

KATALOG REGIONÁLNÍ PRODUKCE

v Olomouckém kraji

www.olkraj.cz



Úvodní slovo	2
Rozvoj venkova Olomouckého kraje	3
Regionální značení v ČR: Asociace regionálních značek	4
HANÁ regionální produkt®	6
JESENÍKY originální produkt®	7
MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®	8
Regionální potravina	9
Výrobek Olomouckého kraje „Výrobek OK®“	10
Alkoholické a nealkoholické nápoje	11
Čokoláda a cukrářské výrobky	25
Masné výrobky	36
Mléčné výrobky	49
Ovoce a zelenina	58
Ovocné produkty	65
Pekařské výrobky	71
Přírodní produkty	80
Řemeslné výrobky	97
Služby	123
Zážitky	137
Rejstřík	149



Vážené dámy a pánové, milí čtenáři,

chuť patří mezi základní smysly, kterými nás příroda obdařila. Nedá se ošálit, leccos si pamatuje, dokáže vyvolávat radost i slast. A ručím vám za to, že stejně příjemné pocity budete mít i po přečtení Katalogu regionální produkce v Olomouckém kraji.

Díky aktualizované publikaci se seznámíte s novinkami, které pro vás místní producenti výrobků a poskytovatelé služeb připravili. Mimo to vám text a fotografie připomenou také stálíce a hvězdy regionálních produktů, jež dokážou oslovit i ty nejnáročnější labušníky – řada z nich po právu získala spoustu ocenění, titulů a jsou pyšnými držiteli regionálních značek.

Publikaci, kterou právě držíte v rukách, nevydává Olomoucký kraj pouze proto, aby uspokojil vaše smysly, ale také kvůli našim podnikatelům a živnostníkům, kterých si nesmírně váží. Díky regionálním producentům má náš region pověst kraje, jehož návštěva je nezapomenutelným zážitkem pro všechny smysly. A já věřím, že se o tom brzy sami přesvědčíte.

Ladislav Okleštěk,
hejtman Olomouckého kraje



Vážené dámy, vážení pánové,

publikace, kterou držíte, shrnuje informace o tom, jaké kvalitní výrobky a poskytované služby můžete nalézt v našem nejbližším okolí. Tiskovina vznikla ve spolupráci s jednotlivými koordinátory regionálních značek a organizátory krajských soutěží zaměřených na kvalitu produkce.

Pevně věřím, že tento katalog a jeho druhé aktualizované vydání napomůže ke zlepšení informovanosti o jednotlivých producentech, kteří v Olomouckém kraji působí. Publikace bude jistě sloužit nejen k propagaci regionálních služeb a značek v regionu, ale i při zahraničních návštěvách, které do Olomouckého kraje zavítají. Informace jsou přehledně rozčleněny podle odvětví a plné zajímavých dat producentů, které stojí za to poznat blíže.

Všem zapojeným si na tomto místě dovoluji poděkovat nejen za aktivní spolupráci při tvorbě katalogu, ale i za množství aktivit, které podporují kvalitní výrobky a služby v jednotlivých částech Olomouckého kraje.

Bc. Pavel Šoltys, DiS.
náměstek hejtmána Olomouckého kraje

Rozvoj venkova Olomouckého kraje

Olomoucký kraj se nachází na severu střední Moravy a má 104 km dlouhou státní hranici s Polskem. Svou rozlohou 5 271,5 km² zaujímá osmé místo mezi 14 kraji České republiky (tj. 6,7 % z celkové plochy ČR). Kraj se skládá z pěti okresů: Jeseník, Olomouc, Prostějov, Přerov, Šumperk. Společně se Zlínským krajem tvoří správní region NUTS 2 s názvem Střední Morava.

Na území Olomouckého kraje je stanoveno 13 správních obvodů obcí s rozšířenou působností a 20 správních obvodů obcí s pověřeným úřadem.

Krajským městem je Olomouc (k 1. 1. 2020 bylo 100 663 obyvatel). K 1. 1. 2020 měl Olomoucký kraj celkem 632 015 počet obyvatel a je sedmý nejlidnatější mezi 14 kraji v České republice. Průměrnou hustotou zalidnění 119,9 obyvatel na km² se řadí k průměrně lidnatým krajům. Venkov tvoří podstatnou část Olomouckého kraje, území zahrnuje celkem 402 obcí, z toho je 30 měst. Obcí s nejmenším počtem obyvatel je Šléglov (42 obyvatel).

Venkov má nezastupitelný společenský, kulturní, ekologický i hospodářský význam, proto je důležité, aby docházelo k jeho zdravému a komplexnímu vývoji v rámci udržitelného života a rozvoje společnosti. Snahou Olomouckého kraje je usilovat o hospodářskou stabilitu a prosperitu na venkově. Snažíme se motivovat občany na dobrovolné aktivitě a podílení se na pozitivním vývoji obce, nezapomínat na ochranu a uchovávání kulturního a přírodního dědictví venkova.

Podpora Olomouckého kraje tak směřuje do oblasti životního prostředí, tj. nejen veřejná zeleň, čistota, kvalita vzduchu, vody, nízká hluchost, ale také podmínky pro bydlení, estetičnost prostředí, mezilidské vztahy či základní lidské potřeby. Důležité je také vytvoření takových podmínek, aby mladá generace neodcházela z venkova do městských aglomerací z ekonomických i jiných důvodů. Úkolem je samozřejmě i vytváření důstojných životních podmínek uvnitř regionu pro ohrožené skupiny obyvatel, a to hlavně pro seniory, rodiny s dětmi, nezaměstnané, atd.

Olomoucký kraj úzce spolupracuje s aktéry rozvoje venkova, kteří se sdružují v Celonárodní síti pro venkov Olomouckého kraje. Nejdůležitějšími spolupracovníky při rozvoji venkova jsou Spolek pro obnovu venkova Olomouckého kraje a Národní síť místních akčních skupin Olomouckého kraje. Poradním orgánem Rady Olomouckého kraje pro oblast venkova je Komise pro rozvoj venkova a zemědělství. Hlavním nástrojem krajské samosprávy v rozvoji venkova je Program obnovy venkova Olomouckého kraje, který je zaměřen na podporu budování a obnovy infrastruktury obce, realizace integrovaných projektů venkovských mikroregionů a na podporu zpracování územně plánovací dokumentace. Současně kraj pomáhá obcím s vyhledáváním vhodných dotačních zdrojů ČR a Evropské Unie pro realizaci svých projektových záměrů. Oblíbeným dotačním programem je rovněž Program na podporu místních produktů, konkrétně dotační titul Podpora regionálního značení a Podpora farmářských trhů.

Důležitou součástí rozvoje venkova Olomouckého kraje je soutěž Vesnice roku, která je organizována Ministerstvem pro místní rozvoj. Dále se Olomoucký kraj aktivně zúčastňuje národní putovní výstavy „Má vlast cestami proměn“, která přináší svědectví o příznivých proměnách zanedbaných míst, chátrající stavby mění v důstojné objekty s užitečnou náplní, veřejný prostor dostává novou tvář. Je novou a účinnou možností, jak zajistit zajímavou publicitu smysluplným projektům za finanční a organizační podpory Olomouckého. Výstava přispívá k posílení osobního i národního sebevědomí a k šíření dobré pověsti naší země v zahraničí.

Cílem krajské samosprávy je také rozvoj a podpora regionálních značek, které poskytují místním výrobcům marketingovou podporu a zákazníkům garanci kvality. Na území Olomouckého kraje působí značka Haná regionální produkt, Jeseníky originální produkt a Moravská brána regionální produkt. Se značkami se můžete setkat především na významných akcích Olomouckého kraje nebo na farmářských trzích. Vytvoření katalogu regionální produkce je tak jednou z dalších aktivit Olomouckého kraje ve vztahu k rozvoji a oživení hodnot venkova.

Regionální značení v ČR: Asociace regionálních značek

Hlavním cílem regionálního značení je zviditelnit jednotlivé regiony (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, nebo i „nové“ či zapomenuté) a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají. Do systému regionálních značek se od roku 2004 zapojilo již 27 regionů – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravařsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí a Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápraží, Znojemsko, Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, České středohoří, Poohří a Kutnohorsko. V každém z nich vznikla regionální značka pro výrobky, která zaručuje vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě, a především jejich původ a vazbu na určité výjimečné území.

V návaznosti na značení výrobků se v některých regionech (Šumava, Jeseníky, Prácheňsko, Kraj blanických rytířů, Moravské Kravařsko, Krušnohoří, Moravský kras, Haná, Opavské Slezsko, Poohří, Beskydy, České středohoří a Kutnohorsko) značení používá i k podpoře vybraných ubytovacích a stravovacích zařízení, v některých regionech (v Jeseníkách, na Šumavě, v Moravském krasu, v Českosaském Švýcarsku, Českém středohoří a Kutnohorsku) se značí i „zážitky“, tedy služby nebo tradiční akce, které účastníkům přibližují jedinečným způsobem daný region.

Systém regionálního značení výrobků, služeb a zážitků je koordinován na národní úrovni Asociací regionálních značek, z.s. (ARZ), která je sdružením regionů s vlastní značkou. V každém regionu působí regionální koordinátor, který zajišťuje správu dané značky, komunikuje s místními výrobci a s ARZ. Značku výrobkům uděluje nezávislá certifikační komise (v každém regionu samostatná) na základě společných pravidel.

Značení je určeno jak návštěvníkům regionů, kterým pomáhá objevovat region a užívat si jeho atmosféru novým netradičním způsobem, tak i místním obyvatelům, kteří mohou nákupem značených výrobků podporovat „své“ místní výrobce. Držitelé značky – výrobci a provozovatelé služeb nebo zážitků – získají díky značce různé výhody, zejména jednotnou propagaci své produkce, nové kontakty a možnost nových forem spolupráce.

Systém regionálních značek je otevřený každému regionu, který má jasně vymezené hranice. Iniciátorem vzniku nové značky musí být nějaká místní organizace či instituce, která se na základě konsensu potenciálních držitelů značky a dalších zapojených subjektů ujme role regionálního koordinátora.

Problémů, se kterými se místní výrobci potýkají při odbytu svých výrobků, může být hned několik. Obvykle se jedná o živnostníky a malé firmy, kterým nedostatek finančních prostředků nedovoluje dostatečně propagovat svou produkci a čelit levným výrobkům nadnárodních firem. Bariérou mohou být i předpisy a formální podmínky, které jsou nastaveny pro velké provozy, ale drobní výrobci jim mohou bezesbytku vyhovět jen stěží.

Často se jedná o výrobky, služby a zážitky, které jsou výjimečné svou vazbou na region, na jeho charakter, tradice, kulturu či historii, a které svojí jedinečností mají velký potenciál v cestovním ruchu. Zákazník, který si koupí produkt označený jednou z regionálních značek, má jistotu, že tento produkt splňuje následující kritéria:

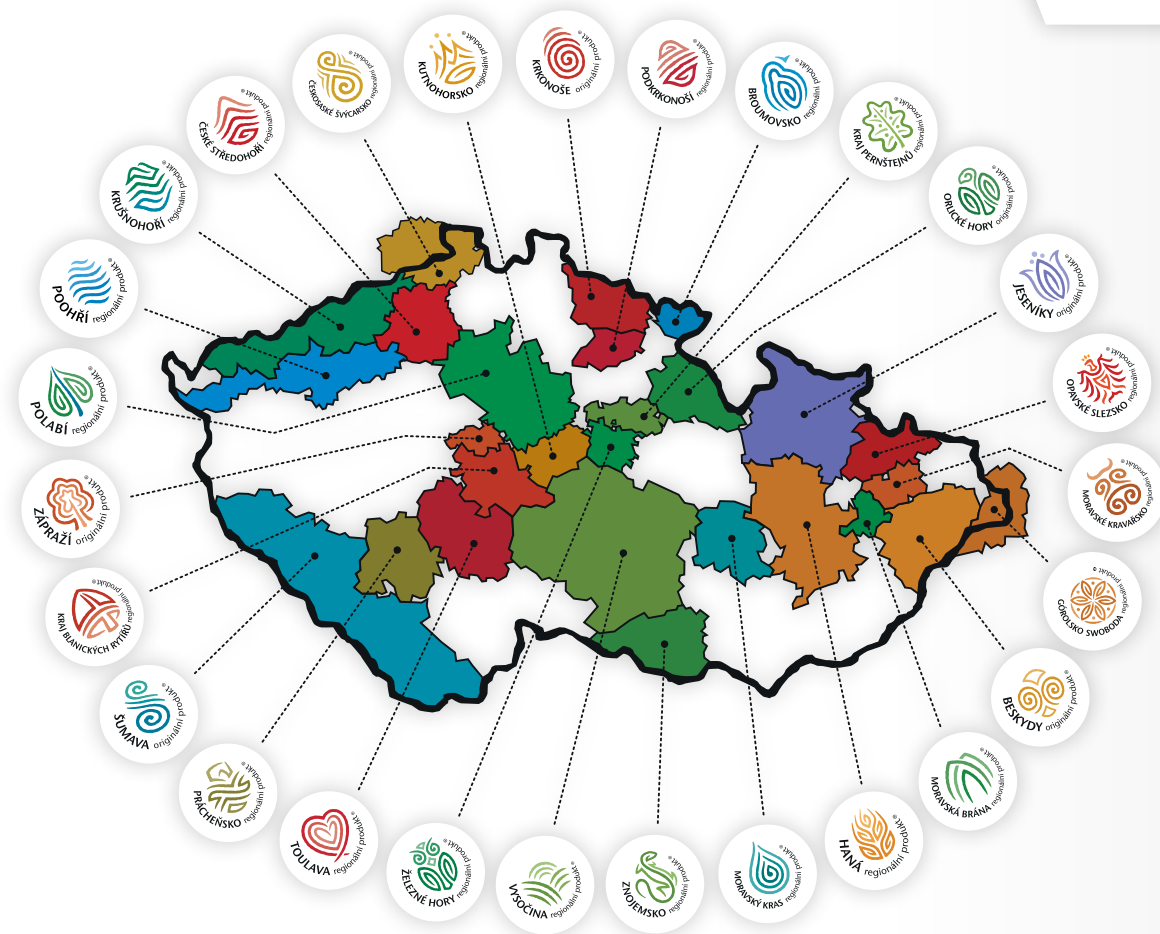
- původ výrobku v daném regionu
- kvalita
- výrobek nepoškozuje životní prostředí
- jedinečnost plynoucí ze vztahu k regionu (např. tradice, místní suroviny, řemeslná práce, motiv regionu nebo jiná výjimečná vlastnost).

Regionální značkou se označují jak řemeslné výrobky, tak i potraviny, zemědělské produkty a přírodní produkty. Značku může získat výrobek jak tradiční, tak i nový, jestliže splní uvedená kritéria a certifikační komise rozhodne o jejím udělení. V některých regionech lze značku získat také pro ubytovací a stravovací služby a zážitky spjaté s regionem.

Regionální značka pomáhá výrobcům a provozovatelům služeb v reklamě a propagaci jejich produkce, s odbytem jejich produktů a v neposlední řadě se zvýšením prestiže výrobků a služeb v tuzemsku i v zahraničí prostřednictvím dobrého jména regionu. Značka zároveň posiluje sounáležitost místního obyvatelstva s regionem, podněcuje zapojení obyvatel do dění v regionu a zprostředkovává kontakty mezi výrobcí a dalšími lokálními aktéry.

Tím, že je region prostřednictvím značky prezentován navenek jako celek, dochází efektivně k posílení jeho identity. Propagace probíhá například formou článků, tiskových zpráv, letáků, katalogů výrobků, sezónních novin či společných stánků pro jarmarky a prodejních míst v regionu, a stále častěji také v online prostoru – na webových stránkách a sociálních sítích.

Mapa regionů





HANÁ regionální produkt®

Poctivé dobroty, krásné výrobky a kvalitní zážitky

Značka Haná regionální produkt v současné době pokrývá území více než 333 obcí, čítá 79 certifikovaných výrobků a celkem sedm služeb. Výrobky a služby vhodné pro udělení značky hodnotí vždy certifikační komise, kterou tvoří zástupci místních akčních skupin, sdružení, institucí, regionálních výrobců a odborné veřejnosti. Zaměřuje se především na základní kritéria, podporující místní původ, kvalitu, šetrnost k životnímu prostředí a jedinečnost ve vztahu k regionu. Regionální značka garantuje zákazníkům původ výrobku z Hané, originalitu a vazbu na toto území, a zároveň slouží ke zviditelnění místní produkce.

Značka Haná regionální produkt má na seznamu plno dobrého jídla, ve kterém nechybí pečivo, cukroví, maso a uzeniny, ovoce, zelenina, výrobky z kozího a kravského mléka, pivo, likéry, medy, káva, čokoláda, bylinky, ale také speciality třeba ze šneků nebo ořechů. Značku mají také krásné výrobky batikované a textilní, tkané, paličkované či háčkované, keramické, také šperky, svíčky, originální oblečení. A značkové jsou i služby, které nabízejí některé restaurace, kavárny, obchod či penzion v regionu.

Značce Haná regionální produkt ale nechybí především příběhy lidí, kteří všechny ty výrobky, dobroty a služby mají „na svědomí“. Příběhy lidí, které k tomu, co dnes dělají, nepřivedla na prvním místě touha po ekonomickém zisku, ale přání dělat něco prospěšného pro sebe, své blízké, pro zdraví lidí i přírody. Právě pro tyto hodnoty a pro hodnoty, které spočívají v tradicích, nešizených ingrediencích a zejména poctivé odvedené ruční práci dělané s láskou si zaslouží certifikát HANÁ regionální produkt®.

Julie Zendulková
Koordinátorka Haná regionální produkt®
Tel.: 724 111 510
E-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana



JESENÍKY originální produkt®

Od roku 2010 se veřejnost setkává s produkty označené fialovým zvonekem JESENÍKY originální produkt®. V době existence řady různých značek garantujících kvalitu má jesenický zvonek ryze regionální charakter. Patří k výrobkům, službám a zážitkům místního původu a zákazníka upozorňuje na výjimečnost, která spočívá v ruční práci, originalitě či šetrnosti k životnímu prostředí. Značka JESENÍKY originální produkt® označuje kvalitní výrobky a služby spjaté s regionem, které mohou být výjimečné a reprezentativní, řemeslné nebo tradiční. Značka garantuje původ výrobku a služby, řemeslnou práci a šetrnost k životnímu prostředí. Jejím symbolem se stal fialový květ jesenického zvonku. První výrobky získaly tuto značku v září 2010, služby v roce 2011 a první zážitky v roce 2012. Právo na její užívání obdrží žadatelé o značku na dva roky. Po uplynutí této lhůty mají možnost zažádat o obnovu certifikátu. Cílem značky je zviditelnit region Jeseníků včetně CHKO Jeseníky i území chráněné soustavou Natura 2000 a využít jeho socioekonomických výhod. Značka má podpořit místní producenty a poskytovatele služeb, kteří v tomto přírodně hodnotném a zdravém území hospodáří šetrně, tradičně a v souladu se zájmy ochrany přírody. Systém regionálního značení současně přispívá ke spolupráci podnikatelů a živnostníků se zástupci veřejné správy, ochrany přírody a cestovního ruchu. Značka JESENÍKY originální produkt® představuje marketingový nástroj ke zviditelnění jak samotného výrobce a služby, tak i zdejšího regionu. Výrobky a služby spojené regionální značkou získávají jednotnou propagaci v cestovním ruchu v podobě katalogových kartiček, turistických novin Doma v Jeseníkách a dalších propagačních materiálů. Právě v cestovním ruchu má značka své opodstatněné místo – upozorňuje na jedinečnost místní produkce. Výrobky označené JESENÍKY originální produkt® představují pěkný a originální dárek pro návštěvníky destinace. V Jeseníkách se koordinátorem značky stala Místní akční skupina (MAS) Horní Pomoraví, o. p. s. O udělení značky rozhoduje až třináctičlenná certifikační komise. Ta posuzuje, zda splňuje daná kritéria jak výrobce, poskytovatel, tak i jeho produkt nebo služba. Žadatel musí získat určitý počet bodů, které si uděluje sám v rámci své žádosti. Body ohodnotí mimo jiné výjimečnost svého produktu a vztah k regionu.

Bc. Barbora Haušková
Regionální koordinátor pro výrobky
telefon: 728 556 375
telefon: 583 285 615
hauskova@hornipomoravi.eu

Ing. Hana Olejníková
Regionální koordinátor pro služby a zážitky
telefon: 725 940 340
telefon: 583 285 615
olejnikova@hornipomoravi.eu



MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®

Moravská brána, kraj spojující Moravu a Slezsko, Hanou a Valašsko, Pobaltí a Středomoří. Od dob starobylé Jantarové stezky tudy vedou důležité cesty lemované hrady, zámky a starobylými městy. Kraj dobrého jídla, šikovných řemeslníků, bohatých tradic a úcty k historii našich předků.

Značkou MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® se v roce 2020 může prezentovat celkem 16 místních výrobců s 20 výrobky či jejich soubory. Patří mezi ně výrobci medu, uzenin, mléčných výrobků nebo pěstitelé brambor a ovoce.

Značka byla založena v roce 2012 a její území od počátku pokrývá celý region Hranicko a část Lipenska. Je to v celorepublikovém měřítku nevelký cíp naší země, i proto drží Moravská brána statut značky udělované na nejmenším území mezi ostatními sourozenci z rodiny Asociace regionálních značek. MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® má také od počátku roku 2020 nového koordinátora. Po Hranické rozvojové agentuře, která úspěšně vedla značku celých osm let, se jím stala MAS Hranicko z. s.

Nový koordinátor se chce mimo tradiční činnosti zaměřit především na propojení místní produkce s restauracemi a školními jídelnami v regionu, založení nového gastrofestivalu a propagaci značky mezi obyvateli a výrobci v nově rozšířeném regionu Podhostýnska.

Markéta Příkaská

e-mail: m.prikaska@regionhranicko.cz, tel.: +420 739 838 983
MAS Hranicko z. s. Tř. 1. máje 328, 753 01 Hranice
www.regionalni-znacky.cz/moravska-brana

Již od roku 2010 uděluje Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejvyšším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců. Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje. Soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky. Toto prestižní ocenění je garancí původu surovin, kvality a poctivé výroby.

Základní podmínky pro přijetí přihlášeného výrobku do soutěže jsou:

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

Značka Regionální potravina se uděluje pouze vítězi v těchto kategoriích:

1. Masné výrobky tepelně opracované
2. Masné výrobky trvanlivé tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy
3. Sýry včetně tvarohu
4. Mléčné výrobky ostatní
5. Pekařské výrobky včetně těstovin
6. Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek
7. Alkoholicke a nealkoholicke nápoje
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
9. Ostatní

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

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

Kvalita, místní suroviny, tradiční receptura a výborná chuť

Zelenomodré logo Regionální potravina na obalech výrobků spotřebiteli zaručí, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě pochází z domácí produkce. Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Díky krátkým distribučním cestám od výrobce ke spotřebiteli jsou tyto produkty čerstvější, mají lepší chuť i vůni. Potraviny dovezené ze zahraničí musí strávit dlouhou dobu na cestách. To neprospívá jejich čerstvosti a chuti a doprava ze vzdálených míst navíc zatěžuje životní prostředí. Oceněné Regionální potraviny splňují ty nej přísnější evropské i národní požadavky na kvalitu potravin. Domácí producenti jsou oproti dovozcům více vystaveni tlaku na kvalitu jak ze strany spotřebitelů, kteří jsou s nimi v bližším kontaktu, tak ze strany kontrolních inspekcí. Výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují jedinečnost v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny.

Podpora rozvoje regionů

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

Více se dozvíte na www.regionalnipotravina.cz



VÝROBEK OK®



Výrobek Olomouckého kraje „Výrobek OK“

Ocenění „Výrobek Olomouckého kraje“ s právem označení „Výrobek OK“ uděluje Agrární komora Olomouckého kraje od roku 2005 nejlepším potravinářským a zemědělským výrobkům. Celkem se již značkou pyšní přes 150 výrobků, které jsou vyrobeny v Olomouckém kraji.

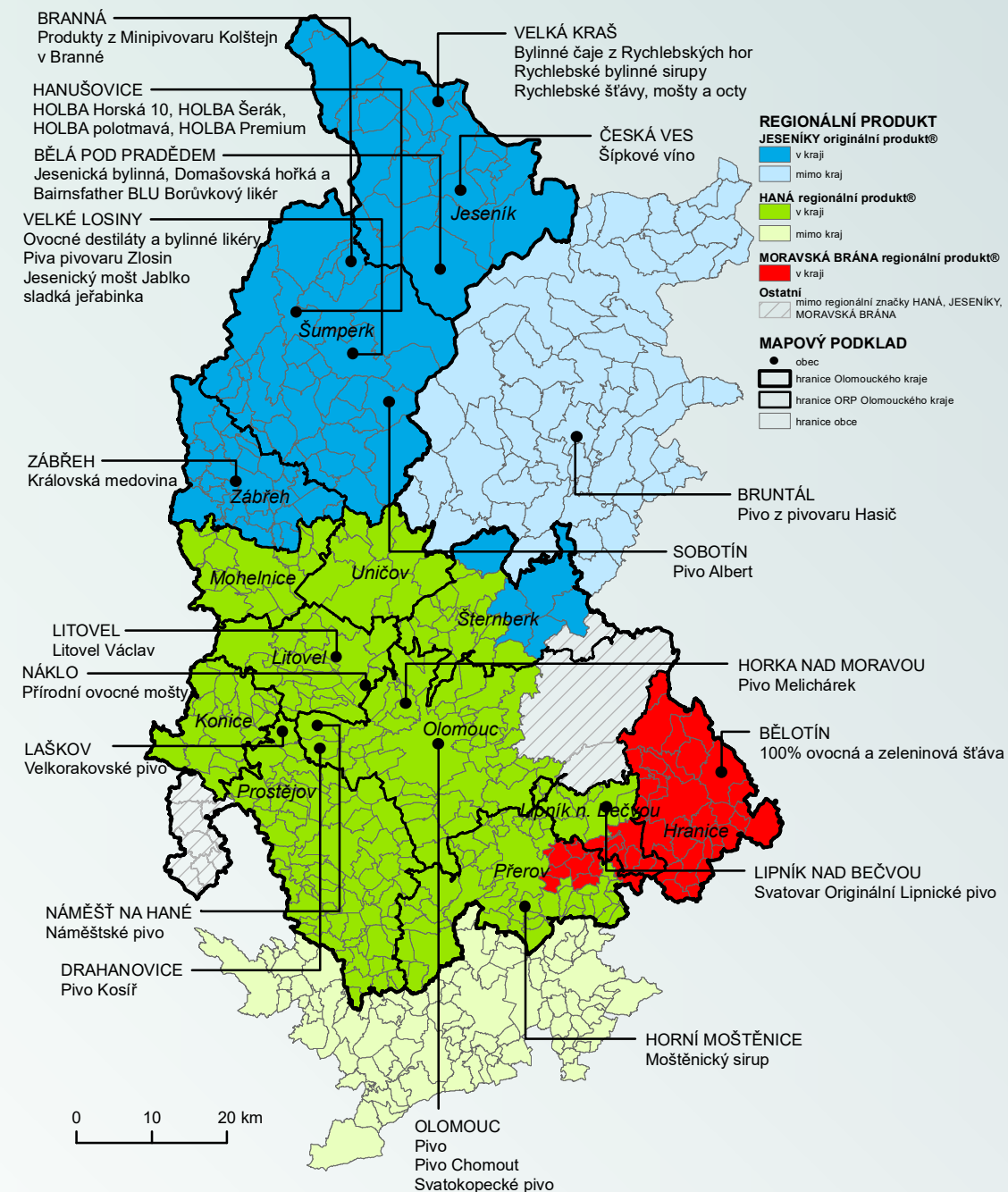
Cíle této soutěže jsou shrnuty v následujících bodech:

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

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

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

ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE





100% ovocná a zeleninová šťáva

Kontakt na výrobce:

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

Čerstvé šťávy ze Sadů Lučice vynikají lahodnou chutí a neobsahují žádné konzervační látky ani přidaný cukr a zachovávají si tak vysoký obsah vlákniny a vitamínů. Sady Lučice je rodinná firma, která se věnuje pěstování ovoce od roku 1991, vyrábí 100% šťávy šetrně a tepelně je ošetřuje pasterizací. Můžete zvolit mezi několika druhy moštů vyráběnými v biokvalitě, lisovanými z vybraných odrůd jablek a dalších druhů ovoce nebo zeleniny. Zárukou kvality je také jakostní známka KLASA.



Bylinné čaje z Rychlebských hor

Kontakt na výrobce:

VS Rychleby s. r. o.
Ing. Miroslav Příbyl, výrobní ředitel
790 58 Velká Kraš 164
tel.: +420 775 555 541
e-mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Eva Brožová, vedoucí provozovny Velká Kraš
tel.: +420 720 317 704
e-mail: vyroba@vsrychleby.cz
www.vstrychleby.cz

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



HOLBA Horská 10, HOLBA Šerák, HOLBA polotmavá, HOLBA Premium

Kontakt na výrobce:

Pivovar HOLBA, a. s.
Pivovarská 261, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 583 300 900
e-mail: obchodni@holba.cz
holba@holba.cz
www.holba.cz

Pivo Holba vyniká svou nezaměnitelnou, plnou a dokonale vyváženou chutí, typickou pro klasicky vyráběná tradiční česká piva. Vyznačuje se vysokou pitelností, která vybízí k dalšímu napití. Voda patří k základním surovinám pro výrobu piva. Holba jímá z vlastních vrtů podzemní krasovou vodu a její přísná kontrola je zárukou dlouhodobé kvality.

Holba Premium (Výrobek OK 2018)

Světlý ležák jantarové barvy s obsahem alkoholu 5,2 % obj. s hustou pěnou vyznačující se vysokou plností a dobrým řízem. Ideální pro speciální příležitosti, rodinné oslavy a posezení s přáteli.

Holba Šerák (Výrobek OK 2019)

Šerák se stal největší pýchou Holby. Jeho jméno už dávno přesáhlo hranice Jeseníků a náš ležák zabodoval na soutěžích doma i v zahraničí – zlato si právem odnesl ze soutěží World beer award a European beer challenge.

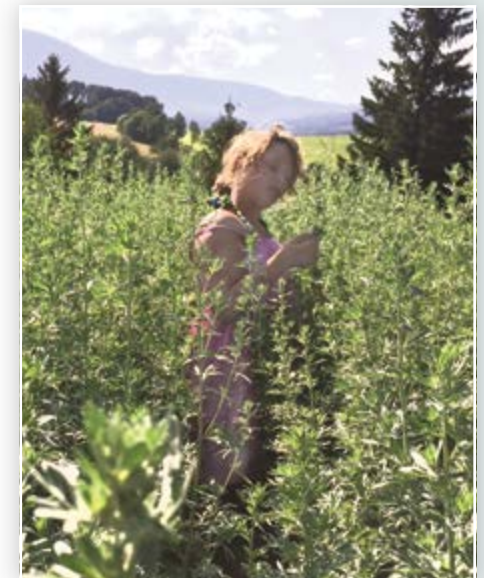


Jesenická bylinná, Domašovská hořká a Bairnsfather BLU Borůvkový likér

Kontakt na výrobce:

Bairnsfather Family Distillery s. r. o.
Domašov 490, 790 01 Bělá pod Pradědem
tel.: +420 777 327 468
e-mail: kyle@bairnsfather.net
www.bairnsfather.net
www.facebook.com/bairnsfather.distillery

Zdrojem pro naše výrobky jsou recepty pro lékárníky a drogisty z doby, kdy neexistovaly pilulky a prášky. Užíváme jenom velebný líh, byliny, cukr a neupravenou vodu přímo z podzemního pramene. Vyrábíme tradičním ručním způsobem, dle metody používané před stovkami let. Naše „Bylinná“ a „Hořká“ se zrodily ze starých lékárnických receptů na výrobu léčivých kapek. Na Jesenícku jsou prodávány pod různými názvy jako např. Zlatochlumecká bylinná, Velkolosinská bylinná, Krnovská hořká, Karlova Studánka bylinná a jiné. Chceme připomenout dnešní společnosti, že původním důvodem pro pití likérů, bylo zlepšení svého zdraví, a proto v Česku říkáme při přípitku „na zdraví“.





Jesenický mošt Jablko sladká jeřabinka

Kontakt na výrobce:

Mgr. Richard Jašš
Likérka a destilerie Ullersdorf
Maršíkovský mlýn
Maršíkov 67, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 603 710 220
e-mail: richard.jass@ullersdorf.cz
www.ullersdorf.cz
www.facebook.com/ullersdorf

Jesenická likérka a destilerie Ullersdorf navazuje na tradici zaniklých výrobců ovocných destilátů a likérů v oblasti. Provoz je umístěn v prostorách tzv. Maršíkovského mlýna u Velkých Losin. Jedná se o jeden z nejstarších mlýnů v Podesní a první zmínky o něm se vážou k roku 1584. Mlýn ztratil svoji původní funkci v 80. letech 20. století a jeho provoz nebyl obnoven. V roce 2004 zde bylo započato se zpracováním místního ovoce, pěstitelským pálením a výrobou ovocných destilátů. V současnosti se zabýváme také výrobou bylinkových likérů vlastních receptur a moštováním ovoce tradičně sklizeného v naší oblasti Jeseníků. Nabízíme řízené degustace s prohlídkou mlýna dle přání zákazníků.



Královská medovina

Kontakt na výrobce:

VČELNEX, s.r.o.
Postřelmovská 12, 789 01 Zábřeh na Moravě
tel.: +420 775 528 084
e-mail: vcelnex@vcelnex.cz
www.vcelnex.cz

Firma VČELNEX se sídlem v Zábřehu na Moravě byla založena v roce 1990 a je ryze českou firmou. Dnes je významným výrobcem historické Královské medoviny a dalších výrobků ze včelích produktů a bylin. Firma VČELNEX je dnes považována za modernější, největší a nejvýznamnější závod na výrobu Královské medoviny s nejširším sortimentem a špičkovou kvalitou. Nový moderní závod zaručuje dostatečnou výrobní kapacitu a vysokou kvalitu celého výrobního programu. Receptura na výrobu Královské medoviny vyžaduje důsledný výběr velmi kvalitních a ekologicky nejčistších vstupních surovin jako je med, byliny a koření, které jsou převážně vybírány z území Olomouckého kraje. Příznivé ohlasy a pozitivní hodnocení historické Královské medoviny našimi zákazníky z ČR i ze zahraničí jsou pro nás závazkem a nejlepším oceněním naší práce.



Litovel Václav

Kontakt na výrobce:

Palackého 934, 784 01 Litovel
tel.: +420 585 493 580
+420 724 776 709
e-mail: pivo@litovel.cz
www.litovel.cz

Pivo Litovel Václav – Světlý nefiltrovaný ležák. Nefiltrované pivo zlatavě medové až jantarové barvy s plnou chutí, hustou bílou pěnou a velmi lehkými karamelovými tóny, vyvinuté na počest sv. Václava, patrona pivovarníků. Jedinečná chuť, harmonická hořkost, slabý zákal a říz, jak má být. Obsah alkoholu 5,5% obj. V současném pivovaru v Litovli se vaří pivo od roku 1893 a pivovar tak navázal na tradici výroby piva v Litovli, o níž jsou historické záznamy už od roku 1291. Královské pivo Litovel, značka piva, kterou se Pivovar Litovel a.s. prezentuje na tuzemském i zahraničním trhu, má výjimečnou kvalitu, která byla v minulosti i v posledním období několikrát vysoce oceněna odborníky z oboru pivovarnictví na nejprestižnějších výstavách a soutěžích.

Litovel Gustav 13° (Regionální potravina 2019)

Jantarová barva, hustá bílá pěna, chmelové aroma, příjemná hořkost a harmonická plná chuť podtrhují výjimečnost tohoto svátečního polotmavého speciálu s extraktem mladiny 13 % hm. Jméno získal po slavném českém zápasníkovi Gustavu Frištenském, který byl manželem dcery prvního litovelského sládky.



Moštěnický sirup

Kontakt na výrobce:

Provozuje: HKS sirup, a.s.
HKS sirup, a.s.
Horní Moštěnice 547, 751 17 Horní Moštěnice
tel.: +420 778 746 745
+420 730 519 757
e-mail: naplava@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.cz

Moštěnické sirupy jsou bez konzervantů, sladidel a syntetických barviv. Vysoká kvalita určující bezkonkurenční poměr ředění vychází z poctivé 10 procentní ovocné složky (bez jablonečné šťávy). Kterou chuť si vyberete? V nabídce je jahoda, malina, černý rybíz, švestka, závor, brusinka, ananas, lesní směs i pomeranč, nově i hruška a citron.



Náměšské pivo

Kontakt na výrobce:

Provozuje: Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková
Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 775 134 511
email: pivovarjadrnicek@seznam.cz
www.pivovarjadrnicek.cz

Rodinný pivovar navazuje na tradici vaření piva v Náměšti na Hané po 110 letech. Vaří podle tradičních receptur a postupů, piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná, díky tomu si zachovávají všechny výživové hodnoty, které mají blahodárný vliv na lidský organismus. Místní produkce je Jadroš 11% světlý ležák, Tmavý Jadroš 13% a sezónní speciály. Piva se zde plní do 15, 20, 30 a 50 litrových sudů nebo do 1,5 litrových PET lahví.



Ovocné destiláty a bylinné likéry

Kontakt na výrobce:

Likérka a destilerie Ullersdorf
Mgr. Richard Jašš, Ph. D.
Maršíkov 67, 788 15 Velké Losiny
tel.: + 420 603 710 220
e-mail: info@ullersdorf.cz
www.ullersdorf.cz

Jesenická likérka a destilerie Ullersdorf vyrábí originální bylinné likéry a ušlechtilé ovocné destiláty špičkové kvality. Každý náš produkt má svůj příběh. 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. Každý likér reprezentuje část pohutě jesenické historie. Ovocné destiláty jsou od příjmu ovoce, přes jeho drcení, kvašení až po vypálení, ležení a balení vyráběny s citem pro originální vlastnosti, profesionálním přístupem avšak tradičním manuálním postupem. Srdcem výroby jsou kamenné sklepy více jak 400 let starého mlýna, kde zrají naše ovocné destiláty a postupem času získávají zlatavou barvu dubových sudů, nasládlý charakter vína a nenapodobitelné aroma ovocného destilátu, který už něco pamatuje.



Piva pivovaru Zlosin

Kontakt na výrobce:

Zlosin s. r. o.
Žárovská 10, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 605 295 860
e-mail: pivovarzlosin@seznam.cz
www.pivovarzlosin.cz
www.facebook.com/pivovarzlosin/#

Pivovar Zlosin navazuje na staletou pivovárnickou tradici v obci Velké Losiny. Exkluzivní pivní značka hodlá dodat žádanou výjimečnost originální chuti nezaměnitelně spojené s magickým regionem. Už v době Jana mladšího ze Žerotína, kdy zdejší panství tvořila vodní tvrz, se hovoří o mlýnu a pivovaru. První doložené zmínky o zámeckém pivovaru zdejšího panství jsou staré 400 let, z období vlády knížete Lichtensteina - Velké Losiny (Gross Ullersdorf). Pivovar produkuje stálá piva Zlosin 11°, Zlosin 12° a Zlosin 15°, dále vaří sezónní speciály.



