



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Nejdůležitější hodnotou pro mě byl a vždycky bude čas, který mohu využít pro svou tvorbu



Nejspíš už vím, co se mně na těch věcech Ladislava Grossmanna tak líbí. Čím mě už před několika lety uchvátily, proč mě přitahují, proč, když se nad nimi zastavím, vezmu je do ruky, něco ve mně z dosud neznámého důvodu řeklo: *To je přesně ono*. Předměty, které v jeho dílně vznikají, vypadají, jako by se jich lidská ruka skoro ani nedotýkala. Jako by je snad tvořily přírodní bytosti, které člověk jen zlehýnka povzbudí, aby těm věcem pomohl na svět a dal jim hmatatelnou podobu. Proč se výtvarník z Náměště na Hané rozhodl před zhruba pěti lety tvořit keramiku s pomocí japonské technologie raku? A proč je pro něj čas tou nejdůležitější hodnotou?

Nacházíme se právě v Náměšti na Hané, sedíme přímo ve vaší dílně, která je součástí krásného domečku, do podkresu našeho povídání hraje příjemná hudba, popijíme čaj, v kamnech se topí... Už jsme si povídali o vašem životě, o dětství, kdy jste rád kreslil, zmínil jste studia na pražské grafické škole i ten úsek, který trval do sametové revoluce. Abychom se ale více přiblížili současnosti... Po revoluci jste začal podnikat jako obkladač a dlaždič. V podstatě jste mi několikrát zopakoval, že ať jste dělal v životě cokoli, nejdůležitější hodnotou pro vás byl vždycky čas, který můžete využít pro svoji tvorbu. Proč?

Protože díky tomu postoji jsem nikdy neupadl do osidla zrychlování, kdy člověk pracuje na zakázce a ze strachu, aby nepřišel o práci, vezme zakázku i jinde, pak běhá z jednoho místa do druhého a stává se vlastně otrokem.

Takže to jste nikdy nemusel? Nebo jste tomu nikdy nepodlehli?

Nemusel, protože jsem měl srovnané hodnoty. I když jsem pracoval manuálně, byla pro mě práce vždycky prostředkem ke svobodě a nezávislosti.

Na takovou moudrost uvědomit si hodnotu času a toho, jak ten čas trávíme, většinou člověk přijde pod vlivem nějaké negativní zkušenosti, třeba i nemoci. Vy jste to věděl vždycky?

Já jsem měl vždycky pocit, že když dá člověk na první místo to důležité, čím je nějaké jeho pozhánání, dar, tak to přijde a dojde k vyrovnání. Takže když jsem například obkládal, a měl jsem i opravdu velké zakázky, nikdy se mi nestalo, že by mi někdo nezaplátil. Když jsem neměl z člověka dobrý pocit, tak jsem u něj zakázku třeba nevzal... a tak to fungovalo. Peníze byly, neměl jsem potřebu je nějak enormně shromažďovat, pořizovat věci, které nepotřebuji. A funguje mi to dodnes. V tom hmotném režimu jsem dostal všechno, co jsem potřeboval. Včetně třeba tohoto domu.

Čas prý máme na to, na co si ho uděláme. Není proto opodstatněné tvrdit, že nemám čas nebo že mám málo času. Je to otázka priorit... Kdy jste na to přišel, že se chcete věnovat umělecké tvorbě?

Ta tvorba byla kontinuální. Od obkládání jsem se dostal k prodeji optického zboží, což byla práce, kterou mi nabídl

jeden velkorysý majitel (na počátku rodinné) firmy v době, kdy jsem potřebo-



val změnit zaměstnání... a to i kvůli počínajícím zdravotním problémům. Když to hodně zkrátím, následujících 12 let jsem prodával brýle pro tuto optickou firmu, jezdil po optikách na Slovensko a navazoval nové kontakty s obchodními partnery. Byla to krásná práce. Po dvanácti letech jsem ale skončil a byl jsem najednou bez příjmů. Musel jsem proto vymyslet, co budu dělat dál. Ale nechat se někde zaměstnat a učit se zase něco nového, hledat další alternativu, to už pro mě bylo nepříjemné.

Hovoříme tedy o době před zhruba pěti či šesti lety zpátky...

Tehdy jsem se rozhodl, že se začnu věnovat už jen ryze výtvarné tvorbě. Zkoušel jsem dělat keramické kachle, různé sošky a jinou neglazovanou keramiku, kterou jsem si nechával pálit u kamrádky. Inspirativní, silná a nevykalkulovaná se mi ale vždycky jevila dětská tvorba... proto jsem se začal věnovat dětem. Nejprve v olomoucké ScioŠkole, kam chodily moje děti, pak jsem přidal více skupin a otevřel kurzy řezbářství, malby a grafiky, takže mám dnes dva dny v týdnu čtyři dětské skupiny...

Pokračování na straně 3

Vážení čtenáři,

díky, že věnujete svůj čas čtení novin Doma na Hané. Dříve než je prolistujete, prohlédnete si fotografie a přeskáčete očima titulky a popisky pod fotkami, vydržte prosím ještě malou chvíli u těchto úvodních řádků. Nebojte, nebude to dlouhé.

Tyhle noviny Doma na Hané vydáváme už pěknou řádku let. Jsou vždycky hezké, protože obsahují výhradně pozitivní články, rozhovory se zajímavými osobnostmi, představují samé skvělé lidi, kteří něco umí, kteří něco vyrábí nebo kteří se o něco zajímavého snaží.

Tyhle noviny Doma na Hané se skvěle hodí například k zabalení krásné kytice, regionálního výrobku, nádherně vám pomohou vysušit promočené boty u kamen, můj děda dokonce používal noviny jako obal na rozečtenou knížku, aby ji neumazal špinavými rukama.

Tyhle noviny Doma na Hané slouží ale zejména k propagaci a představení regionálních výrobců, tedy především jejich výrobků a služeb, kteří jsou na seznamu aktuálního katalogu certifikovaných značkou HANÁ regionální produkt®.

Dovolte mi v této souvislosti jednu vzpomínku. Týká se Jiřího Tomance, výrobce bronzových šperků z Měrotína, který stál u vzniku naší značky, byl dokonce jedním z prvních certifikovaných, který nám pořád moc chybí, protože už dnes není mezi námi, po kterém ale převzala k naší radosti řemeslo jeho milá žena Bohunka. Na otázku, k čemu je vám značka, odpověděl v roce 2012: „*Je dobré propagovat své výrobky a také své okolí. Myslím, že mně značka trochu pomohla k tomu, abych byl pyšný na to, že jsem z Hané. Rád také rozdávám noviny Doma na Hané za hranicemi regionu a popisují lidem to místo, odkud jsem...*“

Tyhle, konkrétně tyhle noviny Doma na Hané jsou k mání po celý rok 2023. Získáte je v kanceláři MAS Moravská cesta v Nákle, na stáncích výrobců, v jejich krámcích, provozovnách, všude tam, kde jsou na značku hrdí tak, jako byl Jiří Tomanec. Ať se vám hezky čtou a přinesou vám i vašemu okolí inspiraci, radost a třeba i nové kontakty na výrobce, které jste dosud neznali.



Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®

Skrze permasemínka chci činit zahrádky pestřejší a zdravější



Dlouhodobým cílem Marka Kvapila 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. Pátrá po vzácných a špatně dostupných odrůdách u místních pěstitelů, ekologických šlechtitelů, spřízněných semenářských organizací v zahraničí a v genových bankách. Nové odrůdy či druhy testuje, množí, a ty osvědčené poskytuje pěstitelům a zahrádkářům. Zajímá vás víc? Tak čtěte dál...

Jste rodilý Pňovičák nebo jak jste se tady v Pňovicích na Olomoucku ocitl?

Původně jsme oba s manželkou z Olomouce, ale vždycky nás lákalo bydlet někde na samotě v horách. Nakonec zvítězila polosamota „Boudy“ kousek od Pňovic a jsme rádi – máme kolem přírodu a klid a zároveň úrodná pole, na kterých se postupně zrodila permasemínka.

Jak byste vysvětlil, např. malému dítěti, co jsou to ta permasemínka?

Když z permasemínek vypěstujete rajče a bude ti moc chutnat, tak si z něj můžeš zase schovat semínka, vyset je a vyroste ti z nich stejně dobré rajče, jako bylo to původní.

Kdy, a hlavně proč jste začal v tomto „umění“ podnikat?

Semenářství se věnuji přes deset let. Bylo to krátce potom, co jsme koupili starou zemědělskou usedlost. Přestěhovali jsme se z města na venkov a měli jsme malé děti, pro které jsme chtěli pěstovat zdravou zeleninu, chovat domácí zvířata, mlet si obilí a pěstovat na zahradě co nejvíc soběstačně a udržitelně. Jelikož jsem se musel vše učit od začátku, objevil jsem při studiu zahradnických přístupů i permakulturu, která mě nadchla. A jak jsem postupně zjišťoval, že mizí staré odrůdy a u některých druhů zeleniny je téměř nemožné sehnat nehybridní semínka, začal jsem se o udrž-

telnost semenářství zajímat čím dál víc do hloubky. Permasemínka jsem založil v roce 2015 s podporou své manželky.

Co tomu předcházelo?

Původně jsem vystudoval filozofii, což je zdánlivě mimo obor. Ale studium filozofie mě naučilo vnímat věci v souvislostech, přemýšlet, analyzovat. Naplňuje mě hledání odpovědí na otázky, přemýšlení nad smyslem toho, co dělám a jak. Permasemínka byla nejspíš nejhlubší odpovědí na to, co jsem se při objevování farmaření naučil. Máme za cíl nabízet pěstitelům množitelé ekologické osivo a sdílet s nimi zkušenosti a informace, jak osivo správně použít k vypěstování jídla. Vytváříme dlouhodobě udržitelnou kolekci nehybridních semen starých i novějších odrůd vhodných pro ekologické pěstování v době, kdy osivářské firmy v rostoucí míře nahrazují nehybridní odrůdy F1 hybridy a nutí tak pěstitele k opakovaným nákupům osiv. Chceme zkrátka množit ta nejlepší semena pro pěstování bez chemie.

S jakými permasemínky jste vy sám začínal a odkud jste je měl?

Něco jsem koupil, něco mi poslali z americké genové banky, něco jsem si nechal poslat přímo od šlechtitelů, jiná semínka jsem dostal. Semínka starých odrůd mi lidé nosili na Semínkový kurz, který jsem svého času dělal před Vánoci pro zájemce o semenářství. Tak

jsem získal například rajče Dívčí prs od Kláry Markové. Úplně na začátku jsem semenařil moučnou kukuřici Malované hory, z níž jsme si doma dělali polentu



a tortillas, a také dýni Sweet Meat Oregon Homestead od Carol Deppe. Obě tyto odrůdy uchovávám dodnes.

Na jak velkém pozemku dnes hospodaříte? A jste na tuto práci sám nebo máte pomocníky?

Momentálně obhospodařujeme pozemky o velikosti cca 2,5 ha. Nyní již nás pracuje v týmu asi deset, od jara do podzimu jsme převážně na poli, v zimě zase nejvíce času zabere čištění a pytlíkování semen spolu s balením zásilek. Jsme malá rodinná firma. Manželka Maruška má na starosti balení zásilek a konzultuji s ní všechna důležitá rozhodnutí. Jinak by to ani nešlo. Švagrová se věnuje komunikaci se zákazníky a několik našich kamarádů se stalo postupně zároveň i našimi kolegy.

Permasemínka jakých rostlin u vás zákazník sežene?

Přinášíme na trh zapomenuté staré odrůdy, odolné odrůdy, neznámé jedlé trvalky, odrůdy a pestrá osiva z vlastního šlechtění. V naší nabídce můžete najít např. Vejce ptáka ohniváka, což jsou pestrá barevná rajčata, česnek Hanácký paličák, papriku Měňavku, poschodovou cibuli, gigantickou ačokku či onu krásně zbarvenou kukuřici Malované hory.

Říkáte, že skrze permasemínka chcete činit zahrádky pestřejší a zdravější. Můžete blíže vysvětlit, co tím míníte?

Hledáme odrůdy odolné plísni, změnám počasí, praskání apod. Všechna naše semínka pěstujeme lokálně, drtivou většinu z nich na Hané. Jsou tedy ozkoušená v našich podmínkách, bez použití jakýchkoliv chemických prostředků. Nepoužíváme ani moření semen. Také na-

ha pěstovat na zahradě plodiny, které si může semenařit, jiného láká zkoušet něco netradičního, další nás naopak najde při pátrání po starých odrůdách. Myslím, že téměř všem je společná touha pěstovat vlastní bylinky či zeleninu a zároveň mít své zahrady či balkony pestrobarevné a zdravé, ať už se zdraví týká rostlin, zeminy či podmínek pro hmyz a další obyvatelé zahrady.

Jak moc je náročné pěstovat permasemínka? A co při jejich pěstování a sklizni hraje hlavní roli?

Pokud chce zákazník pěstovat permasemínka bez chemie, je dobré dodržet návod na pěstování, který podrobně uvádíme na každém pytlíku. Když mají rostliny vhodné stanoviště a půdu a přeje i počasí, daří se jim nejlépe. V naší poradně máme také spoustu tipů, jak rostliny ochránit, aby se mohli pěstitelé těšit z úrody. Např. proti dřepčikům stačí ředkvičky zakrýt netkanou textilií. Při sklizni záleží na tom, zda chceme plody použít k přímému konzumu, uskladnění či semenaření. Je skvělé, že v rozpoznání správného času sklizně pro zvolený účel si často zákazníci předávají zkušenosti mezi sebou ve facebookové skupině „Permasemínka – praktické zkušenosti“.

Kdo by toho chtěl vědět víc o permasemínkách, najde spoustu informací i na vašem webu, kde provozujete i zajímavý blog permazahrada.cz – blog Marka Kvapila z Permasemínek. Když byste to měl shrnout, co se tady čtenáři dočtou a pro koho tento blog píšete?

