



Katalog regionální produkce v Olomouckém kraji pro rok **2023**

Úvodní slovo	2
Rozvoj venkova Olomouckého kraje	4
Regionální značení v ČR: Asociace regionálních značek	5
HANÁ regionální produkt®	7
JESENÍKY originální produkt®	8
MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®	9
Výrobek Olomouckého kraje „Výrobek OK®“	10
Regionální potravina	11
Alkoholické a nealkoholické nápoje	28
Čokoláda a cukrářské výrobky	43
Masné výrobky	50
Mléčné výrobky	64
Ovoce a zelenina	75
Ovocné produkty	84
Pekařské výrobky	89
Potraviny a zemědělské produkty	99
Přírodní produkty	109
Řemeslné výrobky	129
Služby	159
Zážitky	171



Milé čtenářky, milí čtenáři,

jsem velmi rád, že vám mohu představit další vydání Katalogu regionální produkce v Olomouckém kraji. Tato publikace slouží jako průvodce bohatým a různorodým světem všeho hezkého, dobrého a voňavého co v našem regionu vzniká.

Cílem je představit vám paletu místních produktů, tradičních řemesel a specialit, které náš region nabízí. Zároveň vás provede po malebných koutech Olomouckého kraje a představí vám lidi a příběhy stojící za těmito unikátními výrobky.

Tento katalog slouží jako inspirace k objevování a podpoře místního podnikání a tradičních řemesel. Přináší vám seznam regionálních výrobců a míst, kde můžete ochutnat a zakoupit ty nejlepší produkty z Olomouckého kraje.

Věřím, že vás katalog zaujme a že se stanete součástí snahy o podporu a udržení bohatého kulturního a gastronomického dědictví našeho regionu. Děkuji vám za vaši zvědavost a zájem o regionální produkci v Olomouckém kraji.

A zároveň děkuji všem, kteří se na přípravě katalogu podíleli. Věřím, že vám bude sloužit jako praktický průvodce a rádce. Přeji vám příjemné objevování a lahodné chuťové zážitky.

Josef Suchánek,
hejtman Olomouckého kraje



Vážení občané,

dostává se vám do rukou nová, aktualizovaná publikace Katalog regionální produkce v Olomouckém kraji 2023. Jedná se už o třetí vydání zaměřené na kvalitní výrobky a služby, které můžete nalézt ve vašem nejbližším okolí. Regionální potraviny jsou nedílnou součástí našeho kulturního dědictví. Tato publikace vás provede rozmanitými produkty, které jsou vyrobeny na našem území a které se pyšní oceněními za svou kvalitu a jedinečnost. Regionální značení je zárukou toho, že tyto produkty jsou vyrobeny s láskou a péčí, často podle tradičních receptur, které se předávají z generace na generaci. Jsem přesvědčený, že si každý čtenář najde v tomto katalogu inspiraci k návštěvě a k podpoření místních výrobců. Právě díky těmto regionálním producentům má totiž náš region pověst kraje, jehož návštěva je nezapomenutelným zážitkem. Chci, aby tato publikace sloužila nejen jako průvodce po našich regionálních potravinách, ale také jako povzbuzení k jejich podpoře. Podporováním místních producentů a výrobců podporujeme naši regionální ekonomiku a přispíváme k udržitelnosti krajiny.

Děkuji všem, kteří se podíleli na vzniku této publikace, a hlavně pak těm, kteří se výrobou regionálních potravin zabývají.

Jan Šafařík
náměstek hejtmána Olomouckého kraje pro regionální rozvoj,
územní plánování a rozvoj venkova



Vážení a milí čtenáři,

jsem rád, že vás mohu přivítat na úvodních řádcích tohoto 3. vydání katalogu Regionální produkce v Olomouckém kraji. Tato publikace nenes a neprezentuje jen názvy a popisy produktů, ale nese v sobě ducha a bohatství našeho krásného regionu. Olomoucký kraj je místem, kde můžete nalézt rozmanitou přírodu, včetně přírodních krás, ale i malé zemědělce a řemeslníky. Máme tu to štěstí, že naše krajina nás obklopuje rozmanitostí přírodních krás, a naši lidé jsou hrdí na své bohaté regionální tradice. Tento katalog je oknem do našeho kraje, do jehož srdce jsou zasazeny vinice, políčka s tradičními plodinami, a dílny řemeslníků, kteří s láskou tvoří autentické výrobky. Zde se tradice střetává s moderním zpracováním, a výsledkem jsou výrobky, na něž jsme právem hrdí.

Pro mě znamená tento katalog nejen seznam produktů, ale především příběhy a tváře lidí za nimi. Znamená to ukázat svou podporu místním podnikatelům a zemědělcům, kteří tvoří duši našeho kraje.

Zvu vás na cestu objevování toho nejlepšího, co Olomoucký kraj má a může nabídnout. Ať už hledáte unikátní regionální potraviny, řemeslné výrobky, nebo prostě inspiraci pro své cesty a dárky, doufám, že v tomto katalogu najdete to, co hledáte.

Děkujeme vám za podporu našeho kraje a místních komunit. Společně můžeme pečovat o bohatství, které nám Olomoucký kraj nabízí.

Martin Šmída
uvolněný člen Rady Olomouckého kraje pro životní prostředí, odpady,
zemědělství

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. 2023 zde žilo 101 825 obyvatel). K 1. 1. 2023 žilo v Olomouckém kraji 631 802 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 401 obcí, z toho je 31 měst.

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. Ve spolupráci s místními samosprávami se snažíme motivovat občany, aby se podíleli na pozitivním rozvoji obce, a společně tak vytvářeli podmínky pro zachování kulturního a přírodního dědictví venkova.

Jedním z hlavních nástrojů krajské samosprávy v podpoře rozvoji venkova je dotační program Program obnovy venkova Olomouckého kraje. Podpora Olomouckého kraje tak směřuje do podpory budování a obnovy infrastruktury obce, zpracování územně plánovací a projektové dokumentace. Dále je například podporován provoz maloobchodních prodejen, prorodinná a spolková činnost, oblast životního prostředí, dopravní obslužnost a cestovní ruch.

Jedním z důležitých cílů podpory je 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, například se Spolkem pro obnovu venkova Olomouckého kraje, Krajským sdružením Národních

sítí místních akčních skupin ČR, Sdružením místních samospráv ČR a Asociací dobrovolných svazků obcí ČR. Poradním orgánem Rady Olomouckého kraje pro oblast venkova je Komise pro rozvoj venkova a zemědělství. Kraj také 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, chátrajících 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 kraje. 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 České republice: 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 30 regionů – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravaňsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí, 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, Kutnohorský, Slovácko, Brněnsko a Kladensko. V každém z těchto regionů vznikla vlastní značka, která zaručuje vedle kvality výrobků a šetrnosti k přírodě, především jejich místní původ a vazbu na určité výjimečné území.

V návaznosti na značení výrobků se v některých regionech regionální značka používá i k podpoře vybraných ubytovacích a stravovacích zařízení a značkou se oceňují i výjimečné „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 výrobků se značkou 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.

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.

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.

Motivací pro získání regionální značky je pocit sounáležitosti s daným regionem, a současně i příležitost zmírnit díky vzájemné spolupráci problémy, s nimiž se potýkají místní výrobci při odbytu svých výrobků. Nositeli regionálních značek jsou obvykle živnostníci a malé firmy nebo farmy, kterým omezené finance, a hlavně časová kapacita nedovolují dostatečně propagovat vlastní 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. Přitom se často 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:

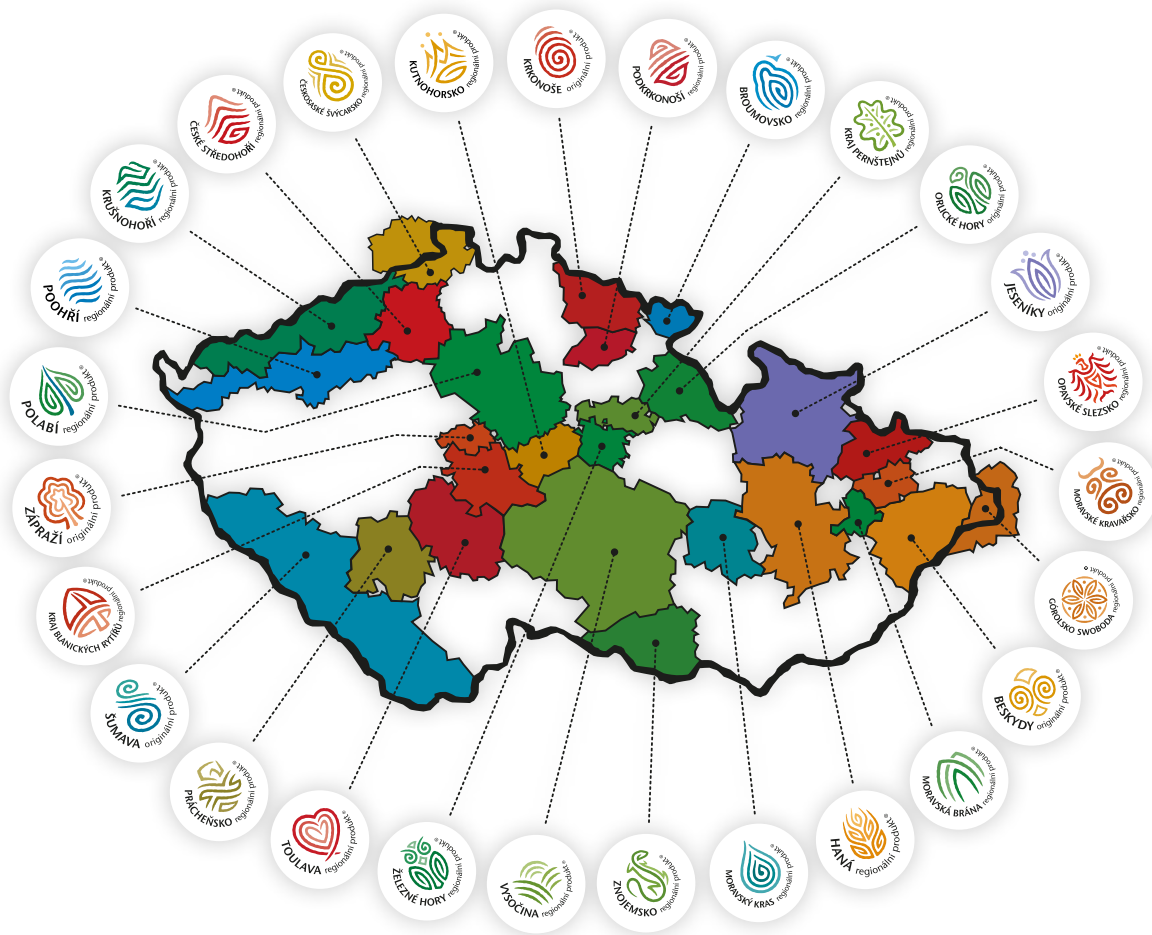
- **původ** výrobku v daném regionu
- **kvalita**
- **výrobek nepoškozuje životní prostředí**
- **jedinečnost** plynoucí ze vztahu k regionu (např. tradice, místní suroviny, řemeslná práce, motiv regionu nebo jiná výjimečná vlastnost).

Stále se rozrůstající soubor vizuálně příbuzných regionálních značek představuje v Evropě i ve světě unikátní systém podpory lokální ekonomiky. Regionální značky prezentují nejen výrobky a služby, ale také kulturu, historii a přírodní zajímavosti jednotlivých regionů, a účinně tak přispívají k prohlubování regionální identity a všestranné spolupráci na udržitelném rozvoji regionů České republiky.

www.regionalni-znacky.cz



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 poctivě odvedené ruční práci dělané s láskou si zaslouží certifikát HANÁ regionální produkt®.

Julie Zendulková
Koordinátorka Haná regionální produkt®
telefon: +420 724 111 510
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 zvonkem JESENÍKY originální produkt®. V době existence řady různých značek garantujících kvalitu má jesenický zvoněk 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 požádat 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 hospodaří 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, katalogu certifikovaných výrobků, služeb a zážitků 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, služba či zážitek. 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.

Regionální koordinátor systému regionálních značek

MAS Horní Pomoraví o. p. s.
Hlavní 137, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 583 285 615
<http://mashp.cz>

Ing. Alena Dvořáková, DiS.
regionální koordinátor, JESENÍKY originální produkt®
telefon: +420 725 080 729
telefon: +420 583 285 615
e-mail: alena.dvorakova@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, kudy šla historie. Známy jako zastávka na obchodní cestě, bohatý na šikovné farmáře a řemeslníky, kteří nabízeli komfort a zázemí přicházejícím obchodníkům. Na tuto bohatou tradici navazují i dnešní místní lidé, kteří znovu objevují krásu místní přírody a jejího bohatství a šikovnost svých předků.

Značka byla založena v roce 2012 a její území od počátku pokrývá celý region Hranicko a část Lipenska. Tato značka garantuje zejména místní původ výrobku a vazbu na oblast Moravské brány, ale také jeho kvalitu a šetrnost k životnímu prostředí. Značku uděluje regionální koordinátor, MAS Hranicko z. s., především potravinářským, zemědělským a přírodním produktům nebo řemeslným výrobkům. Jejich kvalitu a splnění stanovených kritérií posuzuje 13-ti členná nezávislá certifikační komise.

Značkou MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt® se v roce 2023 může prezentovat celkem 23 místních výrobců na celkem 27 výrobcích či jejich souborech.

MAS Hranicko z. s.

Sídlo, fakturační a poštovní adresa
Tř. 1. máje 328, 753 01 Hranice
e-mail: mas@regionhranicko.cz
www.regionhranicko.cz/mas-hranicko

Mgr František Kopecký
koordinátor značky, MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®
telefon: 773 583 020
e-mail: f.kopecky@regionhranicko.cz



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 240 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®“ vyhlašuje Agrární komora Olomouckého kraje jednou ročně, a to v devíti 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 pohorí, postupně tmavnoucí modrý představuje řeku 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.

Jana Neradilová
Okresní agrární komora v Přerově
Wurmova 606/2, Přerov I-Město, 750 02 Přerov
telefon: +420 728 730 428
e-mail: oakpr@volny.cz

Pozn.: V publikaci je ocenění v rámci soutěže Výrobek OK, vzhledem k množství dat, zohledněno od roku 2018 do roku 2023.



Již od roku 2010 uděluje Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejvyšší kvalitou 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 deklarací 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. Alkoholické a nealkoholické 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

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 zatě-

žuje životní prostředí.

Oceněné Regionální potraviny splňují ty nejpřísnější 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.regionalinipotravina.cz

DANČÍ PAŠTIKA s divokým kořením

Vítězná kategorie:

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Výrobce:

Designfoods s.r.o

Daněk byl považován za královskou lovnou zvěř chovanou v mnoha panských oborech. Nyní se vyskytuje celkem hojně i ve volných honitbách. Má vynikající, chuťově výrazné maso podobné jelenímu. V paštice je daňčí maso zkombinováno s divokým kořením, bylinkami a lesními houbami. Skvěle se snoubí s výraznějším červeným vínem.

Kontakt na výrobce:

Leštinská 2443/30, 789 01 Zábřeh
Telefon: 722 689 531; 602 172 745
E-mail: olin.bezchleba@viadelicia.cz
Web: www.viadelicia.cz

O nás:

Bezchlebova rodinná konzervárna je malá manufaktura, kterou tvoří 10 zaměstnanců. Založil ji Olin Bezchleba v roce 2011, po 18 letech působení v gastronomii a potravinářském průmyslu. K založení vlastní značky Via Delicia ho přivedla nejen inspirace francouzskými lokálními trhy, které poznal během svého působení ve Francii, ale také náleží staré knihy o zavařování z roku 1925. Její majitelka, zřejmě hospodyně ze statku, si do ní pečlivě zapisovala své poznatky a recepty. Značka Via Delicia na tuto tradici navazuje a své produkty vyrábí z velké části ručně. Cílem je pokračovat ve výrobě kvalitních delikates. Pro autenticitu svých výrobků využívá tradiční patentní sklenice značky Weck, používané již koncem 19. století.



Farmářský pšeničný kváskový pecen

Vítězná kategorie:

Pekařské výrobky včetně těstovin

Výrobce:

WELLART, s.r.o. – Chleběrna Hranice

Neoficiální název výrobce:

Chleběrna Hranice

Základem dobrého a kvalitního chleba z pekařství Wellart jsou především kvalitní suroviny. Díky svému složení z mouky, vody, pšeničného kvásku a soli, tedy bez směsí a náhražek, je zaručena dlouhá doba čerstvosti. Farmářský pšeničný kváskový chléb má díky správné teplotě a době pečení nadýchanou vláchnou střidku, křupavou propečenou kůrku a vyváženou chuť.

Kontakt na výrobce:

Pernštejnské náměstí 737, 753 01 Hranice

Telefon: 603 40 09 00

E-mail: info@chlebarnahranice.cz

Web: www.info@chlebarnahranice.cz

Facebook: www.facebook.com/chlebar-nahranice

Instagram: www.instagram.com/chlebar-nahranice

O nás:

Pekařství WELLART, s.r.o. je rodinný podnik s dlouholetou tradicí. Současný majitel jej převzal po svém dědovi a drží stále tradici třístupňového vedení kvasu. Pekařství ve své výrobě používá především kvalitní suroviny bez náhražek. Zárukou kvalitního chleba je především dobrý potivý kvásek a ruční práce. V pekárně se kromě chleba peče i běžné sladké a slané pečivo, jako jsou např. koláče, koblihy, vyhlášené vánočky nebo škvarkové pagáče. Selské pecny a další řemeslné pečivo se prodává v prodejnách s ozna-

čením Chleběrna Hranice v Hranicích na Moravě, v Olomouci a na regionálních trzích po Olomouckém a Moravskoslezském kraji.



Karamelový dezert

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky

Výrobce:

Ing. Zlata Ronzová Mádrová – Zlatá farma

Neoficiální název výrobce:

Zlatá farma

Tento tvarohový dezert v sobě dokonale kombinuje domácí karamel a čerstvý tvaroh, klasický produkt oblasti Hané. Jemně našlehaný tvaroh karamel krásně dobarvuje a celému dezertu propůjčuje příjemně sladkou chuť.

Kontakt na výrobce:

Štětovice 138, 798 12 Vrbátky
Telefon: 731 18 87 65
E-mail: zlatafarma@seznam.cz
Web: www.zlata-farma.cz

Facebook: www.facebook.com/zlatafarma138

O nás:

Zlatá farma se zabývá především chovem českého strakatého skotu. Nadojené mléko je částečně zpracováváno přímo v malé faremní mlékárně. Mléko je ošetřeno šetrnou pasterací, při které je vystaveno vyšší teplotě po výrazně kratší dobu. Část produkce mléka je určena na přímý prodej z mlékomatu. Hlavními produkty mléčné výroby jsou čerstvé zakysané výrobky – jogurty, tvarohy, kefíry, sýry, smetana, jogurtová mléka a tvarohové dezerty. Areál se zázemím malé kavárničky spolu s občůdkem s regionálními výrobky z širokého okolí je pro zákazníky otevřen po celý rok. Zájemci si tak mohou prohlédnout provoz farmy, celý proces dojení na robotické dojírny a všechna hospodářská zvířata.



Králičí tlačěnka

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce:

Agrolapin s.r.o.

Tlačěnka se vyrábí z králičího masa z vlastního chovu firmy. Vynikající a vyvážené chuti tlačěnky je dosaženo pravidelným střídáním kousků masa v rosolu v kombinaci s česnekem, majoránkou a pepřem. Výrobek je bez jakýchkoliv přídavných látek.

Kontakt na výrobce:

Seloutky 17, 798 04 Seloutky
Telefon: 608 717 878
E-mail: objednavky@agrolapin.cz
Web: www.agrolapin.cz
Facebook: <https://www.facebook.com/farmaVysovice>
Instagram: https://www.instagram.com/farma_vysovice/

O nás:

Firma Agrolapin s.r.o. chová králíky od roku 2002 na farmě ve Vícově. V roce 2015 byla otevřena vlastní porážka králíků, a tři roky na to byla schválena i masná výroba. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur. Na farmě je dodržován šetrný přístup k chovu i k následnému zpracování masa. To vše se odráží v kvalitě nabízených produktů. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur s minimem konzervantů a bez umělých barviv.



Roztomilák

Vítězná kategorie:

Sýry včetně tvarohu

Výrobce:

PROFI MP STAVBY s.r.o. – Roztomilé sýry

Neoficiální název výrobce:

Roztomilé sýry

Roztomilák, dlouho zrající tvrdý sýr, má v sobě při každém zakousnutí mnoho drobných syrových křupínek, které se rozplynou na jazyku a zanechají po sobě neodolatelnou chuť s lehkým nádechem oříšků. Tento sýr, lehce nažloutlé barvy, se díky své univerzálnosti hodí ke každé příležitosti. Ať už na italskou kuchyni, či jako lahůdka při lenošení u televize.

Kontakt na výrobce:

Kozinova 15, 787 01 Šumperk
Telefon: 775 55 33 49

E-mail: roztomila@profimpstavby.cz;

roztomila@profimpstavby.cz

Web: www.roztomilesyry.cz

Facebook: <https://www.facebook.com/profimpstavby.cz>

O nás:

Malá sýrárna z podhůří Jeseníků „Roztomilé sýry“ vyrobila svůj první sýr v roce 2017. Sýry jsou vyráběny dle tradiční receptury v několika variantách. V nabídce se nachází nejen čerstvé sýry, ať už zauzené či dochucené bylinkami a kořením, ale také dlouhozrající anebo plísňové sýry. Právě díky zdejší přírodě a bohatě rozkvetlým loukám má mléko velmi svěží a plnou chuť a lahodné sýry se tak rozplynou na jazyku i toho nejnáročnějšího gurmána.



Salát ledový

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce:

ZELTR AGRO a.s.

Křehká a zároveň pevná hlávka o minimální hmotnosti 400 g má svěží zelenou barvu listů a vynikající chuť. Salát se hodí k přímé konzumaci nebo do salátů.

Kontakt na výrobce:

Roketská 790/23, 751 02 Troubky
Telefon: 603 33 34 82
E-mail: agro@zeltr.cz

O nás:

Firma ZELTR AGRO a.s. byla založena v roce 1998 s výměrou asi 40 ha zeleniny. Dnes hospodaří na výměře 231,85 ha a patří mezi největší pěstitele zeleniny na

Moravě. V prosinci 2016 změnila majitele a své výrobky dodává do obchodních řetězců, zejména Kaufland a Lidl. Dále zásobuje zpracovatelské podniky Beskyd Fryčovice, Hamé Babice, Alibona Litovel. ZELTR AGRO pěstuje všechnu zeleninu v systému IPZ (integrováný systém pěstování, šetrný k životnímu prostředí) a je držitelem certifikátu GLOBALG.A.P. Vlastní také areál skleníků, který využívá především k předpěstování sadby, rychlení pažitky a pěstování chilli papriček.



BLU - Likér z horských borůvek

Vítězná kategorie:

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Výrobce:

Bairnsfather Family Distillery s.r.o.

Oceněný likér je vyroben dle originálního receptu z brusnice borůvky, vzácné malé bobule s obrovskou chutí a antioxidačními účinky. Na jeden litr hotového likéru je použito 400 ml čerstvé borůvkové šťávy, jejíž chuť podtrhuje přidání koření.

Kontakt na výrobce:

Bairnsfather Family Distillery s.r.o.
Domašov 490, 790 01 Bělá pod Pradědem
Telefon: 775 373 272
E-mail: kyle@bairnsfather.net
Web: <https://www.bairnsfather.net>
Facebook: <https://www.facebook.com/bairnsfather.distillery>

O nás:

Bairnsfather Family Distillery s.r.o. byla založena v roce 1991 v severních Čechách. V roce 2007 se přestěhovala do nové výroby v horním Domašově. Specializuje se na ruční výrobu těch nejkvalitnějších alkoholických nápojů ze 100 % přírodních surovin, bylin a neupravované kojenecké vody z podzemního pramene.



KRÁLIČÍ JÁTROVÁ PAŠTIKA

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce:

Agrolapin s.r.o.

K výrobě KRÁLIČÍ JÁTROVÉ PAŠTIKY je využíván starý rodinný recept. Pečený králík z vlastního chovu výrobce je zpracován spolu s vařeným vepřovým masem do paštikové konzistence, dochucen kořením a plněn do sklenic. Výrobek je bez přidaných látek.

Kontakt na výrobce:

Seloutky 17, 798 04 Seloutky
Telefon: 608 717 878
E-mail: objednavky@agrolapin.cz
Web: www.agrolapin.cz
Facebook: <https://www.facebook.com/farmaVysovice>
Instagram: https://www.instagram.com/farma_vysovice/

O nás:

Firma Agrolapin s.r.o. chová králíky od roku 2002 na farmě ve Vícově. V roce 2015 byla otevřena vlastní porážka králíků, a tři roky na to byla schválena i masná výroba. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur. Na farmě je dodržován šetrný přístup k chovu i k následnému zpracování masa. To vše se odráží v kvalitě nabízených produktů. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur s minimem konzervantů a bez umělých barviv.



Rajčata snack - odrůda Angelle

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce:

Zemědělské družstvo Haňovice

Odrůda rajčat Angelle se vyznačuje sladkou a vyváženou chutí. Plody se sklízí z keříků zcela zralé a na trh se tak dostávají čerstvé, prakticky ihned po sklizni. Při jejich pěstování je upřednostňována biologická ochrana místo chemie.

Kontakt na výrobce:

Haňovice 18, 783 21 Chudobín

Telefon: 602 52 78 92

E-mail: skleniky@zধানovice.cz

Web: <https://www.rajcathanovice.cz>

O nás:

Zemědělské družstvo Haňovice se zaměřuje na chov mléčného skotu, prasat, pěstování cukrové řepy, sladovnického ječmene, potravinářské pšenice, travních semen a krmných plodin. Od roku 2016 jsou zde pěstována ve sklenicích také rajčata, a to na ploše necelých 3 ha zasklené plochy.



ŠNECI S BYLINKOVÝM MÁSLEM

Vítězná kategorie:

Ostatní

Výrobce:

Farma Nahošovice s.r.o.

Tato delikatesa je šnečí svalovina vařená s kořenovou zeleninou a bílým vínem, doplněná Farmářským bylinkovým máslem, českým česnekem a směsí koření. Po zapečení je velmi chutným a ceněným předkrmem.

Kontakt na výrobce:

Nahošovice 25, 751 14 Dřevohostice

Telefon: 776 612 000

E-mail: farma@farma-nahosovice.cz

Web: <https://www.farma-nahosovice.cz>

Facebook: <https://www.facebook.com/Farma.Nahosovice>

Farma.Nahosovice

O nás:

Farma Nahošovice je jedna z mála firem v ČR zabývajících se řízeným chovem a zpracováním severoafrických šneků *Helix aspersa Maxima*. Cílem farmy je produkce výživného, velmi hodnotného a zároveň sensoricky výjimečného šnečího masa k přípravě pochoutek té nejvyšší kulinářské úrovně a kvality. Výrobky z farmy jsou chlazené, vakuované do speciálních obalů z antiseptického kovu.



TVARGLE

Vítězná kategorie:

Sýry včetně tvarohu

Výrobce:

Tavoretus a.s. – Tvarůžkárna TVARGLE

Neoficiální název výrobce:

Pivovar TVARG

Tradice výroby tvarůžků či tvarglů v regionu sahá až do středověku. Tehdy se selské tvarůžky vyráběly v každé domácnosti. Oceněné TVARGLE zrají v kamených sklepích pod valenými klenbami ve Velké Bystřici. Sklepy jsou součástí památkově chráněného areálu bystřického zámku. Vznikla zde nová sýrařská výroba s jedinečnými klimatickými podmínkami, jež mají pozitivní vliv na jejich zrání. Sýrárna zpracovává 100 % českého tvarohu s vysokým podílem ruční práce. Označení olomoucké se vžilo díky tr-

hům, na kterých se prodávaly v 19. století. Výroba tohoto sýru ve Velké Bystřici vrací tvargle o něco blíže tradičním olomouckým trhům.

Kontakt na výrobce:

Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice

Telefon: 739619019

E-mail: info@tvarg.cz

Web: <https://www.tvarg.cz/>

Facebook: <https://www.facebook.com/tvarg.le>

Instagram: <https://www.instagram.com/tvarg.le/>

O nás:

Pivovar TVARG je zasazen do památkově chráněných pivovarských sklepů ve Velké Bystřici u Olomouce. V roce 2019 zde byla uvařena první várka piva a obnovena tak pivovarská výroba v místě, kde se pivo vařilo již v 16. století. Záro-

veň zde vznikl koncept řemeslné výroby TVARGLÍ. Dnes se pivovar TVARG pod vedením vrchního sládky Davida Kapsii řadí mezi craftové pivovary, které nabízí tradiční ležáky a celou řadu svrchně kvašených piv. Pivovar i sýrárna nabízí možnost pravidelných prohlídek pro nahlédnutí do sýrařského i pivovarnického řemesla.



Tvarohový dezert s pohankou

Vítězná kategorie:

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Výrobce:

Ing. Svatava Bukvová

Tento jemný tvarohovo-čokoládový dezert s lehkým nádechem karamelu je vyrobený čistě z tvarohu, pohanky, čokolády, vajec, másla a cukru. Neobsahuje konzervanty a zlepšující látky.

Kontakt na výrobce:

Mezice 76, 783 32 Náklo

Telefon: 777 36 55 85

E-mail: pekarna.mezice@seznam.cz

Web: www.pekarna-mezice.cz

Facebook: https://www.facebook.com/pekarnamezice/about/?ref=page_internal

Instagram: https://www.instagram.com/pekarna_mezice/

O nás:

V rodinné cukrářské a pekařské výrobě v Mezicích se tomuto řemeslu věnují už po čtyři generace. Rodinná pekárna peče zákusky, dorty, moučníky i koláče k různým příležitostem podle tradičních rodinných receptur a na jejich výrobu se používají vždy jen čerstvé suroviny té nejlepší kvality. Oblibě ve výrobě se těší i špaldová či pohanková mouka. Řada koláčů a zákusků má v dnešní době i bezlepkovou nebo bezlaktózovou variantu, a stejně tak jako ostatní výrobky jsou připravovány poctivou ruční prací.



Zakysaná smetana 33%

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky ostatní

Výrobce:

Zemědělské družstvo Senice na Hané

Tato lahůdka s nadstandardním obsahem tuku 33 % vznikla prokysáním naší Farmářské smetany na šlehání a smetanové kultury. Smetana vyniká příjemnou, jemně nakyslou chutí. Výborně se hodí do moučníků, pomazánek, slaných dipů, při přípravě ovocných a zeleninových salátů. Balena je do skleniček s hliníkovým víčkem o hmotnosti 195 g.

Kontakt na výrobce:

Vodní 214, 783 45 Senice na Hané

Telefon: 585 700 600; 608 683 093

E-mail: mlekarna@zdsenice.cz

Web: www.zdsenice.cz

O nás:

Zemědělské družstvo Senice na Hané začalo se zpracováním mléka z vlastní produkce ve vlastní minimlékárně již v roce 2012. Výroba je zaměřena na produkty z kysaného mléka, jogurty, tvarohy a čerstvé sýry. Jejich mléčné výrobky jsou vždy čerstvé, vyráběné ručně podle tradičních receptur.



Cibulové chutney na červeném víně

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce:

Nikoleta-Maria s.r.o.

Cibulové chutney na červeném víně je vyrobeno dle vlastní receptury majitele. Obsahuje červenou cibuli, která je zkaramelizována a vytváří tak lahodně sladkou chuť. Vzniklé chutney má hustou konzistenci červenohnědé barvy a obsahuje celá cibulová kolečka. Vhodné je k přípravě domácích hamburgerů, baget nebo jako doplněk k masu a sýrům.

Kontakt na výrobce:

Tř. 1. máje 1619, 753 01 Hranice I - Město Hranice

Telefon: 734 38 83 76

E-mail: info@nikoleta-maria.cz

Web: <https://www.nikoleta-maria.cz>

Facebook: <https://www.facebook.com/1.maje1662>

Instagram: https://www.instagram.com/marmelady_nikoleta_maria/

O nás:

Výrobce se zaměřuje především na přípravu džemů, sirupů, dochucovacích chilli omáček, pečených čajů, ale i dalších produktů. Důraz je kladen na kvalitu a zpracování surovin. Použité suroviny pocházejí z vlastní zahrady, ze samosběrů a od lokálních farmářů. Veškeré produkty jsou vyráběny a baleny ručně v malých sériích.



DRAHOUŠOVY KLOBÁSKY

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce:

Lucie Dobešová

Při výrobě „Drahoušových klobásek“ je především dbáno na výběr kvalitních vstupních surovin - masa, pocházejícího z chovů v Olomouckém kraji dodávaném místními řezníky. Vepřový bůček a plecko se mísí s hovězím masem, solí a kořením a následně je plněno do střívek. Uzení na bukovém dřevu dodává klobáskám typickou vůni a vzhled. Výrobek neobsahuje žádné alergenů.

Kontakt na výrobce:

Osvobození 142, 789 69 Postřelmov

Telefon: 739 69 03 02

E-mail: info@drahousovaudirna.cz

Web: <https://www.drahousovaudirna.cz/>

O nás:

Firma se gastronomii věnuje od roku 2010. Zabývá se vařením a rozvozem poledního menu po Šumpersku a Zábřežsku. Nové trendy v gastronomii a rostoucí obliba místních specialit majitele přiměly k pokoušení se o vlastní produkt. Výroba klobásek tak začínala postupně, inspirací byl starý rodinný recept.



Hanácký koláč

Vítězná kategorie:

Pekařské výrobky včetně těstovin

Výrobce:

Ing. Svatava Bukvová – Pekárna Mezice

Oceněný Hanácký koláč je vyráběn dle rodinného receptu čtyř generací. Těsto je tvořeno kombinací tří mouk, a to pšeničné, celozrnné špaldové a pohankové s minimálním množstvím droždí jako dlouho zrající kynuté těsto, které musí kynout minimálně 5 hodin, v lednici až 24 hodin. Vyrobené koláčky jsou pak více jemné a měkké a svoji čerstvost si zachovávají delší dobu. Celý proces výroby oceněného Hanáckého koláče je založen na ruční práci. Důležitým hlediskem pro pekařskou činnost je preference používání regionálních a současně kvalitních surovin.

Kontakt na výrobce:

Mezice 76, 783 32 Náklo

Telefon: 777 36 55 85

E-mail: pekarna.mezice@seznam.cz

Web: <https://www.pekarna-mezice.cz>

Facebook: https://www.facebook.com/pekarnamezice/about/?ref=page_internal

Instagram: https://www.instagram.com/pekarna_mezice/

O nás:

V rodinné cukrářské a pekařské výrobě v Mezicích se tomuto řemeslu věnují už po čtyři generace. Rodinná pekárna peče zákusky, dorty, moučníky i koláče k různým příležitostem podle tradičních rodinných receptur a na jejich výrobu se používají vždy jen čerstvé suroviny té nejlepší kvality. Oblibě ve výrobě se těší i špaldová či pohanková mouka. Řada koláčů a zákusků má v dnešní době

i bezlepkovou nebo bezlaktózovou variantu, a stejně tak jako ostatní výrobky jsou připravovány poctivou ruční prací.



Kozí koule mix koření

Vítězná kategorie:

Sýry včetně tvarohu

Výrobce:

Petr Čech

„Život je jako bonboniéra, nikdy nevíš, co ochutnáš“ prohlásil Forest Gump, a stejně tak je to i s touto bonboniérou. Kozí koule jsou vyrobeny z čerstvého kozího sýru velmi jemné konzistence, neuvěřitelně lahodné chuti a trochou soli. Každá z koulí je právě z důvodu zachování nejměkčí konzistence ručně lehce ušoulaná a následně obalena ve směsi koření. Každý si vybere tu svou oblíbenou.

