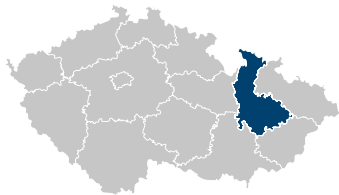


# Gastronomia

w Kraju **Ołomunieckim**



[www.ok-tourism.cz](http://www.ok-tourism.cz)



### Przyjacielu dobrego jedzenia,

ludzie podróżują po całym świecie, aby skosztować czegoś, czego jeszcze nie jedli. Chcą poznać inne kuchnie sądząc, że tą swoją już doskonale znają. Jeżeli i Ty do nich należysz, to myślę że ten przewodnik wyprowadzi Ciebie z błędu. Urok gastronomii w regionie ołomunieckim polega na tym, że jedzenie jakie produkują nasi producenci jest tak samo różnorodne jak nasz region. Niezależnie od tego, czy jesteś zwykłym konsumentem, czy kucharzem, którego bawi gotowanie, znajdziesz tu nie tylko pyszne gotowe dania, lecz również wysokiej jakości surowce, które z pewnością przydadzą oryginalności Twoim przepisom. Mówi się, że miłość przechodzi przez żołądek do serca. Mam nadzieję, że po przeczytaniu tego przewodnika i spróbowaniu przynajmniej niektórych z polecanych produktów, zakochasz się w naszym regionie, tak samo jak ja. Smacznego!

### Ladislav Okleštěk

Hetman (Marszałek) Regionu Ołomunieckiego



**Wydal:** Olomoucký kraj ©, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc  
e-mail: [tourism@kr-olomoucky.cz](mailto:tourism@kr-olomoucky.cz), [www.kr-olomoucky.cz](http://www.kr-olomoucky.cz), tel.: +420 585 508 111  
1 wydanie 2017 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, 79201 Bruntál

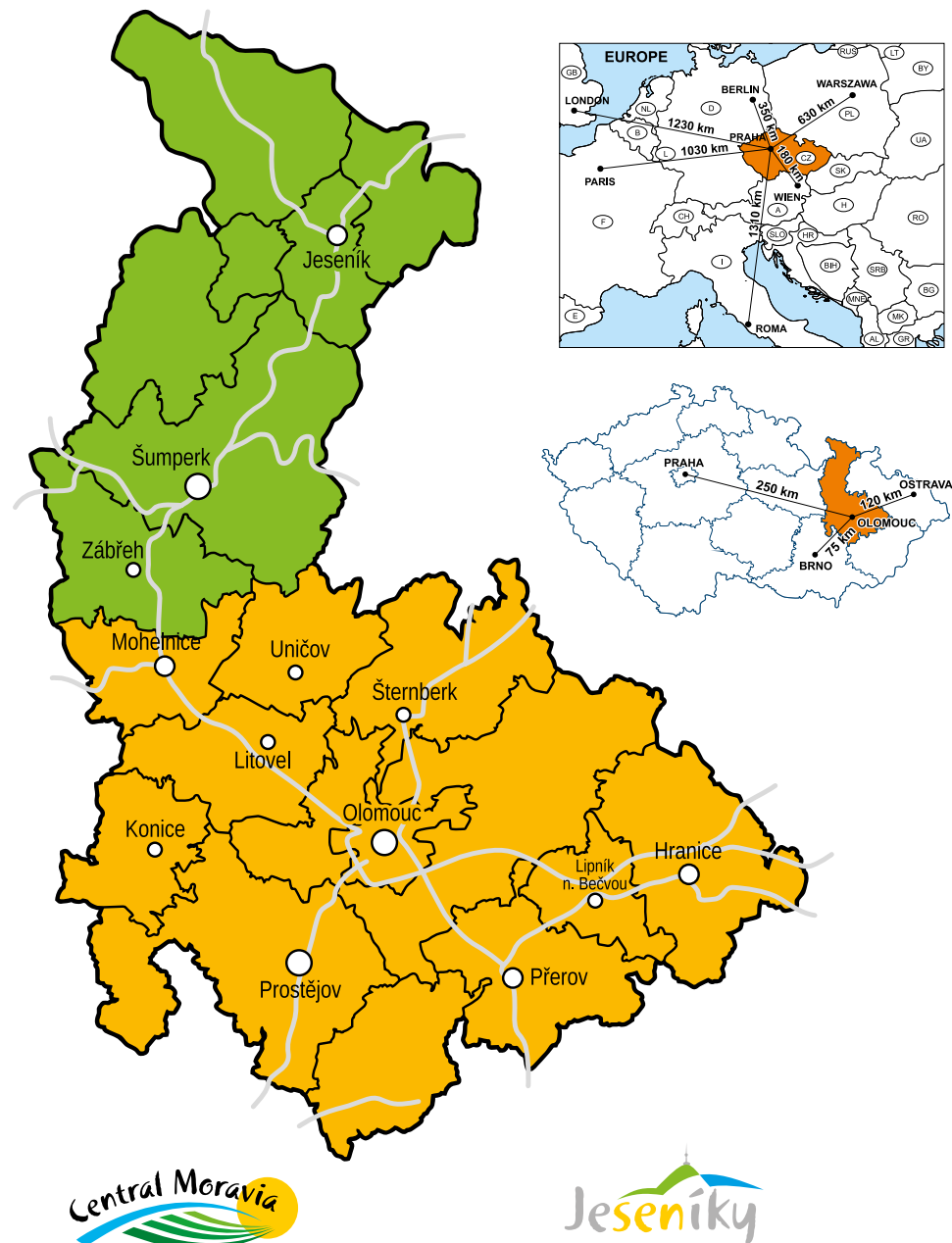
**Zdjęcia:** Archiwa opisanych turystycznych podmiotów

**ISBN 978-80-87982-81-5**

ISBN 978-80-87982-78-5 (cz. wyd.)

ISBN 978-80-87982-77-8 (ang. wyd.)

ISBN 978-80-87982-80-8 (niem. wyd.)



### Střední Morava – Sdružení cestovního ruchu

Profesionalna organizacija ruchu turystycznego

Horní náměstí 5, 772 00 Olomouc

Tel.: +420 585 204 627–629

E-mail: [info@central-moravia.cz](mailto:info@central-moravia.cz)

[www.strednimorava-tourism.cz](http://www.strednimorava-tourism.cz)

Czynne: poniedziałek – piątek



### Jeseníky – Sdružení cestovního ruchu

Profesionalna organizacija ruchu turystycznego

Kladská 233/1, 787 01 Šumperk

Tel.: +420 583 283 117

E-mail: [sekretariat@jesenikytourism.cz](mailto:sekretariat@jesenikytourism.cz)

[www.jesenikytourism.cz](http://www.jesenikytourism.cz)

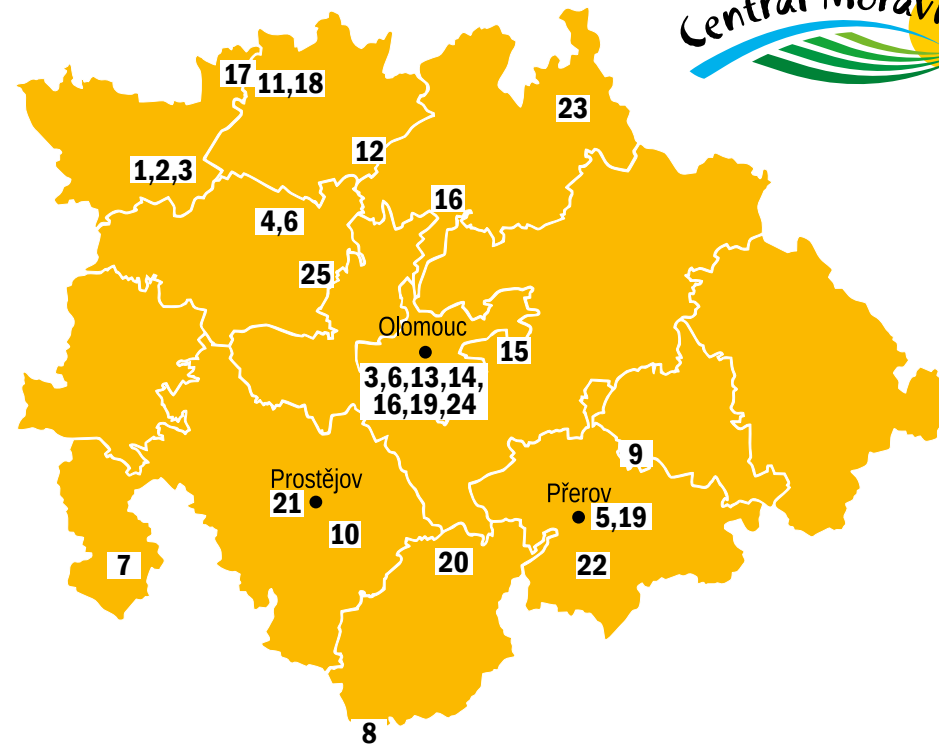
[www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz](http://www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz)

Czynne: poniedziałek – piątek



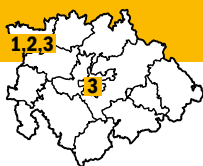
## Rozsmakuj się w Hanie

Tradycja i prawdziwa domowa kuchnia, to potrawy i napoje regionu Haná. Morawy Środkowe powracają do pierwotnej, typowej kuchni, która opiera się na tradycji i historii regionu hanackiego. To gwarancja korzystania z lokalnych surowców i tradycyjnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. I coś ekstra – od pyszności z serków ołomunieckich aż po specjały ze świniobicia. Zasmakuj w kuchni Haná latem i zimą ciesząc się wyjątkowymi kulinarnymi przysmakami, które spowodują, że z przyjemnością powrócisz na Morawy Środkowe! Do projektu o nazwie „Ochutnejte Hanou” (Posmakuj Regionu Haná) może dołączyć każda restauracja lub placówka gastronomiczna, która chce gotować według tradycyjnych receptur lub z lokalnych surowców. A więc - rozsmakuj się w kuchni Regionu Haná!



