v.o.s. z siedzibą w Hynčicach nad Moravou jest prywatną spółką rolniczą prowadzącą tzw. produkcję pierwotną. Ekologiczny sposób hodowli pozwala zwierzętom na naturalne zachowanie, wypasanie na pastwiskach, zdrowy wzrost, rozwój i rozmnażanie. Ingerencja człowieka jest ograniczona tu do minimum. Pastwiska zachowują stabilne ekologicznie elementy krajobrazu, takie jak rowy i krzewy wykorzystywane przez zwierzęta do ochrony przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi. Na całą swoją produkcję firma otrzymała certyfikat „Produkt ekologicznego zemědělství - Produkt Rolnictwa Ekologicznego”, który gwarantuje ekologiczną produkcję i zdrowe produkty. Dlatego też w swojej ofercie posiada wołowinę BIO lub steki z wołowiny BIO o czasie dojrzewania wynoszącym 32 dni.

MARWIN v.o.s., Hynčice nad Moravou č.49, 788 33 HANUŠOVICE
tel.: +420583 291 124, +420702 086 976,
e-mail: info@marwin-pretoria.cz

www.jatka-marwin.cz



LAWENDOWE ZAUCROCZENIE

Dzięki charakterystycznemu i niepowtarzalnemu zapachowi, rozpoznasz lawendę nawet z zamkniętymi oczami. Ta niesamowita roślina leczy już samym zapachem. Ze względu na swój aromat ma szerokie zastosowanie od bardzo dawna. Suszone kwiaty lawendy rozsypywało się w domu, aby odświeżyć powietrze i chronić dom przed owadami. Lawendowe wiązki dodawano do prania jako środek na mole i dla uzyskania ładnego zapachu wypranych rzeczy. Lawenda to także doskonała przyprawa, a jej kwiaty są dekoracją dla potraw. Kwiaty i młode liście mają wspaniały korzenny smak.



1 Lawendowa plantacja Bezděkov



Lawendowa plantacja Bezděkov to wyjątkowe miejsce w całej Republice Czeskiej. W 2015 roku Lukáš i Verča postanowili ożywić pierwotne rodzinne gospodarstwo, tylko że zamiast rzepaku i kukurydzy, posadzili uroczę zioło...lawendę. Dziś mają ponad 2 hektary obsadzone tą cudowną rośliną, a planują posadzić jeszcze trzy dalsze. Wiejski dom jest idealnym miejscem do odpoczynku dla wielbicieli agroturystyki. Latem goście mogą odświeżyć się przy napojach i potrawach lawendowych tuż przy polu w altanie z kuchnią. Organizowane są tutaj wesela, wycieczki z przewodnikiem lub zajęcia jogi. Produkty lawendowe są dostępne w firmowym sklepie, a galeria opowie odwiedzającym o historii uprawy lawendy w Bezděkově, a także na Morawach i wiele dalszych informacji. Kto nie chce rozłożyć koca między rzędami lawendy z piknikowym koszem, to może przejść edukacyjno – relaksacyjną ścieżką prowadzącą wokół pól lawendy.

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

www.levandulovystatek.cz

Godziny otwarcia Lawendowego sklepu z galerią: Sezon letni: 15. 6.–15. 7. codziennie od 10.00 do 17.00, po sezonie: niedziela 27. 5. od 10.00 do 17.00, weekendy 2.–3. 6. i 9.–10. 6. od 10.00 do 17.00, W inne dni prosimy o kontakt telefoniczny: +420 721 835 061 / +420 604 744 534

2 Lawendowa kawiarnia, Zábřeh

Już od 2015 r. działa lawendowa kawiarnia w miejscowości Zábřeh, pierwsza tego typu w Europie Środkowej. Sprzedawane są w niej produkty z lawendowej farmy Bezděkov. Odwiedzający mogą się cieszyć spokojną, przepiękną zapachem lawendy atmosferą. Mogą też spróbować specjałów z dodatkiem lawendy, takich jak ciasta, herbata, lemoniada, a nawet kawa z lawendą. W kawiarni znajduje się również mały sklep z produktami z Lawendowej plantacji i innych lokalnych producentów.



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

Rezerwacja: +420 608 547 356, Godziny otwarcia: Pon - Pt 10.00 - 19.00, Sob - Niedz 13.00 - 19.00

www.levandulovystatek.cz

3 Lawendowe Bistro, Olomouc i Úsov

W 2019 roku Lawendowa plantacja stworzyła nową sieć lawendowej sprzedaży. Od wiosny można odwiedzić Lawendowe bistro na Górnym Rynku w Olomuńcu, naprzeciwko znanego olomuńskiego zegara astronomicznego o nazwie „Orloj”. Ponadto bistro sąsiaduje z innym znanym lokalnym producentem takim jak Loštické tvarůžky. Odwiedzający miasto Olomuniec mają idealną możliwość zakupu regionalnych produktów, a unoszące się zapachy idealnie się ze sobą komponują. Jesienią na rynku miasteczka Úsova otwarta została pierwsza lawendowa restauracja, w której goście mogą skosztować nie tylko napojów i deserów, ale także potraw przygotowanych z lawendy... ale nie tylko z niej.



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

Godziny otwarcia: Pon - Pt 9.00 - 18.00, Sob 9.00 - 13.00

www.levandulovystatek.cz

PSTŘAŽ Z JESIONICKÝCH VOD



Pstrž to, po karpí, chyba najsłynnější ryba v Czechach. Može dlatego, že do pewnego stopnia stał się swoistym symbolem czystych wód, dzikiej, nienaruszonej przyrody oraz nieokiełznanej dzikości i sił życiowych. Rvące potoki Jesioníkův i ich czysta przyroda zachęcają je do rozmnażania i polowania. Kto spróbuje lokalnego pstręga, to do śmierci będzie pamiętał jego smak. Czy to w klasycznym, czy nowoczesnym wydaniu, jesionický pstrž dostarcza smakoszom niezwykle doznania. Czekaj i na Ciebie...

1 Baszta Rybacka - Rybářská bašta Rudoltice



Baszta Rybacka w miejscowości Rudoltice oferuje piękne otoczenie ze stylową drewnianą architekturą, gdzie można skosztować specjałów z ryb słodkowodnych z własnego stawu i klasycznej kuchni. Właściciele zajmują się hodowlą i sprzedażą pstręga. Prowadzą sprzedaż detaliczną lub udostępniają staw rybny do połowów sportowych. Można też spróbować łowić na własnych lub wypożyczonych wędkach. Oprócz restauracji jest też ogród, stylowa altana i plac zabaw dla dzieci z piaskownicą, zjeżdżalnią i huśtawkami. W okolicy znajduje się kemping nad romantycznym stawem.

Dušan Juřík, Rudoltice 137, Sobotín

Godziny otwarcia:

kwiecień, maj i wrzesień: Pon - Śr zamknięte, Czw - Pt 15 - 19 godz., Sob - Niedz 10 - 19 godz.

Czerwiec, lipiec, sierpień: Pon - Wt zamknięte, Śr - Pt 11 - 20 godz., Sob - Niedz 10 - 20 godz.

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

2 Pstrž z Vysokého Potoka

Hodowla pstrągów z Vysokého Potoka znajduje się w pobliżu Hanušovic na rzece Moravě pod Kralickým Sněžníkem. Jej początki sięgają 1950 roku, kiedy była postawiona na miejscu starego wodnego młyna i tartaku. Obecnie specjalizuje się głównie w hodowli ryb z gatunku łososiowatych i pstręga amerykańskiego - z ryb z własnej hodowli. Na terenie hodowli ryb znajduje się baszta rybacka oferująca odwiedzającym przyjemne, stylowe miejsce na odpoczynek i nocleg. Firma rozpoczęła swoją działalność w 2002 roku. Większość sprzedawanych ryb pochodzi z przyległej hodowli pstrągów. Godziny otwarcia są sezonowe.