Kontakt na výrobce:

Pavlovice u Přerova 39, 751 11 Pavlovice
u Přerova
Telefon: 603 89 33 24
E-mail: noproto100@gmail.com

O nás:

Farma Čech vznikla před šesti lety, kdy s přesvědčením navázat na tradice a kořeny svých předků, bylo zakladatelem farmy pořízeno stádo osmi koz. Na pronajatých pastvinách postavil vlastními silami menší salaš, kde jsou zvířata ustájena. Farma Čech se věnuje výrobě sýrů a mléčných výrobků podle tradičních receptur, a to bez přídavku konzervantů, škrobů a dochucovadel. Stádo v současné chvíli čítá 18 dojných koz a 10 mladých koziček. Před 4 lety do stáda přibyla kráva plemene jersey, ta má dnes 2 telata. Dobytek žije harmonicky, na otevřené pastvině s volným přístupem k pastvě.



Mošt jablko / řepa

Vítězná kategorie:

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Výrobce:

Agrochov Jezernice, a.s.

Mošt jablko/řepa vznikl smícháním 90 % jablečného moštu a 10 % šťávy z červené řepy. Díky přidané červené řepě má mošt charakteristickou a zároveň výbornou chuť. K výrobě je používáno pouze čerstvé ovoce z firemních sadů, nepoužívají se žádné koncentráty. Kdo ještě nechutnal, bude takovou kombinací chutí určitě mile překvapen.

Kontakt na výrobce:

Jezernice 42, 751 31 Jezernice
Telefon: 608 96 53 64
E-mail: schmidt@agrochovas.cz
Web: <https://www.agrochovplus.cz>
Facebook: <https://www.facebook.com/>

Agrochov-Plus-103748648467666
Instagram: <https://www.instagram.com/agrochovplus/>

O nás:

Společnost hospodáří na cca 2 260 ha zemědělské půdy rozkládající se na území Moravské brány, a to od města Lipníka nad Bečvou až do podhorské oblasti Oderských vrchů. Snahou společnosti je především spojení tradice s moderními technologiemi, což umožňuje produkovat kvalitní české výrobky s respektem k přírodě. Specializace je krom jiného zaměřena na ovocnářství a pěstování školkařských ovocných výpěstků.



PASTEROVANÁ ČERSTVÁ SMETANA

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky ostatní

Výrobce:

Ing. Zlata Ronzová Mádrová – Zlatá farma

Neoficiální název výrobce:

Zlatá farma

Smetana je vysoce kvalitní s obsahem minimálně 30 % tuku. Díky tomu lze smetanu využít k přípravě neuvěřitelně lahodné šlehačky. Čerstvá smetana je vhodná nejen ke šlehání, ale má další velmi univerzální využití jak ve studené, tak v teplé kuchyni.

Kontakt na výrobce:

Štětovice 138, 798 12 Vrbátky
Telefon: 731 18 87 65
E-mail: zlatafarma@seznam.cz

Web: <https://www.zlata-farma.cz/>

Facebook: <https://www.facebook.com/zlatafarma138>

O nás:

Zlatá farma se zabývá chovem českého strakatého skotu, jehož mléko je částečně zpracováno na mléčné výrobky ošetřené šetrnou pasterací a částečně určeno na přímý prodej mléka z farmy. Hlavními produkty jsou čerstvé zakysané výrobky – jogurty, tvarohy, kefir, sýry i vítězná smetana, jogurtová mléka či tvarohové dezerty. Areál se zázemím pro zákazníky je celoročně otevřen a zájemci si tak mohou prohlédnout celou farmu i proces dojení. Součástí areálu je také faremní mlékomat.



PEČENÝ KRÁLÍK

Vítězná kategorie:

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Výrobce:

Agrolapin s.r.o.

Pečený králík je vyráběn z králíčího masa z vlastní chovu firmy. Vynikající pečené maso je ochuceno jen pepřem, kmínem a zalité vývarem. Výrobek stačí jen ohřát, připravit k němu oblíbenou přílohu a rychlý oběd nebo večeře se mohou podávat. Výrobek je bez přidaných konzervantů a barviv.

Kontakt na výrobce:

Seloutky 17, 798 04 Seloutky
Telefon: 608 71 78 78
E-mail: objednavky@agrolapin.cz
Web: www.agrolapin.cz
Facebook: <https://www.facebook.com/>

farmaVysovice

Instagram: https://www.instagram.com/farma_vysovice/

O nás:

Firma Agrolapin s.r.o. chová králíky od roku 2002 na farmě ve Vícově. V roce 2015 byla otevřena vlastní porážka králíků, a tři roky na to byla schválena i masná výroba. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur. Na farmě je dodržován šetrný přístup k chovu i k následnému zpracování masa. To vše se odráží v kvalitě nabízených produktů. Produkty jsou vyráběny podle starých receptur s minimem konzervantů a bez umělých barviv.



Smetanová zmrzlina z Doubravského Dvora

Vítězná kategorie:

Ostatní

Výrobce:

MVDr. Václav Osička – Farma Doubravský dvůr

Zmrzlina je vyráběna z mléčných produktů z rodinné farmy už několik let, a to ve vlastní mlékárně ve Dvoře, kde je přímo i prodávána. Podstata zmrzliny spočívá v obsahu vlastního mléka a smetany. Přitahuje především svou lahodnou a svěží chutí. Je možné si ji vychutnat přímo ve stáji mezi kravami, což zcela jistě završuje netradiční rozměr výroby a prodaje této lahůdky.

Kontakt na výrobce:

Nový Dvůr 243, 784 01 Červenka

Telefon: 739 07 82 95

E-mail: objednavky@doubravskydvur.cz

Web: <https://www.doubravskydvur.cz>

O nás:

Farma Doubravský Dvůr se nachází nedaleko Litovle, obklopená dubovými lesy Litovelského Pomoraví. Obděláváno je cca 200 ha, na kterých je pěstováno převážně krmení pro 300 dojnic. Snem majitelů farmy bylo vytvoření produkčního kruhu, počínaje telátkem a konče výrobou jogurtu. V roce 2013 se začaly vyrábět vlastní mléčné produkty z čerstvě nadojeného mléka ve faremní mlékárně ve Dvoře. Vyráběny jsou zde sýry, jogurty, tvaroh a největším hitem je právě vlastní zmrzlina. Farma Doubravský Dvůr dodává své výrobky do mnoha prodejen nejen v Olomouckém kraji, ale i do internetových farmářských obchodů. Vrata farmy jsou denně otevřená pro návštěvníky, kteří si přicházejí nejen nakoupit, ale i dozvědět se více o současném způsobu chovu krav.



Větrník z Dobrot

Vítězná kategorie:

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Výrobce:

Dobroty sociální podnik s.r.o.

Větrník z Dobrot je výsledkem několika měsíčního objevování té správné kombinace chutí. Propojení smetanového krému a karamelu je excelentní volba odměny po náročném dni. Větrník je vyráběn pracovníky malého sociálního podniku v Šumperku.

Kontakt na výrobce:

Šumavská 1915/13, 787 01 Šumperk

Telefon: 732 87 60 22

E-mail: lenzdr@seznam.cz

Facebook: <https://www.facebook.com/dobrotysocialnipodnik>

Instagram: https://www.instagram.com/dobrody_socialni_podnik/

O nás:

Jedná se o malý sociální podnik se sídlem v Šumperku, kde jsou zaměstnány osoby se sníženou pracovní schopností na chráněných pracovních místech. Společnost se zaměřuje na cukrářskou výrobu, ale i na studenou kuchyni (příprava oslav, rautů, svateb apod.). Svými dobrotami zásobuje místní kavárny a jiné malé lokální podniky.



ČERSTVÉ PLNOTUČNÉ SELSKÉ MLÉKO

Vítězná kategorie:

Mléčné výrobky ostatní

Výrobce:

Ing. Zlata Ronzová Mádrová – Zlatá farma

Neoficiální název výrobce:

Zlatá farma

Mléko pochází z vlastního chovu dojníc. Stádo je dojeno roboticky, mléko je ihned po nadojení pasterováno, chlazené a plněno do skleněných lahví. Ty jsou zálohované a vratné, takže nedochází používáním nevratného obalu k poškozování a zatěžování přírody. Navíc, díky sklenicím, více vynikne chuť mléka. Ve vrchní části se usazuje smetana, která je charakteristickým znakem pro nehomogenizované mléko.

Kontakt na výrobce:

Štětovice 138, 798 12 Vrbátky

Telefon: 731 18 87 65

E-mail: zlatafarma@seznam.cz

Web: <https://www.zlata-farma.cz/>

Facebook: <https://www.facebook.com/zlatafarma138>

O nás:

Zlatá farma se zabývá především chovem českého strakatého skotu. Nadojené mléko je částečně zpracováváno přímo v malé faremní mlékárně. Mléko je ošetřeno šetrnou pasterací, při které je vystaveno vyšší teplotě po výrazně kratší dobu. Část produkce mléka je určena na přímý prodej z mlékomatu. Hlavními produkty mléčné výroby jsou čerstvé zakysané výrobky – jogurty, tvarohy, kefíry, sýry, smetana, jogurtová mléka a tvarohové dezerty. Areál se zázemím malé kavárničky spolu s občůdkem s regio-

nálními výrobky z širokého okolí je pro zákazníky otevřen po celý rok. Zájemci si tak mohou prohlédnout provoz farmy, celý proces dojení na robotické dojírny a všechna hospodářská zvířata.



Karamelová trubička

Vítězná kategorie:

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Výrobce:

Monika Turoňová – Cukrárna v Uličce

Neoficiální název výrobce:

Cukrárna v Uličce

Oceněná trubička je vyráběná s láskou a respektem k řemeslu podle vlastní receptury majitelů cukrárny. Při výrobě trubičky se používají regionální suroviny, které v tomto výrobku hrají hlavní roli. Pojí se zde chuť vlašských ořechů, čokolády a karamelu. Křupavým elementem dezertu je vaflové těsto plněné lahodným karamelovým krémem.

Kontakt na výrobce:

Hlavní třída 3114/9a, 787 01 Šumperk

Telefon: 732 17 60 68

E-mail: cukrarnavulicce@email.cz

Web: <https://cukrarna-v-ulicce.makro.bar/>

O nás:

Tato cukrárna působí v Šumperku od roku 2022. Nachází se v malebné uličce, po které nese svůj název. V prostorách cukrárny je i výrobní, kde se pro zákazníky připravují každý den čerstvé dezerty. Ty jsou vyráběny s láskou, poctivostí a úctou k cukrářskému řemeslu. Při ruční výrobě zákusků se klade důraz na kvalitní a především regionální suroviny. Řada dezertů je vyráběna v bezlepkové či bezlaktózové variantě a u zákazníků se těší velké oblibě. Cukrárna se věnuje i zákazkové výrobě na slavnostní příležitosti jako jsou svatby, narozeniny, firemní večírky či jiné akce tohoto typu.



LEŽÁK TVARG 11%

Vítězná kategorie:

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Výrobce:

Tavoretus a.s. – Pivovar TVARG

Neoficiální název výrobce:

Pivovar TVARG

LEŽÁK TVARG 11% je spodně kvašený ležák pšenišského typu vařen tradiční metodou s využitím kvašení na otevřené spilce. Ležák se vyznačuje vyšší plností a příjemnou nahořklou chutí s nádherným chmelovým aroma. Pivo se plní do sudů a do skleněných lahví o objemu 0,3 l a 0,75 l. Na letní zahrádce pivovaru TVARG ve Velké Bystřici je na čepu přímo z tanku.

Kontakt na výrobce:

Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice

Telefon: 739619019

E-mail: info@tvarg.cz

Web: <https://www.tvarg.cz/>

Facebook: <https://www.facebook.com/tvarg.le>

Instagram: <https://www.instagram.com/tvarg.le/>

O nás:

Pivovar TVARG je zasazen do památkově chráněných pivovarských sklepů ve Velké Bystřici u Olomouce. V roce 2019 zde byla uvařena první várka piva a obnovena tak pivovarská výroba v místě, kde se pivo vařilo již v 16. století. Zároveň zde vznikl koncept řemeslné výroby TVARGLÍ. Dnes se pivovar TVARG pod vedením vrchního sládky Davida Kapsii řadí mezi craftové pivovary, které nabízejí tradiční ležáky a celou řadu svrchně kvašených piv. Pivovar i sýrárna nabízí možnost pravidelných prohlídek pro na-

hlédnutí do sýrařského i pivovarnického řemesla.



Selský kvasový pecen

Vítězná kategorie:

Pekařské výrobky včetně těstovin

Výrobce:

WELLART, s.r.o. – Chleběrna Hranice

Neoficiální název výrobce:

Chleběrna Hranice

Základem dobrého a kvalitního chleba z pekařství WELLART jsou především kvalitní suroviny. Chleba je vyroben ze 100% pšenišského kvasu, žitná mouka se přidává až při míchání těsta. Celý proces výroby pecnu je časově velmi náročný a trvá kolem 12 – 15 hodin, a to bez zrání kvasu. Díky svému složení z chlebové pšenišské a žitné mouky, vody, soli, a díky použití poctivého přirozeného kvasu bez přidání jakýchkoliv přísad a stabilizátorů, je chleba velmi vláčný a má dlouhou trvanlivost.

Kontakt na výrobce:

Pernštejnské náměstí 737, 753 01 Hranice

Telefon: 603 40 09 00

E-mail: info@chlebarnahranice.cz

Facebook: <https://www.facebook.com/chlebarnahranice>

Instagram: <https://www.instagram.com/chlebarnahranice/>

O nás:

Pekařství WELLART, s.r.o. je rodinný podnik s dlouholetou tradicí. Současný majitel jej převzal po svém dědovi a drží stále tradici třístupňového vedení kvasu. Pekařství ve své výrobě používá především kvalitní suroviny bez náhražek. Zárukou kvalitního chleba je především dobrý poctivý kvásek a ruční práce. V pekárně se kromě chleba peče i běžné sladké a slané pečivo, jako jsou např. koláče, koblihy, vyhlášené vánočky nebo škvarkové

pagáče. Selské pecny a další řemeslné pečivo se prodává v prodejnách s označením Chleběrna Hranice v Hranicích na Moravě, v Olomouci a na regionálních trzích po Olomouckém a Moravskoslezském kraji.



Supíkovické brambory ANTONIE

Vítězná kategorie:

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobce:

AGROPRODUKT SUPÍKOVICE spol. s r. o.

Neoficiální název výrobce:

Agroprodukt Supíkovice

Oceněné Supíkovické brambory Antonie jsou polorané salátové brambory, varný typ A, které se vyznačují svou žlutou a čistou dužinou s jemnou konzistencí a vynikající lahodnou chutí. Tato odrůda v sobě sdružuje vysokou výnosnost, chuťovou kvalitu i schopnost bezproblémového skladování, včetně výborného vzhledu a hladké slupky.

Brambory jsou sázeny technologií odkameňování půdy. Použitím této technologie dochází k omezení mechanické-

ho poškození hlíz, možnosti sklizně při relativně vyšší půdní vlhkosti a snížení podílu příměsí při dopravě a posklizňové úpravě. Dokonalé nakypření půdy má zásadní vliv na kvalitu a výnos brambor.

Kontakt na výrobce:

Supíkovice 78, 790 51 Supíkovice
Telefon: 603 16 68 20
E-mail: agro@agroprodukt.cz
Web: <https://agroprodukt.cz/>
Facebook: <https://www.facebook.com/AgroproduktSupikovice>

O nás:

Společnost Agroprodukt Supíkovice spol. s r.o. byla založena v dubnu 1992. V současné době společnost hospodaří na výměře cca 650 ha v průměrné nadmořské výšce asi 360 m n. m. Z celkové výměry je 350 ha orné půdy a zbytek tvoří trvale travní porosty. V rostlinné vý-

robě se zaměřuje na pěstování obilovin, technických plodin jako je řepka, mák a brambory, pak také na zajištění krmiva pro živočišnou výrobu, ve které převládá chov krav bez tržní produkce mléka.



SVATOJÁNSKÉ Ořechy

Vítězná kategorie:

Ostatní

Výrobce:

Martin Vašíček – Dobroty z hor

Neoficiální název výrobce:

Dobroty z hor

SVATOJÁNSKÉ Ořechy, delikatesa vyrobená z mléčných vlašských ořechů, je známá už z dob dávno minulých. Majitel firmy si starou původní recepturu doladil k obrazu svému. Ořechy se trhají na sv. Jana ještě zelené, mléčné. Je to v době, kdy ještě nemají vyvinutou skořápku. Následně se po určité době máčejí ve vodě, nakonec se celé nakládají do výborného kořeněného sirupu z koření, cukru a ořechového likéru, který výrobku dodává specifickou chuť. Výborně se hodí k sýrům, paštikám, zvěřině, do salátů, ale uplatní se i v cukrářské výrobě.

Kontakt na výrobce:

Revoluční 1688/14c, 787 01 Šumperk
Telefon: 731 88 12 36
E-mail: dobrotyzhor@email.cz
Web: <https://www.dobrotyzhor.cz/>
Facebook: <https://www.facebook.com/Dobroty.z.hor>
Instagram: <https://www.instagram.com/dobroty.z.hor/>

O nás:

Heslo firmy p. Vašíčka - „Chuť, kterou si zamilujete.“, vypovídá o mnohém. Nejvyšší kvalita surovin a vaření s láskou zaručí tu nejlepší chuť, a tímto heslem se majitel řídí při výrobě svých výrobků. Firma zpracovává ovoce, zeleninu, houby a bylinky rozmanitých druhů. Suroviny jsou z většiny pěstované a sbírané v podhůří Jeseníků nebo odkupovány od místních pěstitelů. Na vlastním pozemku si výrobce pěstuje okolo 20 druhů byli-

nek, z nichž pak vyrábí čaje, koření a bylinné soli. Vyrábí také džemy a marmelády rozmanitých příchutí. Lokálnost a podpora místních pro majitele hodně znamená.



SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM

Vítězná kategorie:

Sýry včetně tvarohu

Výrobce:

PROFI MP STAVBY s.r.o. – Roztomilé sýry

Neoficiální název výrobce:

Roztomilé sýry

SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM, je čerstvý přírodní sýr z kravského, plnotučného, pasterovaného mléka. Je vyráběn ručně, dle tradiční receptury, což dodává sýru nezaměnitelnou chuť. Díky své příchuti, jarní bylince medvědím česneku, jehož listy mají typickou česnekovou chuť, se hodí nejen do salátů, obložených mís, ale i k běžné konzumaci.

Kontakt na výrobce:

Kozinova 15, 787 01 Šumperk
Telefon: 775 55 33 49

E-mail: roztomila@profimpstavby.cz

Web: <http://roztomilesyry.cz/>

Facebook: <https://www.facebook.com/profimpstavby.cz>

O nás:

Malá sýrárna z podhůří Jeseníků „Roztomilé sýry“ vyrobila svůj první sýr v roce 2017. Sýry jsou vyráběny dle tradiční receptury v několika variantách. V nabídce se nachází nejen čerstvé sýry, ale už zauzené či dochucené bylinkami a kořením, ale také dlouhozrající anebo plísňové sýry. Právě díky zdejší přírodě a bohatě rozkvetlým loukám má mléko velmi svěží a plnou chuť a lahodné sýry se tak rozplynou na jazyku i toho nejnáročnějšího gurmána.



Tlačenka světlá

Vítězná kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Výrobce:

Dubická zemědělská a.s.

Tlačenka je vyrobena podle tradiční receptury vycházející ze zkušeností původní výroby. Vyznačuje se maximálním podílem masa, s vyváženým poměrem koření a soli bez přídavných látek či ochucovadel a barviv. Na řezu potěší oko pravidelnou mozaikou libového podílu masa se střídáním tučnějších partií spojených rosolem.

Výrobek je ručně plněn do umělého střeva a ručně uzavírán.

Kontakt na výrobce:

Družstevní 5, 789 72 Dubicko
Telefon: 603 89 12 98
E-mail: ekonom@dubicka.cz

Web: <http://www.dubickazemedelska.cz>

O nás:

Společnost Dubická zemědělská a.s. je zemědělský podnik hospodařící v oblasti Olomoucka a Šumperska. Hospodaří na výměře cca 3 699 ha zemědělské půdy, z toho má cca 3 001 ha orné půdy a cca 698 ha trvalých travních porostů. Zabývá se rostlinnou i živočišnou výrobou. Pěstují obiloviny včetně kukuřice, cukrové řepy, řepky ozimé, technických plodin a krmných plodin pro chovaný skot.

Společnost chová cca 675 kusů dojníc a zaměřuje se na produkci mléka, které se věnují na farmě v Lukavici - Vlachově a také v Bohuslavicích nad Moravou.

V neposlední řadě se věnují i výrobě masných výrobků.



VEPŘOVÉ MASO NA KMÍNĚ

Vítězná kategorie:

Masné výrobky trvanlivé

Výrobce:

Zemědělské družstvo Kokory

Neoficiální název výrobce:

Zemědělské družstvo Kokory – Jatka Brodek u Přerova

Vepřové maso v takovém provedení patří ke klasice. Maso je lehce a jemně ochucené, lze jej použít jako polotovar nebo dle své chuti dochutit a upravit. Jedná se o praktické konzervování opakovanou tepelnou sterilizací bez chemických konzervantů. Je to jednouchá výroba do skla, které se dá v domácnosti opakovaně použít. Výhodou je i doba použitelnosti a praktické balení na cesty.

Kontakt na výrobce:

Štefanikova ulice bez č.p., 751 03 Brodek u Přerova

Telefon: 727 96 34 62

Telefon 2: 602 51 43 96

E-mail: zd.kokory.jatka@email.cz

E-mail 2: info@zdkokory.cz

Web: <https://www.zdkokory.cz/>

O nás:

Zemědělské družstvo Kokory je tradičním podnikem zemědělské prvovýroby hospodařícím v okrese Přerov.

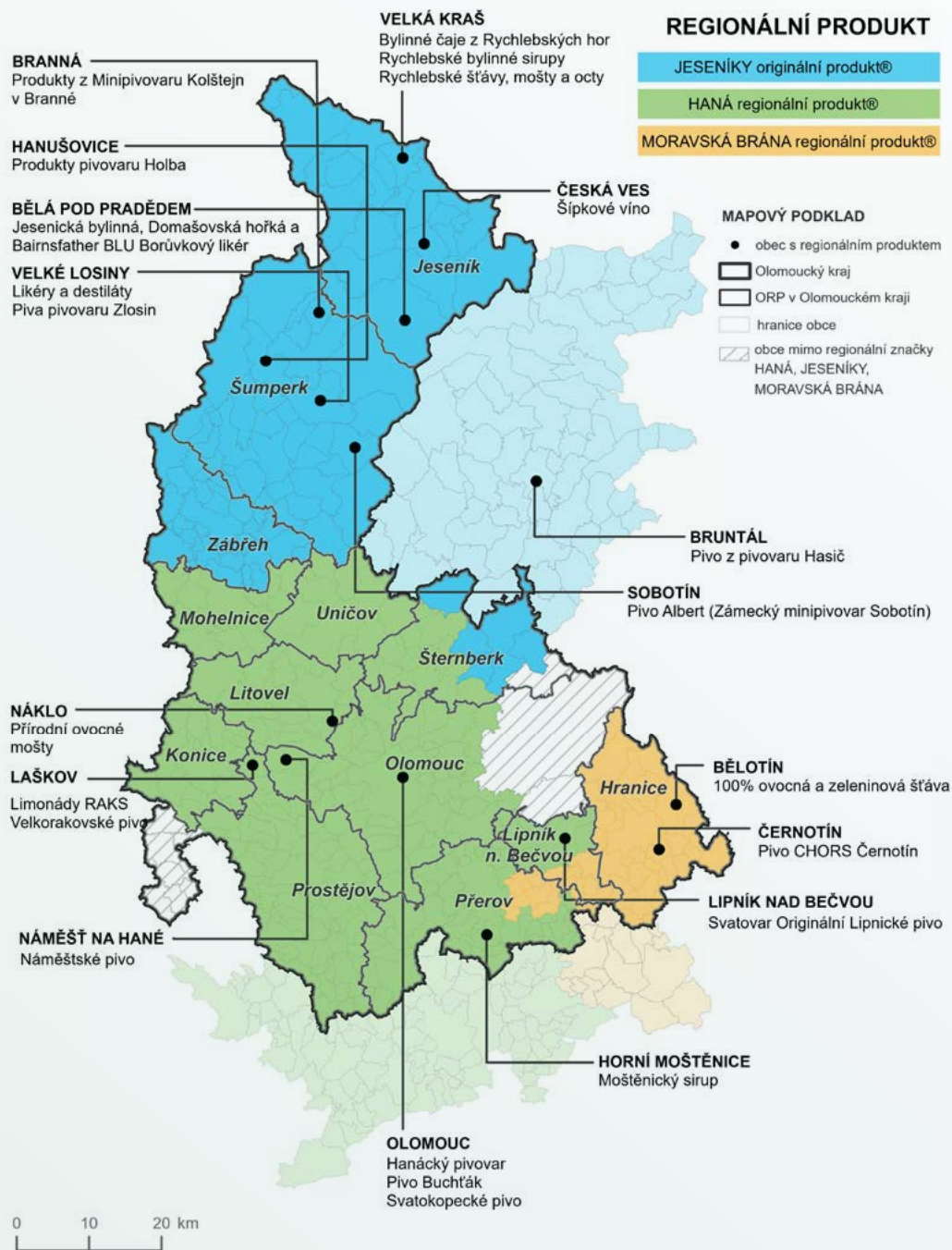
Je největším pěstitelem chmele na Moravě - v Tršické oblasti. Je producentem potravinářské pšenice, sladovnického ječmene, máku, řepky a píce pro chov skotu s mléčnou produkcí a výkrm byků. Družstvo provozuje turistickou ubytovnu s restaurací a pohostinství v Kokorách.

Zabývá se také finalizací produkce živo-

čišné výroby prostřednictvím vlastních jatek, masné výroby a provozováním prodejen včetně pojízdné prodejny, která pravidelně distribuuje jejich produkty v okrajových obcích okresů Olomouc, Přerov a Prostějov. Snahou je zajistit pro nejbližší region na solidní úrovni zdroj kvalitních, čerstvých potravin s chuťovým laděním zdejší klasiky z českých surovin.



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 tepleně je ošetřuje pasterizací. Šťáva je vhodná k výrobě ovocných želé, pudinků, zmrzliny, horkých nápojů, apod. 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.

Další ocenění:

Mošтік – 100% jablko (Výrobek OK 2021)

Mošтік je lisovaný z vybraných odrůd jablek pro 100% šťávu a dalšího druhu ovoce nebo zeleniny pro směsný mošтік. Je vyráběn v biokvalitě.

Med květový (Výrobek OK 2021)



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
miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Eva Brožová, vedoucí provozovny Velká Kraš
tel.: +420 720 317 704
e-mail: vyroba@vsrychleby.cz
www.vsrychleby.cz

Naše bylinné čaje jsou tvořeny tradiční směsí bylin a květin. 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.



Hanácký pivovar

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

Fakturační adresa

Staškova 549/11
779 00 Olomouc
Ing. Pavel Hanušík, PhD.
tel: +420 732 585 088
e- mail: hanustiak@hanackypivovar.cz

Všechna piva ze stálé i sezónní nabídky Hanáckého pivovaru jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná. Obsahují jen to nejdůležitější a nejnuttnější: 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 14procentní silné pivo svrchně kvašené, při jehož výrobě jsou použity i ovesné vločky.



HOLBA Horské byliny nealko

Kontakt na výrobce:

Pivovary CZ Group a.s.
Pivovar Holba, Pivovarská 261, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 583 300 900
e-mail: obchodni@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 pitelostí, 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.

Další ocenění:

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.

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.



Jesenická bylinná, Domašovská hořká a Bairnsfather BLU Borůvkový likér

Kontakt na výrobce:

Bairnsfather Family Distillery s. r. o.
790 01 Bělá pod Pradědem – Domašov 490
Web: <http://www.bairnsfather.net>
Kyle Bairnsfather
Tel.: +420 777 327 468
e-mail: kyle@bairnsfather.net

Při výrobě našich likérů vycházíme z receptur pro lékárníky z doby, kdy neexistovaly pilulky a prášky. Lidé se léčili pomocí přírodních zdrojů, bylinkových macerátů a tinktur, které jsou základem našich výrobků. Připravovány jsou tradičním ručním způsobem, dle metody používané před stovkami let. Vyrábíme pro místní trh tři certifikované výrobky – Jesenická bylinná, Domašovská hořká a BLU likér z horských borůvek. Nejčistější líh, neupravená horská kojenecká voda a léčivé byliny jsou zárukou výjimečných alkoholických nápojů.

Další ocenění:

JESENICKÁ BYLINNÁ (Výrobek OK 2023)

Tento alkoholický nápoj patří do kategorie „Aperitiv“. Podporuje chuť k jídlu a zklidňuje žaludek. Některé byliny (až 40%) si výrobce pěstuje sám – sklízí, suší, vyrábí si tinktury, sirupy, jiné jsou sbírané v Jeseníkách, některé nakupuje.

BLU - Likér z horských borůvek (Regionální potravina OK 2023)



Likéry a destiláty

Kontakt na výrobce:

Likérka a destilerie Ullersdorf
Mgr. Richard Jašš, Ph.D.
788 15 Velké Losiny–Maršíkov 67
tel.: +420 603 710 220
info@ullersdorf.cz
http://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 náš likér reprezentuje část pohnuté 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.



Limonády RAKS

Kontakt na výrobce:

Velkorakovské pivo
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
tel.: +420 739 417 638
velkorakovskyminipivo@seznam.cz
http://www.velkorakovskepivo.cz
Petr Hajkr, jednatel společnosti
telefon: +420 739 417 638
velkorakovskyminipivo@seznam.cz

Velkorakovský pivovar nově své porfólio obohatil o craftové limonády RAKS. V limonádách se nenachází žádná aromata, barviva či konzervanty. Naopak jsou obohaceny o vitamín C. Jedná se o ovocné limonády s vysokým podílem ovoce plné chuti (malina, maracuja), i jemnější s chutí a vůní levandule. Cola je obohacena BIO výtažkem z echinacei a bez kofeinu, vhodná tedy i pro malé děti.



Mošternický sirup

Kontakt na výrobce:

HKS sirup, a.s.
Horní Mošternice 547, 751 17 Horní Mošternice
Tel.: +420 775 322 809
Email: naplava@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.cz

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



Náměšťské pivo

Kontakt na výrobce:

Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané
Tel.: +420 775 134 511
Email: info@pivovarjadrnicek.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 blahodárny vliv na lidský organismus. Místní produkcí 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.



Piva pivovaru Zlosin

Kontakt na výrobce:

Zlosin s. r. o.
Žárovská 730, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 778 964 688
e-mail: pivovarzlosin@seznam.cz
http://pivovarzlosin.cz/

Pivovar Zlosin navazuje na staletou pivovár-rečnickou tradici v obci Velké Losiny. Exkluzivní pivní značce 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.

Polotmavý ležák 12° (Výrobek OK 2020)

Polotmavý spodně kvašený ležák vařený tradičním způsobem je vlajkovou lodí našeho pivovaru a je chmelen pouze žateckým polo-raným červeňákem. Díky tomu má velmi jemnou a specifickou vůni. Správný poměr sladů mu pak dodává plnou a vyváženou chuť, kdy právě mnichovský slad spolu s plzeňským sladkem zvýrazní sladové aroma, které je doprovázené tony karamelového sladu, jež mu dodává krásně měděnou barvu a celkový chuťový dojem tak ještě zakulatí.



Pivo Albert (Zámecký minipivovar Sobotín)

Kontakt na výrobce:

Zámecký pivovar Sobotín
Adresa provozovny
788 16 Sobotín 13
tel.: +420 587 071 002
e-mail: info@resortsobotin.cz
http://www.resortsobotin.cz
Korespondenční adresa
Za školou 833, 789 61 Bludov

Marie Hrochová, majitelka

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 plzeňského typu - vyniká kořenitým zemitým aroma žateckého chmele, které je ve vůni doplněno kvasnicovou vůní nefiltrovaného piva.

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



Pivo Buchták

Kontakt na výrobce:

Lepší pivovar, s.r.o.
Nemilany 308, 783 01 Olomouc
tel.: +420 608 900 180
e-mail: obchod@buchtak.cz
web: <https://buchtak.cz/>

Tohle je opravdu pivo, které v Olomouci ještě nebylo. Máte chuť na tmavý ležák, ochucené pivo nebo světlý ležák? Dali byste si radši pivo svrchně kvašené?

Nabídka Lepšího pivovaru je zdánlivě nekončící. Piva vaří z vody, humnových sladů, chmele a pivovarských kvasnic. Nebojí se taky experimentovat, a proto máte po celý rok možnost ochutnávat nejrůznější novinky.



Pivo CHORS Černotín

Kontakt na výrobce:

Pivovar CHORS s.r.o. – Radek Sekanina
Černotín 45, 753 68 Černotín
tel.: +420 724 080 200
e-mail: chors@chors.cz
www.pivovar-chors.cz/
Radek Sekanina, majitel
telefon: +420 724 080 200

Pivovar CHORS vyrábí spodně kvašená piva plzeňského typu.

Světlé pivo 10° - lehké pivo příjemné hořkosti a řízu pro lahodné osvěžení

Světlý ležák 11° - pivo mírně plnější chuti a hořkosti pro příznivce zlaté střední cesty

Světlý ležák 12° - plná chuť, zlatožlutá barva silnější hořkost a říz

Světlý speciál 13° - výrazná chuť mnichovského sladu a vybraných chmelů pro výjimečný zážitek

Polotmavý ležák 12° - pivo zlatočervené barvy s příjemnými karamelovými tóny a jemnou hořkostí

Kouřový speciál 13° - tmavé pivo plné příjemných kouřových tónů, díky sladu dosušovaném kouřem z bukového dřeva

Tmavý ležák 12° - čtyřsladové pivo hnědočerné barvy s vyváženou chutí a hořkostí pro každého příznivce tmavého moku.



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 pivovaru Holba

Kontakt na výrobce:

Pivovar HOLBA, a. s.
Pivovarská 261, 788 33 Hanušovice
www.holba.cz

Již od roku 1874 vyrábí Pivovar HOLBA v drsném, ale krásném kraji uprostřed Jeseníků ryzí pivo z hor. Jeho proslulost již přerostla nejen hranice regionu, ale i České republiky, což dokládá řada ocenění z prestižních světových soutěží, jako např. World beer award nebo European beer challenge. Holba za svůj ryzí charakter vděčí tradičnímu způsobu vaření a vybraným surovinám – vlastní vodě z horských pramenů, kterou čerpá přímo v areálu pivovaru. Sladu ze sladovny v Zábřehu na Moravě, kde zpracovávají světově proslulé hánácké ječmeny i podhorské ječmeny z oblasti Jeseníků. Chmelu z nedalekého Tršicka, který díky svému složení a vysoké kvalitě patří k pivovarnicky nejvyhledávanějším. Vlajková loď pivovaru HOLBA Šerák nese ocenění České pivo roku 2021.

HOLBA Horské byliny nealko
(Výrobek OK 2021)

Holba Šerák (Výrobek OK 2019)

Holba Premium (výrobek OK 2018)



Produkty z Minipivovaru Kolštejn v Branné

Kontakt na výrobce:

Kolštejn wellness centrum
788 25 Branná 56
tel.: +420 702 072 034, +420 736 632 032
e-mail: provozni@kolstejn.cz , reditel@kolstejn.cz
www.kolstejn.cz
www.facebook.com/kolstejn/
www.instagram.com/kolstejnwellness

Vaříme světlé a polotmavé ležáky, připravujeme však také pivní speciály podle sezóny. Piva z našeho pivovaru jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná. Všechna naše piva můžete ochutnat při degustaci spojené s komentovanou prohlídkou Minipivovaru Kolštejn. Sortiment nabízených druhů piv je volen s ohledem na širokou veřejnost. Vaříme tradiční světlé i polotmavé ležáky, pivo výčepní i spodně kvašené speciály. Naší snahou je uspokojit chuťové nároky různých typů zákazníků. Nabídka je také přizpůsobena ročním obdobím, kdy v zimním a jarním období jsou vařena piva s vyšší stupňovitostí, a v letním období se v nabídce objevují piva se stupňovitostí nižší.