Ano, věnuji se také internetovému blogu Permazahrada.cz, který volně navazuje na web Potravinovazahrady.cz,



jímž jsem se zabýval na začátku své cesty k semenaření. Na blogu se podrobněji věnuji užitečným tipům pro pěstování či získání a uchování semínek jednotlivých plodin na permakulturní zahradě. V neposlední řadě je blog určen i pro čtenáře, kteří se hlouběji zajímají o filosofii permakultury. V této oblasti mám v hlavě ještě spoustu námětů na články. Psaní a přemýšlení nad jednotlivými tématy mě baví, jen doufám, že příští rok na ně budu mít více času než letos.



Kromě blogu najdeme na vašem webu také odkaz na poradenství. Děláte osvětu i formou kurzů. Co zejména lidem radíte?

Na víkendových kurzech se věnuji spolu s účastníky designu permakulturní zahrady, a to nejlépe na jejich konkrétních zahradách či pozemcích. Součástí kurzu jsou kromě informací o permakulturních možnostech uspořádání jejich pozemku i různá cvičení a obsáhla skriptta. V poradně na našem webu uvádíme odpovědi na nejčastější otázky



o pěstování, permasemínkách a nákupu na našem e-shopu. Nejvíce prostoru je zde momentálně věnováno pěstování rajčat, kterých máme také nejvíce i v našem sortimentu – přes 50 odrůd. Rajčata nás prostě baví.

Značku Haná regionální produkt jste letos získali i pro novou ozimou odrůdu česneku vyšlechtěnou z permasemínek. Tento Hanácký paličák už jste v rozhovoru jednou zmínil. Jaký je tento česnek, čím se vyznačuje?

Odrůdu jsem vyšlechtil u nás v Pňovicích, tedy na Hané, a to je i důvod, proč jsem ji zaregistroval u Národního odrůdového úřadu pod názvem Hanácký paličák. Oproti jiným odolává lépe rzi a je méně citlivá na listové choroby. Má střední až velké palice s velkými stroužky po čtyřech, někdy pěti až šesti kusech. Je tedy ideální pro ty, kteří nemají rádi loupání malých stroužků.

Tak ten je přesně pro mě! Ať se vám daří ve všem, do čeho se ještě pustíte, a děkuji za rozhovor.

Marie Machačová



Nejdůležitější hodnotou pro mě byl a vždycky bude čas, který mohu využít pro svou tvorbu

Pokračování ze strany 1

Ať se konečně dostaneme k raku keramice. Řeč byla o kachlích a soškách, které jste si nechal pálit...

Ale pak jsem to chtěl posunout někam dál – a dostáváme se k mé ideji, kdy jsem chtěl propojit uživatelský předmět, což je například miska, talíř nebo konvička, s obrazem. A k tomu už jsem potřeboval pec, abych mohl začít experimentovat. V tomto propojení vidím velké možnosti.

Raku je ovšem japonská technologie...

Tradiční japonská historie raku je stará několik století. Ta původní keramika byla hlavně černá a červená. Teprve ve 30. letech se touto technologií inspiroval nějaký Američan, který začal více experimentovat. Zachoval proces, kdy se při druhém výpalu pec otevře, miska, na níž je právě roztavená glazura, se vynadá kleštěmi a klade se do nádob, ve kterých jsou třeba piliny nebo listy. Potom se to zakurčuje...

Ladislav vysvětluje, přitom chodí po dílně a klade přede mě různé misky...

Jde mi o zachování části přírodního obrazu. Tohle bych nevytvořil v žádné jiné běžné elektrické peci. S touto technologií lze velmi dobře experimentovat. Těch směrů a způsobů je celá řada. Jsou tradicionalisti, kteří dělají raku pořád tradičně, napodobují vzory. To mě ale neláká. Mě to jen inspiruje.

Čím vás tato technologie uchvátí?

Ona je velmi podobná expresionistické akvarelové malbě. Mám rád tušovou malbu, malbu, kterou ovlivňuje voda. Mnoho i velkých věcí jsem maloval vodkami někde venku, kdy na to, co vytvořím, nechám působit vliv vody, rozpíjení, schnutí, moc krásná i velká díla vznikla při tvorbě venku v mraze – třeba při minus šesti stupních. Líbí se mi, že do toho procesu vstupím jako autor, ale pak nechám působit i jiné autory.

Kontakt s mrazem... To jste si vymyslel sám?

Navedl mě k tomu akvarel (*smích*). Líbí se mi zkrátka ten živý proces, který v určitém okamžiku už nemám pod kontrolou.

Co vás inspiruje?

Hlavními zdroji jsou bezprostřední dětská malba (hlavně malých dětí) a potom – když se podíváte na rozlomený ka-



men, opadanou omítku nebo kůru, spatříte ty nejnádhernější obrazy, kde není potřeba vůbec nic dodávat. Všude kolem nás jsou obrazy, stačí jen umět se dívat.

A mně se líbí ten moment, kdy já tam jen jakoby zlehka vstupím... a zbytek už nechám na těch silách, energiích, na těch živlech, které jsou kolem nás. Do akvarelu nebo malby nechám současně foukat vítr, nechám pracovat mráz, voda pak nějak stéká, barva se rozpíjí... a s raku je to podobné. Vstoupím do procesu tuhnutí glazury, současně se mnou působí plamen – ten může být velký, dlouhý, bohatý, já mohu ještě regulovat množství kyslíku –

Odchází a klade přede mě čtyři různé misky...

Vidíte, stejná hlína, stejná glazura, ale každá miska je úplně jiná. Přitom jde o stejný materiál, stejný výpal. Můžu si určitými zkušenostmi vysledovat ten proces, ale já pracuji spíš intuitivně. Nerozumím tomu procesu... Tohle jsem dělal včera a vůbec jsem nevěděl, že to takhle dopadne.

Je to velká krása...

Přitom minulý týden jsem měl misky ve stejném patře pece a výsledek byl zase úplně jiný. Já ale ani nemůžu pracovat tak, že bych si přesně zapisoval plamen, čas...

Co vás na tom přitahuje?

Ten proces, že do toho vstupuji jen částečně. Je to jako v životě. Člověk musí udělat nějaký krok, aby se něco odehrálo, ale pak už musí jen čekat na ty příležitosti, nechat to dozrát. Vyhmatnout ten čas, nějak se zpřítomnit s tím procesem. Raku keramika mně to umožňuje. U klasické keramiky bych si nastavil jen program, výsledek by byl očekávatelný a měřitelný. Odpovídal by standardům, nikoliv nahodilosti.

Na raku mě zajímá tvůrčí princip a napojení na ty síly, živly... na to, co tady všechno utváří, ať chceme nebo nechceme. A pak ještě ten moment – bytí nebo nebytí, života nebo smrti. I tato miska je symbolem těchto protikladů. Kdyby byla v peci ještě o chvilku déle, rozpustí se jako voda. Takže je to symbol, sdělení i pro náš vlastní život, že nejsme schopni všechno uchopit, pojistit, protože život je křehký stejně jako bytí společnosti.

