Gastronomie

v Olomouckém kraji

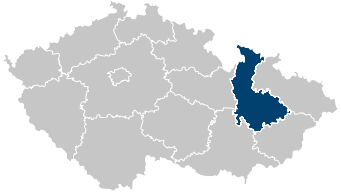
Olomoucký kraj

Jeseníky

Střední Morava

www.ok-tourism.cz

Olomoucký kraj

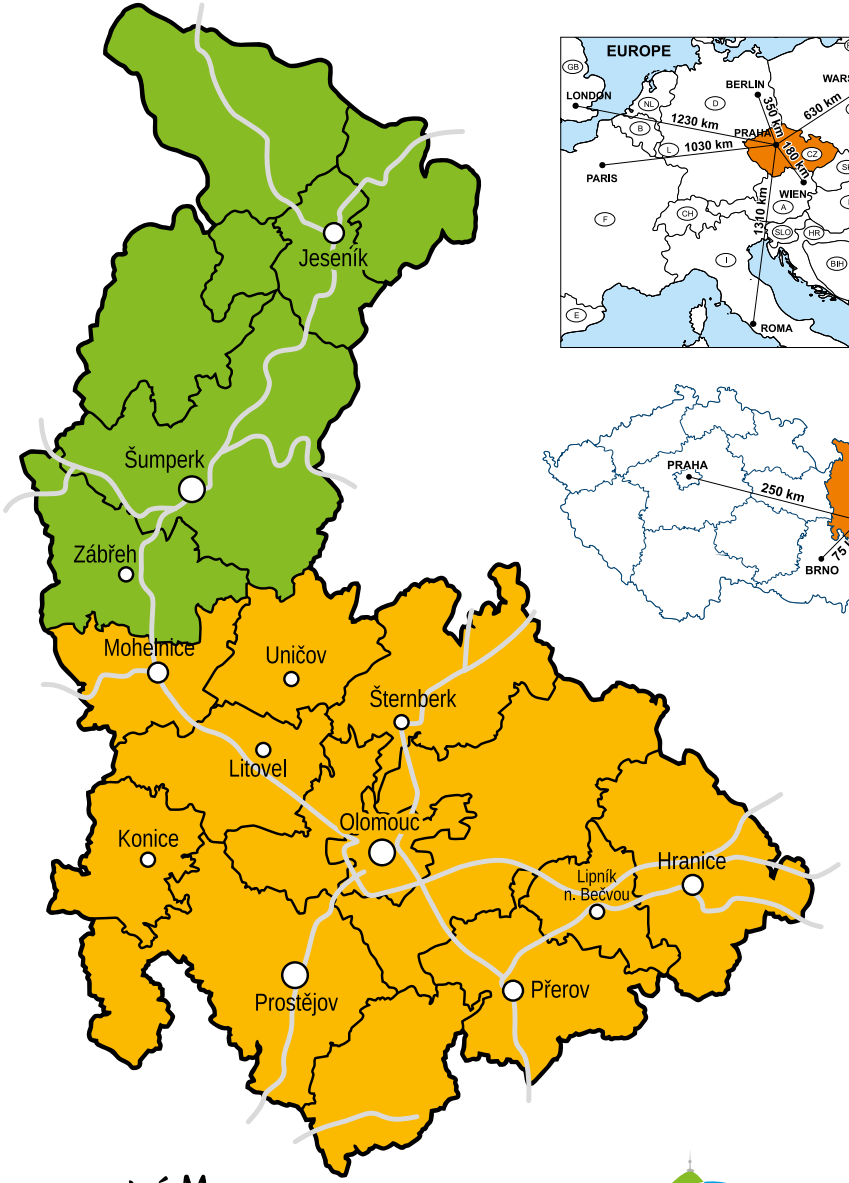


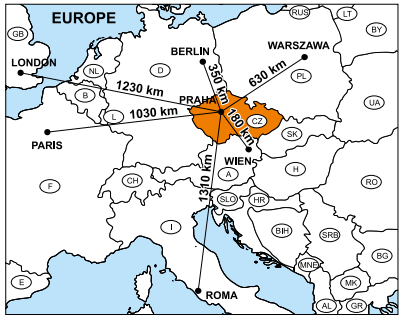
Přátelé dobrého jídla,
lidé cestují po celém světě, aby okusili něco, co ještě nejedli, aby poznali jiné kuchyně, protože si myslí, že tu svoji už znají dokonale. Pokud mezi ně patříte také, myslím, že tento průvodce vás vyvede z omylu. Kouzlo gastronomie Olomouckého kraje spočívá v tom, že potraviny, které z něj výrobci získávají, jsou stejně různorodé, jak celý náš region. Ať už patříte mezi obyčejné strávníky nebo kuchaře, které vaření jednoduše baví, nabídne vám tento kraj nejen vynikající hotové produkty, ale i suroviny, které vaše jinak zaběhlé recepty ozvláštní a dodají jim originalitu. Říká se, že láska prochází žaludkem. Doufám, že po přečtení tohoto průvodce a ochutnání alespoň některých z doporučovaných produktů, se do našeho kraje zamilujete stejně jako já. Tak dobrou chuť!

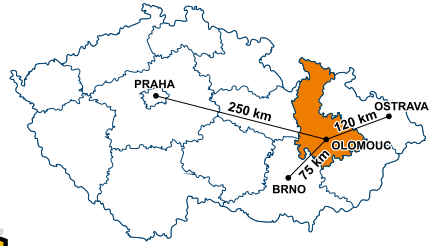
Ladislav Okleštěk
hejtman Olomouckého kraje

Vydal: Olomoucký kraj ©, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc
e-mail: tourism@kr-olomoucky.cz, www.kr-olomoucky.cz, tel.: +420 585 508 111
1. vydání, 2017
Design, texty, sazba: VENDI s.r.o., Dr. Horáka 2, 796 01 Prostějov
Tisk: TISKÁRNA K-TISK s.r.o., Dolní 1452/11, 79201 Bruntál
Foto: Archiv uvedených turistických cílů

ISBN 978-80-87982-78-5
ISBN 978-80-87982-77-8 (angl. vyd.)
ISBN 978-80-87982-80-8 (něm. vyd.)
ISBN 978-80-87982-81-5 (pol. vyd.)







Střední Morava

Střední Morava – Sdružení cestovního ruchu
Profesní ogranizace cestovního ruchu
Horní náměstí 5, 772 00 Olomouc
Tel.: +420 585 204 627–629
E-mail: info@central-moravia.cz
www.strednimorava-tourism.cz
Provoz: pondělí – pátek