## Spis treści

<b>Serki ołomunieckie</b> ..... 6 - 7	<b>Piekarskie i cukiernicze pyszności</b> ..... 14 - 15
1 Muzeum Serków Ołomunieckich	14 Świąteczne ciasta Marie Fojtkové
2 Lody serkowe (Tvarůžková zmrzlina)	15 Petr Souček – Dráslavy hubance
3 Cukiernia serkowa (Tvarůžková cukrárna)	16 Luděk Bečica - pieczywo pełnoziarniste na zakwasie
<b>Browary i minibrowary</b> ..... 8 - 9	17 Úsovsko Food - Fit müsli
4 Browar Litovel	<b>Czekoladowe łakocie</b> ..... 16
5 Browar Zubr	18 Manufaktura czekolady Troubelice
Minibrowary	19 Manufaktura czekolady Přerov
<b>Tradycyjne sery</b> ..... 10 - 11	<b>Ryby</b> ..... 17
6 Fabryka Serów Brazzale Moravia	20 Hodowla ryb Tovačov
7 Mleczarnia Otínoves	<b>Naturalne napoje</b> ..... 18 - 19
8 Kozia farma NIKÁDA	21 Prostějovská Starorežná z Destylarni U Zeleného stromu
9 SYRMEX	22 Woda mineralna Hanácká kyselka
<b>(Nie) Tradycyjne mięsne wyroby</b> ..... 12 - 13	23 Woda mineralna Ondrášovka
10 Specjały mięsne z miejscowości Bedihošť	24 Bátkovy syropy
11 Troubelice - mięso z własnego chowu	25 Moszt z Gospodarstwa Owocowego Mezice
12 Tradycyjne mięsne wyroby z miejscowości Újezd	<b>Cykliczne imprezy gastronomiczne</b> ..... 20 - 21
13 Šlimacze przysmaki od BARKONA SNAILS	



# SERKI OĽOMUNIECKIE

Ser z OĽomuřa to jedyny tradycyjny czeski ser wytwarzany z odtłuszczonego mleka o bardzo intensywnym aromacie. Jego produkcja opiera się na tradycyjnej recepturze regionu Haná z XV w. Obecnie z produkcją serków oĽomunieckich związane jest miasto Lořtice, gdzie firma A. W. jest ich producentem juŹ od 1876 roku.



Pierwsza pisemna wzmianka pochodzi z XV wieku, kiedy to ser często gořcił na wiejskich stołach. Nazwa serki oĽomunieckie powstała dzięki odbywającym się w OĽomuřu targom, na których je sprzedawano. Jednak większość serków produkowano w okolicznych wioskach pod nazwą „wiejskie twaroŹki”. Słowo twaroŹek wywodzi się z twarogu, który jest pořrednią formą produkcji sera.

Dzisiejszą produkcję w Lořticach rozpoczął Josef Wessels i jego syn Alois w 1876 roku. Produkcja rozwijała się do czasu pierwszej wojny řwiatowej, kiedy to firma zatrudniała 36 osób stając się największym producentem sera. W 1991 roku firma w ramach restytucji została zwrócona potomkom pierwotnych właścicieli, którzy natychmiast rozpoczęli produkcję. W 2010 roku serki w ramach Unii Europejskiej były chronione oznaczeniem „pochodzenia geograficznego” produktów rolnych. Obecnie firma w Lořticach ma ponad 130 pracowników i rocznie produkuje ponad dwa tysiące ton sera. Serek oĽomuniecki to dojrzewający ser z odtłuszczonego mleka charakteryzujący się niską zawartością tłuszczu. Jak twierdzi sam producent: „Serki odznaczają się wyjątkowym, pikantnym smakiem i charakterystycznym zapachem, Źółto-Źółtym kolorem, pómiekką lub miękką konsystencją z jařniejszym 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 droŹdŹy, aby mogły je zastąpić rozwijające się kultury bakterii. Na kratkach 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 są dostępne nigdzie indziej.

**A. W. spol. s r. o., Palackého 4, Lořtice**

Sklep firmowy Lořtice náměstí Míru 11 Lořtice Tel.: +420 583 401 220	Godziny otwarcia pon.-pt. 07:00–18:00 sob. 08:00–18:00 niedz. 10:00–18:00
---	--

Sklep firmowy Olomouc Horní nám. 365/7 Olomouc Tel.: +420 585 202 551	Godziny otwarcia: pon.-pt. 08:30–18:00 sob. 08:30–12:30
--	---

## Muzeum Serków OĽomunieckich

1



Muzeum Olomouckých tvarůŹků  
Palackého 2  
Lořtice  
Tel.: +420 583 401 217

Godziny otwarcia:  
codziennie  
09:00–17:30  
www.tvaruzky.cz

Od roku 1994 roku jest otwarty w miejscu pierwszej produkcji serków Muzeum Serków OĽomunieckich A.W. W piwnicy, gdzie rozpoczyna się ekspozycja muzealna ukazany jest sposób mielenia i prasowania twarogu. Na dalszych piętach można zobaczyć produkcję serków, poznając przy tym Źycie byłych właścicieli, które było tak mocno wplecione w powstanie i rozwój oĽomunieckiego sera. Wyeksponowane są unikalne, oryginalne dokumenty dotyczące produkcji a dla zwiedzających przygotowany jest film pt. „Historia niezwykłego zapachu z opowieści wujka Křópala” przedstawiający historię i produkcję serków w A.W. Muzeum jest bezbarierowe a zwiedzanie zajmuje ok. 1 godz. w zależności od zainteresowania odwiedzających. Zwiedzanie jest indywidualne lub z przewodnikiem.

2

## Lody serkowe

Czy wierzysz, Źe lody mogą być wytwarzane z takiego produktu jak serek oĽomuniecki? A jednak tak jest! Niezwykłe lody z serków z OĽomuřa można spróbować w miejscowości Lořtice w kawiarni „U liřky Bystrouřky”. Autorem pierwszego na řwiecie opatentowanego przepisu lodów serkowych jest właściciel kawiarni. Niezwykłe lody cieszą się

Kavárna Galerie U liřky Bystrouřky  
Nám. Míru 54  
Lořtice  
www.kavarna-lostice.cz

Godziny otwarcia:  
pon. 14:00–22:00  
wt.-czw. 10:00–22:00  
pt.-sob. 10:00–23:00  
niedz. 10:00–21:00

ogromnym zainteresowaniem, a ich sprzedaŹ stale rořnie. Na pierwszy rzut oka słodkie lody serowe nie różnią się od innych. Fakt, Źe masa lodowa w jednej trzeciej wyprodukowana jest z oĽomunieckich serków, ujawnia typowy dla nich smak i zapach.



## Cukiernia serkowa

3

Rodzinną cukiernię, Źwiązaną z tradycyjną produkcją serków oĽomunieckich w regionie Haná. Według własnych przepisów pieką słone serowe ciasta i ciasteczka. Do popularnych ciastek naleŹą rurki z kremem, ptysie i strudle. W cukierni można również znaleźć placki ziemniaczane lub tatar z oĽomunieckich serków. Wyroby cukiernicze posiadają certyfikat regionalnego produktu Haná i zostały uznane regionalnym produktem regionu oĽomunieckiego. TwaroŹkowe przysmaki są idealnym dodatkiem do piwa i wina. Cukiernia oferuje dodatkowo swoim gościom szeroki wybór produktów w caĽym regionie.



TvarůŹková cukrárna  
Komenského 325  
Lořtice  
www.tvaruzkovacukrarna.cz

Godziny otwarcia:  
pon.-sob. 09:30–17:00  
niedz. 13:00–17:00

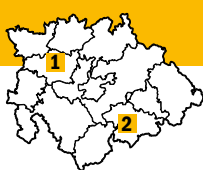
styczeń i luty - weekendy zamknięte

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

Godziny otwarcia:  
pon.-sob. 09:30–18:00  
niedz. 11:00–18:00

styczeń i luty - weekendy zamknięte





Piwo z Moraw Środkowych jest wysoko cenionym trunkiem przez ekspertów i miłośników piwa. W konkursie „PIVEX 2017” piwo zdobyło wiele nagród. Najważniejszymi przedstawicielami browarów Moraw Środkowych są browary Litovel i Zubr Přerov.



## 1 Browar Litovel



Tradycja piwa w miejscowości Litovel ma swój początek od 1291 roku, kiedy król Wacław II nadał miastu prawo do warzenia piwa, tzw. „prawo milowe”. Był to przywilej nadający mieszkańcom miasta prawo wyłączności na produkcję i sprzedaż piwa w obrębie 1 mili. Piwo warzono w 57 ówczesnych browarach. Dnia 12 listopada 1893 r. w miejscowości Litovel został uroczystie poświęcony i otwarty Rolniczy Browar Akcyjny ze słodownią, którego właścicielami byli wyłącznie czescy akcjonariusze. Browar Litovel jest obecnie żywą historią przemysłu browarniczego. Pomimo przeprowadzonych modernizacji dwustu pracowników browaru kontynuuje produkcję klasycznego czeskiego piwa, tak samo jak czescy patrioci, którzy założyli browar ponad sto dwadzieścia pięć lat temu. Browar Litovel jest częścią browaru PMS wraz z browarem Zubr Přerov i Holba Hanušovice. Proces warzenia piwa w browarze Litovel jest niezmienny od samego początku. Wynikiem wielu starań otrzymano pyszne, łagodne piwo o zrównoważonym posmaku goryczki, złotym kolorze i właściwym naturalnym smaku. W produkcji piwa używany jest jedynie najlepszy chmiel i woda źródłana. Odwiedzający browar Litovel goście zobaczą tradycyjny sposób produkcji piwa, spróbują różne rodzaje tego złotego trunku i zobaczą wyjątkową ekspozycję z historii browarnictwa. W minibrowarze można zobaczyć wszystkie etapy produkcji piwa od początku do końca. Warzenie piwa odbywa się pod okiem doświadczanego browarniczego a zainteresowani mogą przygotować piwo według własnego lub sprawdzonego przepisu.