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

Godziny otwarcia:

kwiecień - czerwiec: Pt - Sob 13:00 - 21:00, Niedz 13:00 - 20:00, lipiec - sierpień: Pon - Sob 12:00 - 21:00, Niedz 12:00 - 20:00

www.pstruharstvi-vysokypotok.cz



PIEKARZE I CUKIERNICY

Haná to kraina rozległych żyznych pól i chronionych podmokłych lasów, położony w samym sercu Moraw. Miłość do rodzinnej ziemi i tradycji jest dziedziczona z pokolenia na pokolenie, dzięki temu jest gwarancją tworzenia wysokiej jakości regionalnych produktów. W ostatnich latach stopniowo powstawały mniejsze firmy, które koncentrują się na specjalnościach piekarniczych lub zdrowych produktach spożywczych.



1 Partutovské domové cukroví i ziemniaczana babka



Skosztuj cukroví z rejonu Oderských vrchů. Spółdzielnia rolnicza Partutovice produkuje między innymi świeże pieczywo i dostarcza je do trzech piekarni jak i wysokiej jakości mleko pod nazwą „Ze dvora“. Oferuje również domowe ciasteczka – cukroví, które pieką według starych, sprawdzonych, rodzinnych przepisów. Używają głównie własne surowce bez chemicznych dodatków i polepszaczy, a głównym składnikiem jaki dodają przy pieczeniu domowych ciastek i produktów piekarniczych to miłość do swojej pracy. Jakie produkty mogą oferować? Bramborovou bábovku - ziemniaczaną babkę lub Partutovický pecák hruškový – placek na drożdżowym cieście z gruszkową marmoladą. Babka zrobiona jest z ucieranego ciasta, które zawiera ziemniaki i kawałki czekolady, jest pieczone tylko w Partutovicach i zostało nagrodzone w konkursie Regionalna Żywność Regionu Olomunieckiego.

Zemědělské družstvo Partutovice, Partutovice 105, 753 01, tel.: +420777710451, e-mail: zdpartutovice@seznam.cz

www.zdpartutovice.cz

2 Petr Souček - Drásalovy hubance

Drásalovy hubance (rodzaj precla) tradycyjne, trwałe, słodkie pieczywo wytwarzane ze słodem jęczmiennym w regionie Haná. Ręczna produkcja Hubancu z fermentowanego ciasta przebiega zgodnie z tradycyjną recepturą, pochodzącą z Browaru Velká Bystřice. Słowem „Drásalovo“ określało w przeszłości coś wielkiego, jak to było w przypadku hanackiego giganta Josefa Drásala mierzącego 242 cm.

Petr Souček
Havlíčková 366, Velká Bystřice
tel.: +420603811721
cukrarna.galerie@seznam.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana/cs/certifikovane-produkty



3 Piekarskie i cukiernicze wyroby z Mezice

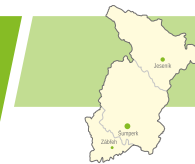


W miejscowości Mezice znajduje się rodzinna piekarnia z cukiernią. Sercem firmy jest pani Svatava Papicová i jej córka, pani inž. Svatava Bukvová, która kontynuuje rodzinną tradycję ze swoją mamą. Oferuje ponad pięćdziesiąt lat doświadczenia w robieniu deserów, ciast lub ciastek na uroczystości, wesela i inne okazje. Desery są zawsze przygotowywane ze świeżych i wysokiej jakości składników zgodnie z przekazywanymi od pokoleń przepisami. Z zasady unikają używania jakichkolwiek sztucznych polepszaczy. Bardzo smaczne są słodkości z gryki i mąki orkiszowej, oraz łakocie z nierafinowanego cukru trzcinowego itp.

Mezice 15, 783 32 Náklo, e-mail: topravezhane@seznam.cz, tel.: +420777365585

www.zakusky-mezice.cz

PIEKARZE I CUKIERNICY



Produkcja wyrobów piekarniczych i cukierniczych ma długą tradycję w regionie Jesioników. Połączenie dobrego rzemiosła i wysokiej jakości produktów regionalnych pozwoliło na stworzenie wyrobów, których nie znajdziesz nigdzie indziej. Skosztuj Staromiejskich rurek maślanych, opłatki i inne regionalne smakołyki.



1 Kremo – Staromiejska rurka maślana



Pani Olga Grundělová najpierw piekła rurki dla siebie i swoich znajomych, lecz kiedy dostała propozycję pieczenia rurek dla pobliskiej piekarni, zdecydowała, że zajmie się pieczeniem zawodowo. Oczywiście oznaczało to przygotowanie profesjonalnego miejsca, gdzie może być prowadzona większa produkcja rurek maślanych. Od tego czasu wiele się zmieniło. Dziś ma dwie fabryki, cukiernię i około 30 pracowników. Dystrybuują produkty do ponad 100 hurtowni. Jednak jedyną rzeczą, która się nie zmieniła, jest Staromiejska rurka maślana, która jest taka sama jak ponad 25 lat temu, kiedy rozpoczęła się jej produkcja.

Květná 287, Staré Město pod Sněžníkem
tel.: +420604235043, e-mail: grundelovaolga@seznam.cz
Godziny otwarcia: Branná: Pon - Pt 6:00 - 15:00, Sob - Niedz 8:00 - 15:00
Staré Město: Pon - Pt 6:00 - 16:00

www.trubicka.cz

2 Piekarskie specjały z PRO-BIO Staré Město

Wszystkie produkty bio-jakości wyprodukowane przez firmę PRO-BIO w miejscowości Staré Město pod Sněžníkem są oznaczone znakiem Jesioniki - Regionalny Produkt. W swojej ofercie mają również produkty bezglutenowe z prosa, gryki, kukurydzy i innych składników. Oprócz już przygotowanych mieszanek, takich jak Pohanková sekaná – gryczany chlebek, Pohanková polévka – zupa gryczana, albo Pohankový dezert – deser gryczany, które pochodzą z pobliskiego bio-młyna, mąka gryczana, kasza, różne produkty bezglutenowe – wiele rodzajów ryżu i produktów ryżowych, kukurydzianych, roślin strączkowych, czekolad, cukierków i past do smarowania – pomazánky lub przypraw. Wszystkie te produkty można kupić w sklepie firmowym.



PRO-BIO, Lipová 40, Staré Město, tel.: +420583301952, e-mail: probio@probio.cz
Sklep firmowy: tel.: +420733538406, e-mail: novotna@probio.cz
Godziny otwarcia: Pon - Pt 8.00 - 15.30, Sob 9.00 - 11.00 (czerwiec - wrzesień, grudzień - marzec)

www.probio.cz

3 Słone opłatki z miejscowości Velké Losiny (Slané lázeňské opłatky)



Romana i Miroslav Všetýček z miejscowości Petrov nad Desnou dostarczają na rynek wyjątkowe, niezwykle i smaczne słone wafle (lázeňské opłatky) z różnymi dodatkami. Z czosnkiem, solą górską, cebulą, kminkiem, pepperoni, serem pleśniowym NIVA, o smaku skwarków i Olomunieckich twarożków. Uwaga, są bardzo uzależniające!

Romana a Miroslav Všetýčkovi
Petrov nad Desnou 368, 788 16
tel.: +420720261882
e-mail: slanelazenskeoplatky@v-a-v.cz



CZEKOLADOWE ŁAKOCIE

Udowodniono naukowo, że kakao zawiera około 300 substancji chemicznych, czyniąc czekoladę jednym z najbardziej złożonych produktów na naszej planecie. Oprócz endorfin, które są uważane za hormon szczęścia, zawiera też substancje stymulujące i pobudzające, dużą ilość przeciwutleniaczy. Dziś znamy wiele rodzajów czekolady i jej produktów. Niektórzy producenci są sławni na całym świecie, a my mamy swoich tu na Morawach Środkowych.



1 Manufaktura czekolady Troubelice



Metoda produkcji czekolady w miejscowości Troubelice stawia na jakość i dobrą tradycję, gdzie masa czekoladowa nabiera swojej aksamitności w konszownicy. W miejscowości Troubelice proces produkcji czekolady jest prowadzony od kakaowych ziaren do tabliczki czekolady „bean to bar”. Ziarna kakaowe są importowane z Ekwadoru, przy czym ta mała rodzinna firma jako jedyna w Czeskiej Republice nadzoruje cały proces od sadzenia kakaowców na plantacjach do produkcji wysokiej jakości czekolady. Czekolady są słodzone zastygłym sokiem z trzciny cukrowej - panelou, który również importują z Ekwadoru. Przy produkcji nie używają żadnych dodatków ani innych olejów roślinnych (z wyjątkiem masła kakaowego), a ich czekolady nie zawierają lecytyny. Fabryka Czekolady Troubelice organizuje kilka razy w roku różne ciekawe imprezy.