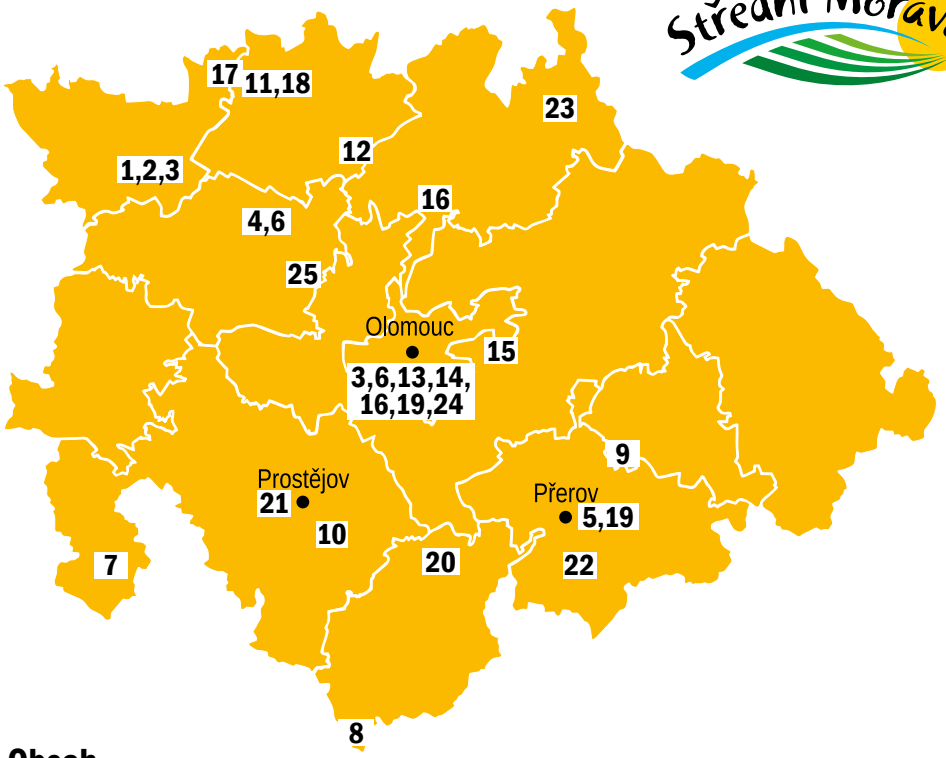
Jeseníky

Jeseníky – Sdružení cestovního ruchu
Profesní organizace cestovního ruchu
Kladská 233/1, 787 01 Šumperk
Tel.: +420 583 283 117
E-mail: sekretariat@jesenikytourism.cz
www.jesenikytourism.cz
www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz
Provoz: pondělí – pátek

Ochutnejte Hanou

Především poctivá a domácí 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 a tradiční receptury pokrmů podle kuchařů našich babiček. Také něco extra – od tvarůžkových dobrot až po zabíjačkové speciality. Ochutnávejte Hanou v létě i v zimě a odneste si jedinečné kulinářské zážitky, kvůli kterým se budete na Střední Moravu rádi vracet! Zapojit se do projektu Ochutnejte Hanou může každá restaurace či jiné stravovací zařízení, které chce vařit podle tradičních receptur či z místních zdrojů. A tak - ochutnejte Hanou!

Střední Morava



Obsah

Olomoucké tvarůžky ..... 6 - 7
1 Muzeum Olomouckých tvarůžků
2 Tvarůžková zmrzlina
3 Tvarůžková cukrárna

Pivovary a Minipivovary ..... 8 - 9
4 Pivovar Litovel
5 Pivovar Zubr
Minipivovary

Tradiční sýry ..... 10 - 11
6 Sýrárna Brazzale Moravia
7 Mlékárna Otinoves
8 Kozí farma NIKÁDA
9 SYRMEX

(Ne)Tradiční masné výrobky ..... 12 - 13
10 Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality
11 Troubelické maso z vlastních chovů
12 Tradiční masné výrobky z Újezda
13 Šnečí delikatesy od BARKONA SNAILS

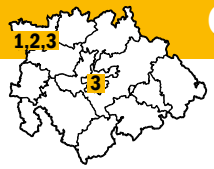
Pekařské a cukrářské pochoutky ..... 14 - 15
14 Sváteční koláčky Marie Fojtíkové
15 Petr Souček – Drásalovy hubance
16 Luděk Bečica – Kvasové a celozrnné pečivo
17 Úsovsko Food - Fit müsli

Čokoládové mlsání 16
18 Čokoládovna Troubelice
19 Čokoládovna Přerov

Ryby 17
20 Rybářství Tovačov

Nápoje z přírody ..... 18 - 19
21 Prostějovská Starorežná z Palírny U Zeleného stromu
22 Hanácká kyselka
23 Ondrášovka
24 Báťkovy sirupy
25 Mošty z Ovocnářství Mezice

Pravidelné Gastro akce ..... 20 - 21



OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY

Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr, který se vyrábí z odtučněného mléka a je velmi aromatický. Výroba se tradičně soustředila do regionu Haná, a to již od 15. století. Dnes je s výrobou Olomouckých tvarůžků spojeno město Loštice, kde tvarůžky vyrábí od roku 1876 firma A. W.

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 meziproduktem výroby tvarůžků.

Dnešní výrobu v Lošticích zahájil Josef Wessels se svým synem Aloisem 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 navrácena potomkům původních majitelů, kteří ihned zahájili výrobu. V roce 2010 tak 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 ojedinělou 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 roštech pak dochází k prozrání tvarůžků do hloubky. Z roštů jsou pak sesbírány do beden a uloženy do chladící místnosti, kde ještě jeden až dva dny dozrávají. V podnikových prodejnách lze nakoupit i výrobky, které se do prodeje běžně nedostávají.

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

Prodejna Loštice
náměstí Míru 11
Loštice
Tel.: +420 583 401 220

Otevírací doba:
Po - Pá 07:00–18:00
So 08:00–18:00
Ne 10:00–18:00

Prodejna Olomouc
Horní nám. 365/7
Olomouc
Tel.: +420 585 202 551

Otevírací doba:
Po - Pá 08:30-18:00
So 08:30-12:30

Muzeum Olomouckých tvarůžků 1

Muzeum Olomouckých tvarůžků
Palackého 2
Loštice
Tel.: +420 583 401 217

Otevírací doba:
denně 09:00–17:30

www.tvaruzky.cz

Od roku 1994 je otevřeno v místě původní výroby tvarůžků Muzeum Olomouckých tvarůžků A. W. Ve sklepě, kde začíná muzejní expozice, je dokumentováno mletí a lisování tvarohu, v dalších podlažích pak vlastní výroba, ale také výrobci a jejich osudy. V muzeu je řada původních a jedinečných dokladů o výrobě tvarůžků. Při prohlídce je možno zhlédnout film „Příběh neobvyklé vůně z vyprávění strýčka Křópala“ – volné filmové zpracování historie výroby tvarůžků v A. W.
Muzeum je bezbariérové, prohlídka trvá zhruba 1 hodinu podle zájmu návštěvníků.
Prohlídky jsou individuální, je zde však možnost výkladu.

2 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 lošticke 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 vyrobená z tvarohového základu a pikantní sýr v ní má třetinový podíl.

Kavárna Galerie U lišky Bystroušky
Nám. Míru 54
Loštice
www.kavarna-lostice.cz

Otevírací doba:
Po 14:00–22:00
Út - Čt 10:00–22:00
Pá - So 10:00–23:00
Ne 10:00–21:00

Tvarůžková cukrárna 3

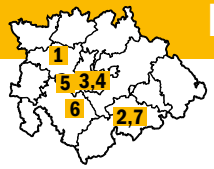
Rodinná cukrárna, která navazuje na tradiční výrobu Olomouckých tvarůžků na Hané. Podle vlastních receptů peče slané tvarůžkové moučníky. Mezi oblíbené moučníky patří tvarůžkové kremrole, větrníky a štrůdly. V nabídce cukrárny najdeme také bramboráčky či tatarák z Olomouckých tvarůžků. Výrobky nesou 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.