Jaké materiály se k výrobě raku keramiky používají?

Nepotřebujete žádné speciální materiály z Japonska. Je třeba najít materiály, které jsou dostupné u nás s tím, že je nutné vyzkoušet, který vydrží a odpovídá i představě toho, co chcete dělat. Koupíte si hlínu a modelujete. Já modeluji z ruky. Udělám si tvar, se kterým je mi dobře, který mi sedí.

Podává mi misku po prvním výpalu...

A co teď s tím?

Teď se na to bude nanášet glazura a poté následuje další výpal. V určitém momentu to z pece vytáhnu, buď to praskne, nebo ne. Můžu to pak ještě přebrousit nebo vypálit potřetí... Nesmí to ale prsknout.



Jak se cítíte při tom, když provádíte výpal?

Cítím napětí. Když vidím poprvé výsledek, je to svátek. Pak si řeknu, tohle prasklo, to se vyhodí. Ale taky je třeba to umět pustit, nelpět na tom. Umět se s tím rozloučit. I s tím, co je krásné a co vlastně prasklo. Jen to kolem nás projde jako zkušenost nebo moudrost.

Jak často provádíte výpal?

Třeba i dvakrát v týdnu... dokud nezaplním pec. V létě třeba kvůli množství tepla z pece nevypaluji vůbec. Takže se snažím vypalovat hlavně v zimě. V létě pracuji spíš se dřevem nebo modeluji.

Jak vypadaly vaše první výrobky dělané raku technologií?

Kupodivu byly úžasné. Byl jsem nadšený. Neabsolvoval jsem žádný raku kurz, jen jsem si o tom něco přečetl. V ten den, kdy jsem chtěl poprvé pálit, jsem našel na internetu nějakého chlápka, který to dělal. Zavolał jsem mu a on mi řekl, že je to různé, a vysvětlil mi, že on pálí při 200 stupních za hodinu. To pro mě byla na začátku zásadní informace. Dnes už stupně a čas nehlídám, dnes už dělám všechno intuitivně...

Takže tento telefonát vám stačil a od té doby si plácáte své mističky a tvoříte raku keramiku...

U raku je pro mě zajímavá i ta idea, co má tato technologie vyjadřovat. Když miska nepraskne a získá svou konečnou a funkční podobu, tak je raku. Je jakýmsi výrazem harmonie, souladu, radosti. Takto vyrobené misky se používaly pro čajové ceremonie. Když tu misku máte, je funkční a prošla tímto procesem, je jedinečná, originální, žádná jiná podobná už nebude, a je tam i ta symbolická rovina. Zmiňoval jsem ty standardy – výrobky, které vznikají dopředu očekávaným způsobem. Myslím, že takových už máme dnes všichni dost a že by si člověk, jako lidská bytost, která je originální, zasloužil i něco originálního.



Ladislav Grossmann (1961) žije a tvoří v Náměšti na Hané, kde vede také výtvarné kurzy pro děti. S manželkou Martou má čtyři děti.

Takže nepotřebujeme kupovat celé sady ani vašich výrobků, stačí jeden originální kousek...

Není třeba se obklopotvat spoustou věcí, na které se nám pak prší, které ani nepoužíváme. Stačí opravdu jen pár věcí. Někteří lidé, když stojí nad mými výrobky, to nedají. Je to pro ně příliš zahlcující. Žena mně taky říká, že snese jen sem tam několik kousků, protože pokud by měla jen tyto věci, bylo by to jako pustit hlasitou hudbu. Člověk by si měl najít ten svůj kousek, který odpovídá jeho rozpoložení. A je zajímavé ho pozorovat při tom, když si ten kousek vybírá.

Říkal jste, že raku je vlastně miska určená pro čajový obřad. Vy ale neděláte jen čajové misky...

Já nedělám ani čajové obřady (*smích*). Takže tu mám i mýdelky, dýmky, talíře, sošky... To je právě ten výtvarný experimentální rozměr.

Viděl jste někdy někde něco podobného?

Neviděl. Já v tomto směru asi dost vybočuji.

Kde zakoupíme vaše krásné zboží? Abychom nemuseli spoléhat jen na náhodu, že na vás budeme mít štěstí a potkáme se u nějakého stánku na řemeslném jarmarku...

Kdo chce, může mi zavolat a přijet za mnou přímo sem do Náměště. Můžeme si tady spolu i popovídat.

Co byste si v životě ještě přál?

Naučit se ještě více vnímat přítomnost. Procesy, které přicházejí, jsou nejužasnější. Každý den bych si toto přál. Abych mohl být spokojený, ale abych tu spokojenost mohl přenášet i na své nejbližší.

Děkuji za krásné povídání!

Marie Machačová

Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ



Řemeslné a textilní výrobky



Umělecká keramika

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



Užitková keramika – kamenina

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



Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

Petr Bárta – Návrhářská, designérská a aranžérská činnost
Bouzov 93, 783 25 Bouzov
tel.: +420 739 068 938
Bartici93@seznam.cz



Bronzové šperky

Bohumila Tomancová – Atelier Tomanec
Měrotín 11, 783 24 Slavětín
tel.: +420 588 000 498
BohumilaTomancova@seznam.cz



Obrazy z Hané a okolí

Pavla Šromová
Mladeč 116,
783 21 Chudobín
tel.: +420 604 271 225
psromova@seznam.cz



Záhorská krajka – háčkové symboly

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



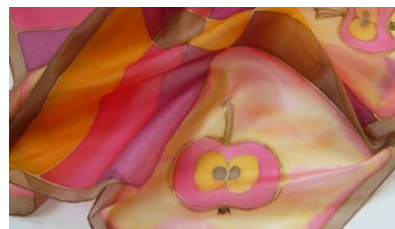
Textilní hračky a kostýmy

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



Hanácké kraslice

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



Malované hedvábí a batika

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



Stříbrné a měděné šperky

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
tel.: +420 774 250 966
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



Vonné kužely

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
tel.: +420 774 250 966
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



Dýmník

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
tel.: +420 774 250 966
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



Textilní výrobky s autorským potiskem

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



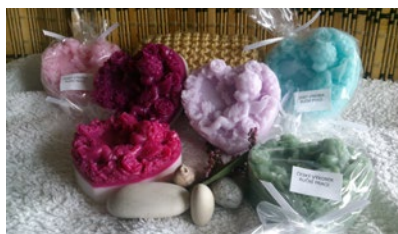
Raku keramika

Ladislav Grossmann
Vaňourkova 33, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 582 391 207, +420 737 525 301
ladislav.grossmann@gmail.com
www.ladislavgrossmann.cz



Květiny Bouzov

Alžběta Pučálková
Provozovna: 1. Máje 830/12,
779 00 Olomouc
+420 731 526 822, 585 346 165
alzbeta@kvetinybouzov.com
www.kvetinybouzov.com