Čokoládovna Troubelice, Troubelice 10, 783 83, e-mail: info@cokoladovnatroubelice.cz tel.: +420725898422
Godziny otwarcia: Wt | Czw 10:00 - 17:00

www.cokoladovnatroubelice.cz

2 Manufaktura czekolady Přerov

Mała rodzinna firma, oparta na jakości i dbałości o klienta. Dla nich supermarkety nie są żadną konkurencją, gdyż ich standard jest wyższy. Są już na rynku od 8 lat i zdobyli wiele nagród. Cały asortyment nosi znak Produkt Regionalny Haná i przez trzy lata z rzędu otrzymywali za nie nagrodę Produkt Regionu Olomunieckiego. Wszystkie wyroby są produkowane wyłącznie z prawdziwej czekolady o wysokiej zawartości masła kakaowego, wolnej od oleju palmowego i innych tłuszczów, a także bez innych chemicznych ulepszaczy. Asortyment obejmuje pralinki, czekolady tabliczkowe, nadziewane batoniki i inne czekoladowe specjalności.



Horní náměstí 5, Přerov, tel.: +420724324724
Godziny otwarcia: Wt - Pt 10:00 - 17:00, Sob 9:00 - 13:00

www.glosova.net

3 Choco Bonté Olomouc



Wszystkie czekoladowe smakołyki CHOCO BONTÉ powstają pod ręką francuskiego mistrza cukierniczego Anaela Pomy. Według francuskich przepisów powstają podyktowane wyobraźnią fantazyjne wyroby. Czy kiedykolwiek próbowałeś czekoladowych specjalności z kozim serem lub pasztetem? Każdy kawałek jest oryginalny. Takie unikalne produkty powstają w pracowni Choco Bonté w Olomouci. Sekret pysznych pralinek polega na stosowaniu wysokiej jakości czekolady, jej topieniu w ściśle określonej temperaturze i w wielu godzinach ubijania, aby uzyskać doskonałą konsystencję. Sklep Chocoterie w Olomouci oferuje ponad trzydzieści rodzajów pralinek, bombonierek i czekolad od CHOCO BONTÉ oraz około 300 rodzajów pralinek, figurek i czekoladek z całego świata. Odkryj magię ręcznie pakowanych luksusowych czekoladek lub ozdobnych puszek. Prezenty, które smakują.

Chocoterie, Ztracená 9, 779 00 Olomouc
Godziny otwarcia: Pon - Pt 9:00 - 12:00 / 12:30 - 17:30 godz., Sob 9:00 - 12:00 godz.

www.chocobonte.cz

CZEKOLADOWE ŁAKOCIE



Mit, że najlepsze pralinki pochodzą z Belgii jest już dawno obalony. Tak samo wyśmienite wyroby potrafią wykonać czescy cukiernicy, szczególnie ci z Jeseník. A do tego są oni bardzo pomysłowi. Oprócz znanego połączenia orzecha włoskiego i karmelu z wysokiej jakości czekoladą, odważyli się wypróbować połączenia czekolady np. z makowo-rumowym smakiem. Jest to coś niespotykanego, wystarczy spróbować...



1 Czekoladowe pralinki, Velké Losiny



Pralinki z miejscowości Velké Losiny, ale także desery własnej produkcji lub ciasta, przyciągają coraz więcej odwiedzających, którzy są w stanie docenić produkty wykonane z wysokiej jakości surowców i uczciwą ręczną pracę. Pani Jana Kašparová będąc wykwalifikowanym cukiernikiem, zdecydowała się założyć cukiernię o nazwie „Velkolosinské pralinky”. Jej wyrobione z miłością czekoladowe pralinki mają tradycyjne nadzienia, jak np. nugatowe lub też nietradycyjne, jak np. rumowa pralinka z nadzieniem makowym. Oryginalnym prezentem mogą być czekoladki zapakowane do pudełka wykonanego z czerpanego papieru z pobliskiej papierni.

Jana Kašparová, Lázeňská 238, Velké Losiny, e-mail: kasparova.ja@centrum.cz
Godziny otwarcia: Pt - Sob 9:00 - 17:00, Niedz 10:00 - 17:00

www.velkolosinskepralinky.cz

2 XOCOLATL- jesenicka czekolada

Mała manufaktura czekolady leżąca w pięknych Jeseníkach wytwarza czekoladę od 2016 roku, a ponieważ jest ona żywym i wymagającym surowcem, jej właściciel stara się odkrywać nowe smaki i eksperymentować z jej przygotowaniem. Zamawiają ziarna kakaowe z całego kakaowego świata. Kupują tylko wysokiej jakości ziarna, które skrywają wyjątkowe smaki. Przy produkcji czekolady przygotowują ziarna kakaowe z wielką pieczołowitością i kunsztem, wszystko ręcznie, żadna taśmowa praca. Każdy kawałek jest wyjątkowy, a otrzymaną czekoladę można porównać z tymi najlepszymi. Manufaktura produkuje i szeroką gamę czekolad smakowych. Aby wzbogacić naturalny pyszny smak czekolady, dodawane są wysokiej jakości suszone, kandyzowane lub uprażone owoce i przyprawy. Nie stosuje się sztucznych słodzików, stabilizatorów, emulgatorów i konserwantów. Najważniejsza jest prostota i naturalność.



XOCOLATL - chocolaterie manufactory, Kostelní 142, Jeseník 790 01, tel.: +420733701544, e-mail: jesenickacokolada@seznam.cz
Godziny otwarcia: Pon - Pt 9:00 - 13:00 14:00 - 17:00, Sob 9:00 - 13:00



WODY MINERALNE I ALKOHOLE

Przyroda środkowej części regionu Haná stwarza idealne warunki do uprawy owoców. W sadach rosną zimowe i letnie odmiany jabłek, doskonałe gruszki, a także porzeczki, agrest, śliwki i inne owoce. Przemysł gorzelniczy i produkcja likierów ma tutaj długą tradycję, która sięga dalej niż za granice Moraw. W parze z produkcją napojów bezalkoholowych idzie produkcja dobrej wódki w najstarszej destylarni (likérce) w Europie. Urodzajna Morawa zrodziła też wyjątkowe źródła wód mineralnych...



1 Prostějovská Starorežná z destylarni (palírny) U Zeleného stromu



Historia najstarszej destylarni w Europie zaczyna się w 1518 r., kiedy Vilém z Pernštejna i Helfstyna przyznał prawo pozwalające na warzenie piwa (právovárčné právo) trzydziestu jeden mieszkańcom miasta Prościejów (Prostějov), w tym właścicielowi domu „U Zeleného Stromu”. W 1610 roku Karel z Liechtensteinu rozszerzył prawo o produkcję wysokoprocentowych alkoholi, dając zgodę na ich destylację i sprzedaż. Już w tym czasie wódka z Prościejowa była bardzo ceniona. Przepis na wódkę o nazwie „Prostějovská Starorežná” pochodzi z drugiej połowy XVII wieku, kiedy to były właściciel połączył swoją wiedzę farmaceuty i winiarza. Stworzył wódkę z żyta, które na Morawach nazywano ryżem (ryž, rež) i od tego pochodzi nazwa „režná”. Dziś destylarnia jest częścią GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a.s. i największym krajowym producentem alkoholi z wyłącznie czeskim kapitałem.