Tvarůžková cukrárna
Komenského 325
Loštice
www.tvaruzkovacukrarna.cz

Otevírací doba:
Po - So 09:30–17:00
Ne 13:00–17:00
leden a únor víkendy zavřeno

Tvarůžková cukrárna
Denisova 13
Olomouc
Tel.: +420 604 137 953

Otevírací doba:
Po - So 09:30–18:00
Ne 11:00–18:00



PIVA ZE STŘEDNÍ MORAVY

Piva ze Střední Moravy chutnají odborníkům i laické veřejnosti. Na přehlídce PIVEX 2017 získala řadu ocenění. Nejvýznamnějšími zástupci středomoravských pivovarů jsou Pivovar Litovel a přerovský Pivovar Zubr.

1 Pivovar Litovel

Tradice piva v Litovli má svůj počátek v roce 1291, kdy král Václav II. udělil městu právo mílové. Toto privilegium opravňovalo výhradně litovelské měšťany vařit a šenkovat pivo v okruhu jedné míle. Pivo se ve středověku vařilo v právovárečných domech, kterých bylo tehdy v Litovli 57. Dne 12. listopadu 1893 byl v Litovli slavnostně vysvěcen a otevřen ryze český, vlastenecký Rolnický akciový pivovar se sladovnou. Dnes je litovelský pivovar živou historií pivovarnictví. I když prošel modernizací, dvě stě litovelských pivovarníků si zakládá na tom, že vyrábí klasicky vařené české pivo stejně jako vlastenci, kteří před více než sto dvaceti pěti lety pivovar zakládali. Pivovar Litovel je součástí pivovarnické skupiny PMS spolu s přerovským Zubrem a hanušovickou Holbou. Klasický výrobní postup a jeho dodržování jsou pro Pivovar Litovel neměnným pravidlem. Výsledkem snažení je pivo lahodné chuti, s vyrovnanou hořkostí, zlatou barvou a správným přirozeným řízem. Dokonalým základem úžasného piva je nejlepší chmel i pramenitá voda. Návštěvníci Pivovaru Litovel mohou poznat tradiční způsob výroby piva, ochutnat produkty azhlédnout unikátní expozici z historie pivovarnictví. V minipivovaru si pak mohou vyzkoušet, co vše obnáší výroba zlatavého moku od prvního do posledního kroku. Vaření piva probíhá pod odborným vedením sládka, zájemci mohou postupovat dle doporučených receptur nebo zkusit stvořit vlastní unikátní chuť.

Pivovar Litovel a.s.
Palackého 934
Litovel

tel.: +420 724 776 392, +420 585 493 514
www.litovel.cz

Pivovar Zubr 2

Moravský pivovar se zubří hlavou ve znaku vaří jedno z nejlepších piv v naší republice. V Přerově má vaření piva bohatou tradici, jeho počátky sahají až do 13. století, kdy bylo městu uděleno právo vařit pivo. V současné době zde uvaří zhruba 240 000 hektolitrů piva ročně. Nejoblíbenějšími pivy jsou Zubr Classic a Zubr Gold. Rostoucí oblibě se těší i pivní speciály, které Zubr uvádí na trh u nejrůznějších příležitostí a pro které je charakteristická výrazná hořká chuť se silným chmelovým aroma. Možnost exkurze, prohlídku je ideální objednat minimálně týden předem.

Komenského 35
Přerov

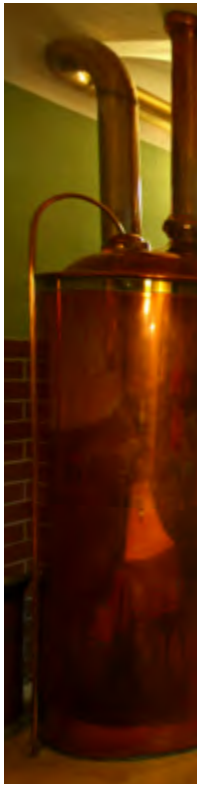
Tel.: +420 581 270 111
e-mail: zubr@zubr.cz
www.zubr.cz

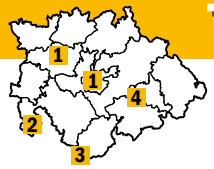
Otevírací doba:
leden – prosinec
Po - Pá 08:00–14:00
exkurze zdarma

Minipivovary na Střední Moravě

Obliba malých pivovarů roste se zvyšujícím se zájmem lidí o takzvanou zážitkovou gastronomii a jiné pivo, než vaří velké pivovarské firmy. Víte jak se vaří tradiční české pivo? Zjistit to můžete v některém z velkých pivovarů a jejich návštěvních centrech, nebo se můžete vydat přímo ke zdroji do menších pivovarů. Zlatavý mok tak poznáte z různých úhlů pohledu.

Minipivovar Kosíř	www.pivovarkosir.cz
Restaurace a minipivovar Riegrovka	www.riegrovka.eu
Pivovar a hostinec Chomout	www.pivochomout.cz
Svatováclavský pivovar	www.svatovaclavsky-pivovar.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.ukralejecminka.cz
Pivovárek 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
Svatováclavský pivovar	www.svatovaclavsky-pivovar.cz
Hanácký pivovar, s.r.o.	www.hanackypivovar.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





TRADIČNÍ SÝRY

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 sýrů, které svou jedinečnou chutí a kvalitou získaly řadu významných ocenění.

1 Sýrárna Brazzale Moravia

Sýrárna Brazzale Moravia a.s. sídlí v hanácké Litovli a staví na špičkové italské technologi, kvalitním moravském mléce a ruční výrobě sýrů. Hlavním produktem společnosti patřící do skupiny Brazzale - nejstaršího italského rodinného podniku v mlékárenském odvětví - je extra tvrdý dlouho zrající sýr Gran Moravia s jemně zrnitou, lámavou 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 - Tre Corti, Furfante a Il SalatΩ. Všechny tyto výrobky, spolu s čerstvým litovelským máslem, tvarohem, syrovátkovými nápoji, jogurty a zákysy, tvoří produktovou řadu „Přímo z naší sýrárny“, kterou sýrárna nabízí ve vlastním řetězci prodejen La Formaggeria Gran Moravia. V prodejnách zákazníci najdou také mnoho specialit z Itálie: široký sortiment italských vín, krájených uzenin, těstovin a dalších tradičních italských specialit. Kvalitu výrobků z litovelské sýrárny 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

Mlékárna Otinoves 2

Mlékárna Otinoves je pokračovatelem osmdesátileté tradice mlékárenství na Drahanské vrchovině. Hlavním produktem Mlékárny Otinoves je přírodní plísňový sýr NIVA. Mlékárna ročně zpracuje 10 milionů litrů mléka a vyrobí 1 200 tun plísňového sýra. Budova mlékárny prošla kompletní rekonstrukcí, při níž v přízemí vznikla moderně vybavená podniková prodejna. Byl vybudován i moderní zrací sklep, který zaručuje ideální podmínky pro dozrávání sýrových bochníků. Mlékárna klade velký důraz na kvalitu dodávaných produktů a kromě ocenění regionální produkt a regionální potravina je sýr NIVA také držitelem označení kvalitních českých výrobků KLASA. Sýr je čistě přírodní produkt, neobsahuje žádné konzervační látky.

Mlékárna Otinoves s.r.o.
Otinoves 201
798 61

tel.: +420 582 395 033
www.mot.cz

3 Kozí farma NIKÁDA

Rodinná kozí farma NIKÁDA jižně od Prostějova v malé obci Kovalovice – Osičany. Po dokončení rekonstrukce stají a výrobny na zpracování kozího mléka zde zahájili prodej mléka a mléčných výrobků. Nyní na farmě chovají 65 dojících koz, 5 plemenných kozlů, 16 ročních koz a 18 odstavených koziček.