Dekoratивní hmota z Jívové

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



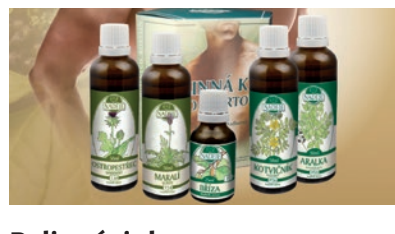
Svíčky z Jívové

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



Produkty z česneku

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



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

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



Bylinné sirupy

Radmila Červinková
Říkovice 94, 751 18 Říkovice
tel.: +420 581 222 218, +420 734 481 589
radmilacervinkova@centrum.cz
www.sirupy-caje.webnode.cz



Bátkovy bylinkové sirupy

Bátkovy sirupy s.r.o.
Olomoucká 612/34, 783 35 Horka n. M.
tel.: +420 608 710 330
info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz



Moštěnický sirup

HKS sirup, a.s.
Horní Moštěnice 547,
751 17 Horní Moštěnice
tel.: +420 737 327 388
naplava@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.cz



Přírodní sirupy

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.herbalena.cz



Pečené čaje

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.herbalena.cz



Marmelády

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.herbalena.cz



Med z rodinné farmy Letocha

Ing. Leoš Letocha, Ph.D.
Bělkovice-Laštany 635, 783 16 Dolany
tel.: +420 602 793 987
leosletocha@seznam.cz
www.farmaletocha.cz



Včelařství Czabe – med

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



Med přímo od včelaře

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



Med – Včelí farma Biskupství

RNDr. Jiří Zbořil, Včelí farma Biskupství
Biskupství 139, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 607 577 410, +420 775 693 055
j.zboril@email.cz
www.vcelifarmabiskupstvi.cz



Polévková špice z Kralic

Eva Švédová – Koření od tetiny
Čechůvská 269, 798 12 Kralice na Hané
tel.: +420 777 746 273
tetkakorenarka@seznam.cz
www.koreniidotetiny.cz



Ovoce z Úsovska

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



Jablka

Hospodářské družstvo Určice – družstvo
Určice 463, 798 04 Určice
tel.: +420 582 302 244, +420 603 852 086
sady@hdurcice.cz
cetkovsky@hdurcice.cz
www.hdurcice.cz



Jablka

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



Přírodní ovocné mošty

Ondřej Špunda – Moštárna Mezice
Mezice 119, 783 32 Mezice
tel.: +420 774 854 611
info@ovocnarstvimezice.cz
www.moštarnamezice.cz
ovocnarstvimezice.cz



Jablečný mošt

Agrochov Jezernice, a.s.
Jezernice 42, 751 31 Lipník n. Bečvou
tel.: +420 774 866 922
zemankova@agrochovas.cz
www.zdtyn-agrochovas.cz



Sušená jablka

Zemědělské družstvo „Podhradí“
Týn nad Bečvou
Lipnická 336, 751 31 Týn nad Bečvou
tel.: +420 774 866 922
zemankova@agrochovas.cz
www.zdtyn-agrochovas.cz



Café Gape

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



Bezděkovská levandule

Lukáš Drlík
– **Levandulový statek**
Bezděkov 6, 789 73 Úsov
tel.: +420 604 744 534, +420 721 835 061
info@levandulovystatek.cz
www.levandulovystatek.cz



Zlatá pralinka

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



Čokolády a kakaové produkty

Čokoládovna Troubelice
– **František Bačík**
Troubelice 10, 783 83 Troubelice
tel.: +420 725 898 422
info@cokoladovnatroubelice.cz
www.cokoladovnatroubelice.cz



Lenka Glosová
– Čokoládovna Přerov

Lenka Glosová
Podniková prodejna:
Horní náměstí č. 5, 750 02 Přerov
tel.: +420 723 995 394, +420 724 324 724
GlosovaLenka@seznam.cz
www.glosova.net



Permasemínka

Marek Kvapil
Přovice 55, 784 01 Přovice
tel.: +420 777 151 101
kvapil@permaseminka.cz
www.permaseminka.cz



Hanácký paličák

Marek Kvapil
Přovice 55, 784 01 Přovice
tel.: +420 777 151 101
kvapil@permaseminka.cz
www.permaseminka.cz



Slavětínské brambory

Ing. Martin Sedlář
Slavětín 9
783 24 Slavětín
martin.sedlar@gmx.com



Tvarůžkové moučníky

Blanka Poštulková
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
tel.: +420 604 137 953, +420 732 606 713
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz



Tvargle

Tavoretus a.s.
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 739 619 019
info@tvarg.cz
www.tvarg.cz



Zdobený medový perník

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



Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic

Svatava Bukvová
Mezice 15, 783 32 Náklo-Mezice
tel.: +420 777 365 585
pekarna.mezice@seznam.cz
www.facebook.com/pekarnamezice/
www.pekarna-mezice.cz



Drásalovy Hubance

Petr Souček
U Pekárny,
783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 603 811 721
cukrarna.galerie@seznam.cz



Trubička z kopečka

Mgr. David Zahradník
Valíčková 2775/10, 785 01 Šternberk
tel.: +420 605 724 752, +420 739 082 092
info@trubickazkopecka.cz
www.trubickazkopecka.cz



Troubecké těstoviny

CarlingWest s.r.o.
Makovského 1177/1, 163 00 Praha
Provozovna a korespondenční adresa:
Kojetínská 3548/73h, 750 02 Přerov
tel.: +420 732 604 401
objednavky@troubecketestoviny.cz
www.troubecketestoviny.cz



Koláčky z Dřevohostic

Markéta Nedělová
– **Cukrářská výroba Grňa**
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 581 711 591, +420 606 123 320
zdgrna@volny.cz
www.cukrarna.wgz.cz



Kvasový celozitný chléb

Luděk Bečica
nám. Svobody 723/3, 784 01 Litovel
tel.: +420 736 601 623
zdravosti@seznam.cz
www.facebook.com/people/ZDRAVOSTi



Bochořské sváteční okurky

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



Matóšův malinový ráj

Matouš Pírek
Polívkova 341/9b,
779 00 Olomouc-Nová ulice
tel.: +420 732 963 848
pirek.matous@gmail.com
www.jedlytruhlik.cz



Lískový ořech-čokoláda /
Arašídový čokoláda

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



Moravský výběrový sýr Premium,
deluxe – z vlastního mléka

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173, 798 42
tel.: +420 605 298 343
jkl111@seznam.cz
syrarna-rols.webnode.cz



Moravský výběrový sýr,
sýrové nitě

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173, 798 42
tel.: +420 605 298 343
jkl111@seznam.cz
syrarna-rols.webnode.cz



Speciality na gril

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173, 798 42
tel.: +420 605 298 343
jkl111@seznam.cz
syrarna-rols.webnode.cz



Cibulády

Green Tree Food s.r.o.
Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov
tel.: +420 602 560 175, +420 728 883 893
info@greentreefood.cz
www.greentreefood.cz



Mléko a mléčné výrobky

AMALTHEA s.r.o. – Blanka Hrbková
Hvozď 59, 798 55
tel.: +420 777 065 801
farma.hvozď@centrum.cz
www.biomleko.com



