



Příběh s vůní čokolády

Vyprávění Lenky Glosové z Přerova
(str. 2)

Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ

Přehled všech certifikovaných výrobků
(str. 4–5)

Za dobrým jídlem přijďte v květnu do Olomouce

Pozvánka na první Garden Food Festival v Olomouci (str. 8)

www.regionalni-znacky.cz

Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Značka kvality pro pravé hanácké produkty

Značka *HANÁ regionální produkt*® vám přináší to pravé z hanáckých výrobků, potravin a nově i služeb v cestovním ruchu. Vedle původu z Hané garantuje i jedinečnost vyplývající z vazby na tento region (tradice, místní suroviny, ruční výroba apod.). Značka je udělována řemeslným výrobkům, potravinářským nebo zemědělským produktům, které jsou dostatečně kvalitní a nepoškozují přírodu a životní prostředí, a službám, které vedle standardní kvality a maximální péče nabízejí klientům i bližší seznámení s jedinečností regionu.

Značení místních výrobků je jednou z možností, jak spojit ochranu přírodního a kulturního dědictví s hospodařením člověka. Značka může prosperovat díky výjimečnosti Hané jakožto území se svébytnou kulturou i zachovalou přírodou, jejíž lužní lesy Litovelského Pomoraví jsou chráněnou krajinnou oblastí a zároveň součástí evropské soustavy chráněných území Natura 2000. Značka také pomáhá čelit nepůvodním výrobkům, které zneužívají názvů a symbolů spojených s Hanou pro svou vlastní reklamu. Značené výrobky a jejich propagace na druhou stranu pomáhají zviditelnit celý region Hané a posílit jeho „image“. Samotná značka ale není zdaleka to jediné, co v regionu pomáhá. Snad ještě důležitější je skutečnost, že díky systému značení dochází ke kontaktům mezi podnikateli, zástupci veřejné správy, ochrany přírody a cestovního ruchu a nastávají se nové formy spolupráce uvnitř regionu.



Aby mohl výrobek získat značku *HANÁ regionální produkt*®, musí projít procesem certifikace. Koordinaci značek má na starosti MAS Moravská cesta, z. s. ve spolupráci s celostátní Asociací regionálních značek.

Protože jedním ze základních cílů regionálního značení je podpořit spolupráci mezi podnikateli v regionu, jsou pořádány společné schůzky s výrobci, kde se diskutuje o pravidlech systému značení a o možnostech, jak může značka místním podnikatelům pomoci. Držitelé značek jsou také zváni na významné akce v regionu i mimo region.

Udělení značky znamená pro výrobek nebo službu především efektivní formu reklamy a propagace. Značka, a s ní i všechny certifikované produkty, jsou propagovány zejména v cestovním ruchu: jsou k dispozici katalogy, letáčky apod. Značené výrobky jsou prezentovány také na vlastním samostatném webu www.regionalni-znacky.cz a v obchůdku „To pravé z Hané i odjinud ...!“ v Úzké ulici v Olomouci. A samozřejmě také v novinách „Doma na HANÉ“, které se Vám právě dostaly do rukou.



Když něco děláte srdcem, lidi to poznají

říká v rozhovoru Svatava Bukvová z obchůdku *To pravé z Hané i odjinud*

Pětadvacet let od Sametové revoluce jsme snad konečně pochopili, že **pochoutky regionálních potravin jsou to nejlepší co do kvality a zdraví. Ale abychom někomu nekřivdili – některým to došlo už mnohem dřív a některým dokonce už v době, kdy nás ostatní fascinovaly blýskavé zahraniční obaly, věřili jsme bezmezně reklamám a na pultech jsme začali přehlížet české jogurty a máslo. Dobré potraviny z regionu dnes najdeme ve specializovaných obchodech, jakým je například ten v Olomouci s názvem To pravé z Hané i odjinud. Najdete ho v uličce Úzká za Galerii Moritz (bývalý Prior) a jeho majitelkou je sympatická Svatava Bukvová.**

Váš obchůdek se jmenuje To pravé z Hané i odjinud. Proč?

Protože většina produktů, které nabízíme, má certifikát značky *HANÁ regionální produkt*® či nějaký jiný, například Jeseníky nebo Moravská brána.

Nápad otevřít prodejnu měla už předchozí majitelka před zhruba třemi a půl lety. Vy jste tady asi rok a půl. Máte už své stálé zákazníky?

Určitě. Když jsem sem přišla, trochu to tu skomíralo. Byly dny přímo depresivní. Hodinu, dvě jsem tady stála a nikdo nepřicházel. Teď jsme často v situaci, že nestíháme. A to je snad přáním každého obchodníka, aby měl v obchodě plno. Zkrátka – lidé si k nám cestu našli.

Čím to je? Je to díky trendu, že lidé si více uvědomují výhody regionálních produktů?

Ano, jistě. Mnohem více vyžadují regionální a domácí potraviny. Denno-denně se setkáváme i s tím, že hledají jiný přístup obchodníka. Známe už zčásti životní příběhy některých stálých zákazníků, protože náš obchod je i místem setkávání. A co nás taky těší, chodí sem hodně maminky s kočárky. Mají výhodu v tom, že děti nemusí vytahovat nebo je nechávat stát před obchodem. Na-

jedou si přímo k nám a mohou vesele nakupovat.

To jste mi teď trochu vzala další otázku... Zajímá mě, jací lidé k vám hlavně chodí. Tak kdo ještě kromě těch maminek s kočárky?