Mléko se zpracovává přímo na farmě v sýrárně. Zde z něho vyrábí tvaroh, jogurty, měkké sýry v pěti příchutích, polotvrdé sýry ve čtyřech příchutích a sýry nakládané. Sortiment výrobků se každým rokem zvětšuje, takže si na rodinné farmě určitě vyberete.

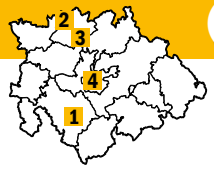
Kozí farma Nikáda
Kovalovice
798 29 Osičany

tel: 604 441 959
www.kozifarmanikada.cz

SYRMEX 4

Syrmex, spol. s r.o. výroba sýrových specialit
Osek nad Bečvou 411
751 22
www.syrmex.cz

Před více než dvaceti roky založila Jana Lidmilová s manželem společnost na výrobu sýrových specialit, která sídlí v Oseku nad Bečvou. Jedná se o rodinnou firmu vyrábějící tradiční sortiment pařených sýrových specialit. Prioritou společnosti je kvalitní surovina výhradně od českých dodavatelů a dodržování standardů IFS (International Food Standard), které kladou důraz na hygienu, výrobní postupy a kontrolu jakosti. Sýry ze SYRMEXU získávají řadu ocenění např.„Haná regionální produkt“, nebo „Český výrobek roku 2016“. Společnost má právo užívat titul „Spolehlivá firma“. Celý sortiment nabízí v podnikových prodejnách v Oseku nad Bečvou, Přerově, Prostějově a Slavkově u Brna.



(NE)TRADIČNÍ MASNÉ VÝROBKY

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 vydobyly místo na slunci především kvalitou svých výrobků.

1 Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality

Firma Kouřil s.r.o. v Bedihošti se zabývá porážkou a bouráním masa, výrobou masných produktů a prodejem masa a masných výrobků včetně uzení. Tradiční receptury na výrobky přinesli zaměstnanci od svých předků a starých mistrů v učení. K bedihošťským zabíjačkovým a uzeným specialitám patří tlačenka, jitrnice, jelita, prejty, zapečená jitrnice, ovar, škvarky, sádlo bílé a škvarkové, škvarky, polévka černá a ovarová, klobásy a kabanos, uzená masa, špek, kosti a žebra.

Tovární 53
Bedihošť

Tel.: +420 582 368 495
+420 603 581 459

Troubelické maso z vlastních chovů 2

Při produkci masa společnost vychází z uzavřeného obratu stáda s využitím krmných plodin z vlastní produkce. Společnost má vlastní porážku, bourárnu masa, výrobnu masných výrobků a podnikovou prodejnou. Zaměřuje se především na produkci vepřového masa a hovězího masa.

Troubelice 24
Troubelice

Tel.: +420 585 032 077
e-mail: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

3 Tradiční masné výrobky z Újezda

Masné výrobky z Újezda vyrábí Zemědělsko-obchodní družstvo vlastníků Újezd u Uničova. Pro výrobu a výsek zde používají prasata a mladé býky z vlastního chovu. Mezi Újezdskou uzeninu patří zejména tlačenka výběr, oceněná jako výrobek Olomouckého kraje 2011, šunkový salám zauzený, bránice, újezdská klobása, cigára pikant a mnoho a mnoho dalších výrobků, specialit a výsekového masa. Podnikové prodejny jsou i v Uničově a Šternberku.

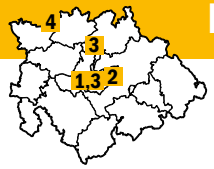
Újezd 336
783 96 Újezd
Tel.: +420 585 054 719
e-mail:jatky@zodv.cz
www.zodv.cz

Šnečí delikatesy od BARKONA SNAILS 4

Jde o českou rodinnou šnečí farmu v Olomouci-Holici. Věnuje se zpracování šnečího masa z vlastních zahradních šnekárií.
Dodává 5 hodin vařené hlemýždě v zeleninovém vývaru nebo jako mražené pro další gastrovyužití, šneky a 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



PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ POCHOUTKY

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 Sváteční koláčky Marie Fojtíkové

Marie Fojtíková peče na zakázku z kynutého těsta - plněné koláče, buchty, bábovky, koláče ovocné a slané. Nabízí i velikonoční mazance, věnce, vánoční cukroví a vánočky. Objednat lze svatební koláčky a cukroví i ostatní cukrářské výrobky - krémové dorty, rolády, řezy a minizákusky. Nepoužívá žádné náhražky a pokud je to možné, tak suroviny výrobců z regionu.

Ovesná 166/5
Olomouc - Hejčín

Tel.: +420 603 745 278
e-mail: pecivom@seznam.cz
www.pecivom.sluzby.cz

Otevírací doba:
po telefonické dohodě

Petr Souček – Drásalovy hubance 2

Drásalovy hubance je tradiční, trvanlivé, sladké pečivo z Hané, s ječným sladem. Hubance jsou vyráběné a pečené ručně, 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
Havlíčkova 366
Velká Bystřice
Tel.: +420 603 811 721
cukrarna.galerie@seznam.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana/cs/certifikovane-produkty/

3 Luděk Bečica – Kvasové a celozrnné pečivo

Luděk Bečica vyrábí celozrnné a kvasové pečivo podle vlastních originálních receptur. Nejvýznamnějším produktem je celožitný kvasový chléb „BOHAN“, který si pro svou kvalitu a trvanlivost nachází čím dál větší oblibu u zákazníků nejen z blízkého okolí. Výrobce nepoužívá běžnou bílou mouku, rafinovaný cukr a droždí.

Olomouc
Tel.: +420 736 601 623

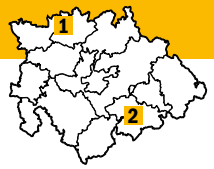
zdravosti@seznam.cz
www.zdravosti.cz

Těšíkov 659E
Šternberk
Tel.: +420 736 601 623

Úsovsko Food - Fit müsli 4

Výroba müsli tyčinek je soustředěna do výrobní haly v obci Klopina, kde jsou vyráběny na automatizovaných linkách pod vlastními značkami Fit müsli, Fit Nature, Fit fruit apod. Zdravá alternativa mlsání müsli tyčinek našla své příznivce nejen u zákazníků na domácím trhu, ale také v zahraničí. Obsahují kombinaci obilných vloček, sušených jablek, rozinek, extrudované pšenice nebo kukuřice, lískových oříšků a dalších přísad, pro BIO tyčinky i v bio kvalitě.