Pivo

Kontakt na výrobce:

Hanácký pivovar, s.r.o.
Prodejna:
Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc
tel.: +420 737 190 193
e-mail: hanustiak@hanackypivovar.cz
www.hanackypivovar.cz

Všechna piva ze stálé i sezónní nabídky Hanáckého pivovaru jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná. Obsahují jen to nejdůležitější a nejnutenější: vodu, slad, upravený chmel a zdejších pivovarníků lásku k pivu. Pivovar nabízí všechna piva v sudech i lahvích. Ve stálé nabídce má světlou desítku Sladař, světlý ležák jedenáctku Šafář a světlou dvanáctku Chmelař. Zdejší specialitou je 14 procentní silné pivo svrchně kvašené, při jehož výrobě jsou použity i ovesné vločky.





Pivo Albert

Kontakt na výrobce:

Zámecký pivovar Sobotín
788 16 Sobotín 13
tel.: +420 587 071 000
e-mail: info@resortsobotin.cz
www.resortsobotin.cz

Zámecký pivovar Albert je malý rodinný pivovar. Klademe důraz na přísné dodržování tradičních výrobních postupů z těch nejlepších surovin. Samotné pivo vzniká z toho nejlepšího, co nám naše země může dát: žatecký chmel, moravský slad a voda, která k nám proudí přímo ze srdce Jeseníků. Pivo neprochází žádnou filtrací ani pasterizací – je to zkrátka živé pivo.

- Pivo Albert 11° – světlý ležák pšezenského typu – vyniká kořenitým zemitým aroma žateckého chmele, které je ve vůni doplněno kvasnicovou vůní nefiltrovaného piva.

- Pivo Albert 12° – světlý ležák pšezenského typu, který se honosí zlatavou barvou a jemným chmelovým aroma, které doprovází tóny citrónové kůry.



Pivo Chomout

Kontakt na výrobce:

Chomout s.r.o.
Dalimilova 18/92, 783 35 Olomouc
- Chomoutov
tel.: +420 604 353 469
email: varime@pivochomout.cz
www.pivochomout.cz



Piva Chomout nejsou filtrovaná ani pasterovaná, obsahují živé kvasnice a plno vitamínů. Pivo tak neustále pracuje a dozrává, což dává výrobcovi prostor k jeho nekonečnému zkoumání a degustování. Pivovar má běžně na čepu šest druhů piva. Stálou nabídku tvoří Desítka, Ležák, Švarc a minimálně jedno svrchně kvašené pivo. Další dva druhy zařazuje podle sezóny a momentální inspirace. Původně jen domácí pivovar dnes vaří tak, aby zajistil dostatek piva pro pivovarský hostinec a další hospody v Olomouci a okolí.

CHOMOUT Režná Bára (Regionální potravina OK 2016)

Pivo je vyráběno z nej kvalitnějších lokálních surovin za použití tradičních postupů charakteristických pro výrobu piva. Při výrobě piva jsou použity pouze čtyři základní suroviny, voda, slad, chmel a kvasnice. Výrobek neobsahuje přidaný cukr ani žádné jiné další přidané látky.

Režná Bára je jedním ze série žitných piv a řadí se tak do skupiny IPA – Indian Pale Ale. Pro tento styl je typický vysoký obsah alkoholu, použití aromatických chmelů a výrazná hořkost. Charakteristikou tohoto piva je právě příjemná hořkost, vůně a smetanová konzistence.



Pivo Kosíř

Kontakt na výrobce:

Pivovar Kosíř s.r.o. – David Kapsia
Lhota pod Kosířem 10, 783 44 Drahanovice
tel.: +420 723 939 167
e-mail: sladek@pivovarkosir.cz
www.pivovarkosir.cz

Minipivovar Kosíř leží u nejvyššího hanáckého vrcholu Kosíř a je vzdálen přibližně 17 kilometrů od Olomouce. Nabízí tradičně vařené české ležáky, které jsou nefiltrované a nepasterizované s jemným zákalem vytvořeným pivovarskými kvasnicemi. Základní produkci pivovaru je světlý 12° ležák Gabriell a polotmavé 11° pivo Haltýř. V průběhu roku máte možnost na čepu ochutnat vícestupňové speciály, jakými jsou např. Vánoční speciál, Velikonoční speciál aj.



Pivo Melichárek

Kontakt na výrobce:

Petr Melichárek – Pivovar Melichárek
Máje 10, 783 35 Horka nad Moravou
tel.: +420 605 752 973
e-mail: petr.melicharek@email.cz
www.pivovarekmelicharek.cz

Pivovar vyrábí 23 druhů piva v devíti pivních stylech – spodně a svrchně kvašená. Pivo se tu vaří tradičním způsobem ze čtyř základních surovin – vody, humnového sladu, chmele a pivovarských kvasnic. Dodržuje tradiční postupy výroby, vyrobené pivo je nefiltrované a nepasterizované. Hlavní kvašení probíhá v otevřených spilkách a ležení piva v ležáckých tancích. Pivovar pořádá ukázky a kurzy vaření piva. Zájemci si mohou pod dozorem sládky uvařit své vlastní pivo a nahlédnout tak do tajů jeho výroby.





Pivo z pivovaru Hasič

Kontakt na výrobce:

Pivovar Hasič
Ruská 1448/1, 792 01 Bruntál
tel.: +420 739 600 000
e-mail: info@hasicpivo.cz
www.hasicpivo.cz

V minipivovaru Hasič v Bruntále se specializujeme na výrobu domácího „živého“ piva dle tradičních metod. Používáme výhradně přírodní suroviny a díky původní receptuře má mok nezaměnitelnou chuť. Naše pivo je nefiltrované a nepasterizované, můžete ho ochutnat v pivovarské restauraci společně s vynikajícím jídlem.

Dále nabízíme:

- komentované exkurze s ochutnávkou produktů z piva a piva z tanku cca 25 min,
- zážitkové vaření „Staň se sládkem na jeden den v minipivovaru Hasič“,
- pivovarskou restauraci specializovanou na gril a výrobky z piva.



Produkty z Minipivovaru Kolštejn v Branné

Kontakt na výrobce:

Minipivovar Kolštejn
Relax centrum Kolštejn, s. r. o.
788 25 Branná 56
tel.: +420 728 229 137, +420 583 286 421
e-mail: info@kolstejn.cz
www.pivovarkolstejn.cz
Provozni:
tel.: +420 702 072 034
e-mail: provozni@kolstejn.cz

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



Přírodní ovocné mošty

Kontakt na výrobce:

Ondřej Špunda – Moštárna Mezice
Náklo 53, 783 22 Náklo
tel.: +420 774 854 611
e-mail: info@ovocnarstvimezice.cz
http://ovocnarstvimezice.cz/

Moštárna je součástí areálu Ovocnářství Mezice. Vyrábí ovocné mošty a zeleninové šťávy již od roku 2006. Při výrobě vychází z rodinné tradice a pro zpracování využívá převážně ovoce z vlastních sadů nebo od okolních producentů ovoce a zeleniny. Proces lisování probíhá za studena, bez použití enzymů zvyšujících výtěžnost. Vylisovaná šťáva se nepřisluzuje, neředí a nefiltruje. Její následná konzervace probíhá pouze pasterizací při stáčení do obalů.



Rychlebské bylinné sirupy

Kontakt na výrobce:

VŠ Rychleby s. r. o.
Ing. Miroslav Příbyl, výrobní ředitel
790 58 Velká Kraš 164
tel.: +420 775 555 541
e-mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Eva Brožová, vedoucí provozovny Velká Kraš
tel.: +420 720 317 704
e-mail: vyroba@vsrychleby.cz
www.vsrychleby.cz

Produkce našich sirupů je postavena na ryze přírodních surovinách, které pocházejí z našeho okolí, tedy z Rychlebských hor. Jedná se převážně o pastviny, luka a lesy, kde není zastoupena průmyslová a zemědělská velkovýroba a oblast není ani významnou turistickou oblastí. Suroviny získáváme vlastním sběrem nebo výkupem od místních pěstitelů. Základem zpracování získaných bylin a plodů je jejich sušení v prostorách s řízenou ventilací, které splňují nejpřísnější hygienické požadavky. Z těchto sušených surovin pak vyrábíme naše sirupy bez použití umělých barviv a chemických konzervantů. Naše sirupy mají přírodní barvu bylin a plodů, ze kterých pocházejí, a jsou vhodné i pro děti, neboť neobsahují alkohol.

Rychlebský jitrocelový sirup (Výrobek OK 2016)

Pro rychlebský „Jitrocelový sirup“ slouží jako základní surovina „Jitrocel kopinatý“. Výluh z této rostliny příznivě působí na horní cesty dýchací v období zvýšené zátěže organismu. Vhodný je zvláště pro děti při kašli a nachlazení, usnadňuje vykašlávání a zpomaluje tvorbu hlenů. Účinky jitrocele jsou známy po staletí.





Rychlebské šťávy, mošty a octy

Kontakt na výrobce:

VS Rychleby s. r. o.
Ing. Miroslav Příbyl, výrobní ředitel
790 58 Velká Kraš 164
tel.: +420 775 555 541
e-mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Eva Brožová, vedoucí provozovny Velká Kraš
tel.: +420 720 317 704
e-mail: vyroba@vsrychleby.cz
www.vsrychleby.cz

Základní surovinou našich jablečných moštů a octů jsou čerstvá jablka, která pocházejí z Rychlebského pohoří a která vykupujeme od místních pěstitelů. Jedná se o tradiční místní odrůdy, které jsou přirozeně odolné proti plísni, škůdcům a dalším vlivům. Proto jsou jabloně dodnes pěstovány bez chemického ošetření a konzervantů. Výrobní proces moštů i octů probíhá v počáteční fázi obdobně. Mošt stabilizujeme pasterizací. U jablečného octa přidáváme octovou kulturu, která po vykvašení během 9 měsíců stráví veškerý alkohol. Naše produkty jsou ryze přírodní a nejsou ani filtrované, takže si zachovávají jedinečnou chuť a barvu přírodních produktů.



Svatokopecké pivo

Kontakt na výrobce:

Svatokopecké pivo – Ing. Ivo Hrdlička
Svatokopecké pivo
St. Krejčího 122/4, 779 00 Olomouc - Svatý Kopeček
tel.: +420 736 626 600
e-mail: sladek@svatokopeckepivo.cz
www.svatokopeckepivo.cz

Svatokopecký Hanibal – světlý ležák, Svatokopecký J. W. – polotmavý ležák a Svatokopecký Karel – tmavý ležák patří k nabídce Svatokopeckého pivovaru. Příležitostně vaří i další speciální druhy pív, jako jsou například svrchně kvašená piva. Pivovar uvařil první domácí várku piva v červnu 2009. Cesta od domácího vaření ke komerčnímu prý nebyla jednoduchá ani krátká. Po deseti měsících se ale majiteli Ivo Hrdličkoví splnil jeho sen.



Svatovar Originální Lipnické pivo

Kontakt na výrobce:

PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR
SPOLEČENSKÝ s.r.o.
Sídlo: Domažlická 1, 130 00 Praha 3
Provozovna: Novosady 164, 751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 774 490 768
e-mail: info@pivovar-lipnik.cz
www.pivovar-lipnik.cz

Pivo Svatovar navazuje na tradici vaření piva v Lipníku nad Bečvou. První várka byla uvařena v r. 2004. Od roku 2009 se pivo vaří v nově varně restauračního pivovaru a leží v jeho sklepě. V sortimentu převažují spodně kvašené ležáky pšezenského typu světlé i polotmavé 11% až 14% EPM, taktéž svrchně kvašená piva 13% PA, žitná 13% IPA a pšenice 11%, a pro žízlivé cykloturisty malinový radler s nižším obsahem alkoholu. Piva prodáváme na čepu restaurace, taky v PET lahvích a sudech 15, 30 a 50 ltr. Pivo bylo oceněno na mnoha soutěžích a velmi nás těší zájem všech pivařů, což nás povzbuzuje do budoucnosti. Stavte se ochutnat, sídlíme těsně pře odbočkou na hrad Helštýn!



Šípkové víno

Kontakt na výrobce:

Jánského 99, 790 81 Česká Ves
tel.: +420 721 730 829
e-mail: sipkovevino@seznam.cz
www.sipkovevino.cz
www.facebook.com/sipkove.vino.18

Jsme rodinná firma z Jeseníku, která se zabývá především zpracováním sušených šípků a produkcí exkluzivních nefiltrovaných ovocných a bylinných druhů vína. Především vína šípkového a produktů ze šípků (džemy, sirupy, omáčky). Jsme jediní výrobci šípkového vína v ČR ve větším měřítku, které je výjimečné svou chutí na českém i evropském trhu. Další naše produkty: víno z rakytníku, švestkové, meruňkové, borůvkové, jahodové, malinové a speciální druhy vína na objednávku: káva, čokoláda nebo víno slazené fruktózou. Specializujeme se taktéž na firemní víno s etiketou dle požadavků zákazníka.



Velkorakovské pivo

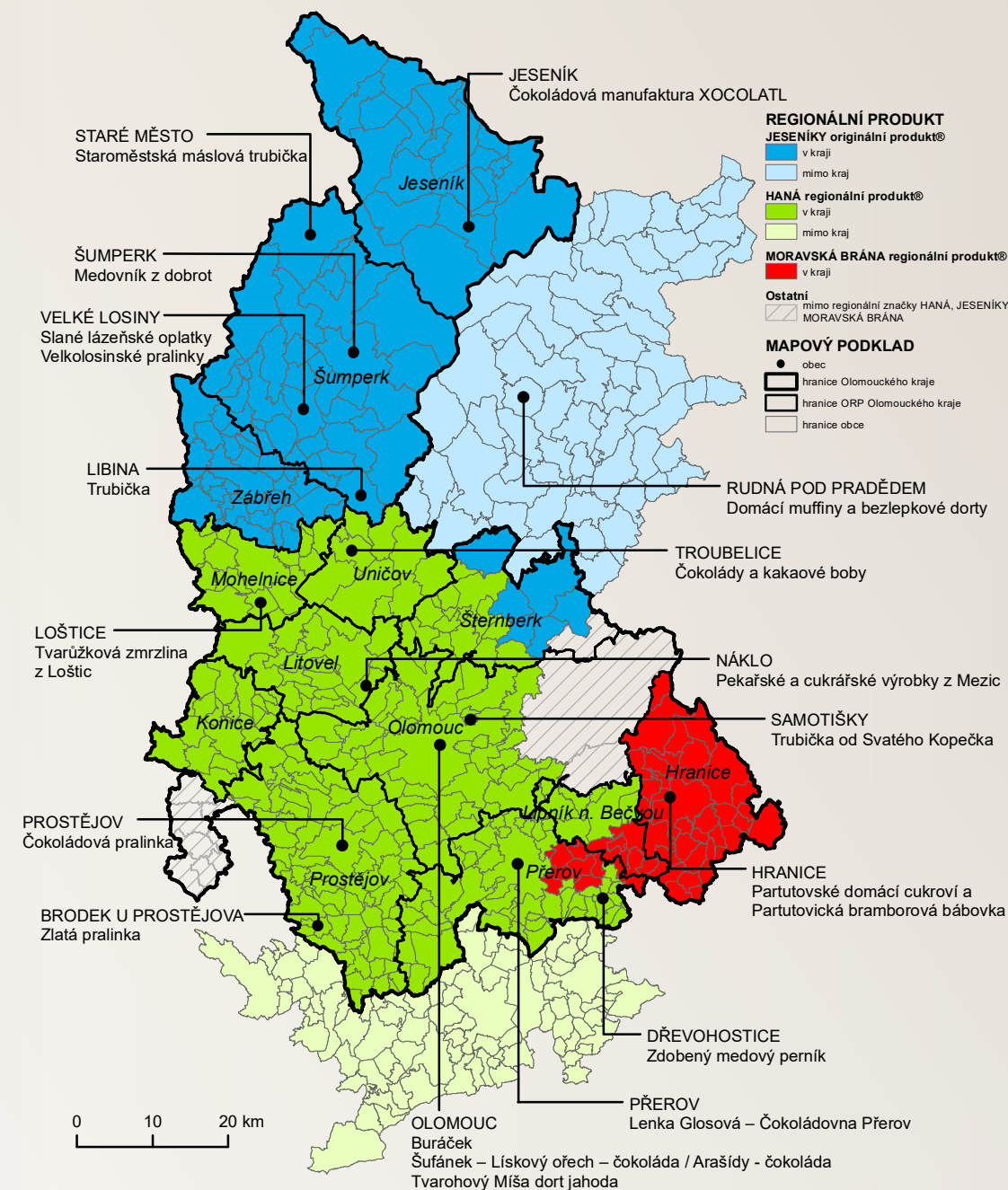
Kontakt na výrobce:

Velkorakovské pivo
Petr Hajkr, jednatel společnosti
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
tel.: +420 739 417 638
e-mail: velkorakovskyminipivovar@seznam.cz
www.velkorakovskepivo.cz

Velkorakovský minipivovar najdete v Rakové u Konice. Založili ho v roce 2015 tři kamarádi, kteří si pro zábavu zkusili vařit pivo v domácích podmínkách. Během následujících dvou let už měli vlastní technologie, sehnali vlastní prostory. Po čase se minipivovar stal rodinným podnikem už jen Petra Hajkra, který podíly od svých kamarádů odkoupil. Dnes je prý jeho pivo s láskou vařené, k žízni laděné. Od poloviny roku 2019 nabízí tři unikátní druhy: Rupert 11%, Rupert cofee 11%, Fojt 13%



ČOKOLÁDOVÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY



Buráček

Kontakt na výrobce:

Jarmila Štorková
Dorty Katrin
Dobnerova 26, Olomouc 779 00
tel.: +420 777 740 042
+420 724 501 859
E-mail: info@dorty-katrin.cz
http://www.dorty-katrin.cz

Naše firma vznikla v roce 1991, v duchu rodinné tradice, která se datuje již do konce 19. století. Jsme se začali věnovat pekařině a cukrářině, jako naše prarodiče za první republiky. Z tohoto období pochází mnoho zkušeností a rodinných receptur, které stále využíváme v praxi. Originální receptury a kvalitní suroviny jsou zárukou našich výrobků.

Specializujeme se na zakázkovou výrobu pro různé druhy oslav např. svatby, promoce, narozeniny, zlaté svatby, křtiny atd. Ke každé objednávce přistupujeme individuálně a vždy se snažíme zakázku zhotovit přesně podle přání zákazníka. Naše výrobky zhotovené na zakázku jsou vždy jen z kvalitních, čerstvých surovin bez použití chemických konzervantů a náhražek.

Katrin dort smetanová jahoda (Regionální potravina OK 2016)

Lehký smetanový dort. Piškot šlehaný z vajec je proložen krémem ze smetanového zákysu, smetany a jahod, zatřený máslovým krémem s jahodami. Dort je vyroben z těch nejvyšších surovin z Olomouckého regionu, s vysokým podílem ruční práce, dle tradiční receptury. Bez chemických konzervantů a barviv.



Čokoládová manufaktura XOCOLATL

Kontakt na výrobce:

Marcel Šos, čokolatiér
Kostelní 142, 790 01 Jeseník
tel.: +420 733 701 544
e-mail: marcel.sos@seznam.cz
www.jesenickacokolada.cz

Jsme malá čokoládová manufaktura ležící v krásných jeseníckých horách. Ještě nedávno se našemu kraji říkalo Sudety, než odtud byli odsunuti zde žijící Němci. S nimi zmizely z našeho kraje i zdejší tradice a řemeslo. O založení nových tradic a lásce k řemeslu se snažíme i s naší čokoládovou manufakturou XOCOLATL. Pečujeme o kakaové boby s pečlivostí, řemeslnou zručností a kreativitou. Čokolády od nás jsou vyrobeny z výběrových kakaových bobů vždy jen z jedné země. K doplnění jedinečnosti chuti používáme námi sušené, kandované či zauzené ovoce nebo koření. Jen to vzácné koření a exotické ovoce si musíme dovézt z dalekých krajů.

Přejeme vám dobrou chuť s naší XOCOLATL čokoládou.



Čokoládová pralinka

Kontakt na výrobce:

Green Tree Food s.r.o.
Dolní 3137/100, 796 01 Prostějov
tel.: +420 602 560 175
+420 728 883 893
e-mail: info@greentreefood.cz
www.greentreefood.cz

Pralinky vyrábí firma majitele Martina Vybírala bez ztužených tuků, cukrů a hlavně z nejlepších bílých a mléčných čokolád značky Valrhona z Francie a belgické hořké čokolády Belcolade. Všechny výrobky jsou ruční prací a plněné vlastními náplněmi bez konzervantů. V případě zájmu je možné objednat si i vážené pralinky dle vlastního výběru.



Čokolády a kakaové boby

Kontakt na výrobce:

Čokolády Troubelice – František Bačík
Troubelice 10, 783 83 Troubelice
tel.: +420 725 898 422
e-mail: info@cokoladovnatroubelice.cz
www.cokoladovnatroubelice.cz

Čokoláda z Troubelic je ručně vyrobená z kakaových bobů, kakaové hmoty, kakaového másla a panely. Do mléčných a bílých čokolád přidává výrobce sušené mléko. Žádná z těch dobrot neobsahuje látky určené k aromatizaci, lecitin ani rostlinné tuky (vyjma kakaového másla). V nabídce najdete mléčné, hořké a bílé čokolády a řadu čokoládových a kakaových produktů. Čokoládovna rovněž vyrábí čokoládu na zakázku s konkrétním motivem. Všechny použité kakaové produkty a panely pocházejí z Ekvádoru.



Domácí muffiny a bezlepkové dorty

Kontakt na výrobce:

DuBa PRO s.r.o.
Stará Rudná 192, 793 31 Rudná pod Pradědem
tel.: +420 725 539 029
Prodejna:
M. Tyrše 2, 792 01 Bruntál
e-mail: domacimuffiny.cz@seznam.cz
www.domaci-muffiny.cz

Domácí muffiny sladké, slané, bezlepkové, bezlaktózové a dia ve sladké i slané variantě. Sladké muffiny jsou vyráběny v padesáti různých příchutích dle výběru zákazníka. Mezi nejoblíbenější patří čokoládové s čokolousky (70% čokoláda). Slané muffiny jsou vyráběny ze surovin regionálních výrobců a pečou se v deseti variantách. Bezlepkové muffiny pečeme z rýžové a kukuřičné mouky, a to ve slané i sladké variantě. Bezlaktózo- vé muffiny jsou obdobou slaných i sladkých muffinů, ale neobsahují mléčnou bílkovinu ani laktózu. Dia muffiny obsahují sladidla vhodná pro diabetiky.



Lenka Glosová – Čokoládovna Přerov

Kontakt na výrobce:

Lenka Glosová – Čokoládovna Přerov
Tylova 231/5, 751 24 Přerov II– Předmostí
tel.: +420 723 995 394
+420 724 324 724
e-mail: GlosovaLenka@seznam.cz
www.glosova.net

Pralinky, čokoobrázky, tyčinky a spoustu dalších produktů, specialit a výrobků na zakázku nabízí přerovská čokoládovna Lenky Glosové. K výrobě dobrot se odhodlala kvůli svým vnučkám, kterým chtěla nabídnout to nejlepší mlsání. Její nabídka obsahuje výhradně produkty z nejkvalitnější čokolády předních světových výrobců a přírodních surovin. Výrobky nejsou chemicky konzervovány, neobsahují zvýrazňovače chuti a není v nich použit palmový olej ani jiný rostlinný tuk.

Tyčinka NATY (Výrobek OK 2016)

Čokoládová tyčinka NATY – jde o tyčinku z hořké čokolády, plněnou nugátovou čokoládou s příměsí karamelové rýže. Jde o originální výrobek včetně obalu, který jsme navrhli a také si ho sami vyrábíme. Výrobek je vyroben pouze z pravé čokolády, se 100% kakaovým máslem, neobsahuje žádné jiné tuky, neobsahuje oříšky – jsou nahrazeny dietnější variantou – karamelovou rýží, která lehce podtrhne chuť kvalitní nugátové čokolády a zároveň kontrastuje s hořkou skořápkou, která chuťový prožitek umocní.



Medovník z dobrot

Kontakt na výrobce:

Dobrotý sociální podnik s.r.o.
Šumavská 13, Šumperk 787 01
tel.: +420 732 876 022
e-mail: lenzdr@seznam.cz

Tradiční výroba Medovníku z Dobrot probíhá v malém sociálním podniku. Medovník se vyrábí ručně, a když se přičtou kvalitní suroviny, ze kterých je vyroben, jako jsou vejce, med a vlašské ořechy, vznikne medovník, který svou jedinečnou chutí pohladí každého člověka.



Partutovské domácí cukroví a Partutovická bramborová bábovka

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Partutovice
Partutovice 105, 753 01 Hranice
tel.: +420 581 625 273
+420 777 716 719
e-mail: zdpautovice@seznam.cz
www.zdpautovice.cz

Zemědělské družstvo Partutovice vzniklo v roce 1958 a v posledních letech se zaměřuje i na pekařství a cukrářství. Suroviny pro výrobu cukroví a bramborové bábovky je převážně z místních produktů. Při výrobě cukroví a bábovky se využívají tradiční postupy a ruční práce. Cukroví je dle tradičních místních receptů, což dokládá například recept na vanilkové rohlíčky, převzatý z Kuchařky československé hospodyně vydané Milotickým hospodářem v Miloticích nad Bečvou v roce 1922. Recept na bramborovou bábovku je vlastní.

Partutovická bramborová bábovka (Výrobek OK 2017)

Bramborová bábovka z třeňého těsta s kousky čokolády je vyrobena dle tradiční receptury bez použití chemických přísad. Vláčnost bábovce dodávají použité brambory z vlastní produkce.

Partutovický pecák makový (Regionální potravina OK 2019)

Tradiční výrobek z kynutého těsta s makovou nádivkou Partutovický pecák, v jiných krajích nazývaný frgál, se připravuje podle tradičních receptur předávaných z generace na generaci.





Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic

Kontakt na výrobce:

Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic
Svatava Bukvová
Mezice 15, 783 32 Náklo - Mezice
tel.: +420 777 365 585
e-mail: topravezhane@seznam.cz
www.facebook.com/zakuskymezice/
www.zakusky-mezice.cz

V mezické pekárně a cukrárně se peče z kvalitních surovin a zásadně bez použití zlepšujících přípravků. Do sortimentu patří krémové zákusky tradiční i méně známé, čajové pečivo, všemožné dorty včetně svatebních, také pravé hanácké koláče plněné tvarohem a rozinkami, štrúdlý, sladké i slané pečivo z kynutého, mrkvového či lískového těsta, různé moučníky a další. Majitelka Svatava Bukvová převzala řemeslo po své babičce, která cukrárnu založila. Peče také na oslavy, svatby, své zboží prodává i v Olomouci.

Mrkvový moučník z Mezic (Výrobek OK 2016)

Mrkvový koláč je koláčem vhodným ke každé příležitosti, zejména pak ke snídani anebo ke svačině pro děti. Nejen u dětí, ale i u dospělých je to nejoblíbenější způsob, jak jíst mrkev. Tmavší barva, je dána použitím hnědého nerafinovaného třtinového cukru a celozrnné pohankové mouky, které mu dodávají tu zvláštní barvu a chuť. Moučník je potřen polevou z ušlehaných bílků s cukrem a každý klínek dortu je ozdoben marcipánovou karotkou.



Slané lázeňské oplatky

Kontakt na výrobce:

R+M Všetýčkoví
Romana Všetýčková
788 15 Velké Losiny 238
tel.: +420 720 261 882
e-mail: vsetyckova@v-a-v.cz

Myšlenka vyrábět slané lázeňské oplatky se v hlavách manželů Všetýčkových zrodila náhodou. Oba mají rádi spíše slané chuťovky, a tak je napadlo, že něco podobného na trhu chybí. Bydlí totiž v okolí Velkých Losin, k nimž prodej lázeňských oplatků neodmyslitelně patří. Oplatky vyrábějí ve větším množství a v různých variantách. Také papírové obaly na lázeňské oplatky mají svou spojitost se zdejšími krajem a jeho kulturou.

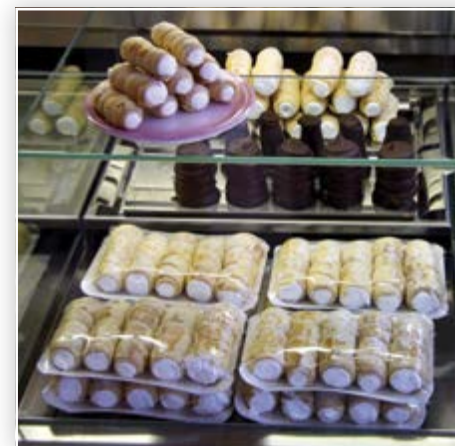


Staroměstská máslová trubička - KREMO

Kontakt na výrobce:

KREMA – Olga Gřundělová
Provozovna Staré Město
Květná 287, 788 32 Staré Město
Provozovna Branná
Branná 3, 788 25
tel.: +420 583 230 101
e-mail: objednavka@trubicka.cz
www.trubicka.cz

Výroba máslových trubiček byla zahájena v roce 1992. Trubičky jsou tvořeny z listového těsta, plněny bílkovým sněhem a dodávány ve čtyřech velikostech. Trubička si po celou dobu výroby zachovává svou nezaměnitelnou chuť a kvalitu. Jedinečnost a dobré jméno výrobku je ošetřeno ochrannou známkou.



Šufánek – Lískový ořech – čokoláda / Arašidy - čokoláda

Kontakt na výrobce:

Šufánek s.r.o.
Pekařská 485/21, 779 00 Olomouc
tel.: +420 731 469 919
e-mail: info@sufanek.cz
www.sufanek.cz

Lískovo-čokoládové máslo Šufánek je vyrobeno z čerstvě pražených lískových ořechů, čokolády z Troubelic, sušené třtinové šťávy a himalájské soli. Arašídovo-čokoládové máslo obsahuje místo lískových ořechů pražené plody podzemnice olejné. Spojením těchto kvalitních ingrediencí vzniká lahodná čokoládová pomazánka, která neobsahuje žádné přidané palmové tuky, mléko, sójový lecitin a jiná dochucovadla. Konečně dobrota, která zažene chuť na sladké, dodá energii i zdraví prospěšné látky.



Trubička

Kontakt na výrobce:

Cukrářství u Sněhové trubičky s.r.o.
Libina 517, 788 05 Libina
tel.: +420 583 233 015
e-mail: info@cukrarstvi-libina.cz

Trubička je vyráběna již od roku 1993 dle staré rodinné receptury. Vyrábí se z kvalitních českých surovin a její křehkost je daná tradiční recepturou listového máslového těsta.



Trubička od Svatého Kopečka

Kontakt na výrobce:

Mgr. David Zahradník
Vybíralova 4/8, 779 00 Samotičky
tel.: +420 605 724 752
+420 739 082 092
e-mail: trubičky.ol@gmail.com
<https://cs-cz.facebook.com/trubicky.ol/>

Ručně vyráběný zákusek z domácího listového těsta plněný lehkým bílkovým sněhem dle původní rodinné receptury peče David Zahradník se svou přítelkyní v Samotičkách, kde obnovili starou pekárnu Na Rychtě. Čerstvé trubičky pečou pro několik prodejen v Olomouci a okolí. Pravidelně se také účastní farmářských trhů nejen na Hané. Chystáte-li rodinnou oslavu, svatbu či si chcete jen tak dopřát něco dobrého k nedělní kávě, můžete si trubičky objednat i přímo u výrobce.



Tvarohový Miša dort jahoda

Kontakt na výrobce:

Cukrárna Sladký Měďa
SM Dorty Olomouc s.r.o.
Mošnerova 1318/14A, 779 00 Olomouc
tel.: +420 734 650 680
+420 732 729 300
e-mail: info@dorty-olomouc.cz
www.dorty-olomouc.cz nebo na www.sladkymeda.cz

Jahodový dortík je proložený nadýchaným vanilkovým piškotem, každá vrstva tvarohového krému je prolita jahodovým pyré. Horní část dortu zdobí čerstvé jahody a boky dortu jsou obsypané čokoládovými šupinkami. Věřte, že jeho chuť se zamilujete. Jeden kousek pak stačit nebude.

Cukrárna s cukrářskou výrobou vznikla v roce 2009 v srdci Olomouce. Cukrárna Sladký Měďa dnes nabízí 50 míst k sezení u vynikající kávy a báječných dortíků. Pod heslem Dorty Olomouc pak najdete jedinečné zákusky a dorty, které vyrábíme z poctivých surovin bez přidaných rostlinných tuků, práškových náhražek nebo mražených polotovarů! Zákusky jsou připravované podle tradičních receptur. Specializujeme se na výrobu dětských, narozeninových, ovocných a svatebních dortů, které plníme lehkými, osvěžujícími, ovocnými nebo čokoládovými krémy. Že Vám naše dorty chutnají svědčí i to, že jsme pro Vás vyrobili již přes 3000 dortů.



Tvarůžková zmrzlina z Loštice

Kontakt na výrobce:

Roman Činčara
Na Výsluní 78/16, 789 83 Loštice
tel.: +420 776 713 600
e-mail: romancincara@gmail.com
info@kavarna-lostice.cz
<http://www.kavarna-lostice.cz/>

Prý, kdo neochutnal tvarůžkovou zmrzlinu, jako by nebyl v Lošticích. Vyrábí ji přímo v kavárně U Lišky Bystroušky. Poctivá smetanovo-tvarohová zmrzlina obsahuje také 30 procent tvarůžků. Překvapí vás příjemnou sladkou chutí s tvarůžkovým nádechem.



Velkolosinské pralinky

Kontakt na výrobce:

Jana Kašparová
Obchod a provozovna
Lázeňská 238, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 775 907 522
e-mail: kasparova@velkolosinskepralinky.cz
www.velkolosinskepralinky.cz

Velkolosinské pralinky vznikají přímo v centru obce v dílně Jany Kašparové:

„Hledala jsem v historii Velkých Losin a zjistila, že jako jednu z prvních náplní místní obyvatelé používali mák, kdysi dostupný i chudým lidem. Do nugátu jsem proto začala přidávat mák s trochou rumu a plnila jím pralinky. Pokud mají fajnšmekři chuť i na exotičtější náplně, není problém je vyrobit. Pro někoho může být zajímavá i pistáciová, kokosová či mandlová náplň, ale přiznám se, že mě osobně lákají další tradiční suroviny. Pralinky ráda plním brusinkovou a povidlovou náplní.“ Jedno mají ovšem všechny Velkolosinské pralinky společné, a to voňavou, lahodnou a křupavou čokoládu.



Zdobení medový perník

Kontakt na výrobce:

Eva Luljaková
Novosady 169, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 722 936 317
e-mail: evalul@seznam.cz

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



Zlatá pralinka

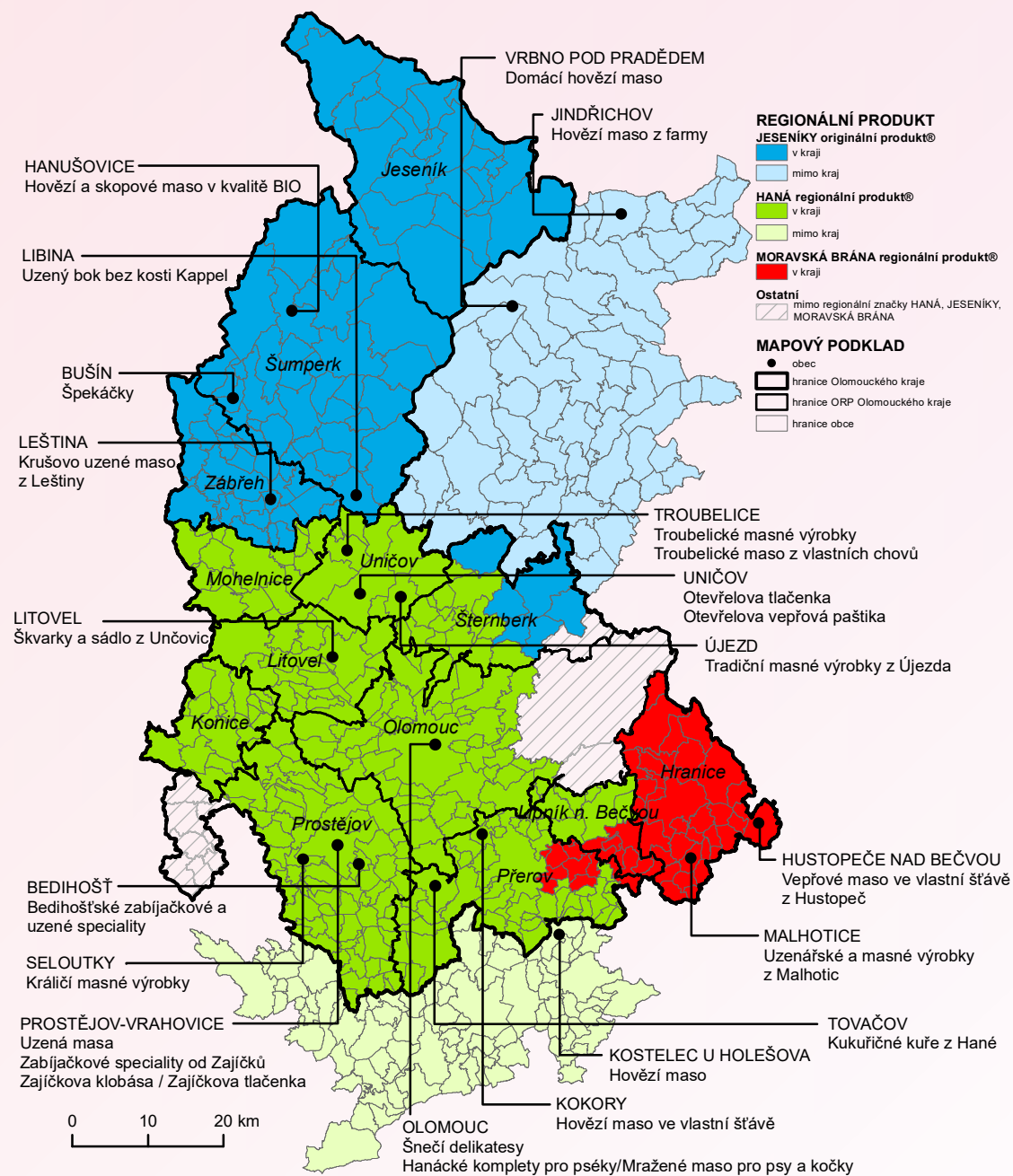
Kontakt na výrobce:

Jana Klobouková
Zlatá pralinka
Nová 394, Brodek u Prostějova 798 07
tel.: +420 603 251 735
e-mail: info@zlatapralinka.cz
www.zlatapralinka.cz

Základem domácí výroby pralinek je italská čokoláda nejvyšší kvality bez použití umělých aromat. Originální receptury časem ověřila ve své dílně Jana Klobouková z Brodku u Prostějova. Pralinky vyrábí s láskou a v různých chuťových variantách. V její nabídce najdete také luxusní svatební pralinky či firemní čokoládové dárky.