Přírodní ovocné mošty

Kontakt na výrobce:

Ondřej Špunda
Dukelská 1022/17, 779 00 Olomouc
tel.: +420 774 854 611
e-mail: info@ovocnarstvimezice.cz
http://ovocnarstvimezice.cz/
Provozovna:
Mezice 119, 783 32 Náklo

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 nepřisazuje, neředí a nefiltruje. Její následná konzervace probíhá pouze pasterizací při stáčení do obalů.

Jablečný mošt, Jablečno-rybízový mošt, Jablečno-hruškový mošt

Výrobky moštárny obsahují pouze vlastní nebo místní suroviny, které pocházejí z okolí moštárny. Kromě výrobních procesů (listování, plnění a čerpání) jsou produkty výhradně ruční práce. Naše moštárna nabízí: výroba a celoroční prodej ovocných moštů, moštování pro veřejnost, výkup ovoce



RYBÁŘ

Kontakt na výrobce:

Měšťanský pivovar Kojetín, a.s.
Kroměřížská 109, Kojetín I-Město, 752 01
Kojetín
Objednávky: obchod@pivovarkojetin.cz,
info@pivovarkojetin.cz
https://pivovarkojetin.cz/cs_cz/

Po 109-ti letech se v roce 2022 opět obnovila výroba piva kojetínského přestavbou původní Orlovny, později kina a Bowling city na Měšťanskou besedu, jejíž součástí je i Měšťanský pivovar Kojetín.

PIVO SVĚTLÝ LEŽÁK NEFILTROVANÉ, NEPASTERIZOVANÉ

Náš prémiový ležák vyniká vyšší hořkostí a výrazným chmelovým aroma. Pivo se vaří tradiční technologií ze sladů z lokálních ječmenů z oblasti střední Hané, vyráběných v regionální humnové sladovně. Rybář je charakteristický vyšší plností, řízem a výbornou pěnivostí.



Rychlebské bylinné sirupy

Kontakt na výrobce:

VS Rychleby, s.r.o.
790 58 Velká Kraš 164
tel.: +420 720 317 704
<http://www.vsrychleby.cz/>
<http://eshop.vsrychleby.cz/>
Ing. Miroslav Příbyl
vedoucí provozovny
telefon: +420 775 555 541
miroslav.pribyl@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.



Rychlebské šťavy, 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
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 plísním, 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.



Sirup Aronie

Kontakt na výrobce:

Viki Zemánková
Za Reálkou 385, 751 31 Lipník nad Bečvou
Tel: +420 608 709 798
E-mail: viki.zemankova@email.cz
www.dobrotyodviki.cz

Aronie, zvaná též černý jeřáb či temnoplodec, byla ještě před několika lety u nás téměř neznáma či možná přesněji skoro úplně zapomenutá. Ale s rostoucí oblibou zdravé výživy a a chuti objevovat nové a nepoznané, plody tohoto keře nyní zažívají renesanci. Pro potřeby domácí lékárničky je vynikající sirup, který pro náš organismus bude výtečným zdrojem antioxidantů po celý rok.

Viktorie Zemánková je malovýrobcem ručně vyráběných zavařenin, produktů připravených z čerstvých surovin, bez konzervačních látek, umělých barviv a aromat. Dobrot z ovoce a zeleniny zahuštěným odpařením nebo citrusovým pektinem, dochuceným obvyklým i neobvyklým kořením, které se hodí k pečivu, do jogurtu, k sýrům, masu, a i k dalšímu využití při pečení a vaření. Veškeré ovoce pochází z vlastní produkce místních zahrádkářů a ověřených farmářů, takže je ovoce skutečně kvalitní, pěstované bez použití chemických postřiků a hnojiv.



Svatokopecké pivo

Kontakt na výrobce:

Svatokopecké pivo - Ing. Ivo Hrdlička
St. Krejčího 122/4, 779 00 Olomouc - Svätý
Kopeček

Tel.: +420 736 626 600

Email: sladek@svatokopeckepivo.cz

www.svatokopeckepivo.cz

<http://www.facebook.com/svatokopeckepivo/>

Ing. Ivo Hrdlička

telefon: +420 602 776 650

telefon: +420 736 626 600

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 Hrdličkovi splnil jeho sen.

Pivo je nefiltrované a nepasterované, čímž si uchová všechny zdravé prospěšné látky a vitamíny.



Svatovar Originální Lipnické pivo

Kontakt na výrobce:

PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ
s.r.o.

Novosady 164, 751 31 Lipník nad Bečvou

Pavel Adámek, jednatel

tel.: +420 608 017 018

e-mail: info@pivovar-lipnik.cz

<http://www.pivovar-lipnik.cz>

Pivo Svatoovar navazuje na tradici vaření piva v Lipníku nad Bečvou. První várka proběhla v roce 2004. Každé pivo potřebuje svůj název, proto majitelé vybrali ten, který nejvíce odpovídá společnosti a vkusně doplňuje interiér restaurace s varnou. Pojmenování Svatoovar na sv. Václava v roce 2010 vyhodnotili jako nejvhodnější, opatřili ochrannou známkou, a na Štědrý den představili veřejnosti. Ochutnat můžete například 11% Svatoovar světlý s jemně nasládlou chutí, která přechází v příjemnou hořkost.



Šípkové víno

Kontakt na výrobce:

Šárka Vybíralová
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. Náš TOP produkt ŠÍPKOVÉ VÍNO je výjimečný 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.



TŮSH GIN

Kontakt na výrobce:

TŮSH DISTILLERY S.R.O.
Těšetice 78, 783 46 Těšetice
e-mail: tosh@toshnazdravi.cz
tel.: +420 606 602 036
www.toshnazdravi.cz

Ochutnejte originální klasiku – Moravian Dry Gin vyrobený v malých šaržích na historickém kotlíku pro destilaci whisky. Podle doložených dokumentů byla v Těšeticích zahájena výroba ginu už v roce 1979 pod názvem GIN TON. Navazujeme na tento odkaz moderní recepturou a cílíme na gin pro výrazný gin tonic.

Objevte komplexní, silnou a vyváženou chuť s důrazem na bohaté citrusové a jalovcové tóny, s dlouhým dozvukem českého máku, moravského sladkoplodého jeřábu a šípku. TŮSH Gin je lokální řemeslný gin, který chutná samotný a pozvedne i každý koktejl. Pro dokonalou harmonii doporučujeme toniky značky Bohemsca.

TŮSH ochutnejte a posuďte sami.



Velkorakovské pivo

Kontakt na výrobce:

Velkorakovské pivo
Raková u Konice 45, 798 57 Lažkov
tel.: 739417638
velkorakovskymini pivovar@seznam.cz
<http://www.velkorakovskepivo.cz>
Petr Hajkr
jednatel společnosti
telefon: +420 739 417 638
velkorakovskymini pivovar@seznam.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.

Rupert - světlý ležák 11%

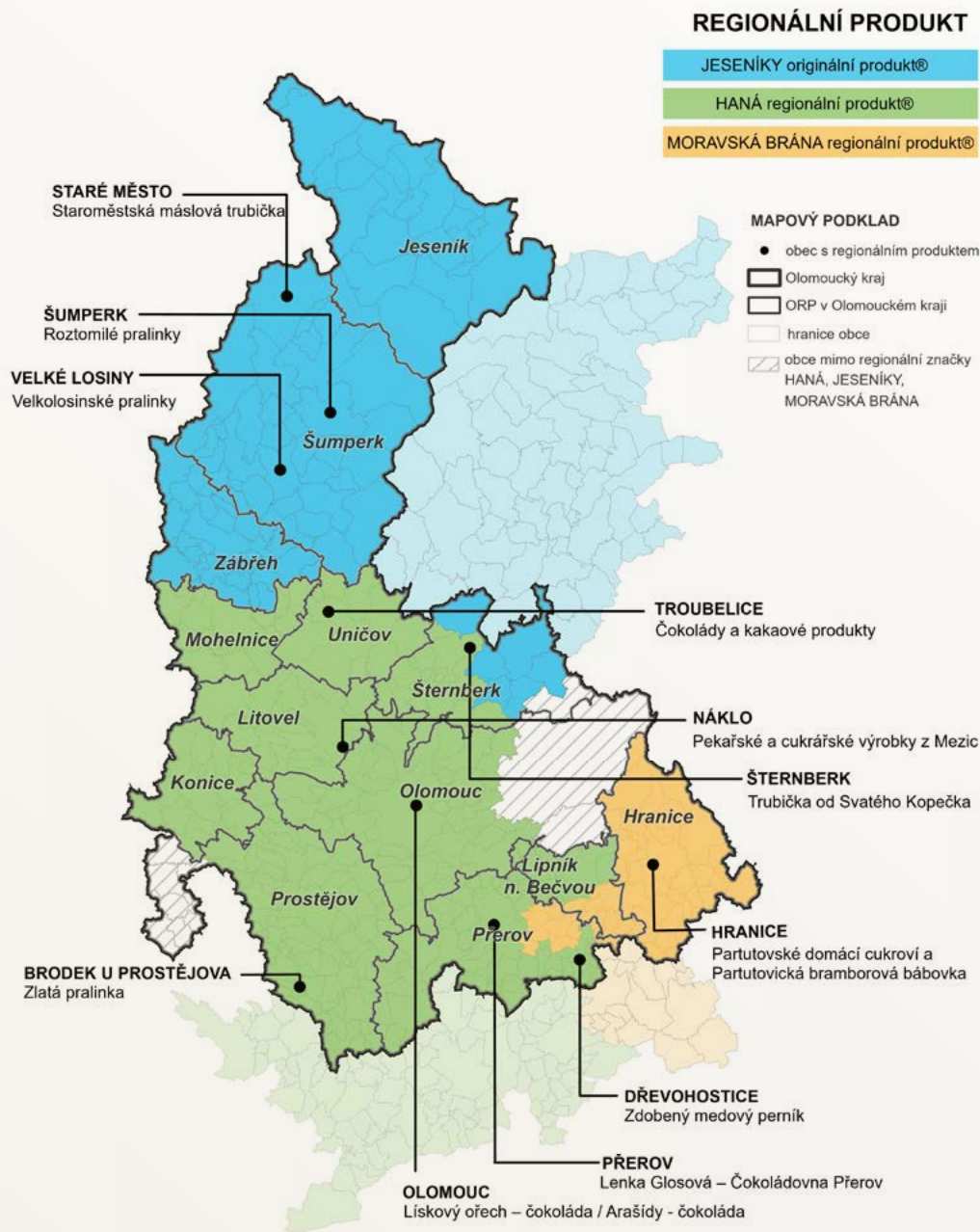
Rupert coffee - světlý ležák 11%

Medard - světlý ležák 12%

Fojt - silný polotmavý ležák 13%



ČOKOLÁDOVÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY



Čokolády a kakaové produkty

Kontakt na výrobce:

Čokoládovna Troubelice - František Bačík
Troubelice 10, 783 83 Troubelice
Tel.: +420 733 368 257, +420 725 898 422
Email: 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 pochází z Ekvádoru.

Ekvádorské kakaové boby patří k nejkvalitnějším a nejznámějším na světě pro své výjimečné aroma a chuť. V každé tabulce naší čokolády můžete ochutnat něco z této vzdálené, rozmanité a exotické země. V naší nabídce najdete mléčné, hořké a bílé čokolády. V nabídce máme celou řadu čokoládových a kakaových produktů, rádi Vám vyrobíme i čokoládu na zakázku s konkrétním motivem.



Lenka Glosová - Čokoládovna Přerov

Kontakt na výrobce:

Lenka Glosová
Tylova 231/5, 751 24 Přerov
Tel.: +420 723 995 394, +420 724 324 724
Email: glosovalenka@seznam.cz;
lenka.glosova@seznam.cz
www.glosova.net
Prodejna
Horní náměstí 5, 750 02 Přerov

Pralinky, čokoobrázky, tyčinky a spoustu dalších produktů, specialit a výrobků na zakázku nabízí přerovská čokoládovna Lenky Glosové. K výrobě dobrot se rozhodla 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.

Vše pouze z pravé čokolády, tj. čokolády se 100%-ním kakaovým máslem, od světových producentů. V nabídce mám i čokolády Single Origin, tzv. jednoplantážové - důraz kladu hlavně na kvalitu. Mým hlavním cílem je, aby se lidé u mě v obchůdku cítili dobře a vraceli se. Značku Regionální produkt Haná, kterou jsme obdrželi, beru jako ocenění naší kvalitní práce.



Lískový ořech - čokoláda / Arašídý - čokoláda

Kontakt na výrobce:

Šufánek s.r.o.
Provozovna / Korespondeční adresa
Holická 1173/49a, 779 00 Olomouc
tel.: +420 731 469 919
info@sufan.cz
http://www.sufan.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.

Naším hnacím motorem je spokojenost a radost našich zákazníků, kteří u nás nakoupí, nebo jen třeba ze zvědavosti navštíví naše stránky. Proto si dáváme hodně záležet na výběru našich dodavatelů a při výrobě používáme výhradně kvalitní přírodní suroviny, které (pokud to jde) pocházejí z České republiky.



Partutovské domácí cukroví a Partutovická bramborová bábovka

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Partutovice
753 01 Partutovice 105
tel.: +420 581 625 273, +420 777 716 719
info@zdpartutovice.cz
http://www.zdpartutovice.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.

Výrobky se pyšní nejen místními surovinami a tradičními regionálními recepty, ale i svými výjimečnými chuťovými vlastnostmi. Výrobky jsou vyrobeny z přírodních produktů a neobsahují žádné chemické přísady a emulgátory. Cukroví i bábovka jsou křehké, jemné a ve většině trvanlivé výrobky, s vynikající vůní.



Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic

Kontakt na výrobce:

Svatava Bukvová
Mezice 15, 783 32 Náklo - Mezice
tel.: +420 777 365 585,
+420 585 967 590
e-mail: pekarna.mezice@seznam.cz
<https://www.pekarna-mezice.cz>

V meziké 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 listkového 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.



Roztomilé pralinky

Kontakt na výrobce:

PROFI MP STAVBY s. r. o.
Provozovna
M. R. Štefánika 5, 787 01 Šumperk
tel.: +420 775 553 349
e-mail: roztomila@profimpstavby.cz
<https://www.roztomilechlebicky.cz>

V roce 2022 došlo ke spojení společnosti s pralinkárnou Čoko-lab. Původní receptury i vzhled pralinek vychází z regionu České středohoří, ale během spojení firem došlo k inovacím a doladění chutí, vůně i vzhledu. Roztomilé pralinky lze pořídit v provozovně Roztomilé chlebičky v Šumperku.

Levandule v hořké čokoládě - levandule (Levandulový statek Bezděkov), čokoláda, sušené mléko

Vanilka absinth v bílé čokoládě - absinth (líhovar a palírna v Bělé pod Pradědem), čokoláda, vanilka, sušené mléko

Vlašský ořech v mléčné čokoládě - ořechy vypěstované v Jeseníkách, čokoláda, sušené mléko.

SVATÝ MARTIN (Výrobek OK 2022)

Uzené špalíky (Výrobek OK 2021)

Černoušek (Výrobek OK 2019)

**SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM
(Regionální potravina 2023)**

Roztomilák (Regionální potravina 2020)



Staroměstská máslová trubička

Kontakt na výrobce:

Olga Gřundělová - KREMO
Květná 287, 788 32 Staré Město
tel.: 583 239 542
<http://trubicka.cz/>
Branná 3, 788 25
tel.: +420 583 230 101
e-mail: objednavka@trubicka.cz

Výroba máslových trubiček byla započata v r. 1991. Trubičky jsou vyráběny z listového těsta, plněny bílkovým sněhem a dodávány ve čtyřech velikostech. Trubička si za celou dobu výroby zachovala svou nezaměnitelnou chuť a kvalitu. Jedinečnost a dobré jméno výrobku je ošetřeno ochrannou známkou.

„Nejdříve jsem trubičky pekla pro sebe a známé. Když mě ale oslovily z nedaleké pekárny, rozhodla jsem se trubičkami zabývat profesionálně. Samozejmě to znamenalo vybudovat technické zázemí pro výrobu ve větším. Od té doby se toho mnoho změnilo. Máme dvě výroby, cukrárnu a přibližně 30 zaměstnanců. Rozvážíme na více jak 100 velkoobchodních míst. Ovšem jediné, co se nezměnilo je naše Staroměstská máslová trubička, která je stejná jako před více než 25 lety, kdy jsem s výrobou začala.“ Olga Gřundělová



Trubička z kopečka

Kontakt na výrobce:

Mgr. David Zahradník
Valíčkova 2775/10, 785 01 Šternberk
Tel.: +420 605 724 752, +420 739 082 092
Email.: info@trubickazkopecka.cz
<https://www.trubickazkopecka.cz/>

Ručně vyráběný zákusek z domácího listového těsta plněný lehkým bílkovým sněhem dle původní rodinné receptury peče David Zahradník se svou přítelkyní v Samotiškách, 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 Míša dort jahoda

Kontakt na výrobce:

Cukrárna Sladký Měďa
Mošnerova 1318/14A, 779 00 Olomouc
Tel: +420 734 650 680; +420 732 729 300
E-mail: info@dorty-olomuc.cz
www.dorty-olomouc.cz nebo na www.
sladkymeda.cz

Jahodový dortík je proložený nadýchaným vanilkovým piškotem, každá vrstva tvarohového krému je prolita jahodovým pyrém. 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 přídavných rostlinných tuků, práškových náhražek nebo mražených polotovarů! Zákusky jsou připravované podle tradičních receptur.

Jsme zde pro vás již 13 let a za tu dobu jsme upekli nespočet dortů na vaše přání od dětských dortů, přes svatební a narozeninové, až třeba k dortům ke svátku všech zamilovaných. Snažíme se plnit vaše přání a my vám ze srdce děkujeme. Od roku 2019 jsme otevřeli pobočku v centru města, kde nabízím klidné posezení v útulné kavárně. Nechybí zde výborná káva, naše jedinečné zákusky a hlavně 18 druhů našich lahodných makronek.



Velkolosinské pralinky

Kontakt na výrobce:

Jana Kašparová
Obchod a provozovna
Zámecká 261, 788 15 Velké Losiny
tel.: +420 775 907 522
kasparova@velkolosinskepralinky.cz
<http://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.

Velkolosinský koláč tvaroh s borůvkou (Výrobek OK 2020)



Zdobení medový perník

Kontakt na výrobce:

Eva Luljaková
Novosady 169, 751 14 Dřevohostice
Tel.: +420 722 936 317,
+420 702 049 785
Email: 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 vykrajovány z forem vytvořených podle vlastního návrhu.



Zlatá pralinka

Kontakt na výrobce:

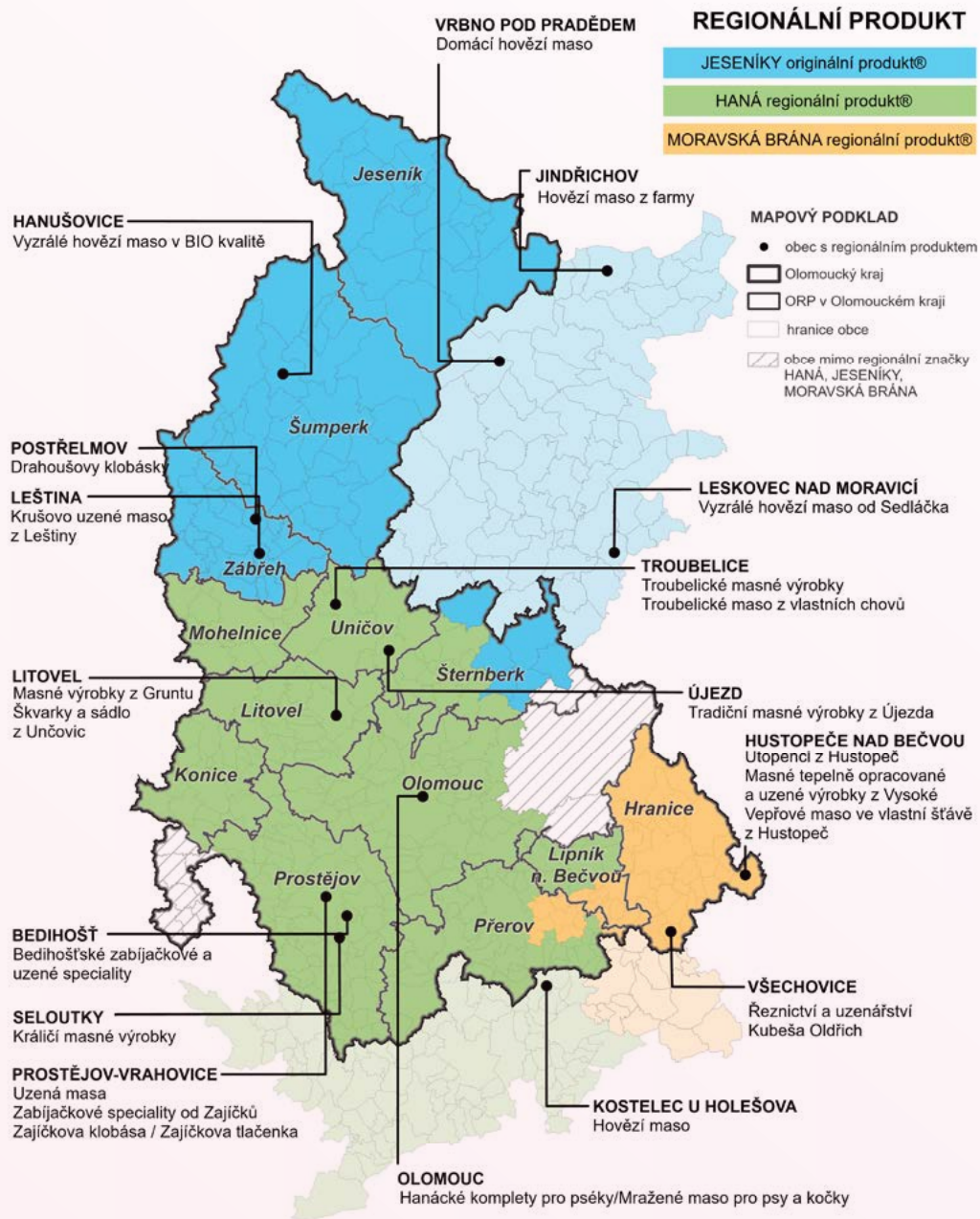
Jana Klobouková
Nová 394, Brodek u Prostějova 798 07
Tel.: +420 603 251 735
Email: info@zlatapralinka.cz, j.kloboukova@seznam.cz
www.zlatapralinka.cz
<http://www.zlatapralinka.cz/eshop/>

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.

Zlatá pralinka nejenom potěší vaše chuťové buňky, ale také bere maximální ohled na vaše zdraví. Naše domácí pralinky neobsahují umělá aroma, při přípravě náplní používáme opravdu jen minimum „éček“, klademe důraz na přírodní suroviny té nejvyšší kvality.



MASNÉ VÝROBKY



Bedihošťské zabijačkové a uzené speciality

Kontakt na výrobce:

Kouřil s.r.o. - Vladimír Kouřil
Tovární 53, 798 21 Bedihošť
Tel.: +420 603 581 459, +420 603 851 675
Email: kourilvladimir@seznam.cz
www.reznictvikouřil.cz/

Bedihošťské zabijačkové 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 bourárnu i výrobnu.



Domácí hovězí maso – „prodej ze dvora“

Kontakt na výrobce:

Robert Chovančák
793 26 Vrbno pod Pradědem–Ludvíkov 128
tel.: +420 736 118 010
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 nejkvalitnějších druhů masa hovězího dobytka ve světě. Disponujeme vlastní bourárnou masa a skladem na stelivo a krmivo. Bourárnu jsme vybudovali, abychom byli soběstační, a především, aby se dostalo na trh čerstvé maso přímo od farmáře.



Drahoušovy klobásky

Kontakt na výrobce:

Lucie Dobešová
Osvobození 142, 789 69 Postřelmov
tel.: +420 739 690 302
e-mail: restauracephoda@email.cz

Firma Lucie Dobešové se věnuje gastronomii již od roku 2010. Nové trendy v tomto oboru a rostoucí obliba místních specialit přiměly manžele Dobešovi k výrobě vlastního produktu. Výroba klobásek začala postupně, inspirací byl starý rodinný recept. Při výrobě Drahoušových klobásek je dbáno na výběr kvalitních vstupních surovin - masa pocházejícího z chovů v oblasti Jeseníků, dodávané místními řezníky.

Klobásky se jsou vyrobené z vepřového a hovězího masa. Koření a uzení na bukovém dřevu dodává klobáskám typickou vůni a vzhled. Výrobek neobsahuje žádné alergeny.

DRAHOUŠOVY KLOBÁSKY (Regionální potravina OK 2022)



Hanácké komplety pro psy / Mražené maso pro psy a kočky

Kontakt na výrobce:

FAMILY BARF s.r.o.
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 882 755
info@familybarf.cz
<http://www.familybarf.cz>
FAMILY BARF s.r.o.
telefon: +420 605 882 755
info@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 šťavnatého 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 maso z farmy

Kontakt na výrobce:

Martin Chyla
26. dubna 558/106, 725 27 Ostrava - Plesná
tel.: +420 734 850 926
e-mail: farma.maso@seznam.cz

Naše farma hospodaří v obci Jindřichov ve Slezsku a Kolnovice. Zabýváme se převážně chovem krav bez tržní produkce méka. Základní stádo krav, jalovic a býčků na výkrm udržujeme přibližně na 100 kusech. Zvířata žijí přirozeně na pastvinách. V současné době provádíme převodné křížení pomocí býků aberdeen angus. Část potomstva - jaloviček si necháváme na obnovu stáda, ostatní zůstávají na výkrm.

U nás zákazník ví, co kupuje, každý kus našeho kvalitního masa zraje v chladící komoře minimálně 14 dní, což zajišťuje křehkost, vynikající chuť a tím i rychlejší a jednodušší přípravu.

Dále chováme čistokrevná přeštická prasata s certifikátem, slepice, kačeny, krůty, brojlerová kuřata, husy a provozujeme agroturistiku, která nejčastěji láká rodiny s dětmi.



Hovězí maso

Kontakt na výrobce:

Farma Marcela a Martin Ležákoví
Hovězí maso
Kostelec u Holešova 300
768 43 Kostelec u Holešova
tel.: +420 776 068 315
e-mail: martin.lezak@seznam.cz
<http://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.



Králičí masné výrobky

Kontakt na výrobce:

Agrolapin s.r.o.
Výšovice 175, 798 09 Výšovice
tel.: +420 608 717 878
e-mail: objednavky@agrolapin.cz
http://www.agrolapin.cz
Ladislav Svoboda
telefon: +420 608 717 878
e-mail: objednavky@agrolapin.cz

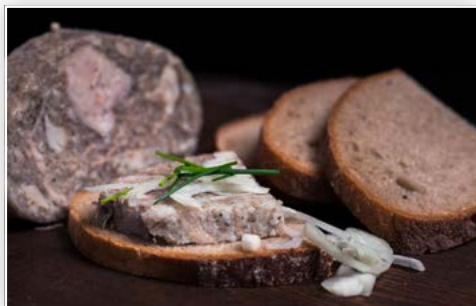
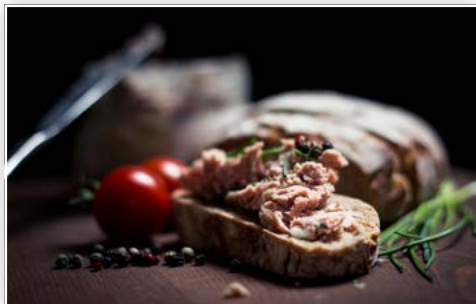
Králičí farma z Výšovic sbírá u svých zákazníků body nejen za prodej chlazených králíků, ale i za své králičí výrobky, kterými jsou paštiky, klobásy nebo králičí tlačěnka. Rodinná firma se chovem králíků zabývá už od roku 2002 a zakládá si i na tom, že jejich krmné směsi neobsahují antibiotika ani kokcidostatika.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

Králičí šunka (Výrobek OK® 2023)

Králičí klobása (Výrobek OK® 2022)

PEČENÝ KRÁLÍK (Regionální potravina OK 2022)

KRÁLIČÍ JÁTROVÁ PAŠTIKA (Regionální potravina OK 2021)



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
krusovi@seznam.cz

Vyrábíme tradiční uzenou a vepřovou krkovicu, 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.



Masné tepelně opracované a uzené výrobky z Vysoké

Kontakt na výrobce:

Farma Kozí hrádek
Vysoká, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 776 116 146
tel.: +420 774 069 964
e-mail: farmakozihradek@seznam.cz

Celkem u nás vyrábíme 145 druhů mléčných a masných výrobků, tyto jsou uvedeny v příloze

Výrobky se dají rozdělit na několik skupin a to šunky, kdy vyrábíme klasickou uzenou, z dušených třeba ořechová baronka, či mandlovka nebo debrecínka.

Další skupinou jsou klobásy a párky, u nás můžete ochutnat klasiku a to Pájovu klobásu, paprikovou, či jehněčí. Z párků mohou vzpomenout grilovačky či špekáčky.

Potom jsou to různá uzená masa, paštiky a mnoho dalšího.

Firmu vlastní tři majitelé Ladislav Kollár, Stanislav Kollár a Petr Graca. Náplní jejich činnosti je chov koz, ovcí, krav a prasat včetně mangalic, a také drůbeže a výroba kvalitních mléčných a masných výrobků. Preferují seriózní přístup k zákazníkům jak novým, tak stávajícím a o ten se snaží stále.



Masné výrobky z Gruntu

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Unčovice
Unčovice 53, 784 01 Litovel
mesicova@zduncovice.cz
<http://www.zduncovice.cz>
Ing. Milada Měsíková
telefon: +420 777 763 121

Zemědělské družstvo Unčovice není mezi značkovými výrobci žádným nováčkem. Tentokrát dali certifikační komisi ochutnat tři masné výrobky z Gruntu: paštiku, sekanou a tlačenkou. Se všemi u ní obstáli. Připomeňme, že všechny tyto dobroty můžete vedle dalších produktů regionálních výrobců nakoupit v prodejně Hanácký grunt, kterou družstvo provozuje v Unčovicích.

Tlačenka z Gruntu (Výrobek OK® 2023)

Tlačenka je vyrobena z vepřového masa z vlastního chovu. Technologický postup při výrobě tlačanky je klasický – maso se uvaří, poté nakrájí na menší kousky, po přidání koření, česneku a vývaru se plní do obalů a vaří.



Řeznictví a uzenářství Kubeša Oldřich

Kontakt na výrobce:

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



Vyrábíme uzené a masné výrobky tradičním způsobem od roku 1992, dle receptů našich předků. Výrobky jsou specifické pro region Moravské brány a jsou v tomto regionu tradičním výrobkem.

Klobása Kubešovka se udí klasickým způsobem-dřevem, tím se dosáhne typická chuť uzeného výrobku, stejně tak uzený bok a maso.



Škvarkové sádlo

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Kokory
Štefanikova ulice bez č.p., 751 03 Brodek
u Přerova
tel.: +420 727 96 34 62
E-mail: zd.kokory.jatka@email.cz
E-mail 2: info@zdkokory.cz
Web: <https://www.zdkokory.cz/>



Zemědělské družstvo Kokory je tradičním podnikem zemědělské prvovýroby hospodařícím v okrese Přerov. Je největším pěstitelem chmele na Moravě - v Tršické oblasti. Je producentem potravinářské pšenice, sladovnického ječmene, máku, řepky a píce pro chov skotu s mléčnou produkcí a výkrm byků.

Družstvo provozuje turistickou ubytovnu s restaurací a pohostinství v Kokorách.

Zabývá se také finalizací produkce živočišné výroby prostřednictvím vlastních jatek, masné výroby a provozováním prodejen včetně pojízdné prodejny, která pravidelně distribuuje jejich produkty v okrajových obcích okresů Olomouc, Přerov a Prostějov. Snahou je zajistit pro nejbližší region na solidní úrovni zdroj kvalitních, čerstvých potravin s chuťovým laděním zdejší klasiky z českých surovin.

VEPŘOVÉ MASO NA KMÍNĚ

(Regionální potravina OK 2023)

Játrová pomazánka s brusinkami (Výrobek OK 2020)



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
Ing. Milada Měsícová
tel.: +420 777 763 121

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.

ZD hospodaří mezi městy Olomouc a Litovel na výměře cca 6.100 ha. Zabývá se tradiční rostlinnou a živočišnou výrobou a provozuje bioplynovou stanici. Letos na jaře otevřeli vlastní prodejnu s názvem Hanácký grunt. Lidé si mohou nakoupit klasické potraviny od výrobců ze širokého okolí, sortiment je doplněn o čerstvé maso a uzeninu z vlastních jatek.

Tlačenka z Gruntu (Výrobek OK® 2023)

Tlačenka je vyrobena z vepřového masa z vlastního chovu. Technologický postup při výrobě tlačenky je klasický – maso se uvaří, poté nakrájí na menší kousky, po přidání koření, česneku a vývaru se plní do obalů a vaří.



Tlačenka světlá

Kontakt na výrobce:

Dubická zemědělská a.s.
Družstevní 5, 789 72 Dubicko
Telefon: 603 89 12 98
E-mail: ekonom@dubicka.cz
Web: http://www.dubickazemedelska.cz

Společnost Dubická zemědělská a.s. je zemědělský podnik hospodařící v oblasti Olomoucka a Šumperska. Hospodaří na výměře cca 3 699 ha zemědělské půdy, z toho má cca 3 001 ha orné půdy a cca 698 ha trvalých travních porostů.

Zabývá se rostlinnou i živočišnou výrobou. Pěstují obiloviny včetně kukuřice, cukrové řepy, řepky ozime, technických plodin a krmných plodin pro chov skotů.

Tlačenka světlá (Regionální potravina OK 2023)

Výrobek je ručně plněn do umělého střeva a ručně uzavírán.

Tlačenka je vyrobena podle tradiční receptury vycházející ze zkušeností původní výroby. Vyznačuje se maximálním podílem masa, s vyváženým poměrem koření a soli bez přídavných látek či ochucovadel a barviv. Na řezu potěší oko pravidelnou mozaikou libového podílu masa se střídáním tučnějších partií spojených rosolem.



Tlačenka

Kontakt na výrobce:

Josef Klimeš
Bušín 94
789 62 Bušín
Tel.: +420 583 247 113
Email: reznictviklimes@seznam.cz
<https://reznictviklimes.cz>

Tlačenka je vyráběna tradičním způsobem podle původní receptury. Jedná se o nadstandardní výrobek s 90% podílem masa, charakteristickou chutí, pravidelným střídáním kousků masa v rosolu v mozaice s intenzivní vůní po domácí zabijačce.



Tradiční masné výrobky z Újezda

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Újezd u Uničova
Výrobní masa a uzenin, prodejna
Újezd 336, 783 96 Újezd u Uničova
Tel.: +420 733 701 213
Email: sirgel@zodv.cz
www.zodv.cz

Tepelně opracované uzené masné produkty vyrábějí řezníci z čerstvé kvalitní suroviny, z vyříděného 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 výrobu 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.

Další ocenění:

Bránice (Výrobek OK® 2023)

Jedná se o výrobek tepelně opracovaný – pečený. Jde o jitrnicový prejt, do kterého se vkládá nasucho naložené maso z vepřové kýty, celé je to zabalené do bránice a v pekáčích se peče asi 3 h. Všechny základní suroviny (97%) pochází z Olomouckého kraje – z našeho regionu Haná, z vlastního chovu prasat.



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, bourárnou masa, výrobnou masných výrobků a podnikovou prodejnou. Pokud prý jednou ochutnáte zdejší tlačenku, už nikdy nebudete chtít tu od velkovýrobců. 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 lančmit.