Pivovar Litovel a.s.  
Palackého 934  
Litovel

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



## Browar Zubr

2



Morawski browar z głową zubra w znaku produkuje jedno z najbardziej cenionych piw w Czeskiej Republice. W mieście Přerov (Přerov) warzenie piwa ma bogatą tradycję a jego początki sięgają XIII wieku, od momentu przyznania miastu prawa do warzenia piwa. Obecnie browar produkuje około 240 000 hektolitrow piwa rocznie. Najpopularniejsze piwa to Zubr Classic i Zubr Gold. Pożądane są piwa, które Zubr wprowadza na rynek okazjonalnie, cechujące się charakterystycznym wyrazistym posmakiem goryczy i chmielu. Aby zwiedzić browar wskazana jest rezerwacja z tygodniowym wyprzedzeniem.

Pivovar Zubr  
Komenského 35  
Přerov

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

Godziny otwarcia:  
styczeń – grudzień  
pon. – pt. 08:00–14:00  
zwiedzanie bezpłatne

## Minibrowary na Morawach Środkowych

Popularność małych browarów rośnie wraz z rosnącym zainteresowaniem miłośników piwa, poszukujących nowych niekonwencjonalnych smaków, innych od ogólnej znanej linii piw dostępnych na rynku. Czy wiesz, jak się warzy tradycyjne czeskie piwo? Można to sprawdzić korzystając z ciekawej oferty przygotowanej dla turystów przez większe browary lub też podążając szlakiem małych browarów. Wówczas ten złoty trunek będziesz mógł poznać i ocenić pod różnym kątem.

- Minibrowar Košíř
- Restauracja i Minibrowar Riegrovka
- Browar i Restauracja Chomout
- Browar Svatováclavský
- Minibrowar Jižan
- Minibrowar Parník
- Minibrowar U Císařské Cesty
- Browar Novodvorský
- Browar i Restauracja U krále Ječmínka
- Minibrowarek Melichárek
- Browar Jadrníček
- Browar Moritz
- První soukromý pivovar společenský s.r.o.
- Browar Rzemiešnický Husar
- Browar Svatováclavský
- Browar Hanácký, s.r.o.
- Browar Helf
- Browar Mazal
- František Hájek, produkcia piwa Trubadúr
- Koliba i Browar U Tří Králů
- Minibrowar Z-Stage

www.pivovarkosir.cz

www.riegrovka.eu

www.pivochomout.cz

www.svatovaclavsky-pivovar.cz

www.najizni.cz

www.parnikpivovar.cz

www.u-cisarske-cesty.cz

www.pivovarnovedvory.cz

www.ukralejecminka.cz

www.pivovarekmelicharek.cz

www.pivovarjadrnicek.cz

www.hostinec-moritz.cz

www.pivovar-lipnik.cz

www.pivohusar.cz

www.svatovaclavsky-pivovar.cz

www.hanackypivovar.cz

www.pivovarhelf.cz

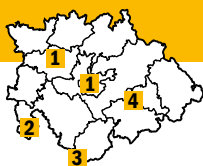
www.pivovarmazal.cz

www.pivo-trubadur.cz

www.kolibautrikralu.cz

www.z-stage.cz





Sery towarzyszą ludzkości już od bardzo dawna. Oprócz tego, że mają urozmaicony smak i ciekawy aromat, to odgrywają też ważną rolę jako produkt bogaty w składniki odżywcze. Przetwarzanie mleka na ser było jednym z podstawowych sposobów konserwacji żywności od ponad 4000 lat temu. Obecnie produkuje się około 3000 rodzajów sera a łączna produkcja na świecie przekracza 20 milionów ton. Na Morawach Środkowych też rozwinęła się produkcja różnych gatunków sera, które dzięki niepowtarzalnemu smakowi i wysokiej jakości zyskały wiele znaczących nagród.



## 1 Fabryka Serów Brazzale Moravia



Brazzale Moravia a. s. ma swoją siedzibę w regionie Haná w miejscowości Litovel, której produkcja oparta jest na najlepszej włoskiej technologii, wysokiej jakości morawskim mleku i ręcznej produkcji serów. Głównym produktem firmy należącej do grupy Brazzale - najstarszego rodzinnego biznesu we włoskim sektorze mleczarskim - jest długodojrzewający twardy ser Gran Moravia z drobnoziarnistą, kruchą strukturą i charakterystycznym aromacie i smaku, który dojrzewa 12 miesięcy lub dłużej. Z wysokiej jakości morawskiego mleka, produkowanych jest zgodnie z tradycyjną włoską recepturą wiele innych serów, takich jak mozzarella, ricotta, giuncata, caciotta i pozostałe sery wytwarzane według własnej receptury - Tre Corti, Furfante i Il Salatò. Wszystkie te produkty wraz ze świeżym masłem Litovel, twarogiem, napojami serwatkowymi, kefirami i jogurtami, tworzą linię produktów o nazwie „Přimo z naší sýrárny”, (Bezpośrednio z naszej wytwórni sera), którą fabryka serów dostarcza do własnej sieci sklepów La Formaggeria Gran Moravia. W sklepach klienci mogą również znaleźć wiele specjałów z Włoch: szeroką gamę włoskich win, krojonych wędlin, makarony i inne tradycyjne włoskie specjały. Jakość wytwarzanych tu produktów potwierdzają przyznane liczne nagrody – „Najlepszy Produkt Mleczny Roku”, „Česká chuťovka” lub znak jakości „KLASA”.



Sklepy 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](http://www.laformaggeria.cz)  
[www.brazzalemoravia.com](http://www.brazzalemoravia.com)

## Mleczarnia Otinoves

2



Mleczarnia Otinoves jest kontynuatorem osiemdziesięcioletniej tradycji przemysłu mlecznego na Wyżynie Drahańskiej (Drahanské vrchovíně). Głównym produktem Mleczarni Otinoves jest naturalny ser pleśniowy NIVA. Mleczarnia przetwarza rocznie 10 milionów litrów mleka i produkuje 1200 ton sera pleśniowego. Budynek mleczarski przeszedł gruntowną przebudowę w wyniku czego na parterze został wybudowany nowoczesny sklep firmowy a w piwnicy nowoczesna dojrzewalnia, zapewniająca idealne warunki dojrzewania serowych bochenków. W mleczarni kładzie się duży nacisk na jakość dostarczanych produktów. Oprócz wpisania sera NIVA na listę produktów regionalnych i żywności regionalnej, otrzymał znak jakości „KLASA”. Ser jest naturalnym produktem i nie zawiera konserwantów.

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

tel.: +420 582 395 033  
[www.mot.cz](http://www.mot.cz)

3

## Kozia farma NIKÁDA

Rodzinna hodowla kóz NIKÁDA leży na południe od Prościejowa (Prostějov) w małej wiosce Koválovce – Osičany. Po zakończeniu przebudowy farmy właściciele rozpoczęli sprzedaż mleka koziego i jego przetworów. Obecnie hodowla liczy 65 kóz mlecznych, 5 kozłów hodowlanych, 16 rocznych kóz i 18 młodych kozłat. Mleko przetwarzane jest w wytwórni sera, bezpośrednio

Kozí farma Nikáda  
Koválovice  
798 29 Osičany

tel: 604 441 959  
[www.kozifarmanikada.cz](http://www.kozifarmanikada.cz)

na terenie farmy. Tutaj produkuje się twarożek, jogurty, miękkie sery w pięciu smakach, półtwarde sery w czterech smakach i sery marynowane. Gama produktów rośnie z każdym rokiem, więc zdecydowanie powinno się odwiedzić to rodzinne gospodarstwo.



## SYRMEX

4

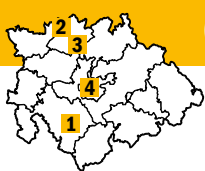


Syrmex, spol. s r.o. výroba sýrových specialit  
Osek nad Bečvou 411  
751 22  
[www.syrmex.cz](http://www.syrmex.cz)

Ponad dwadzieścia lat temu Jana Lidmilová i jej muž założyli specjalną firmę serowarską z siedzibą w miejscowości Osek nad Bečvou. Jest to rodzinna firma, która produkuje tradycyjne parzone sery. Główną zasadą firmy jest wysoka jakość surowców pozyskiwanych wyłącznie od czeskich dostawców i zgodność z normami IFS (International Food Standard), które kładą nacisk na higienę, procesy produkcyjne i kontrolę jakości. Sery firmy SYRMEX otrzymują często nagrody takie jak „Regionalny Produkt Haná” lub „Czeski Produkt Roku 2016”. Firma otrzymała prawo do używania tytułu „Rzetelna Firma”. Cały asortyment jest do nabycia w sklepach firmowych Osek nad Bečvou, Přerov, Prostějov i Slavkov koło Brna.







# (NIE) TRADYCYJNE MIĘSNE WYROBY

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.



1

## Specjały mięsne z miejscowości Bedihošť



Firma Kouřil s.r.o. w miejscowości Bedihošť zajmuje się ubojem, rozbiorem mięsa i produkcją wyrobów mięsnych oraz sprzedażą mięsa i produktów mięsnych, w tym wspaniałych wyrobów wędzonych. Tradycyjne przepisy od pracowników firmy i starych mistrzów przechodzą tutaj z pokolenia na pokolenie. Do największych mięsnych i wędzonych specjałów możemy zaliczyć: salceson, pasztetową, krupniok, kaszanke, wątrobiankę, zapiekana wątrobiankę, rosół, skwarki, biały smalec i smalec ze skwarkami, bulion ciemny i rosółowy, kielbasy, kabanosy, wędzone mięso, boczek, kości i zeberka.