MASNÉ VÝROBKY



Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality

Kontakt na výrobce:
Kouřil s.r.o. – Vladimír Kouřil
Tovární 53, 798 21 Bedihošť
tel.: +420 603 581 459
+420 582 368 495
e-mail: kourilvladimir@seznam.cz

Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality – to jsou tlačanky, jitrnice, jelita, prejty (jitrnicové a jelitový), zapečené jitrnice, ovar, škvarky, sádlo bílé a škvarkové, škvarky, polévka černá a ovarová, klobásy a kabanos, uzená masa, špek, kosti a žebra. Tradiční receptury na výrobky přinesli zaměstnanci od svých předků a starých mistrů v učení. Firma Kouřil s.r.o. je pokračovatelem firmy Řeznictví Kouřil Karel, která existovala od roku 1991. Má vlastní boudu i výrobu.



Domácí hovězí maso

Kontakt na výrobce:
Robert Chovančák
Ludvíkov 128, 793 26 Vrbno pod Pradědem
Tel.: +420 736 118 010
e-mail: katkachovancakova@seznam.cz

Hospodaříme v podhorské oblasti Jeseníků v CHKO. Naše rodinná farma leží v nádherné podhorské krajině Jeseníků. Rozkládá se převážně v údolí Bílé Opavy, v krajině nedotčené těžkým průmyslem ani zemědělskými chemikáliemi. Krmivo pro naše stádo pochází z luk v blízkém okolí. Farma se specializuje na chov charolaiského skotu, jehož maso patří k jednomu z nejvyšších druhů masa hovězího dobytka ve světě. Disponujeme vlastní boudou masa a skladem na stelivo a krmivo. Boudu jsme vybudovali, abychom byli soběstační, a především, aby se dostalo na trh čerstvé maso přímo od farmáře.



Hanácké komplety pro pséky / Mražené maso pro psy a kočky

Kontakt na výrobce:
FAMILY BARF s.r.o.
Rejskova 135/1, Olomouc
tel.: +420 605 882 755
e-mail: info@familybarf.cz
www.familybarf.cz

Firma FAMILY BARF s.r.o. se zabývá zpracováním kvalitního krmiva pro psy a kočky. Pro vašeho mazlíčka Vám namíchají plnohodnotnou stravu na každý den, ve které nechybí porce štavnatého masa, kostí a zeleniny. Firma i mražené maso pro psy a kočky. Zkratka B.A.R.F. je zkratka z anglického slova „Bone and Raw Food“ a překládá se jako „kosti a syrová potrava“. Samotný název má člověku evokovat návrat ke kořenům, tedy k tomu, co je pro zvíře přirozené – tepelně neupravená strava.



Hovězí a skopové maso v kvalitě BIO

Kontakt na výrobce:
Statek Winter v.o.s.
Ing. František Winter
Vysoké Žibřidovice 46, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 723 252 177
e-mail: info@statekwinter.cz
www.statekwinter.cz

Naše hovězí a skopové je maso nejvyšší kvality. Pochází z pastvin v podhůří Jeseníků, na kterých se dle zásad ekologického hospodaření pasou stáda spokojených a zdravých krav a ovcí. Zpracování provádíme s maximální péčí a výsledkem je kvalitní, vyzrálé bio maso. Naše společnost se snaží v rámci své zemědělské činnosti hospodařit v souladu s přírodou a finalizovat výrobu – vychovat zdravá a spokojená zvířata, krmit je na udržovaných pastvinách, poskytovat jim prostor, maximální volnost a zpracovávat jejich maso až do kvalitního výrobku.



Hovězí maso

Kontakt na výrobce:
Ing. Martin Ležák
Kostelec u Holešova 300
tel.: +420 776 068 315
+420 732 670 729
e-mail: martin.lezak@seznam.cz
www.farmalezak.cz

Farma Martina Ležáka v Pacetlukách se zaměřuje na chov masného skotu Podhostýnský Angus, funguje v režimu ekologického zemědělství, produkty mají certifikát bio. Značku Haná získala pro výsekové hovězí maso a hovězí droby. Aberdeen-anguský skot je jedním z nejčastěji chovaných masných plemen u nás i ve světě. Partie masa jsou ve váhových kategoriích 0,7 – 1,3 kg. Skutečná cena je na etiketě přepočítána dle váhy.



Hovězí maso ve vlastní šťávě

Kontakt na výrobce:
Zemědělské družstvo Kokory
Kokory 381, 751 05 Kokory
tel.: +420 581 741 855
e-mail: jatka@zdkokory.cz
http://www.zdkokory.cz

Zavařené hovězí maso ve vlastní šťávě je návratem k první půli dvacátého století, k jednoduché, a proto i geniální praxi minulých generací. Jde o velmi praktické konzervování opakovanou tepelnou sterilizací. Dle původní receptury je maso ochuceno kořením – česnekem, kmínem a cibulkou. Hovězí maso pochází z podnikové porážky zvířat z vlastního chovu. Zavařené maso lehce a jemně ochucené lze použít jako polotovar a dle vlastní chuti dále upravovat. Tento produkt se prodává buď ve skle nebo v konzervě.

Klobása hovězí (Regionální potravina 2019)

Jak název napovídá, jedná se o místní specialitu vyrobenou převážně z hovězího masa. Klobásy se tradičně vyráběly výhradně z vepřového masa, které bylo čerstvé. S hovězím masem se nakládá podstatně odlišně, maso se nechává zrát několik dnů, a proto není potřeba přidávat cokoli na vybarvení. Klobása má svou zvláštní, dá se říci novou jemnou chuť a je ji možné podávat ovařenou nebo po studenu. Vždy přijde vhod s hořčicí, chlebem a dobrou slivovicí.

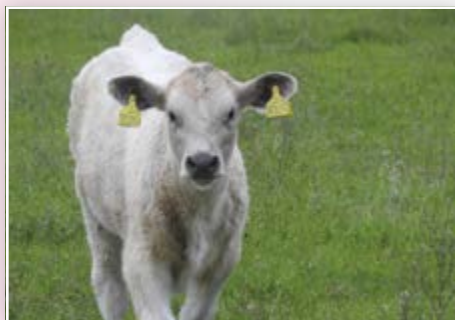


Hovězí maso z farmy

Kontakt na výrobce:

Martin Chyla
Statek Jindřichov, Statek Kolnovice, 790 84
tel.: +420 734 850 926
e-mail: farma.maso@seznam.cz
www.domacizabijacka.info

Naše farma hospodaří v obci Jindřichov ve Slezsku a Kolnovice (nedaleko jesenických hor). Zabýváme se převážně chovem krav bez tržní produkce mléka. Základní stádo krav, jalovic a býčků na výkrm udržujeme na přibližně na 100 kusech. Zvířata žijí přirozeně na pastvinách. V současné době provádíme převodné křížení pomocí býků abrdéen angus. Část potomstva - jaloviček si necháváme na obnovu stáda, ostatní zůstávají na výkrm. Dále chováme čistokrevná přeštická prasata s certifikátem, slepice, kačeny, krůty, brojlerová kuřata, husy a provozujeme agroturistiku, která u nás nejčastěji láká rodiny s dětmi. U nás zákazník ví, co kupuje, každý kus našeho kvalitního masa zraje v chladicí komoře min. 14 dní, což zajišťuje křehkost, vynikající chuť a tím i rychlejší a jednodušší přípravu.



Králičí masné výrobky

Kontakt na výrobce:

Agrolapin s.r.o.
Seloutky 17, Seloutky u Prostějova
tel.: +420 608 717 878
e-mail: objednavky@agrolapin.cz
www.agrolapin.cz

Králičí farma z Výšovic sbírá u svých zákazníků body nejen za prodej chlazených králíků, ale i za své králičí výrobky, kterými jsou paštiky, klobásy nebo králičí tlačěnka. Rodinná firma se chovem králíků zabývá už od roku 2002 a zakládá si i na tom, že jejich krmné směsi neobsahují antibiotika ani kokcidiosatik. Místo toho používají přípravky z rostlinných surovin a výtažků bylin.



Krušovo uzené maso z Leštiny

Kontakt na výrobce:

Kruš Pavel
Potoční 83, 78971 Leština u Zábřeha
tel.: +420 720 157 146

Krušová Jana
tel.: +420 606 210 642
e-mail: krusovi@seznam.cz

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



Kukuřičné kuře z Hané

Kontakt na výrobce:

Zbyněk Opatrný - Husí farma Tovačov
Sadová 505, 751 01 Tovačov
tel.: +420 775 241 986
e-mail: rodinnafarma@email.cz
http://rodinnafarma.wixsite.com/husifarmatovacov/

Kukuřičné kuře nabízí tovačovská rodinná farma Opatrných z Tovačova, která se zaměřuje zejména na chov hus. Díky tradičnímu způsobu chovu je maso drůbeže z farmy křehčí, chuťově výraznější a zdravější než z velkých či zahraničních velkochovů. Opatrní také navázali na moravskou tradici husích slavností, která se dědí z generace na generaci už 300 let a koná se vždy na podzim.

Husí maso (Tovačovská husa) (Výrobek OK 2017)

Tovačovská husa – křehké maso husy vážící 3,5 – 5 kg, pasoucí se tradičním způsobem na zelené pastvě je základem skutečně sváteční hostiny. Chcete-li si pochutnat, navštivte nás na farmě, nebo na farmářských trzích v Olomouci, kde maso prodáváme. Maso dožíváme tak na objednávku.

Naše farma se nachází pod Spanilou věží v Tovačově, na úrodné Hané v srdci Moravy. Do vlastního chovu hus jsme se rozhodli po stále větším úsilí najít kvalitní potraviny s důrazem na tradiční chov – což je pastva (zelená tráva), obilí, pivovarské mláto a cukrová řepa. Jde o tradiční chov hus, kterému se naše rodina věnuje již po 300 let. Naše husy je možno zakoupit přímo na naší farmě, případně na Farmářských trzích.



Otevřelova tlačěnka

Kontakt na výrobce:

Masný kráček Otevřel
Provozovna:
Masarykovo náměstí 38, 783 91 Uničov
tel.: +420 736 100 597
e-mail: masnykracekotevrel@seznam.cz
<http://https://www.facebook.com/kramekotevrel/>

Otevřelova tlačěnku neobsahuje lepek, konzervanty ani barviva. Obsahuje jen vepřové plecko, vepřovou kýtu, ovar, vepřovou kůži, česnek, sůl a pepř. Nejlépe chutná s cibulí a čerstvým chlebem. Jednoduchou a tradiční recepturu používá rodina už od roku 1906.



Otevřelova vepřová paštika

Kontakt na výrobce:

Masný kráček Otevřel
Provozovna:
Masarykovo náměstí 38, 783 91 Uničov
tel.: +420 736 100 597
e-mail: masnykracekotevrel@seznam.cz
<http://https://www.facebook.com/kramekotevrel/>

Otevřelova vepřová paštika patří k oblíbenému sortimentu zboží, které ve svém Masném kráčku na náměstí v Uničově prodává od března 2018 firma Otevřel. Rodinný podnik vyrábí masné produkty tradičním způsobem a to už od roku 1906.



Škvarky a sádlo z Unčovic

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Unčovice
Unčovice 53, 784 01 Litovel
tel.: +420 777 763 121
e-mail: mesicova@zduncovice.cz
www.zduncovice.cz

Škvarky i sádlo vyrábí družstvo z vepřového masa, které pochází z vlastního chovu prasat. Podnik se zabývá tradiční rostlinnou a živočišnou výrobou, výrobou osiva, provozuje bioplynovou stanici a pronajímá nemovitosti.



Šnečí delikatesy

Kontakt na výrobce:

BARKONA SNAILS s.r.o.
Staškova 520/16, 779 00 Olomouc – Holice
tel.: +420 605 251 177
+420 607 129 414
e-mail: snails@barkona-snails.eu
www.barkona-snails.eu

Malá šnečí farma BARKONA SNAIL má zázemí v Holici u Olomouce a specializuje se na zpracování hlemýžďího masa z českých zahradních šneků Helix pomatia a šnečího kaviáru z chovaných šneků Helix aspersa maxima. V nabídce najdete například šnečí ulity, šnečí paštiku, šneky v zeleninovém vývaru nebo šneky po burgundsku, v internetovém obchodě zakoupíte i mražené šnečí maso v půlkilovém balení. Výrobu šnečích delikates zahájila rodinná farma v roce 2014.



Špekáčky

Kontakt na výrobce:

Josef Klimeš
Bušín 94, 789 62 Bušín
tel.: +420 587 247 113
e-mail: reznictviklimes@seznam.cz
https://reznictviklimes.cz
Otevírací doba:
Pondělí až pátek: 7:00 – 16:00
Sobota až neděle: zavřeno

Jsme malá firma s rodinnou tradicí fungující na trhu od roku 1993. Masná výroba se zde dědí již po tři generace. Výrobní sídlí v Bušíně – v malé vesnici na rozhraní Jeseníků a Orlických hor, do svých zaměstnanců vkládá veškeré zkušenosti. Motto: „Děláme kvalitní a poctivé výrobky a chceme, aby se k nám zákazníci vraceli.“ Špekáčky jsou tradiční český masný výrobek, který je vhodný nejen ke klasickému ohřevu v páře nebo k opékání a grilování. Obsahuje vepřové i hovězí maso, kousky špeku a směs koření. Naše výroby se vyrábí dle starých poctivých uzenářských receptur, bez separátů a náhražek, výhradně z kvalitního čerstvého masa. Snažíme se o dodržování stále stejné kvality všech výrobků ke spokojenosti našich zákazníků.

Tlačenka (výrobek OK 2019)

Zbojnická klobása (výrobek OK 2017)



Tradiční masné výrobky z Újezda

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Újezd u Uničova
Újezd 336, 783 96 Újezd u Uničova
tel.: +420 733 701 213
e-mail: sirgel@zodv.cz
jatky@zodv.cz
www.zodv.cz

Tepelně opracované uzené masné produkty vyrábějí řezníci z čerstvé kvalitní suroviny, z vytříbeného masa a bez použití náhražek. Pro výrobu a výsek používá družstvo prasata a mladé býky z vlastního chovu. Receptury se po celou dobu své existence téměř nezměnily. Společnost má provozovnu a výrobnu v Želechovicích u Uničova, kde je možné maso nakoupit. Ke zdejšímu sortimentu patří tlačenka, šunkový salám zauzený, bránice, újezdská klobása, cigára pikant a další výrobky, speciality a výseková masa.

Bránice (Regionální potravina 2018)

Bránice je hanácká specialita – zapečený jitrnicový prejt s mozaikou z libového masa. Díky pozvolnému pečení dostává bránice charakteristickou chuť po pečeném mase a prejtu. Produkt je vyráběn z kvalitního masa, bez použití náhražek. Pro výrobu a výsek se používá maso z prasat a mladých býků z vlastního chovu a ze sousední farmy. Receptury se od vzniku firmy téměř nezměnily a díky udržení této kvality jsou výrobky stále žádanější.



Troubelické masné výrobky

Kontakt na výrobce:

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
tel.: +420 585 032 077
+420 724 028 354
e-mail: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

Troubelická společnost TAGROS se věnuje chovu prasat a skotu, disponuje vlastní porážkou, boudou masných výrobků a podnikovou prodejnu. Pokud prý jednou ochutnáte zdejší tlačenku, už nikdy nebudete chtít tu od velkovýrobce. Totéž platí o jitrnicích, kterým rovněž nechybí kvalitní suroviny a osvědčené technologické postupy zaručující vynikající chuťové vlastnosti. V nabídce nechybí ani výtečná paštika či luncheon lidově zvaný lančmít.



Troubelické maso z vlastních chovů

Kontakt na výrobce:

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
tel.: +420 585 032 077
+420 724 028 354
e-mail: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

Troubelická společnost TAGROS se věnuje chovu prasat a skotu, disponuje vlastní porážkou, boudou masných výrobků a podnikovou prodejnu. Do prodejny dodává vepřové i hovězí maso výsekové. Z vepřového tady koupíte panenku, kýtu, plec, kotletu, krkovicu, bok, žebírko, ořez, kosti, syrové sádlo, hlavu, koleno i nožky. Z hovězího je k mání svíčková, roštěnec, hovězí přední, hovězí zadní, žebro, bokovina, ořez i kosti.



Uzená masa

Kontakt na výrobce:

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková
Zajíčková klobása / Zajíčková tlačěnka
Vrahovická 517/168, 798 11 Prostějov -
Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
e-mail: info@uzeninyzajicek.cz
<http://www.uzeninyzajicek.cz/>

Bůček, kotleta bez kosti, krkovice bez kosti, kýta bez kosti, koleno zadní s kostí, slanina bez kůže nebo panenka – všechny tyto pochoutky patří do sortimentu, které uzenářství Zajíček udí na bukovém dřevě. Všechny také potěší milovníky dobrého masa a jsou bez lepku.



Uzenářské a masné výrobky z Malhotic

Kontakt na výrobce:

Řeznictví a uzenářství Oldřich Kubeša
Malhotice 44, 753 53 Všechnovice
tel.: +420 581 621 206
+420 723 482 180
e-mail: marie.kubes@seznam.cz
www.farma-kozihradek.cz

Řeznictví a uzenářství Kubeša Oldřich vyrábí uzené a masné výrobky tradičním způsobem od roku 1992, podle receptů předků. Výrobky jsou specifické pro region Moravské brány a jsou v tomto kraji tradičním výrobkem. Klobása Kubešovka se udí klasickým způsobem - dřevem, tím se dosáhne typická chuť uzeného výrobku, stejně tak uzený bok a maso.



Uzený bok bez kosti Kappel

Kontakt na výrobce:

Kappel Tomáš
Řeznictví uzenářství
788 05 Libina 194
tel.: +420 732 272 272
e-mail: t.kappel@seznam.cz

Rodinná firma Tomáš Kappel řeznictví uzenářství vznikla již ve čtyřicátých letech. Založil ji můj praděd Hans Kappel. Jednalo se o malou firmu, která sídlila v rodinném domě v Libině č.p. 194, ve kterém se firma nachází doposud. Byla zde malá porážka na hovězí a vepřové maso. Součástí byla také malá výroba na domácí speciality. Některé speciality vyrábíme podle původních receptur do dnes. Jedná se i o zmíněný „Uzený bok bez kosti Kappel“, který získal ocenění „Výrobek Olomouckého kraje 2019“. Společně s mojí manželkou Martinou v této tradici výroby uzenářský specialit pokračujeme. Uzený bok bez kosti Kappel je vyráběn z masa, které pochází především z českých chovů. Jeho příprava je identická s přípravou mého praděda-použití pouze přírodního koření a následné uložení masa minimálně na 14 dní v láku. Takto připravené maso je využito na bukovém dřevě.



Vepřové maso ve vlastní šťávě z Hustopeč

Kontakt na výrobce:

VÁHALA a spol. s r.o.
Sídlo: Náměstí Míru 97, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
Provozovna: Pod Humny 308, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 581 698 128
e-mail: barbora.denkova@vahala.cz
<http://www.vahala.cz>

Rodinná firma VÁHALA a spol. vyrábí masné a lahůdkářské výrobky, které si můžete zakoupit po celé České republice a navíc také na Slovensku, v Německu, Rakousku i Maďarsku. Ctí tradici svého zakladatele Roberta Váhaly seniора, který přísně dbal na držení vysoké úrovně kvality. Výrobky jsou z masa a koření, bez jakýchkoli náhražek. Vepřové maso ve vlastní šťávě vyráběli už ve 30. letech 20. století. Je šťavnaté a libové a skvěle se hodí k přípravě rychlých jídel. Je také ideální pro cestovatele vzhledem k možnosti skladování při teplotě až do 25 °C. Výrobek je bezlepkový.

Farmářská klobása (Regionální potravina 2016)

Klobása je vhodná jako delikatesa na studenou mísu, na ohřátí, ale také na gril. Výrobek získal také ocenění značky Klasa, Český výrobek a je bez lepku.

Farmářská paštika (Regionální potravina 2018)

Paštika je vyrobena z kvalitních surovin, koření a špetky soli. Neobsahuje dochucovadla, zvýrazňovače chuti ani stabilizátory. Výrobek je bezlepkový, tudíž velmi vhodný nejen pro celiaky.



Zabíjačkové speciality od Zajíčků

Kontakt na výrobce:

Zabíjačkové speciality od Zajíčků
Zajíčková klobása / Zajíčková tlačenka
Vrahovická 517/168, 798 11 Prostějov - Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
e-mail: info@uzeninyzajicek.cz
http://www.uzeninyzajicek.cz/

Začali jsme s velkoobchodním zásobováním malých obchůdků v Prostějově a jeho okolí, na základě doporučení od spokojených zákazníků se postupně síť rozrostla na 150 prodejen i v jiných okresech, které každý týden pravidelně zásobujeme našimi výrobky. Sortiment, který nabízíme, je velmi široký, čítá asi 30 druhů výrobků od domácích klobás a buřtů, přes uzená masa, jitrnice, tlačenku, domácí paštiku a šunku.



Zajíčková klobása / Zajíčková tlačenka

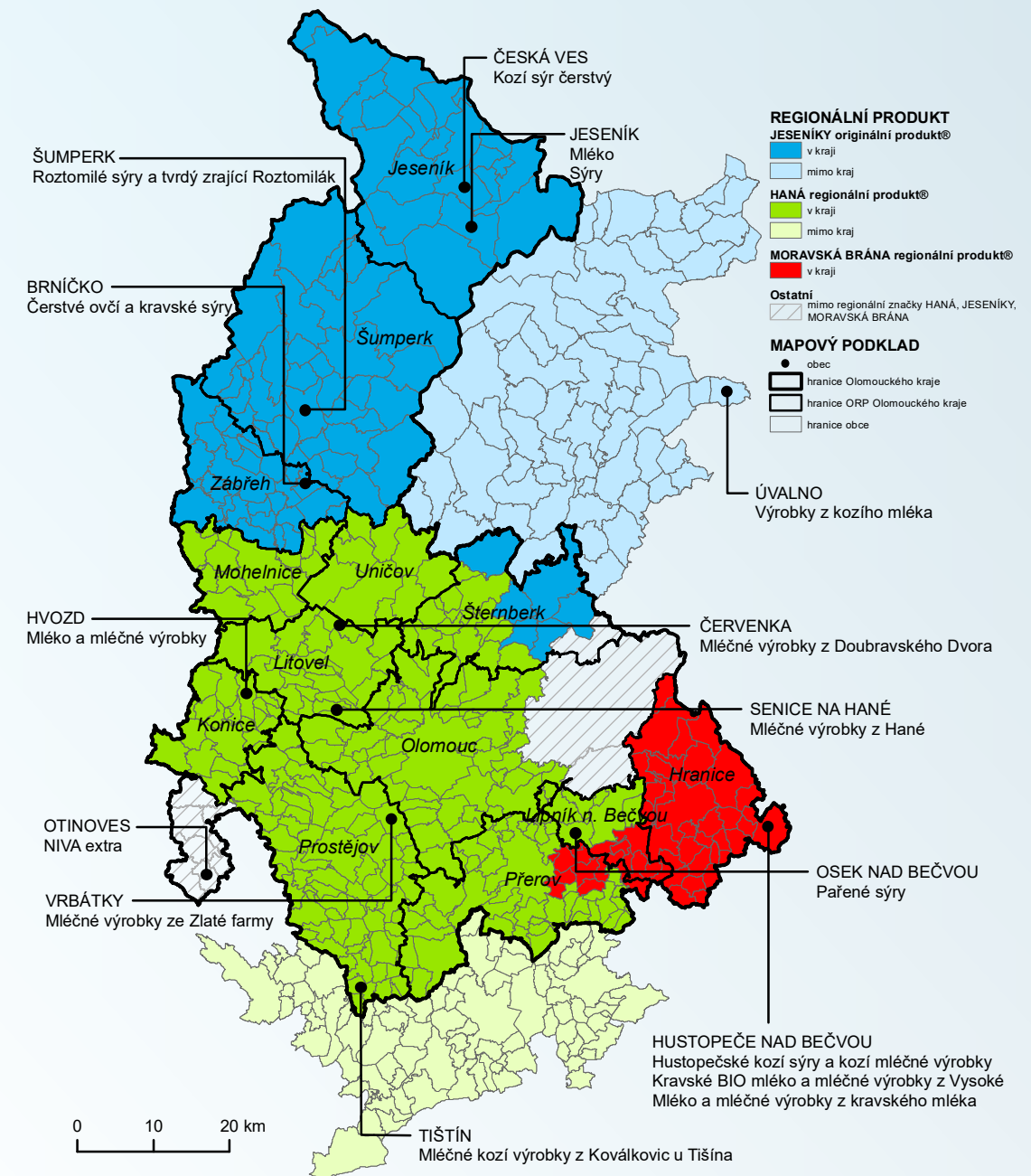
Kontakt na výrobce:

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková
Zajíčková klobása / Zajíčková tlačenka
Vrahovická 517/168, 798 11 Prostějov - Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
e-mail: info@uzeninyzajicek.cz
http://www.uzeninyzajicek.cz/

Klasická domácí klobása z uzenářské dílny Zajíčků je vyrobená podle rodinné receptury tradičním způsobem. Obsahuje 95 procent vepřového a hovězího masa a je bezlepková. Uzení na bukovém dřevě přináší tomuto výrobku dávné typické aroma. Je výborná za studena, oblíbená je i na grilu. Výtečná je i Zajíčková tlačenka, kterou uzenářství vyrábí ze tří druhů masa a koření.



MLÉČNÉ VÝROBKY



Čerstvé ovčí a kravské sýry

Kontakt na výrobce:

Michal Hrdlička
Na Statku 32, 789 75 Brničko
tel.: +420 777 577 077
e-mail: firmahrdlicka@seznam.cz
www.ovcistatek.webnode.cz

Jsme rodinnou farmou, produkujeme čerstvé sýry z nepasterovaného mléka, tvaroh a zrající sýry. Vyrábíme je dle tradičních postupů bez použití přídavných látek. Suroviny získáváme z vlastního chovu ovcí a krav. Lahodné sýry připomínající vonnou Itálii zrají v Brničku pod středověkou zříceninou tři měsíce na dřevěných prknech.

Ovčí jogurt (Výrobek OK 2017)

Lahodný a hustý ovčí jogurt, vyráběný tradičním způsobem jen z mléka a jogurtové kultury.



Hustopečské kozí sýry a kozí mléčné výrobky

Kontakt na výrobce:

Farma Kozí Hrádek s. r. o.
J. V. Choráze 271, 753 66 Hustopeče nad
Bečvou
tel.: +420 776 116 146
+420 774 069 964
e-mail: farmakozihradek@seznam.cz
www.farmakozihradek.cz

Farma Kozí Hrádek je rodinná ekologická farma s produkcí kvalitních domácích certifikovaných bio produktů z kozího a kravského mléka. Fungují na principu ekofarmy, bez použití chemie. Náplní jejich činnosti je chov koz a českého strakatého skotu v ekologickém hospodářství a výroba kvalitních mléčných BIO výrobků a prodej zemědělských produktů. EKO farmu Kozí Hrádek můžete navštívit v obci Vysoká u Hustopeč nad Bečvou a vybrat si některý z produktů - například Zrající ovčí sýr Ondráš.



Kozí sýr čerstvý

Kontakt na výrobce:

Kozí farma u Komínků
Martin Komínek
Makarenkova 254, 790 81 Česká Ves
tel.: +420 775 977 188
e-mail: kominek.martin2@seznam.cz
www.facebook.com/kozifarmaukominku

Kozí farma u Komínků je rodinná firma nacházející se v malebné vesničce Česká Ves v samém srdci jeseňvických hor. Ekofarma je ideálním místem pro agroturistiku. Kromě koziček, díky kterým zde vyrábí originální kozí sýry, se na vás na farmě těší i další zvířátka, jako jsou ovečky, králíci, koně a jeden méně obvyklý obyvatel, a to samička pštrosa Edinka. Komínkovi vyrábí sýr ručně, výhradně z mléka od zvířat z vlastního chovu. Ta jsou ustájena a pasena na vlastních pozemcích, krmena krmivy vyráběnými z místních luk a polí. Recept na sýr zdělili Komínkovi po prarodičích a vylepšili ho díky mnohaletým zkušenostem. Z vlastní produkce je kromě mléka také koření, bylinky a zelenina).

Kozí sýr čerstvý – pažitkový (Výrobek OK 2019)



Kravské BIO mléko a mléčné výrobky z Vysoké

Kontakt na výrobce:

Farma Kozí Hrádek s. r. o.
J. V. Choráze 271, 753 66 Hustopeče nad
Bečvou
tel.: +420 776 116 146
+420 774 069 964
e-mail: farmakozihradek@seznam.cz
www.farmakozihradek.cz

Farma Kozí Hrádek je rodinná ekologická farma s produkcí kvalitních domácích certifikovaných bio produktů z kozího a kravského mléka. Fungují na principu ekofarmy, bez použití chemie. Náplní jejich činnosti je chov koz a českého strakatého skotu v ekologickém hospodářství a výroba kvalitních mléčných BIO výrobků a prodej zemědělských produktů. Ochutnejte bio mléko, které je pasterováno, máslo, smetanu, tvaroh nebo některý ze sýrů a dalších mléčných produktů.

Čerstvý sýr z Vysoké (Výrobek OK 2016)

Čerstvý sýr z Vysoké je kombinací čtyř příchutí čerstvého sýra vyrobeného z BIO mléka, od krav českých stračen chovaných v systému ekologického zemědělství. Příchutě bylinky, česnek, koření, a jemně solený dávají každému možnost vybrat si na co má chuť.



Mléčné kozí výrobky z Koválekovic u Tišiny

Kontakt na výrobce:

Lenka Kubíková – Kozí farma Nikáda
Tišín 57, 798 29 Tišín
tel.: +420 604 441 959
e-mail:kozifarmanikada@seznam.cz
www.kozifarmanikada.cz

Mléko, sýr, tvaroh a jogurt – to vše vyrábí rodinná farma z Koválekovic u Tišiny z kozího mléka, jehož pravidelná konzumace je prý blahodárná pro zdraví a posilu imunitního systému. Farma hospodaří na 20 hektarech v režimu ekologického zemědělství. Chovem kozy bílé krátkosrsté a kozy hnědé krátkosrsté se zabývá od roku 2011.



Mléčné výrobky z Doubravského Dvora

Kontakt na výrobce:

MVDr. Václav Osička
Nový Dvůr 243, 784 01 Červenka
tel.: +420 608 984 736
+420 602 736 037
e-mail: sarka@doubravskydvur.cz
www.doubravskydvur.cz

Minimlékárna s vlastní prodejnou je součástí rodinného statku, který pečuje o krávy holštýnského plemene. Vyrábí z čerstvé nadojeného mléka, které jde rovnou z vemene do mlékárny a během jednoho dne je zpracováno na několik druhů sýrů, jogurty, tvaroh, tvarohové pomazánky, dezerty, zákysy či vyhlášenou zmrzlinu. V prodejně je možné zakoupit i syrové mléko z automatu. Výrobky z Doubravského dvora koupíte v několika obchodech v okolí, občas na trhu a především v prodejně přímo ve Dvoře.

Jogurt bílý (Výrobek OK 2016)

Uzlíky (Výrobek OK 2017)

Adygejský sýr (Výrobek OK 2019)

Malinový mls (Regionální potravina 2016)

Pomazánka tvarohová s česnekem (Regionální potravina 2019)



Mléčné výrobky z Hané

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Senice na Hané
Vodní 214, 783 45 Senice na Hané
tel.: +420 585 700 635
e-mail: zdsenice@zdsenice.cz
vitek@zdsenice.cz
www.zdsenice.cz

Mléko z vlastní produkce zpracovává Zemědělské družstvo Senice na Hané v nově otevřené mlékárně v Náměšti na Hané. Mlékárna vyrábí jogurt Hanáček, tvaroh, balkánský sýr, přírodní sýr, mléko, ochucené mléko a zákys. Mléčné produkty jsou vždy čerstvé, bez konzervantů a při jejich výrobě jsou použity pouze tradiční postupy.

Sýrové kousky trio (Výrobek OK 2017)

Tři druhy čerstvého sýra v jednom balení – Lahodná smetanová chuť sýra je doplněna dvěma druhy koření.

Farmářská smetana ke šlehání (Výrobek OK 2018)

Lahodná hustá smetana o obsahu 33 % je určena nejen ke šlehání, zdobení zákusků a dezertů, ale i ke zjemnění nejrůznějších polévek a omáček.

Zakysaná smetana 33% (Regionální potravina OK 2017)



Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

Kontakt na výrobce:

Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma
Dubany 46, 798 12 Vrbátky
Kralice na Hané, 79812, Prostějov
tel.: +420 731 188 765
e-mail: zlatafarma@seznam.cz
<https://www.zlata-farma.cz/>

Zlatá farma se nachází v centru úrodné Hané. Zaměřuje se na chov kombinovaného plemene ČESTR, nechýbí na ní ale ani další hospodářská zvířata. Část produkce mléka zpracovává ve vlastní mlékárně. Největší specialitou zdejší produkce je kefír, vysokotučná smetana, sýr na gril a tvarohové dezerty. K dispozici je také mlékomat. Na farmě se konají akce pro širokou veřejnost.



Mléko a mléčné výrobky

Kontakt na výrobce:

Mléko a mléčné výrobky
AMALTHEA s.r.o. – Ing. Ivan Hrbek
Hvozď 59, 798 55 Hvozď
tel.: +420 777 262 694
e-mail: farma.hvozď@centrum.cz
www.biomleko.com

Mléko a mléčné výrobky pochází z malé ekologicky hospodařící rodinné farmy Hrbkových ve Hvozdu. Propagaci svých výrobků staví i na půvabných příbězích o jejich vzniku. Výroba sýrů tady navazuje na některé staré a méně známé receptury ze země s tradiční výrobou kozích sýrů. Vzhledem k rozsahu výroby jsou jednotlivé šarže sýrů originály vyráběné a ošetřované s láskou a péčí. I proto získávají ocenění na soutěžích a degustacích.



Mléko a mléčné výrobky z kravského mléka

Kontakt na výrobce:

Zdeňka Horníková – Farma Zdeňka
Poruba 46, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 602 762 022
e-mail: farma@farmazdenka.cz
Ing. Lucie Andrášková
tel.: +420 605 069 923
www.farmazdenka.cz

Tato rodinná firma hospodaří od roku 1992 v rostlinné a živočišné výrobě. Od roku 2011 zpracovává část mléčné produkce v malé mlékárně, kde vzniká z výběrového kravského mléka mnoho mléčných dobrot, čistě na přírodní bázi, bez konzervantů a stabilizátorů. Farma Zdeňka získala několik prestižních ocenění. Například jejich Farmářský bílý jogurt a Sýr bílý nakládaný v koření se staly Výrobkem Olomouckého kraje roku 2012. Farmu můžete navštívit denně a mléčné produkty zakoupit přímo na farmě.

Porubáček – Šlehaný tvarohový krém s tvarohem (Výrobek OK 2016)

Porubáček je šlehaný tvarohový krém s kakaem, vyrobený z plnotučného tvarohu. Název Porubáček je odvozen od obce Poruba ležící v nejvýchodnějším výběžku našeho kraje.

Čerstvý bílý sýr DUO paprika a pažitka (Výrobek OK 2018)

Měkký zrající sýr z plnotučného mléka, mírně slané chuti tvarovaný do tvaru srdce, kde je půlka posypaná pažitkou a druhá paprikou.

Čerstvý sýr v bylinkové brušetě (Regionální potravina OK 2016)



Mléko

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Jeseník
Šumperská 118, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 402 210
e-mail: info@zdjesenik.cz
www.zdjesenik.cz
www.facebook.com/zdjesenik

Na farmách v údolí řeky Bělé chováme okolo 500 dojníc holštýnského plemene a křížanky s plemeny česká strakatá a mountbeliard, které od května do října paseme na okolních pastvinách. Porosty jeseníckých luk jsou nedílnou součástí krmiva našich dojníc po celý rok, ať už v podobě travní siláže, sena nebo čerstvé píce. Tím se s naším mlékem dostává na váš stůl i kus Jesenícké přírody. Naše mléko se vyznačuje vysokou tučností (cca 4,40 %) a obsahem bílkovin (cca 4,30 %). Je vhodné pro domácí zpracování, k výrobě smetany, kyšky, i domácích jogurtů a sýrů. K dostání je na našich farmách nebo ve dvou mléčných automatech u koupaliště a u Selské pekárny (u Lidlu).

Jogurt Běláček – pomeranč (Výrobek OK 2018)

Jogurt Běláček pomeranč – zázvor je vyroben z mléka našich krav, které se pasou na podhorských pastvinách v okolí města Jeseníku.

Jogurt Běláček (Výrobek OK 2019)

Jogurt Běláček bílý je poctivý jogurt z kravského mléka s přídavkem smetany. Zraje přímo ve skleničce a obsahuje tak živé jogurtové kultury.



NIVA extra

Kontakt na výrobce:

Mlékárna Otínoves s.r.o.
798 61 Otínoves 201
tel.: +420 582 395 033
e-mail: odbytmot@mot.cz
www.mot.cz

Sýr s ušlechtilou plísní uvnitř hmoty NIVA extra je vyráběn z mléka od dodavatelů z chráněných přírodních oblastí Dražanské vrchoviny a Moravského krasu. V používaných výrobních postupech se spojují dlouhodobé zkušenosti s moderními poznatky z oboru zpracování mléka. Mléko je vysoké kvality s vysokým obsahem tuku a bílkovin, pro sýry tak důležitých. Při ruční výrobě je každému sýru věnována maximální pozornost od zahájení výroby až po konečnou expedici.



Pařené sýry

Kontakt na výrobce:

Syrmex spol. s r.o. – Jana Lidmilová
Osek nad Bečvou 411, 751 22 Osek nad Bečvou
tel.: +420 777 234 602
+420 608 704 120
e-mail: info@syrmex.cz
krejcirova.syrmex@seznam.cz
www.syrmex.cz

Korbáčky, sýrové nitě, osecké špalíčky, osecký cop, oseckou parenicu, motáček, uzenou sýrovou cihlu, pletýnku, sýrový talíř, brynzou a dalších několik druhů sýra nabízí společnost Syrmex z Oseka nad Bečvou. Výrobou sýrových specialit se zabývá od roku 1991. Zaměřuje se na různé tvary i chutě. Zakladatelka Jana Šudřichová ručí za tradiční zpracování z kvalitních surovin od výhradně českých dodavatelů.