ÚSOVSKO FOOD a.s.
Klopina 33
Klopina
Tel: +420 583 484 150
e-mail: podatelna@usovsko.cz
www.bersi.cz
www.fit.eu



ČOKOLÁDOVÉ MLSÁNÍ

Počátky historie čokolády najdeme v oblasti Střední Ameriky. Aztékové věřili, že kakaové boby jsou darem od boha moudrosti, Quetzalcoatla. Boby měly tenkrát takovou hodnotu, že sloužily i jako platidlo. Hořká čokoláda má velký přínos pro naše zdraví. 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 stimulující 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

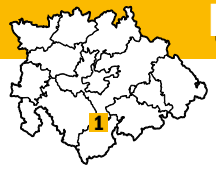
Jde o rodinnou výrobnu čokolády v Troubelicích na Moravě. Každá čokoláda je ručně vyrobená a každá je svým způsobem originál. Čokoládu zde vyrábí z nejlepších ekvádorských kakaových bobů a sladí ji ztuhlou třtinovou šťávou v bio kvalitě. Nejdůležitější surovinou pro výrobu vysokojakostní čokolády jsou kakaové boby. Troubelická čokoládovna má v Ekvádoru svého zástupce, má tak dohled nad kvalitou nakupovaného zboží a je jedinou čokoládovnou u nás, která má pod kontrolou celý proces od sklizně v Ekvádoru až po samotnou výrobu čokolády. Snaží se zde zachovat „tradiční“ chuť a vůni čokolády. K výrobě používají kvalitní suroviny a nejsou zastánci používání umělých barviv, lecitinu a umělých látek zvýrazňujících aroma.

Čokoládovna Troubelice Troubelice 10	tel.: +420 733 368 257 www.cokoladovnatroubelice.cz	Otevírací doba: Út a Čt 10:00–17:00

Čokoládovna Přerov 2

Rodinná čokoládovna v Přerově vyrábí pralinky, tabulkové čokolády, čokoobrázky a v malé prodejně nedaleko přerovského zámku dostanete i domácí horkou čokoládu.
Veškeré produkty jsou vyráběny z pravé čokolády od světových producentů. Výrobky nejsou chemicky konzervovány a není v nich použitý rostlinný tuk, pouze kvalitní kakaové máslo.

Horní náměstí 5 Přerov	tel.: +420 724 324 724 www.glosova.net	Otevírací doba: Út - Pá 10:00–17:00 So 09:00–13:00



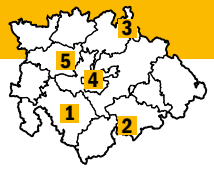
RYBY ZE STŘEDNÍ MORAVY

Celkovému množství 28 druhů sladkovodních ryb, které jsou v České republice zařazeny mezi tržní sladkovodní ryby, jednoznačně vévodí kapr obecný. Z roční produkce kolem 20 000 tun ryb ročně připadá na kapra asi 18 000 tun. Kromě kapra si můžete dopřát i další druhy sladkovodních ryb, které pocházejí z českých a moravských rybářství. Množství vyprodukovaných býložravých ryb, kde je nejvíce zastoupen amur a tolstolobik, přesahuje 700 tun ročně. Z kulinářského hlediska patří k velmi oblíbeným druhům dravé sladkovodní ryby, jako je štika, candát či sumec. A že jihočeští rybáři nejsou jediní, kdo umí vyprodukovat kvalitní ryby, to dokazují i rybářství na Střední Moravě.

1 Rybářství Tovačov

Rybářství Tovačov najdeme v úrodné rovinaté oblasti Olomouckého kraje. Rozkládá se převážně v katastru města Tovačova, kde můžeme najít rybníky Hradecký, Křenovský, Náklo a Kolečko. Sádky se nacházejí v bezprostřední blízkosti rybníka Hradeckého, hlavně kvůli snadné, rychlé přepravě a manipulaci ryb při výlovu. V sádkách se pak ryby zbavují nežádoucího bahnitého zápachu a poté se jejich maso stává hodnotnější a chutnější. Kapacita sádek se pohybuje okolo 2 300 tun ryb.
Hlavní chovanou rybou v rybářství je kapr. Dalšími chovanými druhy je amur bílý, tolstolobik bílý a pestrý, z dravých ryb např. sumec, štika, candát, který se stal v poslední době i přes jeho vyšší cenu žádanou rybou. Rybářství zajišťuje také zarybnění revírů, kde se vysazuje chovaná, netříděná bílá ryba plotice, cejn a karas.

Sádky Rybářství Tovačov tel.: +420 581 731 239 +420 605 208 825	Otevírací doba: Po - Pá 08:00–11:00 So 08:00–11:00



NÁPOJE Z PŘÍRODY

Příroda Střední Hané je jako stvořená pro pěstování ovoce. V sadech rostou zimní i letní odrůdy jablek, vynikající hrušky, ale i rybízy, angrešty, švestky a další ovoce. Na úrodné Moravě se zrodila i minerální voda. A ruku v ruce s nealkoholickými nápoji jde výroba skvělé kořalky v nejstarší likérce Evropy.

1 Prostějovská Starorežná z Palírny U Zeleného stromu

Historie nejstarší palírny Evropy se zrodila v roce 1518, kdy Vilém z Pernštejna a Helfštýna udělil právovárečné právo jedenatřiceti majitelům domů města Prostějova, mezi nimi i majiteli domu U Zeleného stromu. V roce 1610 pak Karel z Lichtenštejna 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 ryze českým kapitálem.

Dykova 8
Prostějov

Tel.: +420 582 301 315, +420 603 571 447
e-mail: starorezna@starorezna.cz
www.starorezna.cz

exkurze
Po - Pá 08:00–13:00
nutno objednat týden předem

Hanácká kyselka 2

Společnost Hanácká kyselka a.s. patří mezi nejvýznamnější výrobce minerálních vod v České republice. Ke stáčení minerální vody se využívá nejmodernější špičková technologie, která zaručuje vysokou kvalitu produktů při maximální kontrole hygienické čistoty. Stáčení probíhá ve společnosti Hanácká kyselka a.s. v Horní Moštěnici.

Horní Moštěnice 547
Tel.: +420 581 275 211

info@hanacka.cz
www.hanackakyselka.cz

3 Ondrášovka

Při vší úctě k pivu, jako českému národnímu nápoji, žízeň dokáže pořádně zahnat pouze voda. Ideálně tedy středně mineralizovaná, jako je právě Ondrášovka. Z malé obce Ondrášov, v podhůří Nízkého Jeseníku, se tato oblíbená kyselka každý den dostává nepřetržitě na stoly zákazníků. Již v 18. století byly zřízeny mezisklady v Olomouci, Brně, Praze i Vídni.

Ondrášov 36
Moravský Beroun

Tel.: +420 554 789 111
Email: info@ondrasovka.cz
www.ondrasovka.cz

Báťkovy sirupy 4

V rodinné sirupárně přímo v centru Olomouce vyrábí denně čerstvé čerstvé bylinkové sirupy. Zakládají si na nejvyšší kvalitě vstupních surovin a vyvážené bylinkové chuti a vůni. Bylinky v BIO kvalitě zpracovávají zvláště šetrným způsobem tak, aby v nich zůstaly zachovány léčivé látky a vonné silice, proto sirupy nejen dobře chutnají, ale také mají blahodárný vliv na náš organismus. Navíc jsou bez umělých aromat, barviv, umělých sladidel či zahušťovadel. Mezi nejoblíbenější patří například sirup zázvorový, heřmánkový, jitrocelový, sirup z květů bezu, z meduňky či šalvěje.

Blažejské náměstí 115/4
Olomouc
Tel.: +420 724 710 060
Tel.: +420 724 710 776
info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz

5 Mošty z Ovocnářství Mezice

Ovocnářství zahrnuje ovocnou školku, sady a moštárnu. Firma hospodaří na polích a v sadech nedaleko Olomouce uprostřed rovinaté Hané již přes dvacet let. Přírodní ovocné mošty z moštárny Mezice získaly ocenění „Regionální produkt Haná“. Jablečnou šťávu při výrobě neředí, nefiltrují, nepřislazují ani nepřibarvují. Možná i proto jablečný mošt získal ocenění Výrobek Olomouckého kraje.