Kouřil s.r.o.  
Tovární 53  
Bedihošť

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

## Troubelice - mięso z własnego chowu

2



Przedsiębiorstwo produkuje mięso stosując zasadę „zamkniętego obrotu stada” z wykorzystaniem plonów własnej produkcji. Firma ma swoją własną ubojnię, dział rozbioru mięsa, przetwórní i sklep firmowy. Koncentruje się głównie na produkcji wieprzowiny i wołowiny.

Tagros a.s.  
Troubelice 24  
Troubelice

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

3

## Tradycyjne mięsne wyroby z miejscowości Újezd

Spółdzielnia Rolnicza Újezd z Uničova produkuje wyroby z mięsa prosiąt i młodych byków z własnego chowu. Jednym z najlepszych wyrobów jest salceson, który otrzymał miano „Produkt Regionu Olomunieckiego 2011”, następnie kielbasa szynkowa, wędzone wyroby mięsne, kielbasa firmowa „Újezdská”, „cigára pikant” i wiele jeszcze innych

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

wyrobów i specjałów  
mięsnych oraz dobrej  
jakości świeżego mięsa.  
Sklepy firmowe mieszczą  
się w miejscowościach  
Uničov i Šternberk.



## Ślimacze przysmaki od BARKONA SNAILS

4

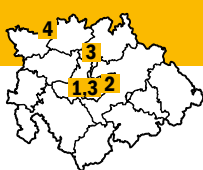


Jest tu mowa o czeskiej, rodzinnej ślimakowej farmie w miejscowości Holice koło Olomuńca. Zajmującej się przetwórstwem ślimaczego mięsa z własnej hodowli ślimaków. Dostarcza ślimaki gotowane przez 5 godz. w bulionie warzywnym lub mrożone jako półprodukt wykorzystywany w gastronomii, ślimaki i ślimacze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

Barkona Snails  
Staškova 520/16  
Olomouc

Tel.: +420 605 251 177  
Tel.: +420 607 129 414  
e-mail: snails@barkona-snails.eu  
www.barkona-snails.eu





# PIEKARSKIE I CUKIERNICZE PYSZNOŚCI

Region Haná to kraina rozległych, żyznych pól i chronionych lasów łęgowych, położonych w samym sercu Moraw. Miłość do urodzajnej gleby i rodzimych tradycji jest tu przekazywana przez pokolenia, co daje gwarancję wysokiej jakości produktów. W ostatnich latach stopniowo pojawiały się tu mniejsze firmy piekarskie i produkujące zdrową żywność.



1

## Świąteczne ciasta Marie Fojtíkové



Marie Fojtíková píše na zamówienie z ciasta drożdżowego nadziewane kolacze, słodkie bułki, babki, kolacze z owocami i na słono. Oferuje wielkanocne ciasta (mazance), wianki, bożonarodzeniowe ciasteczka (cukroví) oraz chałki (vánočky). Można zamówić świąteczne ciasteczka (svatební koláčky), dekorowane ciastka i dodatkowo jeszcze kremowe torty, rolady, ciastka z kremem i słodkie przekąski. Do produkcji używane są naturalne produkty pozyskiwane przeważnie od regionalnych producentów.

Ovesná 166/5  
Olomouc - Hejčín

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

Godziny otwarcia:  
wymagany kontakt  
telefoniczny.

## Petr Souček – Drásalovy hubance

2



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. Słowo „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.: +420 603 811 721  
cukrarna.galerie@seznam.cz  
www.regionalni-znacky.cz/hana/cs/certifikovane-produkty/

3

## Luděk Bečica - pieczywo pełnoziarniste na zakwasie

Luděk Bečica produkuje chleb pełnoziarnisty i drożdżowy według własnych, oryginalnych receptur. Najbardziej znanym produktem jest chleb o nazwie „BOHAN“, który ze względu na swoją jakość i trwałość staje się bardzo popularny wśród coraz większego grona klientów. Producent w swojej produkcji nie stosuje zwykłej białej mąki, rafinowanego cukru ani drożdży.

Na Letné 113/1  
Olomouc  
Tel.: +420 736 601 623  
Těškov 659E  
Šternberk  
Tel.: +420 736 601 623

zdravosti@seznam.cz  
www.zdravosti.cz



## Úsovsco Food - Fit müsli

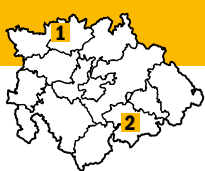
4

Produkcja batonów müsli mieści się w hali produkcyjnej w miejscowości Klopina, gdzie produkuje się je za pomocą zautomatyzowanych linii pod własnymi markami Fit müsli, Fit Nature, Fit fruit, itd. Zdrowa alternatywa batonów müsli znalazła klientów nie tylko na rynku krajowym, ale też za granicą. W ich skład wchodzi płatki zbożowe, suszone jabłka, rodzynki, pszenica durum lub kukurydza, orzechy laskowe i inne składniki dla batonów BIO pochodzące z ekologicznych upraw.

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







## CZEKOLADOWE ŁAKOCIE

Początki historii czekolady można znaleźć w Ameryce Środkowej. Aztekowie wierzyli, że ziarna kakaowca są darem od boga mądrości Quetzalcoatl. Ziarna kakaowca były swoistą monetą w handlu wymiennym. Gorzka czekolada ma ogromny wpływ na nasze zdrowie. Dodatkowo naukowo udowodniono, 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 i jest głównym źródłem magnezu. 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



To rodzinna firma produkująca czekoladę w miejscowości Troubelice na Morawach. Każda tabliczka czekolady jest wykonana ręcznie i przez to jest jedyna w swoim rodzaju. Tu przygotowuje się czekoladę z najlepszych ekwadorskich ziaren kakaowych słodzonych gęstym sokiem z trzciny cukrowej (BIO). Najważniejszym składnikiem do produkcji wysokiej jakości czekolady są ziarna kakaowe. Manufaktura Czekolady z Troubelic mając swojego przedstawiciela w Ekwadorze ma nadzór nad jakością zakupionych towarów. Jako jedyna w Czeskiej Republice kontroluje cały proces od czasu zbiorów w Ekwadorze, przez proces tworzenia czekolady, aż do uzyskania produktu gotowego. Właściciele starają się zachować „tradycyjny” smak i zapach czekolady. Korzystają z wysokiej jakości surowców i nie używają sztucznych barwników, lecytyny ani środków sztucznie wzmacniających smak.

Čokoládovna Troubelice  
Troubelice 10

tel.: +420 733 368 257  
[www.cokoladovnatroubelice.cz](http://www.cokoladovnatroubelice.cz)

Godziny otwarcia:  
wt. i czw. 10:00–17:00

### Manufaktura czekolady w Przerowie

2

Rodzinna Manufaktura czekolady w Przerowie produkuje praliny, czekolady w tabliczkach, czekoladowe obrazki, a w niewielkim sklepiku w pobliżu przerowskiego zamku można zakupić ich pyszną, gorącą czekoladę. Wszystkie produkty wykonane są z prawdziwej czekolady od światowych producentów. Produkty nie są konserwowane chemicznie i nie zawierają tłuszczu roślinnego, tylko dobrej jakości masło kakaowe.

Lenka Glosová  
Horní náměstí 5  
Přerov

tel.: +420 724 324 724  
[www.glosova.net](http://www.glosova.net)

Godziny otwarcia:  
wt.-pt. 10:00–17:00  
sob. 09:00–13:00



## RYBY Z MORAW ŚRODKOWYCH

Spośród 28 gatunków ryb słodkowodnych, które w Republice Czeskiej zaliczane są do kategorii hodowlanych ryb słodkowodnych, wyraźnie dominuje karp. Z rocznej produkcji około 20 000 ton ryb rocznie hodowla karpia wynosi około 18 000 ton. Oprócz karpia jest również wiele innych rodzajów ryb słodkowodnych, które pochodzą z łowisk czeskich i morawskich. Ilość wyhodowanych roślinożernych ryb w tym najczęściej z gatunku amur i tołpyga biała przekracza 700 ton rocznie. Z kulinarnego punktu widzenia jednym z najpopularniejszych gatunków ryb są drapieżne ryby słodkowodne, takie jak szczupak, sandacz pospolity lub sum. Jak widać nie tylko rybacy z południowego regionu Czech są jedynymi, którzy potrafią hodować dobre ryby, o czym świadczy bogactwo stawów hodowlanych na Morawach Środkowych.



1

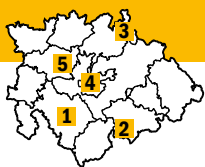
### Hodowla ryb Tovačov



Rybářství Tovačov  
kpt. Jaroše 650  
751 01 Tovačov

tel.: +420 581 731 239  
<http://rybarstvitovacov.717.cz>  
Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 08:00–11:00  
sob. 08:00–11:00

Hodowla ryb Tovačov położona jest na żyznej równinie regionu olomunieckiego. Leży głównie w rejonie należącym do miasta Tovačov, gdzie znajdują się stawy rybne: Hradecký, Křenovský, Náklo i Kolečko. Groblowe zbiorniki wodne znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie stawu Hradecký, głównie ze względu na łatwy, szybki transport i wyłów ryb. W zbiornikach ryby pozbywają się niepożądanego błotnistego zapachu a następnie ich mięso staje się bardziej wartościowe i smaczniejsze. Pojemność pojemników wynosi około 2300 ton ryb. Główną rybą na łowisku jest karp. Inne gatunki hodowlane to: amur biały, tołpyga biała i pstra a z ryb drapieżnych: sum, szczupak, sandacz, który stał się w ostatnich latach, pomimo wyższych cen bardzo pożądaną rybą. Koła wędkarskie dodatkowo zarybiają okoliczne stawy różnymi gatunkami ryb, takimi jak: płoć, leszcz i karaś.