Roztomilé sýry a tvrdý zrající Roztomilák

Kontakt na výrobce:

Ing. Petra Roztomilá
Kozinova 65, 787 01 Šumperk
tel.: +420 775 553 349
e-mail: roztomilesyry@profimpstavby.cz
www.roztomilesyry.cz

Jsme malá sýrárna ze Šumperku v Jeseníkách. Vyrábíme sýry dle naší tradiční receptury, kdy obyčejné kravské mléko přetvoříme na výbornou dobrotu. Od čerstvých sýrů od uzených či jen dochucených bylinkami a kořením až po dlouho zrající nebo plísňové sýry. Nově máme v sortimentu i pomazánky, tvaroháček a čerstvé máslo. Právě díky zdejší přírodě a bohatě rozkvetlým loukám má mléko velmi svěží, plnou chuť. Naše sýry jsou lahodné a rozplynou se na jazyku i toho nejnáročnějšího gurmána. Vyrábíme sýry tradičním způsobem a jediným konzervantem je mořská sůl. Jsme velice rádi, že se naše výrobky díky farmářským trhům, food festivalům a slavnostem dostávají k ochutnání i za hranice šumperského okresu a že si na nich pochutnávají jak malí, tak velcí zákazníci. Náš bohatý sortiment i fotky naleznete na stránkách.



Sýry

Kontakt na výrobce:

Šumperská 118, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 402 210
+ 420 605 268 189
e-mail: info@zdjesenik.cz
l.zavacky@zdjesenik.cz
www.zdjesenik.cz
www.facebook.com/zdjesenik

Tradice výroby sýrů v sýrárně v Domašově trvá již několik desetiletí, kdy se sýr původně dělával v dřevěných kolibách. Ačkoli v současné době probíhá výroba mléčných produktů pomocí moderních technologií, naše výrobky jsou stále převážně ruční prací našich sýrařů. V průběhu celého roku vyrábíme mléčné výrobky z kravského mléka, jako je jogurt Běláček nebo velmi oblíbený sýr Běla, prohříváný, vhodný ke grilování. V období dojení ovcí a koz je k dostání již tradiční sýr Běla z koziho nebo ovčího mléka, který se v okolí těší velké oblibě.

Sýr Běla (Výrobek OK 2016)

Ručně vyráběný čerstvý sýr s mírně slanými a nakyslými tóny je vyroben z 100% kravského mléka produkovaného našimi kravami. V letním období se tento sýr vyrábí také z ovčího nebo koziho mléka.

Ovčí brynz (Regionální potravina OK 2019)

Ovčí brynz se vyrábí z mléka ovcí mléčného plemene Lacaune, které se pasou od dubna do října na pastvinách v podhůří nejvyšší hory Jeseníků Pradědu. Z tohoto mléka poté přichází na váš stůl lahodný slaný hrudkový sýr Brynz.



Výrobky z koziho mléka

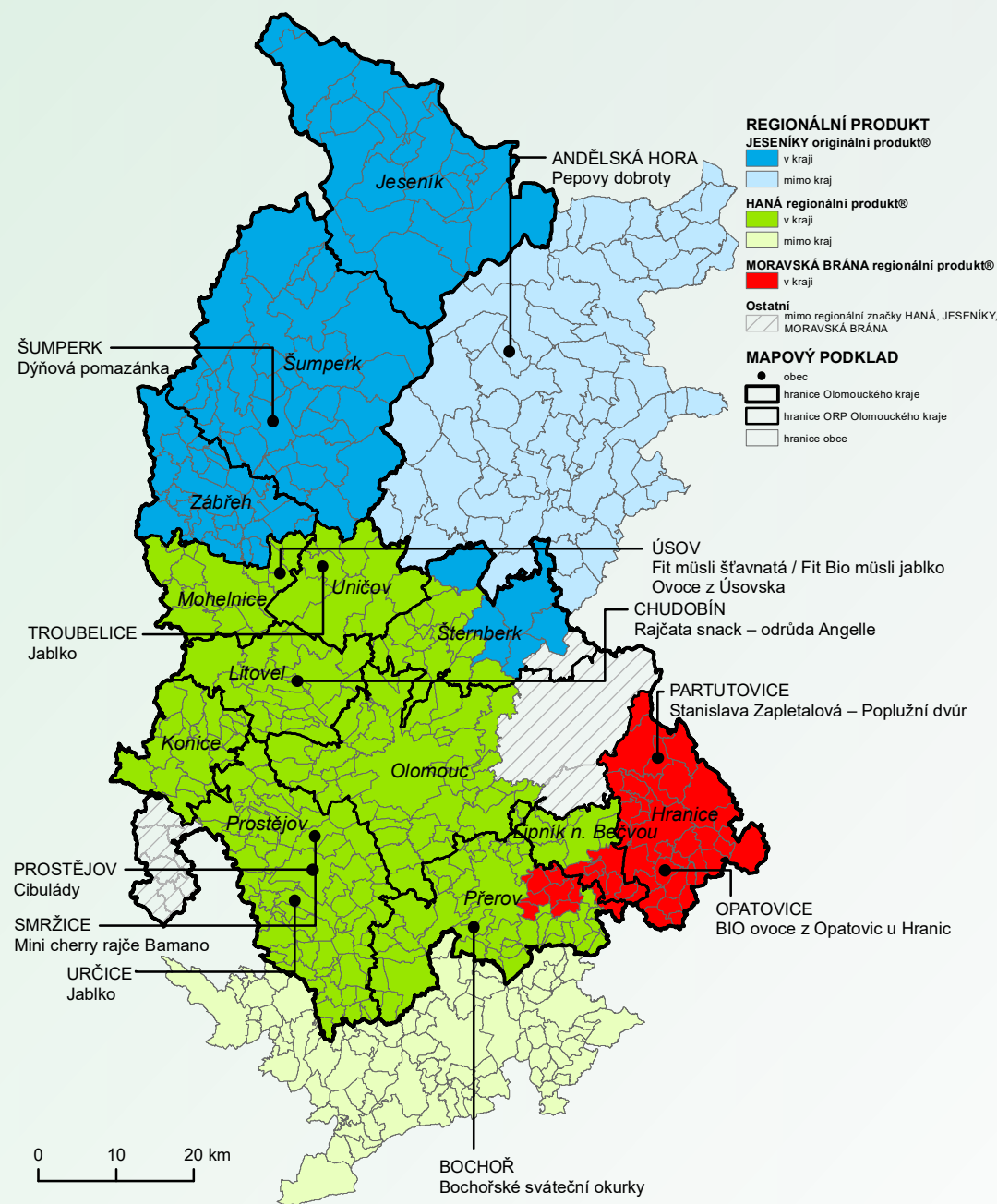
Kontakt na výrobce:

Kristýna Šťastná
793 91 Úvalno 87
tel.: +420 774 240 851
e-mail: kristyna@kozyuvalno.cz
www.kozyuvalno.cz

Majitelé Koží farmy Úvalno realizovali myšlenku vyrábět si vlastní sýry sami na přírodní bázi. Nabídka zdejších kozičích produktů je opravdu bohatá a kvalitní. Čerstvý koží sýr vyhrál 1. místo na Festivalu Sýr 2017 v Mikulově. Ochutnat a koupit si můžete také tvrdý koží sýr, goudu, sýr s bílou plísní na povrchu, tvaroh, jogurt a jogurtový nápoj. Všechny výrobky jsou vyráběny ručně z mléka z vlastního chovu. Kromě koziček, které jsou po většinu času na pastvinách, potkáte na farmě také králíky, slepice, kačeny, prasata a psa, který dohlíží na jejich bezpečí, a kočky, které dohlíží na psa.



OVOCE A ZELENINA

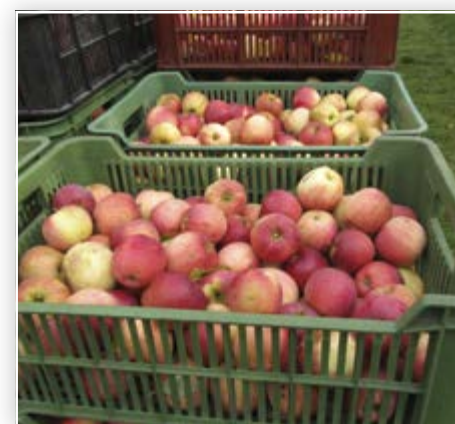


BIO ovoce z Opatovic u Hranic

Kontakt na výrobce:

Bohumil Kučera
 U rybníka 29, 753 56 Opatovice
 tel.: +420 731 215 595
 e-mail: bohumil.kucera@seznam.cz

Bohumil Kučera soukromě hospodaří v Opatovicích od roku 1996, na jednom z prvních ekologických sadů založených na Moravě pro produkci ovoce v BIO kvalitě. Pěstuje jablka, odrůdy od nejranějších po pozdně zimní odrůdy, ale také slivoně, ořechy nebo černý jeřáb. Pěstuje odrůdy, které se vždy v regionu pěstovali. Ovoce vyniká bio kvalitou, vůní a vynikajícími chuťovými vlastnostmi. Péče o stromy i ovoce probíhá ručně. Ovoce se sbírá postupně, jak dozrává.



Bochořské sváteční okurky

Kontakt na výrobce:

Stanislava Zapletalová – Poplužní dvůr
 Náves 18/35, 750 02 Bochoř
 tel.: +420 603 865 166
 e-mail: statek@popluznidvur.cz
 www.popluznidvur.cz

Okurky jako originální dárek? Pokud jsou z Poplužního dvora, tak určitě ano. Netradiční jsou díky vtipným ozdobám vyřezaným z mrkví. Současně se jedná o delikatesu. Špičková kvalita je dána způsobem pěstování a ruční výrobou, proto mají ojedinělý vzhled i chuť. Základem je kvalita nejen okurek, ale i kopru, cibule, mrkve. Zavřeno je do 24 hodin po sklizni, i díky tomu jsou okurky stále příjemně křupavé. Správná chuť je dána „vyladěným“ rodinným receptem na sladkokyselé nálev.



Brambory konzumní a sadbové

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Partutovice
Partutovice 105, 753 01 Hranice
tel.: +420 581 625 273
e-mail: zdpautovice@seznam.cz
<http://www.zdpautovice.cz>

Zemědělské družstvo Partutovice je mimo jiné zaměřeno na pěstování kvalitních konzumních brambor, stejně jako vynikající bramborové sadby. Pěstuje brambory s červenou i s bílou slupkou, různých varných typů od „A“ po „BC“, tedy brambory vhodné například na kaši, hranolky, krokety nebo salát. Brambory sadbové s červenou a bílou slupkou od stupňů „A“ do stupně „B“. Zemědělské družstvo obhospodařuje 684 ha zemědělské půdy. Prodej brambor na podzim i na jaře probíhá přímo v Partutovicích.



Cibulády

Kontakt na výrobce:

Cibulády
Dolní 3137/100, 796 01 Prostějov
tel.: +420 602 560 175
+420 728 883 893
e-mail: info@greentreefood.cz
www.greentreefood.cz

Cibuláda neboli cibulová marmeláda? Jde o cibuli zpracovanou na způsob marmelády (nebo spíše džemu, protože jsou v ní kousky cibule), dochucené kořením, vínem, cukrem a dalšími přísadami. Cibuládu vyrábí firma jak ze žluté cibule, tak i z jemnější červené. Neobsahuje žádná barviva ani konzervanty. Je možné jíst ji studenou nebo teplou. Studená se výborně hodí k uzenému masu, sýrům, teplá zase k dušenému masu, sekané, steakům, apod. Lze ji využít také pro přípravu slaných koláčů a pájů.



Dýňová pomazánka

Kontakt na výrobce:

Dobrotý sociální podnik s.r.o.
Šumavská 13, 787 01 Šumperk
tel.: +420 737 188 794
www.facebook.com/dobrotysocialnipodnik

Na výrobě dýňové pomazánky se podílejí zaměstnanci se zdravotním postižením. Složení: dýně hokkaidó, zakysaná smetana, mléko, sušená syrovátka, škrob, sůl, cibule, máslo, sůl, chilli.

Sirup z červené řepy s malinami (Výrobek OK 2019)



Fit müsli šťavnatá / Fit Bio müsli jablko

Kontakt na výrobce:

ÚSOVSKO FOOD a.s.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 583 484 154
e-mail: usovskofood@usovskofood.cz
clients@usovsko.cz
www.fit.eu

Müsli tyčinka Fit šťavnatá je vůbec první tyčinkou, která se začala v Klopíně vyrábět a dosud patří mezi nejprodávanější. Obsahuje chutnou kombinaci obilných vloček, sušených jablek, rozinek, extrudované kukuřice, lískových oříšků a meruněk. Müsli tyčinka Fit Bio jablko patří mezi nejoblíbenější bio tyčinky ze sortimentu FIT. Všechny dobroty, ze kterých je vyrobená, jsou navíc v BIO kvalitě.



Jablko

Kontakt na výrobce:

Hospodářské družstvo Určice - družstvo
Určice 463, 798 04 Určice
tel.: +420 582 302 244
+420 603 852 086
+420 604 244 344
e-mail: hdurcice@c-box.cz
cetkovsky@hdurcice.cz
sady.melkah@durcice.cz
www.hdurcice.cz

Družstvo hospodářů na okraji hanácké nížiny a úpatí Dražanské vrchoviny. Různé odrůdy jabloní pěstuje desítky let. Pěstování probíhá v pěstitelském systému SISPO, který je šetrný k životnímu prostředí, preferuje používání biologických postupů a metod a navíc garantuje vysokou jakost ovoce pro zdraví člověka. Družstvo má vlastní sklad s řízenou atmosférou, což umožňuje prodej čerstvého ovoce takřka do nové sklizně. Odrůda jablek MERLO-SE získala ocenění Regionální potravina.

Jablka Jonagold (Regionální potravina OK 2018)

Jabloň Jonagold vznikla křížením dvou oblíbených druhů jablek: Golden Delicious (sladký) a Jonathan (ostrý). Tím vznikla populární odrůda zimní jabloně s chuťově dokonalými plody, kdy přirozená ostrost evropské chuti jablek je zjemněna medově nasládlou chutí. Jablko je křehké a velice šťavnaté. Vzhled jablka je neméně atraktivní – na žlutavé slupce převažuje červené mramorování a žlutavé líčko.



Jablko

Kontakt na výrobce:

TAGROS, a.s.- Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
tel.: +420 585 032 077
+420 724 028 354
email: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

Jabloňové sady pěstuje společnost na více než 50 hektarech. Díky příznivým klimatickým podmínkám, vhodné struktuře půd a jihovýchodní poloze v nich sklízí vynikající ovoce. V širokém sortimentu nabízí nejméně 14 odrůd, mezi nimiž nechybí Spencer, Melrose, Gloster, Idared, Jonagold, Fuji, Florina, Rubin a další. Největší část produkce nabízí TAGROS zákazníkům v podnikové prodejně přímo na farmě v Troubelicích.



Mini cherry rajče Bamano

Kontakt na výrobce:

AGRO Haná, a.s.
U hřiště 320, 798 12 Smržice
tel.: +420 582 331 255
+420 588 008 089
e-mail: info@agrohana.cz
www.agrohana.cz

AGRO Haná a.s. navazuje na dlouholetou tradici zemědělské činnosti v samotném srdci naší úrodné Hané. Vlastní více než 700 ha orné půdy a díky tomu má jistotu dlouhodobého hospodaření. Mezi činnostmi podniku patří sušení komodit, především kukuřice, zpracování rostlinných zbytků, organické hnojení půdy. Zaměřuje se na rostlinnou prvovýrobu a při konci roku 2017 zahájilo pěstování rajčat ve skleníku. Zde se pěstuje mimo jiné odrůda Bamano. Je pěstovaná systémem hydroponie, s podmínkami optimálně přizpůsobenými pro požadavky tyto odrůdy. Tyto podmínky zajišťují její výbornou chuť, strukturu a dlouhou trvanlivost po utržení. Distribuce pouze v rámci České republiky umožňuje sběr v plné zralosti rajčete a zaručuje tak čerstvost produktu.

Hranáček (Regionální potravina OK 2019)

Naše oválné mini cherry rajčátko Hranáček je šampion hlavně u dětí. Svou velikostí se hodí tak akorát do úst, kde pokaždé krásně křupne a nabídne vašim pohárkům plnou a sladkou chuť, kterou máloco překoná. Hranáčky sklízíme volně, a tak se vám budou skvěle balit na cesty nebo k svačinám do školy či do práce. Tato rajčátka připravíte na stůl, který chystáte pro návštěvu nebo k televizi, stejně rychle jako sladkosti nebo brambůrky. Není lepší mlsat zdravě a bez výčitek?



Ovoce z Úsovska

Kontakt na výrobce:

ÚSOVSKO AGRO s.r.o.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 606 671 362
+420 583 484 111
e-mail: sklad.velebor@usovsko.cz
podatelna@usovsko.cz
www.usovsko.cz

Úsovsko a.s. je tradičním a známým pěstitelem ovoce. Stromy a keře má vysázeny v sadech na ploše 377 hektarů s roční produkcí až 7 700 tun čerstvého ovoce – jablek, hrušek, višní, černého a červeného rybízu. Na pěstební činnost navazuje sklad ovoce na 2000 tun s moderními technologiemi, díky kterým je společnost schopna udržet jablka v čerstvém stavu celoročně. Sezónní ovoce nabízí zase koncovým zákazníkům tak, aby se k nim dostalo co nejrychlejší cestou.



Pepovy dobroty

Kontakt na výrobce:

Erika Benčová, Maminčiny domácí výrobky
793 32 Andělská Hora 148
tel.: +420 776 844 999
e-mail: pepovyobroty@email.cz
www.pepovydobroty.cz

Jsme rodinná firma, zabývající se výrobou ovocných a zeleninových dobrot. Naše výrobky jsou ručně a šetrně vařeny tak, aby se zachovalo nejvyšší možné množství vitamínů. Místo chemických aromat používáme námi vyrobené výluhy a maceráty. Ovocný podíl v některých našich výrobcích je až 177g/100 g výrobku.



Rajčata snack – odrůda Angelle

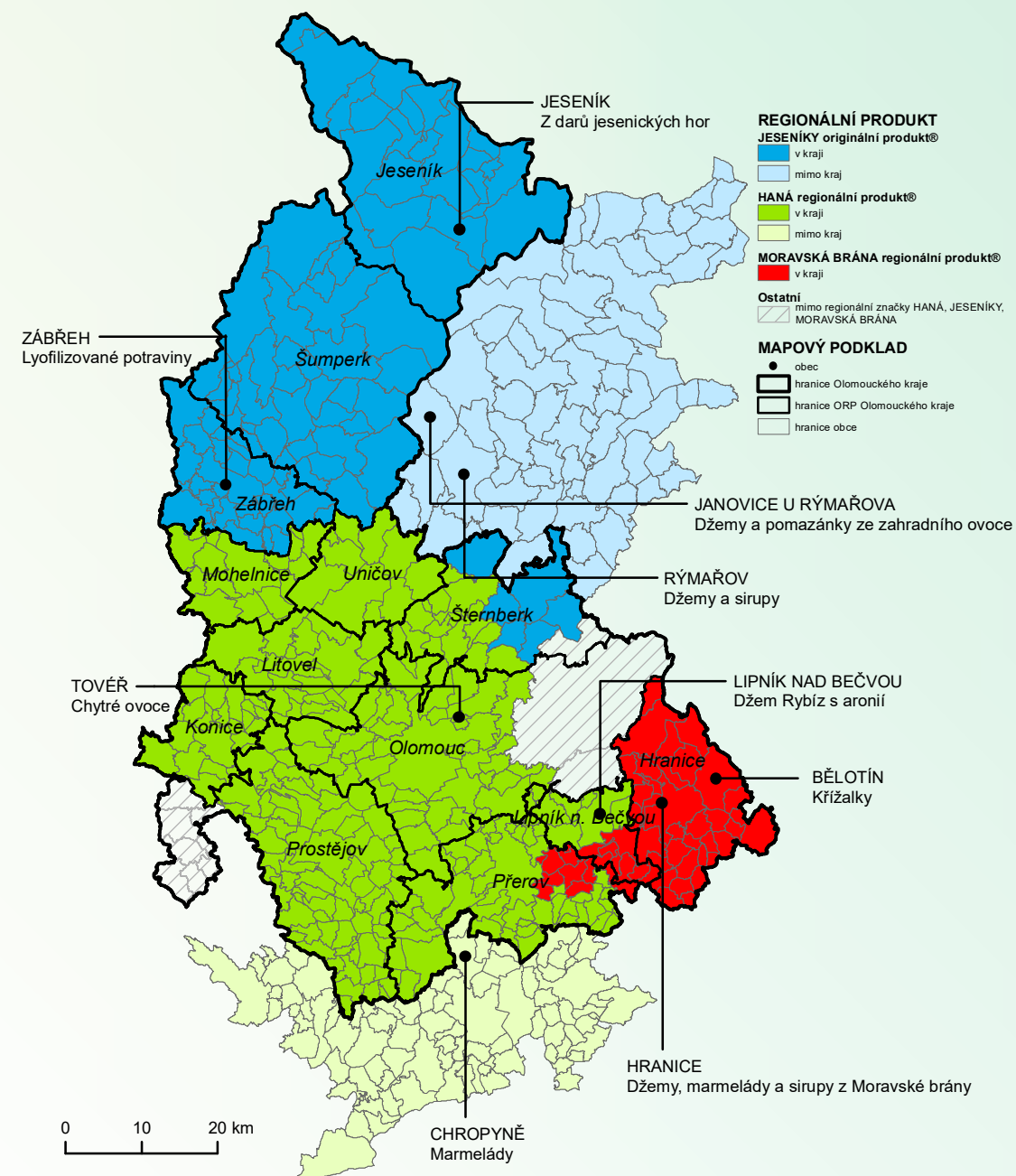
Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Haňovice
Haňovice 18, 783 21 Chudobín
tel.: +420 585 100 305
+420 733 702 166
e-mail: skleniky@zadhanovice.cz
www.zadhanovice.cz

Rajčata jsou pěstovaná s tradiční pěstitelskou péčí zemědělců s důrazem na získání vyzrálého a chutného rajčete. Cíleně upřednostněná biologická ochrana minimalizující chemickou ochranu přináší spolu s řízenou výživou sklizeným plodům vynikající vlastnosti. Odrůda Angelle zúročuje péči sladkostí a vyváženou vynikající chutí. Výhodou je, že pěstovaná rajčata se sklízí zralá a na náš trh se tak dostávají nejkratší přepravní cestou.



OVOCNÉ PRODUKTY





Džem Rybíz s aronií

Kontakt na výrobce:

Viktorie Zemánková
Za Reálkou 960/7, 751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 608 709 798
e-mail: viki.zemankova@email.cz
www.dobrotyodviki.cz

Džem je vyrobený podle vlastní rodinné receptury a zpracovaný velmi šetrným způsobem. Obsahuje plody černé jeřabiny Aronie ve šťávě z propasírovaného černého rybízu. Džem je řidší konzistence, má krásnou charakteristickou kořeněnou vůni a tmavě fialovou barvu. Celé bobulky jeřabiny příjemně dochutí zmrzlinové poháry, palačinky, jogurty a obilné kaše. Zalitím džemu převařenou vodou vznikne velmi chutný pečený čaj.

Džem aronie s višněmi (Regionální potravinou OK 2016)

Džem je vyroben podle vlastní receptury, zpracovaný velmi šetrným způsobem. Plody aronie jsou spolu s ručně odepeckovanými višněmi v sirupu z vlastní šťávy, kořeněny prvotřídním kořením. Džem má charakteristickou kořeněnou vůni, hustší konzistenci, tmavě fialovou barvu s celými kousky ovoce. Výborný do zmrzlinových pohárů, na palačinky, do jogurtu, obilných kaší a po zalití vařící vodou vznikne velmi chutný pečený čaj. Složení: cukr, plody jeřabin černých 38%, višně 21%, skořice, kardamom.

Sirup kmínový (Výrobek OK 2017)

Sirup Aronie (Výrobek OK 2018)



Džemy a pomazánky ze zahradního ovoce

Kontakt na výrobce:

Milena Habrová, ovoce z vlastní zahrady
Opavská 100/213, 793 42 Janovice
u Rýmařova
tel.: +420 777 280 245
e-mail: diskont.habrova@seznam.cz

Naše zahrada spadá do CHKO Jeseníky a je téměř celá osázená keři, stromky, ovocem a zeleninou. Pokračujeme v tradici pěstování rostlin, kterým prospívají zdejší klimatické podmínky. Přebytky rybízu, angreštu, malin, jahod či červené řepy zpracovávám na džemy, pomazánky, šťávy. Pěstování i výrobky se obejdou zcela bez chemie. Přidávám pouze malé množství cukru, pektin a citronovou šťávu. Ovoce je sklizené a zpracováno tentýž den v malých seriích. Podíl ruční práce je 100 %. Kromě skvělé chuti si uchovává i po tepelném zpracování vitaminy C, E, B1 B5, obsahuje rutin, posiluje imunitu. V domácnostech nachází domácí výrobky uplatnění po celý den a v každém ročním období.



Džemy a sirupy

Kontakt na výrobce:

Supremus spol. s r. o.
Na Stráni 36, 795 01 Rýmařov
Zora Hajek
tel.: +420 602 750 901
e-mail: info@fructusterrae.cz
www.fructusterrae.cz

Jeseníky – drsné, nádherné, voňavé, plné plodů naší země. A tyto plody jsou přeměněny speciálním, dnes již téměř zapomenutým postupem podle velmi starých receptur v úžasný džem nezaměnitelné chuti. Džemy jsou vyráběny pouze ručně, sběrem počínaje a prodejem konče. Jeden kilogram džemu je vyroben z 1,5 kilogramu ovoce! Neobsahuje žádnou chemii, dochucovadla, podvodné náhražky a „žádná zbytečná éčka“. Od časného léta až do prvního sněhu chodím se svým briardím přítelem po loukách a kopcích a sbírám, co příroda nadělila, abych to proměnila v gurmánský zážitek i pro ostatní.



Džemy, marmelády a sirupy z Moravské brány

Kontakt na výrobce:

Jakub Trčka
Tř. 1. máje 1619, 753 01 Hranice
tel.: +420 734 388 376
e-mail: info.nikoletamaria@gmail.com

Jakub Trčka své produkty vyrábí z nejkvalitnějšího ovoce a bez chemických přísad. Domácí marmelády obsahují více než 84 % ovoce a jediným přirozeným konzervantem je cukr. Propojuje tradiční s netradičním, vytváří skvělé chutě a kombinace. Například jablka s cejlonskou skořicí, vanilkou a piniovými oříšky nebo pomeranč s vanilkou a kandovanou kůrou. Výrobky mají vysoký obsah vitamínů a výraznou chuť připomínající čerstvé ovoce.





Chytré ovoce

Kontakt na výrobce:

Orio 21, s.r.o.
Továř 222, 783 16 Továř
tel.: +420 776 680 000
e-mail: info@chytreovoce.cz
www.chytreovoce.cz

Čistě přírodní 100% ovocné pyré vyrábí firma ručně z kvalitního moravského ovoce bez chemie a přidaného cukru. Poctivý přírodní produkt skvěle chutná jen tak nebo se hodí na přípravu dezertů, omáček a marinád, úžasný je také v jogurtu, kaši, na palačince nebo jinde. „Dali jsme si záležet na tom, abychom oslovili takové regionální pěstitele, kteří nám dodají správně uzrálé a nepoškozené ovoce, jež mělo dost slunce i čistého vzduchu,“ uvádí firma na svém webu.

Chytré hrušky (Výrobek OK 2017)

Chytré ovoce - CHYTRÉ HRUŠKY 100% OVOCNÉ PYRÉ. Přinášíme vám poctivý, přírodní produkt, s obsahem více než 100% kvalitního moravského ovoce a méně než 0% konzervantů, stabilizátorů a dalších umělých látek. Zkrátka Chytré ovoce. Skvělé jen tak nebo na přípravu dezertů, omáček a marinád, úžasné v jogurtu, v kaši, na palačince nebo jinde - záleží jen na vaší chuti.



Křížalky

Kontakt na výrobce:

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

Sady Lučice jsou rodinnou firmou, která se věnuje pěstování ovoce od roku 1991. Hlavním produktem jsou jablka a švestky, ale také rybíz, hrušky, broskve a nově kanadské borůvky, maliny a jahody. Od roku 2011 firma zahájila provoz sušárny ovoce. Můžete tak ochutnat sušená jablka, švestky, hrušky bez přidaných přísad a pomocných látek. Ovoce je sušeno horkým vzduchem, který zajišťuje kotel na ekologické palivo. Sady Lučice jsou vlastníky ochranné známky SISPO a jakostní známky KLASA.



Lyofilizované potraviny

Kontakt na výrobce:

Lyopotraviny s. r. o.
Hněvkov 66, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 777 016 235
e-mail: obchod@lyopotraviny.cz
www.lyopotraviny.cz

Lyopotraviny s.r.o. je malá rodinná firma zabývající se lyofilizací potravin. Jednoduše řečeno, sušíme potraviny mrazem. Potraviny zbavujeme vody, nikoli však živin a vitamínů. Tento šetrný způsob konzervace využíváme k sušení převážně českých surovin, které získáváme výkupem od zahrádkářů a farmářů. Významná část sortimentu pochází z našeho regionu, čímž podporujeme místní produkci. Zabýváme se také lyofilizací na zakázku. Díky této službě přicházíme na stále nové produkty, které postupně přidáváme do naší stálé nabídky. Ve škále ovoce, zeleniny, klíčků, koření a omáček naleznete jednodruhé, ale i tzv. MixNiSi, kde si užijete rozmanitost chutí v jednom balení. Nejen různá balení, ale i různá provedení jsou naší předností. Jsme schopni lyofilizovat suroviny v podobě kousků, drtě, ale i prášků, které se osvědčily, jako výborná barviva, ochucovadla i aroma.



Marmelády

Kontakt na výrobce:

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, Chropyně
tel.: +420 776 888 404
e-mail: herbalena@centrum.cz
www.herbalena.cz

Lence Němcové a její firmě HERBA LENA group s.r.o. z Chropyně přibýly nyní k značkovým ovocným a zeleninovým sirupům a pečeným čajům i marmelády. Těch vyrábí její tříčlenný pracovní tým celkem sedm druhů. Své marmelády vaří z mišpule, jeřabin, jahod, pomerančů, citronů, šípků i borůvek.



Z darů jesenických hor

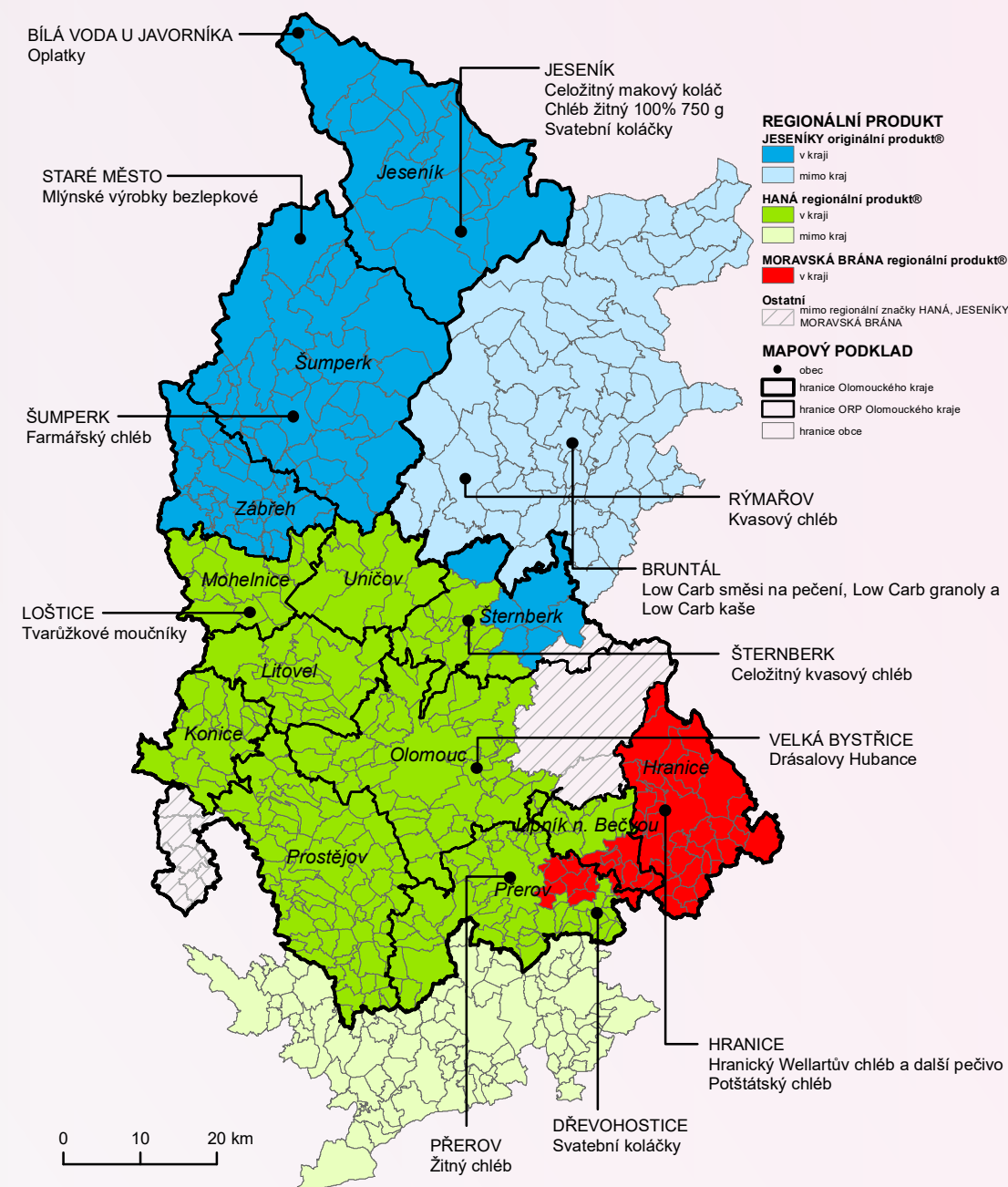
Kontakt na výrobce:

Markéta Kubinová
Tyršova 279/9, 790 01 Jeseník
tel.: +420 725 784 217
e-mail: kubinova.marketa@email.cz

Markéta Kubinová připravuje marmelády, sal-
sy a pečené čaje, kdy je pro ni zásadní výběr
prvotřídních surovin, pak pečlivá výroba a fi-
nále je krásné balení. Produkty manufaktury
'Z darů jesenických hor' můžete zakoupit
v krámku Z Okolí v Jeseníku, v Lipové v ob-
chůdku Biofarmy Bobrovník, anebo se s nimi
potkáte ve stánku na různých farmářských
trzích v Jeseníku. Všechny marmelády mají ko-
lem 70 % a více ovoce. V některých je pro chuť
přidán rum.



PEKAŘSKÉ VÝROBKY



Celožitný kvasový chléb

Kontakt na výrobce:

Luděk Bečica
Šternberk
tel.: +420 736 601 623
e-mail: zdravosti@seznam.cz
www.zdravosti.cz

Nejdůležitějším základem našeho chleba je žitný kvásek, který vzniká pouze přirozeným procesem kvašení a kysání celozrnné žitné mouky. Kvásek je přirozená substance, se kterou pracovali již před 4000 lety staří Egypťané. Mouky používáme celozrnné s obsahem všech částic zrna, případně mouky tzv. tmavé s vyšším obsahem vlákniny. Při naší ruční výrobě vedeme těsto v tradičním třístupňovém procesu prokvašení tak, aby byl co nejlépe vyvážen poměr všech druhů bakterií mléčného i octového kvašení obsažených ve výsledném pečivu.

Díky přítomnosti bakterií, vlákniny z obilných slupek a všech látek obsažených v klíčku se kvasový chléb liší oproti konvenčnímu pečivu zejména výraznou chlebovou chutí a vůní, lepší stravitelností, a mnohem delší přirozenou trvanlivostí, vláčností a odolností proti plísním. Má nižší glykemický index, větší obsah využitelných minerálů a stopových prvků, více zasytí.



Celožitný makový koláč

Kontakt na výrobce:

ENNEA CAFFE s.r.o.
Eleni Ariktidu
Nám. Svobody 832/25, 790 01 Jeseník
tel.: +420 774 572 110
e-mail: jesennea@gmail.com
http://www.facebook.com/ennea

Jednoho dne jsme zjistili, že v Jeseníku chybí místo, které by naplňovalo naše představy o „kavárenském povalečství“, ale nejen o něm. Místo, kde se lidé setkávají a kde na ně nebudou ze všech stran útočit reklamy a z reproduktorů vykřikovat moderátoři „hlasité pravdy“. Místo, které může sloužit jako azyl, útočiště, pro setkání s přáteli nebo pro chvíle s knihou. Především ale místo, kde je k dostání poctivá káva a něco dobrého k ní. První myšlenka byla kavárna, ale postupem času jsme zjišťovali, že pokud budeme chtít nabídnout něco kvalitního ke kávě, budeme si to muset vyrobit sami.

Karamelový koláč s vlašskými ořechy a špaldovými pukanci (Výrobek OK 2017)

Snažíme se získávat suroviny k výrobě především z místních zdrojů (mouka z Písečné, mák za Supíkovíc, ořechy vykupujeme od místních pěstitelů, špaldové pukance z ProBio Staré Město, med ze Zlatých Hor, vejce z Pipifarmy Ondřejovice atd.). Cukrařina je pro nás výzva, spojující v sobě mnoho krásných aspektů života. Požitek. Tvůrčivost. Lásku k Zemi a jejím plodům a taky Lásku k ostatním lidem. Protože ta když není přítomna, tak nic nemůže být dobré.....



Drásalovy Hubance

Kontakt na výrobce:

Petr Souček
Havlíčková 366, 783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 603 811 721
e-mail: cukrarna.galerie@seznam.cz

Drásalovy Hubance jsou tradiční, trvanlivé a sladké pečivo z Hané s ječným sladem. Jsou ručně vyráběné z fermentovaného těsta, podle starodávné receptury, která pochází z Velkobystřického pivovaru. A proč mají v názvu obra Drásala? Přirovnání se již tenkrát používalo pro všechno, co bylo velké. Tak proto. Pro připomenutí - hanácký obr Josef Drásal měřil 242 cm.



Farmářský chléb

Kontakt na výrobce:

Daniel Horčíčka, pekařství U Radnice
Náměstí Míru 123/16, 787 01 Šumperk
tel.: +420 583 212 855
e-mail: kontakt@pekarstviuradnice.cz
www.pekarstviuradnice.cz

Farmářský chléb je složen z podílu chlebové a žitné mouky s přidávkou dalších surovin. Chléb má typickou rustikální rozpraskanou kůrku a vyniká dlouhou čerstvostí. Nezaměnitelná nahořklá chuť je docílena pivovarnickým sladem. Farmářský chléb se vyznačuje vláčností a měkčostí středy.