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

Godziny zwiedzania: Pon - Pt 8:00 - 13:00 godz. (tel.: +420582301315, +420582301311, e-mail: pavel.hampl@palirna.cz)

Godziny otwarcia sklepu: Pon - Pt 9:00 - 11:30 12:00 - 17:00

www.palirnauzelenehostromu.cz

2 Woda mineralna Hanácká kyselka

Jest to silnie zmineralizowana naturalna woda mineralna, która jest zbierana z głębokości 265 metrów z wapieni i dolomitów z ery paleozoiku, okresu dewonu. Tradycja wody mineralnej Hanácká kyselka w miejscowości Horní Moštěnice u Přerova sięga roku 1845. Do butelkowania wody mineralnej wykorzystywana jest najbardziej zaawansowana technologia gwarantująca wysoką jakość wody o maksymalnej higienicznej czystości. Unikalna kombinacja minerałów i pierwiastków śladowych nadaje tej tradycyjnej morawskiej wodzie mineralnej niepowtarzalny smak. Oprócz czystej, niegazowanej wody produkowane są też wody smakowe.

Horní Moštěnice 547, tel.: Tel.: +420800 11 10 11, e-mail: info@hanacka.cz

www.hanackakyselka.cz



3 Pierwszorepublikowy ziołowy likier JA-KA-MA-RUS

(Prvorepublikový likér JA-KA-MA-RUS)



TÖSH Distillery to rodzinna rzemieślnicza destylarnia w sercu Haný. Podstawą produkcji jest ziarno z żytniej Haný, ponieważ rośnie tutaj wszędzie. Po dwudziestu latach wznowili produkcję pierwszej czeskosłowackiej whisky - King Barley. Legendarny czeski likier ziołowy „Jaka-marus”, który jest tu produkowany od 1932 roku, a jego historia sięga roku 1916. Do jego produkcji używa się mieszanki ziół i przypraw, a następnie pozostawia w dębowej beczce przez kilka miesięcy. TOSH rozwija również inne marki własne, a także przyjmuje zlecenia na produkcję alkoholu od osób trzecich. W swojej ofercie mają też owocową wódkę - owočná pálenka, która zawsze związana była z Hanou. W destylarni powstała niewielka ekspozycja udostępniona dla publiczności, poświęcona historii przemysłu gorzelnianego na Hané, która opowiada o rozwoju produkcji i historii miasta. Częścią zwiedzania jest też degustacja.

TÖSH Distillery s.r.o., Těšetice 78, 783 46 Těšetice

tel.: +420604353469, +420606602036, e-mail: tosh@toshnazdravi.cz

www.toshnazdravi.cz

WODY MINERALNE I ALKOHOLE



Dzięki sprzyjającemu klimatowi i glebie odpowiedniej do uprawy owoców nadano Jesionikom nazwę „Spizarnia owocowa”. Już w przeszłości przetwarzano tutaj drobne owoce. Jednym z tradycyjnych metod przetwórstwa owocowego jest produkcja alkoholu (pálenky), głównie wódki ze śliwek i jabłek. Długą tradycją mogą się też pochwalić ziołowe likiery, do których zioła rosną na tutejszych łąkach. Skosztuj...



1 Bairnsfather Family Distillery



Źródłem dla wyrobów rodzinnej destylarni są przepisy z czasów, gdy jeszcze nie było lekarstw. Ludzie leczyli się naturalnymi, ziołowymi naparami i nalewkami, które są podstawą tych likierów. Produkcja to ponad 100-letnia tradycja i ręczna praca. Firma oferuje likiery: Domašovská hořká i Jesenícká bylinná. Jako pierwszy wprowadzono na rynek Absinth „Bitter”. Bairnsfather Bitter zawierający 55% alkoholu i maksimum substancji psychoaktywnej „thujon” z piołunu: 32-35 mg / kg. Ze względu na zwiększoną zawartość piołunu ma gorzki smak. Poleca się gopodawać z wodą z lodem lub w połączeniu z innymi napojami.

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

www.bairnsfather.net

2 Jesenicka Destylarnia i producent likierów Ullersdorf

Szlachetne owocowe alkohole firmy Ullersdorf są gwarancją tradycyjnego procesu produkcyjnego, wysokich kwalifikacji, ogromnego doświadczenia z wykorzystaniem dobrej jakości owoców. Do produkcji ziołowych likierów stosuje się wyłącznie zioła i ich naturalne esencje bez substytutów, sztucznych barwników czy aromatów. Wykorzystuje się głównie lokalne owoce rosnące u podnóża Jesioników i dorzecza rzek Morawy, Desné i Oskavy. Likier Ullersdorf to kompletna i wyselekcjonowana gama ziołowych napojów z paletą smaków od gorzkich likierów po słodkie. Specjalne produkty o niepowtarzalnym aromacie i łagodnym smaku może służyć na poprawę trawienia lub uprzyjemnić spotkanie w gronie znajomych. Delikatne połączenie pomiędzy przekazem przodków, a współczesnymi trendami, najwyższa jakość i zniuwalający smak, takie są likiery Ullersdorf.



Maršíkovský mlýn, Maršíkov 67, Velké Losiny

tel.: +420603710220, e-mail: info@ullersdorf.cz

www.ullersdorf.cz

3 Różane wino Jeseník (Šípkové víno Jeseník)



Rodzinna firma z Jeseníku, która od 2011 roku zajmuje się produkcją ekskluzywnych nefiltrowanych win owocowych i ziołowych. To kontynuacja tradycji naszych babć, które umiały dobrze wykorzystać to co daje im przyroda. Oferuje naturalne produkty z Jeseníckich gór. Obecnie firma skupia się głównie na swoim TOP produkcie „ŠÍPKOVÉ VÍNO - WINO RÓZANE”, które zdobyło złoty i srebrny medal na dwóch międzynarodowych konkursach w USA.

Wino z dzikiej róży powstaje w wyniku fermentacji suszonych owoców dzikiej róży wraz z dodatkiem cukru i specjalnego szczepu głęboko fermentujących drożdży. Fermentuje przez 3-4 miesiące, a po ekstrakcji i wyciśnięciu owoców wino dojrzewa jeszcze przez kolejne dwa miesiące. Wino nie jest filtrowane, nie zawiera konserwantów ani sztucznych barwników. Owoce róży są zbierane na wzgórzach uzdrowiskowej miejscowości Lázně Jeseník. Wino wytwarzane jest ręcznie.

tel.: +420721730829, e-mail: sipkovevino@seznam.cz

www.sipkovevino.cz



NATURALNE SMAKOŁYKI

Żyzne pola i sady regionu Haná oferują wiele upraw, które doskonale nadają się do przetworzenia na naturalne delicje dla smakoszy. Dzięki uczciwemu kunsztowi wytwarzane są tutaj dżemy wysokiej jakości, syropy, cydru - mošty, cibulády i wiele innych naturalnych przysmaków z darów natury. Niezależnie od tego, czy są to doświadczeni producenci czy nowi, wszyscy starają się oferować oryginalne i najwyższej jakości produkty. Daj się ponieść smakowi natury...



1 Syropy z miejscowości Moštěnice



Syropy z miejscowości Moštěnice produkowane na gorąco, bez konserwantów, słodzików i barwników syntetycznych. Częścią składnika aromatycznego jest czysto naturalny barwnik - wyciągi z hibiskusa i marchwi. Firma stosuje najsurowsze systemy kontroli i jakości i certyfikacji. Wszystko jest zgodne z dyrektywami i wytycznymi UE. Częścią firmy jest też laboratorium. Firma kładzie duży nacisk na kontrolę jakości i ścisłe przestrzeganie procesu technologicznego. Podstawę produkcji stanowią cukrowe syropy z: truskawek, malin, czarnych porzeczek, owoców leśnych, pomarańczy, ananasa, żurawiny, śliwek, imbiru, mandarynek, cytryn z miętą i wiśni. Nowość z cytryny i gruszek. W ofercie BIO są słodzone sokiem z trzciny cukrowej syropy o smaku: maliny, czarnej porzeczki, jabłka i rokitnika.

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 Oryginalne cibulády z Prostějova

Greentreefood, Ltd. to stosunkowo młoda firma oparta na miłości do jedzenia, czekolady i pralinek. Cibuláda lub marmolada z cebuli – to cebula w postaci marmolady (a raczej dżemu, ponieważ są tam kawałki cebuli), doprawiona przyprawami, winem, cukrem i innymi składnikami. Cibuláda jest zrobiona z żółtej cebuli, oraz łagodniejszej czerwonej. Nie zawiera barwników, ani konserwantów! Greentreefood, s.r.o. produkuje również czekolady, pralinki, paluszki, lizaki, itp.