Mezice 9
Tel.: +420 774 854 611
info@ovocnarstvimezice.cz

Otevírací doba:
Po a St 16:00–18:00
http://ovocnarstvimezice.cz

PRAVIDELNÉ GASTROAKCE STŘEDNÍ MORAVY

únor

Uzená Olomouc
Festival na oslavu uzeného masa a domácích zabíjačkových specialit, ochutnávají se domácí koláče, farmářské sýry, škvarkové 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

Přerovské 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

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

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 litovelského piva a hanácké pochoutky.
www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak

září

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

Dožínky Olomouckého kraje
Hospodářská výstava, řemeslný jarmark, myslivost, prezentace odborných škol regionu a ochutnávky regionálních potravin.
www.dozinkyolomouc.cz

Chmelovy dožinke
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 dobrým 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

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/olima-2017

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

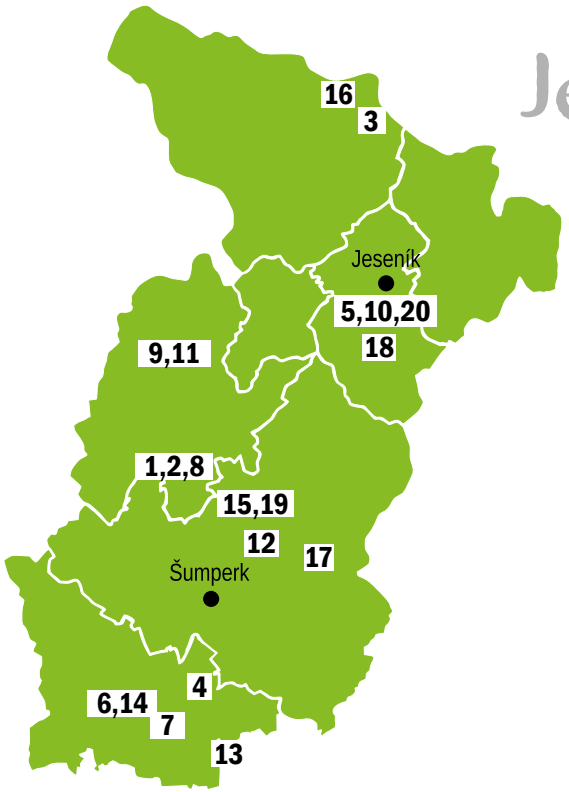
pravidelně

Hanácký farmářský trh (2x až 3x do měsíce)
Sezónní ovoce a zeleninu, mléčné výrobky z kozího, 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

Ochutnejte Jeseníky

Barvité a silné chutě, variace jídel a nápojů, poctivá kuchyně, křišťálově čistá voda, horské vůně prováté syrovým vichrem a oheň, který je základem teplého pokrmu na talíři. To je jídlo a pití Jeseníků. Cílem projektu Ochutnejte Jeseníky je seznámit obyvatele a návštěvníky jesenických hor se zdejšími prodejnami biopotravin, produktů a surovin (farmářská zelenina a ovoce, masné produkty, mléčné výrobky, med...). Zároveň upozornit na významné chovatele, pěstitele, výrobce a producenty, kteří působí v jesenických horách.
Dnes se stále víc vrací k původní typické gastronomii, která staví na tradici a historii nejvyšších moravských hor. Kdo jednou přijde, zamiluje si Jeseníky navždy. I s dobrým a poctivým jídlem. Tak ochutnejte Jeseníky!



Obsah

Pivovary a Minipivovary ..... 24 - 25
1 Pivovar Holba
2 Muzeum pivovarnictví Holba Minipivovary

Tradiční sýry ..... 26 - 27
3 Kozí farma u Nýdrlů
4 Hrdličkovi – Farma Brníčko
5 Zemědělské družstvo Jeseník – mléčné výrobky

(Ne)Tradiční masné výrobky ..... 28 - 29
6 Poctivé paštiky Via Delicia
7 Tradiční uzené maso Leština
8 Hovězí a skopové maso z Farmy Marwin

Pekařské a cukrářské pochoutky ..... 30 - 31
9 Kremo – Staroměstská máslová trubička
10 Křehké koláče z ENNEA CAFFÉ & SHOP
11 Pekařské speciality z PRO-BIO Staré Město
12 Velkolosinské slané lázeňské oplatky

Levandulové dobroty 32
13 Levandulový statek
14 Levandulová kavárna

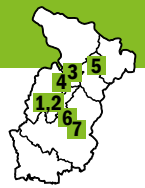
Čokoládové mlsání 33
15 Velkolosinské pralinky

Bylinky 34
16 VS Rychleby – bylinné čaje a sirupy

Ryby 35
17 Rybářská bašta Rudoltice

Nápoje z přírody ..... 36 - 37
18 Bairnsfather Family Distillery
19 Jesenická likérka a destilerie Ullersdorf
20 Šípkové víno Jeseník

Pravidelné Gastro akce ..... 38 - 39



PIVA Z JESENÍKŮ

Láska k pivu, vysoké nasazení. Vhodné prostory, příroda a turisté. To a spousta dalších faktorů dalo v minulosti podnět k vaření piva a nyní i ke vzniku minipivovarů v oblasti Jeseníků. Stejně jako jinde, i tady v rekreačních zařízeních se minipivovary stávají velmi vyhledávanými místy k příjemnému posezení a ochutnání zlatavého moku.

1 Pivovar Holba

Vyrábí tradiční české pivo podle původních receptur od roku 1874. Pivo Holba je charakteristické svou jedinečnou chutí, typickým aroma a výborným řízem. Osobitý charakter mu přináší kvalita surovin spolu s klasickou technologií výroby. Exkurze pro skupiny lze dohodnout od pondělí do soboty v době od 9 do 16 hodin. Jednotlivci se mohou připojit ke skupinám. Návštěvníci se mohou přesvědčit, jakým způsobem se v pivovaru připravuje pivo a hned vyzkoušet jeho kvalitu.

Pivovarská 261
Hanušovice

Tel.: +420 583 300 814
e-mail: obchodni@holba.cz
www.holba.cz

Muzeum pivovarnictví Holba 2

Po stopách ryzího piva z hor se mohou návštěvníci vydat při návštěvě Pivovarského muzea a pivovaru Holba. Umožní jim to poznat výrobu piva v dobách dávno minulých i tradiční výrobu dnes. Budova muzea nabízí nejen expozice, ale také posezení ve stylové pivovarské hospůdce u čerstvě načepované Holby včetně přenocování v komfortních apartmá v podkroví muzea.

Pivovarské muzeum
Pivovar Holba, a.s.
Pivovarská 261
Hanušovice

Tel.: +420 724 776 384
www.pivovarskemuzeum.cz

Minipivovary Jeseníků

Ještě před pár lety připomínalo Šumpersko a Jesenicko pivní poušť, dnes zde příznivci tohoto nápoje prožívají zlaté časy. Jako houby po dešti rostou v regionu nové 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

TRADIČNÍ SÝRY

Chov ovcí, koz a skotu v Jeseníkách dal možnost rozmachu farem zaměřujících se na zpracování mléka. A zdejší lidé to umí přímo skvěle! Stačí jednou ochutnat...