Hranický Wellartův chléb a další pečivo

Kontakt na výrobce:

WELLART, s.r.o.
Pernštejnské nám. 737, 753 01 Hranice
tel.: +420 581 604 240
e-mail: wellart@wellart.eu

Firma Wellart v.o.s. vyrábí chléb tradičním způsobem od roku 1991, podle receptů předků. Ve výrobě touto technologií jsou pokračovatelem původních majitelů pekárny, kteří zde pekli už v 2 polovině 19. století. Tradiční způsob výroby chleba je v jeho 3 stupňovém kvašení. Než je chléb upečený, uběhne až 20 hodin. Chléb i ostatní pečivo zde vyrábí převážně ruční prací. Chléb hranický žitnoplšeničný je vyráběn tradicemi ověřenou technologií třístupňového vedení žitných kvasů a je ručně válený.



Chléb žitný 100% 750 g

Kontakt na výrobce:

Selská pekárna spol. s r.o.
Bezručova 644, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 411 543
e-mail: info@selska.cz
http://www.selska.cz

Žitný chléb tvarovaný do oválu, těsto vedené na „záraz“ s použitím droždí a stabilizovaného žitného kvasu. Chléb se vyznačuje dobře zabarvenou a dostatečně propečenou kůrkou s příčnými řezy, střídka je vláčná s pravidelnými póry. Kůrka je po povrchu pomoučená.



Kvasový chléb

Kontakt na výrobce:

Rýmařovská pekárna s. r. o.
Miloslava Švikruková
Národní 443/26, 795 01 Rýmařov
tel.: +420 554 211 459
+420 773 497 843
e-mail: rymarovska.pekarna@tiscali.cz
www.rymarovskapekarna.cz

Klasický kvasový chléb, který vyrábíme pomocí třístupňového vyvádění kvasů dle původní receptury. Tyto chleby obsahují pouze přírodní suroviny, neobsahují zlepšující přípravky používané při běžné výrobě pečiva.

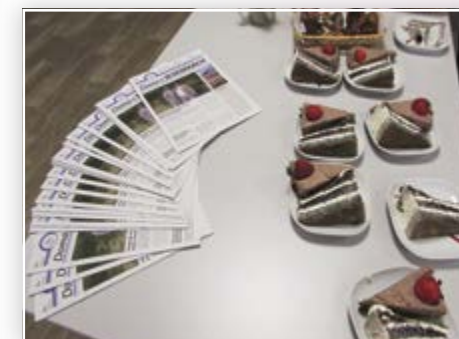


Low Carb směsi na pečení, Low Carb granoly a Low Carb kaše

Kontakt na výrobce:

DuBa PRO s. r. o. (Jan Dubovský)
Slovenská 79/4, 792 01 Bruntál
tel.: +420 725 539 029
e-mail: lowecarb@seznam.cz
www.nacukrunejedu.cz

Nabízíme rychlé pečení low carb, díky dokonale připraveným směsím. Dopřejte si čerstvé pečivo v pravidlech LC kdekoliv a kdykoliv. Směsi balím vždy až po připravení objednávky, takže máte záruku čerstvosti. Balíčky jsou pouze ze zdravých surovin, žádné Éčka u nás nenajdete. Všechny druhy máme vyzkoušené osobně a zhodnocené nejlepšími odborníky, dětmi. Žádné chemicky ani geneticky upravené potraviny, nejsme konzervárna, a proto je vše 100 % přírodní. Chráníme přírodu, balíme do papírových obalů.



Mlýnské výrobky bezlepkové

Kontakt na výrobce:

PROBIO, obchodní společnost s r. o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město
www.probio.cz

Česká pohanka lámanka vzniká mlýnářským zpracováním pohankových zrn. Pohanku zpracováváme v novém bezlepkovém mlýně, a proto jsou pohankové produkty z PROBIO zcela bezpečné i pro celiaky. Lámanka se hodí coby zavářka do polévky, k přípravě placiček, karbanátků, směsí k plnění zeleniny či k posypu pečiva před jeho pečením. Zrna české pohanky kroupy jsou zpracována v našem bio mlýně, kde využíváme velmi šetrnou technologii, aby konečný produkt neztratil své cenné živiny. Loupaní pohanky není prováděno termicky, kdy zrna tmavne, ale mechanicky. Tento způsob loupání je mnohem šetrnější a pohanka zůstává světlá, barvy nazelenalé a narůžovělé. Pohanku zpracováváme v novém bezlepkovém mlýně, a proto jsou pohankové produkty z PROBIO zcela bezpečné i pro celiaky. Pohankové kroupy jsou výbornou surovinou pro přípravu rizota, zapékaných pokrmů, salátů, příloh či náplní do zeleniny.



Mřížka s náplní tvarohovou 70g

Kontakt na výrobce:

Pekárna Racek, s.r.o.
Gen. Štefánika 185/38, 750 02 Přerov I - Město
tel.: +420 731 159 364
+420 581 297 200
e-mail: obchodni@pekarnaracek.cz
www.pekarnaracek.cz

Výroba oceněné mřížky s tvarohovou náplní započala v červnu 2015. Že jste ji ještě neochutnali? Můžete to napravit návštěvou jedné z podnikových prodejen Pekárny Racek, kde jsou běžně k dostání. Pokud jste spíše příznivci ovocných příchutí, sáhněte po alternativní mřížce plněné borůvkovou, nebo meruňkovou náplní.

Žitný chléb (Výrodek OK 2019)

Výroba našeho žitného chleba 100 % ŽITA započala roku 2017. Od té doby si získal srdce mnoha zákazníků a zaujal horní pozici v prodejnosti našich chlebů. Žitné pečivo je zdrojem vitamínů B, E a minerálních látek, navíc více a déle zasytí. Jeho konzumací získáme vlákninu, jež má pozitivní vliv na trávení. Žitný chléb 100 % ŽITA je k dostání v našich podnikových prodejnách, ale i u regionálních odběratelů a ve vybraných marketech. Nabízíme jej ve variacích: 900 g (označen papírovou páskou), 600 g (s jedlou etiketou) a 450 g balený, krájený. Roku 2019 získal ocenění Výrodek Olomouckého kraje.



Oplatky

Kontakt na výrobce:

UNITA, spol. s r. o.
Ing. Milan Uhlíř
790 69 Bílá Voda u Javorníka 79
tel.: +420 584 413 211
e-mail: milan.uhlir@unita.charita.cz
www.unita.charita.cz

Vyrábíme klasické spékané i mazané lázeňské oplatky a trojhránky s nejrůznějšími příchutěmi (oříškové, kakaové, vanilkové, skořicové, kokosové, sezamové, čokoládové atd.). Při výrobě nepoužíváme chemické konzervační látky. Oplatky balíme do obalů podle přání zákazníků, takže jsou z nich potom například Jesenické oplatky, Priessnitzovy, Karlova Studánka, Lipová-lázně, Oplatky z Rychlebských hor, Toulky Jesenickem, Rejvízské oplatky atd. Naším zákazníkům nabízíme také možnost vytvořit vlastní grafický návrh krabičky za účelem propagace města, obce, firmy, organizace nebo činnosti.



Potštátský chléb

Kontakt na výrobce:

PEKAŘSTVÍ FOJTÍK, s. r. o. – Pekárna Potštát
Sídlo: Partutovice 106, 753 01 Hranice
Provozovna: Školní 193, 753 62 Potštát
tel.: +420 581 625 331
e-mail: pekarnafojtik@seznam.cz

Chléb, který se v pekárně v Potštátě peče od roku 1995, si získal svou chuť mnoho fanoušků na Hranicku a v širokém okolí. Rodinný podnik peče chléb pšenično-žitný. To znamená, že pšeničné mouky je ve výrobku více jak 50 %. Chléb vyrábí převážně ruční prací. Firma dodavatelsky pokrývá dohromady na 100 obchodů na Hranicku a Oděsku a může se pochlubit oceněním Regionální potravina Olomouckého kraje 2017.

Potštátský chléb (Regionální potravina OK 2017)



Svatební koláčky

Kontakt na výrobce:

Markéta Nedělová – Cukrářská výroba Grňa
Svatební koláčky
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 602 735 405
+420 581 711 591
e-mail: zdgrna@volny.cz
www.cukrarna.wgz.cz

Nic prý nechutná víc jak zákusky, dorty a koláčky od Grňů z Dřevohostic. Zejména jejich svatební koláčky jsou silně návykové. Cukrářská výroba je peče s náplní tvarohovou, ořechovou, makovou i povidlovou. A proč jsou tak dobré? „Protože je pečeme z vysoce kvalitních surovin a podle ověřené tradiční receptury,“ říká Zdeněk Grňa.



Svatební koláčky

Kontakt na výrobce:

Střední škola gastronomie a farmářství
Jeseník
U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 411 171
e-mail: info@sosjesenik.cz
www: www.sosjesenik.cz

Kynuté koláčky plněné tvarohovou náplní, máčené v másle s přidavkem rumu, cukrované, se vyznačují výjimečnou chutí, vůní a vlácností. Jejich křehkost, tvar a velikost jsou charakteristické pro jesenický region, kde se běžně používají pro svatební hostiny a do výslužek. Koláčky jsou připravované podle receptur již po několik generací, a to z tradičních surovin typických pro zemědělskou výrobu v regionu.

Tramské cigáro (Výrobek OK 2017)



Tvarůžkové moučníky

Kontakt na výrobce:

Tvarůžková cukrárna, Loštice
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
tel.: +420 583 445 062
+420 732 606 713
e-mail: info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz

Pokud nevěříte, že se chuť slaného a dobře uleželého tvarůžku může skvěle snoubit s chutí povidel, zkuste Loštický koláček oceněný titulem Česká chuťovka 2010 nebo Loštický šáteček, který získal cenu Regionální potravina. V některých moučnících najdete také nastrohaný perník nebo vlašské ořechy. Loštické koláčky, šátečky, tvarůžkové kremrole, košíčky, dortíky a vdolky se pečou v Lošticích už od roku 2009. I když se tváří jako sladké zákusky, chutnají slane a rozhodně stojí za to je ochutnat.

Sušenky z tvarůžků (Výrobek OK 2017)

Jemné slané sušenky s příchutí tvarůžků, vhodné k pivu i vínu, zabaleny svátečně do celofánu.

Tvarůžkový pivník (Výrobek OK 2018)

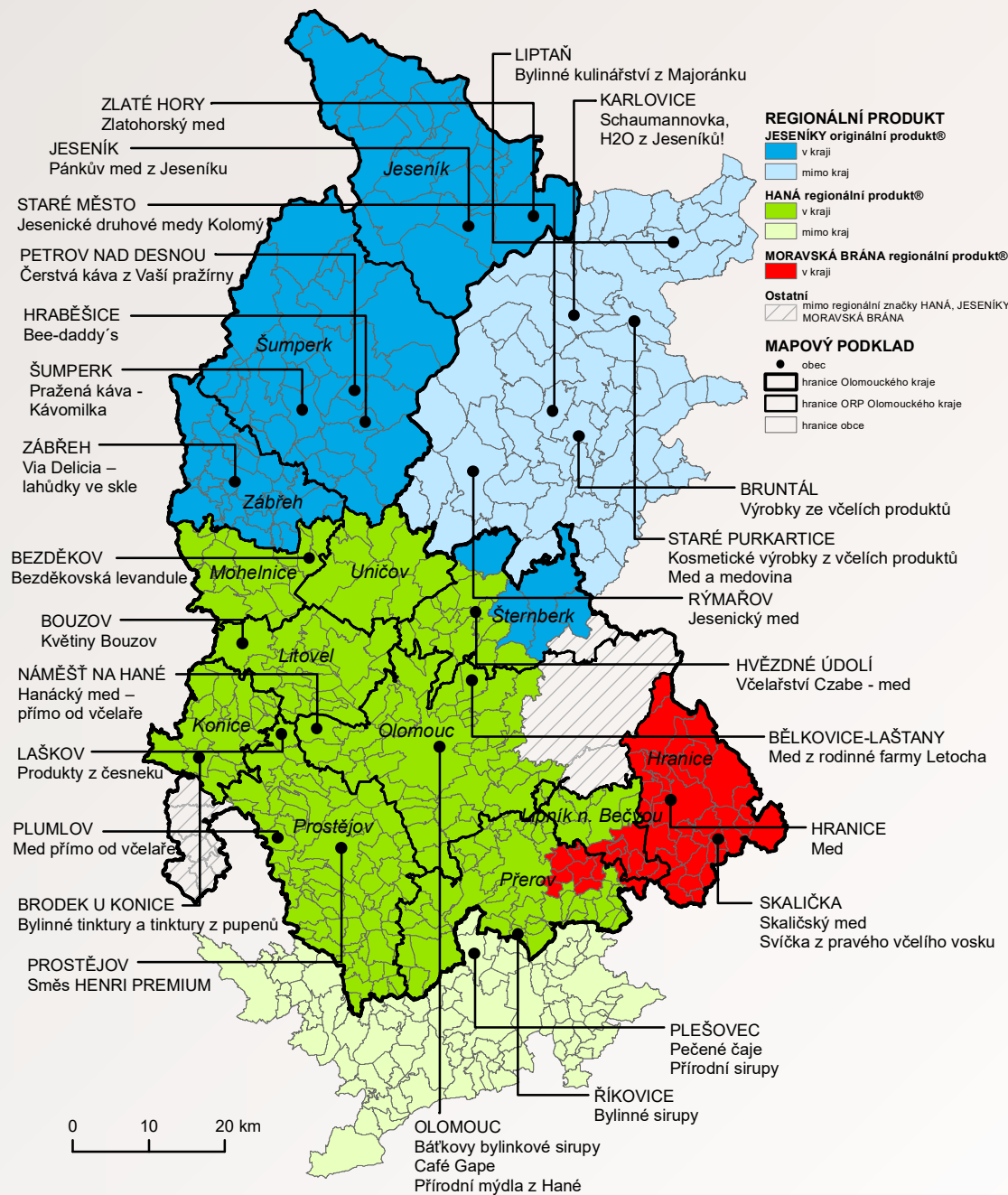
Tvarůžkový pivník je vyroben z listového těsta z kvalitního másla. Upečená kolečka jsou základem dortíků, které se plní jemnou pěnou Olomouckých tvarůžků. Pivník je obalen v mletém ječném sladu a ozdoben pak celými zrny sladu.

Loštický šáteček (Regionální potravina OK 2017)

Je vyroben z listového těsta a másla, které se stáčí na kovové trubičky. Upečený šáteček se plní pěnou z Olomouckých tvarůžků, kterou chuťově doplňuje špenát či medvědí česnek.



PŘÍRODNÍ PRODUKTY



Bátkovy bylinkové sirupy

Kontakt na výrobce:
Bátkovy bylinkové sirupy
Holická 1173/49a - Budova B
779 00 Olomouc
tel.: +420 608 710 330
e-mail: info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz

Firma vyrábí sirupy plné bylinkové chuti a bez zbytečné chemie podle tradičních receptur i nových nápadů. S bylinami v bio kvalitě z lokálních farem zachází tím nejšetrnějším způsobem. Díky tomu sirupy nejen výborně chutnají, ale mají i řadu léčivých účinků. V každé lahvi sirupu najdete více než 50 procent těch nejvyšších bio bylinek od certifikovaných farmářů nebo z lesů a luk Hané. Je libo zázvorový, lipový, bezový nebo jitrocelový?



Bee-daddy's

Kontakt na výrobce:
Mgr. David Navrátil
788 15 Hraběšice 70
tel.: +420 604 659 660
e-mail: beedaddy@seznam.cz
www.beedaddy.cz

Zabýváme se výrobou a zpracováním včelařských produktů, a to zejména medu a jeho léčebnými kombinacemi s různými surovinami. Naše včelstva jsou umístěna v CHKO Jeseníky, v oblasti, která není zasažena chemizací, postřiky, ani jinými zásahy člověka, které by mohly mít negativní vliv na stav přírodního prostředí a s ohledem na přítomnost různých typů biotopů a chráněných rostlin je zde také tyto činnosti dlouhodobě zakázáno provádět. Náš med a ostatní výrobky tedy zaručují tu nejvyšší biologickou kvalitu pocházející z nedotčené přírody, nejsou žádným způsobem chemicky ošetřovány ani upravovány.



Bezděkovská levandule

Kontakt na výrobce:

Bezděkovská levandule
Lukáš Drlík
Bezděkov 6, 789 73 Úsov
tel.: +420 604 744 534
+420 721 835 061
e-mail: info@levandulovystatek.cz
www.levandulovystatek.cz

Levandulový statek se nachází v obci Bezděkov u Úsova. Na levandulovou cestu se vydali manželé Drlíkovi v roce 2016. Většinu produkce z úrody zpracují pro kavárnu, farmářské trhy a část také pro odběratele. K nejoblíbenějším produktům statku patří levandulový sirup, levandulový likér, levandule na čaj či pečení i sušená levandule v pytlíčku na provonění, nechybí ani levandulová kosmetika a levandulová mýdla. Statek nabízí také zážitkové programy a pořádá spoustu akcí pro veřejnost.



Bylinné kulinářství z Majoránku

Kontakt na výrobce:

Bylinkový ranč Majoránek, s.r.o.
Horní Povelice 7, 793 99 Liptaň
e-mail: info@majoranek.cz
https://www.majoranek.cz/

Specializujeme se na zpracování bylin a jedlých rostlin, originální kulinářské produkty, koření, čaje a jiné zajímavosti. Provozujeme gastroslužby, obchůdek s biopotravinami, lokálními a vlastními produkty, snažíme se pěstovat na zahrádce permakulturně, chováme různá zvířata a věnujeme se koním a jezdeckví. Každý výrobek z naší produkce nám projde osobně rukama od jeho návrhu přes skladbu surovin, výrobu, balení, označení a distribuci. Náš záměr promítáme do produktů tak, aby to splnilo naše představy o záměru a kvalitě. Tyto produkty jsou pak naše vizitka pro Vás. Dáváme si na čas, nejsme velkovýrobní, upřednostňujeme ruční výrobu, nemáme velké sklady a chceme být co nejvíce „čerství“. Proto produkty průběžně doplňujeme. Z každé Vaší objednávky máme radost, opakované nákupy jsou pak oceněním naší práce.



Bylinné sirupy

Kontakt na výrobce:

Radmila Červinková
Říkovice 94, 751 18 Říkovice
tel.: +420 776 015 463
+420 734 481 589
e-mail: radmilacervinkova@centrum.cz
www.sirupy-caje.webnode.cz

Radmila Červinková nabízí 25 druhů bylinných sirupů. Bylinky si pěstuje na svém políčku sama, aby měla přehled o jejich „zdravotním stavu“. Když jsou slabé, dává jim jen hnojivo z přírodních prostředků. Bylinky sbírá v takovou denní i roční dobu, kdy obsahují nejvíce účinných látek. Louhuje je ve vodě zastudena, což zajišťuje zachování všech účinných látek, vitamínů, minerálů a stopových prvků, které bylinky obsahují.



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

Kontakt na výrobce:

Mgr. Jarmila Podhorná
Brodek u Konice 3, 798 46
tel.: +420 582 391 207
+420 737 525 301
e-mail: info@nadeje-byliny.eu
objednavky@nadeje-byliny.eu
www.nadeje-byliny.eu

Firma Naděje se specializuje na výrobu bylinných tinktur, masťů, olejů a výluhů. V současné době má v sortimentu více jak sto druhů bylinných tinktur. Mimořádně účinné jsou tinktury vyrobené z pupenů rostlin. Při výrobě používá především vlastní suroviny, které pečlivě sleduje a kontroluje od jejich zasetí až po finální zpracování. „Není bylina, aby na něco nebyla,“ říká zakladatelka firmy Jarmila Podhorná, která uplatňuje své znalosti z gemmoterapie a alternativní medicíny.



Café Gape

Kontakt na výrobce:

SacerGape s.r.o. - Petr Rajt
Svolinského 18/75, 779 00 Olomouc – Lošov
tel.: +420 739 344 030
+420 733 742 842
e-mail: prazimekavu@gmail.com
<https://www.facebook.com/CafeGape>
www.prazimekavu.cz

Malou rodinnou pražírnu z Lošova najdete v lesích za Svatým Kopečkem. Na německých strojích nejvyšší kvality praží už řadu let vybranou kávu z plantáží Jižní a Střední Ameriky, Indie a Afriky. Zelené zrna majitelé pražírny nakupují pouze od prověřených dodavatelů, se kterými mají mnohaleté zkušenosti. Kávu dodávají do firem, restaurací i běžným zákazníkům. Motto pražírny zní, že nejlepší káva je čerstvě upražená.

MODESTO (Výrobek OK 2016)

CaféGape Modesto – Směs káv Arabica z Jižní Ameriky dává kávě příjemný nádech ovocné chuti, kterou dotváří indická Robusta s přetrvávající oříškovou chutí. Vše podtrhuje tmavší a pomalejší pražení pomáhající vytvořit jedinečnou „cremu“.



Čerstvá káva z Vaší pražírny

Kontakt na výrobce:

Vaše pražírna
Robert Štěpánek
788 14 Petrov nad Desnou 17
tel.: +420 608 003 235
e-mail: obchod@vaseprazirna.cz
www.vaseprazirna.cz

Mnohaletá záliba v ochutnávání, testování a experimentování s kávou nás postupně přivedla k myšlence založit pražírnu kávy. Cesta to nebyla jednoduchá. Naše filozofie práce byla od počátku jasná a neměnná - pražit čerstvou kávu, která uspokojí všechny kávové milovníky svou lahodnou chutí i vůní. Pražíme tak, abychom se co nejvíce přiblížili požadavkům zákazníka, a vždy na základě objednávky, nikoli do zásoby. Rádi se chlubíme tím, že jsme součástí značky JESENÍKY regionální produkt®. Zájemci o kávu a vše, co s ní souvisí, k nám mohou po předchozí domluvě zavítat na malou exkurzi i ochutnávku. Všechny druhy kávy jsou praženy na stupeň full city, tak jak to máme v Čechách nejraději, a tak, aby byla zachována plná chuť a aroma. Kávu dodáváme zrnkovou i mletou.



Hanácký med – přímo od včelaře

Kontakt na výrobce:

Ing. Jan Beneš
T. G. Masaryka 238, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 737 727 837
e-mail: jendabenes@centrum.cz
<http://www.hanackymed.cz/>

Med je přírodní bohatství, které pomáhá udržet tělo ve zdraví po celý rok. Jan Beneš včelaří v Náměšti na Hané od roku 1999. Jeho včely produkují med z květů ovocných stromů, medovicových – lesní a med pastový.



Jesenické druhové medy Kolomý

Kontakt na výrobce:

Včelařská farma Jan Kolomý
Staré Město 192, 79 201 Bruntál
tel.: +420 608 106 475
e-mail: vcelarstvikolomy@gmail.com
www.vcelarstvikolomy.cz

Jesenické druhové medy jsou na trhu téměř 20 let a mají již svou oblibu a tradici. Patří k vyhledávanému zboží mnoha tuzemských i zahraničních odběratelů. Důkazem toho je, že velké množství medu odebírá izraelská farmaceutická firma produkující dětské sirupy, a tento med musí být skutečně „košer“.



Jesenický med

Kontakt na výrobce:

Bc. Petr Šenfeldr, DiS, BA
Luční 5, 795 01 Rýmařov
tel.: +420 775 114 521
e-mail: selfi@centrum.cz
www.facebook.com/vceli.farma.senfeldr

Med z rodinné včelí farmy Šenfeldr, která obhospodařuje přes sto včelstev v podhůří Jeseníků. Včelstva jsou umístěna výhradně v lesích, starých sadech a na horských loukách. Některá stanoviště jsou také umístěna na velmi rozsáhlé Tvrdkovské zemědělské farmě, která je státem uznaná v režimu ekologického biozemědělství. Jde o nezávadnou čistou krajinu v okolí čistých jeseníckých lesů. Včely jsou chovány v moderních úlech vlastní výroby. Produktem je tmavý, vysoce chutný lesní med, produkujeme také velice zdravý pohankový med. V provozu dbáme na vysokou hygienu, metodikou chovu včelstev zabezpečujeme, aby naše produkty z včelí farmy neobsahovaly zbytečná rezidua léčiv používaných proti včelím nemocem. Naši práci děláme s láskou.



Kosmetické výrobky z včelích produktů

Kontakt na výrobce:

Renata Milerská
794 01 Hošťálkovy – Staré Purkartice 35
tel.: +420 604 706 761
e-mail: renata.milerska@email.cz

Do žádného z našich kosmetických přípravků nepřidávám ingredience chemického původu, jako jsou tenzidy, parabeny, stabilizátory, barviva, parfémy apod. Jedná se o tzv. bezvodou kosmetiku, kde jako konzervanty působí včelí vosk, med, kakaové máslo nebo vitamín E.

- Medová mýdla
- Balzámy na rty
- Mast na suchou pokožku
- Tuhý krém
- Tělové máslo medové
- Balzám na nehty a nehtová



Květiny Bouzov

Kontakt na výrobce:

Alžběta Beranová
Bouzov 49, 783 25 Bouzov
tel.: +420 731 526 822
+420 585 346 165
e-mail: anna.beranova@kvetinybouzov.com
www.kvetinybouzov.com

Svatební kytice, svatební vazby nebo výzdobu interiérů - hotelů, obřadních místností či kostelů umí vkusně zajistit Květiny Bouzov. Zdejší květinářky připraví také krásné dárkové kytice, smuteční vazbu a vazbu ze suchých květů - adventní věnečky, velikonoční a vánoční dekorace, nástěnné dekorace.



Med

Kontakt na výrobce:

Včelí království z. s.
Jaselská 1277, 753 01 Hranice
tel.: +420 605 876 949
e-mail: vcelikralovstvi@seznam.cz

Včelí farma Skalička se zabývá produkcí různých druhů medů, včelích produktů a prodejem plodových oddělků. Nabízí med lipový, řepkový, květový, malinový, květový smíšený, medovicový a pastový. Jejich med získal hned několik ocenění, například po dvou zlatých medailích v soutěžích Český med 2010 a Český med 2011. Včelí farma vyrábí také točené a odlévané svíčky, figurky a ozdoby z včelího vosku. Výrobky si můžete nakoupit na farmě nebo na webových stránkách.



Med a medovina

Kontakt na výrobce:

Richard Milerski
Staré Purkartice 35, 794 01 Krnov
tel.: +420 721 509 590
e-mail: objednavky@milerski.cz
www.med-milerski.cz

Chováme včely v podhůří Hrubého Jeseníku v nadmořské výšce asi 550 m n. m. v čisté přírodě nedotčené průmyslovou ani intenzivní zemědělskou produkcí. Květový med pochází převážně z nektaru květů, v našich podmínkách se jedná o květy pampelišky, třešně ptačí, hlohu či kaštanu. Oproti lesnímu medu obsahuje více sacharidů a má vyšší obsah pylu. Ručně vyráběný balzám na rty zvláčňuje, zjemňuje a vyživuje rty, které tak chrání před jejich vysoušením, praskáním a vznikem oparů. Vyrábíme také medová mýdla, svíčky ze včelího vosku a medovinu.



Med přímo od včelaře

Kontakt na výrobce:

Ing. Jiří Hudeček
Vinohrádky 519, Plumlov
tel.: +420 608 711 457
e-mail: jiri.hudecek@dobryvcelar.cz
www.dobryvcelar.cz

Malé rodinné včelařství se nachází v čistém prostředí Dražanské vrchoviny. Zaměřuje se na produkci kvalitních medů, které nabízí mlsným jazyčkům z Prostějova a okolí. Včely tu chovají od roku 2000. Věděli jste, že květový med pochází z rostlinného nektaru, který včely posbírají na květech rostlin, nanosí do úlu a zpracují? A medovicový že pochází z medovice, kterou včely sbírají na listech stromů? Právě na produkci obou těchto medů se Hudečkovi orientují.



Med z rodinné farmy Letocha

Kontakt na výrobce:

Ing. Leoš Letocham, Ph.D.
tel.: +420 602 793 987
e-mail: leosletocha@seznam.cz
www.farmaletocha.cz

Včelstva se nacházejí v sadech farmy v Bělčovicích Laštanech. Včelám nabízejí od jara do podzimu velmi rozmanitý zdroj nektaru, proto je i med z produkce vždy smíšený, a to buď květový, nebo medovicový. Med produkují včely v celodřevěných nástavkových úlech. Pastový med vyrábí farma z květového medu v pastovací nádobě, kde dojde k mechanickému porušení krystalizace. Většinu medu prodá „ze dvora“.



Pánkův med z Jeseníku

Kontakt na výrobce:

Martin Pánek – včelař
Lipovská 211/71, 790 01 Jeseník
tel.: +420 775 632 638
+420 777 632 634
+420 777 632 637
e-mail: tspanek@jen.cz
www.panci.eu

Pánkův med z Jeseníku je díky své vysoké kvalitě vyhledávaným jedlým suvenýrem pro turisty. Každoročně splňuje přísná kritéria normy pro český med. Pánkův med z Jeseníku sbírají včely v naprosto čistém prostředí. Včelnice je umístěna v Seči u Jeseníka na stálém stanovišti. V doletové vzdálenosti včel (na každou stranu zhruba 3 km vzdušnou čarou) není zemědělsky pěstována ani postřikována žádná plodina. Med pochází pouze z luk, pastvin, strání, zahrad, sadů, divoce rostoucích stromů a lesa. V tom spočívá jedna z jeho výjimečností. Včely nesbírají nic, co by bylo jakkoli zasaženo agrochemií. V současné době výrobce vážně zvažuje, že přestane svůj výjimečný med prodávat jako potravinu, ale jako surovinu k výrobě léčiv v ceně kolem 20 euro za 1 kilogram.



Pečené čaje

Kontakt na výrobce:

HERBA LENA group s.r.o.
Pečené čaje – Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
e-mail: zdrave@prirodnisirupy.eu
www.facebook.com/HerbaLena

Pečené čaje jsou poklady přírody, které se prý mají šetřit převážně na zimu, ale můžete je smlsnout kdykoliv. Podobně, jako sirupy, jsou převážně z vlastního ovoce a bylin. Lenka Němcová jich v současnosti vyrábí 10 druhů. Po zavaření mají minimální trvanlivost dva roky. A jak se připravují? Obsah jedné skleničky zalejeme půl litrem horké vody, můžeme je připravit i za studena.



Pražená káva - Kávomilka

Kontakt na výrobce:

Monika Sakáčová – Pražírna kávy Kávomilka
Hlavní třída 9a, 787 01 Šumperk
e-mail: prazirna@kavomilka.cz
www.facebook.com/kavomilka

Pražírnu kávy v Šumperku jsem založila jakožto vášnivá milovnice kávy, která se rozhodla skoncovat se zaměstnaneckým poměrem a životem v hlavním městě, a namísto toho jsem se rozhodla vrátit se zpět na Moravu a začít si plnit svůj kávový sen. Pro začátek jsem si pořídila malou domácí pražírnu, na níž jsem postupně v kávách začala objevovat nejruznější vůně a chutě. Později jsem si pořídila onen čarostroj a pražení kávy jsem doslova propadla. V naší malé pražírně v centru města můžete ochutnat a na vlastní kůži zažít výsledek oné vášně! Za příznivou cenu zákazník ocení vysokou kvalitu nabízených 100% arabik z více než deseti zemí světa, pražených tradičním způsobem. A že pití kávy inspiruje ke vzniku nespočtu skvělých nápadů, není žádným tajemstvím. Můj příběh je toho důkazem.



Produkty z česneku

Kontakt na výrobce:

Mgr. Jarmila Bednářová
Laškov 107, 798 57
tel.: +420 724 555 792
e-mail: allium-zdravi@seznam.cz
https://allium-zdravi.webnode.cz

Úspěšní pěstitelé česneku z Hané nepoužívají při jeho pěstování žádná hnojiva herbicidy. Při výrobě svých produktů se vrátili ke staré bylinkářské knize manželovy babičky Anežky, která se bylinkářením celý život věnovala a v podobě receptů jim zanechala poklad nejcennější. „Tam jsme také našli recepturu na blahodárny česnekový sirup,“ přečtete si na jejich webových stránkách, kde najdete v nabídce také například olivový olej s česnekem nebo česnekové chipsy. Více zde: <https://allium-zdravi.webnode.cz/>



Přírodní mýdla z Hané

Kontakt na výrobce:

Marta Vaníčková
Balbínova 5, 779 00 Olomouc
tel.: +420 725 284 380
e-mail: rucnimydla@centrum.cz
www.rucnimydla.cz

Přírodní olivová mýdla vyrábí Marta Vaníčková výhradně z přírodních surovin a co nejšetrnějšími metodami tak, aby se zachovala hodnota olejů a pečujících látek. Při výrobě nepoužívá živočišné tuky. V nabídce najdete mýdla s měsíčkem lékařským, mátou, levandulí, mateřídouškou i hlubokočističím mýdlo se zeleným jílem, černým uhlím, peelingové olivové mýdlo s paprikou a řadu dalších.



Přírodní sirupy

Kontakt na výrobce:

Lenka Němcová
HERBA LENA group s.r.o.
Přírodní sirupy
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
email: zdrave@prirodnisirupy.eu
www.facebook.com/HerbaLena

Společnost v současnosti vyrábí 19 druhů přírodních sirupů, které zpracovává za studena luhováním a následně zavařuje. To prý proto, aby dlouho vydržely. Doba spotřeby je 12 měsíců. Po otevření musí do lednice a pak vydrží nejméně jeden měsíc. „Suroviny si sami pěstujeme, ale také spolupracujeme s malými sadáři a pěstители převážně zde na Moravě,“ uvádí Lenka Němcová na svém webu.



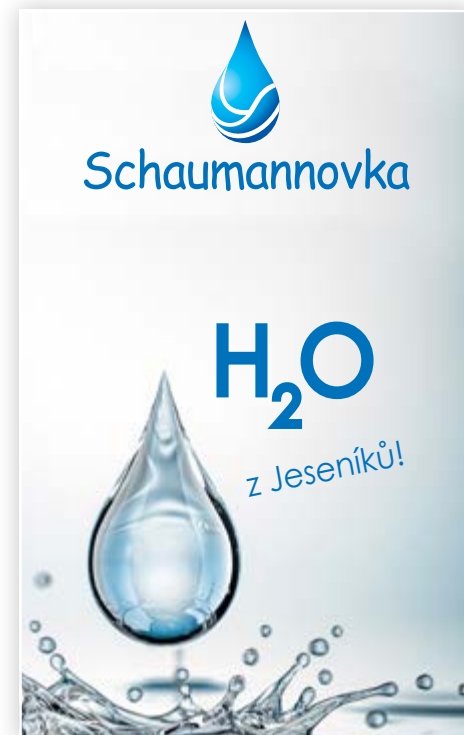
Schaumannovka, H2O z Jeseníků!

Kontakt na výrobce:

Schaumannův Dvůr s. r. o.
Kamil Schaumann
793 23 Karlovice 231
tel.: +420 603 356 242
e-mail: h2o@schaumannovka.cz
www.schaumannovka.cz

Schaumannovka je kojenecká voda z chráněného podzemního zdroje a patří do kategorie nejvyšší kvality vod. Je určena k dennímu pitnému režimu, a to pro všechny věkové skupiny. Pochází z Jeseníků, nejčistších hor ve střední Evropě.

- Voda putuje přírodním chráněným, skalitým filtračním územím až 150 let.
- Schaumannovka je zásaditá voda, má pH naší krve.
- Schaumannovka je přírodně harmonická a disponuje vyváženým obsahem minerálů.
- Schaumannovka je produktem čisté přírody, neupravovaná, bez obsahu stabilizátorů.



Skaličský med

Kontakt na výrobce:

Jaroslav Jurán – Včelí farma Skalička
Skalička 167, 753 52 Skalička
tel.: +420 604 639 106
e-mail: vcelarstvi.juran@email.cz
www.vcelarstvi-juran.cz

Včelí farma Skalička se zabývá produkcí různých druhů medů, včelích produktů a prodejem plodových oddělků. Nabízí med lipový, řepkový, květový, malinový, květový smíšený, medovicový a pastový. Jejich med získal hned několik ocenění, například po dvou zlatých medailích v soutěžích Český med 2010 a Český med 2011. Včelí farma vyrábí také točené a odlévané svíčky, figurky a ozdoby z včelího vosku. Výrobky si můžete nakoupit na farmě nebo na webových stránkách.

Skaličský med – květový jarní (Regionální potravina OK 2016)

Jarní květový med obsahuje také pylové částice (pylová zrna) a velmi často díky vyššímu obsahu glukózy poměrně rychle krystalizuje, což ovšem není na závadu.

Skaličský med - květový pastový (Regionální potravina OK 2018)

Jedná se o kvalitní pastový med z jarních květů (ovocné, sady, pampelišky, jarní květeny). Po vytočení je šetrně přecezen, mechanickým točivým pohybem napastován a stočen do sklenic.

Skaličský med - květový lipový (Regionální potravina OK 2019)

Jedná se o kvalitní květový med z lípy.



Směs HENRI PREMIUM

Kontakt na výrobce:

Pražírna kávy HENRI
Náves Svobody 17, 783 71 Olomouc - Holice
tel.: +420 731 159 364
e-mail: kava@henri.cz
www.henri.cz

HENRI PREMIUM je směs káv Arabica 80% a Robusta 20% pocházejících výhradně z vysokohorských plantáží Střední a Jižní Ameriky a Indie s jasným původem oblasti a farmy. Díky speciálnímu pomalému způsobu pražení a vyváženému poměru obou odrůd podle tradiční receptury získává výsledná směs jemnou oříškovou chuť s velmi nízkou aciditou a přiměřenou hořkostí kávy Robusta. Směs PREMIUM pražíme od samého založení pražírny kávy HENRI, za tuto dobu se stala velmi oblíbenou a dnes tvoří hlavní část výroby. Tato směs je vhodná zejména pro přípravu kávy espresso a klasického zalévaného „turka“.



Svíčka z pravého včelího vosku

Kontakt na výrobce:

Jaroslav Juráň – Včelí farma Skalička
Skalička 167, 753 52 Skalička
tel.: +420 604 639 406
e-mail: vcelarstvi.juran@email.cz
www.vcelarstvi-juran.cz

Včelí farma Skalička působí na pomezí Valašska a Moravské brány. Zabývá se produkcí různých druhů medů, včelích produktů a prodejem plodových oddělků. Vyrábí také točené a odlévané svíčky, figurky a ozdoby z včelího vosku. Vosk na výrobu svíček získává z produkce vlastních včel, vytavením vosku ze včelích víček nebo výhradně panenských plástů. Každá svíčka je originál a můžete vybírat mezi točenými nebo odlitými do formy. Svíčky si můžete nakoupit na farmě nebo na webových stránkách.



Včelařství Czabe - med

Kontakt na výrobce:

Leo Czabe
Hvězdné údolí 83, 785 01 Šternberk
tel.: +420 724 799 222
e-mail: czabe@post.cz

Leo Czabe se ve Šternberku specializuje na produkci květového a medovicového medu. V současné době včelaři s až 270 včelstvy. Včelaření se věnuje od roku 1998. V roce 2003 absolvoval učební obor „včelař“ v Násavrkách, profesionálně se včelařením zabývá od roku 2012. Aktivně přednáší především ve školských zařízeních, v Olomouckém kraji pravidelně školí začínající včelaře.