Pařené sýry

Syrmex spol. s r.o.
Osek nad Bečvou 411, 751 22 Osek n. B.
tel.: +420 777 234 602, +420 608 704 120
info@syrmex.cz
krejcirova.syrmex@seznam.cz
www.syrmex.cz



Mléčné kozí výrobky z Koválovic u Tištiny

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



Mléčné výrobky z Doubravského dvora

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



Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma
Štětovice 138, 798 12 Vrbátky
Kralice na Hané, 798 12, Prostějov
tel.: +420 731 188 765
zlatafarma@seznam.cz
www.zlata-farma.cz



Mléčné výrobky z Hané

Zemědělské družstvo Senice na Hané
Vodní 214, 783 45 Senice na Hané
tel.: +420 608 683 107
zdsenice@zdsenice.cz, vitek@zdsenice.cz
www.zdsenice.cz



Kimchi salát

Gabriela Pavelková
Novosady 549/5, 784 01 Litovel
Tel.: +420 777 256 359
gabriela.kvetiny@seznam.cz



Zajíčková klobása Zajíčková tlačěnka

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



Zabíjačkové speciality od Zajíčků

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



Uzená masa

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



Hovězí maso

Ing. Martin Ležák
Kostelec u Holešova 300, 768 43
tel.: +420 776 068 315
martin.lezak@seznam.cz
www.ceskehovezi.cz



Bedihošské zabíjačkové a uzené speciality

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



Tradiční masné výrobky z Újezda

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



Králičí masné výrobky

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



Škvarky a sádlo z Unčovic

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



Troubelické masné výrobky

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



Troubelické maso z vlastních chovů

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



Svatokopecké pivo

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



Náměšťské pivo

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



Pivo Buchťák

Lepší pivovar, s.r.o.
Nemilany 308, 783 01 Olomouc
tel.: +420 608 900 180
obchod@buchtak.cz
www.buchtak.cz



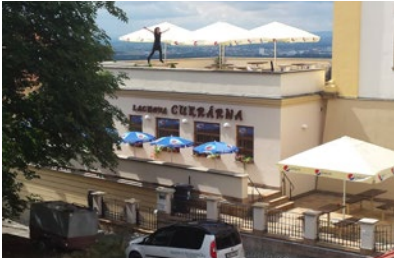
Pivo

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



Velkorakovské pivo

Velkorakovský minipivovar – Petr Hajkr
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
tel.: +420 739 417 638
velkorakovskyminipivovar@seznam.cz
www.velkorakovskepivo.cz



Kavárna Na kopečku

Provozuje: **Petr Čep**

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 zútulnila, zmodernizovala a začala v roce 2017 se svým sortimentem podporovat i malé výrobce / podnikatele ze svého okolí.

KAVÁRNA NA KOPEČKU

Sadové náměstí 3/3,
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček
tel.: +420 775 504 074
kavarnanakopecku@seznam.cz
www.kavarnanakopecku.eu
www.facebook.com/kavarnanakopecku



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

Provozuje: **Svatava Bukvová**
To právě z Hané i odjinud s.r.o.

Všechno začalo otevřením obchůdku „To právě z HANÉ i odjinud“ v blízkosti Horního náměstí v Olomouci. Naleznete zde spousty regionálních a farmářských výrobků, které vyrábějí lidé z našeho okolí, mnohdy i naši kamarádi a známí.

To právě z Hané i odjinud s.r.o.

Úzká ul. 2, 779 00 Olomouc
Sídlo: Náklo-Mezice 76, 783 32
Ing. Svatava Bukvová
tel.: +420 777 365 585
topravezhane@seznam.cz
www.topravezhane.cz



Mlsná Hruška

Provozuje: **Jana Vydrželová**

Mlsná Hruška je rodinná cukrárna 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 rodinných oslav i firemních akcí. Tady vám připraví i satební dort, v sortimentu nechybí bezlepkové výrobky.

Jana Vydrželová

Hruška 128, 798 27 Hruška
www.mlsnahruska.cz
tel.: +420 737 454 281
info@mlsnahruska.cz



Hanácké komplety pro psíky / Mražené maso pro psy a kočky

FAMILY BARF s.r.o.
– Ing. Dana Vicianová
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 882 755
info@familybarf.cz
www.familybarf.cz



Sušené psí dobroty

FAMILY BARF s.r.o.
– Ing. Dana Vicianová
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 882 755
info@familybarf.cz
www.familybarf.cz

Odměnou za účast v přírodním koloběhu je nám malinová sklizeň

Začíná to skoro pohádkově. Když se narodil, zeptala se jeho prabába rodičů, jaké mu vybrali jméno. „C6? Matóš? Dyť to byl děckě ten největší hlopák na dědině.“ Jak zrál čas, vyhodnotil Matouš Pírek, že když může největší „hlopák“ vypěstovat ty největší brambory, zkusí to on s malinami. „No, de to!“ říká dnes pěstitel, který se svou ženou Kateřinou provozuje nedaleko Olomouce Matóšuv malinový ráj.



Máte rádi maliny?

Matouš: A on je někdo nerad? Jasně že máme, ale já mám rád vše, co je živé, co roste.

Proč jste se rozhodli právě pro maliny? A vzpomenete si na ten okamžik, kdy jste si řekli – jo, zkusíme to s malinami...

Z několika menších farem v Česku mám zkušenost především s pěstováním zeleniny. Maliny jsou pro mne svým způsobem nové a navzájem se teprve seznamujeme. Letos jsme sklízeli podruhé od výsadby. Když jsem na počátku přemýšlel, co vlastně pěstovat, aby to nebylo „jen na práci“, jak se říká, přišly mi na mysl právě maliny, které se vcelku hodily i na to místo, které jsme našli díky našim kamarádům.

Kde ten váš malinový ráj najdeme a jak je vůbec velký?

Pozemek, na kterém maliny pěstujeme, se nachází nedaleko Chomoutova. Má velikost větší zahrady, neměří ani 3 000 m². Vysadili jsme zde okolo tisícovky sazenic malin, některé bylo třeba opětovně dosadit. Pěstujeme také zeleninu a nějaké bylinky.

Umíte říct nějaké číslo, kolik toho za rok třeba vypěstujete, je-li dobrá sezóna?

Letos jsme sklídili okolo tři čtvrtě tuny malin. Přesně to říci nedokážeme,

nevíme třeba kolik toho snědl náš malý Rostík a jeho kamarádi. Děti by bylo třeba vážit při příchodu a odchodu. Jen do sklenic a skleniček dokázala Katuška vměstnat více než půl tuny malin. Toto množství už testovalo hranice našich vlastních sil a možností. Plantáž ještě zdaleka není v plné plodnosti, té by se snad mohla přiblížit další rok.

Zvládáte to sami ve dvou nebo máte i pomocníky?