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 Dżemy z Poplužního dvora



Poplužní dvůr został założony w 1605 r. przez Ołomunieckie Arcybiskupstwo jako ważna jednostka gospodarcza Kościoła na Morawach. Po zniesieniu pańszczyzny kościół stopniowo go sprzedawał, a główna część gospodarstwa wraz z sadem i ogrodem pozostała w całości i kilkakrotnie zmieniła właścicieli. W 2005 r. gospodarstwo kupili obecni właściciele, którzy gospodarstwo stale odnawiają. Sad ze starymi odmianami drzew i ogród zapewniają tyle wysokiej jakości owoców i warzyw, że postanowili przetwarzać je podle starych receptur regionu Haná. Asortyment jest rozszerzany każdego roku, są też producentem oryginalnych dekoracji do domu takich jak: wiejskie zegary, drewniane wieszaki do prania, obrazy itp.

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

www.popluznidvur.cz

NATURALNE SMAKOŁYKI



Przyroda Jesioniku oferuje wiele owoców, które można przetwarzać w doskonałe syropy, dżemy i inne przysmaki, które są naturalne, smaczne i wysokiej jakości. Jadąc do Jesioniku nie można przegapić tych wspaniałych produktów... Oryginalne przepisy i metody produkcji gwarantują zdrowy raj dla smakoszy.



1 Rychlebskie ziołowe syropy i moszty (bylinné sirupy a mošty)



Firma VS Rychleby s.r.o. została założona jako przedsiębiorstwo społeczne w sierpniu 2010 roku. Główną wizją założycieli było wytwarzanie wysokiej jakości, naturalnych produktów opartych na przetwarzaniu lokalnych ziół i owoców. Główna produkcja składa się z tradycyjnych syropów ziołowych, wytwarzanych według oryginalnej receptury, pakowanych w butelki i octu jabłkowego. Zioła były zbierane na tym obszarze od niepamiętnych czasów, o czym świadczą nazwy miejscowości takich jak Travná (która w oryginalnej niemieckiej nazwie odnosiła się do ziół). Nawet w czasach socjalizmu Klasztor w Bílé Vodě wyrabiał herbaty ziołowe. Rychlebskie góry (Rychlebské hory), jako miejsce prowadzenia działalności przez firmę, było wybrane celowo. Ta kraina jest uważana za odległą, dziką i surową, czyli idealne miejsce na zbieranie ziół. Firma otrzymała certyfikat „JESENÍKY, originální produkt”. Ta marka gwarantuje w szczególności lokalne pochodzenie produktu i jego połączenie z Jesionikami, ale także jego jakość i dbałość o środowisko.

Velká Kraš 164, 790 58 Velká Kraš, tel.: +420 720 317 704, e-mail: obchod@vsrychleby.cz
Godziny otwarcia: Pon - Wt 7.00 - 14.30, TARGI ROLNICZE - St (FARMÁŘSKÉ TRHY), Czw - Pt 7.00 - 14.30,
Sob TARGI ROLNICZE - (FARMÁŘSKÉ TRHY), Niedz Zamknięte

www.vsrchleby.cz

2 Miód i produkty pszczele

Produkcja miodu (ciemnego, jasnego, kremowanego, z cynamonem, kakaem i aronią), orzechów w miodzie (orzechy nerkowca, orzechy włoskie), migdałów w miodzie, miodowych cukierków, pieczonych herbat słodzonej miodem (pieczonych čajů). Również ręcznie robione świece z wosku pszczelego oraz różne opakowania i zestawy upominkowe. Pszczoły znajdują się na terenie Parku Krajobrazowego Jesioniki - CHKO Jeseníky, czyli obszarze, który jest wolny od stosowania chemii, opryskiwania lub jakiegokolwiek ingerencji człowieka, która mogłaby mieć negatywny wpływ na stan środowiska naturalnego. To miejsce obecności różnych typów biotopów i roślin chronionych. Miód i inne produkty gwarantują zatem najwyższą jakość biologiczną z nietkniętej przyrody. Produkty nie są poddawane w żaden sposób, obróbce chemicznej, a ich wyjątkowa jakość jest regularnie sprawdzana przez Badawczy Instytut Pszczelarstwa (Výzkumný ústav včelařský).



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

3 Ziołowe herbaty VS Rychleby (Bylinné čaje)



Herbaty ziołowe składają się z tradycyjnej mieszanki ziół i kwiatów. Są nie tylko naturalnym napojem, ale też po nie sięgniesz mając jakiś problem zdrowotny. Ich zioła pochodzą z Rychlebskich gór, gdzie istnieje minimalna produkcja przemysłowa i rolnicza, która przyczyniłaby się do zanieczyszczenia tego obszaru. Surowce uzyskane z własnej zbiórki lub zakupu od lokalnych producentów są następnie przetwarzane we własnej w pełni zautomatyzowanej suszarce, bez środków chemicznych i konserwujących, barwników i aromatów. Są to całkowicie naturalne suszone zioła idealne do przygotowania herbaty.

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

www.vsrchleby.cz



WYJĄTKOWA KAWA

W Europie kawa stała się znana dopiero na przełomie XVI i XVII wieku, gdzie szybko zyskała popularność. Pierwsza kawa dotarła do Czech dopiero pod koniec XVII wieku dzięki wygranej bitwie nad Turkami, którzy oblegli Wiedeń. Powstałe kawiarnie stały się miejscem często odwiedzanym przez nauczycieli, pisarzy, studentów i artystów. Kawa dostała się i pod strzechy zwykłych gospodarstw domowych. W latach międzywojennych powstało wiele palarni kawy i kawiarni. Niestety, ten wspaniały czas na kawę został przerwany przez II wojnę światową. W ostatnich latach Czechy odkryli na nowo magię wysokiej jakości kawy i powstało wiele prywatnych palarni, które prażą kawę wysokiej jakości, uprawianą w wielu krajach na całym świecie. Odwiedź z nami najważniejsze prywatne palarnie kawy w Kraju Olomunieckim.



1 Palarnia kawy CaféGape Litovel (Pražirna)



Rodzinna palarnia kawy z miejscowości Lošova, z indywidualnym podejściem do każdego klienta. Założona w 2010 roku w miejscowości Litovel. Starannie dobrane kawy palone na najlepszych niemieckich urządzeniach. Gwarancja świeżości i szybka dostawa. Catering kawowy, szkolenie, sprzedaż i serwis szwajcarskich ekspresów do kawy firmy Jura. Obecnie oferuje dwa rodzaje kawy: CaféGape Espresso – wysokiej jakości arabika z Ameryki Południowej i Środkowej odpowiednia do przygotowania kawy espresso. Specjalny wybór ziaren zielonej kawy i odpowiedni proces ich palenia zapewni kawie ciekawy aromat i oryginalną kompozycję smakową. CaféGape Modesto – to mieszanka arabiki i robusty z Ameryki Środkowej i Indii. Zrównoważony stosunek tych dwóch gatunków kawy i powolne prażenie ziaren zapewnią kawie przyjemny smak i aromat. Główną ideą palarni jest świeżość dostarczanej kawy, dlatego większa część produkcji jest palona tylko na wcześniejsze zamówienie.

Pražirna CaféGape, Svolinského 18/75, 779 00 Olomouc - Lošov
Godziny otwarcia: Pon - Pt 10:00 - 17:00, e-mail: prazimekavu@gmail.com

www.prazimekavu.cz

2 Kikafé Olomouc

Palarnia kawy w mieście Olomuniec i Espresso bar pracują już piąty rok z rzędu z wysokiej jakości ziarnami kawy z całego świata. Ważne jest dla nich pochodzenie kawy, jej historia oraz jeżeli to jest możliwe, jaka jest historia ludzi, którzy ją uprawiali. Informacje te są ważne, gdyż mają wpływ na jakość ziaren kawy, które chcą następnie przekazać w jak najwyższej jakości swoim klientom. Jednak wiedząc, że nie tylko dobra kawa w filiżance zapewni sukces, dbają aby ich personel był miły i służył fachową pomocą. Z tego samego powodu używają najnowocześniejszej technologii, zarówno do przygotowania napojów na bazie espresso, jak i kawy filtrowanej.

Sokolská 548/44, 779 00 Olomouc
Godziny pracy:
Pon - Pt 8:00 - 18:00
www.kikafe.cz



WYJĄTKOWA KAWA



Czy wiesz, gdzie i jak uprawia się kawę? Czy wiesz, jak zrobić dobre espresso? Jak zrobić prawdziwą kawę po turecku? Jak powinno się kawę odpowiednio przechowywać i mielić? Czy znasz espresso tonic lub aeropress...? Jeśli chociaż raz odpowiedziałeś „nie”, to nie możesz przegapić wizyty w prawdziwych kawiarniach i palarniach kawy w Jesionikach, gdzie pokażą Ci, jak naprawdę smakuje prawdziwa kawa!



1 Palarnia kawy Kávomilka, Šumperk



Mała, przytulna i dyskretna palarnia kawy, ukryta przed głównym zgiełkiem w centrum miasta Šumperk, która skrywa w swoim wnętrzu miejsce na odpoczynek z możliwością obserwowania procesu palenia kawy. Odpowiedzialna za ten proces jest młoda właścicielka i jej mama. Możesz cieszyć się kawą na miejscu bezpośrednio z filiżanki lub zabrać ją ze sobą na drogę, albo kupić paczkę kawy wybierając z oferty jedenastu krajów. Doradzą i pomogą z wyborem kawy. Pražirna KÁVOMILKA cieszy się na swoich klientach, gdzie kawa jest palona z miłością co do jednego ziarenka.

Hlavní třída 9a, 787 01 Šumperk
tel.: +420773201617, e-mail: prazirna@kavomilka.cz
Godziny otwarcia:
Pon - Pt 9.00 - 17.00, Sob 9.00 - 12.00 godz.,
Niedz : Zamknięte
www.kavomilka.cz

2 Palarnia kawy „Vaše pražirna“ Petrov nad Desnou

A może tak usiąść na chwilę, pozwolić aby płynął swobodnie czas i delektować się filiżanką aromatycznej kawy z palarni „Vaše pražirna”? Właśnie to na Ciebie czeka wraz ze świeżo paloną kawą w kawiarni „U Kafemlejníka” w Rapotíně koło miasta Šumperk. Sami wybierają kawę, palą i przygotowują dokładnie pod gust swoich klientów. Średnio paloną, bez kwaśnego posmaku i z nutami orzechowo-czekoladowymi. Można nie tylko skosztować kawy z 10 krajów, ale także ją kupić razem z innymi produktami od regionalnych producentów.

Vaše Pražirna,
Petrov nad Desnou 17, 788 14 Petrov nad Desnou
tel.: +420608 00 32 35
e-mail: obchod@vaseprazirna.cz
www.vaseprazirna.cz

U Kafemlejníka, Šumpeřská 79, 788 13 Rapotín
tel.: +420608003235
Godziny otwarcia:
Pon - Pt 14.00 - 21.00, Sob - Niedz 10.00 - 21.00





IMPREZY GASTRONOMICZNE

Czy lubisz dobre jedzenie, picie i pragniesz życia towarzyskiego? Koniecznie odwiedź jedno z wydarzeń gastronomicznych oferowanych przez nasz region. Na tej i innych stronach znajdziesz listę i informacje o najważniejszych wydarzeniach gastronomicznych i festiwalach w regionie Olomunieckim. Więc podążaj za jedzeniem i baw!

1 Garden Food Festival Olomouc



Garden Food Festival to festiwal dobrego jedzenia i picia, którego celem jest pokazanie, że w Czeskiej Republice jest wiele wspaniałych restauracji i bardzo dobrych szefów kuchni, którzy wykonują swoją pracę po mistrzowsku i z wielką pasją. Festiwal prezentuje lokalnych producentów i rolników, regionalną żywność i markę, turystykę w mieście i regionie oraz promuje gastroturystykę. Wprowadza nowe trendy w gastronomii, pokazuje ciekawe koncepcje, przyciąga najlepszych szefów kuchni.

www.gardenfoodfestival.cz

2 Festiwal serków olomunieckich

Pod koniec kwietnia w centrum Olomuřicy ożywa festiwal ku czci typowej hanackiej specjalności - Olomoucké tvarůžky, które produkowane są w Lořticach od ponad 600 lat. Odwiedzający festiwal będą mogli skosztować twarożki serwowane na gorąco i na zimno w ramach bogatej oferty restauracji biorących udział w projekcie „Ochutnejte Hanou - Skosztuj Hanuřy” promujących tradycyjną kuchnię regionu Haná. Nie zabraknie też twarożkowych deserów i piwa z regionalnych minibrowarów. W trakcie festiwalu jest zawsze przygotowany ciekawy program artystyczny, w tym występy zespołów folklorystycznych Haná. Festiwal rozpoczyna też nowy sezon turystyczny w Olomuřicy. Na odwiedzających gości będzie czekać bogata oferta turytyczna i możliwość zwiedzania z przewodnikiem wielu ciekawych obiektów na terenie miasta.



www.tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

IMPREZY GASTRONOMICZNE



1 Čokoládové lázně, Velké losiny



Festiwal „Čokoládové lázně” lub „Čokoláda v pohybu” to koktajl pełny wrażeń dla każdego. „Życie jest jak pudełko czekoladek” - mawiał Forrest Gump. Wyobraź sobie ten festiwal jako cudowne duże pudełko czekoladek owinięte ręcznie zrobionym papierem. I wyobraź sobie siebie jako dociekliwego, malutkiego człowieczka, który stoi na skraju tego pudełka czekoladek i ma przed sobą cudowne możliwości. W jednej części czekają na Ciebie ciekawe występy i prezentacje pracy mistrzów cukierników i kucharzy. Dalsze miejsce oferuje własnoręczne wykonanie jakiegoś smakołyku i degustacji różnych kulinarnych przysmaków. Wszystkie te doświadczenia dopełnia piękno Jesenickich gór i miasteczka Velké Losiny z urokliwym rynkiem, przyjemnym parkiem zdrojowym, unikatową Ręczną papiernią, nową wieżą widokową na Bukové hoře, Zamkiem, Termalnym Parkiem Wodnym lub pobliską miejscowością Loučná nad Desnou. Tą wyjątkową mieszankę doświadczeń przygotowuje dla Ciebie Stowarzyszenie „Za krásným kopcem” przy współpracy z Krajem Olomunieckim, miejscowościami Velké Losiny i Loučná nad Desnou, oraz innymi wspaniałymi partnerami i przyjaciółmi.

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

2 Štětvo piwa - Pivovarské slavnosti Holba

Štětvo „Prawdziwego piwa z gór” stało się tradycją w Jesionikach. Powtarzający się co roku Festiwal piwa odbywa się zazwyczaj w drugi weekend września, kiedy jest jeszcze ładna pogoda. Impreza organizowana jest na terenie browaru Holba, gdzie każda jego część zaczyna tętnić cudowną atmosferą, podsyconą doskonałym piwem i muzyką. Przez dwa dni można się cieszyć mieszanką dobrej muzyki i prawdziwego piwa z gór. Zaczynij w piątek i baw się do sobotniej nocy, kiedy o północy odbędzie się spektakularny tradycyjny pokaz fajerwerków. Dla dzieci jest zawsze przygotowany specjalny program pełen występów i zabawy. Dla dorosłych świetne piwo, konkursy i niezapomniana muzyka. Rozlewany jest tradycyjnie Šerák i bezalkoholowa Holba. Wszystko z browaru Holba Hanušovice.