Med květový – smíšený lesní (Výrobek OK 2016)

Med KVĚTOVÝ – smíšený lesní tvoří většinu medné produkce, vzniká poblíž lesních stanovišť v období, kdy se na nich vyskytuje nektarová i medovicová snůška. Smíšené medy mají velmi rozdílné vlastnosti závislé většinou na větším druhu rostlin, z nichž donášejí včelstva do medovice nektar.



Via Delicia – lahůdky ve skle

Kontakt na výrobce:

Bezhlebova rodinná konzervárna Via Delicia
Designfoods s. r. o.
Leštinská 2443/30, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 583 455 081
e-mail: objednavky@viadelicia.cz
www.viadelicia.cz

Víte, jak naši předkové zpracovávali úrodu ovoce či zeleniny nebo co dělali s přebytky masa z vlastního chovu či z ulovené zvěře? Tehdy bylo běžné vytvořit si zásobu zavařenin, kompotů

a masových konzerv, zkrátka naplnit spížírnou dobrotami na horší časy. Zveze vás k návštěvě naší virtuální spížírny plné produktů inspirovaných recepturami ze starých kuchařských knih. Žádejte je u svého prodejce farmářských specialit a ve specializovaných obchodech s lahůdkami.

Smrkové výhonky - zavařenina (Výrobek OK 2017)

Základem tohoto neobvyklého džemu jsou smrkové výhonky příjemně pryskyřičné vůně a chuti.

Zapečený tvarůžek na vepřové paštice (Výrobek OK 2017)

Originální kombinace lahůdkové paštiky a Olomouckých tvarůžků.

Višňový džem s rumem Republika (Výrobek OK 2019)

Vychutnáte výraznou chuť višní, pravý třtinový rum jim dodává velmi příjemné aroma.

Kachní stehýnka ve vlastním sádle pečená (Regionální potravina OK 2016)



Výrobky ze včelích produktů

Kontakt na výrobce:

Vladislav Utíkal
Dolní 1, 792 01 Bruntál
tel.: +420 608 862 777
e-mail: v.utikal@tiscali.cz
www.vladislavutikal.cz

Med: květový, smíšený, medovicový – balení ve sklenicích ze svazu včelařů, 1 kg s etiketou. Propolis: propolisová tinktura – balení v plastové lahvičce na dávkování po kapkách (0,25ml, 0,5 ml). Výrobky z včelího vosku: svíčky, vánoční a jiné ozdoby. Mýdlo s propolisem.



Zlatohorský med

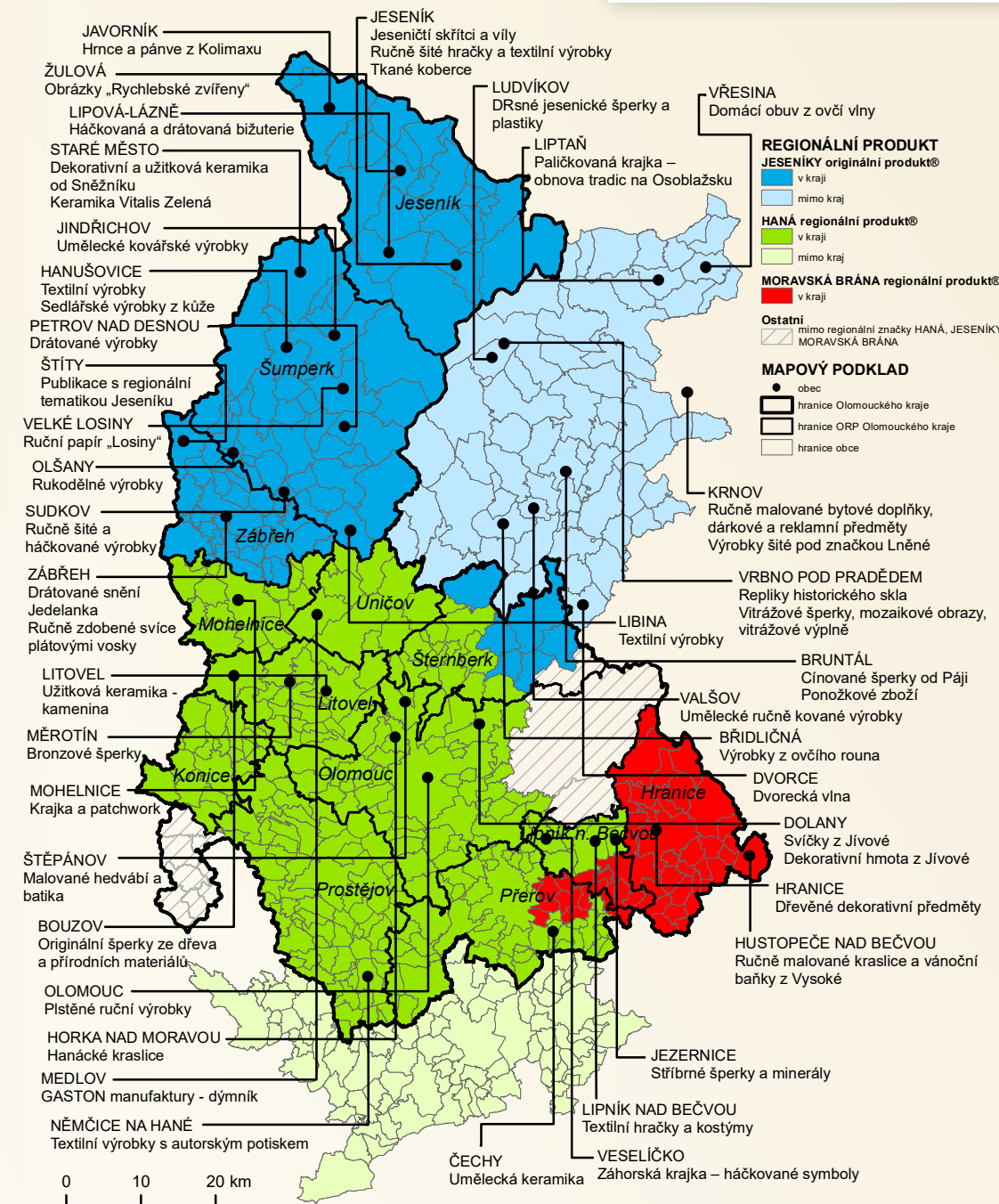
Kontakt na výrobce:

Rodinné včelařství Bedřich Půža
Wolkerova 663, 793 76 Zlaté Hory
Prodejní místa:
Wolkerova 663, 793 76 Zlaté Hory
Polská 51, 779 00 Olomouc
tel.: +420 777 641 662
e-mail: objednavam@zlatohorskymed.cz
www.zlatohorskymed.cz

Včelaříme v malebné krajině podhůří Jeseňníků a včelstva máme rozmístěna v oblasti Zlatohorské pahorkatiny a CHKO Jeseňníky. Počátky naší rodinné tradice včelaření sahají až do začátku minulého století. Snažíme se o co nejšetrnější přirozený chov a vše činíme s láskou a úctou ke včelám a přírodě. Naším cílem je získávat kvalitní druhové medy ze zdrojů snůšky zdejší čisté přírody a přinést tak na trh rozmanité chutě. V závislosti na počasí se nám daří získávat med javorový, květový z porostů horských luk, medovicový lesní, malinový, pohankový a vzácně i lipový. „Osladme si život medem.“



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



Bronzové šperky

Kontakt na výrobce:

Bronzové šperky
Bohumila Tomančová – Atelier Tomanec
Měrotín 11, 783 24 Slavětín
tel.: +420 588 000 498
e-mail: BohumilaTomancova@seznam.cz

Prsteny, náušnice, brože, jehlice, vlasové spony či náramky vyrábí Atelier Tomanec z jediného materiálu – cínového bronzu CuSn6. Motivy na špercích se často opakují. Jsou to větší ptáci nebo tančící ženy. Anebo se jedná o útvary, pod nimiž si lze představit ledacos. „Z reálného světa jsou totiž pěkné jenom holky a ptáci. Kluci málokdy,“ říkával autor šperků Jiří Tomanec, po kterém převzala řemeslo jeho manželka Bohumila. Za své šperky získal Jiří Tomanec řadu významných kovářských ocenění.



Cínované šperky od Páji

Kontakt na výrobce:

Pavla Klimešová
Rýmařovská 25, 792 01 Bruntál
tel.: +420 776 793 223
e-mail: pavla.klimes@email.cz
www.cinacky-paja.webnode.cz

Autorka si pro své originální šperky vybírá nejrůznější materiály, především minerální kameny, sklo, mušlovinu nebo korálky, které následně zpracuje pomocí letování a pájení a celý proces zakončí patinováním. Bruntálská tvůrkyně říká, že ji kámen musí něčím oslovit – někdy už při pohledu na něj vidí výslednou podobu šperku. Upozorňuje na to, že každý originální kousek musí vytvořit s radostí a láskou. „Chtěla bych, aby moje šperky přinášely svým nositelům pozitivní energii a radost,“ vyznává se autorka.

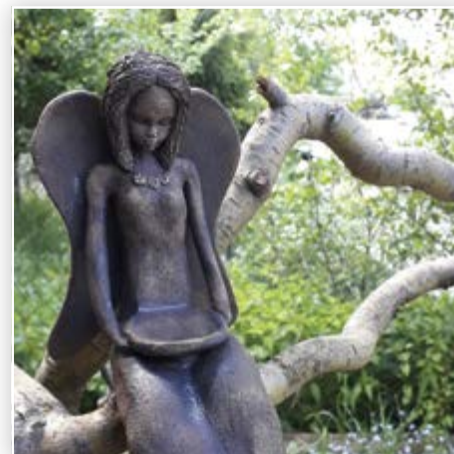


Dekorativní a užitková keramika od Sněžníku

Kontakt na výrobce:

Eva Hamáčková
Kosmonautů 130, 788 32 Staré Město
tel.: +420 607 582 296
e-mail: eva.hamackova@seznam.cz

Výrobě keramiky se autorka věnuje téměř 20 let, v posledních letech převážně dětským dílničkám. Na hrnčířském kruhu pod jejíma rukama vzniká dekorativní keramika do interiéru – ptáčci, srdíčka, zvonkohry, obaly na květináče, vázy, lampy, nebo užitková keramika jako hrnky, talíře, misky, tácky. Specialitou Evy Hamáčkové jsou keramické polotovary pro děti – 3D tvary, 2D obrázky (placky), lampičky, zvonky, závěsné mobily, magnety, které si pak malí umělci mohou dotvořit dle své vlastní fantazie a umu.



Dekorativní hmota z Jívové

Kontakt na výrobce:

Miluše Domanská
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce
tel.: +420 602 950 150
+420 736 626 925
e-mail: tdom@seznam.cz
<http://www.svicky-a-mydla.cz/>

Miluše Domanská se zabývá výrobou dekorativní glycerínové hmoty všech možných tvarů a barev. Ve své dílně ji vaří z přírodních rostlinných olejů. Díky příměsí esenciálních olejů mají jedinečnou vůni. Výrobky nejsou určeny pro osobní hygienu.



Domácí obuv z ovčí vlny

Kontakt na výrobce:

Mgr. Veronika Příhodová
Zahrádkářská 115, 742 85 Vřesina
Bohušov 71 (provozovna)
tel.: +420 603 472 929
e-mail: veronika.prihodova@centrum.cz

Ovčí vlna je materiál s jedinečnými vlastnostmi, vyniká pružností, pevností, je vhodná i pro alergiky. K výrobě domácí obuvi používám ovčí vlnu v bio kvalitě. Ovce pocházejí z vlastního chovu, který odpovídá podmínkám ekologického zemědělství. Mají celoroční přístup do výběhu a na pastvu. Stříhání probíhá ručně, vlna je dále zpracovávána praním, barvením, česáním a následně plstěním, také ručně. Používám obě metody plstění, jak za sucha plstíci jehly, tak za mokra. Jedná se o metodu, kdy se vlákna buď mechanickým namáháním, nebo prudkými změnami teploty proplétají. Výsledný produkt pak zdobím různými, především přírodními motivy.



Drátované snění Jedelanka

Kontakt na výrobce:

Dana Frydrychová, Jedelanka
Jedlí 195, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 736 479 318
e-mail: sokratesdami@seznam.cz
www.fler.cz/jedelanka

Drátování si mě našlo v průběhu mateřské dovolené a učarovalo mi tak, že jsem jej už neopustila. Naplňuje mě svojí neskutečnou krásou a variabilitou, pomáhá mi ztvárnit mé pocity. Vycházím ze starých technik, které se snažím užívat netradičně. V mé dílně vznikají drátované hodiny, zvony, lucerny, obrazy, světla, stínidla, lampy, drátované šperkovnice (ladných ženských tvarů, k zavěšení na stěnu i k postavení na toaletní stolek), drátované stromy usazené do kamene (slouží k dekoraci, vyplnění velkého prostoru či jako rodinná šperkovnice), drátované mísy, misky, ošatky a koše různých velikostí.



Drátované výrobky

Kontakt na výrobce:

Miloš Gajda
788 14 Petrov nad Desnou 45
tel.: +420 737 635 901
e-mail: gajda.milos@seznam.cz

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

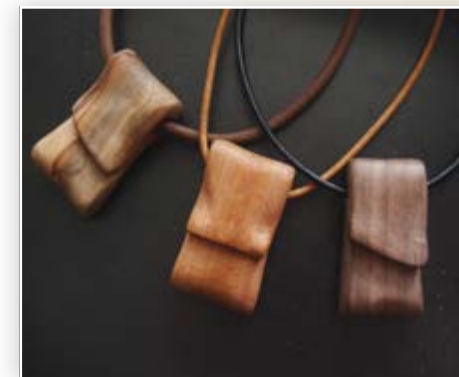


DRsné jesenické šperky a plastiky

Kontakt na výrobce:

Ing. Dana Rygarová
793 26 Ludvíkov 43
tel.: +420 721 476 692
e-mail: d.rygarova@gmail.com
www.drsnesperky.cz

Inspiraci čerpám z drsných a zároveň krásných Jeseníků, které jsem si zamilovala, a kde také tvořím. K výrobě používám místní dřevo a kámen, které nacházím při svých cestách krajinou, převážně v okolí Ludvíkova. Závěsy jsou z chirurgické oceli, někdy z kůže či textilu, občas využiji korálky z recyklace starých šperků. Povrch je ošetřen přírodním včelím voskem a olejem. Používané techniky – řezbářství, drátování, tepání. A proč „DRsné“? Název ukrývá drsnou krásu Jeseníků, můj monogram i plnění snů. Ať i vám mé výrobky přinesou štěstí a pomůžou plnit vaše sny a přání.



Dřevěné dekorativní předměty

Kontakt na výrobce:

Přemysl Bouška - Dřevohrátky
Maxe Švabinského 1061, 753 01 Hranice
tel.: +420 604 209 805
e-mail: pb.nb@seznam.cz

Přemysl Bouška si se dřevem hraje 10 let. Tehdy měl jen 2 dlátka, kousek lípy a před sebou obrázek sovy jako předlohu. Koníček přerostl ve velkého koně. Jak se rozrůstal počet nožů a dlát, rostl i jeho zájem o hlubší poznání dřeva pro jeho krásu. Hledal náměty na řezbu a postupně se dostal k tvorbě dekorativních a ozdobných předmětů jako jsou přívěšky na krk pro děti i dospělé, svícny, misky, ozdobné zátky a jiné věci určené především pro radost. Inspiraci hledá kolem sebe, ale také v knihách.



Dvorecká vlna

Kontakt na výrobce:

Spolek paní a dívek Dvorce
Budišovská 114, 793 68 Dvorce
Květoslava Bukovská
tel.: +420 730 106 004
e-mail: kvetabuk@seznam.cz

Spolek paní a dívek se zaměřuje na obnovu tradic, venkovského způsobu života a tradičních řemesel, která historicky v území Jeseníků prosperovala. Mezi ně patřilo tkalcovství, které s rozvojem průmyslové výroby zcela zaniklo. Spolek paní a dívek zpracovává ovčího rouno, které je na rozdíl od lnu i v dnešní době na území Nízkého Jeseníku dostupnou surovinou. Vlnu dodávají místní chovatelé ovcí, a jde tedy 100% o místní surovinu. Ovčí rouno je od počátku až do finálního výrobku zpracováváno ručně s využitím nástrojů pro ruční výrobu (kolovrátek, vřetánko, valcha, tkalcovský stav). Chovatel ovce ručně ostříhá. Oprané rouno je postupně česáno, na ručním kolovratu je spřádána příze, která je dále využívána při ručním pletení nebo tkaní na ručním stavu. Další proces výroby hotových výrobků se nazývá plstění. Pro celý technologický postup je využívána 100% ruční práce. Mezi výrobky lze zařadit drobné tkané, pletené nebo plstěné dekorativní předměty, hračky, zimní doplňky a oděvy, papuče, koberce a předložky nebo prostírání, tašky



GASTON manufaktury - dýmník

Kontakt na výrobce:

GASTON manufaktury - dýmník
Medlov
Šárka Lupečková
tel.: +420 774 250 966
+420 731 977 367
e-mail: gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz

Dýmník je originální dárek určený k pálení vánočních františků, vonných kuželů a pryskyřic. Na jejich výrobu se orientuje malá rodinná dílna v prostorech 100 let staré kovárny, kde navázala na kvalitní řemeslnou výrobu čerpající z místních tradic. Krmě dýmníků vyrábí také svícny, šperky a další.



Háčkovaná a drátovaná bižuterie

Kontakt na výrobce:

Helena Paluchová
790 63 Lipová-lázně 40
tel.: +420 604 647 058
e-mail: hellipaluch@seznam.cz
www.fler.cz/ropucha

S háčkem mě seznámila babička ještě jako malou holčičku. Dlouho jsem s jeho pomocí oblékala své panenky a později občas vyrobila nějaký doplněk pro sebe. Pak byl háček na dlouhou dobu zapomenut, znovu jsem jej našla až po narození syna. Z háčku se stal můj kouzelný nástroj, s jehož pomocí se rodí mé šperky. Všechny výrobky vznikají ruční prací. Své šperky háčkují z bavlněných nebo metalických přízí, drátků, používám korálky, knoflíky nebo drobné ozdoby. Každý šperk se může lišit barevností, proto pokaždé vzniká originál. U některých není použita žádná kovová součást, takže jsou vhodné pro alergiky.



Hanácké kraslice

Kontakt na výrobce:

Věra Doleželová
Albrechtova 33, 783 35 Horka nad Moravou
tel.: +420 731 580 329
email: dolezal.verunka@seznam.cz

Typické hanácké kraslice zdobené stébly slámy z ječmene a ova jsou dílem Věry Doležalové z Horky nad Moravou. „Strašně mě trápilo, že nic pořádného neumím,“ vzpomíná na své začátky, které ji přivedly ke křehkému řemeslu, jež ji naučilo také značné trpělivosti. V oblíbené má zejména ječmennou slámu. „Je hladká, měkká a při stříhání tolik nepraská. Má také pěknou žlutou barvu,“ říká. Technika, kterou používá, je velmi pracná a zdoluhavá. Výsledek ale stojí za to.



Hrnce a pánve z Kolimaxu

Kontakt na výrobce:

KOLIMAX spol. s r.o.
Míru 156, 790 07 Javorník
tel.: +420 584 440 272
e-mail: info@kolimax.cz
www.kolimax.cz

Firma Kolimax navázala na začátku druhého tisíciletí na tradiční brněnské továrny na smaltované a plechové zboží Brauchbar a Gottlieb. Její historie sahá do roku 1870. Z Brna se v průběhu let 1982 – 1984 přesunula technologie nutná pro výrobu nerezového nádobí do Javorníku. Po generaci získávané zkušenosti, řemeslná zručnost našich pracovníků a technologické know-how to jsou hlavní pilíře, z nichž vychází naše základní firemní filozofie. V současnosti jsme předním výrobcem nerezového nádobí v české republice a každý den se snažíme o to, aby naši zákazníci mohli oceňovat vysokou kvalitu, dokonalý vzhled a dlouhou životnost našich výrobků.

Je nám velkou ctí, že můžeme být součástí tohoto dlouhého příběhu, a že naše výrobky můžeme s hrdostí označovat „vyrobeno v České republice“.



Jeseníčtí skřítkci a víly

Kontakt na výrobce:

Mirka Ouzká Rišková
K. Čapka 344, 790 01 Jeseník
tel.: +420 605 836 283
e-mail: mirimade@centrum.cz
www.mirimade.cz

Jesenický skřítek je ručně šitá hračka, polštářek – mazlík. Zadní stranu tvoří hladká látka, flís nebo plyš a může sloužit jako polštářek. Přední stranu představuje stylizovaný obličej skřítky – víly. Je vyšítvá bavlnou, vlnou a aplikovanou plstí, doplněný knoflíky a korálky. Vlasy pak tvoří různé pletací příze. Přední díl je sešitý z různých barevných látek. Někteří skřítkové mají malé kapsičky „na tajemství“ nebo větší kapsy na pyžamko či noční košilku.



Keramika Vitalis Zelená

Kontakt na výrobce:

Keramika Vitalis Zelená
Stříbrnice 38, Staré Město 78832
tel.: +420 604 832 132
e-mail: barborazelena66@seznam.cz
www.keramika.vitaliszelena.cz

Barbora Zelená vyrábí keramiku majolikového typu se 100% užitnou hodnotou. Dekory keramických výrobků tvoří ucelené sady, které vyzdobí váš dům, hotel, restauraci. Obrazy mohou díky své skladbě z kachlíků tvořit malé i velké mozaiky. Užitkové kusy dotváří s obrazy kompletní celek.

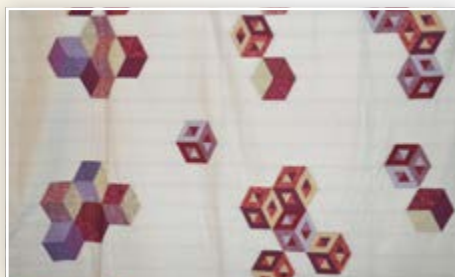


Krajka a patchwork

Kontakt na výrobce:

Spolek ručních řemesel Mohelnice
Krajka a patchwork – Vlasta Jirásková
tel.: +420 728 547 228
e-mail: v.jiraskova@centrum.cz
www.remeslamohelnice.cz

Spolek vznikl v roce 2017 transformací původního Mohelnického spolku ručních řemesel a Patchworkového klubu. Cílem spolku je uchovat, rozvíjet a pro současný moderní způsob života implementovat techniky tradičních řemesel především v oblasti paličkové krajky a patchworku. Snahou krajářek je uchovat a dál rozvíjet tuto prastarou textilní ruční techniku velké estetické hodnoty a magické krásy. Patchwork pochází ve své novodobé podobě z Ameriky.

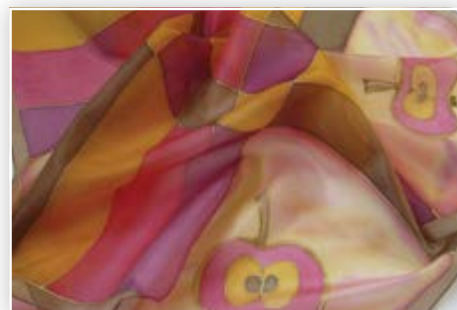


Malované hedvábí a batika

Kontakt na výrobce:

Jana Petříková
Nová 458/23, 783 13 Štěpánov
tel.: +420 777 593 745
e-mail: batitex@seznam.cz
www.modni-tricko.cz

Hedvábné šátky, šály a kravaty, batikovaná a malovaná trička, tuniky, mikiny a šaty vyrábí ve své návrhářské dílně Jana Petříková. K novým kategoriím zboží přidala ještě malované šaty, malované boty a obrazy.



Obrázky „Rychlebské zvířeny“

Kontakt na výrobce:

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

Vznikli jsme pod rukama naší tvořivé stvořitelky z hor. Časem jsme si ji my – rozverní tříprstáci, puntíkatí kocouři, vlci mechovi, škrabinohy – řádně ochočili. Leč všichni dohromady víme, že vám chceme přinést radost, zubatý úsměv na tváři a závan hlubokých kouzelných lesů na severu. A proto občas proběhneme a divokým skokem skončíme na kabelce, peněžence, tašce... a odhalíme tak kousek sebe a hlavně kousek zdejšího kouzelného nebe. Malované kabelky, toaletní taštičky, peněženky, krabičky na čaje a poklady, kalendáře, pohledy, omalovánky, návrh loga pro váš výrobek.



Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

Kontakt na výrobce:

Petr Bárta - Návrhářská, designérská a aranžerská činnost
Bouzov 93, 783 25 Bouzov
tel.: +420 739 068 938
e-mail: Bartici93@seznam.cz

Malá rodinná manufaktura se zaměřuje na výrobu šperků zcela jedinečným postupem. Jsou z tvrdé skořápky ořechů a tuzemských dřev ovocných stromů. V jejich sortimentu nechybí originální náušnice, vlasové spony, brože, náhrdelníky, přívěsky na mobil a klíče. Manželé Bártovi šperky vyrábějí spolu a s láskou. Petr Bárta to se dřevem umí, protože je povoláním stolař. Konečnou výtvarnou podobu dává šperkům jeho žena. Pracují i s drátem, keramikou a barvami.



Paličkováná krajka – obnova tradic na Osoblažsku

Kontakt na výrobce:

Hana Dubajová
Liptaň 227, 793 96 Liptaň
tel.: +420 739 649 242
e-mail: hana.dubaj@seznam.cz
www.atelierdrak.estranky.cz

Paličkářka Hana Dubajová žije v Liptani na Osoblažsku, které se pro ni stalo životní inspirací. Jako členka občanského sdružení Královský stolec, které se zabývá historií, tradicemi a jejich obnovou v dané oblasti, se ve své tvorbě zaměřuje na uchování krásy zdejších památek a monumentů. K jejím autorským projektům proto patří například Osoblažsko v krajce, které je souborem paličkových obrázků tamějších hradů a kaplí. Paličkováná krajka má v této oblasti více než 300letou tradici.



Plstěné ruční výrobky

Kontakt na výrobce:

Milena Šefčíková
Jílová 1082/15, 779 00 Olomouc
tel.: +420 725 710 402
e-mail: msalkova@volny.cz

K plstění se Milena Šefčíková poprvé dostala na kurzu plstění a předení ovčí vlny, kde získala certifikaci k provádění, předvádění i vyučování. Vyrábí především zvířátka, postavičky a jiné drobné výrobky z ovčího rouna. Většinou nejde o samoúčelné a nahodilé jednotlivosti, ale obvykle o různé celky, například betlémy. Autorka vše tvoří plstěním ovčího rouna suchou cestou, pomocí plstící jehly. Surovou vlnu si zpracovává sama praním, česáním a následně plstěním nebo předením.



Podhostýnská keramika MILI

Kontakt na výrobce:

Milena Hošťálková
Trávníky 323, 768 61 Bystřice pod Hostýnem
tel.: +420 731 453 460
e-mail: keramikamili@gmail.com
www.keramikamili.cz

Milí, to je originální ručně vyráběná užitková i dekorativní keramika z Bystřice pod Hostýnem. Keramika Milí je točená na hrnčířském kruhu a také specifická svým ručním zdobením a stínováním. Vznikla v roce 2006. Může vás potěšit, že žádný z výrobků není stejný. A v tom je kouzlo ruční výroby. Každý je originál. Milena Hošťálková tvoří starodávnými technikami - ručně zpracovává hlínu a modeluje. I ouška na hrníčky táhne ručně. Veškerá práce je šetrná k životnímu prostředí.

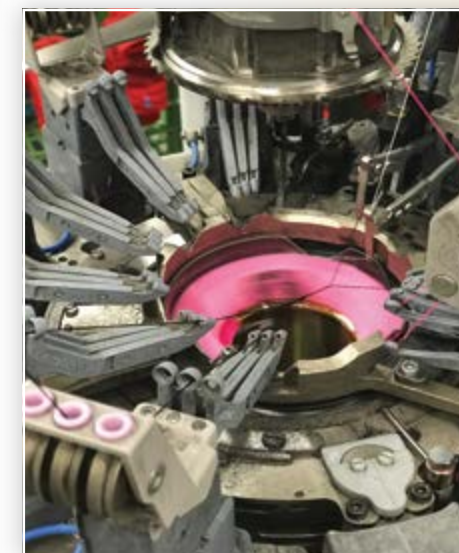


Ponožkové zboží

Kontakt na výrobce:

Northman Outdoor s. r. o.
Tomáš Brázdil
K. H. Máchy 5, 792 01 Bruntál
tel.: +420 554 713 929
+420 608 712 076
e-mail: info@northman.cz
brazdil@northman.cz
www.northman.cz

Vlněné a lněné ponožky navazují na tradici pletářského průmyslu v Moravskoslezském kraji. Jsou vyrobené za užití moderních technologií, což jim dodává funkční vlastnosti. Vyrábíme ponožkové zboží, konkrétně tradiční vlněné a lněné ponožky.



Publikace s regionální tematikou Jeseníku

Kontakt na výrobce:

Drátované výrobky
Pavel Ševčík – VEDUTA
Za Vodou 139, 789 91 Štítý
tel.: +420 583 440 271
e-mail: sevcikp@sendme.cz
www.sevcik-veduta.cz

Regionální publikace z nakladatelství Pavel Ševčík – VEDUTA seznamují veřejnost s historií i současností regionu, významnými osobnostmi a turistickými zajímavostmi. Z vydaných titulů vybíráme: Slezské lidové a hornické pověsti z Jeseníků, Pradědovy pověsti, Anežka Šulová – obrazy ze života na vesnicích severozápadní Moravy ve druhé polovině 19. století, Vincenz Priessnitz – Světový přírodní léčitel, Historie pivovarnictví v Branné, Historie zámku a panství Třemešek, Vzpomínky zůstaly – osudy lidí z Jeseníka, Vidnavska, Žulovska a Šumperska a další.



Repliky historického skla

Kontakt na výrobce:

Sklářská huť TOMI
Roman Míček
Zlatohorská 639, 793 26 Vrbno pod Pradědem
tel.: +420 728 359 989
Vladimír Tomčík
tel.: +420 606 879 286
e-mail: sklarnatomi@seznam.cz
www.sklarnatomi.cz

V raném středověku se začíná objevovat první, tzv. lesní sklo, které se vyrábělo až do 17. století. Lesní sklo se vyznačuje nazelenalou barvou, jejíž odstíny se lišily podle oblastí, a bublinkami. V té době byly sklářské pece vytápěny dřevem, a proto nebylo možné utavit dokonale čistou sklovinu. Ruční výroba skla nedoznala od svého vzniku v průběhu několika tisíc let podstatných změn, pokud hodnotíme vlastní způsob práce. Stále vyžaduje dokonalé zvládnutí sklářské techniky spolu se zručností sklářských mistrů.



Ručně malované bytové doplňky, dárkové a reklamní předměty

Kontakt na výrobce:

CHRPÁ, sociální firma Slezské diakonie o. p. s.
Dvořákův okruh 21, 794 01 Krnov
tel.: +420 733 142 405
+420 734 646 979
e-mail: chrpa@chrpakrnov.cz
www.chrpakrnov.cz

Ručně malovaný porcelán, sklo, textil, hedvábí, dřevo, kov a výrobky z těchto materiálů (např. hrníčky, vínovky, šampusky, talíře, misky, polštáře, ubrusy, vonné pytlíky, svícny, magnety, přívěsky, konvičky a mnoho dalších předmětů z výše uvedených materiálů). Veškeré výrobky jsou ručně malovány. Nepoužíváme žádné nálepky, šablony a podobně.



Ručně malované kraslice a vánoční baňky z Vysoké

Kontakt na výrobce:

Milena Vyčítalová
Vysoká 47, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 605 707 154
e-mail: valmezmil@centrum.cz

Milena Vyčítalová je autorkou ručně vyráběných kraslic a vánočních baňek. Pro výrobu kraslic používá metodu malování, voskový reliéf, madeiru a škrábání. Vánoční baňky jsou malované barvami. O první kraslice se pokoušela už jako žačka na základní škole. S výrobou malovaných baňek začala v roce 2014 na vánočních trzích v Hustopečích nad Bečvou - během dopoledne pro velký zájem došly zásoby, což byl jasný signál úspěchu. Tak začala výroba malovaných baňek z Vysoké.



Ručně šité a háčkové výrobky

Kontakt na výrobce:

Dana Hojgrová – Truhlce
Kolšov 4, 788 21 Sudkov
tel.: +420 736 768 004
e-mail: dana.hojgrova@gmail.com
www.truhlicek.blogspot.cz

Dana Hojgrová ručně šije povlaky na polštáře, ubrusy, běhouny, prostírání, závěsy, dekorální panenky, andílky, ptáčky, květy, zvířátka a hračky. Na povlaky na polštář také kreslí nebo píše požadované texty, některé výrobky plní levandulí. Kromě toho háčkuje čepice, hračky, vánoční ozdoby – vločky, zvonky, andílky, krajky, povlaky na polštáře (kulaťáky) a jiné. Dokáže uháčkovat téměř cokoli, některé své práce s návodem na výrobu publikuje v časopise Rozmarýna.



Ručně šité hračky a textilní výrobky

Kontakt na výrobce:

ZAHRAĐA 2000 z. s.
Mgr. Stanislav Turek
Na Mýtince 32, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 401 195
e-mail: info@zahrada2000.cz
www.zahrada2000.cz
www.destigma.cz

Naše textilní výrobky vznikají v řemeslné textilní dílně, kde zaměstnáváme na vyhrazených pracovních místech osoby s duševním onemocněním. Zabýváme se strojovou výrobou a také tradičním ručním šitím. K výrobě používáme převážně české bavlněné látky a materiály. V našem sortimentu výrobků najdete ručně a strojově šité dětské hračky a dekorace, bytový textil a zpracování výrobků technikou patchwork.



Ručně zdobené svíce plátovými vosky

Kontakt na výrobce:

REPARTO Zábřeh s. r. o.
Mgr. Marcela Klimková
Žižkova 7/15, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 736 509 432
e-mail: info@reparto.cz
www.reparto.cz

Svíčky zdobené nanášením plátových vosků pomocí tepla lidské ruky. Nejrozumnější motivy dle přání zákazníka (fotografie, pohlednice, náčrtek, slovní popis) jsou přeneseny na šablony pro jednotlivé barvy. Pomocí skalpelu se jednotlivé části motivu z plátových vosků ručně vyřezou a pouze teplem lidské ruky se nalepí na základní svíčku, kde vytvoří krásný plastický obraz. Velikost je limitována pouze základním rozměrem svíčky (od 10 do 170 cm a více). Standardně vyrábíme svíce k různým příležitostem – křestní, vánoční, velikonoční, svatební a květinové vzory, k životním jubileím apod.



Ruční papír „Losiny“

Kontakt na výrobce:

Ruční papírna Velké Losiny a. s.
788 15 Velké Losiny 9
tel.: +420 583 248 433
U Papírny 9, 788 15 Velké Losiny
www.rucnipapirna.cz

Originální ruční papír vyráběný v manufaktuře s více než 400letou tradicí nepřetržité výroby. Z ručního papíru „Losín“ tvoříme dopisní papíry, papíry se zákaznickou průsvitkou, obálky, pozvánky, diplomy, pamětní listy, certifikáty, blahopřání, svatební oznámení, dárkové kazety, akvarelové papíry, papíry s příměsí travin a květů a další.



Rukodělné výrobky

Kontakt na výrobce:

Domov Paprsek Olšany, příspěvková organizace
Jarmila Koubková, ředitelka
789 62 Olšany 205
tel.: +420 583 247 212
e-mail: koubkova@domovolsany.cz
www.domovolsany.cz

Krásná ruční práce jako výsledek pracovních terapií a ojedinělé výrobky klientů s mentálním postižením, kdy každý z nich používá techniku, kterou mu jeho postižení dovolí. Tvoříme rukodělné výrobky z keramiky, pediku, textilu, dřeva, papíru či skla, vyšíváme výrobky a kresby.



Sedlářské výrobky z kůže

Kontakt na výrobce:

Lubomír Jelínek
Jesenická 527, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 731 165 678
e-mail: sedlarstvi.jelinek@seznam.cz
www.sedlarstvijelinek.cz

Kůže a kožené výrobky provázejí člověka odedávna. Je to jeden z nejodolnějších přírodních materiálů, navíc neobyčejně krásný a trvanlivý. Přesný počátek sedlářství nelze stanovit. Toto řemeslo vzniklo v době, kdy člověk začal používat zvířata pro různé tažné a jezdecké práce. Naše firma zajišťuje formou zakázkové výroby všechny druhy postrojů, chomoutových i prsních, pro jízdu těžkými popyzy a jim podobné druhy používané na tažné koně pro těžkou práci v lese. Jezdecké potřeby pro jízdu na koni, sedla, uzdění a další. Řemenářství, hnací řemeny na hospodářské a průmyslové stroje. Kočárnictví a renovace.



Stříbrné šperky a minerály

Kontakt na výrobce:

Markéta Suchánková
Jezernice 251, Jezernice 751 31
tel.: +420 605 507 854
e-mail: m23suchankova@seznam.cz

Stříbrné šperky s minerály jsou srdeční záležitostí Markéty Suchánkové z Jezernice. O svých výrobcích říká, že jsou inspirovány přírodou, její krásou, rozmanitostí tvarů a barev. Stříbro kombinuje s drahými kameny a polodrahokamy, které přináší klid a harmonii do duše. Šperkařka pracuje se stříbrem Ag 925/1000 a modelovacím stříbrem ACS 999/1000. Každý šperk je řádně označen dle puncovního zákona ryzostí a puncovní značkou. Vše je vždy zabalené v dárkové krabičce s mým logem.



Svíčky z Jívové

Kontakt na výrobce:

Miluše Domanská
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce
tel.: +420 602 950 150
+420 736 626 925
e-mail: tdom@seznam.cz
http://www.svicky-a-mydla.cz/

Kvalitní svíčky z dílny Miluše Domanské příjemně provoní každý interiér. Díky kvalitnímu přírodnímu palmovému vosku zaručují svíčky stabilní a dlouhé hoření. Svíčky jsou neparfemované a proto vhodné i pro alergiky. Dílna se snaží každý den rozšiřovat sortiment, takže nabízí pestrou škálu tvarů, vůní a barev.



Textilní hračky a kostýmy

Kontakt na výrobce:

NOE s.r.o. – Ing. Vladimír Beckert
Osecká 337, 751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 581 773 240
+420 581 774 037
e-mail: noe@noe.cz
www.noe.cz

Netradiční textilní hračky, které jsou nejen esteticky zajímavé, ale mají i didaktickou hodnotu nabízí od počátku své existence firma NOE. Zaměřuje se na výrobu maňášků, kteří umožňují aktivní zapojení dětí do hry a dramatizaci pohádek. Za maňásky firma získala ocenění „Správná hračka“. Specifické postavení zaujímají licenční hračky, firma také šije pohádkové i profesní kostýmy a čepičky, textilní dekorace, molitanové stavebnice, maskoty, reklamní hračky atd.