Velmi nám pomohla nárazová pomoc rodiny anebo kamarádů, ať již při sběru, nebo při hlídání našeho synka. Malinová medaile za pomoc letos patří mojí sestře Vendule, babičce Aleně, Lence a dalším lidem, jejichž pomoci si velmi považujeme.

Co je pro vás při pěstování malin nejdůležitější a v čem se lišíte od velkých pěstitelů?

Přiznám se, že jsem na velké malinové plantáži nebyl, a věřím, že i mezi nimi budou rozdíly. Část produkce malin třeba pochází z kontrolovaného prostředí skleníků. Z odborné literatury je možné vyčíst, jak dosáhnout dobré sklizně. Krom způsobu kultivace půdy je to často užití syntetických hnojiv a pesticidů v různých fázích roku. Já ale chci být dobrým hospodářem. Z místní kompostárny jsem si nechal navězt větší množství kompostu, zdravé sazenice mám z našeho regionu, používám přírodní hnojiva.

Usiluji o to, abych úplně nepřetřel přirozený koloběh naší přírody. Zkusil jsem také nějaké přípravky, které jsou schváleny v ekologickém zemědělství, jako výtažky z žížalého kompostu, biofungicid nebo kopřivový výluh. Plevel omezují netkanou textilí a pravidelným sečením v sezóně. Zahradu máme plnou hmyzu i drobných obratlovců a všichni máme co „do huby“. Dosud nepobíráme žádné dotace. Vzhledem k současnému nastavení v zemědělství je to asi má hloupost. Na druhou stranu nám, věřím, ubýlo dost zbytečných papírů.

Pamatuji si z naší velké zahrady, že o maliny jsme se nikdy nestarali jako třeba o záhony s mrkví nebo bramborami... Jsou maliny náročné na pěstování?

Jaké si to uděláš, takové to máš. Určitě to neplatí absolutně, ale něco na tom bude. Třeba mrkvičku, kterou zmiňujete, je někdy třeba vyjednotit, a to je šílená práce v předklonu, zvláště pokud je vysázena třeba ve stovkách metrů. Já už jsem se chtěl narovnat a dostat svou sklizeň více na ruku. Maliny teď sklízím ve výšce ramen, takže už mě nebolí v křížích, ale za krkem, což považuji za pokrok (*smích*). Ohnu se, když ředím porost, vystřihuji napadené pruty, nebo když je třeba ručně



vytrhnout plevel u kořenů. Jsou i jiné činnosti, ale až do sklizně to v našem případě není dennodenní práce. Časově bylo velmi náročné založení plantáže, kultivace pozemku, práce spojené s výsadbou, budování opor pro maliny, založení zeleninových záhonů atd. Chtělo to plán, důslednost a vytrvalost, když věci podle plánu nejdou. Znáte to, chcete-li Boha rozesmát, povězte mu o svých plánech.

Odměnou za účast v přírodním koloběhu je vám malinová sklizeň, přeste na našem webu. Kdy začíná a kdy končí?

Pěstujeme dvě odrůdy remontantních malin jen pro podzimní sklizeň. Znamená to, že sklízíme na nových prutech,

jakého důvodu „tlačí čas“, zaděláme na sirupy, které se zpracovávají na finální produkt až na druhý den. Obvykle ale skončí většina malin v džemech.

Jak je vyrábíte?

Malinovou drť zacukujeme, přidáme jablečný pektin. Důležité pro nás bylo použití co nejmenšího množství cukru a lokální přísady. Proto jsme se rozhodli pro jablečný pektin, který se na rozdíl od hojně využívaného citrusového pektinu vyrábí v Česku. Další podrobnosti si necháme jako malinové tajemství.

Váš malinový mošt jsem ochutnala na křelovském fortu na Podzimní slavnosti. Byl vynikající a náramně mě osvěžil. Víím, že v něm byla i jablečná šťáva. Ať se ne bavíme stále jen o malinách, co kromě malin ještě zpracováváte?

Maliny jsou samozřejmě prioritou a jedničkou. Ale v meziřádcích je také místo, kde pěstujeme různou zeleninu a máme tam i bylinkový záhon.

Co všechno dnes tvoří váš sortiment?

Kromě již zmíněných malinových dobrot jsou to bylinné sirupy, kvašená zelenina, kimchi, základ na svíčkovou (bylo hodně kořenovky), různá pesta, řepa s křenem, naložené jalapenos papričky, dýňový nektar...

Kde najdou zájemci nabídku vašich produktů?

Zatím na prodejním pultu. Teď (*povídáme si před Vánocemi – pozn. red.*) třeba na Vánočním trhu regionálních výrobců na Horním náměstí v Olomouci. E-shop právě vzniká na stránce www.jedlytruhlik.cz.

Jaké máte další plány a co byste si nejvíce přáli?

Matouš: Věřím v konec války na Ukrajině a zároveň bych si přál, abych sám mohl více pomoci. Naše potíže jsou titěrné oproti těm, které dennodenně zažívají lidé jen kousek na východ od nás. Zároveň s tím ale souvisí současný nárůst cen i výdajů, se kterým se potýkáme, jak umíme nejlépe. Svět je spojená nádoba stejně jako naše zahrada. Zatím je pestrá, zdravá a plodná, hosta vždy pohostí, nezvaný host se v ní dlouho nezdrží. Kousky našeho malinového ráje směňujeme s dalšími lidmi. Tím se pro nás kruh uzavírá. Budme také pestří, zdraví a plodní. To není špatné přání, což?

To není. A co by si přála Kateřina?

Kateřina: Já souhlasím. Naše a vlastně i moje další plány se teprve formují. V hlavě je toho mnoho a dobrý plán prověří až jeho uskutečnění.

Tak ať se vám nejen ve vašem malinovém ráji daří všechno tak, jak byste potřebovali. Díky za rozhovor!

Marie Macháčová



Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Provozuje: Spolkovna s.r.o.

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, pekárna a čokoládovna

MLýnská 1252/1a, 78401 Litovel
Zuzana Strakošová
tel.: +420 603 300 536
strakosova.zuzana@seznam.cz



Restaurace Penzion Sobáčov

Provozuje: Stalagmit a.s.

Restaurace má kapacitu 70 míst, nahore salonek pro různá školení, oslavy a jiné příležitosti, kam se vejde až 30 lidí. Součástí penzionu je i ubytování – 30 lůžek.

Restaurace Penzion Sobáčov

Sobáčov 111
783 21 Sobáčov-Mladeč
tel.: +420 775 140 705
rezervace.sobacov@gmail.com
www.sobacov.cz



Restaurace Citadela

Provozuje: Fortová pevnost Křelov

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 pořádání firemních akcí, vánočních večírků, obchodních konferencí, svateb, narozeninových či rodinných oslav, s ojedinělým zážitkem z příjemného a atraktivního prostředí a vybrané domácí kuchyně.