1 Kozí farma u Nýdrlů

Nýdrlovi na svém statku chovají kozy a z kozího mléka vyrábí sýry, tvaroh, jogurty a další mléčné výrobky. Jako doplněk k sýrům pak začali vyrábět vlastní marmelády, povidla, sirupy a paštiky. Za kozí sýr Chèvre Rouge získali Nýdrlovi ocenění v národní soutěži malých výrobců sýrů. Jde o zrající sýr s bílou plísní na povrchu z nepasterovaného mléka. Sýr zraje 2 až 4 týdny, přičemž mění strukturu z měkké, tvarohové až do polotvrdé. S dobou zrání získává výraznější kozí aroma a je skvělým doplňkem k dobrému bílému vínu nebo do listových salátů.

Stará Červená Voda 23
Tel.: +420 602 193 830
nydrlovi@email.cz
www.kozifarmaunydrlu.cz

Hrdličkovi – Farma Brníčko 2

Hrdličkovi říkají své farmě raději statek a sobě hospodáři, protože mají rádi češtinu. Největší radost mají z toho, když lidem jejich sýry chutnají. Z vlastního mléka vyrábějí sýry Riccotu, zrající sýr, oštěpek, čerstvý sýr s olivami nebo vlašskými ořechy, bryndzu a ovčí uzený sýr.

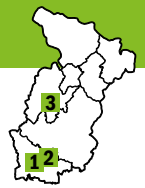
Michal Hrdlička
Na Statko 32
Brníčko u Zábřeha
Tel.: +420 777 577 077
+420 777 244 156
e-mail: sonichrdlicka@seznam.cz
www.ovcistatek.webnode.cz/produkty/

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 dojnic, které se od května do října pasou na okolních pastvinách. Vyrábí se např. jogurt Běláček nebo oblíbený sýr Běla prohřívaný vhodný ke grilování. V období dojení ovcí a koz tu vyrábí i tradiční sýr Běla z kozího nebo ovčího mléka.

Šumperská 118
Jeseník
Tel.: +420 584 402 210
e-mail: info@zdjesenik.cz
www.zdjesenik.cz
Otevírací doba:
září-červen
Po - Pá 07:00–15:00
červenec-srpen
Po - Pá 07:00–17:00

(NE)TRADIČNÍ MASNÉ VÝROBKY



Na loukách a pastvinách v podhůří Jeseníků se pasou stáda skotu. Tento způsob chovu zajistí kvalitní maso, z něhož regionální výrobci dovedou s pomocí dalších kvalitních surovin doslova vykouzlit výrobky lahodné chuti. Tak tedy - ochutnejte.

1 Poctivé paštiky Via Delicia

Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia nabízí domácí konzervy - játrovou, jelení, srnčí a králičí paštiku. Paštiky se zde vyrábí řemeslným způsobem, z kvalitních českých surovin, zejména pak surovin z okolí. Neobsahují žádné konzervanty ani barviva, ale naopak vysoký podíl ruční práce. Na výběr jsou jemné, ale i chuťově výraznější paštiky, např. játrová paštika s restovanou cibulkou, jelení paštika s brusinkami či srnčí paštika s portským vínem. Po domluvě lze zorganizovat pro skupinky zájemců řízené degustace výrobků, a to i mimo obvyklou otevírací dobu.

Na Farském 1
Zábřeh

Tel.: +420 583 455 081
www.viadelicia.cz
www.konzervovani.cz

Otevírací doba:
Po - Pá 08:00–14:00

Tradiční uzené maso Leština 2

V malém rodinném uzenářství v Leštině u Zábřeha na Moravě zde vyrábí uzené maso bez rychlosoli, 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

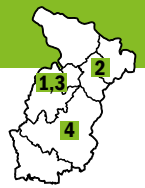
Tel.: +420 606 210 642
krusovi@seznam.cz

3 Hovězí a skopové maso z Farmy 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.

Hynčice nad Moravou 49
Hanušovice

Tel.: +420 583 283 215, +420 723 252 177
e-mail:jatka.marwin@email.cz
www.jatka-marwin.cz



PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ POCHOUTKY

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

1 Kremo – Staroměstská máslová trubička

Listové trubičky se od ostatních liší tím, že zůstávají při dobrém uskladnění v chladu jako čerstvé i po dobu jednoho měsíce. Ponechávají si křehkost, jemnost a nezměněnou chuť. K výrobě se používá čerstvé máslo z Litovle, vejce z Bernartic. Důležitou surovinou je mouka, která musí obsahovat dostatek lepku. Firma Kremo má provozovny v Branné a Starém Městě, kde si jejich výrobky můžete koupit.

Květná 287
Staré Město pod Sněžníkem

Tel.: +420 604 235 043
e-mail: grundelovaolga@seznam.cz
www.trubicka.cz

Otevírací doba:
Branná
Po - Pá 06:00–15:00
So - Ne 08:00–15:00

Staré Město:
Po - Pá 06:00–16:00

Křehké koláče z ENNEA CAFFÉ & SHOP 2

Starý dům na nám. Svobody v Jeseníku ukrývá malou útulnou kavárnu se zajímavým interiérem, který využívá původních prvků. K poctivé kávě z malé české pražírny zde nabízí široký výběr vlastních dezertů. Dobroty z Ennea caffé se staly držitelem certifikátu Jeseníky – originální produkt a křehký koláč s karamelem, vlašskými ořechy a špaldovými pukanci je Výrobkem Olomouckého kraje 2017.

nám. Svobody 832/25
Jeseník
Tel.: +420 774 572 110
www.facebook.com/enneaa

Otevírací doba:
Po - Pá 08:00–19:00
So 09:00–18:00
Ne 13:00–18:00

3 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
www.probio.cz

Prodejna
Tel.: +420 733 538 406
e-mail: novotna@probio.cz

Otevírací doba:
Po - Pá 08:00–15:30

Velkolosinské slané lázeňské oplatky 4

Unikátní, netradiční a výtečné slané lázeňské oplatky s několika přísadami dodávají na trh Romana a Miroslav Všetýčkovi z Petrova nad Desnou. Slané lázeňské oplatky se vyrábí v několika příchutích – s česnekem, cibulí, horskou solí a kmínem.

Petrov nad Desnou 368
Tel.: +420 720 261 882
e-mail: slanelazenskeoplatky@v-a-v.cz

LEVANDULOVÉ DOBROTY

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 oblíbena už v dobách dávno minulých, její sušené květy se sypaly po domě pro osvěžení vzduchu i jako ochrana před hmyzem. Levandulové svazečky se dávaly do prádelníků jako ochrana proti molům a pro provonění prádla. Levandule je také vynikající koření a její kvítky odzdobí leckteré jídlo. Květy i mladé listy mají skvělou kořeněnou chuť.

1 Levandulový statek

Bezděkov u Úsova 6
Tel.: +420 608 547 356
www.levandulovystatek.cz

Otevírací doba:
Po - Pá 10:00–19:00
So - Ne 13:00–19:00

Na polích kolem Bezděkova roste voňavá levandule. Pro návštěvníky je zde připravená Levandulová galerie s expozicí o této bylině. V hlavní sezoně navíc mohou návštěvníci absolvovat komentovanou prohlídku včetně nastříhání vlastní kytičky, ochutnávky levandulových specialit nebo navštívit jedinečný Levandulový festival. Lukáš Drlík a Veronika Pejšová na statku pořádají mimo jiné lekce jógy přímo v levanduli nebo svatební obřady a firemní semináře. O krásu a vůni, která je obklopuje, se díky agroturistice dělí v Bezděkově se stovkami návštěvníků. Různé levandulové produkty si návštěvníci mohou koupit v levandulí vonícím krámku přímo na statku. V letních měsících se na statku můžete osvěžit levandulovou limonádou nebo si pochutnat na levandulovém moučníku.