Przyroda środkowej części regionu Haná stwarza idealne warunki do uprawy owoców. W sadach rosną zimowe i letnie odmiany jabłek, doskonałe gruszkki, a także porzeczki, agrest, śliwki i inne owoce. Na urodzajnych terenach Moraw znajdują się źródła wód mineralnych, co idzie w parze z produkcją napojów bezalkoholowych i dobrej wódki w najstarszej destylarni (likérce) w Europie.



## 1 Prostějovská Starorežná z Destylatni 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 (právovárečné právo) trzydziestu jeden mieszkańcom miasta Prościejów (Prostějov), w tym właścicielowi domu „U Zeleného Stromu”. W 1610 roku Karel z Liechtensteinu prawo rozszerzył 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 Starorežská” pochodzi z drugiej połowy XVII wieku, kiedy to były właściciele połączyli 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.

Palírna  
U Zeleného  
stromu a.s.  
Dykova 8, Prostějov  
Tel.: +420 582 301 315, +420 603 571 447  
e-mail: starorezna@starorezna.cz  
www.starorezna.cz

exkurze pon.-pt. 08:00–13:00  
Wymagana rezerwacja terminu zwiedzania z min.  
tygodniowym wyprzedzeniem.

## Hanácká kyselka

2

Firma Hanácká Kyselka a.s. jest jednym z najważniejszych producentów wody mineralnej w Republice Czeskiej. Do butelkowania wody mineralnej wykorzystywana jest najbardziej zaawansowana technologia gwarantująca wysoką jakość wody o maksymalnej higienicznej czystości. Rozlewnia wody mineralnej mieści się w firmie Hanácká Kyselka a. s. w miejscowości Horní Moštěnice.

Horní Moštěnice 547  
Tel.: +420 581 275 211

info@hanacka.cz  
www.hanackakyselka.cz



3

## Ondrášovka



Przy całym szacunku do piwa, jako czeskiego narodowego napoju, jedynie woda może ugasić pragnienie. Idealnie się do tego nadaje średniozmineralizowana woda Ondrášovka. Z tej małej wioski Ondrášov, leżącej u podnóża Niskiego Jesionika woda mineralna jest nieprzerwanie dostarczana na stoły konsumentów, dlatego też już w XVIII wieku miała ona swoje magazyny Ołomuńcu, Brnie, Pradze i Wiedniu.

Ondrášov 36  
Moravský Beroun

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

## Bátkovy syropy

4

Jest to rodzinna firma produkująca codziennie świeże ziołowe syropy w centrum Ołomuńca. W procesie produkcyjnym wykorzystywane są najwyższej jakości surowce i zbilansowane zioła o wyraźnym smaku i zapachu. Zioła pochodzące jedynie z certyfikowanych upraw BIO przetwarzane są w taki sposób, aby pozostały w nich substancje lecznicze i naturalne aromaty, dlatego też syropy

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

nie tylko dobrze smakują, ale mają również korzystny wpływ na nasz organizm. Ponadto są wolne od sztucznych aromatów, barwników, słodzików lub zagęszczaczy. Najpopularniejsze syropy to: syrop imbirowy, rumiankowy, syrop z babki (Plantago L.), kwiatów czarnego bzu, melisy lekarskiej lub szalwii.



5

## Moszt z Gospodarstwa Owocowego Mezice



Gospodarstwo obejmuje szkółkę owocową, sady i przetwórnictwo owoców. Uprawiają pola i sady w pobliżu Ołomuńca w centrum równiny Haná od ponad dwudziestu lat. Naturalne soki owoce (mošty) z przetwórnictwa Mezice otrzymały miano „Regionalny Produkt Haná”. Naturalny sok jabłkowy nie rozcieńcza się, nie filtruje, nie dosładza ani nie dodaje sztucznych barwników. Dlatego też cydr jabłkowy został nagrodzony w konkursie „Regionalny Produkt Regionu Ołomunieckiego”.

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

Godziny otwarcia:  
pon. i śr. 16:00–18:00  
http://ovocnarstvimezice.cz



# CYKLICZNE IMPREZY GASTRONOMICZNE NA MORAWACH ŚRODKOWYCH

## Luty

### Uzená Olomouc (Wędzona Ołomuniec)

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

[www.uzenaolomouc.cz](http://www.uzenaolomouc.cz)

### Čokoládový festival (Festiwal czekolady)

Festiwal dla miłośników czekolady.

[www.cokoladovy-festival.cz](http://www.cokoladovy-festival.cz)

## Kwiecień

### Olomoucký tvarůžkový festival (Festiwal Serków ołomunieckich)

Odwiedzający festiwal skosztują ciepłych i zimnych potraw z restauracji zaangażowanych w projekt „Rozsmakuj się w Hanie” (Ochutnejte Hanou) promujący tradycyjną regionalną kuchnię.

[tvaruzkovyfestival.olomouc.eu](http://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu)

## Maj

### Beerfest Olomouc

Festiwal piwa odbywa się na terenie ołomunieckiej fortecy o nazwie „Korunní Pevnost”. Uczestnicy festiwalu mogą degustować setki różnych rodzajów piwa, poczynawszy od klasycznych, aż po piwa niszowe.

[www.pivnifestival.cz](http://www.pivnifestival.cz)

### Prerovské pivní slavnosti (Święto piwa Przerów)

Czeka na każdego uczestnika ponad 50 rodzajów piwa.

[www.prerovskepivnislavnosti.cz](http://www.prerovskepivnislavnosti.cz)

### Olomoucké vinné slavnosti (Festiwal wina Ołomuniec)

Producenci win z Moraw a także z zagranicy, oferują i prezentują swoje wina.

[www.olomoucka-vinna.cz](http://www.olomoucka-vinna.cz)

## Czerwiec

### Garden Food Festival

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

[www.gardenfoodfestival.cz](http://www.gardenfoodfestival.cz)

### Zubrfest

Festiwal piwa.

[www.zubrfest.cz](http://www.zubrfest.cz)

## Lipiec

### Pivovarské slavnosti v Minipivovaru Kosíř (Święto piwa w Minibrowarze Kosíř)

Degustacja piwa lokalnej produkcji, bogaty program towarzyszący.

[www.pivovarkosir.cz](http://www.pivovarkosir.cz)

### Extreme food festival Olomouc

Festiwal egzotycznej i nietradycyjnej kuchni dla wszystkich miłośników nowinek w Ołomuńcu.

[www.extremfood.cz](http://www.extremfood.cz)

## Sierpień

### Litovelský otvírák (Litovelský nůž)

Przybyli na tą imprezę goście mogą delektować się wspaniałym piwem Litovel i przysmakami z regionu Haná.

[www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak](http://www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak)

## Wrzesień

### Plumlovské vinobraní (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](http://plumlov.info)

### Dožínky Olomouckého kraje (Dożynki Województwa Ołomunieckiego)

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

[www.dozinkyolomouc.cz](http://www.dozinkyolomouc.cz)

### Chmelovy dožínky (Dożynki chmielowe)

To mały, lecz uroczysty pokaz w Ołomuńcu. Odwiedzający mogą degustować piwa z małych browarów.

[www.facebook.com/chmelovydozinky](http://www.facebook.com/chmelovydozinky)

### Hanácké slavnosti v Prostějově (Święto Regionu Haná w Prościejowie)

Tradycyjny ludowy jarmark z całodziennym programem artystycznym i dobrym tradycyjnym jedzeniem z regionu Haná.

[www.klubduha.cz/hanackeslavnosti](http://www.klubduha.cz/hanackeslavnosti)

### Olomoucký pivní maraton (Ołomuniecki piwny maraton)

To impreza sportowa połączona degustacją piwa.

[www.pivnimaraton.cz](http://www.pivnimaraton.cz)

## Październik

### Výlov Hradeckého rybníka (Uroczyste odłowienie Hradeckiego stawu rybnego)

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

[www.tovacov.cz](http://www.tovacov.cz)

### Olomoucké vinné slavnosti (Ołomunieckie święto wina)

Na gości czeka bogata oferta win od 20 producentów wina. Bogaty program towarzyszący, konkurs na najlepsze młode wino (burčák) i loteria z nagrodami.

[www.olomoucka-vinna.cz](http://www.olomoucka-vinna.cz)

### Olima

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

[www.flora-ol.cz/akce/olima-2017](http://www.flora-ol.cz/akce/olima-2017)

## Grudzień

### Vánoční trhy a vánoční punče v Olomouci ( Jarmark Bożonarodzeniowy z gorącym ołomunieckim punczem)

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

[www.vanocnitrhy.eu](http://www.vanocnitrhy.eu)

## Cyklicznie

### Hanácký farmářský trh (Targi rolników z regionu Haná)

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. Targi odbywają się cyklicznie 2 do 3 razy w miesiącu.