Fortová pevnost – Restaurace Citadela

Na Fortu 392/1, Křelov-Břuchotín
tel.: +420 603 706 941
fort@sksbu.cz

www.forty.cz



které ještě ten rok plodí. Plody začínají dozrávat v druhé půlce srpna a plodí až do mrazů. Naše sklizeň letos končila v říjnu. Koncem října by se stále ještě dalo sbírat, ale plody už neměly svoji sladkost a chuť. Jsme moc rádi, že maliníky plodily v září, zazářila hlavně odrůda původem ze Švýcarska. Pamatujete, jak stále pršelo a bylo chladno? Žádné babí léto se letos nekonalo, ale tahle švýcarska se tím nedala rozhodit. Těžké podmínky někdy formují krásné lidi. U malin by to ale jeden nečekal.

Jak rychle musíte po sklizni maliny zpracovat?

Pravidelný sběr je stěžejní, maliny rychle přezrávají, a pokud bychom je nesbírali, mělo by to vliv i na další nasazené plody. Maliny jsou zároveň nevhodné na skladování, a protože nechceme nic riskovat, Katka je zpracovává ještě v den sklizně.

Kateřina: Variantou by bylo maliny takzvané prohnat přes mrazák a naráz jich pak zpracovat větší množství. Tak my to ale nechceme.

Jak tedy to zpracování u vás vypadá?

Základ je znovu prohlédnout sklizeň a vytřídit případné lístky či nevhodné plody. Začátek zpracování je stejný. Maliny rozmáčkáme. Pokud nás z ně-

Značka HANÁ regionální produkt® v roce 2022: Sedm nových výrobců a jedna služba

Česnek a permasemínka, pochoutky z malin, výběrové sýry, pikantní křupavý salát z nakládané zeleniny, sušené pamlsky pro psy, ale i působivá raku keramika patří od roku 2022 do „rodiny“ značky HANÁ regionální produkt®. Do kategorie značkových služeb pak přibyla rodinná cukrářská výroba. Certifikáty udělovala novým držitelům značky výběrová komise v červnu a v listopadu v penzionu Sobáčov.



Hanácký paličák a permasemínka

Osivář, nezávislý šlechtitel a sběratel starých odrůd a jedlých trvalek Marek Kvapil provozuje e-shop a ekologickou farmu v Pňovicích. Díky pěstování česneku a permasemínek se stal v červnu novým držitelem hned dvou certifikátů. Novou ozimou odrůdu česneku nazvanou Hanácký paličák vyšlechtil v ekologickém režimu bez moření a použití herbicidů, fungicidů či jakýchkoli jiných chemických postřiků. Skrze permasemínka chce činit zahrádky pestřejší a zdravější.



Matošuv malinový ráj má sídlo v Olomouci

Sirup, mošt, pečený čaj a džem, to všechno vyrábí zejména z malin manželé Pírkovi z Olomouce. Sladké plody pěstují nedaleko města, sbírají je ručně a ošetřují výhradně přírodními produkty. Do pečeného čaje přidávají kromě malin také hrušky a jablka z Hané, jejich mošt obsahuje převážně jablečnou šťávu z hanáckých jablíček, nenajdete v něm žádné cukry ani konzervanty.

Moravský výběrový sýr se vyrábí v Lešanech

Sýr nejde dělat bez kvalitního mléka, kvalitní mléko bez čistých, dobře živých a ošetřovaných krav. S tímto přesvědčením pracuje sýrárna zemědělské skupiny ROLS z Lešan, jež se snaží o po-



ctivou výrobu sýrů z vlastního mléka. Její produkt se jmenuje Moravský výběrový sýr, který je výborný na smažení i studenou kuchyni. Certifikát získali za výběrový sýr Premium a speciality na gril.

Raku keramiku tvoří umělec v Náměšti na Hané

Ladislav Grossmann je pozoruhodný umělec z Náměště na Hané. Značku Haná získal za výrobu raku keramiky. Tou-

to specifickou japonskou technologií, jež spočívá v práci s glazurou a hlínou, vznikají pod jeho rukama úchvatné kousky, mezi něž patří misky, vázy, sošky i dýmky. Čaj z misky Ladislava Grossmanna chutná zkrátka úplně jinak.

Pikantní kimchi salát se připravuje v Litvli

Gabriela Pavelková získala značku za kimchi salát, který vyrábí v Litvli.



Tento pikantní křupavý salát z nakládané a fermentované zeleniny je geniální pochoutkou plnou vitamínů. Zpestříte si svůj jídelníček, máte-li rádi pikantní a zároveň nasládlou chuť. Je to návykové a navíc superzdravé.

Sušené pamlsky pro psy vznikají v Olomouci

Firma FAMILY BARF, s.r.o., připravuje ve své olomoucké provozovně mimo jiné sušené pamlsky pro psy. K jejich výrobě používá maso, zeleninu a bylinky. Ruční výroba těchto dobrot a šetrné sušení jsou kombinací, kterou ocenil přímo před certifikační komisí i jeden mlsný border teriér, jenž se stal pro tu chvíli hlavním hodnotitelem kvality. A podle jeho názoru si firma značku rozhodně zaslouží.



Certifikát za službu obdržela cukrárna Mlsná Hruška

Mlsná Hruška je rodinná cukrárna Jana Vydrželové s provozovnou v Hrušce. 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. Tady vám připraví i svatební dort, v sortimentu nechybí bezlepkové výrobky ani vánoční cukroví.



Komise se sešla po sedmadvacáté

Certifikační komise zasedala v listopadu po sedmadvacáté. Celkem má v současné době certifikát 88 producentů a sedm služeb. Na obou setkáních v Sobáčově došlo i k recertifikaci některých výrobců.

Další kolo bude na jaře 2023. Zájemci, hlase se!

Nejbližší kolo další certifikace regionální značky se uskuteční příští rok na jaře. Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou výrobci, řemeslníci, producenti a poskytovatelé služeb se svými žádostmi obracet.

Veškeré informace o všech certifikovaných výrobcích a službách včetně kontaktních údajů naleznete na www.regionalni-znacky.cz

Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®

Tel.: 724 111 510
julie.zedulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana



HANÁ regionální produkt



Olomoucký kraj
Projekt regionálního značení „HANÁ regionální produkt“ finančně podpořil Olomoucký kraj.



ASOCIACE REGIONÁLNÍCH ZNAČEK

Doma na HANÉ – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z.s., 783 32 Náklo 12, ve spolupráci s ARZ, z.s. • Náklad: 20 000 ks
• **Kontakt:** Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz, PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz • **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. • **Sazba a tisk:** Ondřej Havlík, tel. 774 724 774 • © 2022.
www.moravska-cesta.cz www.regionalni-znacky.cz

Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku HANÁ regionální produkt®

Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Hané? Jste hrdí na původ svých výrobků, stravovacích nebo ubytovacích služeb, na jejich kvalitu a jedinečnost? Chcete pomoci s jejich propagací a zviditelněním?

Využijte výhod, které tato značka nabízí!

Vše potřebné ohledně získání značky HANÁ regionální produkt® naleznete na www.regionalni-znacky.cz, www.moravska-cesta.cz nebo u regionální koordinátorky.

Rádi vám poskytneme bližší informace.

Regionální koordinátorka: Julie Zendulková, tel.: 724 111 510, e-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz