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

www.pivovarskeslavnosti.cz



CYKLICZNE IMPREZY

luty

Uzená Olomouc

Festiwal wędzonego mięsa i domowej roboty specjałów ze świniojebicia. Domowych ciast, farmarskich serów, słonych paluchów ze skwarkami, tradycyjnego chleba, ziemniaczanych naleśników (lokše), ziółowych lemoniad, różnych słodkości i jeszcze wiele więcej.

www.uzenaolomouc.cz

Festiwal czekolady

Festiwal dla miłośników czekolady.
www.cokoladovy-festival.cz

kwiecień

Festiwal serków olomunieckich

Odwiedzający festiwal skosztują ciepłych i zimnych potraw z restauracji zaangażowanych w projekt „Skosztuj Hanny” (Ochutnejte Hanou) promujący tradycyjną regionalną kuchnię.
tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

maj

Beerfest Olomouc

Festiwal piwa odbywa się na terenie olomunieckiej fortecy o nazwie „Korunní Pevnost”. Uczestnicy festiwalu mogą degustować setki różnych rodzajów piwa, poczynając od klasycznych, aż po piwa niszowe.
www.pivnifestival.cz

Święto piwa Przerów (Přerovské pivní slavnosti)

Czeka na każdego uczestnika ponad 50 rodzajów piwa.
www.přerovskepivnislavnosti.cz

Festiwal wina Olomuniec (Olomoucké vinné slavnosti)

Producenci win z Moraw, a także z zagranicy oferują i prezentują swoje wina.
www.olomoucka-vinna.cz

czerwiec

Zubrfest

Festiwal piwa.

www.zubrfest.cz

lipiec

Święto piwa w Minibrowarze Kosíř

Degustacja piwa lokalnej produkcji, bogaty program towarzyszący.
www.pivovarkosir.cz

Extreme food festival Olomouc

Festiwal egzotycznej i nietradycyjnej kuchni dla wszystkich miłośników nowinek.
www.extremfood.cz

sierpień

Litowski otwieracz (Litovelský otvůr)

Przybyli na tę imprezę goście mogą delektować się wspaniałym piwem Litovel i przysmakami z regionu Haná.
www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak

stałe imprezy

Targi rolników z regionu Haná (Hanácký farmářský trh)

Sezonowe owoce i warzywa, produkty z koziego, krowiego lub owczego mleka. Zawsze świeże mięso i wędliny, ryby, owoce i soki warzywne, dżemy, marmolady, pachnące przyprawy i zioła.

www.olomouckytrh.cz

Wiejskie targi Šternberk (Venkovské trhy Šternberk)

To bogata oferta produktów rolniczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Terminy targów dostępne na internetowej stronie miasta.
www.sternberk.eu

wrzesień

Garden Food Festival

Regionalny festiwal dobrego jedzenia i picia na Morawach Środkowych. Dwudniowy piknik kulinarny w przyjemnej scenarii na terenie „Smetanových sadů” w Olomuńcu.

www.gardenfoodfestival.cz

Winobranie Plumlov

To święto wina, gdzie w ramach winobrania na Zamku Plumlov czeka na każdego jarmark i pokazy ludowych twórców, sprzedaż wina i młodego wina (burčák) oraz specjałów z grilla i wędzarni.

plumlov.info

Dożynki Kraju Olomunieckiego

Wystawa gospodarcza, targi rzemiosła, łowiectwo, prezentacje regionalnych szkół zawodowych i degustacja regionalnych produktów.

www.dozinkyolomouc.cz

Dożynki chmielowe (Chmelovy dožínky)

To mały festiwal w Olomuńcu. Odwiedzający mogą degustować piwa z małych browarów.

www.facebook.com/chmelovydozinky

Święto Regionu Haná w Prościejowie (Hanácké slavnosti v Prostějově)

Tradycyjny ludowy jarmark z całodziennym programem artystycznym i dobrym tradycyjnym jedzeniem z regionu Haná.
www.klubduha.cz/hanackeslavnosti

Olomuniecki piwny maraton

To impreza sportowa połączona degustacją piwa.

www.pivnimaraton.cz

październik

Uroczysty wylów Hradeckiego stawu rybnego

(Výlov Hradeckého rybníka)

Wylów ryb ze stawu hodowlanego połączona z bogatą ofertą serwowanych dań, głównie dla smakoszy ryb.
www.tovacov.cz

Olomunieckie święto wina (Olomoucké vinné slavnosti)

Na gości czeka 20 producentów win ze swoją szeroką ofertą. Bogaty program towarzyszący, konkurs na najlepsze młode wino (burčák) i loteria z nagrodami.

www.olomoucka-vinna.cz

Olima

Festiwal gastronomiczny z degustacją win połączony z konkursami cukierników i szefów kuchni.

www.flora-ol.cz/akce

listopad

Svatomartinská Olomouc

Uroczyste obchody święta św. Marcina, degustacja i sprzedaż młodych win na Górnym Rynku (Horním náměstí).
www.vanocnitrh.eu

grudzień

Jarmark Bożonarodzeniowy z gorącym olomunieckim punczem

To ponad osiemdziesięciu sprzedawców oferujących wysokiej jakości towary i pyszne jedzenie. Oprócz tradycyjnego punczu można spróbować 10 różnych gatunków wina.

www.vanocnitrh.eu

CYKLICZNE IMPREZY

czerwiec

Targi Bio-żywności w miejscowości Staré Město pod Sněžníkem (Bioslavnosti)

Na BIO - jarmark mieszczący się na terenie firmy PRO-BIO w miejscowości Staré Město pod Sněžníkem powinni wybrać się wszyscy zainteresowani zdrowym stylem życia i rolniczą uprawą ekologiczną. Znajdziecie tam dwadzieścia dwa stoiska oferujące kozie i owcze sery. BIO-pieczyno, herbatę, zbożowe napoje, kielbasy, BIO-wina lub naturalne kosmetyki. Dodatkową atrakcją jest przygotowany pokaz gastronomiczny.

lipiec

Bezděkov - lawendowe uroczystości

(Bezděkovské levandulové slavnosti)

Odwiedzający będą mogli skorzystać z niezwyklej oferty i skosztować domowej lemoniady, lawendowych lodów, lawendowego piwa i innych specjałów. Można kupić specjalne, różnorodne produkty kosmetyczne jak i spożywcze zawierające w swoim składzie lawendę, takie jak: lawendowe wina, likiery, napoje bezalkoholowe, makarony, oleje, pasztety, pierniki, ale także sadzonki różnych ziół, przystawki francuskie, wyroby ceramiczne i wiele innych nietradycyjnych produktów.

www.levandulovystatek.cz

sierpień

Odpust w miejscowości Branná (Mariánská pouť)

Dla mieszkańców i gości dostępnych będzie mnóstwo rzemieślniczych stoisk, dobre jedzenie, picie i muzyka na żywo, msza w kościele św. Archaniola Michała, atrakcje dla dzieci, wystawy, występy lokalnych artystów i wiele innych atrakcji.

www.poutbranna.cz

wrzesień

Święto piwa Holba (Pivovarské slavnosti Holba)

Święto „Prawdziwego piwa z gór” stało się tradycją w Jesionikach. Przygotowany program to mieszanka dobrej muzyki i piwa z możliwością zwiedzenia browaru z piwowarem.

www.pivovarskeslavnosti.cz

październik

Czekoladowe uzdrowisko Velké Losiny (Čokoládové lázně)

W trakcie festiwalu będzie można spróbować czekoladowe pralinki, cieknącą z fontann czekoladę lub czekolady o zawartości kakao od 22% do 95%, wyjątkowy sorbet czekoladowy, dobre lody, czekoladowy sorbet, lody o smaku słono – karmelowym, burčáku i jeszcze wiele innych.

www.cokoladove-lazne.cz

stałe imprezy

Targi farmerskie w Jeseniku (Jesenické farmářské trhy) 1x w miesiącu

Owoce i warzywa z gospodarstw i ogrodów, pachnące pieczywo, kielbasy, sery, domowe makarony, stragany z warzywami i owocami, wina owocowe, pieczone mięso i kielbaski, desery, lody, kawa oraz regionalne produkty.

www.mkzjes.cz

Targi farmerskie Šumperk (Farmářské trhy) 1x w miesiącu

Owoce i warzywa, zioła, sery i produkty mleczne, mięso, kielbasy, świeże i wędzone ryby, świeże pieczywo, miód, wyroby z rokitnika, domowe przetwory mięsne, przetwory z owoców i warzyw, wino od winiarza, piwo z minibrowaru oraz przyprawy.

www.farmarskethysumperk.cz





TRADYCYJNE PRZEPISY MORAW ŚRODKOWYCH

Na koniec dla smakoszy tradycyjny przepis z Moraw Środkowych. Sprawdzone od wieków, smaczne posiłki przygotowane z regionalnych składników, które może każdy ugotować. Spróbuj i ciesz się smakami naszego regionu.