[www.olomouckytrh.cz](http://www.olomouckytrh.cz)

### Venkovské trhy Šternberk (Wiejskie targi Šternberk)

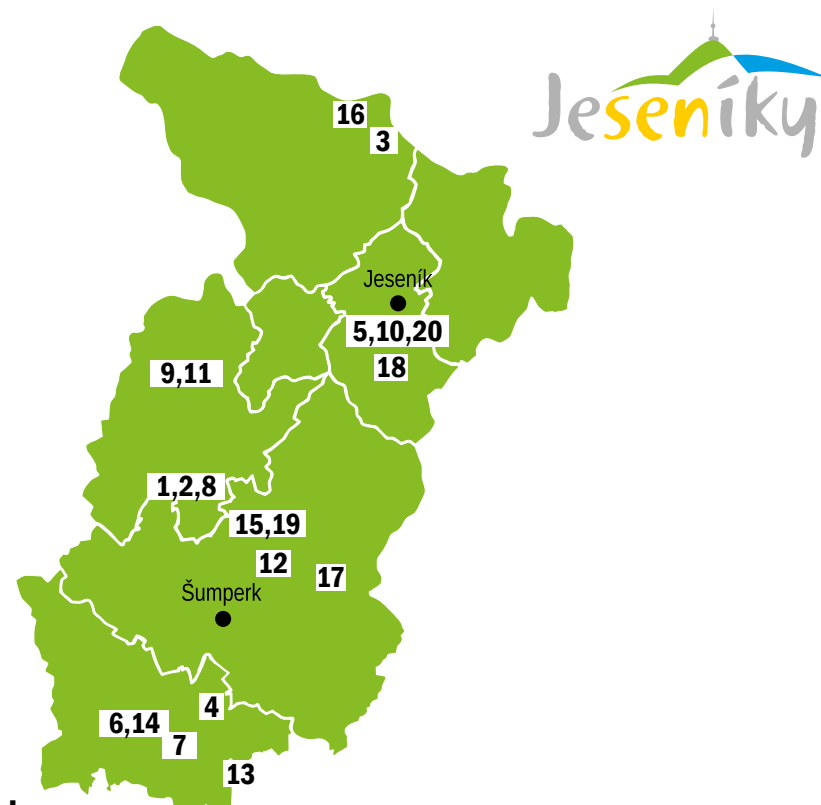
To bogata oferta produktów rolniczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Terminy targów dostępne na internetowej stronie miasta.

[www.sternberk.eu](http://www.sternberk.eu)

## Rozsmakuj się w Jesionikach



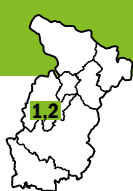
Kolorowe i mocne smaki, wariacje potraw i napojów, uczciwa kuchnia, krystalicznie czysta woda, górski zapach z surowym podmuchem wiatru i ogniem, który stanowi podstawę ciepłego dania na talerzu. To jest jedzenie i picie z Jesioników. Celem projektu „Rozsmakuj się w Jesionikach” - „Ochutnejte Jeseníky” jest przedstawienie mieszkańcom i wszystkim odwiedzającym jesenickie góry ofertę lokalnych sklepów prowadzących sprzedaż produktów ekologicznych oraz rodzimych produktów i surowców, (warzyw i owoców, produktów mięsnych, produktów mlecznych, miodu ...). Jednocześnie zwracając uwagę na ważnych hodowców, plantatorów, przetwórców i producentów działających w Jesionikach. Dzisiaj coraz częściej wraca się do typowej kuchni opartej na tradycji i historii najwyższych gór na Morawach. Kto chociaż raz tutaj zawita, na zawsze zakocha się w Jesionikach i dobrym, tradycyjnym jedzeniu. Więc rozsmakuj się Jesionikach!



## Spis treści

<b>Browary i minibrowary</b> ..... 24 - 25	<b>Lawendowe produkty</b> ..... 32
1 Browar Holba	13 Lawendowa Plantacja
2 Muzeum Browarnictwa Holba	14 Lawendowa Kawiarnia
Minibrowary	
<b>Tradycyjne sery</b> ..... 26 - 27	<b>Czekoladowe łakocie</b> ..... 33
3 Kozia farma U Nýdrlů	15 Czekoladowe pralinki z miejscowości Velké Losiny
4 Hrdličkovi – Farma Brničko	<b>Ziola</b> ..... 34
5 Przedsiębiorstwo Rolne Jeseník – produkty mleczne	16 VS Rychleby – ziołowe herbaty i syropy
<b>(Nie) Tradycyjne wyroby mięsne w Jesionikach</b> ... 28 - 29	<b>Ryby</b> ..... 35
6 Prawdziwe pasztety Via Delicia	17 Rybacka Baszta Rudoltice
7 Tradycyjne wędzone mięso Leština	
8 Wołowina i baranina z Farmy Marwin	<b>Naturalne napoje</b> ..... 36 - 37
<b>Piekarskie i cukiernicze smakołyki</b> ..... 30 - 31	18 Bairnsfather Family Distillery
9 Kremo – Staromiejska rurka maślana	19 Jesenicka Destylarnia i producent likierów Ullersdorf
10 Pachnące cista z ENNEA CAFFÉ & SHOP	20 Różane wino Jeseník
11 Piekarskie specjały z PRO-BIO Staré Město	
12 Słone opłatki z miejscowości Velké Losiny	<b>Cykliczne imprezy gastronomiczne</b> .... 38 - 39





# PIWA Z JESIONIKÓW

Miłość do piwa i dążenie do perfekcji. Dogodne warunki, przyroda i turyści. To i wiele innych czynników zachęcało od dawna do warzenia piwa i powstawania coraz to nowych minibrowarów na terenie Jesioników. Tak jak wszędzie i tu na terenach rekreacyjnych minibrowary stają się bardzo poszukiwanym miejscem do przyjemnego spędzenia czasu i degustacji złotego napoju.



## 1 Browar Holba



Wytwarza tradycyjne czeskie piwo według oryginalnych starych receptur od roku 1874. Piwo Holba charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i aromatem. Jego wyjątkowy charakter nadają mu wysokiej jakości surowce wraz z klasyczną technologią produkcji. Wycieczki dla grup można rezerwować od poniedziałku do soboty w godzinach od 9:00 do 16:00. Osoby indywidualne mogą dołączyć do grup. Odwiedzający mogą zobaczyć jak browar produkuje piwo i od razu sprawdzić jego jakość.

Pivovar Holba a.s.  
Pivovarská 261  
Hanušovice

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

## Muzeum Browarnictwa Holba

2



Idąc śladami „prawdziwego piwa z gór” powinno się odwiedzić Muzeum Browarnictwa i Browar Holba. Można prześledzić proces produkcji piwa od początku powstania browaru aż do czasów obecnych. Budynek muzeum oferuje nie tylko ekspozycję, ale także możliwość degustacji piwa w stylowej gospodce ze świeżo natoczonym piwem Holba oraz możliwość noclegu w komfortowych apartamentach na najwyższej kondygnacji budynku.

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

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

## Minibrowary w Jesionikach

Jeszcze kilka lat temu w regionach Šumperku i Jesioników nie było zbyt dużo browarów, obecnie zwolennicy tego złotego trunku przeżywają złote czasy, gdyż w obu regionach powstają nowe minibrowary jak grzyby po deszczu.

**Rodinný Browar Bravůr**

[www.kvasslav.cz](http://www.kvasslav.cz)

**Rodinný Browar Cestář**

[www.facebook.com/pivovarcestar](https://www.facebook.com/pivovarcestar)

**Minibrowar i Restauracja Kolštejn**

[www.pivovarkolstejn.cz](http://www.pivovarkolstejn.cz)

**Minibrowar Jeseník**

[www.minipivovarjesenik.cz](http://www.minipivovarjesenik.cz)

**Minibrowar U Jirsáka**

[www.penzionjirsak.cz](http://www.penzionjirsak.cz)

**Upper Brewing s.r.o.**

[www.zabreh-pivovar.cz](http://www.zabreh-pivovar.cz)

**Browar Zlosin**

[www.pivovarzlosin.cz](http://www.pivovarzlosin.cz)

**Piwo Albert (Zamkowy Minipiwowar Sobotín)**

[www.resortsobotin.cz/cz/gastro-catering](http://www.resortsobotin.cz/cz/gastro-catering)







# TRADYCYJNE SERY

Hodowla owiec, kóz i bydła w Jesionikach umożliwiła rozwój gospodarstw rolnych zamierzonych na produkcję wyrobów mlecznych. A na tych terenach naprawdę to umieją! Wystarczy tylko raz spróbować...



1

## Kozia farma U Nýdrů



Rodzina Państwa Nýdrů na swojej farmie hoduje kozy a z koziego mleka produkuje sery, twarogi, jogurty i inne produkty mleczne. Dodatkowo rozpoczęli produkcję domowych dżemów, powideł, syropów i pasztetów. Za kozi ser Chèvre Rouge zdobyli nagrodę w krajowym konkursie małych producentów serów. Jest to ser dojrzewający z białą pleśnią na bazie niepasteryzowanego mleka. Ser dojrzewa przez 2 do 4 tygodni, zmieniając strukturę z miękkiej - twarogowej na półtwardą. W czasie dojrzewania zyskuje bardziej wyrazisty aromat i jest doskonałym dodatkiem do dobrego białego wina lub świeżych sałatek.

Kozí farma u Nýdrů  
Stará Červená Voda 23

Tel.: +420 602 193 830  
nydrovi@email.cz  
www.kozifarmaunydrů.cz

## Hrdličkovi – Farma Brníčko

2

Państwo Hrdlička mówią o swojej farmie, że to jest gospodarstwo a o sobie, że są gospodarzami, gdyż takie określenie jest bliskie ich czeskim korzeniom. Największą radość mają, gdy ludziom smakują ich sery. Z własnego mleka wytwarzają ser Riccota, ser dojrzewający, oscypek, świeży ser z oliwkami lub orzechami włoskimi, bryndzę i wędzony owczy ser.



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

## Przedsiębiorstwo Rolne Jeseník – produkty mleczne

Tradycja produkcji sera w miejscowości Domašov trwa od kilkudziesięciu lat. Mleczne specjały głównie produkuje się tu ręcznie z mleka pozyskiwanego od własnego stada krów, które od maja do października pasą się na okolicznych pastwiskach. Produkuje się tutaj znany jogurt Běláček lub popularny podgrzewany ser Běla idealny do grillowania. W czasie dojenia owiec i kóz wytwarzany jest również tradycyjny ser Běla z koziego lub owczego mleka.