Textilní výrobky

Kontakt na výrobce:

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

Ve své tvorbě preferujeme přírodní materiály – bavlnu, len a vlnu, z nichž hlavně len má v naší oblasti mnoholetou tradici. Tyto materiály nabízí širokou škálu možností zpracování: šijeme, háčkujeme a pleteme nejen oděvy, oděvní doplňky a bytový textil, ale i hračky, textilní šperky, tašky, dekorace a další. Při výrobě dbáme především na kvalitu materiálu i zpracování a na originalitu našich výrobků, které tvoříme podle vlastních návrhů. Naše práce nás velice baví, děláme ji s láskou a vkládáme do ní svůj osobitý vkus a cítění.



Textilní výrobky

Kontakt na výrobce:

Mariana Felnerová
Pod Lesem 451, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 737 655 826
e-mail: marianafelnerova@seznam.cz
www.beabeo.cz

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



Textilní výrobky s autorským potiskem

Kontakt na výrobce:

Bc. Kateřina Majerová
Hruška 54, 798 27 Němčice na Hané
tel.: +420 739 449 834
e-mail: katerina.petrovska@seznam.cz
www.facebook.com/majerKa.cz, www.fler.cz/majerka

Mezi výrobky Kateřiny Majerové převládá dámská móda, a to trika, mikiny, sukně nebo kalhoty. Jako doplňky jsou oblíbené šátky a kabelky. Typickými znaky utvářejícími výjimečný styl všech oděvů jsou charakteristický střih, autorský potisk a různobarevné ozdobné proševy. Autorka používá ruční sítotisk, což je stará tiskařská metoda, kdy se přes speciální síto nanáší barva přímo na látku. Oděvy jsou vyrobeny z moderních materiálů, převážně v kombinaci bavlna – elastan.



Tkané koberce

Kontakt na výrobce:

ZAHRADA 2000 z. s.
Mgr. Stanislav Turek
Na Mýtince 32, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 401 195
e-mail: info@zahrada2000.cz
www.zahrada2000.cz
www.destigma.cz

Výroba ručně tkaných koberců probíhá na dvoulistovém tkalcovském stavu. Koberce jsou vyráběny z odstřížků látek, získaných recyklací oděvů a tkanin. Proužky látek se zatačují plátnovou vazbou do osnovy. Kombinací různobarevných proužků látek se vytváří množství pestrých tradičních i moderních vzorů. Koberce jsou vyráběny v šíři 90 centimetrů a v nejružnějších délkách. Okraje mají zpevněné plátnovým tkaním osnovních nití a jsou zakončeny třásněmi. Také díky tomu jsou velmi trvanlivé a vydrží opakované praní v pračce.



Umělecká keramika

Kontakt na výrobce:

Mgr. Ivana Bělařová
Mariánov 60, 751 15 Čechy u Přerova
tel.: +420 602 865 112
e-mail: ivana.belarova@gmail.com
http://www.bkeramika.cz/

Specialitou keramičky Ivany Bělařové je svícen ve tvaru děrované koule. Vypadá nádherně, zvlášť když se rozsvítí za tmy, vrhají po stěnách malá kulatá světýlka a za bílého dne jsou zase krásným dekoračním doplňkem. Ivana Bělařová většinu děl tvoří na zakázku nebo prodává na tematických výstavách. Její další specialitou jsou figurální betlémy. V sortimentu najdete také svícny ve tvaru anděla či konvičky na mléko, zahradní dekorace i dekorativní mísy na stůl.

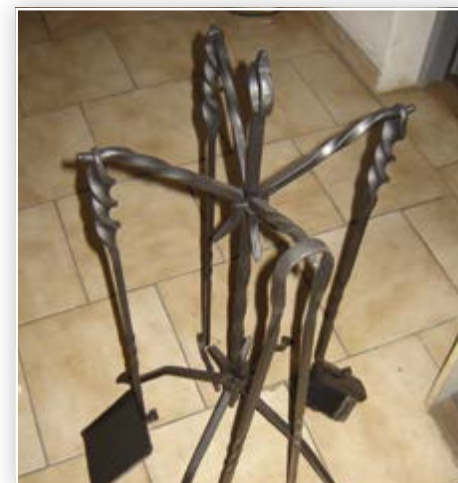


Umělecké kovářské výrobky

Kontakt na výrobce:

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

Petr Jeřábek vyrábí nejrůznější předměty na zakázku dle přání zákazníka, např. náramky, prsteny, přívěsky, kované svícny, dvevní kování, panty, kliky, klepadla na dveře, zábradlí, mříže, ploty, brány, exteriérový a interiérový nábytek atd. Dále renovuje a opravuje staré kované výrobky. Používá tradiční technologie a materiály jako železo, ocel, nerez, mosaz a měď.



Umělecké ručně kované výrobky

Kontakt na výrobce:

Richard Červinka – Kovářství a zámečnictví
Valšov 5, 792 01
tel.: +420 604 538 017
e-mail: shervud@seznam.cz
www.shervud.webnode.cz

Kovářskému řemeslu se ve své kovárně věnuje od vyučení. Vyrábí širokou škálu kovářských produktů, od běžného zemědělského či uměleckého kovářství, restaurátorských prací železných a měděných výrobků až po zámečnictví běžně užívané i umělecké včetně výroby a montáže užitkových a dekorativních předmětů do interiéru a exteriéru. Vyrábí například nářadí ke krbu, madla ke schodům, stojany na vína, svícny, svítidla, bytové doplňky, zbraně, šperky, vrata, mříže, ploty a zábradlí na schodiště, vývěsní štíty, zvonky, zvonice, poštovní schránky aj. výrobky dle přání a požadavků zákazníka.



Užitková keramika - kamenina

Kontakt na výrobce:

Miluše Hrachovinová - Keramika
Šmakalova 291, 784 01 Litovel
tel.: +420 608 423 739
e-mail: milusehrachovinova@seznam.cz
www.kameninazlitovle.cz

Litovelská hrnčířka vyrábí užitkovou keramiku pro každodenní i sváteční používání v podobě půvabných modrobílých, modrých či hnědých, buclatých i rovných hrnků, korbelů, forem na pečení bábovek, pekáčů, hrnců na pečení, také nádob na uchování potravin (zelí, med a jiné), drátovanou keramiku. V sortimentu nechybí sádláky, láhve, cukřenky, mlékovky, konvice, džbány, misky i mísy, třítky na česnek, frťánky, poklopy na máslo, zvonky, miniaturní keramika a další.



Vitrážové šperky, mozaikové obrazy, vitrážové výplně

Kontakt na výrobce:

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

Autorský vitrážový šperk – používám speciální, ručně válcovaná barevná skla, která jsou zajímavá svou strukturou a také nezvykle pevným povrchem. Neopakovatelná barevnost skel zabraňuje duplicitě, každý kus je originál. Mozaika – efektní uplatnění k rámcům zrcadel, samostatné obrazy, kuchyňské podnosy. Vitrážové výplně – jsou zhotoveny „tiffany technikou“, starou více než sto let, která umožňuje vytvářet jemnější kontury než vitráž vsazená do olova. Vitráže dnes nemusí být jen v sakrálních stavbách, dotváří atmosféru v mnoha interiérech (okna, dveře, dělicí stěny, lampy, obrázky).



Výrobky šité pod značkou Lněné

Kontakt na výrobce:

Martin Holub – Lněné
Petrův důl 12, Krnov 794 01
tel.: +420 773 647 775
e-mail: info@lnene.cz
www.lnene.cz

V závislosti na možnostech materiálu šijeme lněné ložní prádlo pro dospělé i děti, polštářky, prostírání a utěrky, dětské hrací deky, lněné brindáčky. Snažíme se na len tisknout zajímavé dezény, také vyšíváme strojovou výšivkou. Zpracování lnu patřilo k běžným oděvním odvětvím u nás ještě před pár desítkami let. Len je šetrnější k životnímu prostředí než bavlna. Nepotřebuje tolik herbicidů, pesticidů a rozhodně ne tolik vody pro svůj růst (kilo bavlny spotřebuje na závlahu cca 7000 litrů vody), len závlahu nepotřebuje. Věříme, že lze fungovat lokálněji a, můžeme využívat rostlinu v textilním průmyslu a částečně tak nahradit dováženou a nejvyužívanější bavlnu.



Výrobky z ovčího rouna

Kontakt na výrobce:

Občanské sdružení Stránské
Vladimíra Křenková
Stránské 5, 793 51 Břidličná
tel.: +420 554 725 848
+420 723 040 535
e-mail: KrenkovaVladimira@seznam.cz
www.stranske.websnadno.cz

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



Záhorská krajka – háčkované symboly

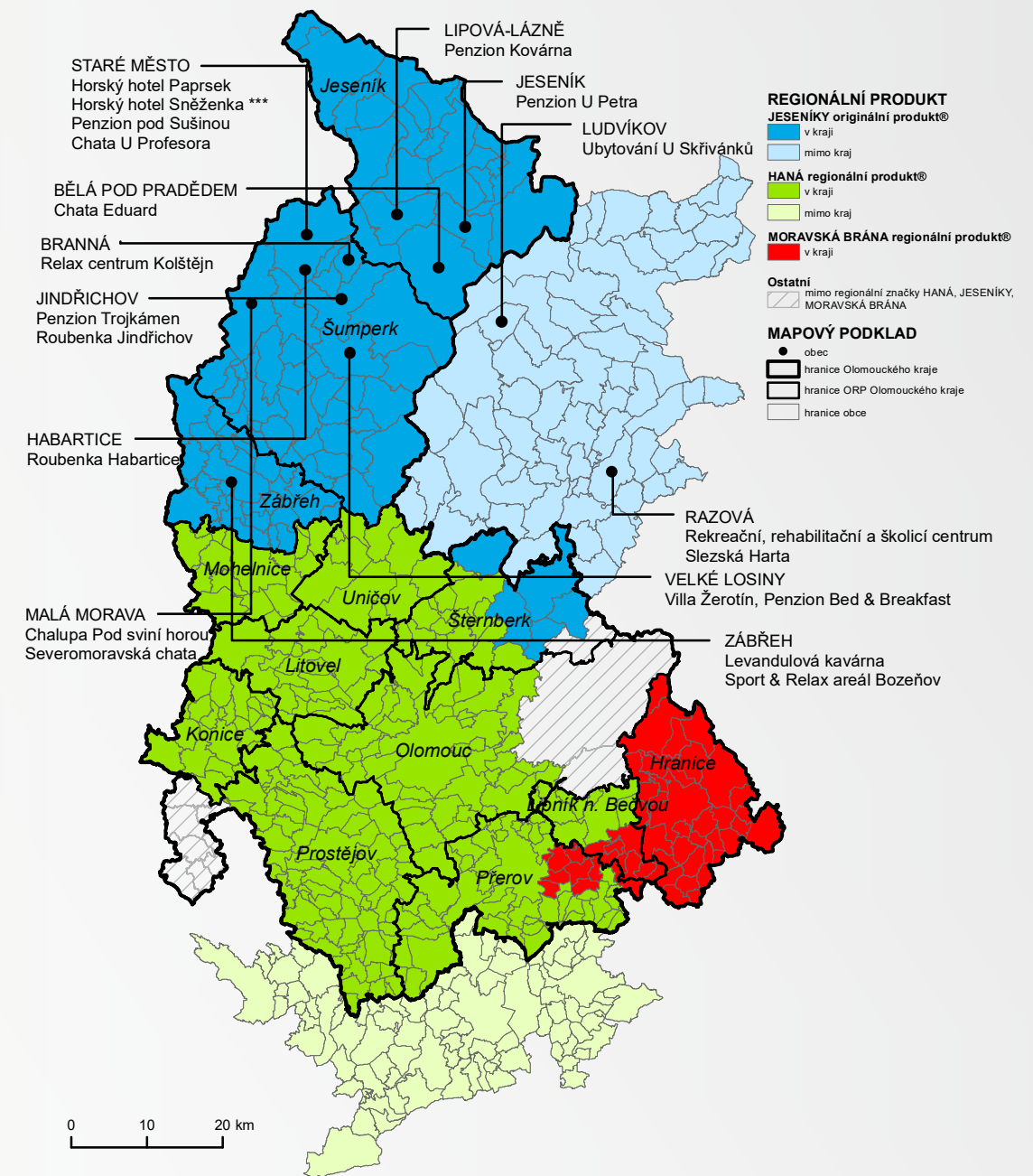
Kontakt na výrobce:

Pavla Hučínová
Veselíčko 73, 751 25 Veselíčko
tel.: +420 581 793 044
+420 606 270 138

Háčkované ozdoby a dekorativní předměty s vánoční a velikonoční tematikou jsou nejčastější náplní tvorby Pavly Hučínové z Veselíčka na Přerovsku. Její práce se vyznačuje nápaditostí, trpělivostí, zručností a precizností. O své umění se ráda dělí a své zkušenosti předává na jarmarcích s lidovou tematikou.



SLUŽBY

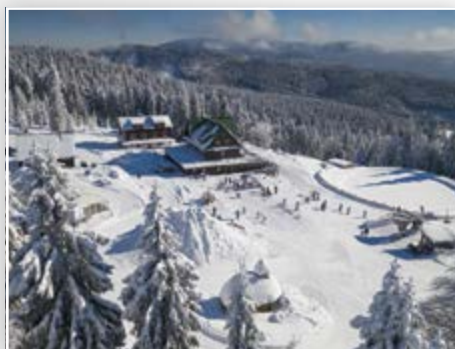


Horský hotel Paprsek

Kontakt na výrobce:

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

Paprsek nabízí klid a pohodlí, po náročné rekonstrukci a modernizaci poskytuje vysoký standard ubytování i bohaté služby, všestranný sportovní program pro každou roční dobu a za jakéhokoli počasí – to vše uprostřed půvabné přírody. V létě je Paprsek výbornou základnou pro horskou turistiku. Po celodenním výšlapu můžete relaxovat při večerním posezení u táborového ohně. V zimě jsou připraveny vleky a upravované běžecké tratě. Přijďte ochutnat naši krajevou specialitu, kterou jsou borůvkové knedlíky, denně čerstvé, s velkou náplní borůvek z našich lesů, sypané kakaem a polité rozpuštěným máslem.



Horský hotel Sněženska

Kontakt na výrobce:

Horský hotel Sněženska***
Hynčice pod Sušinou 15, 788 32 Staré Město
tel.: +420 583 239 008-9
+420 608 555 276
e-mail: info@hotel-snezenska.cz
www.hotel-snezenska.cz

Jsme příjemný, klidný rodinný hotel s přátelskou atmosférou, kvalitní tradiční kuchyní a personálem s individuálním přístupem k hostům. Pomáháme lidem zdravě odpočívat na turistických, cyklistických, běžeckých i sjezdových trasách, v bazénu, vířivce, sauně, restauraci, vinotéce, útulném pokoji nebo na bowlingu. Nepřízeň počasí u nás rozhodně neznamena nudu. Vhodné pro rodiny s dětmi, nabízíme dětské koutky i hřiště. Domácí mazlíčci jsou vítáni. Jsme striktně nekuřácký hotel.



Hostinec Chomout

Kontakt na výrobce:

Hostinec CHOMOUT
Dalimilova 18/92
783 35 Olomouc - Chomoutov
Michaela Švarcová
tel.: +420 608 778 348
e-mail: hostinec@pivochomout.cz
www.pivochomout.cz

Hostinec s neotřelým designem nabízí hostům příjemnou atmosféru selského stavení. Na čepu má vždy až šest druhů nefiltrovaných a nepasterovaných piv různých pivních stylů. Zdejší kuchaři vaří denní menu i kulinářské speciality, které ladí s aktuální nabídkou piv. Hostinec sousedí s pivovarem a má prostornou zahrádku. Místo s oblibou navštěvují i cyklisté a rodiny s dětmi.



Chalupa Pod Sviní horou

Kontakt na výrobce:

Chalupa Pod Sviní horou
Ing. Lukáš Kňáva
Vlaské 74, 788 33 Malá Morava
tel.: 603 932 444
e-mail: info@podsvinihorou.cz
www.podsvinihorou.cz

Chalupa Pod Sviní horou se nachází v obci Vlaské na úpatí národní přírodní rezervace Králícký Sněžník, uprostřed přírodních krás Jeseňníků. Její okolí nabízí ideální podmínky pro odpočinek, zimní sporty, turistiku, cykloturistiku, houbaření nebo rodinnou dovolenou s dětmi. Ve stylové chalupě se můžete ubytovat ve třech luxusních apartmánech s příznačnými názvy: Pomněnková světnice, Slunečnicová světnice a Levandulová světnice. Celková kapacita chalupy je 12 osob. Chalupu řídíme srdcem, prioritou je pro nás vaše spokojenost a nevšední zážitky.



Chata Eduard

Kontakt na výrobce:

Chata Eduard
790 01 Bělá pod Pradědem 44
tel.: +420 602 447 557
e-mail: info@chataeduard.cz
www.chataeduard.cz

Budova nabízí 90 ubytovacích lůžek, a to po celý rok. V zařízení je možnost polopenze i plné penze, v případě potřeby je v nabídce bezlepková strava. Návštěvníci můžou využít venkovní bazén, vířivku, víceúčelové hřiště, ruské kuželky i společenskou místnost a pronajmout si ohniště, udrnu nebo gril. K dispozici je také mini zookoutek a možnost jízdy na ponících i na koních. Za účelem sportování je možné zapůjčit si koloběžky nebo dvojkolo. Hlavní objekt pochází z roku 1907 a má dobový interiér s vyřezávanými prvky, například Pradědem. V menu nechybí místní speciality, například česnečka Bělá, škvarková pomazánka, borůvkové knedlíky, sýry Bělá nebo vepřové medailonky s hřibovou omáčkou.



Chata U Profesora

Kontakt na výrobce:

Chata U Profesora
Jiří Matouš
Kunčice 39, 788 32 Staré Město pod S.
tel.: +420 777 123 102
+420 777 149 218
e-mail: jiri.matous@email.cz
www.staromestsko.cz

Chatu U Profesora najdete v horské vesničce Kunčice, která je známá jako lyžařské středisko s čtyřmístnou sedačkovou lanovkou a je jen krůček od národní přírodní rezervace Králický Sněžník. Ubytování budete v nově zrekonstruovaných pokojích s vlastním příslušenstvím, vaříme domácí kuchyni, nechybí ani nadýchané borůvkové knedlíky. Specializujeme se na dětskou rekreaci, školy v přírodě, zimní lyžařské kurzy, letní tábory a školní výlety. V letních měsících pro vás máme připravenou zastřešenou terasu s grilem, venkovní bazén, plácek na kopanou, hřiště s umělou trávou, lezeckou stěnu a dětské prolézačky s trampolínou. Za sychravého a chladného počasí vám jistě přijde vhod náš nový „saunový domeček“, kde vás okouzlí mramorová vířivka, parní lázeň s hvězdným nebem a finská sauna s ochlazovacím bazénkem.



KAVÁRNA NA KOPEČKU

Kontakt na výrobce:

KAVÁRNA NA KOPEČKU
Sadové náměstí 3/3, 779 00 Olomouc – Svatý Kopeček
tel.: +420 775504074
e-mail: kavarnanakopecku@seznam.cz
www.kavarnanakopecku.eu
https://www.facebook.com/kavarnanakopecku/

Kavárna je místem kávy, čaje a regionálních produktů. Vznikla na místě známé Lachovy cukrárny, která oslazovala návštěvníkům poutního místa život již od roku 1888. Kavárna Na kopečku v tomto duchu pokračuje, malinko místo zútlušila, zmodernizovala a začala v roce 2017 se svým sortimentem podporovat i malé výrobce / podnikatele ze svého okolí.



Levandulová kavárna

Kontakt na výrobce:

Levandulová statek s. r. o.
Masarykovo náměstí 12/13, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 604 744 534
+420 721 835 061
e-mail: info@levandulovystatek.cz
www.levandulovakavarna.cz

Výjimečné místo, které byste neměli při výletu do Jeseníků minout. Ochutnáte zde třeba bábovku, limonádu, čaj, zmrzlinu a mnoho jiných dobrot, vše s příchutí levandule. Originální Levandulová kavárna byla otevřena v květnu 2015 přímo v centru města. Sousedí se zábřežským muzeem, hojně navštěvovaným díky impozantní expozici o Janu Eskymo Welzelovi. V kavárně se potěší nejen milovníci kávy, levandule a vína, ale také ti, které láká si jen tak užít příjemnou chvíli v útulném, levandulí provoněném místě. Součástí kavárny je obchůdek s produkty Levandulového statku Bezděkov a dalšími regionálními produkty.



Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Kontakt na výrobce:

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna
Mlýnská 1252/1a, 784 01 Litovel
Zuzana Strakošová
tel.: +420 603 300 536
e-mail: strakosova.zuzana@seznam.cz

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna klade důraz na budování občanské společnosti, pořádání alternativních společenských a kulturních aktivit a výrobu a prodej vlastních regionálních výrobků.



Penzion Kovárna

Kontakt na výrobce:

Penzion Kovárna
Ing. Josef Sekula
Horní Lipová 173/36, 790 63 Lipová-lázně
tel.: +420 737 283 770
e-mail: info@penzionkovarna.cz
www.penzionkovarna.cz

Restaurace Penzionu Kovárna se nachází v malebném údolí Horní Lipové, na jednom z mnoha překrásných míst v podhůří Jeseníků, a své návštěvníky vítá příjemným domácím prostředím staročeské světničky. Rozmanitá nabídka pokrmů připravovaných z čerstvých, poctivých surovin láká jak rodiny s dětmi, tak i gurmány prahnoucí po nezapomenutelných kulinářských zážitcích, přičemž bohaté chutě místní kuchyně navíc podtrhuje křišťálově čistý vzduch, za kterým na Jesenicko ročně zamíří spousta návštěvníků z celé republiky. Díky vyhlášené kuchyni a příjemnému prostředí je restaurace také oblíbeným místem konání svateb a dalších společenských akcí.



Penzion pod Sušinou

Kontakt na výrobce:

Chrastice 81, 788 32 Staré Město
tel.: +420 731 113 942
e-mail: info@penzionpodsusinou.cz
www.penzion-podsusinou.cz

Penzion je situován přímo ve Ski areálu Kraličák. Nabízí ubytování ve čtyřech apartmánech s vlastní plně vybavenou kuchyňkou, WC a koupelnou. Kapacita penzionu je 19 osob. Ubytovaní zde je ideální pro rodiny s dětmi, skupiny přátel a také páry, co rády poznávají krásy českých hor. Penzion provozujeme celoročně. V provozu máme venkovní finskou saunu s příslušenstvím, v letním období vířivku.



Penzion Trojkámen

Kontakt na výrobce:

Penzion Trojkámen
JUDr. Ludmila Hrachovcová
Nové Losiny 22, 788 23 Jindřichov
tel.: +420 605 309 997
e-mail: info@trojkamen.cz
www.trojkamen.cz

Penzion Trojkámen je rodinné ubytovací zařízení. Celkově pojme 42 osob. V přízemí je velmi útulná restaurace s působivou atmosférou, posedět zde může až 65 hostů. Hostům nabízíme výhradně domácí a převážně tradiční kuchyni. Na vaši rodinnou, přátelskou či svaatební hostinu vám vytvoříme vlastní dezerty a skvělé koláče. Kdybyste se nudili, nabízíme vám zapůjčení koloběžek a trekingových holí. Penzion získal ocenění v oboru Asociace hotelů a restaurací – držitel *** superior, je držitelem certifikátu Český systém kvality služeb, Cyklisté vítáni a získal Pečeť nejvyšší kvality čepovaného piva – Pivovar Holba Hanušovice.



Penzion U Petra

Kontakt na výrobce:

Penzion U Petra
Petr Hledík
Lipovská 115/328, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 411 898
+420 604 587 818
e-mail: info@upetra.cz
www.upetra.cz

Penzion U Petra je v provozu od roku 1993, kdy byla dokončena jeho přestavba z původní stodoly. Dnes nabízí stylové ubytování v Jeseníku. Selský vzhled penzionu byl však zachován a při vstupu do restaurace vás ohromí bohatá sbírka všeho, co kdysi používaly naše babičky. Srdečně vás zveme k návštěvě našeho penzionu, který se nachází v klidném a příjemném prostředí Jeseníků. Čistý vzduch a nedotčená příroda vás jistě inspirují k návštěvě mnoha krásných míst této oblasti, která je zároveň hojně protkána turistickými stezkami. Pro milovníky sportu je zde bohaté vyžití jak v létě, tak i v zimě.



Rekreační, rehabilitační a školicí centrum Slezská Harta

Kontakt na výrobce:

Rekreační, rehabilitační a školicí centrum
Slezská Harta
Lenka Mlčáková
793 64 Razová 286
tel.: +420 555 502 020
+420 776 079 089
e-mail: lenka.mlcakova@gemec.cz
www.centrumslezskaharta.cz

Zařízení se nachází na levém břehu vodní nádrže Slezská Harta, která je podle rozlohy devátá největší v republice. Pomalu rozvíjející se turistickou oblast propojuje naučná stezka po vulkanitech Nížkého Jeseníku. Specifikem oblasti jsou Razovské tufty, které posloužily jako materiál v části interiéru zrekonstruovaného statku (stěny, schody do sklepa) i zvenku. V našem zařízení pořádáme aktivity a akce nejen pro místní, ale i pro návštěvníky této oblasti. Spolupracujeme s ostatními poskytovateli služeb, například infocentra, půjčovna elektroloží apod. Za naším zařízením se nachází Naučná stezka genofundu jeseníckých ovocných stromů a křovin (původní odrůdy tohoto území.) Centrum Slezská Harta poskytuje zázemí pro konání školení, odborných kurzů, seminářů, výchovně vzdělávacích akcí, firemních akcí, rodinných oslav nebo svateb. Návštěvníci si také mohou odpočinout v našem wellness, kde je k dispozici vířivá vana, sauna, či perličkové koupele, nebo využít služeb maséra. Centrum je stavěno jako bezbariérové.



Relax centrum Kolštejn

Kontakt na výrobce:

Relax centrum Kolštejn a Wellness hotel
Kolštejn***
788 25 Branná 60
tel.: +420 583 286 421
+420 602 651 027
e-mail: info@kolstejn.cz
www.kolstejn.cz

Relax centrum Kolštejn v Branné je dokonalým místem pro pohodové chvíle odpočinku, relaxace, vyžití a zábavy, to vše pod jednou střechou. Kombinace pohádkového prostředí Ramzovského sedla, komfortních služeb našeho Wellness hotelu Kolštejn *** superior, Hotelu garni Kolštejn *** a luxusního wellness centra Vitální svět, vám poskytuje dokonalé zázemí pro nezapomenutelné chvíle pohody. Navštivte náš Vitální svět a vychutnejte si nepůsobivější WELLNESS v České republice.



Restaurace Penzion Sobáčov

Kontakt na výrobce:

Restaurace Penzion Sobáčov
Sobáčov 111, 783 21 Sobáčov – Mladeč
Jan Chadima
tel.: +420 775 555 175
e-mail: restaurace@sobacov.cz
www.sobacov.cz

Restaurace má dole 70 míst, nahoře salonek pro různá školení, oslavy a jiné příležitosti, kam se vejde až 30 lidí. Zákazníci z celého Litovelska sem jezdí na menička, hospoda pořádá vyhlášené gastronomické akce, má i vlastní pivovar. Kuchaři vaří z regionálních potravin. Součástí penzionu jsou čtyři čtyřlůžkové pokoje.



Restaurace ZÁLOŽNA

Kontakt na výrobce:

Restaurace Záložna
Příkazy 18, 783 33 Příkazy
e-mail: info@restauraceprikazy.cz
<http://restauraceprikazy.cz/>

Záloženský dům postavil na místě obecního hostince za první republiky olomoucký stavitel Jan Hublík. Od té doby je centrem obce, konají se zde různá společenská a kulturní setkání. Oblíbená restaurace nabízí výběr ze studené i teplé kuchyně. K dispozici je i sál pro 200 lidí a ubytování v sedmi pokojích pro 24 osob.

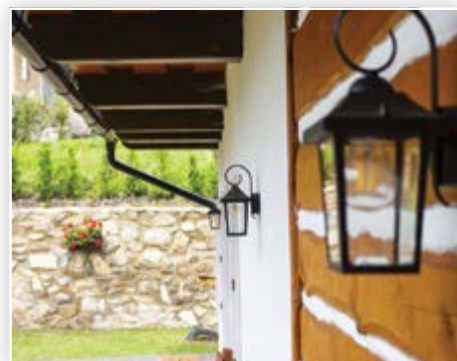


Roubenka Habartice

Kontakt na výrobce:

Chalupy Jeseníky s. r. o.
788 23 Habartice 94
tel.: +420 608 878 915
e-mail: info@roubenka-habartice.cz
www.chalupy-jeseniky.com

Roubenka Habartice se nachází na úpatí Hrubého Jeseníku obklopena lesy a krásnou přírodou. Jedná se o budovu po celkové citlivé rekonstrukci. Hosté mají neomezeně k dispozici vířivku a saunu. Roubenka pojme 8 osob v komfortních pokojích, dále je k zapůjčení dětská postýlka. Roubenka je plně vybavena pro maximální pohodlí a spokojenost hostů. V letním období mohou hosté využít na zahradě dětské hřiště, posezení a gril. K pohlazení chuťových pohárků naleznete uvnitř roubenky vinotéku plnou kvalitních vín. Hostům jsou k dispozici informace o nejzajímavějších atrakcích, krásách a lákadlech Jeseníků. V blízkém dosahu roubenky se nachází nejznámější lyžařská střediska Jeseníků. Roubenka je vhodná k celoroční rekreaci.



Roubenka Jindřichov

Kontakt na výrobce:

Chalupy Jeseníky s.r.o.
788 23 Jindřichov 5
tel.: +420 608 878 915
e-mail: info@roubenka-jindrichov.cz
www.chalupy-jeseniky.com

Roubenka Jindřichov se nachází na úpatí Hrubého Jeseníku v klidné části obce Jindřichov, obklopena lesy a krásnou přírodou s bublajícím potůčkem Staříč pod okny. Jedná se o historickou budovu z 19. století po celkové a citlivé rekonstrukci. V roubence je možné ubytovat 12 osob. Je plně vybavena pro pohodlí a spokojenost hostů. V letním období je na prostorné zahradě dětské hřiště, možnost grilování nebo opékání přímo na ohni. Roubenka je vhodná k celoroční rekreaci. Neváhejte a rezervujte si romantickou dovolenou na klidném místě v luxusní stylově zrekonstruované roubence.



Severomoravská chata

Kontakt na výrobce:

Severomoravská chata
Rudolf Gažar
Podlesí 141, 788 33 Malá Morava
tel.: +420 583 298 100
+420 602 744 899
e-mail: severka@severomoravska-chata.cz
www.severomoravska-chata.cz

Chatu vybudoval na počátku 30. let minulého století tamní německý turistický spolek. „Srubová budova však v roce 1962 do základů vyhořela a na jejím místě bylo v následujících letech vybudováno rekreační středisko, které jsem ve značně neudržovaném stavu v roce 2002 odkoupil,“ říká její současný majitel Rudolf Gažar. Severomoravská chata se nachází v horském prostředí Jeseníků v nadmořské výšce 851 m n. m. Místo představuje ideální podmínky pro odpočinek i sportovní vyžití. Útulná stylová restaurace nabízí vynikající domácí kuchyni včetně tradičních regionálních pokrmů. Chata je celoročně otevřená, příjemný a milý personál je samozřejmostí.



Sport & Relax areál Božeňov

Kontakt na výrobce:

Sport & Relax areál Božeňov
Dolní Bušínov 146, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 583 411 299
e-mail: recepc@bozenov.cz
www.bozenov.cz

V srdci přírody najdete Sport & Relax areál Božeňov, který nabízí ubytování, relaxaci i bohaté sportovní vyžití. Pracovní setkání, team-buildingové akce, svatby, oslavy, rodinný relax nebo odpočinek ve dvou si vychutnáte celoročně ve Wellness hotelu*** Božeňov a v létě také v kempu. Uprostřed bušínovských lesů byste nečekali tak krásné prostředí, luxusní ubytování, chutnou kuchyni, a to vše za přijatelné ceny. Family friendly hotel uspokojí potřeby párů, rodin s dětmi i seniorů. Chcete jen lenořit a relaxovat? Nechte se zde hýčkat týmem profesionálních masérů a dopřejte svému tělu některou z masáží nebo tělových zábalů.

Sport & Relax areál Božeňov protíná cyklotrasa vhodná i pro inline a modrá a zelená turistická trasa.

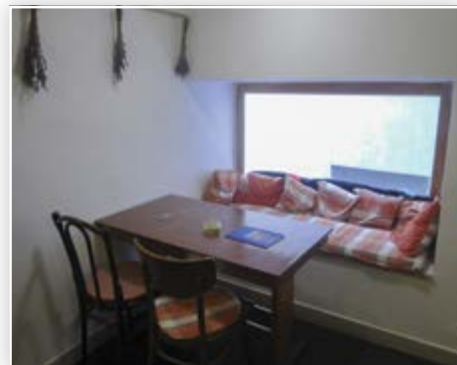


To právě z Hané i odjinud... Posezení v patře

Kontakt na výrobce:

To právě z Hané i odjinud s.r.o.
Úzká ul. 2, 779 00 Olomouc
Sídlo: Náklo - Mezice 76, PSČ 783 32
Ing. Svatava Bukvová
tel.: +420 777 365 585
e-mail: topravezhane@seznam.cz
www.topravezhane.cz

Obchůdek To právě z HANÉ i odjinud se nachází v Úzké ulici, v blízkosti Galerie Moritz. Zaměřuje se na prvotřídní a kvalitní produkty a potraviny z Hané a okolí. Kromě regionálních a farmářských výrobků jsou zde k mání i zajímavosti a pochutiny z celého světa. Prodejna nabízí i nákupy potravin BEZ OBALU.

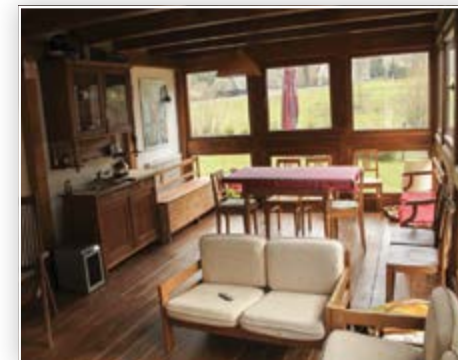


Ubytování U Skřivánků

Kontakt na výrobce:

Jaroslav Skřivánek
Ubytování U Skřivánků
793 26 Ludvíkov 99
tel.: +420 554 752 257
+420 603 206 623
e-mail: blanka.skrivankova@seznam.cz
www.jeseniky-ludvikov.cz

Historie školy se začala psát v roce 1888, kdy Zemský výbor povolil půjčku 500 zlatých na výstavbu školy. Ta fungovala až do devadesátých let minulého století. Skřivánkovi vybydleli a značně zdevastovanou budovu koupili na jaře 2003. Při rekonstrukci zachovali původní dispozici. Několikrát u nich bydleli filmaři. A hosté? I z Japonska. Historická budova nabízí stylové ubytování. Čtyři samostatné 1+kk (každá přes 30 m²) jednotky, dvou až čtyřlůžkové (max. 16 lůžek). Působivý interiér. Každý byt s vlastním kuchyňským koutem (el. vařič, chladnička, varná konvice, překapávač, nádobí) a sociálním zařízením (sprchový kout, WC, umyvadlo), wi-fi. Centrální vytápění.



Villa Žerotín, Penzion Bed & Breakfast

Kontakt na výrobce:

Villa Žerotín, Penzion Bed & Breakfast
Veronika Vávrová
Rudé armády 333, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 603 559 867
e-mail: villa.zerotin@gmail.com
www.villa-zerotin.cz

Villa se nachází v podhůří Hrubého Jeseníku v lázeňské obci Velké Losiny, která je v letních měsících vhodná pro zajímavé túry v nádherném horském prostředí. V zimních měsících poskytneme příjemné zázemí všem milovníkům lyžování – v okolí je mnoho kvalitních lyžařských středisek. Ideální místo pro strávení klidné dovolené, uspořádání soukromé nebo firemní akce či svatby. Villa Žerotín s vlastním parkovištěm je obklopena udržovanou zahradou a disponuje 11 pokoji hotelového typu o různém počtu lůžek. Nabízíme netradiční sobotní večerní prohlídky ruční papírny s názvem Kam se normálně nechodí.



Wellness Penzion u Grygarů

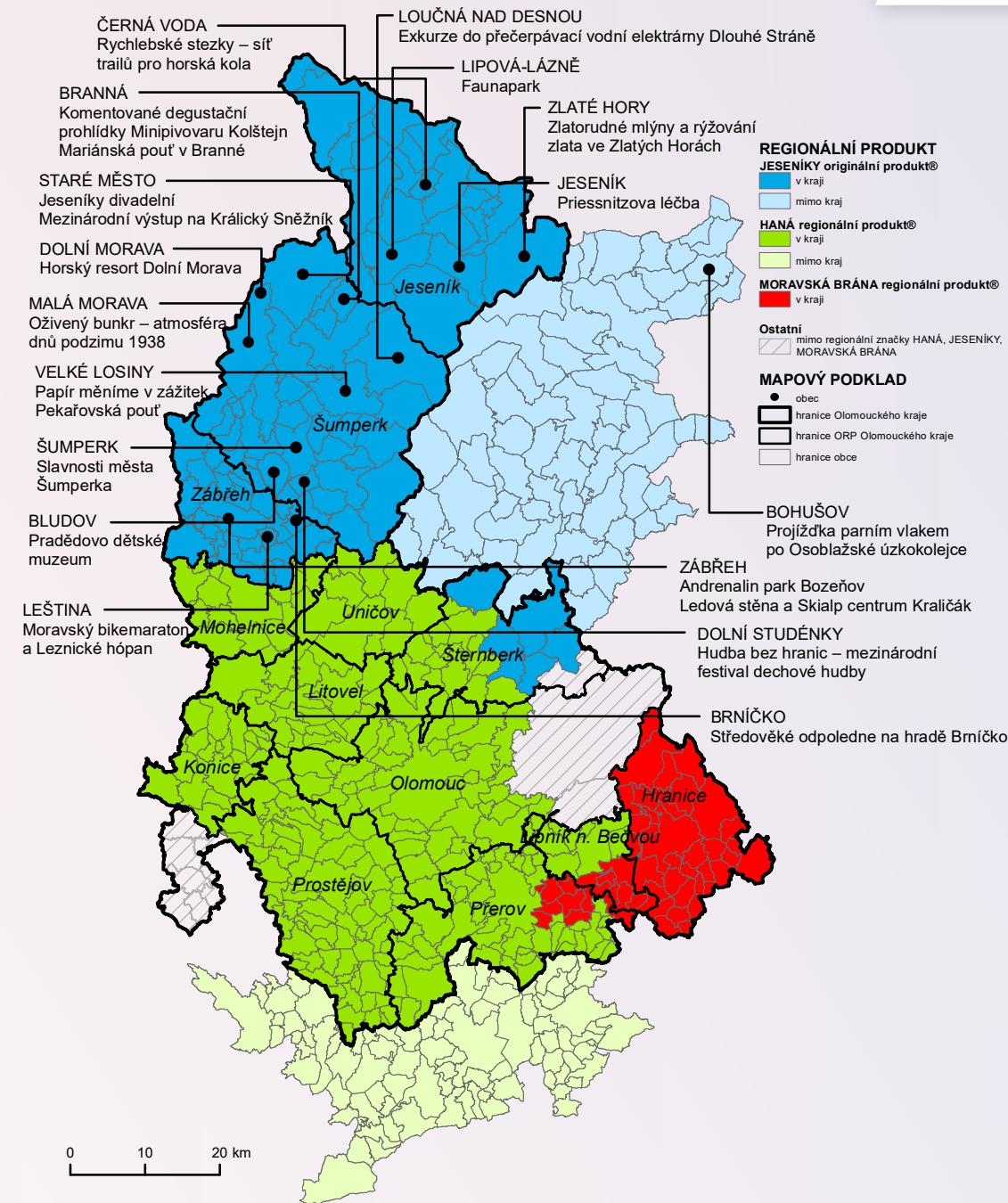
Kontakt na výrobce:

Grygarová Helena
Osecká 351, Lipník nad Bečvou
tel.: +420 581 771 503
+420 721 877 658
e-mail: ubytovani@gtour.cz
www.penzionugrygaru.cz

Rodinný penzion U Grygarů se nachází v blízkosti centra města, nedaleko zámeckého parku. Ke zpříjemnění pobytu mohou návštěvníci využít služeb wellness, které nabízí relax ve vířivce, finské sauně a parní lázni, také zážitkové sprchy s tropickým deštěm. Wellness slouží ubytovaným hostům i všem klientům, kteří projeví zájem.