Levandulová kavárna 2

Obliba levandulových produktů a touha stále zkoušet něco nového přivedly Lukáše a Veroniku k otevření originální Levandulové kavárny v centru města Zábřeha. Zákazníci zde mohou ochutnat zajímavé levandulové kombinace v dezertech i nápojích, např. levandulové espresso či cappuccino, zalévanou kávu s levandulí či nezapomenutelnou vídeňskou kávu s levandulí a domácí šlehačkou.

Masarykovo náměstí 12/13
Zábřeh

Tel.: +420 608 547 356
info@levandulovystatek.cz

Otevírací doba:
Po - Pá 10:00–19:00
So - Ne 13:00–19:00

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 troufnou přidat originální, třeba makovo-rumovou příchuť. A je tu něco nevídaného, stačí ochutnat...

Velkolosinské pralinky 1

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. Její s láskou připravované čokoládové pralinky jsou plněné jak tradičními náplněmi, jako je nugát, tak i netradičními - například maková pralinka s rumem. Originálním dárkem pak mohou být pralinky zabalené do krabičky z ručního papíru místní papírny.

Jana Kašparová
Lázeňská 238
Velké Losiny
e-mail: kasparova.ja@centrum.cz
www.velkolosinskepralinky.cz

Otevírací doba:
Po - So 09:00–17:00
Ne 10:00–17:00

BYLINKY

Sběr bylin a jejich zpracování bylo od pradávna zdrojem obživy původního obyvatelstva Jesenicka. Již naše babičky a prababičky sbíraly a zpracovávaly byliny, připravovaly bylinné čaje, sirupy a vytvářely recepty, které se po generace předávaly.

1 VS Rychleby – bylinné čaje a sirupy

Výrobky společnosti vychází z dlouholeté tradice zpracování bylin v regionu. Základní ingredience - byliny, pocházejí z Rychlebských hor, tedy z místních zdrojů. Během léta se suší v sušárně s řízenou ventilací vzduchu. Zásadně zde nepoužívají umělá barviva ani chemické konzervanty. Každý výrobek v řadě tak má jedinečnou chuť, vůni i barvu. Typickým výrobkem pro region lze označit například jeřabinový sirup, který je vyráběn z odrůdy, jež pochází z Ostružné, kde byla vyšlechtěna a je pro kraj Rychlebských hor naprosto specifická.

Miroslav Přibyl
Velká Kraš 164

Tel.: +420 720 317 704
e-mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
www.vsrychleby.cz

Otevírací doba:
Po - Pá 07:00–15:00

RYBY Z JESENÍKŮ

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. Čeká na vás i v Jeseníkách.

Rybářská bašta Rudoltice 1

Zabývají se zde chovem a prodejem pstruhů. Pstruhy, které vychovají, prodávají v maloprodeji nebo je používají jako obsádku rybníka ke sportovnímu rybolovu. Mimo jiné je také servírují ve vlastní rybářské restauraci. V areálu si rybolov můžete také vlastnoručně vyzkoušet s vlastními či vypůjčenými udicemi.

Dušan Juřík
Rudoltice 137
Sobotín

www.kam.jurikovavgmail.com
www.sportrybolov.cz
Areál je sezonní

NÁPOJE Z PŘÍRODY

Díky příznivému klimatu a dobré půdě pro pěstování ovoce se jesenické oblasti Podesní přezdívalo „ovocná komora“. Již v dávno v minulosti zde zpracovávali drobné ovoce. Tradičním způsobem zpracování byla i výroba pálenky, hlavně švestkového a jablečného destilátu. Ochutnejte…

1 Bairnsfather Family Distillery

Zdrojem pro výrobky rodinné likérky jsou recepty z doby, kdy neexistovaly pilulky a prášky. Lidé se léčili pomocí přírodních zdrojů - bylinkových macerátů a tinktur. Ty jsou dnes základem zdejších likérů. Firma se specializuje na ruční výrobu nejkvalitnějších likérů ze 100 % přírodních surovin. Například pro výrobu absinthu používá pouze byliny, kvalitní líh, cukr a neupravenou vodu z podzemního pramene. Své příznivce našla i Jesenická Bylinná – jde o klasický horský likér s nízkým obsahem cukru. Při výrobě se užívají klasické léčivé horské a alpinské byliny jako žlutý hořec, andělika lékařska, pelyněk pravý, nebo puškvorec.

Domašov 490
Bělá pod Pradědem

Tel.: +420 777 327 468
www.facebook.com/bairnsfather.distillery/
www.bairnsfather.net

Otevírací doba:
Po - Pá 08:00–16:00

Jesenická likérka a destilerie Ullersdorf 2

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. Osobité produkty s nezaměnitelným aromatem 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

Šípkové víno vzniká vykvašením sušených šípků společně s přidaným cukrem a speciálním kmenem hlubokoprokvášejících 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.

Šárka Vybíralová
Priessnitzova 1034/7
Jeseník

Tel.: +420 721 730 829
e-mail: sipkovevino@seznam.cz
www.sipkovevino.cz

PRAVIDELNÉ GASTROAKCE JESENÍKŮ

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 kozí a ovčí sýry, biopečivo, čaje a obilné nápoje, ale třeba i klobásky, biovína nebo přírodní kosmetiku. A jako další lákadlo je připravena kuchařská show.

Guláš fest
Soutěž týmů i jednotlivců ve vaření guláše spojené s ochutnávkou.
www.zlatehory.cz

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

září - 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

pravidelně

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.farmarsketrhysumperk.cz

Recepty Jeseníků

Krémová polévka z medvědího česneku

Potřebujeme:
300 g listů medvědího česneku, litr hovězího vývaru, 150 g másla, 150 g hladké mouky, půl litru sladké smetany na šlehání, pepř, sůl

Postup:
Čerstvě natrhané listy medvědího česneku rozmixujeme v mixéru, dáme do hrnce, zalijeme silným hovězím vývarem a přidáme smetanu. Vzniklou směs zahustíme máslovou jíškou, dochutíme pepřem a solí a řádně provaříme.

Lipovský bylinkový pstruh

Potřebujeme:
1 celého pstruha, 50 g másla, bílá sezamová semínka, sůl, mletý pepř, citrónovou šťávu, nať libečku, lístky petržele

Postup:
Vykuchaného, očištěného a omytého pstruha jemně osolíme, opepříme a posypeme bílým sezamovým semínkem. Dovnitř vložíme list libečku i s natí, zakapeme citrónovou šťávou, vložíme na máslem vymazaný plech a pečeme v troubě při teplotě 190 °C asi 10 minut (podle velikosti ryby). Před podáváním pstruha hojně posypeme mladou petrželovou natí. Podáváme s pečivem nebo vařenými brambory.

Turistická karta vstupy zdarma

Olomouc • Střední Morava • Jeseníky

OLOMOUC region CARD

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 minimálně 88 míst

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

Zlatorudné mlýny, Zlaté Hory

Zoo Olomouc

SLEVY minimálně 101 míst

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

Bobovka KASTE, Petříkov

Zámek Čechy pod Kosířem

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

www.olomoucregioncard.cz