Zemědělské družstvo Jeseník  
Šumperská 118  
Jeseník

Tel.: +420 584 402 210  
e-mail: info@zdjesenik.cz  
www.zdjesenik.cz

Godziny otwarcia:  
wrzesień-czerwiec lipiec-sierpień  
pon.-pt. 07:00–15:00 pon.-pt. 07:00–17:00





# (NIE) TRADYCYJNE WYROBY MIĘSNE

Na łąkach i pastwiskach u podnóża Jesioników pasą się stada bydła. Ten sposób hodowli zapewni dobre mięso, z którego regionalni producenci mogą dosłownie wyczarować produkty o pysznym, łagodnym smaku za pomocą innych dobrej jakości surowców. A więc – spróbujcie !



## 1 Prawdziwe pasztety Via Delicia



Rodzina Bezchlebova prowadzi firmę konserw Via Delicia oferując domowe pasztety z wątróbek, mięsa sarny, jelenia i królika. Pasztety produkowane są rzemieślniczym sposobem z wykorzystaniem wysokiej jakości czeskich surowców, głównie pozyskiwanych od regionalnych producentów. Nie zawierają żadnych konserwantów ani barwników, jedynie dużo ręcznej pracy. W swojej ofercie posiadają łagodne i bardziej pikantne pasztety, takie jak pasztet z wątróbek z dodatkiem pieczonej cebulki, pasztet z jelenia z żurawiną lub pieczony pasztet z winem porto. Po wcześniejszym uzgodnieniu możliwa jest degustacja dla grup zorganizowanych, nawet poza zwykłymi godzinami otwarcia.

Via Delicia  
Leštinská 2443/30  
Zábřeh

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

Godziny otwarcia:  
pon.-pt.  
08:00 – 14:00

## Tradycyjne wędzone mięso Leština

2



Jana Krušová  
Potoční 83  
Leština

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

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 Ołomuńcu znany czeski szef kuchni Pan Zdeněk Pohlreich gotował używając wędzonego mięsa Leština.



3

## Wołowina i baranina z Farmy Marwin

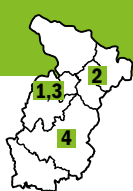
MARWIN v.o.s. z siedzibą w Hynčicach nad Moravou jest prywatną spółką rolniczą prowadzącą tzw. produkcję pierwotną. Ekologiczny sposób hodowli pozwala zwierzętom na naturalne zachowanie, wypasanie na pastwiskach, zdrowy wzrost, rozwój i rozmnażanie. Ingerencja człowieka jest ograniczona tu do minimum. 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 „Produktu 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 49  
Hanušovice  
Tel.: +420 583 283 215, +420 723 252 177  
e-mail:jatka.marwin@email.cz  
www.jatka-marwin.cz







# PIEKARSKIE I CUKIERNICZE SMAKOŁYKI

Produkcja wyrobów piekarniczych i cukierniczych ma długą tradycję w regionie Jeseníków. Połączenie znajomości rzemiosła i wysokiej jakości produktów regionalnych pozwoliło na stworzenie wyrobów, których nie znajdziesz nigdzie indziej. Skosztuj Staromiejskich rurek maślanych i innych smakołyków.



## 1 Kremo – Staromiejska rurka maślana



Rurki z ciasta francuskiego różnią się od innych tego rodzaju wyrobów tym, że przechowywane w odpowiednich warunkach zachowują świeżość przez okres miesiąca. Zachowują kruchość, delikatność i niezmienny smak. W produkcji wykorzystuje się świeże masło Litovel i jajka z Bernartic. Ważnym surowcem jest mąka, która musi zawierać wystarczającą ilość glutenu. Wyroby firmy Kremo można nabyć w sklepach firmowych w miejscowości Branná i Staré Město.

Květná 287  
Staré Město pod Sněžníkem

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

Godziny otwarcia:  
Branná  
pon.-pt. 06:00–15:00  
sob.-niedz. 08:00–15:00  
Staré Město:  
pon.-pt. 06:00–16:00

## Pachnące ciasta z ENNEA CAFFÉ & SHOP

2



Stary dom na placu Wolności (nám. Svobody) w Jeseníku kryje małą przytulną kawiarenkę z ciekawym wnętrzem, która wykorzystuje jedynie naturalne produkty. Oprócz wyśmienitej kawy pozyskiwanej z małej czeskiej palarni, oferuje szeroki wybór własnych deserów. Pyszności z Ennea caffè otrzymały certyfikat „Jeseníky - oryginalny produkt” a pyszne ciasto z karmelem, orzechami włoskimi i chrupkami orkiszowymi zdobyło miano „Produkty Ołomunieckiego Kraju 2017”.

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

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 08:00–19:00  
sob. 09:00–18:00  
niedz. 13:00–18:00

## 3 Piekarskie specjały z PRO-BIO Staré Město

Wszystkie produkty w jakości ekologicznej pochodzą z firmy PRO-BIO w miejscowości Staré Město pod Sněžníkem i noszą znak „Jeseníky - oryginalny produkt”. W swojej ofercie posiadają produkty bezglutenowe z kaszy gryczanej, kukurydzy i innych surowców. Oprócz gotowych mieszanek: Pohanková sekaná (gryczana mieszanka do pieczenia mięsnej), Pohanková polévka (zupa gryczana) lub Pohankový dezert (deser z dodatkiem gryki), produkują w swoich młynach mąkę, kaszę i płatki z gryki oraz dalsze bezglutenowe produkty, takie jak: różne rodzaje ryżu, produkty na bazie ryżu, kukurydzy, roślin strączkowych, czekoladę, cukierki, pasty (pomazánky) i przyprawy. Wszystkie te produkty można zakupić w firmowym sklepie firmy PRO-BIO.

PRO-BIO  
Lipová 40  
Staré Město  
Tel.: +420 583 301 952  
e-mail: probio@probio.cz  
www.probio.cz

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

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 08:00–15:30



## Słone opłatki z miejscowości Velké Losiny

4



Wyjątkowe, nietradycyjne o ciekawym słonym smaku opłatki (lázeňské opłatky) z różnymi dodatkami dostarczają na rynek Państwo Romana i Mirislav Všetýčkov z miejscowości Petrova nad Desnou. Słone opłatki produkowane są w kilku smakach - czosnku, cebuli, soli górskiej i kminku.

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





## LAWENDOWE PRZYSMAKI

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 już 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 potraw. Kwiaty i młode liście mają wspaniały korzenny smak.



1

### Lawendowa plantacja



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

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 10:00–19:00  
sob.-niedz. 13:00–19:00

Na polach wokół miejscowości Bezděkov rośnie pachnąca lawenda. Odwiedzający mogą zobaczyć Galerię lawendową z ekspozycją na temat tej cudownej rośliny. W sezonie letnim można wziąć udział w wycieczce z przewodnikiem urozmaiconej o ścinanie kwiatów lawendy, degustację lawendowych produktów lub wziąć udział w wyjątkowym Lawendowym festiwalu. Lukáš Drlík i Veronika Pejšová oferują na swojej plantacji możliwość prowadzenia lekcji jogi wśród kwiatów lawendy lub przeprowadzenia ceremonii ślubnej, czy organizacji firmowego sympozjum. Miejscowość Bezděkova to idealne miejsce agroturystyczne, które dzięki swemu urokowi i unoszącemu się wszędzie zapachowi lawendy cieszy się wielką popularnością wśród odwiedzających. Na terenie plantacji znajduje się mały, pachnący sklepik, gdzie można kupić lawendowe produkty a w letnich miesiącach odświeżyć się lawendową lemoniadą i spróbować lawendowych ciast.

### Lawendowa Kawiarnia

2

Zamiłowanie do lawendowych produktów i stałe pragnienie spróbowania czegoś nowego spowodowało, że Lukáš i Veronika zdecydowali się otworzyć oryginalną Lawendową Kawiarnię w centrum miejscowości Zábřeh. Klienci mogą skosztować ciekawych kombinacji lawendy w deserach i napojach, takich jak lawendowe espresso lub cappuccino, kawę parzoną z lawendą lub niezapomnianą kawę wiedeńską z lawendą i domową bitą śmietaną.

Levandulová kavárna  
Masarykovo náměstí 12/13  
Zábřeh

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

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 10:00–19:00  
sob.-niedz. 13:00–19:00



## CZEKOLADOWE ŁAKOCIE

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



### Pralinki z miejscowości Velké Losiny

1



Nie tylko czekoladowe pralinki, ale także wyroby cukiernicze własnej produkcji lub kołaczki przyciągają do miejscowości Velké Losiny stale więcej turystów. Potrafią oni docenić ręcznej produkcji wyroby wyprodukowane z wysokiej jakości surowców. Pani Jana Kašparová będąc wykwalifikowanym cukiernikiem, zdecydowała się założyć cukiernię o nazwie „Velkolosinské pralinky”. Jej przygotowywane 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.

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

Godziny otwarcia:  
pon.-sob. 09:00–17:00  
niedz. 10:00–17:00



## ZIOŁA

Zbieranie ziół i ich przetwarzanie było źródłem utrzymania rdzennych mieszkańców Jeseníku od najdawniejszych czasów. Już nasze babcie i dziadkowie gromadzili i przetwarzali zioła, przygotowywali ziołowe herbaty, syropy i tworzyli receptury, które się przekazuje przez pokolenia.