ZÁŽITKY



Andrenalin park Bozeňov

Kontakt na výrobce:

Sport & Relax areál Bozeňov
Dolní Bušínov 146, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 583 413 784
+420 733 530 757
e-mail: info@bozenov.cz
www.bozenov.cz

Adrenalin park je součástí areálu Sport & Relax areál Bozeňov v Dolním Bušínově a nabízí širokou škálu možností aktivního trávení volného času pro děti a dospělé. K dispozici je půjčovna koloběžek, lezecká věž, bungee trampolína, střelnice, skákací boty. Pro nejmenší pak dětské hřiště s prolézacím hradem, houpačkami a lanovými hracími prvky. Nechybí multifunkční hřiště s umělým povrchem, fotbalové hřiště, antukové kurty, hřiště na plážový volejbal i stoly na stolní tenis a minigolf. V areálu najdete také dvě přehradu vyhledávané milovníky přírodního koupání. Programy jsou nastaveny pro všechny věkové kategorie od předškoláků až po seniory. O návštěvníky se stará profesionální instruktorský tým, který používá pouze certifikované vybavení.



Exkurze do přečerpávací vodní elektrárny Dlouhé Stráně

Kontakt na výrobce:

Informační centrum Dlouhé Stráně
Kouty nad Desnou 30, 788 11 Loučná nad Desnou
tel.: +420 583 283 282
+420 602 322 244
e-mail: info@k3-sport.cz
www.kouty.cz

Přečerpávací vodní elektrárna Dlouhé Stráně se v roce 2005 v rámci veřejné ankety zařadila mezi 7 divů České republiky. Informační centrum Dlouhé Stráně zajišťuje celoročně exkurze do tohoto unikátního technického díla, o němž je neustále obrovský zájem. Návštěvníci si prohlédnou elektrárnu, horní a dolní nádrž. Od roku 2010 je přístup k horní nádrži usnadněn šestisedačkovou lanovkou ze Ski areálu Kouty, která přiblíží turisty 4,5 km pod horní nádrž. Na Medvědí hoře u horní stanice lanovky se navíc nachází rozhledna vysoká 15 metrů.



Faunapark

Kontakt na výrobce:

Faunapark o. p. s.
Dagmar Augustýnová
Horní Lipová 242, 790 63 Lipová-lázně
tel.: +420 739 443 204
e-mail: faunapark@faunapark.cz
www.faunapark.cz

Zahrada v Lipové je příjemným zpestřením odpoledních vycházek i cílem mnoha turistických výletů – hlavně pro rodiny s dětmi, mládež a organizované skupiny. K vidění jsou zde nejen zvířata domácí, ale i exotická, např. opičky, kozy, ovce, klokani, pštrosi, puma americká, srnka, labuť, mývalové, surikaty, leguáni a několik druhů exotického ptactva. Během sezóny pořádáme kulturní a vzdělávací akce zaměřené na souznění a spolupráci člověka se zvířetem.



Horský resort Dolní Morava

Kontakt na výrobce:

SNĚŽNÍK a. s.
Velká Morava 46, 561 69 Dolní Morava
e-mail: resort@dolnimorava.cz
www.dolnimorava.cz

Relax & sport resort Dolní Morava patří k ideálním místům odpočinku i aktivního trávení volného času nejen pro rodiny s dětmi. Zdejší Stezka v oblacích – rozhledna netradičního tvaru (jediná na světě) s několika atrakcemi – láká turisty z různých koutů České republiky i ze zahraničí. Mezi další zážitkové aktivity, kterými resort disponuje, patří lanová dráha, bobová dráha, sáňkařská dráha, Mamutíkův vodní park, lesní zážitkový park, pískový svět, teepee vesnička, letní tubing či Stamichmanova lesní naučná stezka. Během zimní sezóny resort nabízí návštěvníkům například fun line, dětskou školičku, crossovou trať, lyžování a udržované běžecké tratě. Nově se v areálu nachází 13metrový mamut, uvnitř kterého je interaktivním hřiště.



Hudba bez hranic – mezinárodní festival dechové hudby

Kontakt na výrobce:

Obec Dolní Studénky
788 20 Dolní Studénky 99
tel.: +420 583 217 012
e-mail: dolnistudenky@dolnistudenky.cz
www.dolnistudenky.cz
www.hudbabezhranic.cz

Mezinárodní festival Hudba bez hranic se stal nedílnou součástí léta v Dolních Studénkách a přilehlém okolí. Během tří dnů se na pódiích vystřídá často více než 500 účinkujících, kteří návštěvníky baví tradičním i netradičním pojetím hudby. Na jevišti se střídají jak uznávané hvězdy českého i zahraničního šoubyznysu, tak taneční a hudební kolektivy celého regionu. Návštěvníci tak získají širokou škálu zážitků v podobě kvalitní tradiční i netradiční české, slovenské, polské či například slovinské dechové hudby.



Jeseníky divadelní

Kontakt na výrobce:

Barbora Hubíková
Kunčice 34, 788 32 Staré Město
www.facebook.com/Jesenikydivadelni

Jeseníky divadelní jsou autorský divadelně zážitkový program, který zájemce seznámí s historií, pověstmi, významnými osobnostmi, památkami, zajímavými místy a produkty někdejšího kolštejského panství, tedy Brannenska, Staroměstska a Hanušovicka. Jeho organizátoři využívají zejména divadelní prvky a metody (kostýmy, práce s rekvizitami, loutkami a hudebním ozvučením), zkušenosti z průvodcovské činnosti a znalosti ze studia historie. Program navazuje na několik dramatizačních regionálních motivů – pověstí a témat z místní historie – uvedených v letech 2010 – 2014. Také ony využívaly autenticitu míst, hrálo se na venkovních scénách, například na poli, v kaplích, kostelech a dalších interiérech i exteriérech historických budov. Jeseníky divadelní jsou určeny pro veřejnost se zájmem na děti. Jsou koncipovány jak pro venkovní, tak vnitřní prostory a probíhají celoročně. Program je vhodný pro informační centra, provozovatele ubytovacích zařízení, organizátory kulturních akcí, školní výlety, exkurze i individuální zájemce. Program může být po dohodě rozšířen o komentované procházky, čtení a o tematické herní aktivity pro děti.



Komentované degustační prohlídky Minipivovaru Kolštejn

Kontakt na výrobce:

Relax centrum Kolštejn
788 25 Branná 56
tel.: +420 583 286 421, +420 602 651 027
e-mail: info@kolstejn.cz
www.pivovarkolstejn.cz
Objednávky prohlídek:
tel.: +420 702 072 034
e-mail: provozni@kolstejn.cz

Minipivovar Kolštejn nabízí komentovanou 30minutovou degustační prohlídku, rozdělenou na tři části. První se nese v historicko-naučném duchu s informacemi o tamější historii výroby piva, která sahá až do roku 1325. Následuje prohlídka celého minipivovaru a na závěr degustační část přímo ve sklepě. Počet účastníků minimálně 6 a maximálně 14 osob v jedné skupince.



Ledová stěna a Skialp centrum Kraličák

Kontakt na výrobce:

Martin Škrott
Žerotínova 984/8, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 732 336 075
e-mail: skischool@mujkralicak.cz
www.skischool-kralicak.cz

Ledová stěna a Skialp centrum Kraličák místně přísluší k masivu Králíckého Sněžníku. Nabízí ojedinělý zážitek ze sportování, umocněný panenskou přírodou a osamělostí zdejších vrchů. Návštěvníci na běžkách se mohou pohybovat po vyznačených a připravených tratích, turisté se procházejí po jim určených stezkách směřujících přímo na Králícký Sněžník. Skialpinismus umožňuje poznat odlehlá místa masivu, kam se běžný návštěvník málokdy dostane.



Mariánská pouť v Branné

Kontakt na výrobce:

Obnova obce Branná Kolštejn, o.p.s.
Vladimíra Burianová
788 25 Branná 97
tel.: +420 608 179 724
www.icbranna.cz
www.branna.eu

Mariánská pouť se v Branné konala poprvé v roce 2009, čímž navázala na někdejší tradici. O její obnovu se zasloužil spolek Obnova obce Branná Kolštejn. Probíhá vždy v polovině srpna na náměstí, které je součástí městské památkové zóny, a v jeho nejbližším okolí. Bohatý dvoudenní program začíná koncertem v kostele svatého Michaela a výstavou s duchovní tematikou. Poté následuje sousedské posezení s cimbálovou hudbou a po setmění diváky ohromí ohnivá show v hradním příkopu. Nedělní program zahajuje slavnostní pouť k Mariánskému prameni a následuje živé hudby a vystoupení různých umělců od šermířských skupin, divadel a kouzelníků až po historický kolotoč, ukázky dravců a lanové centrum. Návštěvníci se můžou seznámit s tradičními řemesly a zakoupit si regionální i nadregionální výrobky. Po celou dobu je k dispozici bohaté občerstvení s místními specialitami. Akci vždy navštíví až 2500 lidí.



Mezinárodní výstup na Králický Sněžník

Kontakt na výrobce:

Staré Město pod Sněžníkem
Organizační složka Kulturní zařízení města
Smetanova 52, 788 32 Staré Město
tel.: +420 583 239 267, +420 583 239 134
e-mail: kultura@staremesto.info
www.staremesto.info
www.nakralickysneznik.cz

Mezinárodní výstup na Králický Sněžník je akcí, která se koná vždy o prvním víkendu v září. Tuto turistickou událost organizuje Staré Město pod Sněžníkem. Hlavní trasa vede ze Starého Města do místní části Stříbrnice, kde probíhá oficiální zahájení a kde jsou umístěny stánky informačního centra a stánky s regionálními produkty. Ze Stříbrnic dopraví autobus účastníky k chatě Návrší a dále už musí po svých do Sedla pod Králickým Sněžníkem a kolem pramene řeky Moravy až na samotný vrchol Králického Sněžníku. V průběhu trasy je několik zajímavých zastavení. První s občerstvením se nachází v odbočce do Sedla pod Králickým Sněžníkem. Dalším zastavením je socha Slůněte s pozůstatky Lichtenštejnovy chaty, která zde stávala. U pramene Moravy čekají na výletníky zástupci Společnosti pro Moravu a Slezsko (partneři akce). Na vrcholu Králického Sněžníku probíhá setkání s turisty, kteří přichází z Čech i z Polska, a také se zástupci partnerských měst. Turistická razítka, propagační předměty, losování o ceny a drobné hádanky nebo soutěže zpestří celý program.



Moravský bikemaraton a Leznické hopy

Kontakt na výrobce:

Moravský bikemaraton
Okružní 129, Leština 789 71
www.cyklomorava.cz

Tato sportovní akce má více než patnáctiletou tradici. Koná se vždy během posledního srpnového víkendu, přičemž start i cíl je v leštiny sokolovně. Bikemaraton je možné absolvovat v několika variantách tras a ve více kategoriích, a to 30, 50 a 80 km s převýšením 600, 900 a 1500 metrů. Soutěžit můžou i handicapovaní sportovci, a to v kategoriích 30 km pro muže i ženy, dále 30 km pro muže s těžkým handicapem a 30 km v tandemu. Další speciální kategorií je mezinárodní mistrovství pekařů a cukrářů – jedná se o závod juniorů, kteří musí být žáky, uční nebo studenty potravinářského učiliště či školy obor pekař, cukrář nebo mlynář. Moravský bikemaraton je propojený i se závody pro dobročinné účely a pro celou rodinu. Fit jízda s Modrým hrochem je nezávodní poklidná vyjížďka na podporu Nadace Modrý hroch a děti se můžou zapojit do mini závodů s Modrým hrochem.



Oživený bunkr – atmosféra dnů podzimu 1938

Kontakt na výrobce:

Klub vojenské historie Kralka
788 33 Malá Morava
tel.: +420 777 027 004
e-mail: info@ks5.cz
www.ks5.cz

Předmětem zážitku je vzpomínková akce Oživený bunkr, která se v muzeu československého opevnění K–S 5 U potoka koná každoročně na konci září jako připomínka událostí podzimu roku 1938 a podepsání Mnichovské dohody. Během akce je muzejní objekt obsazen vojáky v dobových uniformách, předvádějícími život v opevněném pásmu. Návštěvníci se mohou podívat do objektu a vyzkoušet si ovládání zbraní. Kromě toho si mohou vyzkoušet dobové uniformy i postele v ubikacích v dolním patře objektu. Cílem akce je navodit v objektu dobovou napjatou atmosféru, ve které vojáci žili, a zprostředkovat ji návštěvníkům.



Papír měníme v zážitek

Kontakt na výrobce:

Ruční papírna Velké Losiny a. s.
Petr Fouček, ředitel
U Papírny 9, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 583 248 433
e-mail: rucni.papir@rpvl.cz
www.rucnipapirna.cz

Vlastnoručně načerpaný arch papíru s průsvitkou nabízíme celoročně v areálu Ruční papírny Velké Losiny po celou otevírací dobu. Jde o poznání kouzla tradičního řemesla, kdy účastník vidí okamžik vzniku archu papíru z tekuté směsi vody, bavlny a lnu. Vše je emocionálně podtrženo původním historickým vybavením papírny, která nepřetržitě pracuje již 420 let a snaží se zachovat a předat dalším generacím nezměněnou technologii výroby ručního papíru. Kapacita je omezena možnostmi manufaktury, a to přibližně 40 archů za hodinu. Tuto činnost nabízíme již řadu let. Velké Losiny, ležící severně od města Šumperka v malebném údolí řeky Desné, jsou jedním z nejnavštěvovanějších míst jesenického podhůří. Jsou známé nejen svou bohatou a zajímavou historií a staletou lázeňskou tradicí, ale i řadou cenných kulturních památek. Zcela právem k nim náleží také velkolesinská ruční papírna, jež byla na zdejší panství moravského rodu pánů ze Žerotína založena na sklonku 16. století.



Pekařovská pouť

Kontakt na výrobce:

Obnova kulturního dědictví údolí Desné z. s.
Bukovická 58, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 583 242 258
e-mail: vresovka@gmail.com
www.vresovka.cz

Pekařovská pouť se poprvé uskutečnila v roce 2004 v souvislosti s obnovou místní rozpadlé kaple. O vzniku kaple praví legenda, že ji vystavěl rychtářův syn z vojenského pokladu, který ukradl francouzskému regimentu táhnoucímu skrz ves. A nyní, po 200 letech, sem přijíždějí flašinetáři až z daleké Francie a hrají a zpívají. Pout' seznamuje účastníky se skutečnou církevní poutí a jejími atributy (pěší pout' z Velkých Losin do Pekařova, mše svatá), s oblastním folklórem a s řemeslnou výrobou. Akce také odhaluje pekařovskou tradici výroby varhan a flašinetů ve firmě Franz Kolb & Söhne v letech 1864–1939., Pekařovská pouť se podílí na návratu lidových tradic do Podesné, na zachování kulturní a duchovní památky původních německých obyvatel.



Pradědovo dětské muzeum

Kontakt na výrobce:

Jeseníky přes hranici, z. s.
Tereza Nikodýmová Schreiberová
tř. A. Kašpara 37, Bludov 789 61
tel.: +420 725 508 214
e-mail: muzeum@pradedovomuzeum.cz
www.pradedovomuzeum.cz

Pradědovo dětské muzeum představuje ráj her a dobrodružství pro malé. Jde o unikátní zábavní park ve venkovském stylu, zaměřený na Jeseníky a vše, co k nim patří. Nechybí zde rozlehlá zahrada s přírodním venkovním hřištěm, včetně vodního díla – soustavy prvků pro oblíbené dětské cákání, rachtání a jiné vodní radovánky. Uvnitř muzea je prostorná kuchyně, kde mohou návštěvníci ochutnat regionální pokrmy. Každoročně v květnu se v areálu muzea koná Dětský gastrofestival, první kulinární akce v České republice zaměřená na děti. Kromě ochutnávání jesenických specialit zde mohou samy vařit, kuchtit, připravovat pokrmy, které mají rády. Letní měsíce zase patří příměstským táborům, v nichž nechybí pohyb, hry i vaření.

Muzeum je otevřeno celoročně. Vítány jsou školní i jiné kolektivy, pro které zdejší pracovníci připravují zábavně-naučný program. Muzeum nabízí učebnu vybavenou interaktivní tabulí s možností realizace zábavně vzdělávacích programů na různá témata.



Priessnitzova léčba

Kontakt na výrobce:

Priessnitzovy léčebné lázně a. s.
Priessnitzova 12/299, 790 03 Jeseník
tel.: +420 584 491 109, +420 606 794 609
e-mail: info@priessnitz.cz
www.priessnitz.cz

Vincenz Priessnitz je bezesporu fenoménem přírodního léčitelství. Před více než 190 lety založil v osadě Gräfenberk nad Jeseníkem vůbec první vodoléčebné lázně na světě. I dnes si můžete dopřát chloubu jesenických lázní – Priessnitzovy tradiční procedury, které byly v roce 2014 zapsány na národní seznam kulturního dědictví. Prvotní zděšení, že se budete mimo jiné kartáčovat a polévat studenou vodou, po absolvování procedury vystřídá nadšení z nabuzení organismu a načerpání energie pro celý den. Priessnitz dávno věděl, co potvrzuje současná moderní medicína, tedy že ne chlad, ale teplo vyvolané chladem léčí! V nabídce jsou pololázeň dvoufázová a jednofázová, Priessnitzova pohybová terapie či Priessnitzův zábal.



Projížďka parním vlakem po Osoblažské úzkokolejce

Kontakt na výrobce:

Slezské zemské dráhy, o. p. s.
793 99 Bohušov 15
e-mail: szd@osoblazsko.com
www.osoblazsko.com

Svézt se parním vlakem jako lidé v 19. a první polovině 20. století s romantickou atmosférou plnou páry a sazí můžou návštěvníci Jeseníků na trase z Třemešné do Osoblahy. Na projížďce Osoblažským výběžkem vyráží parní lokomotiva s otevřenými výletními vozy, pivním či cyklovagónem a vozem pro imobilní cestující. Sezóna začíná s příchodem května, v červnu jezdí souprava tažená parní lokomotivou vždy o sobotách, v červenci a v srpnu rovněž o nedělích a ve svátky. První tři zářijové soboty také patří zájemcům o netradiční svezení na kolejích, potom sezóna končí.



Rychlebské stezky – síť trailů pro horská kola

Kontakt na výrobce:

Rychlebské stezky, o. s.
Pavel Horník
790 54 Černá Voda 267
tel.: +420 773 700 211
e-mail: pavel.hornik@rychlebskestezky.cz
www.rychlebskestezky.cz

Milovníci horských kol a adrenalinu by neměli minout Rychlebské hory. Základna Rychlebské stezky nabízí i-centrum, testcentrum, bike-café, bike-školu a obchůdek. Vedle základny na vás čeká skills centrum. V roce 2013 jsme otevřeli novou trasu Superflow trail, vybudovanou společně se stavitelem Rowanem Sorrellem z firmy Back on Track z Jižního Walesu. Jedná se o unikátní trasu, vedoucí z kopce, plnou terénních vln, klopených zatáček a změn úrovně. Nabízí neopakovatelný sportovní zážitek. O kvalitě této turistické destinace svědčí především ocenění americké mezinárodní asociace IMBA – IMBA Riding Centre, která do dnešního dne eviduje pouze dvanáct nejlepších lokalit na světě.



Slavnosti města Šumperka

Kontakt na výrobce:

Informační centrum Šumperk
Hlavní třída 14, 787 01 Šumperk
kontaktní osoba: Bohuslav Vondruška
tel.: +420 583 214 000
e-mail: ic@sumperk.cz
www.slavnosti-mesta.cz
www.infosumperk.cz

Tradiční městské oslavy připomínají významnou historickou událost – tzv. Šumperský sněm z roku 1490. Třídenní program zahrnuje divadelní představení, oslavy Mezinárodního dne dětí, hudební vystoupení a hlavně den naplněný historií a romantikou. Na akci vystupují především lokální a regionální umělci, spolky a subjekty. Nedílnou součástí je i jarmark certifikovaných výrobků JESENÍKY originalní produkt®.



Středověké odpoledne na hradě Brničko

Kontakt na výrobce:

Obec Brničko
Jiří Bartoš, starosta
789 75 Brničko 120
tel.: +420 583 438 022,
+420 725 131 283
e-mail: starosta@obecbrnicko.cz
www.obecbrnicko.cz

Tradiční kulturní akce v duchu středověku, zaměřená na pobavení mládeže a na koncerty středověkých kapel včetně známých osobností populární hudby. To je středověké odpoledne na hradě Brničko s připomenutím státních svátků Cyrila a Metoděje a upálení mistra Jana Husa. Připomínkou středověku bude rovněž účast dobových řemeslníků, šermířů a zmíněné středověké hudby. Akce se koná každý rok vždy 5. července.



Kontakt na výrobce:

Zlatohorsko kraj pokladů, příspěvková organizace

nám. Svobody 80, 793 76 Zlaté Hory

tel.: +420 588 884 618

e-mail: info@krajpokladu.cz

www.krajpokladu.cz

www.zlatehory.czwww.krajpokladu.cz

www.zlatehory.cz

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



100% ovocná a zeleninová šťáva – Eduard Kozák – Sady Lučice	12
Adrenalin park Božehov	138
Bátkovy bylinkové sirupy – Bátkovy sirupy s.r.o	81
Bedihoštské zabíjačkové a uzené speciality – Kouřil s.r.o.	37
Bee-daddy´s	81
Bezděkovská levandule – Lukáš Drlík – Levandulový statek	82
BIO ovoce z Opatovic u Hranic – Bohumil Kučera	59
Bochořské sváteční okurky – Stanislava Zapletalová – Polužní dvůr	59
Brambory konzumní a sadbové – Zemědělské družstvo Partutovice	60
Bronzové šperky – Bohumila Tomancová	98
Buráček – Dorty Katrin, Jarmila Štorková	26
Bylinné čaje z Rychlebských hor – VS Rychleby s. r. o.	12
Bylinné kulinářství z Majoránku	82
Bylinné sirupy – Radmila Červinková	83
Bylinné tinktury a tinktury z pupenů – Mgr. Jarmila Podhorná	83
Café Gape – SacerGape s.r.o. – Petr Rajt	84
Celožitný kvasový chléb – Luděk Bečica	72
Celožitný makový koláč – ENNEA CAFFE s.r.o.	72
Cibulády – Green Tree Food s.r.o.	60
Cínované šperky od Páji – Pavla klimešová	98
Čerstvá káva z Vaší pražírny – Robert Štěpánek	84
Čerstvé ovčí a kravské sýry – Michal Hrdlička	50
Čokoládová manufaktura XOCOLATL	26
Čokoládová pralinka – Green Tree Food s.r.o.	27
Čokolády a kakaové boby – Čokolády Troubelice – František Bačík	27
Dekoratивní a užitková keramika od Sněžniku – Eva Hamáčková	99
Dekoratивní hmota z Jívové – Miluše Domanská	99
Domácí hovězí maso – Robert Chovančák	37
Domácí muffiny a bezlepkové dorty – DuBa PRO s.r.o.	28
Domácí obuv z ovčí vlny – Mgr. Veronika Přihodová	100
Drásalovy Hubance – Petr Souček	73
Drátované snění Jedelanka – Dana Frydrychová	100
Drátované výrobky – Miloš Gajda	101
DRSné jesenícké šperky a plastiky – Ing. Dana Rygarová	101
Dřevěné dekorativní předměty – Přemysl Bouska – Dřevohrátky	102
Dvorecká vlna – Spolek paní a dívek Dvorce	102
Dýmník – GASTON manufactory	103
Dýňová pomazánka – Dobrotы sociální podnik s.r.o.	61
Džem Rybíz s aronií – Viktorie Zemánková	66
Džemy a pomazánky ze zahradního ovoce – Milena Habrová	66
Džemy a sirupy – Supremus spol. s r. o.	67
Džemy, marmelády a sirupy z Moravské brány – Jakub Trčka	67
Exkurze do přečerpávací vodní elektrárny Dlouhé Stráně	138
Farmářský chléb – Pekařství u Radnice	73
Faunapark – Faunapark o. p. s.	139
Fit müsli štafmatá _Fit Bio müsli jablko – USOVSKO FOOD a.s.	61
Háčkovaná a drátovaná bižuterie – Helena Paluchová	103
Hanácké komplety pro psy, Mražené maso pro psy a kočky	38
Hanácké kraslice – Věra Doleželová	104
Hanácký med – přímo od včelaře – Ing. Jan Beneš	85
HOLBA Horská 10, HOLBA Šerák	13
Horský hotel Paprsek	124
Horský hotel Sněžinka	124
Horský resort Dolní Morava	139
Hostinec Chomout	125
Hovězí a skopové maso v kvalitě BIO – Statek Winter v.o.s.	38
Hovězí maso – Ing. Martin Ležák	39
Hovězí maso ve vlastní štávě – ZD Kokory	39
Hovězí maso z farmy	40
Hranický Wellartův chléb a další pečivo – WELLART, s.r.o.	74
Hrnce a pánev z Kolimáxu	104
Hudba bez hranic – mezinárodní festival dechové hudby	140

Hustopecké kozi sýry a kozi mléčné výrobky - Farma Kozi Hrádek s.r.o.	50
Chalupa Pod Svíní horou	125
Chata Eduard	126
Chata U Profesora	126
Chléb žitný 100% 750 g - Selská pekárna spol.	74
Chytré ovoce Orió 2l	68
Jablko - Hospodářské družstvo Určice - družstvo	62
Jablko - TAGROS, a.s.	62
Jesenická bylinná a Jesenická hořká - Bairnsfather Family Distillery s. r. o.	13
Jesenické druhotné medy Kolomý - Včelařská farma Jan Kolomý	85
Jesenický med - Bc. Petr Šenfelder, Dis, BA	86
Jesenický mošt Jablko sladká jeřábinka - JAŠS	14
Jeseničtí skřítki a vily - Mirkou Ouzká Říšková	105
Jeseníky divadelní	140
Kavárna na Kopečku	127
Keramika Vitalis Zelená - Mgr. Barbora Zelená	105
Komentované degustační prohlídky Minipivovaru Kolštejn	141
Kosmetické výrobky z včelích produktů - Renata Milerská	86
Kozi sýr čerstvý - Kozi farma u Komínků	51
Krajka a patchwork - Vlasta Jirásková	106
Králičí masné výrobky - Agrolapin s.r.o.	40
Královská medovina - VČELNEX, s.r.o.	14
Kravske BIO mléko a mléčné výrobky z Vysoké - Farma Kozi Hrádek s.r.o.	51
Krušovo uzené maso z Leštiny - Kruš Pavel	41
Křížalky - Eduard Kozák - Sady Lučice	68
Kukuřičné kuře z hané - Zbyněk Opatrný	41
Kvasový chléb - Rýmařovská pekárna s. r. o.	75
Květiny Bouzov - Alžběta Beranová	87
Ledová stěna a Skialp centrum Kralčák	141
Lenka Glosová - Čokoládovna Přerov	128
Levandulová kavárna	27
Litovel Václav - Pivovar Litovel a.s. VK	15
Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna	128
Low Carb směsi na pečení, Low Carb granoly a Low Carb kaše	75
Lyofilizované potraviny - Lyopotravinyn	69
Malované hedvábí a batiky - Jana Petříková	106
Mariánská pouť v Branné	142
Marmelády - HERBA LENA GROUP s.r.o.	69
Med - Včelí Království z.s.	87
Med a medovina - Richard Milerski	88
Med přímo od včelaře - Ing. Jiří Hudeček	88
Med z rodinné farmy Letocha - Ing. Leoš Letocha, Ph.D.	89
Medovník z dobrot - Dobroty sociální podnik s.r.o.	29
Mezinárodní výstup na Králický Sněžník	142
Mini cherry rajče Bamano - AGRO haná	63
Mléčné kozi výrobky z Kovalovic u Tišiny - Kozi farma Nikáda	52
Mléčné výrobky z Doubravského Dvora - MVDR. Osíčka	52
Mléčné výrobky z Hané - ZD Senice na Hané	53
Mléčné výrobky ze Zlaté farmy - Ing. Zlata Mádrová - Zlatá farma	53
Mléko a mléčné výrobky - AMALTHEA s.r.o. - Ing. Ivan Hrbek	54
Mléko a mléčné výrobky z kravského mléka - Farma Zdeňka	54
Mléko - Zemědělské družstvo Jeseník	55
Mlýnské výrobky bezlepkové - PROBIO	76
Moravský bikemaraton a Leznické hopy	143
Mošternický sirup - HKS sirup, a.s.	15
Mřížka s náplní tvarohovou 70g - Pekárna rasek s.r.o.	76
Náměstské pivo - Pivovar Jadrníček - Bohdana Jadrníčková	16
NIVA extra - Mlékárna Otínoves	55
Obrázky „Rychlebské zvířeny“ - Mgr. Kateřina Preisová	107
Oplatky - UNITA, spol. s.r.o.	77
Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů - Petr Bárta	107
Otevřelova tačenka - Masný kráček Otevřel	42

Stevělovka vepřová paštika - Masný kráček Otevřel	42
Ovoce z Úsovska - ÚSOVSKO AGRO s.r.o.	63
Ovocné destiláty a bylinné likéry - Likérka a destilerie	16
Oživený bunkr – atmosféra dnů podzimu 1938	143
Palíčkováň krajka – obnova tradic na Osoblažsku - Hana Dubajová	108
Pánkův med z Jeseníku - Martin Pánek	89
Papír měníme v zážitek	144
Partutovské domácí cukroví a Partutovická bramborová bábovka - ZD Partutovice	29
Pařené sýry - Symex spol. s.r.o. – Jana Lidmilová	56
Pečené čaje - Lenka Němcová	90
Pekařovská pouť	144
Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic - Svatava Bukvová	30
Penzion Kovárna	128
Penzion pod Sušinou	129
Penzion Trojkámen	129
Penzion U Petra	130
Pepovy dobroty - Erika Benčová	64
Piva pivovaru Zlosin - Zlosin s. r. o.	17
Pivo - Hanácký pivovar s.r.o.	17
Pivo Albert - Zámecký pivovar Sobotín	18
Pivo Chomout - Chomout s.r.o.	18
Pivo Kosíř - Pivovar Kosíř s.r.o. – David Kapsia	19
Pivo Melichárek - Petr Melichárek – Pivovar Melichárek	19
Pivo z pivovaru Hasič - Pivovar Hasič	20
Plstěné ruční výrobky - Milena Šefčíková	108
Podhostýnská keramika MILI - Milena Hošťálková	109
Ponožkové zboží - Tomáš Brázdil	109
Potštátský chléb - PEKÁRNA POTŠTÁT, s. r. o.	77
Pradědovo dětské muzeum	145
Pražaná káva - Kávomilka - Monika Sakáčová	90
Priessnitzova léčba	145
Produkty z česneku - Mgr. Jarmila Bednářová	91
Produkty z Minipivovaru Kolštejn v Branné - Minipivovar Kolštejn	20
Proježděnka parním vlakem po Osoblažské úzkokolejce	146
Přírodní mýdla z Haná - Marta Vaníčková	91
Přírodní ovocné mošty - Ondřej Špunda – Moštárna Mezice	21
Přírodní sirupy - Lenka Němcová - Herba Lena	92
Publikace s regionální tematikou Jeseníku - VEDUTA, Pavel Ševčík	110
Rajčata snack – odrůda Angelle - ZD Haňovice	64
Rekreační, rehabilitační ..Slezská Harta	130
Relax centrum Kolštejn	131
Repliky historického skla - Sklářská huť TOMI	110
Restaurace Penzion Sobáčov	131
Restaurace ZÁLOŽNA	132
Roubenka Habartice	132
Roubenka Jindřichov	133
Roztomilé sýry a tvrdý zrající Roztomilák - Ing. Petra Roztomilá	56
Ručně malované bytové doplňky, dárkové a reklamní předměty - CHRPA	111
Ručně malované kraslice a vánoční baňky z Vysoké - Milena Vychítalová	111
Ručně šité a háčované výrobky - Dana Hoigrová	112
Ručně šité hračky a textilní výrobky - ZAHRAĐA 2000 z. s.	112
Ručně zdobené svíce plátovými vosky - REPARTO Zábřeh s.r.o.	113
Ruční papír „Losiny“ - Ruční papírna Velké Losiny a. s.	113
Rukodělné výrobky - Domov Paprské Olšany	114
Rychlebské bylinné sirupy - VS Rychleby s. r. o.	21
Rychlebské stezky – síť trailů pro horská kola	146
Rychlebské šťávy, mošty a octy - VS Rychleby s. r. o.	22
Sedlářské výrobky z kůže - Lubomír Jelinek	114
Severomoravská chata	133
Schaumannovka, H2O z Jeseníků! - Schaumannův Dvůr s. r. o.	92
Skaličský med - Včelí farma Skalička	93
Slané lázeňské oplátky - Romana Všeťčková	30

Slavnosti města Šumperka	147
Směs HENRI PREMIUM - M-centrum	93
Sport & Relax areál Božeňov	134
Staroměstská máslová trubička - KREMO	31
Středověké odpoledne na hradě Brničko	147
Stříbrné šperky a minerály	115
Svatební koláčky - Markéta Nedělová	78
svatební koláčky - Střední škola gastronomie Jeseník	78
Svatokopecké pivo - Svatokopecké pivo – Ing. Ivo Hrdlička	22
Svatovar Originální Lipnické pivo - Pivovar Lipník	23
Svíčka z pravého včelího vosku - Jaroslav Jurán Včelí farma Skalička	94
Svíčky z Jívové - Miluše Domanská	115
Sýry - Zemědělské družstvo Jeseník	57
Šípkové víno - Šárka Vybíralová	23
Škvarky a sádlo z Uňčovic - ZD Uňčovice	43
Šnečí delikatesy - BARKONA SNAILS s.r.o.	43
Šufánek – Lískový ořech – čokoláda,Arašidy - čokoláda	31
Textilní hračky a kostýmy - NOE s.r.o.	116
Textilní výrobky - Kateřina Dvořáková	116
Textilní výrobky - Mariana Felnerová	117
Textilní výrobky s autorským potiskem - Bc. Majerová	117
Tkané koberce - ZÁHRADA 2000 z. s.	118
Tlačenka - Josef Klimeš	44
To pravé z Hané i odjinud	134
Tradiční masné výrobky z Újezda - ZD Újezd u Uničova	44
Troubelické masné výrobky - TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil	45
Troubelické maso z vlastních chovů - TAGROS, a.s. – Ing. Nevěřil	45
Trubička - Cukrářství u Sněhové trubičky	32
Trubička od Svatého Kopečka - Mgr. David Zahradník	32
Tvarohový Míša dort jahoda	33
Tvarůžková zmrzlina z Loštice - Roman Činčara	33
Tvarůžkové moučnický - Blanka Poštulková	79
Ubytování U Skřivánků	135
Umělecká keramika - Mgr. Ivana Bělařová	118
Umělecké kovářské výrobky - Petr Jeřábek	119
Umělecké ručně kované výrobky - Richard Červinka	119
Uzená masa - Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková	46
Uzenářské a masné výrobky z Malhotic - Oldřich Kubeša	46
Uzený bok od kosti – pan Kappel	47
Užitková keramika - kamenina, Miluše Hrachovinová	120
Včelařství Czabe - med - Leo Czabe	94
Velkolosinské pralinky - Jana Kašparová	34
Velkorakovské pivo	24
Vepřové maso ve vlastní šťávě z Hustopeč - VÁHALA a spol. s.r.o	47
Via Delicia – lahůdky ve skle - Bezchlebova rodinná konzervárna	95
Villa Žerotín, Penzion Bed & Breakfast	135
Vitrazové šperky, mozaikové obrazy, vitrazové výplně - Iveta Strnadová	120
Výrobky šité pod značkou Lněné	121
Výrobky z koziho mléka - Kristýna Štastná	57
Výrobky z ovčího rouna - Občanské sdružení Stránské	121
Výrobky ze včelích produktů - Vladislav Utikal	95
Wellness Penzion u Grygarů	136
Z darů jeseníckých hor	70
Zabíjačkové speciality od Zajíčků - Uzeniny Zajíček s.r.o.	48
Záhorská krajka - háčkové symboly - Pavla Hučínová	122
Zajíčková klobása, Zajíčková tlačenka - Uzeniny Zajíček s.r.o.	48
Zdobený medový perník - Eva Luljaková	34
Zlatá pralinka - Jana Klobouková	35
Zlatohorský med - Rodinné včelařství Bedřich Půža	96
Zlatorudné mlýny a rýžování zlata ve Zlatých Horách	148

Název: Katalog regionální produkce v Olomouckém kraji

Vydal: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 00 Olomouc; www.olkraj.cz

Foto: Archivy firem a institucí uvedených v publikaci

Grafická úprava a tisk: Machovský s.r.o., Boční 551, 783 72 Velký Týnec 1; www.machovsky.cz

Obsahový podklad zpracoval: Bc. Radovan Vašíček, oddělení regionálního rozvoje; mapy zpracovalo oddělení územního plánování, Odbor strategického rozvoje kraje, Krajský úřad Olomouckého kraje;

Data institucí uvedených v publikaci poskytli: Asociace regionálních značek, Agrární komora Olomouckého kraje, MAS Moravská cesta, z. s., MAS Horní Pomoraví, o.p.s., MAS Hranicko z. s.

1. vydání: 2015

2. vydání: 2020

Rok vydání: 2020

© Olomoucký kraj

ISBN: 978-80-7621-030-1