Bramborové škvarkové knedlíky

Potrzebne składniki:

1 kg zmielonych gotowanych ziemniaków
500 g kaszy jęczmiennej typu pęczak
2 jajka
3 bułki pokrojone w kostki
2 - 3 łyżki mleka

Nadzienie: 150 g zmielonych skwarków

Przygotowanie:

Wszystkie składniki trzeba połączyć, jeśli ciasto jest za twarde to trzeba dodać trochę mleka, jeśli jest za rzadkie to trzeba dodać trochę mąki. Z ciasta robimy małe klusieczki, które nadziewamy zmielonymi skwarkami. Knedle można nadziewać drobno pokrojonym wędzonym mięsem lub boczkiem. Gotujemy je ok. 20 min. Podajemy z podpieczoną cebulką.



Hanácké trůč

Potrzebne składniki:

300 g mąki pszennej
50 g smalcu
szczypta soli
200 ml mleka
50 g cukru
50 g drożdży
1 jajko
500 g śliwek, wiśni, moreli lub jagód

Przygotowanie:

Przygotuj rozczyń z letniego mleka, odrobiny cukru i pokruszonych drożdży. Do miski dodaj mąkę, cukier, sól, rozpuszczony i przestudzony smalec, wyrośnięty zakwas i jajko. Wszystko wymieszaj, aż zaczną się tworzyć bąbelki. Następnie przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia. Po godzinie ponownie wymieszaj i pozostaw na około pół godziny. Przygotuj kruszonkę: rozdrobnij widelcem masło i połącz z mąką i cukrem. Nasmaruj niską formę do pieczenia, wyłóż na nią wyrośnięte ciasto, rozprowadź równomiernie na blasze i gęsto poukładaj owoce (możesz użyć owoców z kompotu). Posyp kruszonką i odstaw do wyrośnięcia na kwadrans. Piecz w rozgrzanym piekarniku do złotego koloru w temp. około 200 °C. Gotowe ciasto posyp cukrem pudrem.



TRADYCYJNE PRZEPISY JESIONIKÓW



Jeśli już spróbowałeś tradycyjne potrawy z regionu Haná – możesz jeszcze spróbować jesenickich smakołyków. Użyj najlepiej regionalnych produktów i poznaj tradycyjne dania z Jesioników. Smacznego!

Houbový kuba

Potrzebne składniki:

50 g suszonych grzybów
500 g kaszy jęczmiennej typu pęczak
3 cebule
3 ząbki czosnku
masło (smalec)
sól, pieprz, kminek, majeranek

Przygotowanie:

Ugotuj kaszę w osolonej wodzie z odrobiną masła lub smalcu. Po 30 minutach gotowania zostaw kaszę jeszcze przez 5 minut w gorącej wodzie, a następnie odcedź. Cebulę zeszklij na maśle, dodaj czosnek, sól, kminek i ugotowane wcześniej suszone grzyby. Nasmaruj naczynie do pieczenia masłem lub smalcem i wypełnij je ugotowaną kaszą jęczmienną wymieszaną z grzybami, cebulą i czosnkiem. Dopraw solą, pieprzem i majerankiem. Ułóż plastry masła na wierzchu lub polej stopionym smalcem. Piecz przez około 25 minut.



Drożdżowe knedle z jagodami na parze (Kynuté knedlíky s borůvkami na páře)



Potrzebne składniki:

Na ciasto drożdżowe:
550 g mąki krupczatki
1/2 kostki świeżych drożdży
50 ml mleka
1 żółtko
1 łyżka cukru kryształ, 1 szczypta soli

Nadzienie:

świeże jagody (ok. 400 g)
Podawać można polane rozpuszczonym masłem z cukrem pudrem oraz rozkruszonym białym serem.

Przygotowanie:

Przesiej mąkę do miski i zrób dołek na środku. Dodaj łyżeczkę cukru, trochę letniego mleka i pokruszone drożdże. W ciągu ok. 10-15 minut zakwas urośnie. Wlej resztę letniego mleka do mąki i zakwasu, dodaj żółtko i szczyptę soli. Trzeba dokładne wyrobić ciasto łyżką, aż będzie gładkie, elastyczne i nie będzie przylegać do boków miski. Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw na około godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Ciasto może zwiększyć swoją objętość dwu- lub nawet trzykrotnie. Następnie rozwałkuj ciasto na płat o grubości ok 5-7 mm, następnie potnij go na kwadraty tej samej wielkości. Delikatnie rozciągnij kwadrat palcami, a na jego środku umieść łyżkę umytych i odsączonych jagód. Sklej końce kwadratu, aby powstała kluska/ knedlik i odłóż jeszcze na 10 min do wyrośnięcia sklejoną częścią do dołu. Przygotuj garnek z sitkiem parowym, wlej odrobinę wody do garnka i zagotuj. Następnie zmniejsz płomień i umieść 4-5 knedli na sicie, przykryj garnek pokrywką. Gotuj knedliki stale na małym ogniu przez około 8 minut (aby była gorąca para). Nie podnoś pokrywki, aby pierogi nie opadły. Natychmiast po ugotowaniu knedle trzeba nakłuć widelcem lub patyczkiem, aby wydostać z nich parę. Nadziewane jagodami knedle podajemy polane rozpuszczonym masłem i posypane przesianym cukrem pudrem, a kto lubi może je posypać rozkruszonym białym serem. Można je też podawać z bułką tartą podpieczoną na maśle, albo polane rozpuszczoną czekoladą

Karta turystyczna

DARMOWE WSTĘPY

Ołomuniec • Morawy Środkowe • Jesioniki

OLOMOUC CARD

region

Olomouc region Card to karta turystyczna, która uprawnia posiadacza do **BEZPŁATNEGO ODWIEDZENIA** najciekawszych miejsc – grodów, zamków, muzeów, ZOO i innych atrakcji w **Jesionikach, Ołomuńcu i na Morawach Środkowych**. Pozwala na korzystanie z interesujących zniżek na wstępy do wybranych atrakcji turystycznych, np.: jaskini, aquaparku i innych. Razem z każdą zakupioną kartą otrzymasz **DARMOWĄ** **stustronicową kolorową broszurę** - praktyczny przewodnik. Z broszury dowiesz się, gdzie możesz skorzystać z karty i znajdziesz w niej użyteczne informacje, dotyczące poszczególnych miejsc, wraz z numerem telefonu, adresem i godzinami otwarcia.

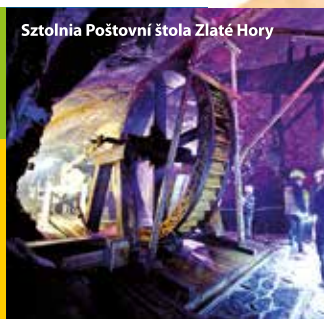


ZA DARMO 95
co najmniej miejsc

- grody • zamki • muzea • ZOO Ołomuniec
- darmowe przejazdy komunikacją miejską w Ołomuńcu • Oranżerie
- minigolf • tory bobslejowe

ZNIŻKI 80
co najmniej miejsc

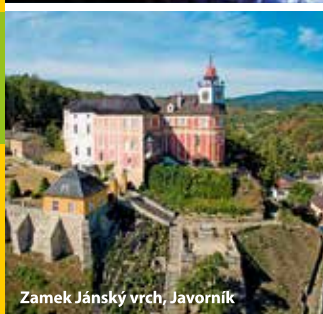
- aquaparki • jaskinie • sport
- restauracje • noclegi
- atrakcje z adrenaliną



Sztolnia Poštovní štola Zlaté Hory



ZOO Ołomuniec



Zamek Jánský vrch, Javorník



Park Sportu Hrubá Voda

Punkty sprzedaży, aktualna oferta atrakcji turystycznych,
propozycje wycieczek z kartą ORC znajdziesz na

www.olomoucregioncard.cz