Spolu s výborným plemenem prasat a velkým důrazem na zdravotní stav zvířat tak zaručuje produkci vepřového masa nejvyšší kvality. Vepřové je poráženo na firemní jatce zkušeným řezníkem. Celá příprava tlačanky až do konečného pomalého vaření a následného správného, odborného chlazení je prováděna ručně tradiční osvědčenou technologií. Takto vyráběná tlačenka má vynikající chuťové vlastnosti.



Troubelické maso z vlastních chovů

Kontakt na výrobce:

TAGROS, a.s
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
Tel.: +420 585 032 077, +420 724 028 354
Email: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

Troubelická společnost TAGROS se věnuje chovu prasat a skotu, disponuje vlastní porážkou, bourárnou masa, výrobnou masných výrobků a podnikovou prodejnou. Do prodejny dodává vepřové i hovězí maso výsekové. Z vepřového tady koupíte panenku, kýtu, plec, kotletu, krkovic, 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.



Utopenci z Hustopeč

Kontakt na výrobce:

VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků
Náměstí Míru 97, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 581 698 128
e-mail: vendula.heckelova@vahala.cz
www.vahala.cz

Kombinace kvalitních špekáčků, cibule, kapie, nového koření a bobkového listu, to vše zalité kořeněným, lehce pikantním nálevem, který dodá lehce pikantní tón. Oloupané špekáčky jsou vyrobeny z kombinace vepřového a hovězího masa s malými kousky špeku. Utopenci jsou bez lepku, vhodné tedy pro celiaky. Minimální trvanlivost je 90 dní. Ve velké míře je surovina nakupovaná od regionálních dodavatelů – severní, střední i jižní Morava.

Další ocenění:

Váhalova paštika (Výrobek OK 2021)

Farmářská klobása tenká (Výrobek OK 2020)



Uzená masa

Kontakt na výrobce:

Uzeniny Zajíček s.r.o. - Lenka Vacková
Vrahovická 517/168, 798 11 Prostějov - Vrahovice
Tel.: +420 777 181 108
e-mail: info@uzeninyzajicek.cz
<http://www.uzeninyzajicek.cz/>
Lenka Vacková
telefon: +420 777 181 108
e-mail: leni.vackova@seznam.cz

Naše malá rodinná firma má dlouholetou tradici, od roku 2009 působíme jako spol. s r.o.. Máme v Prostějově malou výrobu, kde vyrábíme tradiční uzeninu podle starých rodinných receptur našeho pradědečka.

Jsme hrdí na to, že jsme tuto rodinnou tradici dokázali udržet a přinášíme našim zákazníkům poctivé a kvalitní výrobky bez separátů a náhražek masa.

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, tlačenu, domácí paštiku a šunku.

Další ocenění:

Zajíčkův uzený bok (Výrobek OK 2020)



Uzený bok bez kosti Kappel

Kontakt na výrobce:

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 využeno na bukovém dřevě.



Vepřové maso ve vlastní šťávě z Hustopeč

Kontakt na výrobce:

VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků
Náměstí Míru 97, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 581 698 128
e-mail: vendula.heckelova@vahala.cz
www.vahala.cz

Rodinná firma VÁHALA a spol. s r.o. se zaměřuje na výrobu a prodej masných a lahůdkářských výrobků. Ctí tradici svého zakladatele Roberta Váhaly seniora, 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.

Další ocenění:

Váhalova paštika (Výrobek OK 2021)

Farmářská klobása tenká (Výrobek OK 2020)



Vyzrálé hovězí maso od Sedláčka

Kontakt na výrobce:

Michal Sedláček
Leskovec nad Moravicí 98a, 793 68 Leskovec nad Moravicí
tel.: +420 731 478 615
e-mail: ms.sedlacek@seznam.cz
<https://www.farmasedlacek.cz>

Jsme malá rodinná farma, která se nachází na úpatí Nížkého Jeseníku. Zabýváme se pas-
tevním chovem hovězího dobytka, plemene
masný simental a normandský skot.

Dbáme na to, aby naše maso bylo vždy v prvotřídní kvalitě, a proto ho necháváme vyzrát minimálně 14 až 21 dní v chladicí místnosti. Maso je poté rozbouráno a vakuově zabaleno.



Vyzrálé hovězí maso v BIOkvalitě

Kontakt na výrobce:

Statek Winter v. o. s.
Ing. František Winter
Vysoké Žibřidovice 46, 788 32 Hanušovice
Tel.: +420 702 086 976, +420 602 533 707
e-mail: jatka@statekwinter.cz
www.statekwinter.cz

Naše hovězí maso nejvyšší kvality pochází z pastvin v podhůří Jeseníků a Orlických hor, na kterých se dle zásad ekologického hospodaření pasou stáda zdravého a spokojeného skotu. Naše společnost se snaží rámci své zemědělské činnosti hospodařit v souladu s přírodou a vychovat zdravá a spokojená zvířata, krmit je na udržovaných pastvinách, poskytovat jim prostor a volnost. Zpracování provádíme s maximální péčí a výsledkem je kvalitní, vyzrálé maso v BIOkvalitě. Výrobu finalizujeme ve vlastní certifikované porážce a bourárně.



Zabíjačkové speciality od Zajíčků

Kontakt na výrobce:

Uzeniny Zajíček s.r.o.
Vrahovická 517/168, 798 11 Prostějov - Vra-
hovice
tel.: +420 777 181 108
e-mail: info@uzeninyzajicek.cz
<http://www.uzeninyzajicek.cz/>
Lenka Vacková
tel.: +420 777 181 108
leni.vackova@seznam.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, tlačenko, domácí paštiku a šunku.

Další ocenění:

Zajíčkův uzený bok (Výrobek OK 2020)



Zajíčková klobása / Zajíčková tlačénka

Kontakt na výrobce:

Uzeniny Zajíček s.r.o. - Lenka Vacková
Vrahovická 168, 798 11 Prostějov - Vrahovi-
ce
Tel.: +420 777 181 108, +420 582 338 438
Email: info@uzeninyzajicek.cz
<http://www.uzeninyzajicek.cz/>
Lenka Vacková
Leni.vackova@seznam.cz

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

Další ocenění:

Zajíčkův uzený bok (Výrobek OK 2020)



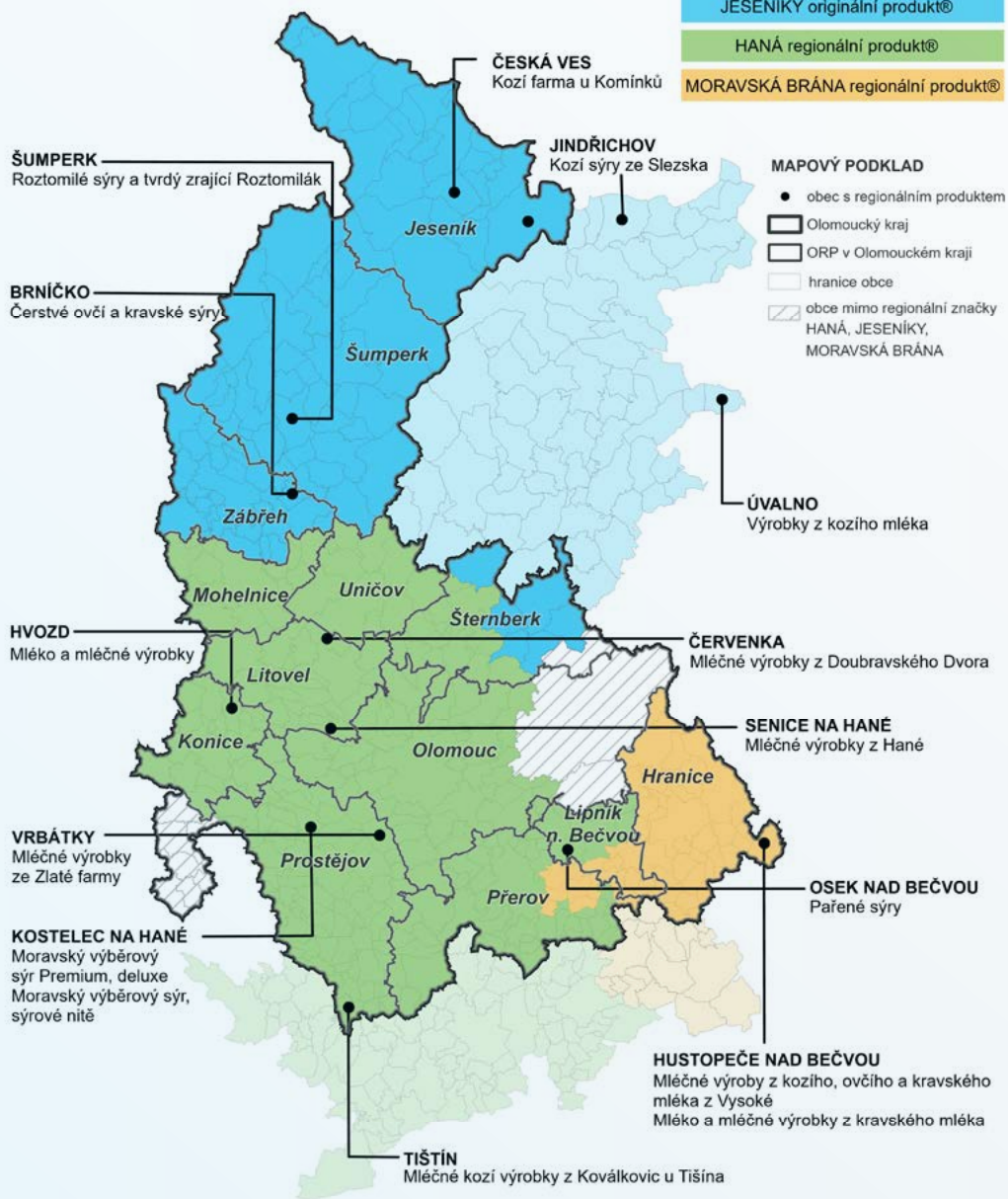
MLÉČNÉ VÝROBKY

REGIONÁLNÍ PRODUKT

JESENÍKY originální produkt®

HANÁ regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®



Bělka Tvarohová pomazánka se smetanou

Kontakt na výrobce:

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

Ručně vyráběná tvarohová pomazánka se smetanou oblíbená především v létě jako osvěžující pokrm s čerstvým chlebem. Výrobek obsahuje kvalitní mléko z vlastního chovu krav z podhůří Jeseníků.

ZD Jeseník hospodaří zhruba na 1.600 ha v CHKO Jeseníky. Hlavní činností je chov mléčných dojníc plemene holštýn křížených s plemenem montberliard a česká strakatá. Zaměřují se především na zlepšování zdravotního stavu zvířat a zvyšování obsahu tuku a bílkovin v mléce. Doplnkem je i chov koz, ovcí a krav bez tržní produkce a mimo jiné i výroba mléčných výrobků na faremní mlékárně.

Další ocenění:

Keprníček (Výrobek OK 2022)

Tvaroh Keprník (Výrobek OK 2021)

Jogurt bílý Běláček (Výrobek OK 2019)

Jogurt Běláček pomeranč - zázvor (Výrobek OK 2018)



Čerstvé ovčí a kravské sýry

Kontakt na výrobce:

Michal Hrdlička
Čerstvé ovčí a kravské sýry
Na Statko 32, 789 75 Brničko
tel.: +420 777 577 077
firmahrdlicka@seznam.cz
<https://www.ofcisiry.cz/>
<https://ovcistatek.webnode.cz/>
<https://www.facebook.com/syrKONOPAC>

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.

Další ocenění:

Zrající sýr Brničko (OK 2020)



Kozí farma u Komínků (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

Kozí farma u Komínků je rodinná firma nacházející se v malebné vesničce Česká Ves v samém srdci jesenických 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 zdědili Komínkovi po prarodičích a vylepšili ho díky mnohaletým zkušenostem. Z vlastní produkce je kromě mléka také kořeněný, bylinky a zelenina).

Další ocenění:

Kozí sýr čerstvý - pažitkový (OK 2019)



Kozí sýry ze Slezska

Kontakt na výrobce:

PhDr. Jarmila Kristiníková Ph. D.
Arnultovice 41, 793 83 Jindřichov
tel.: +420 732 969 905
e-mail: kozifarmaarnultovice@seznam.cz

Na sýrech z Arnultovic si místní i zákazníci nejen z celé severní Moravy váží zejména přístupu k veškeré práci na zdejší farmě. Kozy se pasou na loukách bez jakéhokoli chemického ošetřování ve spolupráci s místními včelaři, seno zpracovávají majitelé vlastníma rukama, a jadrné krmivo je také od místních zemědělců. Kozy mají celý den volný přístup na louku a do stáje přicházejí pouze na krmení a přípravu na dojení. Celý „kozín“ se stáji, dojírnou i skladem na seno stavěli manželé Kristiníkovi sami pomocí kamarádů co nejvíce z materiálů vhodných pro zvířata. Kozy jsou dojeny bez stresu a ví, že za každé podojení dostanou odměnu a pohlázení opět z ruky majitelky farmy. Nejlepší hodnocení přichází od místních zákazníků, kteří říkají: „Víš, u vás vidíme, jak se o ty kozy staráte, čím je krmíte a jak zodpovědně vyrábíte ty sýry. Proto chutnají tak skvěle. Je poznat, že se o ta zvířata a výrobky staráte s radostí.“



Kozí tvaroh

Kontakt na výrobce:

Jitka Kunrtová – Kozí JZD Pobučí
Pobučí 64, 789 01 Zábřeh
Tel.: 605 069 977 218
E-mail: kozijzdpobuci@email.cz
www.kozijzd-pobuci-chov-koz.webnode.cz

Od května 2012 se zabýváme chovem koz, nejdříve to byly křížky našich českých plemen – koza bílá a koza hnědá, které jsme pořídili kvůli naší dceři, která viděla svoje dva starší sourozence na fotkách s kůzlátky. Postupem času jsme přešli na chov plemených anglo nubijských i podílových koz, a to hlavně pro jejich kvalitní a chutné mléko bez kozí příchutě. A tak vznikalo kozí JZD Pobučí s prodejem kozího mléka a ostatních výrobků. Naším cílem je produkovat kvalitní potraviny pro všechny zákazníky, kteří dokáží ocenit tuto nelehkou, avšak krásnou práci se zvířaty. Vyrábět sýry i tvaroh z mléka od našich koz s láskou, pokorou a svědomitou prací a mít spokojené a vracející se spotřebitele. Budujeme i muzeum malých zemědělských strojů, máme kladný vztah k přírodě, ke zvířatům a určité soběstačnosti.



Kozí žervé tvargle

Kontakt na výrobce:

Petr Čech, Farma Čech z Pavlovic na Přerovsku
Pavlovice u Přerova 39, 751 11 Pavlovice u Přerova
tel.: +420 603 89 33 24
e-mail: noproto100@gmail.com

Plnotučné kozí mléko plemene česká bílá krátkosrstá pochází z vlastního chovu. Žervé má jemnou, krémovitou, nadýchanou konzistenci. Delikátní kozí chuť doplňuje specifická příchut' tvarůžků a jejich kousky.

Farma Čech vznikla před sedmi roky s přesvědčením navázat na tradice a kořeny předků a získala ocenění Regionální potravina za Kozí koule mix koření. Na pronajatých pastvinách majitel postavil vlastními silami salaš, kde jsou zvířata ustájena. Pan Čech zpracovává veškeré mléko od koziček i krávy podle tradiční receptury bez přidaných konzervantů, škrobů a dochucovadel.

Další ocenění:

Kozí koule mix koření (Regionální potravina OK 2022)

Kozí koule jsou vyrobeny z čerstvého kozího sýru velmi jemné konzistence, neuvěřitelně lahodné chuti a trochou soli. Každá z koulí je právě z důvodu zachování nejjemnější konzistence ručně lehce ušoulaná a následně obalena ve směsi koření. Každý si vybere tu svou oblíbenou.

Kefir (Výrobek OK 2021)



Méďa tvarohový s čokoládovou náplní

Kontakt na výrobce:

Antonín Jelínek
Určice 143, 798 04 Určice
e-mail: lahudkyzhane@volny.cz, bramburky-
zhane@email.cz
www.lahudkyzhane.cz

Tvarohový jogurt Méďa je velmi oblíbeným pro skvělou chuť. Je bez konzervantů a jen z kvalitních surovin. Surovina (tvaroh) pochází z Chocně.

Rodinná společnost Lahůdky Jelínek se zabývá výrobou a prodejem výrobků ze studené i teplé kuchyně. Přípravují občerstvení na nejruznější rauty, oslavy. Vyrábějí nejen chlebičky, pomazánky, ale i paštiky či Méďu s dalšími různými příchutěmi.



Mléčné kozí výrobky z Koválovic u Tištiny

Kontakt na výrobce:

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

Mléko, sýr, tvaroh a jogurt – to vše vyrábí rodinná farma z Koválovic u Tištiny 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
Email: osickova.sarka@seznam.cz
www.doubravskydvur.cz

Minimlékárna s vlastní prodejnou je součástí rodinného statku, který pečuje o krávy holštýnského plemene. Vyrábí z čerstvě nadojeného mléka, které jde rovnou z vemene do mlékárny a během jednoho dne je zpracováno na několik druhů sýrů, jogurty, tvaroh, tvarohové pomazánky, dezerty, zákys 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.

Další ocenění:

Jogurtový nápoj – borůvka 450 ml
(Výrobek OK 2023)

Paní Vanilka (Výrobek OK 2020)

Adygejský sýr (Výrobek OK 2019)

Smetanová zmrzlina z Doubravského Dvora

(Regionální potravina OK 2022)



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: mlekarna@zdesenice.cz; havlicek@zdesenice.cz
www.zdesenice.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.

Další ocenění:

DRÁSAL TVAROH TUČNÝ 250 g (Výrobek OK 2023)

SÝROVÉ KOUSKY FRANCOUZSKÉ BYLINKY 150 g (Výrobek OK 2022)

MLÉKO PLNOTUČNÉ SELSKÉ (Výrobek OK 2022)

Kefírové mléko (Výrobek OK 2019)

Farmářská smetana ke šlehání (Výrobek OK 2018)

Zakysaná smetana 33% (Regionální potravina 2021)



Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

Kontakt na výrobce:

Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma
Štětovice 19, 798 12 Vrbátky
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, nechybí na ní ale ani další hospodářská zvířata. Část produkce mléka zpracovává ve vlastní mlékárně. Největší specialitou zdejší produkce je kefir, vysokotučná smetana, sýr na gril a tvarohové dezerty. K dispozici je také mlékomat. Na farmě se konají akce pro širokou veřejnost.

Další ocenění:

ŽERVÉ MEDVĚDÍ ČESNEK 200 g (Výrobek OK 2023)

ČERSTVÉ PLNOTUČNÉ SELSKÉ MLÉKO (Regionální potravina OK 2023)

PASTEROVANÁ ČERSTVÁ SMETANA (Regionální potravina OK 2022)

Karamelový dezert (Regionální potravina OK 2020)



Mléčné výrobky z kozího, ovčího a kravského mléka z Vysoké

Kontakt na výrobce:

Farma Kozí hrádek
Vysoká, 753 66 Hustopeče nad Bečvou
tel.: +420 776 116 146
tel.: +420 774 069 964
e-mail: farmakozihradek@seznam.cz

Farmu vlastní tři majitelé Ladislav Kollár, Stanislav Kollár a Petr Graca. Náplní jejich činnosti je chov koz, ovcí a krav a výroba kvalitních mléčných výrobků, včetně sýrů a prodej zemědělských produktů. Zabývají se kvalitním soukromým zemědělstvím.

Výrobky: 90% našich výrobků je ve vratných obalech Celkem u nás vyrábíme 145 druhů mléčných a masných výrobků.



Mléko a mléčné výrobky z kravského mléka

Kontakt na výrobce:

Mlékárna Farma Zdeňka
Malá mlékárna - rodinná farma
753 66 Hustopeče nad Bečvou–Poruba 46
farma@farmazdenka.cz
<http://www.farmazdenka.cz>
Ing. Lucie Andrášková
telefon: +420 605 069 923
Antonín Horník
telefon: 731 180 914

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 nakládáný v koření se staly Výrobkem Olomouckého kraje roku 2012. Farmu můžete navštívit denně a mléčné produkty zakoupit přímo na farmě.

Další ocenění:

**Čertsvý bílý sýr DUO paprika a pažitka
(Výrobek OK 2018)**



Mléko a mléčné výrobky

Kontakt na výrobce:

AMALTHEA s.r.o.
Hvozď 59, 798 55 Hvozď
Tel.: +420 777 065 801
Email: farma.hvozď@centrum.cz
<https://cs-cz.facebook.com/farmahvozď/>

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 zemí 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.



Moravský výběrový sýr Premium, deluxe

Kontakt na výrobce:

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Smržická 537, 798 41 Kostelety na Hané
tel.: +420 731 919 675
e-mail: jkl111@seznam.cz
<https://syrarna-rols.webnode.cz>

Nově vzniklá sýrárna se snaží o poctivou výrobu sýrů z vlastního mléka. Jejich produkt se jmenuje Moravský výběrový sýr Premium, deluxe. Farmáři dojí mléko od zdravých, dobře živěných krav, s mlékem se potom zachází stejně šetrně jako se zvířaty.

V sýru se nesetkáme s žádnými chemikáliemi, obsahuje naopak i velice prospěšný selen, který výborný antioxidant a posiluje imunitní systém.



Moravský výběrový sýr, sýrové nitě

Kontakt na výrobce:

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Smržická 537, 798 41 Kostelety na Hané
tel.: +420 731 919 675
e-mail: jkl111@seznam.cz
<https://syrarna-rols.webnode.cz>

Nově vzniklá sýrárna se snaží o poctivou výrobu sýrů z vlastního mléka. Jejich produkt se jmenuje Moravský výběrový sýr. Farmáři dojí mléko od zdravých, dobře živěných krav, s mlékem se potom zachází stejně šetrně jako se zvířaty.

V sýru se nesetkáme s žádnými chemikáliemi, obsahuje naopak i velice prospěšný selen, který výborný antioxidant a posiluje imunitní systém.



Pařené sýry

Kontakt na výrobce:

Syrmex spol. s r.o.
Osek nad Bečvou 411, 751 22 Osek nad
Bečvou
Tel.: +420 777 234 602, +420 581 772
Email: info@syrmex.cz; krejcirova.syrmex@
seznam.cz
www.syrmex.cz

Korbáčky, sýrové nitě, oseeké špalíčky, osec-
ký cop, oseekou parenicu, motáček, uzenou
sýrovou cihlu, pletýnku, sýrový talíř, bryznu
a dalších několik druhů sýra nabízí společnost
Syrmex z Oseka nad Bečvou. Výrobou sýro-
vých specialit se zabývá od roku 1991. Zamě-
řuje se na různé tvary i chutě. Zakladatelka
Jana Šudřichová ručí za tradiční zpracování
z kvalitních surovin od výhradně českých do-
davatelů.

SYRMEX se zaměřuje na různé tvary a chutě
sýrů. Mezi nejznámější výrobky patří Korbá-
čky a Oseeká parenice, které můžeme nabíd-
nout v nejrůznějších chuťových variantách.
Na své si přijdou labužníci méně slaných sýrů
i výraznějších chutí.



Roztomilé sýry a tvrdý zrající Roztomilák

Kontakt na výrobce:

Roztomilé sýry
Adresa provozovny
Kozinova 15, 787 01 Šumperk
roztomilesyry@profimpstavby.cz
http://www.roztomilesyry.cz
Ing. Petra Roztomilá
telefon: +420 775 553 349
roztomilesyry@profimpstavby.cz

Jsme malá sýrárna ze Šumperku v Jeseníkách.
Vyrábíme sýry dle naší tradiční receptury, od
čerstvých sýrů uzených či jen dochucených
bylinkami a kořením, až po dlouho zrající
nebo plísňové sýry. Nově máme v sortimen-
tu 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 ja-
zyku i toho nejnáročnějšího gurmána.

Vyrábíme sýry tradičním způsobem a jedi-
ným konzervantem je mořská sůl. Jsme velice
rádi, že se naše výrobky díky farmářským tr-
hům, food festivalům a slavnostem dostávají
k ochutnání i za hranice šumperského okresu
a že si na nich pochutnávají jak malí, tak velcí
zákazníci.

Další ocenění:

**SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM (Regionální
potravina OK 2023)**

**Roztomilák (Regionální potravina OK
2020)**

SVATÝ MARTIN (Výrobek OK 2022)

Uzené špalíky (Výrobek OK 2021)

Černoušek (Výrobek OK 2019)



Sýr s ušlechtilou plísní NIVA Extra

Kontakt na výrobce:

Mlékárna Otinoves s.r.o.
Otinoves 201, 798 61
tel.: +420 582 395 033
e-mail: info@mot.cz

Mlékárna Otinoves je pokračovatelem 80-leté tradice mlékárenství na Drahanské vrchovině. V používaných výrobních postupech se spojují dlouhodobé zkušenosti s moderními poznatky z oboru zpracování mléka. Mléko pochází z veterinárně kontrolovaných zdrojů, z chráněné přírodní oblasti Moravského krasu a Drahanské vrchoviny. Hlavním produktem Mlékárny Otinoves je přírodní plísňový sýr NIVA.

Sýr s ušlechtilou plísní uvnitř hmoty NIVA extra je vyráběn z mléka od dodavatelů z chráněných přírodních oblastí Drahanské 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.



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 Kozí farmy Úvalno realizovali myšlenku vyrábět si vlastní sýry sami na přírodní bázi. Nabídka zdejších kozích produktů je opravdu bohatá a kvalitní. Čerstvý kozí sýr vyhrál 1. místo na Festivalu Sýr 2017 v Mikulově. Ochutnat a koupit si můžete také tvrdý kozí sýr, goudy, 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.



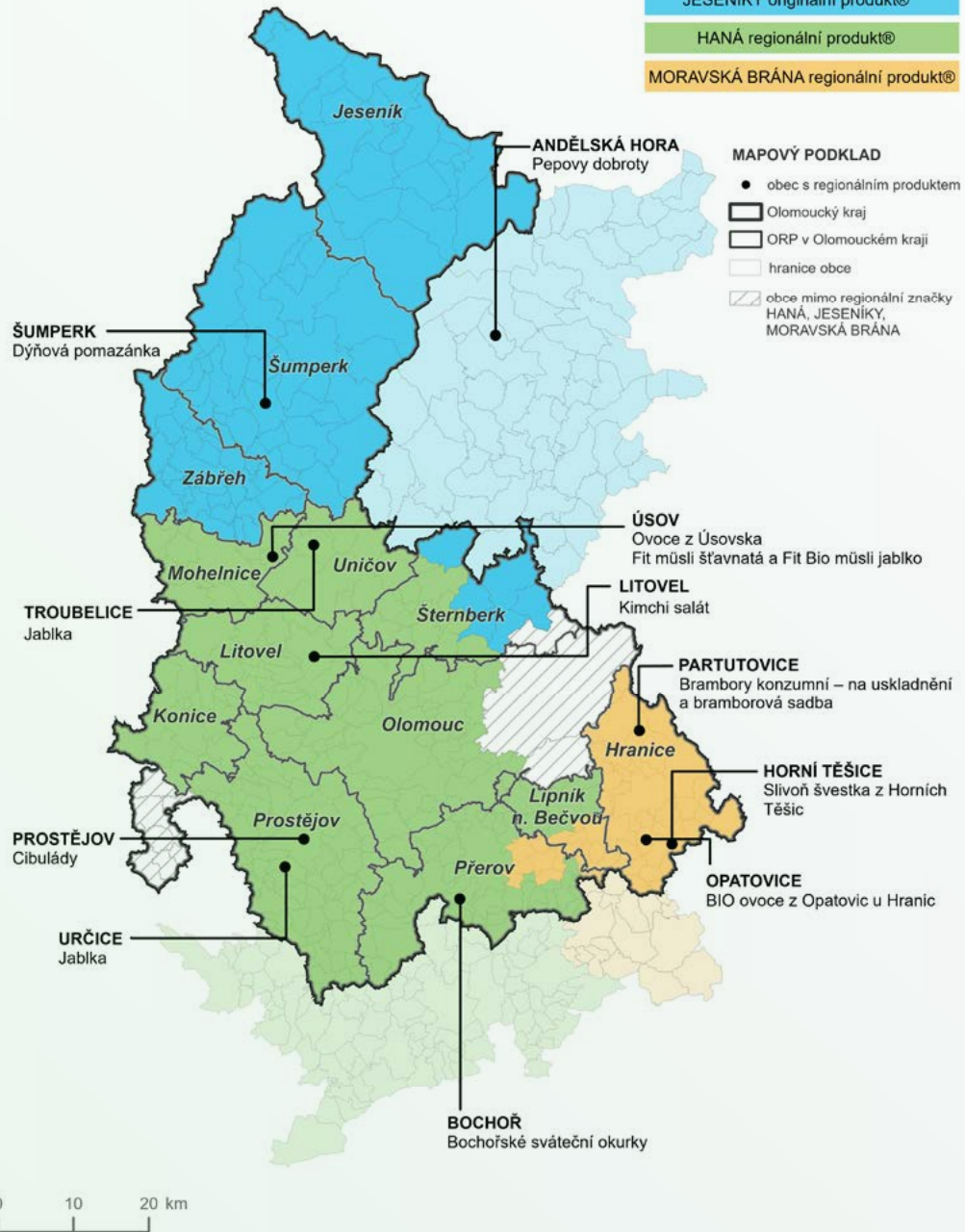
OVOCE A ZELENINA

REGIONÁLNÍ PRODUKT

JESENÍKY originální produkt®

HANÁ regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®



BIO ovoce z Opatovic u Hranic

Kontakt na výrobce:

Bohumil Kučera
U rybníka 29, 753 56 Opatovice
Tel: +420 731 215 595
Email: 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
Email: 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. Zavařeno je do 24 hodin po sklizni, i díky tomu jsou okurky stále příjemně křupavé. Správná chuť je dána „vyladěným“ rodinným receptem na sladkokyselé nálev.

Díky ozdobám můžeme okurky tematicky zaměřit k Vánocům, Velikonocům, k různým koníčkům a zálibám, dle přání zákazníků. Z toho důvodu se naše Bochořské sváteční okurky často používají jako originální dárek, který obdarovaného potěší dvakrát – když je vidí a když je ochutná. Okurky vyrábíme v různých objemech.

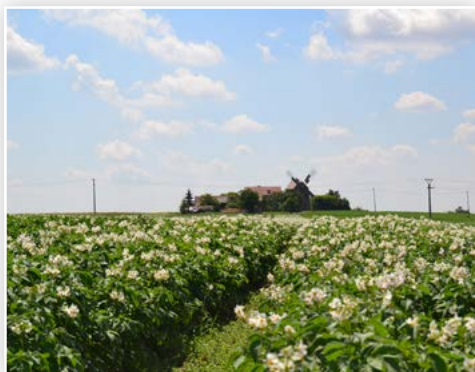


Brambory konzumní – na uskladnění a bramborová sadba

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo Partutovice
753 01 Partutovice 105
tel.: +420 581 625 273, +420 777 716 719
e-mail: info@zdpartutovice.cz
http://www.zdpartutovice.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:

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

Prodejna:

Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov

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.

Jsme malá rodinná firma z Prostějova a vyrábíme pro Vás netradiční dobroty a speciality, které jsme sami vyrobili, ochutnali a máme je rádi. Chceme dělat věci poctivě z kvalitních surovin a bez zbytečné chemie, konzervantů a barviv.



Červená řepa vařená celá

Kontakt na výrobce:

MK Fruit s.r.o.
Blanická 388/6, 779 00 Olomouc
tel.: +420 583 212 611, +420 777 730 334
e-mail: objednavky@mkfruit.cz
www.mkfruit.cz

MK FRUIT s.r.o. je v sortimentu čerstvého ovoce a zeleniny významnou českou společností. Spolupracujeme s významnými pěstiteli tuzemskými a s pěstiteli ze země EU. Vybudovaná rozsáhlá obchodní síť nám proto umožňuje pružně reagovat na jakékoli poptávky nebo změny trhu.

MK FRUIT s.r.o. nabízí produkty výhradně z čerstvého ovoce a zeleniny. Díky vysokému standardu našich produktů patříme mezi výhradní dodavatele do subjektů, ve kterých je prvotřídní kvalita podmínkou. Proto máme rozsáhlé zkušenosti s dodávkami pro nemocnice, sanatoria, školy i pohostinství nebo obchodní řetězce.



Dýňová pomazánka

Kontakt na výrobce:

Ing. Mgr. Nataša Strakošová Vykydalová
Jednatelka
Dobrotý sociální podnik s.r.o.
Šumavská 13, 787 01 Šumperk
tel.: +420 737 188 794
<http://www.facebook.com/dobrotysocialni-podnik>

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

Ocenění:

VĚTRNÍK Z DOBROT (Regionální potravina OK 2022)

Větrník z Dobrot je výsledkem několika měsíčního objevování té správné kombinace chutí. Propojení smetanového krému a karamelu je excelentní volba odměny po náročném dni. Větrník je vyráběn pracovníky malého sociálního podniku v Šumperku.

Sirup z červené řepy s malinami (Výrobek OK 2019)



Fit müsli šťavnatá a Fit Bio müsli jablko

Kontakt na výrobce:

ÚSOVSKO FOOD a.s.

Klopina 33, 789 73 Úsov

Tel.: +420 583 484 167 154

Email: komar@usovsko.cz ; ivana.mondeko-
va@usovsko.cz

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.

Začátek potravinářské výroby ve společnosti ÚSOVSKO a.s. je spojen se zářím roku 1991, kdy v objektech, které byly původně postaveny za účelem sušení ovoce, byla zahájena výroba müsli tyčinek. Prvním druhem byla tyčinka šťavnatá a od té doby se sortiment výrobků několikanásobně rozrostl. V současné době společnost vyrábí několik řad výrobků – Fit müsli, Fit müsli Bio, Fit Fruit, Fit Fruit Bio, Fit Fruitík, Simply nut a novinkou je řada Challenger. Hlavním cílem je neustálé zvyšování kvality produktů, čehož důkazem je i to, že společnost je držitelem mezinárodně uznávaných certifikátů BRC a IFS.



Jablka

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

Email: sekretariat@hdurcice.cz, cetkovsky@
hdurcice.cz, sady.melkah@durcice.cz

www.hdurcice.cz

Ing. Josef Cetkovský

předseda družstva

telefon: +420 603 852 086

telefon: +420 582 302 245

Bc. Pavel Melka

vedoucí sadů

Družstvo hospodářů na okraji hanácké nížiny a úpatí Dražanské vrchoviny. Různé odrůdy jablek 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.

Další ocenění:

**JABLKA ČESRTVÁ JONAGORED
(Výrobek OK 2022)**



Jablka

Kontakt na výrobce:

TAGROS, a.s., Ing. Bohuslav Nevěřil
Troubelice 24, 783 83 Troubelice
Tel.: +420 585 032 077, +420 585 004 611
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, Rubín a další. Největší část produkce nabízí TAGROS zákazníkům v podnikové prodejně přímo na farmě v Troubelicích.



Kimchi salát

Kontakt na výrobce:

Gabriela Pavelková
Litovel
Gabriela Pavelková
telefon: +420 777 256 359
gabriela.kvetiny@seznam.cz

Gabriela Pavelková vyrábí v Litovli kimchi salát. Jedná se o pikantní křupavý salát z nakládané a fermentované zeleniny. Je plný vitamínů, ideální jako příloha k jídlu či jen tak jako pochoutka.



Nelinka

Kontakt na výrobce:

AGRO Haná a.s.
Farma Smržice s.r.o.
U hřiště 320, 798 17 Smržice
e-mail: lahudkyzhane@volny.cz, bramburkyzhane@email.cz
www.lahudkyzhane.cz

Cherry rajče, které je celoročně pěstované v České republice v prostředí hydroponického skleníku. Produkce je směřována k českému zákazníkovi, kde díky výraznému zkrácení dodavatelského řetězce, může být rajče sklizeno v úplné zralosti a okamžitě expedováno na konečného zákazníka. Cherry rajče kulovitého tvaru z úrodné Hané. Poznejte jeho jedinečnou sladkou chuť.

Farma Kopeček má zprovozněné skleníky o rozloze cca 5 ha mezi Kostelcem na Hané a Smržicemi. Pěstují nejen rajčata, ale i papriky. Na zalévání se plně používá dešťová voda, do které se přidává živný roztok bohatý na vitamíny a minerály. Žádná kapka vody nepřijde nazmar. Jedná se o šetrný a ekologický způsob pěstování s využitím biologické ochrany rostlin.

Další ocenění:

Hranáček (Výrobek OK 2020)

Mini cherry rajče Bamano (Výrobek OK 2018)



Ovoce z Úsovska

Kontakt na výrobce:

ÚSOVSKO AGRO s.r.o.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 773 799 968, +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 260 hektarů s roční produkcí až 5500 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.

U jmenovitých odrůd v balení máme právo využívat i ochrannou známku Klasa. Každoročně prezentujeme naše ovoce na výstavách, na podzimní výstavě Flora Olomouc jsme několik let po sobě získali ocenění za expozici. V předvánočním období se už víc než 10 let se účastníme společně dobročinné akce: „České jablko – dobrý skutek“.



Paprika Pepina

Kontakt na výrobce:

Farma Kopeček s.r.o., Smržice
Určice 143, 798 04 Určice

Papriky jsou pěstované v hydroponii ve skleníku s podmínkami optimálně přizpůsobenými požadavkům této odrůdy. Tyto podmínky zaručují výbornou chuť, strukturu a dlouhou trvanlivost. Sází se do kokosové matrace.

Farma Kopeček má zprovozněné skleníky o rozloze cca 5 ha mezi Kostelcem na Hané a Smržicemi. Pěstují nejen papriky, ale i rajčata. Na zalévání se plně používá dešťová voda, do které se přidává živný roztok bohatý na vitamíny a minerály. Žádná kapka vody nepřijde nazmar. Jedná se o šetrný a ekologický způsob pěstování s využitím biologické ochrany rostlin.



Pepovy dobroty

Kontakt na výrobce:

Erika Benčová
793 32 Andělská Hora 148
tel.: +420 776 844 999
pepovydobroty@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.



Slivoň švestka z Horních Těšic

Kontakt na výrobce:

ČEMOS s.r.o.
Horní Těšice 3, 753 53 Horní Těšice
tel.: +420 774 703 353
klara.matyskova2@gmail.com
<https://svestkyprodej.cz>
Klára Schneiderová, jednatel

Společnost ČEMOS s.r.o. podniká jako rodinná firma od roku 1998. Od té doby se zabývá pěstováním ovoce – slivoně švestky (*Prunus domestica*). V současné době obhospodařuje 12,5 ha sadu v integrované produkci. Zabývá se pouze prvovýrobou, tzn. – sklizní švestek a poté prodejem koncovému zákazníkovi. Věsměs ze dvora.

Pěstovanými odrůdami slivoně jsou – Čačanská Lepopica, Čačanská Najbolja, Stanley, Toptaste, Haganta a Gabrovska

Práce v sadech probíhá od jara do podzimu. Na jaře se jedná převážně o práce spojené se stříháním stromů, stříhání kořenových výmladků, natírání stromků, mulčování v sadech, převazování stromů, novou výsadbu, prořezávání meziřadí v sadech a to vše (kromě mulčování) probíhá ručně.



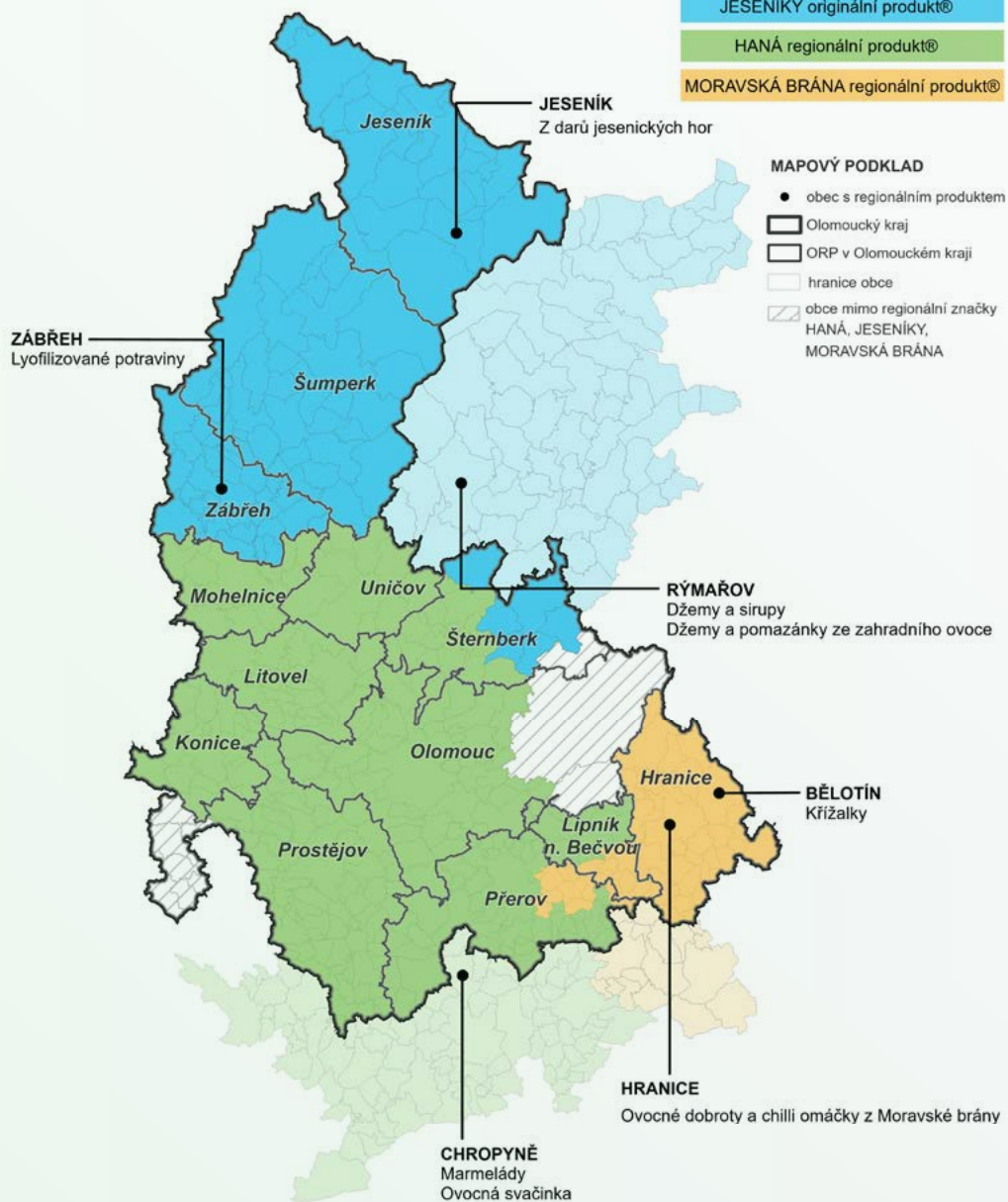
OVOCNÉ PRODUKTY

REGIONÁLNÍ PRODUKT

JESENÍKY originální produkt®

HANÁ regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®



Džemy a pomazánky ze zahradního ovoce

Kontakt na výrobce:

Milena Habrová, ovoce z vlastní zahrady
Opavská 100/213, 793 42 Janovice u Rýmařova

tel.: 777 280 245

diskont.habrova@seznam.cz

www.facebook.com/marmeladyzjanovic

Věděli jste, že opečený toast s máslem, namaзанý přiměřenou vrstvou džemu, vás hned po ránu nabije endorfiny? Džemy se sníženým obsahem cukru a vysokým podílem ovoce, bez konzervantů mají uplatnění v každé domácnosti. Pokud jsou připraveny z lokálního čerstvě utrženého zralého ovoce, tak je to příjemný bonus navíc. Angrešt, rybíz, mirabelky, blumy – tak trochu opomíjené ovoce – má nejen dobrou chuť, ale ukrývá i nezměrný léčebný potenciál. Tyto druhy jsou většinou pasírované. Jahodový, malinový, ostružinový, broskvový džem obsahuje kousky ovoce. Posledně jmenovaný broskvový džem s červeným a bílým rybízem získal 1. místo na Flóra džem 2021.



Džemy a sirupy

Kontakt na výrobce:

Supremus spol. s r. o.
Na Stráni 36, 795 01 Rýmařov
Zora Hajek
tel.: +420 602 750 901
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.



Křížalky

Kontakt na výrobce:

Eduard Kozák, Sady Lučice - Běloutín
Lučice 43, 753 64 Běloutín
tel.: +420 603 371 040
e-mail: kozak.eduard@seznam.cz
<https://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
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.

Prodejna:

Plešovec 86, 768 11 Chropyně

tel.: +420 776 888 404

herbalena@centrum.cz

<http://www.herbalena.cz/>

Sídlo: Plešovec 86, 768 11 Chropyně

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. Svě marmošky vaří z mišpule, jeřabin, jahod, pomerančů, citronů, šípků i borůvek.



Ovocná svačinka

Kontakt na výrobce:

HERBA LENA group s.r.o.

Prodejna

Plešovec 86, 768 11 Chropyně

tel.: +420 776 888 404

herbalena@centrum.cz

<http://www.herbalena.cz/>

Sídlo: Plešovec 86, 768 11 Chropyně

Lenka Němcová

Herba Lena z Plešovce u Chropyně není mezi certifikovanými výrobci žádným nováčkem. Nyní si značku Haná může přilepit také na své ovocné svačinky, v jejichž složení nenajdete nic jiného než zpracované ovoce z vlastních zahrad nebo okolních sadů. Vyberete si švestku, jablko, hrušku nebo banán?



Ovocné dobroty a chilli omáčky z Moravské brány

Kontakt na výrobce:

Nikoleta-Maria s.r.o.
Tř. 1. máje 1619, 753 01 Hranice
tel.: +420 734 388 376
e-mail: info.nikoletamaria@gmail.com
http://eshop.nikoleta-maria.cz/

Jakub Trčka vyrábí z nejkvalitnějšího ovoce a zeleninu, za použití českého cukru, toho ovšem minimu. Používá toto ovoce a tvoří tyto výrobky: Jablka s cejlonskou skořicí, vanilkou a piniovými oříšky, Pomeranč s vanilkou a kandovanou kůrou, Jahody s rebarborou, vanilkou, vanilkou a proseccem, Višně s mandlovým likérem, Maliny s vanilkou a proseccem, Meruňky s mandlovým likérem, Hrušky s vanilkou z Madagaskaru, Grep, Ostružiny, Brusinky. „Dalším druhům ovoce předpokládám podlehnu později.“ Své výrobky konzervuje zavařením na nízkou teplotu. Používá pouze pektin, cukr a citrónovou šťávu. Výrobky mají vysoký obsah vitamínů a výraznou chuť připomínající čerstvé ovoce.

Další ocenění:

**Cibulové chutney na červeném víně
(Regionální potravina OK 2022)**

Malina s vanilkou (Výrobek OK 2023)



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
www.facebook.com/zdarujesenickychhor

Markéta Kubinová připravuje marmelády, salsy a pečené čaje. Zásadní je pro ni výběr prvotřídních surovin, pečlivá výroba a finální krásné balení. Všechny marmelády mají kolem 70% a více ovoce. V některých je pro chuť přidán rum.



PEKAŘSKÉ VÝROBKY

REGIONÁLNÍ PRODUKT

JESENÍKY originální produkt®

HANÁ regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®

MAPOVÝ PODKLAD

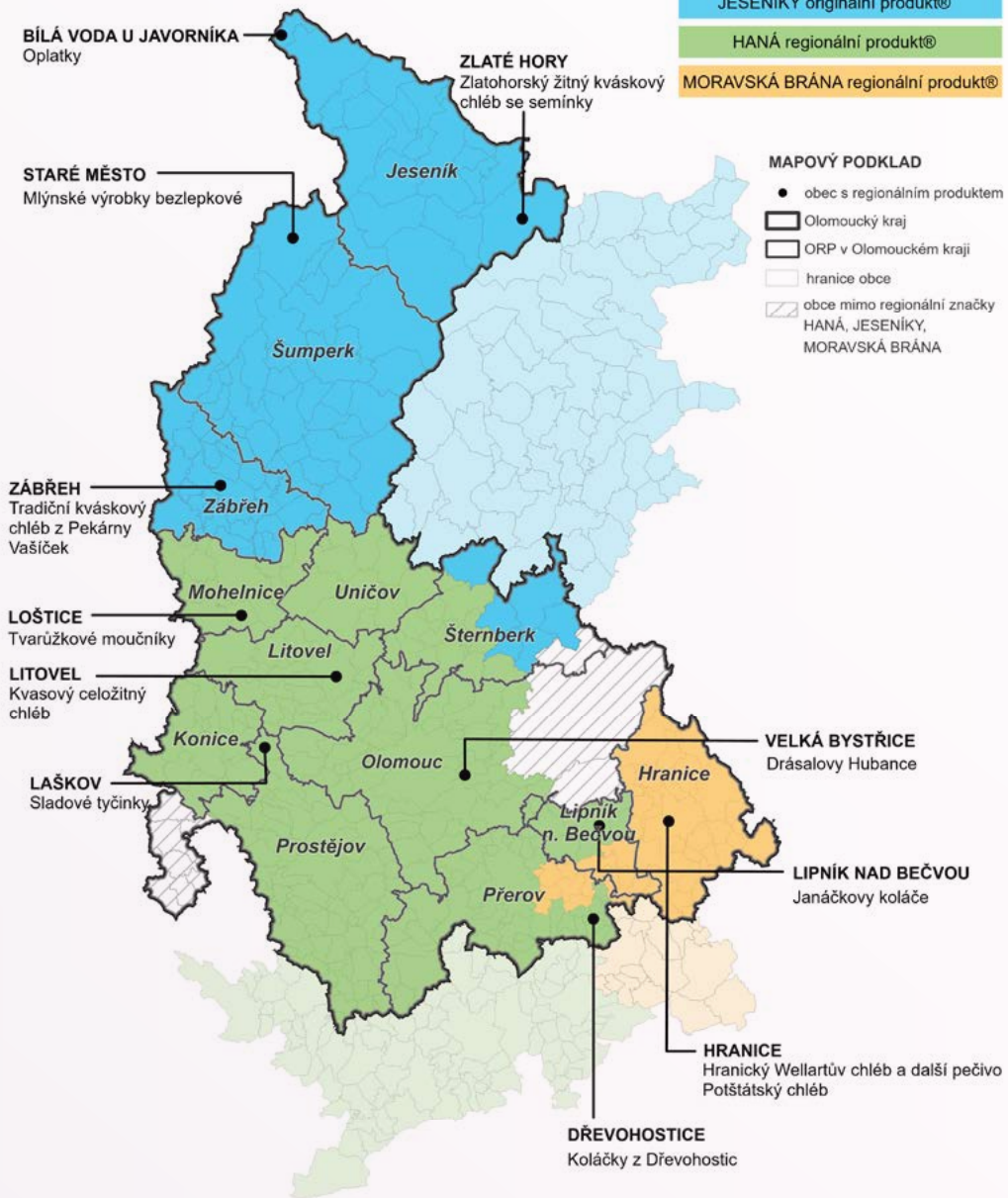
● obec s regionálním produktem

▭ Olomoucký kraj

▭ ORP v Olomouckém kraji

▭ hranice obce

▨ obce mimo regionální značky
HANÁ, JESENÍKY,
MORAVSKÁ BRÁNA



Celozrnný chléb s ořechy a medem

Kontakt na výrobce:

Pekařství U Radnice – Daniel Horčíčka
náměstí Míru 123/16, 787 01 Šumperk
tel.: +420 583 212 855
mobil pro objednávky: +420 739 329 555
e-mail: kontakt@pekarstviuradnice.cz
www.pekarstviuradnice.cz

Firma PEKAŘSTVÍ U RADNICE v Šumperku vzniklo v roce 1990. Tradice této pekárny se ale traduje od roku 1921. Pečivo, které vyrábíme a dodáváme do našich obchodů, prodejen potravin a stravovacích provozů v okolí Šumperka. Pečeme velký sortiment pekařských výrobků, které zpracováváme ruční cestou. Každé pečivo projde rukama našich zaměstnanců, co výrobek to originál. A takto vzniká i „Celozrnný chléb s ořechy a medem“ dostal ocenění „Výrobek OK 2020“, a je to pro nás motivace do dalších let.

Suroviny získáváme v nejbližším okolí, např. mouku odebíráme z mlýna v nedalekém Šternberku, uzeniny z Libiny a celozrnnou mouku ze Starého Města.



Celožitný makový koláč

Kontakt na výrobce:

Provozuje: ENNEA CAFFE s.r.o., Jeseník
ENNEA CAFFE s.r.o.
Eleni Ariktidu
Nám. Svobody 832/25, 790 01 Jeseník
Tel: +420 774 572 110
E-mail: esennea@gmail.com
<http://www.facebook.com/enneaa>

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.



Drásalovy Hubance

Kontakt na výrobce:

Petr Souček
U Pekárny, 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:

Provozuje: Daniel Horčíčka, Pekařství u Radnice, Šumperk
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 přidávkem 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 měkkostí střídy.

Pekařství U Radnice

Firma PEKAŘSTVÍ U RADNICE v Šumperku vzniklo v roce 1990. Tradice této pekárny se ale traduje od roku 1921. Pečivo, které vyrábíme a dodáváme do našich obchodů, prodejen potravin a stravovacích provozů v okolí Šumperka. Pečeme velký sortiment pekařských výrobků (cca 120 druhů), které zpracováváme ruční cestou. Každé pečivo projde rukama našich zaměstnanců, co výrobek to originál. A takto vzniká i „Farmářský chléb“ dostal ocenění „Výrobek OK“, a je to pro nás motivace do dalších let.



Hranický Wellartův chléb a další pečivo

Kontakt na výrobce:

WELLART, v.o.s. Hranice
Pernštejnské nám. 737, 753 01 Hranice
tel.: +420 581 607 174
tel.: +420 581 601 108
e-mail: wellart@wellart.eu
<https://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 žitnospěšičny je vyráběn tradicemi ověřenou technologií třístupňového vedení žitných kvasů a je ručně válený.

Další ocenění:

Selský kvasový pecen (Regionální potravina OK 2023)

Farmářský pšeničný kváskový pecen (Regionální potravina OK 2020)

Zámecký bochník (Výrobek OK 2022)



Chléb žitný 100% 750 g

Kontakt na výrobce:

Provozuje: Selská pekárna spol. s r.o., Supíkovice
Kategorie: Pekařské výrobky včetně těstovin
Selská pekárna spol. s r.o.
Bezručova 644, 790 01 Jeseník
Tel: +420 584 411 543
E-mail: info@selska.cz
Web: <http://www.selska.cz>

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

Selská pekárna spol. s r.o.
Společnost Selská pekárna začala svou činnost v roce 1999 s cílem rozvíjet zpracování místních zemědělských surovin a rozšířit tak nabídku na místním trhu a svým zákazníkům nabídnout potraviny s jasným původem, vyrobené tradičními postupy se silnou vazbou na region Jesenícka.



Janáčkovy koláče

Kontakt na výrobce:

Mestrey s.r.o.
B. Němcové 1049/23, 751 31 Lipník nad
Bečvoou
andelskepralinky@gmail.com
<https://www.andelskepralinky.cz>
Martina Brandová
telefon: +420 739 046 910
e-mail. andelskepralinky@gmail.com

Kynuté koláče s náplní z vlašských ořechů, nahoře s meruňkovým džemem a posypkou, potřené rumovo-máslovou polevou, to jsou Janáčkovy koláče, které peče společnost Mestrey v Lipníku nad Bečvou. A proč dali koláčům takový název? „Receptura pochází z 19. století z rodiny Leoše Janáčka, který byl mým předkem,“ uvádí výrobce.



JEČNÉ LÍVANCE s ovesnými vločkami

Kontakt na výrobce:

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město, okr. Šumperk
tel: +420 583 301 952
e-mail: probio@probio.cz
www.probio.cz

Ječné lívance - směs pro přípravu lívanců, kde se dolije akorát určitý díl vody, mají příznivé složení pro naše trávení. Suroviny jsou v biokvalitě a pocházejí z ekologického zemědělství částečně přímo od výrobce. Ječná mouka má menší obsah lepku. Obal výrobku má i výchovný a hrací moment.

V současné době firma provozuje 3 mlýny, balírny a zabývá se zpracováním a výrobou biopotravin. Ve značce PROBIO jsou biopotraviny převážně české – mouky, kroupy, krupice, vločky... Směsi jsou namíchané z biopotravin a jsou připravené k rychlé přípravě.



Koláčky z Dřevohostic

Kontakt na výrobce:

Markéta Nedělová
Sídlo: Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 602 735 405, +420 581 711 591
zdgrna@volny.cz
<http://www.cukrarna.wgz.cz>
Provozovna
Novosady 166, 751 14 Dřevohostice

Svatební koláčky

Motto: Nic nechutná víc jak zákusky, dorty a koláče od Grňů z Dřevohostic. Regionální značku získaly svatební koláčky s náplní tvarohovou, ořechovou, makovou, povidlovou.



Kvasový celozitný chléb

Kontakt na výrobce:

ZDRAVOSTI
nám. Svobody 723/3, 784 01 Litovel
tel.: +420 736 601 623
zdravosti@seznam.cz
Luděk Bečica
tel.: +420 736 601 623
<https://zdravosti.cz/>

Příběh našeho pečiva začal v roce 2012, kdy jsem se poprvé setkal s kvasem, díky němuž má vašeň pro pečení domácího pečiva přerostla v provozování malé pekárny. Dnes pečeme více než 15 druhů výrobků, které lze všechny označit i jako veganské. Žádná receptura neobsahuje droždí, mléko, vejce, ani bílý rafinovaný cukr.

Základem veškerých výrobků je přírodní kvas v různých podobách, několik druhů mouky a ingredience s prověřenou kvalitou. Dbáme také, pokud je to možné, na regionální původ surovin nebo jejich co nejkratší cestu od výrobce k nám.

Chuť a kvalita základního celozitného chleba byla v roce 2018 oceněna značkou Výrobek OK – výrobek Olomouckého kraje.

Další ocenění:

Celozitný kvasový chléb (Výrobek OK 2018)



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 mlynářským zpracováním pohankových krup v bezlepkovém mlýně. Proto jsou pohankové produkty z PROBIO zcela bezpečné i pro celiaky. Loupaní pohanky není prováděno termicky (tepelnou úpravou, při níž dochází ke ztrátě živin), ale mechanicky. To je mnohem šetrnější postup, pohanka tak zůstává světlá, naze lenalá až narůžovělá. Lámanka se hodí coby zavěrka do polévky, k přípravě placiček, karbanátků, směsi k plnění zele niny či k posypu pečiva před jeho pečením.

Ocenění:

**JEČNÉ LÍVANCE s ovesnými vločkami
(Výrobek OK 2023)**



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 spěkané 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:

Pekárna Potštát
753 01 Partutovice 106
tel.: +420 581 624 228
e-mail: pekarnafojtik@seznam.cz
<http://www.pekarstvi-fojtik.cz/>

Chléb, který se v pekárně v Potštátě peče od roku 1995, si získal svou chutí 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 Odersku a může se pochlubit oceněním Regionální potravina Olomouckého kraje 2017.



Sladové tyčinky

Kontakt na výrobce:

Velkorakovské pivo
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
tel.: +420 739 417 638
velkorakovskymini pivovar@seznam.cz
<http://www.velkorakovskepivo.cz>
Petr Hajkr, jednatel společnosti
telefon: +420 739 417 638

Velkorakovský pivovar mezi své certifikované produkty nově přidal originální domácí sladové tyčinky. Slad je použit nejdříve k výrobě piva a následně jako již „odpadový materiál“ je využit jako hlavní surovina pro výrobu tyčinek. K výrobě je využíván velký podíl ruční práce. Sladové tyčinky můžete vyzkoušet přírodní se solí a kmínem, s příchutí škvarků či s příchutí syra. V tyčinkách se nenachází žádná aromata, barviva a konzervanty. Jsou vhodné pro malé děti, ale i pro dospělé.



Tradiční kváskový chléb z Pekárny Vašíček

Kontakt na výrobce:

Vašíček - pekařství a cukrářství, s.r.o.
Sušilova 50, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 583 415 943
e-mail: pekarna@vasicekzabreh.cz
www.vasicekzabreh.cz
www.potravinoyodsouseda.cz

Kváskové chleby z pekárny Vašíček jsou pekařské výrobky kypřené žitným vitálním kvasem ve tvaru vevy, bochníku nebo formy o hmotnosti nejméně 400g s výjimkou krájeného chleba a netradičních typů chlebů, jejichž hmotnost může být nižší. Přes vysoce moderní zařízení preferujeme tradiční výrobu kváskového chleba, a to tvarováním těsta ručním válením a pečením na principu akumulace tepla do přírodních materiálů pece a jeho předávání pečeným výrobkům.

Kváskové chleby distribuujeme výhradně do našeho regionu – Zábřežska, Šumperska, Mohelnicka a Uničovska. V těchto regionech můžete navštívit i naše podnikové prodejny, které se nachází v Zábřehu, v Šumperku, v Poštlémově, v Leštině a v Uničově.



Tvarůžkové moučníky

Kontakt na výrobce:

Zbyněk Poštulka, Tvarůžková cukrárna
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
Tel.: +420 604 137 953, + 420 732 606 713
Email: info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz

Pokud nevěříte, že se chuť slané 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 moučnicích najdete také nastrouhaný 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 slané a rozhodně stojí za to je ochutnat.

Další ocenění:

Medověnky (Výrobek OK 2020)

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.



Zlatohorský žitný kváskový chléb se semínky

Kontakt na výrobce:

CAFIS s. r. o.
Provozovna
Kostelní 15, 793 76 Zlaté Hory
tel.: +420 731 133 269
e-mail: pekarna@cafis.cz
www.cafis.cz

Dodává Řemeslná minipekárna Hanákoví. Naše Řemeslná minipekárna se nachází ve Zlatých Horách v Jeseníkách. Pečeme zde náš Zlatohorský žitný 100% kváskový chléb se semínky tykve, slunečnice, lnu zlatého a hnědého, který je vyráběn poctivou řemeslnou prací.

Nedílnou součástí těsta, které se zadělává bez jakéhokoliv stroje, pouze ručně, je náš zlatohorský žitný kvas. O ten se musíme každý den starat, živit ho a opatrovat, je naším zlatohorským pokladem, který se nám následně odmění v žitném chlebu, který je svou chutí a vůní výjimečný. Při správném skladování, nejlépe ve lněném pytlíku, vydrží vláčný tři až pět dní. Chléb je bez přidaných látek, prodáváný v potravinářských papírových sáčcích.

Ocenění:

Zlatohorský žitný kváskový chléb se semínky (Výrobek OK 2022)



Žitný chléb

Kontakt na výrobce:

Pekárna Racek, s.r.o.
Gen. Štefánika 185/38
750 02 Přerov I - Město
Tel.: +420 581 297 200
Email: obchodni@pekarnaracek.cz
www.pekarnaracek.cz



Výroba našeho žitného chleba 100 % ŽITA začala 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 konzumaci 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 Výrobek Olomouckého kraje.



POTRAVINY A ZEMĚDĚLSKÉ PRODUKTY

REGIONÁLNÍ PRODUKT

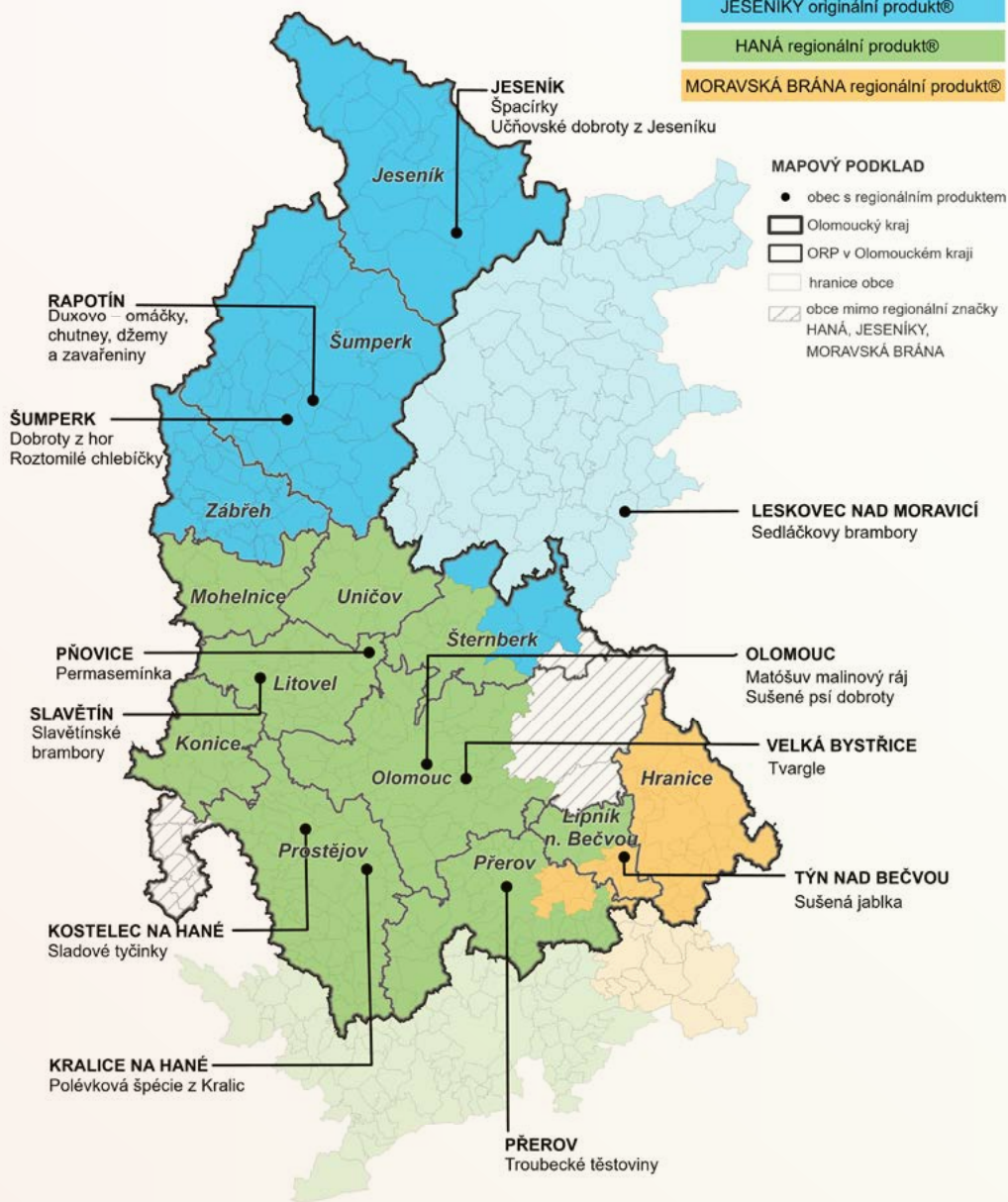
JESENÍKY originální produkt®

HANÁ regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®

MAPOVÝ PODKLAD

- obec s regionálním produktem
- ▭ Olomoucký kraj
- ▭ ORP v Olomouckém kraji
- ▭ hranice obce
- ▨ obce mimo regionální značky HANÁ, JESENÍKY, MORAVSKÁ BRÁNA



0 10 20 km

Dobroty z hor

Kontakt na výrobce:

Martin Vašíček
Revoluční 1688/14c, 787 01 Šumperk
tel.: +420 731 881 236
e-mail: dobrotyzhor@email.cz
<https://www.dobrotyzhor.cz>

Jenom nejvyšší kvalita a vaření s láskou zaručí tu nejlepší chuť. Tímto heslem se s přítelkyní řídíme při výrobě našich výrobků.

Zpracováváme ovoce, zeleninu, houby a bylinky rozmanitých druhů. Suroviny jsou z velké většiny pěstované a sbírané v podhůří Jeseníků. Sami si pěstujeme okolo 20 druhů bylinek. Z nich pak vyrábíme ovocné a bylinné čaje, koření a bylinné soli. Dále vyrábíme okolo 25 druhů výběrových (extra) speciálních džemů a marmelád. Mezi naše speciality patří svatojánské ořechy, nakládané květy medvědího česneku a spoustu dalšího. Mnoho surovin si pěstujeme sami nebo sbíráme v pěstitelské stanici ve Velkých Losinách a ty které si nevyrostou, tak odebíráme od místních pěstitelů a výrobců. Například med, čokoládu a chilli. Lokálnost a podpora místních pro nás hodně znamená.

Ocenění:

SVATOJÁNSKÉ OŘECHY (Regionální potravina OK 2023)

ČERNÝ RYBÍZ Džem ČERNÝ BEZ-KVĚT (Výrobek OK 2023)

SVATOJÁNSKÉ OŘECHY (Výrobek OK 2022)



Duxovo – omáčky, chutney, džemy a zavařeniny

Kontakt na výrobce:

Jan Ducháček - Duxovo chilli
U Koupaliště 783, 788 14 Rapotín
tel.: +420 773 269 618
e-mail: janduchacek88@gmail.com
www.duxovochilli.cz

Výrobce chilli omáček, džemů a různých nakládaných pochutin z Rapotína používá jen kvalitní a zdravé suroviny, bez kterých není možné vyrobit kvalitní produkt. Ty nakupuje od regionálních pěstitelů. Některé druhy chilli papriček pochází z vlastní produkce, jiné si nechává pěstovat v Lošově u Olomouce. Výroba se obejde bez chemických konzervantů, barviv a zahušťovadel. Chilli omáčky nabízí od lehce pálivých až po ostré jak „žiletka“. Pod značkou Duxovo se nachází také jednodruhové džemy s nižším obsahem cukru. Ten meruňkový v roce 2022 vyhrál 1. místo mezi profesionály na Flře Olomouc.



Matóšuv malinový ráj

Kontakt na výrobce:

Matouš Pírek
Polívkova 341/9b, 779 00 Olomouc
tel.: +420 732 963 748
e-mail: pirek.matous@gmail.com
<https://www.jedlytruhlik.cz>
Matouš Pírek
tel.: +420 732 963 748
pirek.matous@gmail.com

„Matóšuv malinový ráj“: výrobky z malin pěstovaných u Olomouce, sbíraných i ošetřovaných ručně, pouze přírodními produkty: kompostem, granulovanými slepičinci, ale také výluhem z kopřiv nebo žížalího kompostu. Etikety jsou minimalistické, navrženy s co nejmenší spotřebou materiálu a s ohledem na recyklovatelnost sklenic. V jednoduchosti je krása.



Permasemínka

Kontakt na výrobce:

Marek Kvapil
784 01 Přovice 55
Marek Kvapil
tel.: +420 777 151 101
e-mail: kvapil@permaseminka.cz
<https://permaseminka.cz/>

Jmenuju se Marek Kvapil a permasemínka nejen prodávám, ale také pěstuju. Název permasemínka vznikl spojením slov „permakultura“ a „semínka“. Permakultura je sada ekologických principů a etických hodnot, které se snažím aplikovat na semenářské umění. Je to kritérium, dle kterého vybírám a testuju odrůdy. Je to idea, která dává smysl tomu, co dělám a ukazuje mi směr.

Skrze permasemínka chci činit zahrádky pestřejší a zdravější:-)

Mým dlouhodobým cílem je postupně vytvářet, rozšiřovat a udržovat kolekci nehybridních, starých, krajových, amatérských a jiných neprůmyslových odrůd či zapomenutých druhů, které jsou vhodné k pěstování bez chemie na běžných zahrádkách a které se dají semenařit. Hodně času trávím tím, že pátrám po vzácných a špatně dostupných odrůdách u místních pěstitelů, ekologických šlechtitelů, spřízněných semenářských organizací v zahraničí a v genových bankách. Nové odrůdy či druhy testuju, množím a ty osvědčené poskytuji Vám – pěstitelům a zahrádkářům.



Polévková špécie z Kralic

Kontakt na výrobce:

Eva Švédová - Koření od tetiny
Čechůvská 269, 798 12 Kralice na Hané
tel.: +420 777 746 273
e-mail: tetkakorenarka@seznam.cz
<https://www.koreniodtetiny.cz/>

Rodinná firma, která s láskou, potěšením a s nadšením míchá a balí koření, bylinky a různé směsi koření. Nabízí kvalitní, čerstvé a voňavé druhy koření a jejich směsi. Výrobky jsou zcela bez soli, tedy stoprocentně přírodní. Tomu napovídá i vlastní receptura a následná ruční práce.

Výjimečná jsou díky tomu, že s nimi můžete ochucovat i jídlo pro velmi malé děti. Můžete je potkat jak na farmářských trzích, gastro festivalech, různých jarmarcích a skanzenech, tak i v Prostějově na tržnici v pondělí a čtvrtek dopoledne.



Ragú se šneky

Kontakt na výrobce:

Farma Nahošovice s.r.o.
Nahošovice č.p. 25, Dřevohostice, 751 14
e-mail: farma@farma-nahosovice.cz
VLASTIMIL ČEVELA, JEDNATEL
tel.: +420 776 612 000

Cílem naší farmy je produkce výživného, velmi hodnotného a zároveň sensoricky výjimečného masa pro využití k přípravě pochoutek té nejvyšší kulinářské úrovně a kvality.

Šnečí svalovina vařená s kořenovou zeleninou a bílým vínem, anglickou slaninou, sušenými rajčaty nakládanými ve slunečnicovém oleji s kapary, žampiony, bazalkou, českým česnekem, farmářským máslem, směsí koření a mořskou solí, tvoří jako celek neopakovatelný chuťový zážitek.

Další ocenění:

ŠNECI S BYLINKOVÝM MÁSLEM
(Regionální potravina OK 2021)



Roztomilé chlebíčky

Kontakt na výrobce:

PROFI MP STAVBY s. r. o.

Provozovna

M. R. Štefánika 5, 787 01 Šumperk

tel.: +420 775 553 349

e-mail: roztomila@profimpstavby.cz

www.roztomilechlebicky.cz

Pařížský chlebíček s dušenou šunkou (veka u pekařství U Radnice Šumperk, šunka Klimeš Bušín, vejce Bludovská a.s.)

Chlebíček s vejcem (veka u pekařství U Radnice Šumperk, šunka Klimeš Bušín, vejce Bludovská a.s.)

Sýrový chlebíček (Roztolilé sýry, veka u pekařství U Radnice Šumperk, šunka Klimeš Bušín, vejce Bludovská a.s.)

Jesenický nadýchaný chlebíček s tvarohovou pomazánkou (veka u pekařství U Radnice Šumperk, tvaroh a máslo Roztomilé sýry)

Ocenění:

SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM (Regionální potravina OK 2023)

ROZTOMILÁK (Regionální potravina OK 2020)

SVATÝ MARTIN (Výrobek OK 2022)

Uzené špalíky (Výrobek OK 2021)

Černoušek (Výrobek OK 2019)



Sedláčkovy brambory

Kontakt na výrobce:

Michal Sedláček

Leskovec nad Moravicí 98, 793 68 Leskovec nad Moravicí

tel.: +420 731 478 615

e-mail: ms.sedlacek@seznam.cz

https://www.farmasedlacek.cz

Jsme malá rodinná farma, která hospodaří v úpatí Nížkého Jeseníku, u přehrady Slezská Harta. Zabýváme se pěstováním konzumních brambor, dbáme na kvalitu a tradici. Naše brambory ručně přebíráme a třídíme. Nabízíme 2 druhy brambor. Červené - odrůda Red Anna, žluté - odrůda Adéla.

Prodej ze dvora po telefonické domluvě.



Slavětínské brambory

Kontakt na výrobce:

Ing. Martin Sedlář
Slavětín 9, 783 24 Slavětín
e-mail: martin.sedlar@gmx.com

Martin Sedlář je zemědělec ze Slavětína. Se svou rodinou se věnuje pěstování brambor, které i prodává. V nabídce má žluté a červené. „Je to rodinná tradice,“ říká.



Speciality na gril

Kontakt na výrobce:

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Smržická 537, 798 41 Kosteletice nad Hanou
tel.: +420 731 919 675
e-mail: jkl111@seznam.cz
<https://syrarna-rols.webnode.cz>

Nově vzniklá sýrárna se snaží o poctivou výrobu sýrů z vlastního mléka. Nově mají sýrové produkty speciálně na gril. Farmáři dojí mléko od zdravých, dobře živěných krav, s mlékem se potom zachází stejně šetrně jako se zvířaty. V sýru se neseťkáme s žádnými chemikáliemi, obsahuje naopak i velice prospěšný selen, který výborný antioxidant a posiluje imunitní systém.



Sušená jablka

Kontakt na výrobce:

Zemědělské družstvo PODHRADÍ Týn nad Bečvou

Sídlo: Lipnická 336, 751 31 Týn nad Bečvou

Tel.: 581 797 074

Email: hornik@agrochovas.cz

Zemědělské družstvo „PODHRADÍ“ v Týně nad Bečvou jablka už nejen pěstuje ve svých sadech, ale i suší. Zdravá pochoutka z těch nejlepších jablíček pěstovaných pod hradem Helfštýn by neměla chybět ani u vás doma.

Naše zemědělské družstvo bylo založeno v roce 1993. Zaměřujeme se na pěstování ovoce. Nabízíme velkoobchodní i maloobchodní prodej. Poskytujeme komplexní služby včetně nákladní dopravy, vývozu kapalných substrátů a hnojiv, mulčování travních porostů a postřiků sadů rosičem.



Sušená jablka

Kontakt na výrobce:

Ing. Rostislav Ovad

Lipnická 336, 751 31 Týn nad Bečvou

tel.: +420 774 866 922

e-mail: zemankova@agrochovas.cz

<https://www.zdtyn-agrochovas.cz>

Hned vedle produkce kvalitního domácího moštu se můžete spolehnout na šťavnaté kusy sušených jablek. Jablka bez postřiků, bez chemikálií, v nejlepším prostředí, sbírané, ošetřované a sušené s láskou a řemeslnou tradicí.



Sušené psí dobroty

Kontakt na výrobce:

FAMILY BARF s.r.o.
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 882 755
e-mail: info@familybarf.cz
http://www.familybarf.cz
FAMILY BARF s.r.o.
tel.: +420 605 882 755
info@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. Nově má firma FAMILY BARF s.r.o. regionální značku za sušené psí dobroty - maso, zeleninu ale i bylinky. Jedná se o ruční výrobu s následným šetrným sušením.



Špacírky

Kontakt na výrobce:

ProVitan group s. r. o.
Sídlo firmy:
Na Středisku 104, 790 01 Jeseník
tel.: +420 608 650 040
e-mail: info@provitan.cz
https://www.provitan.cz

Lahodné luštěninové krekry, vyrobené z hrachové či čočkové mouky (popř. kombinace obou), ochucené směsí originálního koření, smažené na vysoce kvalitním za studena lisovaným slunečnicovým olejem. Jejich nespornou výhodou, kromě jedinečné chuti, je bezpekovost, vysoký podíl rostlinných proteinů a vlákniny. Produkt je vyráběn i balen ručně v Jeseníkách. Vyrábí se v několika příchutích:

MAKOVÉ

Hrachová mouka, mák 6 %, slunečnicový olej, kukuřičná mouka, mořská sůl, karotka, cibule, kvasničný extrakt, petržel, extrakty koření, koření.

ČESNEKOVÉ

Hrachová mouka, mák, česnek 3 %, slunečnicový olej, kukuřičná mouka, mořská sůl, karotka, cibule, kvasničný extrakt, petržel, extrakt koření (česnek) 0,3 %, česnek medvědí, směs koření.

PIKANT

Hrachová mouka, čočková mouka, chilli 2 %, slunečnicový olej, kukuřičná mouka, mořská sůl, karotka, cibule, kvasničný extrakt, petržel, extrakty koření, koření.



Troubecké těstoviny

Kontakt na výrobce:

Agentura KLEIN s.r.o.
Kojetínská 3548/73h, 750 02 Přerov
tel.: +420 732 604 401
e-mail: objednavky@troubecketestoviny.cz

Když spojíte tradici z roku 1995, řemeslnou ruční výrobu a kvalitní lokální suroviny, nevznikne nic jiného než Troubecké těstoviny. Dvě suroviny totiž stačí – mouka a čerstvá vejce.

Nudle z vyvalovaného těsta se nerozvaří, ani když se polévka znovu ohřívá. Tato vlastnost přispívá k tomu, že jsou Troubecké těstoviny vyhledávané a mají od zákazníků velmi dobré hodnocení.

Další ocenění:

Troubecké těstoviny - vlasové nudle
(Výrobek OK 2021)



Tvargle

Kontakt na výrobce:

Tavoretus a.s.
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 739 619 019
e-mail: info@tvarg.cz
<https://www.tvarg.cz>

Cítíte tu vůni? To jsou tvargle z Velké Bystřice. Na vývoji řemeslných a skutečně regionálních tvarglů z českého tvarohu pracuje firma Tvarg ve Velké Bystřici, kde provozuje také minipivovar. „Nová sýrařská výroba vznikla v původních kamenných sklepích pod valenými klenbami. Jejich jedinečné klimatické podmínky mají na zrání tvarglů pozitivní vliv,“ říká ředitel společnosti Davida Kapsia, jenž se snaží navázat na tradici výroby tvarůžků či tvarglů, která v olomouckém regionu sahá až do středověku.

Další ocenění:

LEŽÁK TVARG 11%
(Regionální potravinová OK 2023)

TVARGLE

(Regionální potravinová OK 2021)



Učňovské dobroty z Jeseníku



Kontakt na výrobce:

Střední škola gastronomie, farmářství a služeb Jeseník

U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník

tel.: +420 584 411 171

info@sosjesenik.cz

<https://www.sosjesenik.cz>

Jesenické svatební koláčky makové – ručně vyráběný pekařský výrobek ve tvaru koláčku z kynutého těsta, specifické chuti po makové náplni, máčený v másle a rumu, sypaný cukrem.

Jesenické svatební koláčky ořechové – ručně vyráběný pekařský výrobek ve tvaru koláčku z kynutého těsta, specifické chuti po vlašsko-ořechové náplni, máčený v másle a rumu, sypaný cukrem.

Priessnitzův mls – dezert ve skleničce s tradičním piškotem, čokoládovou Ganache a tekutou náplní z likéru Priessnitz.

Frývaldovská klobása

Tradiční jesenícký játrový sýr

Jesenický škvarkový chléb



PŘÍRODNÍ PRODUKTY

REGIONÁLNÍ PRODUKT

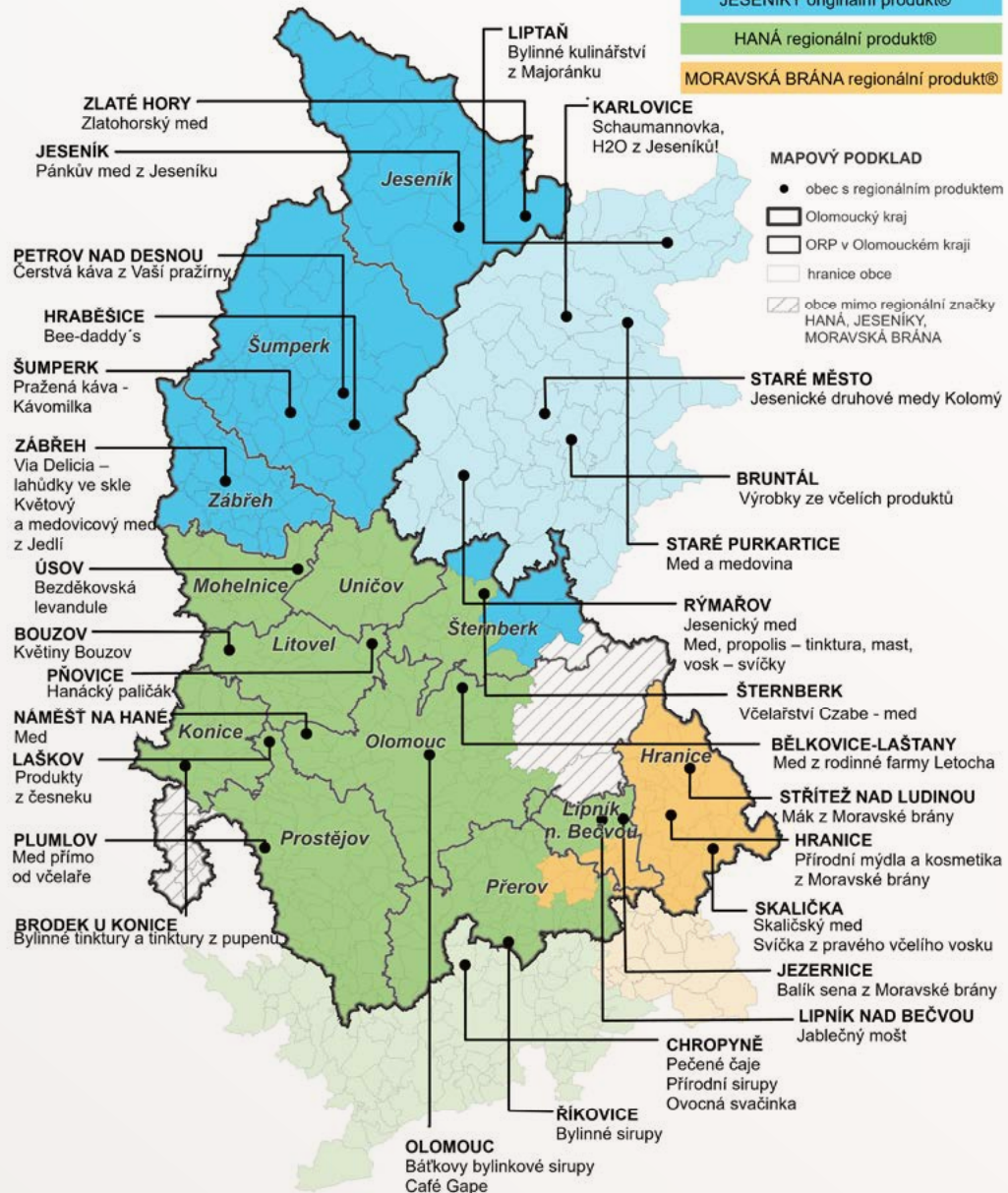
JESENÍKY originální produkt®

HANÁ regionální produkt®

MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®

MAPOVÝ PODKLAD

- obec s regionálním produktem
- ▭ Olomoucký kraj
- ▭ ORP v Olomouckém kraji
- ▭ hranice obce
- ▨ obce mimo regionální značky HANÁ, JESENÍKY, MORAVSKÁ BRÁNA



0 10 20 km

Balík sena z Moravské brány

Kontakt na výrobce:

Ekofarma Jezernice s.r.o.
Jezernice 42, 751 61 Jezernice
tel.: +420 774 866 922
e-mail: info@agrochov.cz
www.agrochovas.cz
Roman Horník
tel.: +420 774 866 922

Malý balík sena kulatý průměr 60 cm, délky 70 cm, hmotnost balíku: 15 kg. Vstupní suroviny pícniny. Vstupní surovina je pěstována na pozemcích v území Moravské brány. Pozemky jsou vedeny v ekologickém režimu, tudíž je seno pěstováno bez chemických postřiků a umělých hnojiv.

Setí pícnin je typická právě pro oblast Moravská brána, která se nachází ve vyšších nadmořských výškách s kopcovitými svahy. Ekofarma hospodářší na pozemcích v k.ú. Radíkov u Hranic, Uhřínov a Středolesí, které se nachází v horské hůře dostupné oblasti. Právě na těchto pozemcích probíhá výpas masného skotu plemene Charolaise a Masný simental, jejichž chovem se společnost Ekofarma Jezernice také zabývá.



Bátkovy bylinkové sirupy

Kontakt na výrobce:

Patrik Bátek
Holická 1173/49a - Budova B, 779 00 Olomouc
tel.: +420 608 710 330
e-mail: info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz
Patrik Bátek
tel.: +420 724 710 060, +420 724 710 776
e-mail: batkova@batkovyprodukty.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 nejkvalitnějších 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:

Lukáš Drlík – Levandulový statek
Bezděkov 6, 789 73 Úsov
tel.: +420 604 744 534, +420 721 835 061
e-mail: info@levandulovystatek.cz
www.levandulovystatek.cz
<http://eshop.levandulovakavarna.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 pečeni 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.
793 99 Liptaň – Horní Povelice 7
tel.: +420 725 036 806
e-mail: barbora.bartecka@gmail.com
www.majoranek.cz
Ing. Barbora Bartecká

Specializujeme se na zpracování bylin a jedlých rostlin, originální kulinářské produkty, koření, čaje a jiné zajímavosti. Provozujeme gastroslužby, občůdek s biopotravinami, lokálními a vlastními produkty. Pěstujeme permakulturně, chováme 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 až po distribuci. Upřednostňujeme ruční výrobu, nemáme sklady, chceme být co nejvíce „čerství“.

Kořenící bylinné směsi jsou připraveny z klasického koření a divokých rostlin či květů, které obohatí kuchyni o spoustu nových chutí. Originální receptury mají vyladěný poměr divokých bylin, koření a rostlin, jako je bršlice kozí noha, květ kopřivy, pětour, jetel, chrpu, pelyněk černobýl, černý bez, šípková růže a další.



Bylinné sirupy

Kontakt na výrobce:

Radmila Červinková
Říkovice 94, 751 18 Říkovice
tel.: +420 581 222 218, +420 734 481 589
e-mail: radmilacervinkova@centrum.cz
web: 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.: +420 582 391 254, +420 582 391 870,
+420 737 525 301
Email: info@nadeje-byliny.eu; objednavky@nadeje-byliny.eu
www.nadeje-byliny.eu

Firma Naděje se specializuje na výrobu bylinných tinktur, mastí, 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 gemoterapie a alternativní medicíny.



CaféGape

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: info@cafegape.eu
web: www.prazimekavu.cz
Petr Rajt
tel.: +420 739 344 030
e-mail: sacergape@gmail.com

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 zrno 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.



Čerstvá káva z Vaší pražírny

Kontakt na výrobce:

Vaše pražírna
Robert Štěpánek
788 14 Petrov nad Desnou 17
Tel.: +420 608 003 235
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 paličák

Kontakt na výrobce:

Marek Kvapil
784 01 Pňovice 55
tel.: +420 777 151 101
e-mail: kvapil@permaseminka.cz
web: <https://permaseminka.cz/>
Marek Kvapil
tel.: +420 777 151 101
e-mail: kvapil@permaseminka.cz

Nová ozimá odrůda česneku vyšlechtěná v Permasemínkách Markem Kvapilem. Oproti jiným odrůdám odolává lépe rzi a je méně citlivá na listové choroby. Střední až velké cibule. Palice s velkými stroužky po čtyřech, někdy pěti až šesti ks. Středně pálivá chuť. Odrůda registrovaná u Národního odrůdového úřadu.



Jablečný mošt

Kontakt na výrobce:

Agrochov Jezernice, a. s.
Jezernice 42 42, 751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 774 866 922
e-mail: zemankova@agrochovas.cz
web: <https://www.zdtyn-agrochovas.cz>
e-mail: kvapil@permaseminka.cz

Agrochov Jezernice je firma s dlouholetou tradicí, která se zaměřuje na zpracování obilí, chov skotu a prasat a v neposlední řadě na produkci moštu z vlastních surovin. Jablečný mošt je plný chuti a poutivé práce vložené do jeho přípravy. Obsahuje nezměrné množství vitamínů a žádné chemikálie.

Další ocenění:

Mošt jablko / višň (OK 2023)

Mošt jablko / řepa (Regionální potravina OK 2022)



Jesenické druhové medy Kolomý

Kontakt na výrobce:

Včelařská farma Jan Kolomý
Adresa provozovny
792 01 Bruntál – Staré Město 192
tel.: +420 608 106 475
e-mail: vcelarstvikolomy@gmail.com
www.apis-kolomy.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
selfi@centrum.cz

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.



Květiny Bouzov

Kontakt na výrobce:

Alžběta Beranová – Květiny Bouzov
Bouzov 49, 783 25 Bouzov
tel.: +420 731 684 094
email: alzbeta@kvetinybouzov.com
web.: <https://www.kvetinybouzov.com>
Květinářství
1. Máje 830/12, 779 00 Olomouc

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 květin - adventní věnečky, velikonoční a vánoční dekorace, nástěnné dekorace.



Kvěťový a medovicový med z Jedlí

Kontakt na výrobce:

Pavel Cedivoda
Provozovna
Jedlí 44, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 602 248 076
e-mail: pcedivoda@centrum.cz

Pod značkou Včely Jedlí nabízíme kvěťový a medovicový med. Čistý med od včel ze Zábřežské vrchoviny. Nic více ani méně, prostě med. Snažíme se o co nejkratší cestu medu z plástu do sklenice. Tak si med zachová větší senzoričtější vlastnosti. Med také zbytečně opětovně neztekuje ohřevem.

Tím si zachovává své antibakteriální a antiseptické účinky a obsažená probiotika zůstávají aktivní. Včely léčíme pouze látkami na přírodní bázi. Nepoužíváme žádná syntetická léčiva, která by zanechávala v medu nežádoucí rezidua. I v případě úlů se vyhýbáme syntetickým barvám a vnější povrch ošetřujeme pouze přírodním olejem nebo opalováním.



Kvěťový med z Kosíře

Kontakt na výrobce:

SEMO a.s.
Smržice 414, 798 17 Smržice
tel.: +420 582 301 911
e-mail: semo@semo.cz
www.semo.cz

Velmi kvalitní kvěťový med pochází z přírodního parku Velký Kosíř přímo ze včelnice na Velkém Kosíři. Celé území je botanicky velmi cenné, díky bohatosti a rozmanitosti má med velmi příjemnou vůni a chuť.

Firma SEMO byla založena v roce 1994 a zabývá se především šlechtěním, produkcí a prodejem osiv zeleniny, květin a bylinek. Šlechtitelský program je zaměřený především na plodovou a kořenovou zeleninu, salát, cibuli a hrášek. Zakládají si na vysoké kvalitě a klíčivosti osiva. Dalším jejich záměrem je i chov včel.



Kvěťový med z Oderských vrchů

Kontakt na výrobce:

Včelařství Kuchrýkovi, Pavel Kuchrýk
Budovcova 206/9, 779 00 Bystrovany
tel.: +420 608 822 284
e-mail: pavel.kuchryk@email.cz
<https://vcelarstvi-kuchrykovi.webnode.cz/>

Včelaření se v naší rodině věnuje už třetí generace. Nepřímo dokonce čtvrtá. Kdysi dávno se včelami začal pan Mádr, po kterém žezlo převzal jeho zeť, Václav Kuchrýk, první toho jména. A to byl můj děda. Ten chov včel předal svému synovi, Václavu Kuchrýkovi druhému, mému otci. A ten zase postupně předával své zkušenosti mně.



Mák z Moravské brány

Kontakt na výrobce:

Hranicko a.s.
Střítež nad Ludinou 281, 753 63 Střítež nad
Ludinou
tel.: +420 774 866 922
e-mail: info@agrochov.cz
www.hranicko-agrochovas.cz/
Roman Horník
jednatel
tel: +420 774 866 922

Mák na Hranicku je pěstován jako surovina čistá, 100% bez příměsí. Mák Akciové společnosti Hranicko je bohatým zdrojem vápníku, kyselin palmitové, stearové a linolové. Mák obsahuje vápníku dvanáctkrát více než mléko a třikrát více než sýry. Mák je používán především v cukrářství, pekařství (koláče, makové buchty a různé pečivo) nebo k přípravě jídel. Je pěstován na pozemcích Moravské brány. Jeden balíček máku má hmotnost 500 g.



Med a medovina

Kontakt na výrobce:

Richard Milerski
Staré Purkartice 35, 794 01 Krnov
721 509 590
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:

Včelařství Hudeček
Ing. Jiří Hudeček
Vinohrádky 519, 798 03 Plumlov
tel.: +420 608 711 457
e-mail: jiri.hudecek@dobryvcelar.cz
web: 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 Letocha, Ph.D.
Bělkovice – Laštany 635, 783 16 Bělkovice-
-Laštany
tel.: +420 602 793 987
e-mail: leosletocha@seznam.cz
<http://farmaletocha.cz/>

Včelstva se nacházejí v sadech farmy v Bělkovicích 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“.



Med, propolis – tinktura, mast, vosk – svíčky

Kontakt na výrobce:

Antonín Velička
Javorová 91/6, 795 01 Rýmařov
tel.: +420 602 760 366
e-mail: antonin.velicka@seznam.cz

Kromě medu zpracovává Antonín Velička také propolis, z kterého macerací v alkoholu vyrábí tinkturu. Navíc z tohoto jedinečného včelího produktu vyrábí i mastičky. Současně se postupně učí zpracovávat i včelí vosk. Jeho zákazníky jsou převážně lidé v bezprostředním okolí – rodina, přátelé, kolegové a sousedé. Med prodává z domu na kontaktní adrese. Med – včelí produkt květový, medovicový, druhový (např. lípa), pastovaný
Propolis – tinktura vzniká macerací propolisu v alkoholu
Mast - z mastičkového základu a tinktury



Med

Kontakt na výrobce:

RNDr. Jiří Zbořil, Včelí farma Biskupství
Biskupství 139, 783 44 Náměšť na Hané 139
tel.: +420 607 577 410
tel.: +420 775 693 055
e-mail: j.zboril@email.cz
web: <https://www.vcelifarmabiskupstvi.cz>

S včelařením začali před šesti lety. Chovají silná, zdravá včelstva, která plní svoji nezastupitelnou roli v ekosystému. Rádi rozšiřují způsoby prodeje na další možnosti, jako jsou výstavy, farmářské a selské trhy. Snaha prodat se ale nezastiňuje řemeslnou domácí výrobou. Na zpracování medu se podílí celá rodina, od prarodičů až po děti, které se tímto včelařstvím učí.



Ovocná svačinka

Kontakt na výrobce:

HERBA LENA group s.r.o., Lenka Němcová
Prodejna
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
e-mail: herbalena@centrum.cz
<http://www.herbalena.cz/>
Sídlo
Plešovec 86, 768 11 Chropyně

Herba Lena z Plešovce u Chropyně není mezi certifikovanými výrobci žádným nováčkem. Nyní si značku Haná může přilepit také na své ovocné svačinky, v jejichž složení nenajdete nic jiného než zpracované ovoce z vlastních zahrad nebo okolních sadů. Vyberete si švestku, jablko, hrušku nebo banán?



Pánkův med z Jeseníku

Kontakt na výrobce:

Martin Pánek – včelař
Lipovská 211/71, 790 01 Jeseník
775 632 638, 777 632 634, 777 632 637
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 postříkovaná 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.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
Tel.: +420 776 888 404
Email: herbalena@centrum.cz
<http://www.herbalena.cz/>

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
prazirna@kavomilka.cz
www.facebook.com/kavomilka
web březen 2023

Monika Sakáčová – Pražírna kávy Kávomilka
Provozovna
Krátká 2863/2
787 01 Šumperk
tel.: 773 201 617
prazirna@kavomilka.cz
<http://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 kávkách začala objevovat nej-různější 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 Laškov
Tel.: +420 724 555 792
Email: allium-zdravi@seznam.cz
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 bylinkářství 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.

Česnekový sirup se vyrábí několikerým louhováním česnekových stroužků v jablečném octu a následným ředěním a oslazováním získaného výluhu. Konečný produkt má tedy potom příjemnou sladkou chuť s pikantním nádechem. Mohou jej užívat již děti od 1 roku a to zamíchaný do oblíbeného jídla nebo nápoje. Je vyráběn za studena, nedochází proto ke ztrátě všech organismu prospěšných látek.



Přírodní mýdla a kosmetika z Moravské brány

Kontakt na výrobce:

Lucie Žáková
Provozovna
Klokočí 11, 753 61 Hranice IV
tel.: +420 604 870 735
e-mail: info@lunatura.cz
www.lunatura.cz/

Ruční výroba přírodních mýdel a kosmetiky, jen z čistých ingrediencí a éterických olejů. Výroba mýdla probíhá za studena a kosmetika je takzvaně bezvodá, proto není nutné používat konzervanty a zbytečné syntetické látky. Skupina výrobků je složená z mýdel, krémů, šlehaných máseľ, balzámů na rty, přírodních parfémů a tělových peelingů.

Vše je vyráběno bez plastů a bezobalově, aby se nevytvářel zbytečný odpad. Etikety jsou z recyklovaného kraftového papíru a balíčky baleny také bez plastu a znovu použitých obalů od dodavatelů. Vše je vyráběno s láskou a úctou k přírodě a v každém výrobku.



Přírodní sirupy

Kontakt na výrobce:

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
Tel.: +420 776 888 404
Email: herbalena@centrum.cz
<http://www.herbalena.cz/>
Sídlo: Plešovec 86, 768 11 Chropyně

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 pěstiteli převážně zde na Moravě,“ uvádí Lenka Němcová na svém webu.

Nabízíme Vám přírodní sirupy Herba Lena, které Vás osvěží, zaženou žízeň, a přitom blahodárně působí na Váš organismus. Naše výrobna je situovaná v Prostějově, který je přímo srdcem naší úrodné Hané.



Schaumannovka, H2O z Jeseníků!

Kontakt na výrobce:

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

Schaumannovka je kojenecká voda z chráněného podzemního zdroje a patří do kategorie nejkvalitnějších 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:

Provozuje: Jaroslav Juráň – Včelí farma Skalička
Kontakt na výrobce:
Včelí farma Skalička, Jaroslav Juráň
Skalička 167, 753 52 Skalička
Tel: +420 604 639 106
Email: 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.

Další ocenění:

Skaličský MED květový lipový (Výrobek OK 2023)

Velmi kvalitní květový med pochází z přírodního parku Velký Kosíř přímo ze včelnice na Velkém Kosíři. Celé území je botanicky velmi cenné, díky bohatosti a rozmanitosti má med velmi příjemnou vůni a chuť.



Svíčky z pravého včelího vosku

Kontakt na výrobce:

Provozuje: Jaroslav Juráň – Včelí farma Skalička

Kontakt na výrobce:

Včelí farma Skalička, Jaroslav Juráň

Jitka Juráňová

753 52 Skalička 167

tel.: +420 604 621 077

e-mail: juranata@email.cz

<http://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.

Další ocenění:

Skaličský MED květový lipový (Výrobek OK 2023)

Velmi kvalitní květový med pochází z přírodního parku Velký Kosíř přímo ze včelnice na Velkém Kosíři. Celé území je botanicky velmi cenné, díky bohatosti a rozmanitosti má med velmi příjemnou vůni a chuť.



Včelařství Czabe – med

Kontakt na výrobce:

Leo Czabe

Hvězdné údolí 83, 785 01 Šternberk

Tel.: +420 724 799 222

Email: czabe@post.cz

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



Via Delicia – lahůdky ve skle

Kontakt na výrobce:

Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia
Designfoods s. r. o.
Leštinská 2443/30, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 583 455 081
email: 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. Zveme 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.

Ocenění:

**Višňový džem s rumem Republika
(Výrobek OK 2019)**

**Sumeček africký – filety ve vlastní šťávě
(Výrobek OK 2022)**

**DANČÍ PAŠTIKA s divokým kořením
(Regionální potravina OK 2020)**



Výrobky ze včelích produktů

Kontakt na výrobce:

Vladislav Utikal
Dolní 1, 792 01 Bruntál
tel.: 608 862 777
email: v.utikal@tiscali.cz
<http://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. Web březen 2023

Med: květový, smíšený, medovicový - balení ve sklenicích ze svazu včelařů, 950 g s etiketou.

Propolis: propolisová tinktura - balení v plastové lahvičce na kapkové dávkování (0,25ml, 0,5 ml)

Výrobky z včelího vosku: svíčky, vánoční a jiné ozdoby.

Dále mýdlo s propolisem, propolisová masť, včelíkový hojivý balzám na rty, domácí medovina.



Zlatohorský med

Kontakt na výrobce:

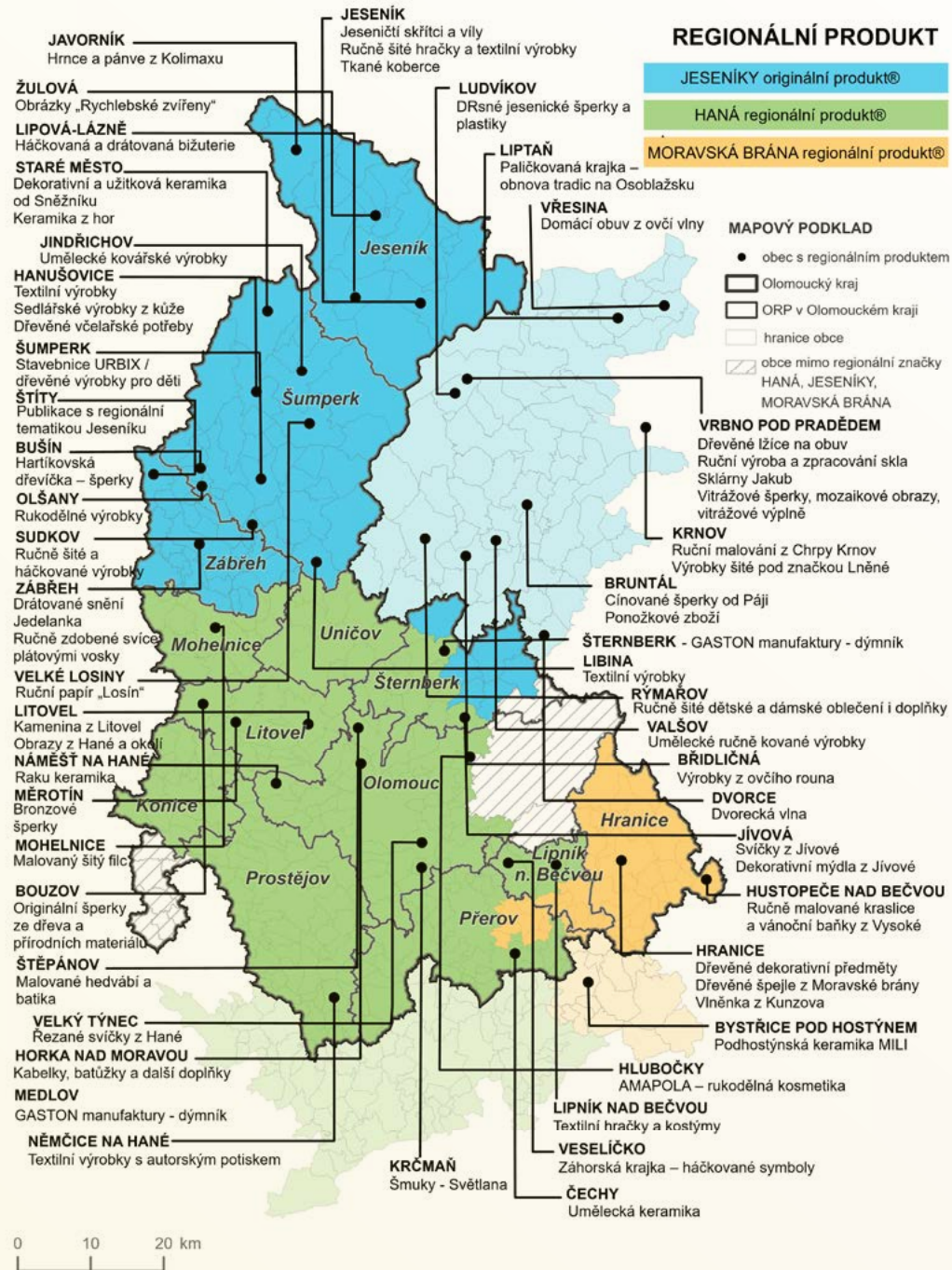
Rodinné včelařství Bedřich Půža
Wolkerova 663, 793 76 Zlaté Hory
Prodejní místa:
Wolkerova 663, 793 76 Zlaté Hory
Polská 51, 779 00 Olomouc
tel.: +420 777 641 662
objednavam@zlatohorskymed.cz
www.zlatohorskymed.cz



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. „Osladíme si život medem.“



ŘEMESLNÉ VÝROBKY



AMAPOLA – rukodělná kosmetika

Kontakt na výrobce:

Kristýna Alexová
Boční 235, 783 65 Hlubočky
tel.: +420 606 058 137
e-mail: info@mydlaodkiki.cz
www.amapola.cz

Včelaříme v malebné krajině podhůří Jeseníků a včelstva máme rozmístěna v oblasti Zlatohorské pahorkatiny a CHKO Jeseníky. 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. „Osladíme si život medem.“



Bronzové šperky

Kontakt na výrobce:

Bohumila Tomancová - Atelier Tomanec
Měrotín 11, 783 24 Měrotín
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 většinou 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.

Bronzové šperky - Atelier Tomanec

Bronzové šperky – Atelier Tomanec – (prsteny, náušnice, brože, jehlice, vlasové spony) jsou vyráběny z jediného materiálu - cínového bronzu CuSn6.

Ocenění:

Mezinárodní setkání uměleckých kovářů – Hrad Helfštýn 2001, 2002, 2004, 2008, 2009, 2012, 2013, 2014

Mezinárodní setkání uměleckých kovářů – zámeček Brtnice – 2004, 2007, 2014



Cínované šperky od Páji

Kontakt na výrobce:

Pavla Klimešová
Rýmařovská 25, 792 01 Bruntál
Tel.: +420 776 793 223
email: 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
email: 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 - ptáčky, 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 mýdla z Jívové

Kontakt na výrobce:

Provozovna
Třída Svobody 43/39, 779 00 Olomouc
tel.: +420 602 950 150
www.svicky-a-mydla.cz
Sídlo
Jívová 137, 783 16 Jívová
tel.: +420 736 626 925
e-mail: tdom@seznam.cz
Miluše Domanská
Tel.: +420 736 626 925

Dekorativní glycerínová mýdla a svíčky vyrábíme na Jívové, která se nachází cca 20 km od Olomouce. Výrobou těchto mýdel a svíček se zabýváme již 7 let. Každým dnem se snažíme rozšiřovat sortiment, takže můžeme nabídnout různou škálu tvarů, vůní a barev.

Poctivá ruční práce a tradiční způsob výroby mají u nás své místo. Díky kvalitnímu přírodnímu palmovému vosku naše svíčky zaručují stabilní a dlouhé hoření. Svíčky jsou neparfemované a jsou proto vhodné i pro alergiky. Prosvětlete Váš domov a objevte kouzlo příjemného světla svíček.



Domácí obuv z ovčí vlny

Kontakt na výrobce:

Mgr. Veronika Příhodová
Provozovna
793 99 Bohušov 71
tel.: 603 472 929
e-mail: veronika.prihodova@centrum.cz
Korespondenční adresa
Zahrádkářská 115
742 85 Vřesina

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, taktéž ručně. Používám obě metody plstění, jak za sucha plstíčovými jehlami, 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.

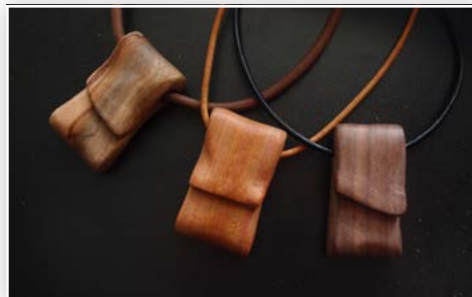


DRsné jesenické šperky a plastiky

Kontakt na výrobce:

Ing. Dana Rygarová
Adresa provozovny
793 26 Ludvíkov 43
tel.: 721 476 692
e-mail: d.rygarova@gmail.com
http://www.drnsesperky.cz
Korespondenční adresa
gen. Píky 8A
779 00 Olomouc

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. Moc ráda tvořím velké věci a posouvám tak hranice, kam mě materiál pustí... a také má síla.



Dřevěné dekorativní předměty

Kontakt na výrobce:

Přemysl Bouška – Dřevohrátky
Maxe Švabinského 1061, 753 01 Hranice
Česká republika
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 přívěsky na krk pro děti i dospělé, svícný, misky, ozdobné zátky a jiné věci určené především pro radost. Inspiraci hledá kolem sebe, ale také v knihách.



Dřevěné lžiče na obuv

Kontakt na výrobce:

David Valach
Mnichov 268, 793 26 Vrbno pod Pradědem,
Česko
tel.: +420 778 410 203
e-mail: info@marli.cz
www.marli.cz
<https://www.lzicenaobuv.cz>

Dřevěným lžičím dávají život v dílně ve Vrbně pod Pradědem rodilí jeseničtí truhláři a při výrobě používají pouze ušlechtilé jasanové dřevo z našich lesů. Lžiče jsou vyráběny tak, aby nezatěžovaly přírodu. To znamená, že jsou vyrobeny bez lepidel, pouze s použitím přírodních olejů, ve větší míře jsou vyráběny ručně a v neposlední řadě budou plnit svou funkci dlouhá léta. Originální lžiče MARLI® z jasanového dřeva vyrábíme v délkách 25 cm, 30 cm, 60 cm a 85 cm. Každá lžiče je originální svou kresbou dřeva, kterou navíc zvýrazňuje použitý olej. S gravírovaným citátem či věnováním se lžiče MARLI® stane krásným a praktickým dárkem pro vaše blízké. Také nabízíme možnost gravírování obrázků či loga. Každá lžiče je opatřena papírovým návlekiem s uvedením výrobce a kontaktními informacemi.



Dřevěné špejle z Moravské brány

Kontakt na výrobce:

Zdenek Schwarz
Korespondenční
Žizkova 165, 753 01 Hranice
tel.: +420 775 379 894
e-mail: zdenekschwarz@email.cz

Výroba dřevěných špejlí z lipového dřeva, všech průměrů, kulaté i hranaté, délky podle přání zákazníka od 10 – 90 cm.

Dřevo je čistě ekologický materiál. Výroba špejlí probíhá s maximálním ohledem na přírodu, její čistotu a krásu. Špejle jsou vyráběny z místního lipového dřeva a tím odpadá zdlouhavý převoz materiálu náročný na pohonné hmoty, lidskou sílu a znečišťování ovzduší. Dřevo ani špejle nejsou chemicky upravovány, je používáno jen čisté přírodní vysušené dřevo, které se žádným způsobem dále neupravuje.

Mojí hlavní myšlenkou je pokračovat v řemesle, které hrozí svým zánikem. Vzhledem k převažující ruční práci při výrobě, je potřeba hodně pracovníků na výrobu špejlí, a abych je mohl udržet a řemeslo zachovat, zabývám se i další prací, abych tuto krásnou, náročnou ruční práci mohl dále provozovat. Při své práci přistupuji s respektem k přírodě i materiálu jako takovému.



Dřevěné včelařské potřeby

Kontakt na výrobce:

Radek Mičík
Provozovna
Kopřivná 74, 788 33 Hanušovice
tel.: +420 739 058 939
e-mail: micikradek@seznam.cz
www.radekmicik.com

Naše firma se zabývá již řadu let výrobou a prodejem dřevěných výrobků pro včelaře. Vyrábíme zateplené palubkové úly, lipové přířezy, vypletené rámkové výkluzy, dna, mezikry, rojáky a mnoho dalšího. Momentálně se můžeme pochlubit malou prodejnou pro včelaře, kde si mohou zakoupit nejen naše dřevěné výrobky, ale i veškeré příslušenství pro včelaření.



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.



Dýmník

Kontakt na výrobce:

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, Šternberk
tel.: +420 774 250 966, +420 737 962 744
e-mail: gaston.manufactory@gmail.com
e-mail: www.gaston-manufactory.cz
Mgr. Šárka Lupečková
tel.: +420 774 250 966
e-mail: gaston.manufactory@gmail.com

Jsme malá rodinná dílna, která v prostorech 100 let staré kovárny navázala na kvalitní řemeslnou výrobu, čerpající z místních tradic. 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. Kromě dýmníků vyrábí také svícny, šperky a další.



Háčková a drátovaná bižuterie

Kontakt na výrobce:

Helena Paluchová
790 61 Lipová lázně 40
Tel.: +420 604 647 058
E-mail: hellipaluch@seznam.cz
www.fler.cz/ropucha

S háčkem mě seznámila babička 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 a 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. Svě šperky háčkuji 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.



Hartíkovská dřevíčka – šperky

Kontakt na výrobce:

Lenka Vicherová
Hartíkov 30, 789 62 Bušín
tel.: +420 605 706 466
e-mail: choclena@gmail.com

Miluji práci s voňavým dřevem, především divokých třešní ptáčnic. Strom, který u nás vyrostl a nakonec padl, může žít dál v každém svém kousku. Příroda vytváří umělecká díla se zajímavou kresbou letokruhů, nádhernou barevností, hřejivou energií i drobnými nedokonalostmi. Je na mně, abych přidala každému dřevíčku křivky a linie a vytvořila šperk vybízející svou hladkostí k dotykům.



Hrnce a pánve z Kolimaxu

Kontakt na výrobce:

Kolimax 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 výrobu tradiční brněnské továrny na smaltové a plechové zboží Brauchbar a Gottleib. Její historie sahá až do roku 1870. Z Brna se v průběhu let 1982 - 1984 přesunula technologie nutná pro výrobu nerezového nádobí do Javorníku. Po generace získávané zkušenosti, řemeslná zručnost našich pracovníků a technologické know-how jsou hlavní pilíře, z nichž vychází naše firemní filozofie. V současnosti jsme předním výrobcem nerezového nádobí v České republice. Je nám velkou ctí, že můžeme být součástí tohoto dlouhého příběhu, a že naše výrobky můžeme s hrdostí označovat „vyrobeno v České republice“.



Jeseňní skřítkci a víly

Kontakt na výrobce:

Mírka Ouzká Rišková
K. Čapka 344, 790 01 Jeseník
Tel.: +420 605 836 283
mirimade@centrum.cz
www.mirimade.cz

Jeseňnický 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 vyšitý 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.



Kabelky, batůžky a další doplňky

Kontakt na výrobce:

Eva Krauterová
Nám. Osvobození 22, 783 35 Horka nad Moravou
tel.: +420 607 208 338
e-mail: e.krauterova@gmail.com
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063512593459>

Kabelky, batůžky a další doplňky Evy Kräuterové z Horky nad Moravou vznikají pletením a technikou plstění ze stoprocentní vlny. Tašky šije také z bavlněné šňůry. Originální výrobky v čistých přírodních barvách ocení každá parádnice, která má vytříbený vkus.



Kamenina z Litovle

Kontakt na výrobce:

Kamenina z Litovle
Šmakalova 291, 784 01 Litovel
tel.: +420 608 423 739
e-mail: www.kameninazlitovle.cz
Miluše Hrachovinová
tel.: +420 608 423 739

Miluše Hrachovinová žije v Litovli od svých 10 let a keramice se začala věnovat o rok později. Nabízí užitkovou keramiku pro každodenní použití, dále také nádoby na pečení či uchovávání potravin a drátovanou keramiku.



Keramika z hor

Kontakt na výrobce:

Mgr. Barbora Zelená
788 32 Staré Město–Stříbrnice 38
tel.: +420 604 832 132
e-mail: bara@keramikazhor.cz
<https://www.keramikazhor.cz>
Keramika Vitalis Zelená
Mgr. Barbora 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.



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.



Malovaný šitý filc

Kontakt na výrobce:

Eva Nevrlá
Staškova 730/16, 789 85 Mohelnice
tel.: +420 604 971 930
e-mail: filcove-kralovstvi@seznam.cz
<https://www.facebook.com/Filcovekralovstvi>

Působivé edukativní pomůcky šité z filcu, od kterých hned tak neodtrhnete zrak, nabízí Eva Nevrlá z Mohelnice. Své filcové království prezentuje hlavně na sociálních sítích, kde se můžete potěšit nejen nabídkou produktů, ale také skvělými recenzemi od spokojených zákazníků.



Obrázky „Rychlebské zvířeny“

Kontakt na výrobce:

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

Vznikli jsme pod rukama naší tvořivé stvořitelky z hor. Časem jsme si ji my – rozverní tříprstáci, puntíkatí kocouři, vlci mechoví, 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.



Obrazy z Hané a okolí

Kontakt na výrobce:

Pavla Šromová
Mladeč 116, 783 21 Chudobín
tel.: +420 604 271 225
e-mail: psromova@seznam.cz
<https://www.facebook.com/Filcovekralovstvi>

Pavla byla zvyklá tvořit doma, rozdávat obrazy rodině a známým. Když se začaly hromadit rozhodla se vyjít se svou značkou na světlo světa a představit se.

Její obrazy jsou různorodé, s tematikou Hané a jí blízkou. Ozvláštňuje je přidáním prvků přírody, které najde nebo dostane.



Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

Kontakt na výrobce:

Petr Bárta
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.

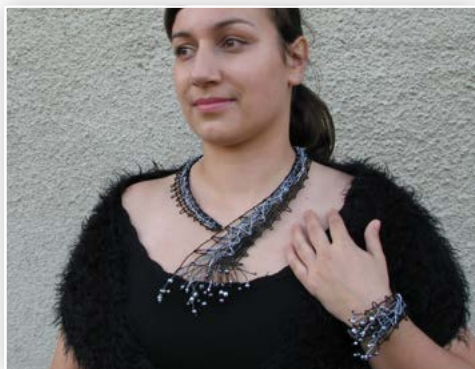


Paličkovaná krajka – obnova tradic na Osob- lažsku

Kontakt na výrobce:

Hana Dubajová
Liptaň 227, 793 96
Tel.: +420 739 649 242
hana.dubaj@seznam.cz
www.atelierdrak.estranky.cz
<https://www.fler.cz/atelier-drak>

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 paličkovaných obrázků tamějších hradů a kaplí. Paličkovaná krajka má v této oblasti více než 300letou tradici.



Podhostýnská keramika Mili

Kontakt na výrobce:

Milena Pavlíková Hošťálková
Trávník 323, 768 61 Bystřice pod Hostýnem
tel.: +420 731 453 460
e-mail: keramikamili@gmail.com
<http://www.keramikamili.cz/>

Mili, to je originální ručně vyráběná užitková i dekorativní keramika z Bystřice pod Hostýnem. Keramika Mili je točená na hrncířském 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 hlinu 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.
K. H. Máchy 5, 792 01 Bruntál
tel.: 554 713 929
info@northman.cz
http://www.northman.cz
Tomáš Brázdil
telefon: 608 712 076
brazdil@northman.cz
Northman Outdoor s. r. o.
Tomáš Brázdil
K. H. Máchy 5, 792 01 Bruntál
554 713 929, 608 712 076
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.

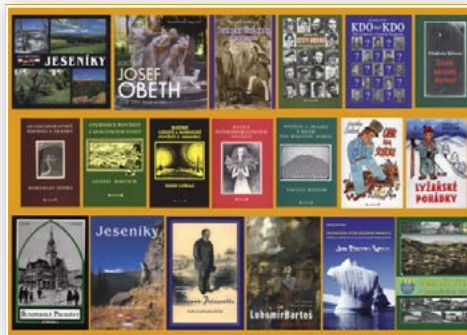


Publikace s regionální tematikou Jeseníků

Kontakt na výrobce:

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 Jesenicka, Vidnavska, Žulovska a Šumperska a další.



Raku keramika

Kontakt na výrobce:

Ladislav Grossmann
Vaňourkova 33, Náměšť na Hané
tel.: +420 603 763 782
e-mail: ladislav.grossmann@gmail.com
<https://ladislavgrossmann.cz>
Ladislav Grossmann
tel.: +420 603 763 782
e-mail: ladislav.grossmann@gmail.com

Ladislav Grossmann vyrábí raku keramiku, která spočívá ve specifické japonské technologii. Jedná se o práci s glazurou a hlinou. Mezi výrobky patří misky, vázy, sošky ale i dýmky.



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 – Truhllice
Kolšov 4, 788 21 Sudkov
Tel.: +420 736 768 004
e-mail: dana.hojgrova@gmail.com
www.truhllicek.blogspot.cz

Dana Hojgrová ručně šije povlaky na polštáře, ubrusy, běhouny, prostírání, závěsy, dekorativní panenky, andílky, ptáčky, květy, zvířátky 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 dětské a dámské oblečení i doplňky

Kontakt na výrobce:

Zuzana Nesětová/ KiVi
Opavská 783/47, 795 01 Rýmařov
Tel.: +420 774 556 358
e-mail: Kivi.wear@seznam.cz
www.kivi-wear.cz

Chcete originální, pěkné regionální oblečení pro děti či dámy? Zkuste se obrátit na Zuzanu Nesětovou, která nejen šije, ale snaží se i o výběr tuzemských dodavatelů látek. Producentka šije kompletní sortiment dětského a dámského oblečení a doplňků z vlastních střihů (samostatně vytvořené). Mezi hlavní originály patří čepice s oušky, vaky s oušky (batůžky), kraťásky – duetky balonového střihu, dámské a dívčí kalhoty boomerang, dívčí sukýnky a nově i dámské skládané sukně, mikinošaty, šátkošály či kloboučky.



Ručně šité hračky a textilní výrobky

Kontakt na výrobce:

Zahrada 2000 z.s.
Na Mýtince 32, 790 01 Jeseník
tel.: +420 584 401 195
e-mail: info@zahrada2000.cz
http://www.zahrada2000.cz
http://www.destigma.cz
Mgr. Stanislav Turek
telefon: +420 584 401 195
e-mail: info@zahrada2000.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. Nejružnější 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 malování z Chrpy Krnov

Kontakt na výrobce:

CHRNA sociální firma Slezské diakonie o. p. s.
Svatého ducha 73/2, 794 01 Krnov
tel.: +420 733 142 405
e-mail: chrpa@chrpakrnov.cz
<http://www.chrpakrnov.cz/>
Obchod
Hlavní náměstí 100/33
794 01 Krnov

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



Ruční papír „Losín“

Kontakt na výrobce:

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

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.



Ruční výroba a zpracování skla Sklárny Jakub

Kontakt na výrobce:

Petr Slavkovský, Sklárna Jakub
Mnichov 278, 793 26 Vrbno pod Pradědem
tel.: +420 737 334 380
e-mail: sklarnajakub@seznam.cz
<https://www.sklarnajakub.cz>

Ručně vyráběné repliky lesního skla a krakelovaného skla, zhotovovaného podle tradičních způsobů zpracování skla z dob středověku v českých zemích. Mimo běžnou produkci se sklárna zabývá i speciálními zakázkami jako rýžovací skleněná pánev se zatavenými zlatěnkami pro Zlaté Hory. Vyrábí skleněná kolečka do renovovaných středověkých oken, například do zámku Kuks či Verona v Itálii. Ze zdejší produkce jsou i skleněná stínítka na WC do Slovenské strelce či stínítka do historické tramvaje v Opavě. Pro německé muzeum vyráběla sklárna poháry a do muzea nočníků v Praze středověkou skleněnou urino nádobu.



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 ojedinelé 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, vyšívané výrobky a kresby.



Řezané svíčky z Hané

Kontakt na výrobce:

Ilona Syryčanská
Zábraní 125, 783 72 Velký Týnec
tel.: +420 774 561 178
e-mail: isyrycanska@seznam.cz
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100040042212326>

Výrobou ručně řezaných svíček se Ilona Syryčanská zabývá ve Velkém Týnci. Každý kus je originál a fantazii se meze nekladou, jak sama o své tvorbě říká. Vyřezané svíčky v nejrůznějších barvách mohou být krásným dárkem v každém ročním období.



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 nejdolnějších 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 povozy 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.



Stavebnice URBIX / dřevěné výrobky pro děti

Kontakt na výrobce:

Bc. Václav Sovadina
Bohdíkovská 2195/40, 787 01 Šumperk
tel.: +420 775 978 764, +420 777 676 832
www.urbix.cz

Rodinná firma ze Šumperka se zabývá výrobou dřevěných balančních prvků a hraček pro děti. Stavebnice URBIX je variabilní dřevěná stavebnice z bukové překližky. V nabídce je ve třech velikostech balení a variantách hradů, domečků k vláčkům, domečků a ohrad se zvířátky a klasických chaloupek, které připomínají chalupy a kostelíky, jež zdobily a zdobí jesenické podhůří.



Svíčky z Jívové

Kontakt na výrobce:

Sídlo: Jívová 137, 783 16 Jívová
tel.: +420 736 626 925
e-mail: tdom@seznam.cz
Provozovna:
Třída Svobody 43/39, 779 00 Olomouc
tel.: +420 602 950 150, +420 737 984 702

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.

Originalita je základ!

A proto naše ručně vyráběná mýdla přizpůsobíme Vašemu přání. Nechejte si vyrobit jedinečné mýdlo s logem Vaší společnosti. Díky tradiční ruční výrobě mýdel pro nás není problém vytvořit pro Vaše podnikání neobvyklá reklamní mýdla.

Pokud Vás tato naše nabídka zaujala, neváhejte nás navštívit v naší provozovně, která se nachází v Olomouci nebo se můžete podívat na náš e-shop, kde najdete náš celý sortiment a samozřejmě i ceny.



Šmuky – Světlana

Kontakt na výrobce:

Mgr. Světlana Komárek
Hliník 51, 779 00 Krčmaň
tel.: +420 731 607 982
e-mail: jirikova.svetlana@gmail.com
www.smuky.cz

Své autorské šperky nazvala Světlana Komárek z Krčmaně Šmuky – Světlana. Tvoří je ze dřeva, nerezové oceli a kvalitních minerálů. Nevyrábí sama, jsou na to s manželem dva. V jejich dílně dochází ke krásnému propojení starodávných řemesel – truhlářiny a drátenictví. Pod jejich rukama vznikají samé originály a jedinečné šperky pro ženy i muže.



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
web: www.noe.cz
Sídlo:
Sušice 86, 751 11 Radslavice
Ing. Vladimír Beckert, ředitel společnosti
tel.: +420 581 299 950
e-mail: beckert@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 maňásků, kteří umožňují aktivní zapojení dětí do hry a dramatizaci pohádek. Za maňásky firma získala ocenění „Správná hračka“. Specifické postavení zaujmají licenční hračky, firma také šije pohádkové i profesní kostýmy a čepičky, textilní dekorace, molitanové stavebnice, maskoty, reklamní hračky atd.

Pro mateřské školy ale nejen pro ně je určena naše nabídka molitanových stavebnic, které mají nezaměnitelný design a dají se využít jak pro hry, tak i pro tělocvik.

Noe s.r.o. se zaměřuje i na výrobu reklamních hraček a maskotů dle přání zákazníků. V této oblasti máme již dlouholeté zkušenosti a dobré vývojové zázemí



Textilní výrobky - Kateřina Dvořáková

Kontakt na výrobce:

Kateřina Dvořáková
788 05 Libina 512
tel.: +420 604 239 523
e-mail: atelier.caldero@seznam.cz
www.bycaldero.cz
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 bytové 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 - Mariana Felnerová

Kontakt na výrobce:

Mariana Felnerová
Pod Lesem 451
788 33 Hanušovice
tel.: 737 655 826
e-mail: marianafelnerova@seznam.cz
<http://www.beabeo.cz/>

Vlna a len jsou úžasné materiály spojené s tradicí naší oblasti. A je jedno, jestli je z nich vyrobená kabelka, brož na klopě nebo hračka v dětských ručkách - vždy bude s Vámi, aspoň pomyslně, kousek našeho kraje.

Předměty jsou vyráběné z přírodních materiálů, které nezatěžují přírodní prostředí, prim hraje len a vlna. Jsou zpracované tak, aby se daly ve většině případů prát a jednoduše čistit, to platí v případě kabelek, bytového textilu i hraček.

Část výrobního procesu je spojená s šicím strojem, ale většina práce je ruční – vyšívání, plstění, malba apod.

Mezi výrobky se do popředí dostávají autorské hračky, šité ze lnu a plněné naším jesenickým 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
http://majerka.eu/

Prodejní showroom:

Hruška 40, 798 27 Němčice nad Hanou

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 – elasthan.

Mé výrobky si můžete prohlížet, hodnotit a případně objednávat pod značkou majerKa na internetu, nebo si je můžete vyzkoušet v kamenném obchůdku v Praze. Se svými zákazníky se také několikrát v roce ráda osobně setkávám na prodejních akcích zaměřených na kreativní nezávislou módu a design.



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 odštířků látek, získaných recyklací oděvů a tkanin. Proužky látek se zatačávají plátňovou vazbou do osnovy. Kombinací různobarevných proužků látek se vytváří množství pestrých tradičních i moderních vzorů. Koberce jsou vyráběny v šíři 90 centimetrů a v nejrůznějších délkách. Okraje mají zpevněné plátňovým 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, zvláště 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, dveřní kování, panty, kliky, klepadla na dveře, zábradlí, mříže, ploty, brány, exteriérový a interiérový nábytek atd. Dále renovuje a opravuje staré kované výrobky. Používá tradiční technologii a materiály jako železo, ocel, nerez, mosaz a měď.



Umělecké ručně kované výrobky

Kontakt na výrobce:

Richard Červinka - Kovářství a zámečnictví
792 01 Valšov 5
tel.: 604 538 017
shervud@seznam.cz
<http://www.shervud.webnode.cz>

Kovářskému řemeslu se ve své kovárně věnuji od vyučení. Vyrábím 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. Vyrábím například nářadí ke krabu, madla ke schodům, stojany na vína, svícníky, svítidla, bytové doplňky, zbraně, šperky, vrata, mřížky, ploty a zábradlí na schodiště, vývěsní štíty, zvonky, zvonice, poštovní schránky aj. výrobky dle přání a požadavků zákazníka.

V závislosti na možnostech materiálu šijeme lněné ložní prádlo pro dospělé i děti, polštářky, prostírání a utěrky, dětské hrací deky, lněné bryndáčky. Snažíme se len tisknout zajímavými 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 (1 kilogram bavlny spotřebuje na závlahu cirká 7000 litrů vody), len závlahu nepotřebuje. Věříme, že lze fungovat lokálněji, můžeme využívat rostlinu v textilním průmyslu a částečně tak nahradit dováženou a nejvyužívanější bavlnu.



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
email: 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).



Vlněnka z Kunzova

Kontakt na výrobce:

Jana Suchá
Provozovna
Radíkov 71, 753 01 Hranice
tel.: +420 608 719 363
e-mail: jana.sunshine@seznam.cz

Výrobky předené, pletené, plstěné a tkané z lokální ovčí vlny a jiných materiálů. Což obnáší předenou přízi určenou k dalšímu zpracování (pletení, háčkování, tkaní), výrobky přímo zhotovené – čepice, šály, oděvy všeobecně (vesty, svetry, šaty), výrobky plstěné (oděvní doplňky, rukavice, papuče).

Každý můj výrobek je originálním kusem vznikajícím v mé dílně. Každému oděvu dávám svýma rukama kus sebe, svůj nápad, um a čas. Zpracování vláken z rostlin či zvířecí srsti je známo již od neolitu. V místech, kde se ovce chovaly, se zpracovávalo všechno. Nejinak to bylo s vlnou. Z ostříhané vlny se vytvářely oděvy pro rodinu, případně plátna či vlněného sukna. Techniku předení ovládala téměř každá žena. Ještě dnes nacházíme na půdách staré kolovraty našich babiček a rozložené stavy na tkaní.

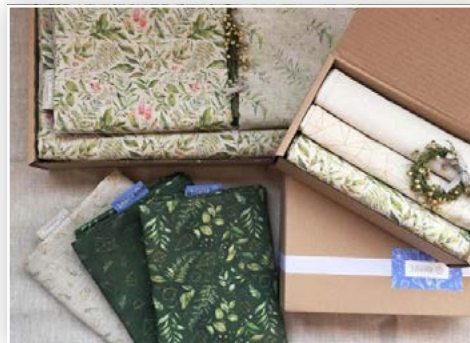
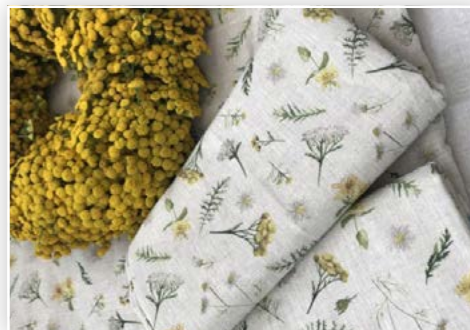


Výrobky šité pod značkou Lněné

Kontakt na výrobce:

Martin Holub - Lněné
Petrův důl 12, 794 01 Krnov
e-mail: info@lnene.cz
www.lnene.cz
www.facebook.com/znackalnene
www.instagram.com/znackalnene

V závislosti na možnostech materiálu šijeme Lněné ložní prádlo pro dospělé i děti, polštářky, prostírání a utěrky, dětské hrací deky, Lněné bryndáčky. Snažíme se len tisknout zajímavými 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 (1 kilogram bavlny spotřebuje na závlahu cirká 7000 litrů vody), len závlahu nepotřebuje. Věříme, že lze fungovat lokálněji, 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
email: 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 - háčkové symboly

Kontakt na výrobce:

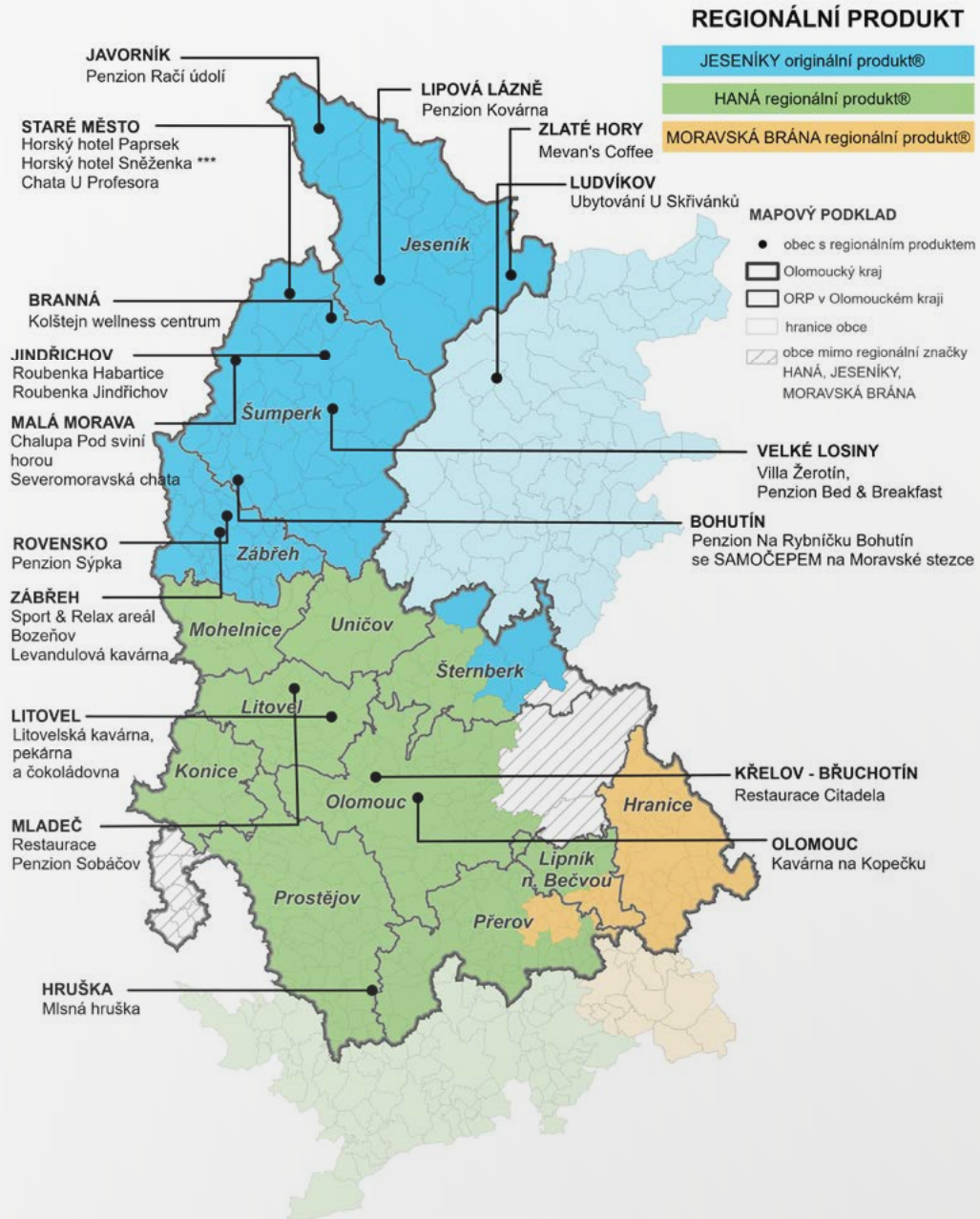
Pavla Hučínová
Veselíčko 73, 751 25 Veselíčko
tel.: +420 581 793 044, +420 606 270 138

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 jarmacích s lidovou tematikou.

Mé výrobky si můžete prohlédnout a zakoupit v galerii M+M v Hranicích, v Blahutovic-kém klášteře, na hradě Helfštýn, ve dvoraně Hranického zámku, v Domečku MěK Lipníku a samozřejmě u mě doma, v prostorách obecní knihovny ve Veselíčku.



SLUŽBY - HANÁ & JESENÍK



Horský hotel Paprsek

Kontakt na výrobce:

Horský hotel Paprsek, s. r. o.
788 32 Staré Město
Tel.: +420 777 076 542
e-mail: recepc@paprsek.cz
www.paprsek.cz

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 vleký a upravované běžecké tratě. Přijďte ochutnat naši krajovou 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***
Hynčiče pod Sušinou 15, 788 32 Staré Město
Tel.: +420 583 239 0089, +420 608 555 276
e-mail: nfo@hotel-snezenka.cz
www.hotelsnezenka.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 neznamená nudu. Vhodné pro rodiny s dětmi, nabízíme dětské koutky i hřiště. Domácí mazlíčci jsou vítáni. Jsme striktně nekuřácký hotel.



Chalupa Pod Sviní horou

Kontakt na výrobce:

Chalupa Pod Sviní horou
Ing. Lukáš Kňáva
Vlaské 74, Hanušovice
tel.: +420 603 932 444
e-mail: info@podsvinihorou.cz
web: www.podsvinihorou.cz

Chalupa Pod Sviní horou se nachází v obci Vlaské na úpatí národní přírodní rezervace Králický Sněžník, uprostřed přírodních krás Jeseníků. 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 U Profesora

Kontakt na výrobce:

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

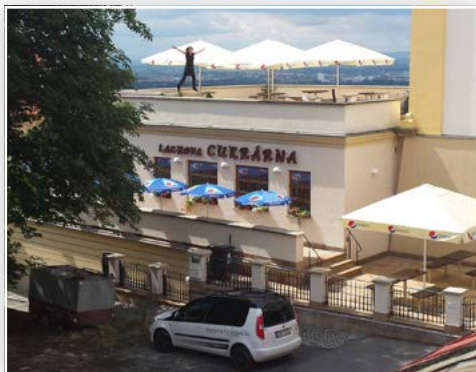


KAVÁRNA NA KOPEČKU

Kontakt na výrobce:

Kavárna Na Kopečku
Sadové náměstí 3/3, 779 00 Olomouc – Svatý Kopeček
tel.: +420 775 504 074, Petr Čep
e-mail: kavarnanakopecku@seznam.cz
web: www.kavarnanakopecku.eu

Kavárna vznikla na místě známé Lachovy cukrárny, která oslazovala návštěvníkům poutního místa život již od roku 1888. Kavárna Na kopečku v tomto duchu pokračuje, malinko toto místo zútlunila, zmodernizovala a začala v roce 2017 se svým sortimentem podporovat i malé výrobce / podnikatele ze svého okolí.



Kolštejn wellness centrum

Kontakt na výrobce:

Kolštejn wellness centrum
788 25 Branná 60
Šárka Dostálová, ředitelka
Email: reditel@kolstejn.cz, +420 736 632 032
Email: provozni@kolstejn.cz, +420 702 072 034
www.kolstejn.cz
www.facebook.com/kolstejn
www.instagram.com/kolstejnwellness

Jsme wellness hotel ideální pro relaxaci, odpočinek a příjemně strávený čas. Součástí hotelu je výborná restaurace s místní kuchyní a vlastním minipivovarem. Máme jedinečné wellness široko daleko a nabízíme i kvalitní masáže. V budově wellness hotelu je k dispozici 24 komfortních dvoulůžkových pokojů, všechny lze využít také jako ubytování pro jednu osobu. Novotou vonící prostory Hotelu Garni*** se nacházejí v prvním patře historické budovy z roku 1325 na náměstíčku v obci Branná, přímo nad restaurací Kolštejn. Hotel nabízí ubytování s polopenzí – bufetové snídaně a servírované tříchodové večere. Domácí mazlíčci jsou vítáni.



Levandulová kavárna

Kontakt na výrobce:

Venuše Grúz
Masarykovo náměstí 12/13, 789 01 Zábřeh na Moravě
Tel.: +420 776 087 333
e-mail: venuse.gruz@seznam.cz
web: <https://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:

Spolkovna, s.r.o.
Mlýnská 1252/1a, 784 01 Litovel78401 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.

Litovelská kavárna se nachází v pasáži Mlýnce, která je nejkratší spojovací cestou z litovelského autobusového nádraží na Litovelské náměstí.

Otevřeli jsme u nás mezigenerační hernu, kterou budeme postupně doplňovat o další a další hračky. Konečně! Najdete u nás nejen dřevěné hračky pro malé i velké, magnetickou skládačku, knížky, obří mikádo, karty a pexesa, puzzle, fotbálek a hru Litovelské kavárny, kterou pro Vás na míru vytvořily děti, společně s našimi servírkami.

Připravujeme pro Vás workshopy, ochutnávky, vernisáže, autorské čtení atd.



Mevan's Coffee

Kontakt na výrobce:

Mevan's Coffee
nám. Svobody 104, 793 76 Zlaté Hory
tel.: +420 722 968 036
e-mail: mevan@email.cz

V prostorách bývalé parní pekárny v malebném městečku Zlaté Hory se nachází útulná kavárna Mevan's Coffee. „Pekárnu zde vybudoval a provozoval můj pradědeček od roku 1947 a nadále i po znárodnění až do roku 1970,“ říká majitelka Eva Zálešáková, která se v roce 2014 rozhodla prostory se zachovalým čelem pece a dobovými fotografiemi upravit na kavárnu. Zákazníci zde najdou kromě výborné kávy dezerty vlastní výroby. Některé jsou velmi originální, jiné zase velmi tradiční. Navíc sem zákazníci míří i pro dorty, jejichž výroba je ve zdejší nabídce. Pro výrobu dobrot se majitelka snaží hledat místní suroviny, ať už se jedná o med, či mouku ovoce od místních menších farmářů. Kavárna je také příležitostným centrem kultury – konají se zde večery s živou hudbou nebo cestovatelské besedy.



Mlsná Hruška

Kontakt na výrobce:

Jana Vyrželová
Hruška 128, 798 27 Hruška
<https://mlsnahruska.cz>
Jana Vyrželová
Tel.: +420 737 454 281
e-mail: info@mlsnahruska.cz

Mlsná hruška je rodinná cukrárna Jany Vyrželové s provozovnou v Němčicích nad Hanou. Vznikla v roce 2021 během pandemie covidu. Z poctivých surovin a z velké části i z domácích produktů se zde pečou čerstvé zákusky, cukroví, koláče a dorty. Dobroty s netradičním a moderním designem jsou součástí rautů na rodinných oslavách i menších firemních akcích. Taky vám připraví i svatební dort, v sortimentu nechybí bezlepkové výrobky ani vánoční cukroví.



Penzion Kovárna

Kontakt na výrobce:

Penzion Kovárna
Ing. Josef Sekula, majitel
Horní Lipová 173/36, 790 63 Lipová-lázně
tel.: +420 737 283 770
e-mail: info@penzionkovarna.cz
web: 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 Jesenícko 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 Na Rybníčku Bohutín se SAMOČEPEM na Moravské stezce

Kontakt na výrobce:

Tomáš Jílovec
789 62 Bohutín 146
tel.: +420 725 281 313
e-mail: tomas.jilovec@gmail.com
web: <https://www.narybnickubohutin.cz>

Penzion a restaurace Na Rybníčku nabízí ubytování v 10 samostatných nově vybudovaných pokojích a apartmánech v obci Bohutín nedaleko okresního města Šumperk. V restauraci nabízí také lokální speciality, hotová jídla a minutky. V těsné blízkosti penzionu a restaurace se nachází unikátní, plně samoobslužné zařízení samočep. Ten leží na Moravské stezce, a proto je vzhledem k poloze a zaměření vyhledávaným cílem cyklistů, objevujících krásy Jeseníků po trase této známé stezky.



Penzion Račí údolí

Kontakt na výrobce:

Račí údolí s.r.o.

Uhelná 126, 79070 Javorník - Račí údolí

web: <http://www.raciudoli.cz>

Martina Řehová

Tel.: +420 604 209 900

Tel.: +420 585 440 161

e-mail: info@raciudoli.cz

Penzion Račí údolí je v provozu od 30. let minulého století. Původní název „Haus Isolde“ dal objektu stavitel a zároveň majitel Herbert Utner, budovu pojmenoval po své dceři Isoldě. Hospůdka je obnovena do původního stylu. Do jídelničky jsou zařazeny místní speciality připravované podle starých receptů z regionálních potravin. Ubytování nabízíme v stylově opravených pokojích s kapacitou 45 lůžek. Součástí je sál s kapacitou 70 míst, vířivka a infra sauna. V areálu se nachází venkovní bazén, finská sauna, hřiště na fotbal, volejbal a košíkovou, tenisový kurt s antukou, discgolfové hřiště, dětské pískoviště, ZOO koutek. O prázdninách pořádáme dětské tábory. Každoročně se druhý víkend v červnu u nás koná Sympozium umění. Srdečně zveme do Rychlebských hor, hor ticha a zastavení.



Restaurace Citadela

Kontakt na výrobce:

Fortová pevnost – Restaurace Citadela

Na Fortu 392/1, Křelov – Břuchotín

tel.: +420 722 043 422

e-mail: fort@sksbu.cz

web: <https://www.forty.cz>

Návštěva restaurace Citadela Vás v mžiku zavede do dob Rakouska-Uherska. Pomůže jí k tomu nejen tematický jídelníček, ale i autentické prostředí pevnosti, jež sloužila k obraně Olomouce. Restaurace Citadela je ideálním místem pro uspořádání firemních akcí, vánočních večírků, obchodních konferencí, svateb, narozeninových či rodinných oslav, s ojedinělým zážitkem z příjemného a atraktivního prostředí a vybrané domácí kuchyně.



Restaurace Penzion Sobáčov

Kontakt na výrobce:

Restaurace Penzion Sobáčov
Sobáčov 111, 783 21 Mladeč
Tel.: restaurace: +420 775 555 175
Tel.: ubytování: +420 775 555 275
e-mail: restaurace@sobacov.cz
web: www.sobacov.cz
Ubytování:
e-mail: penzion@sobacov.cz

Možnost ubytování, stravování, pořádání svateb a rybaření. K dispozici jsou tenisové a beach kurty, stolní tenis a půjčovna kol i koloběžek. 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.



Roubenka Habartice

Kontakt na výrobce:

Chalupy Jeseníky s. r. o.
Habartice 94, 788 23 Jindřichov
788 23 Habartice 94
David Drbal
e-mail: info@roubenka-habartice.cz
Tel.: +420 608 878 915
web: 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 pohazení 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.
Jindřichov 5, 788 23 Jindřichov
David Drbal
tel.: +420 608 878 915
e-mail: info@roubenka-jindrichov.cz
web: www.chapupy-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, kde o Vás a Vaše děti bude plně postaráno.



Severomoravská chata

Kontakt na výrobce:

Severomoravská chata
Rudolf Gažar
Podlesí 141, 788 33 Malá Morava
Tel.: +420 774 940 203
e-mail: severka@severomoravska-chata.cz
www.severomoravskachata.cz

Nachází se v nadmořské výšce 851 m, v masivu vrcholu Jeřáb (1002 m n. m.). Chata je na křižovatce turistických, cyklistických i běžeckých tras a nachází se přímo u lyžařského vleku. Turisté i výletníci ocení, že je celoročně otevřena, navíc nabízí množství aktivit v místě i okolí. Disponuje útulnou a stylovou restaurací nabízející domácí kuchyni, včetně tradičních regionálních specialit. Oblíbená je také pro pořádání svateb, škol v přírodě, firemních a soukromých akcí. Ubytovat se zde může až 100 osob.



Sport & Relax areál Božeňov

Kontakt na výrobce:

Sport & Relax areál Božeňov
Dolní Bušínov 146, 789 01 Zábřeh
tel.: +420 583 411 299
e-mail: info@bozenov.cz, recepcce@bozenov.cz
web: www.bozenov.cz
Juraj Jánošík, ředitel areálu
tel.: +420 580 582 604

V srdci přírody najdete Sport & Relax areál Božeňov, který nabízí ubytování, relaxaci i bohaté sportovní vyžití. Pracovní setkání, teambuildingové 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.



Penzion Sýpka

Kontakt na výrobce:

Penzion Sýpka
Rovensko 20, 789 01 Rovensko
tel.: +420 774 210 400
e-mail: penzion@sypkarovensko.cz
<https://www.sypkarovensko.cz>

Penzion sýpka se nachází v Zábřežské vrchovině v Rovensku, 4 km od železničního uzlu Zábřeh na Moravě. Jeho zajímavostí je, že se jedná o budovu skutečné sýpky, která byla v minulých letech přebudovaná na penzion a je součástí rodinné biofarmy Čechových, která se dlouhodobě zabývá chovem ovcí, koní a pěstováním obilovin, jako je pohanka či špalda. Kapacita penzionu činí 10 lůžek a 2 přistýlky. Ty se nacházejí v apartmánu, který má oddělené spací patro, plně vybavenou kuchyňku a oddělenou koupelnu a toaletu. Penzion je v provozu celoročně. Kromě ubytování zde probíhají kratší přednášky, workshopy i delší.

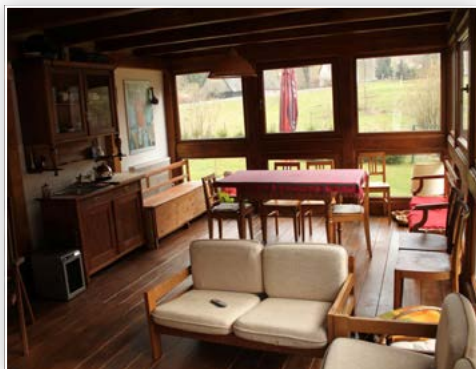


Ubytování U Skřivánků

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
tel.: www.jesenikyludvikov.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 vybydlenou 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. vaříč, chladnička, varná konvice, překapávač, nádobí) a sociálním zařízením (sprchový kout, WC, umyvadlo), wi-fi. Centrální vytápění.



Villa Žerotín, Penzion Bed & Breakfast

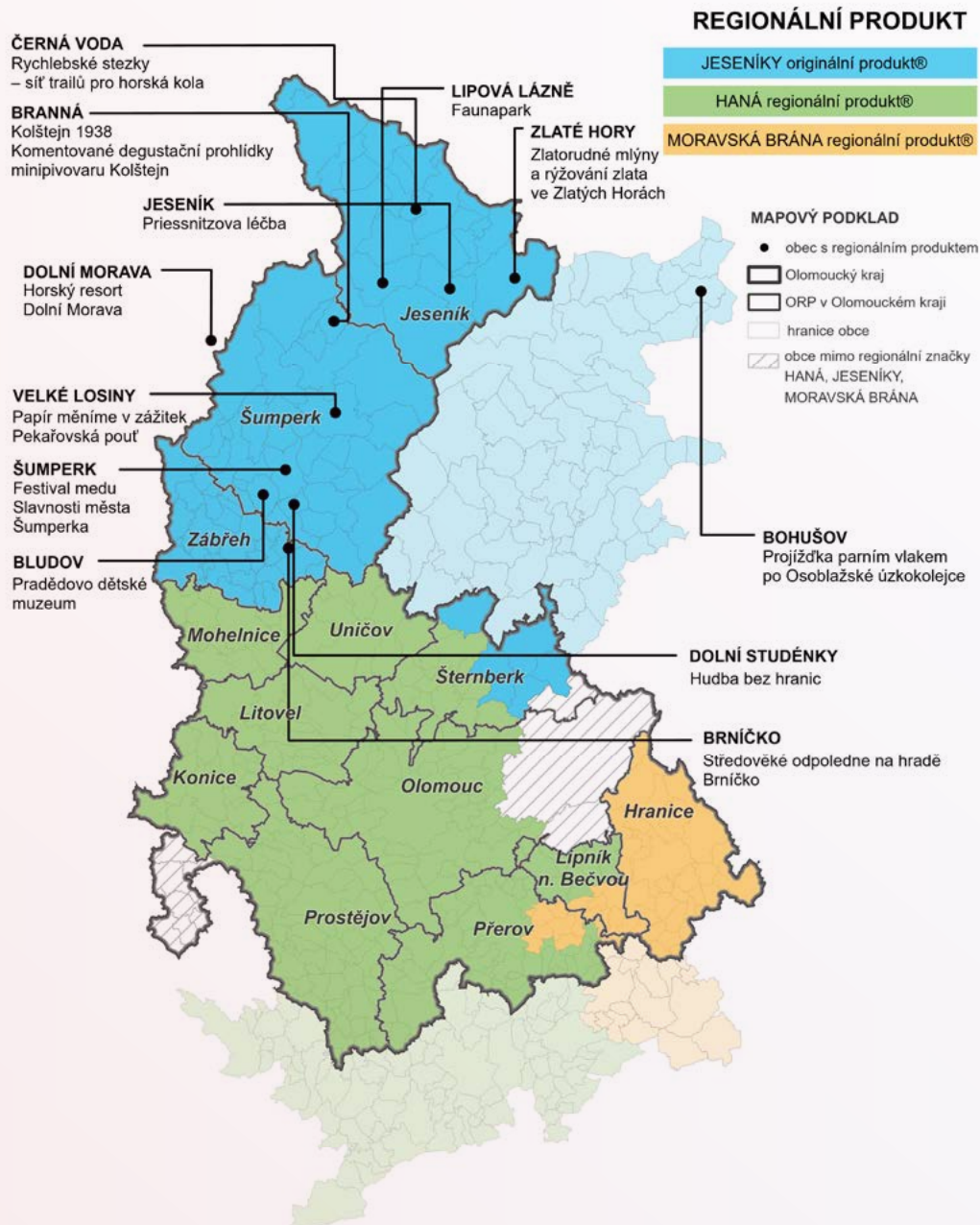
Kontakt na výrobce:

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.villazerotin.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“.



ZÁŽITKY



Faunapark

Kontakt na provozovatele:

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.



Festival medu

Kontakt na provozovatele:

Český svaz včelařů, z.s. základní organizace
Šumperk
Krameriova 993/23, 787 01 Šumperk
web: www.vcelari-sumperk.cz
Vít Sochora
tel: +420 604 860 656
e-mail: medfestspk@gmail.com

Včelařství patří k nejstarším řemeslům. Proto se šumperští včelaři ve spolupráci se SOŠ (Střední odbornou školou) Šumperk rozhodli uspořádat akci pro širokou veřejnost. Program Festivalu medu představuje vše kolem včelařství a produkce medu, doplňují jej ukázky tradičních řemesel, jako je kovářství, hrnčířství, řezbářství, drátkování, paličkování, práce na kolovratu. V areálu SOŠ se nachází učebna v přírodě, arboretum, sad, muzeum, včelnice. Návštěvníci festivalu mohou projít naučnou stezku „Ze života včel“, která je nainstalována v areálu školy. Nechybí ani ochutnávka a prodej medů od místních včelařů, medovin a medových nápojů, soutěž o nejchutnější med, ale také odborné přednášky. Festival se koná v září.

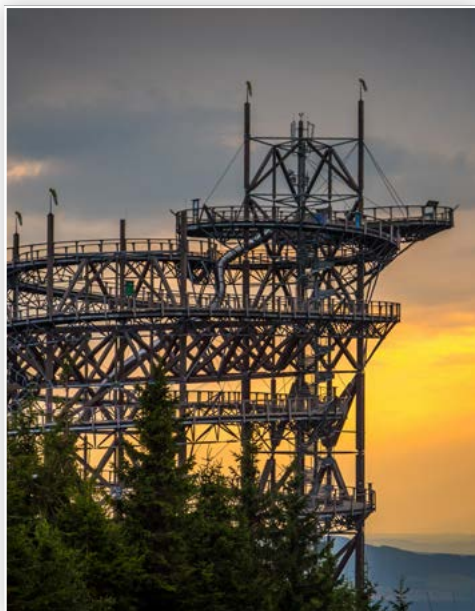


Horský resort Dolní Morava

Kontakt na provozovatele:

SNĚŽNÍK a. s.
561 69 Dolní Morava – Velká Morava 46
e-mail: resort@dolnimorava.cz
web: <http://dolnimorava.cz>
Sídlo provozovatele:
Gajdošova 4392/7, 615 00 Brno
Petr Bár
tel.: +420 603 882 764

Relax & sport resort Dolní Morava patří k ideálním místům odpočinku i aktivního trávení volného času nejen pro na 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 běžkařské tratě. Nově se v areálu nachází 13metrový mamut, uvnitř kterého je interaktivním hřiště.



Hudba bez hranic

Kontakt na provozovatele:

Obec Dolní Studénky, 788 20 Dolní Studénky
tel.: +420 603 960 441
e-mail: j.dolnicek@seznam.cz
web: <http://hudbabezhranic.cz>

Mezinárodní festival Hudba bez hranic se stal nedílnou součástí léta v Dolních Studénkách a přilehlém okolí. Během tří dnů se na pódiih 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.

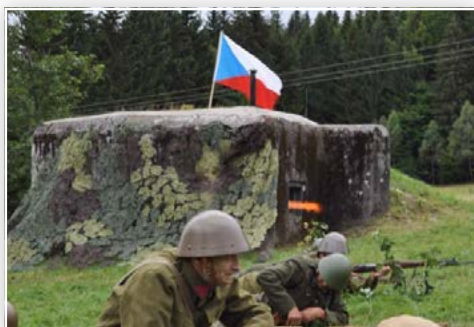


Kolštejn 1938

Kontakt na provozovatele:

Klub vojenské historie Olomouc – LO37, Muzeum československého opevnění Branná
788 25 Branná
tel.: +420 776 025 621
tel.: +420 725 948 170
e-mail: kvhol@centrum.cz
web: <https://www.kvhol.cz>

Vzpomínková akce v podobě bojové ukázky je silným zážitkem, který odkazuje na historické dění v našem pohraničí v září 1938. K vidění je dobová technika, výzbroj a výstroj vojáků, dobové tábory, boj o objekt čs. opevnění, takzvaný řopík. Součástí akce jsou komentované prohlídky pro diváky, občerstvení, prohlídky interiéru řopíku, konkrétně u samoty Splav, mezi Brannou a Ostružnou. Muzeum čs. opevnění Branná je otevřeno celoročně v termínech uvedených na Facebooku či webových stránkách po telefonické domluvě. V rámci muzea je možné prohlédnout si i unikátní pečotní srub StMS50, členové klubu pořádají exkurze a doprovodný program pro organizované skupiny na objektech muzea a přilehlém pozemku.



Komentované degustační prohlídky minipivovaru Kolštejn

Kontakt na provozovatele:

Kolštejn wellness centrum
788 25 Branná 60
Šárka Dostálová, ředitelka
e-mail: reditel@kolstejn.cz, tel. +420 736 632 032
e-mail: provozni@kolstejn.cz, tel. +420 702 072 034
web: www.kolstejn.cz
www.facebook.com/kolstejn
www.instagram.com/kolstejnwellness

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 je minimálně 6 a maximálně 12 osob v jedné skupince.



Papír měníme v zážitek

Kontakt na provozovatele:

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

Originální ruční papír vyráběný v manufaktuře s více než 425letou tradicí nepřetržité výroby. Vyrábíme ruční papír „Losín“ a výrobky z něj – dopisní papíry, papíry se zákaznickou průsvitkou, obálky, pozvánky, diplomy, pamětní listy, certifikáty, blahopřání, svatební oznámení, dárkové kazety, akvarelové papíry, papíry s příměsí travin, květů a mnoho dalšího. Ruční papírna Velké Losiny byla založena roku 1596 Janem mladším ze Žerotína.



Pekařovská pouť

Kontakt na provozovatele:

Obnova kulturního dědictví údolí Desné z. s.
Bukovická 58, 788 15 Velké Losiny
Ing. Martin Černohous
tel.: +420 583 242 258
e-mail: vresovka@gmail.com
web: 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. Poutě seznamuje účastníky se skutečnou církevní poutí a jejími atributy (pěší pouť 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 Podesní, na zachování kulturní a duchovní památky původních německých obyvatel.



Pradědovo dětské muzeum

Kontakt na provozovatele:

Jeseníky přes hranici, z.s.

789 61 Bludov 37

Web: <http://www.pradedovomuzeum.cz>

Tereza Nikodýmová Schreiberová

tel.: +420 775 662 332

e-mail: tereza@jesenikypreshranici.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 se v areálu muzea koná Dětský gastrofestival, první kulinařní akce v České republice zaměřená na děti. Vítány jsou školní i jiné kolektivy, pro které zdejší pracovnice připravují zábavně-naučný program.



Priessnitzova léčba

Kontakt na provozovatele:

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

web: 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 jeseníckých 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 úzkokolej- ce

Kontakt na provozovatele:

Slezské zemské dráhy, o. p. s.
793 99 Bohušov 15
e-mail: szd@osoblazsko.com
web: 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 projížďky Osoblažským výběžkem vyráží parní lokomotiva s otevřenými výletními vozy, pivním či cyklovagonem 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 provozovatele:

Rychlebské stezky, z. s.
790 54 Černá Voda 193
tel.: +420 607 061 445
e-mail: info@rychlebskestezky.cz
www.rychlebskestezky.cz

Rychlebské stezky představuje trail centrum a síť stezek pro horská kola, které začínají a končí u Základny. Čekají vás technické kamenné stezky i moderní flow traily vedoucí pestrou přírodou Rychlebských hor. Pojďte si projet horskou dráhu Superflow, kameny a kořeny Walesu, balvany na Velrybě či odpočinkový Vidnavský okruh. Najdete zde traily všech obtížností, které navíc umožňují díky promyšlenému odvádění dešťové vody pohodlné ježdění za mokra. Základna nabízí icentrum, půjčovnu celoodpružených kol, restauraci, bike školu, bajkovou školku a obchůdek. Vedle Základny na vás čeká skills centrum s pumptrackem. O kvalitě této destinace svědčí i ocenění mezinárodní asociace IMBA.



Slavnosti města Šumperka

Kontakt na provozovatele:

Město Šumperk
Městský úřad Šumperk
Nám. Míru 1, 787 01 Šumperk
tel.: +420 583 388 609
web: <http://www.slavnosti-mesta.cz>
Bohuslav Vondruška
telefon: +420 723 240 024
e-mail: bohuslav.vondruska@sumperk.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 originální produkt®.



Středověké odpoledne na hradě Brníčko

Kontakt na provozovatele:

Obec Brníčko
789 75 Brníčko 120
Web: <http://www.brnicko.estranky.cz>
Jiří Bartoš, Starosta
tel: +420 725 131 283
tel: +420 583 438 022
e-mail: starosta.brnicko@seznam.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 Brníčko 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.



Zlatorudné mlýny a rýžování zlata ve Zlatých Horách



Kontakt na provozovatele:

Zlatohorsko kraj pokladů, příspěvková organizace

Městské informační centrum, nám. Svobody 80,
793 76 Zlaté Hory

tel.: +420 588 884 618

web: <http://www.zlatehory.cz>; <http://www.krajpokladu.cz>

Průvodce

tel: +420 588 884 618

e-mail: info@krajpokladu.cz

Hornický skanzen – Zlatorudné mlýny. Jedná se o repliky středověkých hornických mlýnů. Ve dvou srubových mlýnech vám bude předvedeno drčení zlaté rudy a při troše štěstí si kousíček zlata můžete odnést domů. Oba dřevěné stroje jsou zhotoveny podle dobových nákrešů 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 stěží pochopí umění dávných zlatokopů.



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

A series of 25 horizontal dotted lines for writing notes.

100% ovocná a zeleninová šťáva	29	Dýmník	136	Kvasový celozitný chléb	94
AMAPOLA – rukodělná kosmetika	130	Dýňová pomazánka	78	Květiny Bouzov	116
Balík sena z Moravské brány	110	Džemy a pomazánky ze zahradního ovoce	85	Květový a medovcový med z Jedlí	117
Bátkovy bylinkové sirupy	110	Džemy a sirupy	85	Květový med z Kosíře	117
Bedihošťské zabíjačkové a uzené speciality	51	Farmářský chléb	91	Květový med z Oderských vrchů	118
Bee-daddy´s	111	Farmářský pšeničný kváskový pecen	12	Lenka Glosová – Čokoládovna Přerov	44
Bělka Tvarohová pomazánka se smetanou	65	Fit müsli šťavnatá a Fit Bio müsli jablko	79	LEŽÁK TVARG 11%	24
Bezděkovská levandule	111	Háčková a drátkovaná bižuterie	137	Likéry a destiláty	32
BIO ovoce z Opatovic u Hranic	76	Hanácké komplety pro pséky/Mražené maso	52	Limonády RAKS	32
BLU - Likér z horských borůvek	15	pro psy a kočky		Lískový ořech – čokoláda, Arašidy - čokoláda	45
Bochořské sváteční okurky	75	Hanácký koláč	19	Lyofilizované potraviny	86
Brambory konzumní – na uskladnění a	77	Hanácký paličák	114	Mák z Moravské brány	118
bramborová sadba		Hanácký pivovar	30	Malované hedvábí a batika	140
Bronzové šperky	130	Hartíkovská dřevíčka – šperky	137	Malovaný šitý filc	141
Bylinné čaje z Rychlebských hor	29	HOLBA Horské byliny nealko	30	Marmelády	87
Bylinné kulinářství z Majoránku	112	Hovězí maso	53	Masné tepelně opracované a uzené výrobky	55
Bylinné sirupy	112	Hovězí maso z farmy	53	z Vysoké	
Bylinné tinktury a tinktury z pupenů	113	Hranický Wellartův chléb a další pečivo	92	Masné výrobky z Gruntu	55
CaféGape	113	Hrnce a pánve z Kolimaxu	138	Matošuv malinový ráj	101
Celozrnný chléb s ořechy a medem	90	Chléb žitný 100% 750g	92	Med	121
Celozitný makový koláč	90	Jablečný mošt	115	Med a medovina	119
Cibulády	77	Jablka	79	Med přímo od včelaře	119
Cibulové chutney na červeném víně	18	Jablka	80	Med z rodinné farmy Letocha	120
Cínované šperky od Páji	131	Janáčkovy koláče	93	Med, propolis – tinktura, mast, vosk – svíčky	120
Čerstvá káva z Vaší pražírny	114	JEČNÉ LÍVANCE s ovesnými vločkami	93	Méda tvarohový s čokoládovou náplní	68
Čerstvé ovčí a kravské sýry	65	Jesenická bylinná, Domašovská hořká a	31	Mléčné koží výrobky z Koválovic u Tišína	68
ČERSTVÉ PLNOTUČNÉ SELSKÉ MLÉKO	23	Bairnsfáther BLU Borůvkový likér		Mléčné výrobky z Doubravského Dvora	69
Červená řepa vařená celá	78	Jesenické druhotné medy Kolomý	115	Mléčné výrobky z Hané	69
Čokolády a kakaové produkty	44	Jesenický med	116	Mléčné výrobky ze Zlaté farmy	70
DANČÍ PAŠTIKA s divokým kořením	12	Jeseničtí skřítki a vily	138	Mléčné výroby z kozího, ovčího a kravského	70
Dekoratивní a užitková keramika od Sněžníku	131	Kabelky, batůžky a další doplňky	139	mléka z Vysoké	
Dekoratивní mýdla z Jívové	132	Kamenina z Litovle	139	Mléko a mléčné výrobky	71
Dobrotы z hor	100	Karamelová trubička	23	Mléko a mléčné výrobky z kravského mléka	71
Domácí hovězí maso – „prodej ze dvora“	51	Karamelový dezert	13	Mlýnské výrobky bezlepkové	95
Domácí obuv z ovčí vlny	132	Keramika z hor	140	Moravský výběrový sýr Premium, deluxe	72
DRAHOUSOVY KLOBÁSKY	19	Kimchi salát	80	Moravský výběrový sýr, sýrové nitě	72
Drahoušovy klobásky	52	Koláčky z Dřevohostic	94	Mošt jablko / řepa	20
Drásalovy Hubance	91	Kozí farma u Komínků	66	Moštěnický sirup	33
Drátované snění Jedelanka	133	Kozí koule mix koření	20	Náměštské pivo	33
DRsné jesenické šperky a plastiky	133	Kozí sýry ze Slezska	66	Nelinka	81
Dřevěné dekorativní předměty	134	Kozí tvaroh	67	Obrázky „Rychlebské zvířeny“	141
Dřevěné lžice na obuv	134	Kozí žervé tvargle	67	Obrazy z Hané a okolí	142
Dřevěné špejle z Moravské brány	135	KRÁLÍČÍ JÁTROVÁ PAŠTIKA	15	Oplatky	95
Dřevěné včelařské potřeby	135	Králičí masné výrobky	54	Originální šperky ze dřeva a přírodních	142
Duxovo – omáčky, chutney, džemy a	100	Králičí tlačěnka	13	materiálů	
zavařeniny		Krušovo uzené maso z Leštiny	54	Ovoce z Úšovska	81
Dvorecká vlna	136	Křížalky	86	Ovocná svačinka	87

Ovocná svačinka	121	Ručně zdobené svíce plátovými vosky	147	Tlačenka světlá	26
Ovocné dobroty a chilli omáčky z Moravské brány	88	Ruční malování z Chrpy Krnov	148	Tlačenka světlá	57
Paličkovaná krajka – obnova tradic na Osoblažsku	143	Ruční papír „Losín“	148	TŮSH GIN	41
Pánkův med z Jeseníku	122	Rukodělné výrobky	149	Tradiční kváskový chléb z Pekárny Vašíček	97
Paprika Pepina	82	RYBÁŘ	38	Tradiční masné výrobky z Újezda	58
Partutovické domácí cukroví a Partutovická bramborová bábovka	45	Rychlebské bylinné sirupy	38	Troubecké těstoviny	107
Pařené sýry	73	Rychlebské štávy, mošty a octy	39	Troubelické výrobky	59
PASTEROVANÁ ČERSTVÁ SMETANA	21	Řezané svíčky z Hané	150	Troubelické maso z vlastních chovů	59
Pečené čaje	122	Řeznictví a uzenářství Kubeša Oldřich	56	Trubička z kopečka	47
PEČENÝ KRÁLÍK	21	Salát ledový	14	Tvargle	107
Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic	46	Sedláčkovy brambory	103	TVARGLE	17
Pepovy dobroty	82	Sedlářské výrobky z kůže	150	Tvarohový dezert s pohankou	17
Permasemínka	101	Selský kvasový pecen	24	Tvarohový Miša dort Jahoda	48
Piva pivovaru Zlosin	34	Schaumannovka, H2O z Jeseníků!	125	Tvarůžkové moučníky	97
Pivo Albert (Zámecký minipivovar Sobotín)	34	Sirup Aronie	39	Učňovské dobroty z Jeseníku	108
Pivo Buchťák	35	Skaličský med	125	Umělecká keramika	155
Pivo CHORS Černotín	35	Sladové tyčinky	96	Umělecké kovářské výrobky	155
Pivo z pivovaru Hasič	36	Slavětínské brambory	104	Umělecké ručně kované výrobky	156
Podhostýnská keramika MILI	143	Slivoň švestka z Horních Těšic	83	Utopenci z Hustopeč	60
Polévková špície z Kralic	102	Smetanová zmrzlina z Doubravského Dvora	22	Uzená masa	60
Ponožkové zboží	144	Speciality na gril	104	Uzený bok bez kosti	61
Potštátský chléb	96	Staroměstská máslová trubička	47	Včelařství Czabe - med	126
Pražená káva - Kávomilka	123	Staroměstská máslová trubička	47	Velkolosinské pralinky	48
Produkty Pivovaru Holba	36	Stavebnice URBIX / dřevěné výrobky pro děti	151	Velkorakovské pivo	42
Produkty z česneku	123	Supíkovické brambory ANTONIE	25	VEPŘOVÉ MASO NA KMÍNĚ	27
Produkty z Minipivovaru Kolštejn v Branné	37	Sušená jablka	105	Vepřové maso ve vlastní šťávě z Hustopeč	61
Přírodní mýdla a kosmetika z Moravské brány	124	Sušená jablka	105	Větrník z Dobrot	22
Přírodní ovocné mošty	37	Sušené psi dobroty	106	Via Delicia – lahůdky ve skle	127
Přírodní sirupy	124	SVATOJÁNSKÉ Ořechy	25	Vitrazové šperky, mozaikové obrazy,	156
Publikace s regionální tematikou Jeseníku	144	Svatokopecké pivo	40	vitrazové výplně	
Ragú se šneky	102	Svatovar Originelní Lipnické pivo	40	Vlněnka z Kunzova	157
Rajčata snack - odrůda Angelle	16	Svíčky z Jívové	151	Výrobky šité pod značkou Lněné	157
Raku keramika	145	Svíčky z pravého včelího vosku	126	Výrobky z kozího mléka	74
Roztomilák	14	SÝR S MEDVĚDÍM ČESNEKEM	26	Výrobky z ovčího rouna	158
Roztomilé chlebičky	103	Sýr s ušlechtilou plísni NIVA Extra	74	Výrobky ze včelích produktů	127
Roztomilé pralinky	46	Šípkové víno	41	Vyzrálé hovězí maso od Sedláčka	62
Roztomilé sýry a tvrdý zrající Roztomilák	73	Škvarkové sádlo	56	Vyzrálé hovězí maso v BIO kvalitě	62
Ručně malované kraslice a vánoční baňky z Vysoké	145	Škvarky a sádlo z Unčovic	57	Z darů jesenických hor	88
Ručně šité a háčkové výrobky	146	Šmuky - Světлана	152	Zabíjačkové speciality od Zajíčků	63
Ručně šité dětské a dámské oblečení i doplňky	146	ŠNECI S BYLINKOVÝM MÁSLEM	16	Záhorská krajka - háčkové symboly	158
Ručně šité hračky a textilní výrobky	147	Špacírky	106	Zajíčkova klobása, Zajíčkova tlačenka	63
		Textilní hračky a kostýmy	152	Zakysaná smetana 33%	18
		Textilní výrobky - Kateřina Dvořáková	153	Zdobený medový perník	49
		Textilní výrobky - Mariana Felnerová	153	Zlatá pralinka	49
		Textilní výrobky s autorským potiskem	154	Zlatohorský med	128
		Tkané koberce	154	Zlatohorský žitný kváskový chléb se semínky	98
		Tlačenka	58	Žitný chléb	98

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: Ing. Radovan Vašíček, oddělení regionálního rozvoje, Odbor strategického rozvoje kraje, Krajský úřad Olomouckého kraje,

Mapové výstupy zpracovalo: Oddělení prostorových dat a systémů, Odbor strategického rozvoje kraje, použité zdroje prostorových dat: ArcČR 4.1 (Data ArcČR © ČÚZK, ČSÚ, ARCDATA PRAHA).

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

3. vydání: 2023

Rok vydání: 2023

ISBN: 978-80-7621-068-4

© Olomoucký kraj

Katalog regionální p v Olomoucké pro rok 2023