1

### VS Rychleby - ziołowe herbaty i syropy

Produkty firmy oparte są na długoletniej tradycji przetwarzania rodzimych ziół. Podstawowe składniki - zioła, pochodzą z Gór Rychlebskich, czyli z lokalnych terenów. W ciągu lata suszy się je w suszarni z odpowiednią cyrkulacją powietrza. Nie stosuje się przy produkcji sztucznych barwników ani chemicznych środków konserwujących. Każdy produkt z oferty ma unikalny smak, zapach i kolor. Typowym produktem tego regionu można nazwać np. syrop jarzębinowy, który jest produkowany ze specjalnej, uszlachetnionej odmiany wyhodowanej w miejscowości Ostružna, i jest ona jak na region Gór Rychlebskich bardzo typowa.



VS Rychleby s.r.o.  
Miroslav Příbyl  
Velká Kraš 164  
Tel.: +420 720 317 704  
e-mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz  
www.vsrychleby.cz

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 07:00–15:00



## RYBY W JESIONIKACH

Pstrąg, zaraz po karpie jest najbardziej znaną rybą w Czeskiej Republice. Może to jest powodem, że stał się swoistym symbolem czystych wód, dzikiej, nienaruszonej przyrody oraz nieokiełznanej dzikości i sił życiowych. Czekają na Ciebie i w Jesionikach.



### Baszta Rybacka Rudoltice

1



To tutaj mieści się hodowla i sprzedaż pstrągów. Wychodowane pstrągi sprzedają detalicznie lub zarybiają nimi staw udostępniony dla wędkarzy. Pstrąg może też trafić na Twój talerz po wcześniejszym przyrządzeniu go w rybackiej restauracji. Amatorzy łowienia mogą własnoręcznie wyłowić swojego pstrąga za pomocą własnej lub wypożyczonej wędki.

Rybářská bašta Rudoltice  
Dušan Juřík  
Rudoltice 137, Sobotín  
kam.jurikova@gmail.com  
www.sportrybolov.cz  
Obiekt jest otwarty jedynie w sezonie





Dzięki sprzyjającemu klimatowi i glebie odpowiedniej do uprawy owoców nadano Jeseníkom 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.

**Skosztujcie ...**



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. To one są podstawą dzisiejszych likierów. Firma specjalizuje się w ręcznej produkcji wysokiej jakości likierów składających się w 100 % z naturalnych składników. Na przykład do produkcji absyntu używane są jedynie zioła, wysokiej jakości alkohol, cukier i czysta woda z podziemnego źródła. Swoich zwolenników znalazła też Jesenícká Bylinná – klasyczny gorzki likier z małą ilością cukru. W produkcji używane są klasyczne, lecznicze górskie i alpejskie rośliny, takie jak: żółty głóg, arcydzięgiel, piołun czy tatarak.



Bairnsfather Family Distillery  
Domašov 490  
Bělá pod Pradědem

Tel.: +420 777 327 468  
[www.facebook.com/bairnsfather.distillery](https://www.facebook.com/bairnsfather.distillery)  
[www.bairnsfather.net](http://www.bairnsfather.net)

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 08:00–16:00

## Jesenická Destylarnia i producent likierów Ullersdorf

2

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 ani aromatów. Wykorzystuje się głównie lokalne owoce rosnące u podnóża Jeseníków i dorzecza rzek Morawy, Desné i Oskavy. Likieri 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 zniechwalający smak, takie są likieri Ullersdorf.



Maršíkovský mlýn  
Maršíkov 67  
Velké Losiny  
Tel.: +420 603 710 220  
e-mail: [info@ullersdorf.cz](mailto:info@ullersdorf.cz)  
[www.ullersdorf.cz](http://www.ullersdorf.cz)

3

## Różane wino Jeseník



Wino różane uzyskuje się dzięki fermentacji wysuszonych owoców róży wraz z dodatkiem cukru i specjalnego szczepu drożdży. Proces ten trwa od 3 do 4 miesięcy 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.

Šipkové víno  
Šárka Vybíralová  
Priessnitzova 1034/7  
Jeseník

Tel.: +420 721 730 829  
e-mail: [sipkovevino@seznam.cz](mailto:sipkovevino@seznam.cz)  
[www.sipkovevino.cz](http://www.sipkovevino.cz)



# CYKLICZNE IMPREZY GASTRONOMICZNE W JESIONIKACH

## Czerwiec

### Bioslavnosti ve Starém Městě pod Sněžníkem (Targi Bio-żywności w miejscowości Staré Město pod Sněžníkem)

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-pieczynko, herbatę, zbożowe napoje, kiełbasy, BIO-wina lub naturalne kosmetyki. Dodatkową atrakcją jest przygotowany pokaz gastronomiczny.

### Guláš fest (Gulasz fest)

Konkurs dla drużyn i indywidualnych uczestników w gotowaniu gulaszu połączony z degustacją.  
[www.zlatehory.cz](http://www.zlatehory.cz)

## Lipiec

### Bezděkovské levandulové slavnosti (Bezdekov - lawendowe uroczystości)

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](http://www.levandulovystatek.cz)

## Sierpień

### Mariánská pouť – Branná (Odpust - Mariánská pouť w miejscowości Branná)

Dla mieszkańców i gości dostępnych będzie mnóstwo rzemieślniczych stoisk, dobre jedzenie, picie i muzyka na żywo, wystawy, atrakcje dla dzieci, występy lokalnych artystów i wiele innych atrakcji. Odbędzie się również msza w kościele pod wezwaniem św. Archaniola Michała.  
[www.poutbranna.cz](http://www.poutbranna.cz)

## Wrzesień

### Pivovarské slavnosti Holba (Święto piwa Holba)

Święto „Prawdziwego piwa z gór” stało się tradycją w Jesionikach. Program zawiera mieszankę dobrej muzyki i piwa, w tym możliwość zwiedzenia browaru.  
[www.pivovarskeslavnosti.cz](http://www.pivovarskeslavnosti.cz)



## Wrzesień-Październik

### Čokoládové lázně ve Velkých Losinách (Czekoladowe uzdrowisko Velké Losiny)

Podczas festiwalu będzie można spróbować czekoladowe pralinki, ciekącą z fontann czekoladę lub czekolady o zawartości kakao od 22% do 95%, wyjątkowy sorbet czekoladowy, dobre lody o smaku, np. słono – karmelowym, czy młodego wina (burčák) i wiele jeszcze innych.  
[www.cokoladove-lazne.cz](http://www.cokoladove-lazne.cz)

## Cyklicznie

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

Owoce i warzywa z gospodarstw i ogrodów, pachnące pieczywo, kiełbasy, sery, domowe makarony, stragany z warzywami i owocami, wina owocowe, pieczone steki i kiełbaski, desery, lody, kawa jak i produkty regionalne.  
[www.mkzjes.cz](http://www.mkzjes.cz)

### Farmářské trhy Šumperk (1x měsíčně) (Targi farmerskie Šumperk (raz w miesiącu))

Owoce i warzywa, zioła, sery i produkty mleczne, mięso, kiełbasy, 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.farmarskethrhythumperk.cz](http://www.farmarskethrhythumperk.cz)

## Przepisy z Jesenika

### Zupa krem z niedźwiedzim czosnkiem

#### Składniki:

300 g liści czosnku niedźwiedziego, 1 litr bulionu wołowego, 150 g masła, 150 g pszennej mąki, pół litra słodkiej śmietany, pieprz i sól.

#### Wykonanie:

Świeżo zebrane liście czosnku niedźwiedziego rozdrabniamy, następnie wkładamy do garnka, zalewamy bulionem wołowym i dodajemy śmietany. Otrzymaną mieszaninę zagęszczamy zasmażką na maśle, doprawiamy do smaku pieprzem, solą i całość zagotujemy.

### Lipowski pstrąg w ziołach

#### Składniki:

Jeden cały pstrąg, 50 g masła, sezam, sól, zmielony pieprz, sok z cytryny, lubczyk i zielona pietruszka.

#### Wykonanie:

Oczyszczonego i umytego pstrąga delikatnie solimy, doprawiamy pieprzem i posypujemy sezamem. Pstrąga nadziewamy lubczykiem i zieloną pietruszką i zakrapiamy sokiem z cytryny. Układamy rybę na wysmarowanej masłem blachę i pieczemy w piekarniku w temperaturze 190 ° C przez około 10 minut (w zależności od wielkości ryby). Pstrąga podajemy posypanego świeżą pietruszką z pieczywem lub ugotowanymi ziemniakami.



# Karta turystyczna darmowe wstępy

Ołomuniec • Morawy środkowe • Jesioniki

## OLOMOUC CARD region

Olomouc region Card jest kartą turystyczną, 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 miejsc turystycznych, np.: jaskini, aquaparku i innych atrakcji. Przy każdej zakupionej karcie otrzymasz **DARMOWĄ** **stustronicową kolorową broszurę** - praktycznego przewodnika. Zobaczysz, gdzie możesz kartę wykorzystać i znajdziesz tu użyteczne informacje dotyczące poszczególnych miejsc łącznie z numerem telefonu, adresem i godzinami otwarcia.

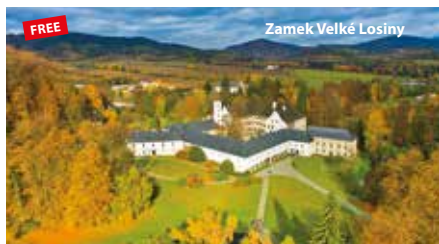


**ZA DARMO** **70** miejsc  
minimalnie

• grody • zamki • muzea • zoo • darmowy przejazd komunikacją miejską w Ołomuńcu • palmiarnie, ogród botaniczny • minigolf • golf

**ZNIŻKI** **100** miejsc  
minimalnie

• zabiegi lecznicze • aquaparki • jaskinie  
• sport • restauracje • noclegi



Miejsca sprzedaży, aktualna oferta atrakcji turystycznych, propozycje wycieczek z kartą ORC znajdziecie na

**[www.olomoucregioncard.cz](http://www.olomoucregioncard.cz)**