Zákazníci jsou velice různorodí. Lidé mimo obchod mi občas povídají, jak je dnes všechno složité a věci, které prodáváme, hodně drahé. Musím ale odporovat – protože nám sem chodí i důchodci, nakupují si a nemají pocit, že jsme drazí. Chodí sem hodně i lidé přírodního zaměření. A protože jsme zavedli i provoz bezobalového obchodu, oceňují to zákazníci, kterým jde stejně jako nám o minimalizaci odpadu – a přijdou s vlastními nádobami. Moc jich sice ještě není, ale věřím, že další přibudou. Cestu sem našli i studenti – nemusí totiž kupovat velká balení, mohou si koupit libovolné množství, jaké potřebují.

Jaké potraviny tady najdeme? Vidím různé druhy zdravého pečiva i cukroví, domácí máslo, mléko, sýry a další mléčné výrobky z farem...

Máme výrobky od samých malých výrobců, kteří jsou buď certifikováni jako regionální producenti anebo se jedná o farmy z blízkého okolí. Můžete si tu

koupit ručně dělané košíčky, ovčí a kravské sýry; mnoho dalších druhů mléčných výrobků, běžné pečivo jako chleba, rohlíky, ale i moučníky a sladkosti, máme velký výběr bylinkových sirupů, vynikající jsou česká vína (vína z vinařství pana Čecha), medy; nabízíme sortiment čokoládovny z Troubelic, zeleninové hořčice, české čaje. A podporujeme také studentskou aktivitu Fair Trade, která tady má rovněž svou vitrínu s výrobky. My jim jen zprostředkováváme prodej, jinak se o to studenti sami starají.

Kdy jste Vy sama začala přemýšlet o kvalitě regionálních potravin?

Myslím, že jsem je propagovala vždycky. Daleko dříve, než začaly regionální značky existovat. To mě ještě ani nenapadlo, že bych mohla mít takovýto obchod. Když si vzpomenu na dobu, kdy jsem učila na škole ekonomické předměty, říkala jsem studentům, aby se nenechali omámit barevnými obaly, které sem začaly po revoluci pronikat. Bylo to něco nového a všichni nakupovali cizí věci a zlehka pohrdali českými výrobky, které nebyly tak atraktivně zabalené.

Co jste těm studentům říkala?

(Smích) Snažila jsem se jim vysvětlit, aby se nenechávali unést krásným povrchem, pod kterým se může skrývat leccos. A že by měli podporovat české a místní výrobce, protože by bylo moc dobré, kdyby se každý region uměl samozásobit.

To byl hodně nemoderní názor v té době, že?

To ano. Tehdy jsme kvalitní potraviny vytlačili... *Pokračování na straně 2*

Střípky odjinud

Regionální značky v Praze na Novoměstské radnici

O první listopadové sobotě se na Novoměstské radnici v Praze na festivalu originálních výrobků z našich regionů představili držitelé regionálních značek. Pod názvem Novoměstský krajáč festival uspořádala Asociace regionálních značek ve spolupráci s Novoměstskou radnicí. V unikátních prostorách gotického Mázhausu a Velkého sálu mohli návštěvníci po celý den obdivovat, ochutnávat a nakupovat potraviny i řemeslné produkty z našich regionů oceněné některou regionální značkou.

Hanou prezentovala kamenina Miluše Hlavinková z Litvle a originální bronzové šperky Jiřího Tomanice z Měrotína. Celkově nejvíce bylo k vidění keramiků, které následovali výrobci pracující s textilem a vlnou, se sklem, kovy i kůží. Mnozí z nich představili své mistrovství přímo na místě, nebo připravili kreativní dílny, které upoutaly pozornost dětí i dospělých.

Z potravinářského oboru se prezentovali výrobci uzenin, pečiva, vína a moštů, piva a zavařených dobrot. Atmosféru příjemně doplnil hudební program – ve Velkém sále střídavě vystupoval Karel Polívka z Krkonoše a skupina Šafrán ze Strakonice. Spokojení návštěvníci si odnášeli nejen chutné potraviny, originální výrobky a radost ze zajímavého zážitku, ale i zkušenost, že stojí za to hledat výrobky s regionální značkou.



Nové značky v Ústeckém kraji

Na jaro roku 2015 se chystá zavedení dvou nových značek v severozápadních Čechách – Českého středohoří a Poohří. Koordinátory budou destinační agentury těchto dvou oblastí a vznik značek je naplněním vize Ústeckého kraje, který podporu zajímavých místních produktů začlenil do svého dlouhodobého projektu Brána do Čech. Nové značky tak pokryjí zbytek území kraje, kde už delší dobu působí regionální značky v Českosaském Švýcarsku a Krušnohoří. Krušnohorská značka navíc, stejně jako připravované Poohří, respektuje přírodní hranice s výrazným přesahem do Karlovarského kraje.

Ač se jedná o oblasti s výraznou záležitostí způsobenou těžkým průmyslem a důlní činností, jsou to zároveň území s krásnou krajinou, nesmírně pestrou přírodou a velkým potenciálem v zemědělství i tradičních řemeslech. A právě intenzivní aktivity v místním cestovním ruchu, do nichž patří i regionální značka, mohou pomoci objevit tyto regiony pro nové návštěvníky, a zároveň i zlepšit situaci místních obyvatel.

Příběh s vůní čokolády



Kdo viděl slavný romantický film Čokoláda, ví, že tato pochutina dokáže měnit lidské osudy. Příběh Lenky Glosové z Přerova, v němž také hraje hlavní roli čokoláda, není sice tak pohádkový, ale zato je pravdivý a určitě stojí za to si jej vyslechnout.

Jak vás vlastně napadlo začít s tak exotickým podnikáním, jako je výroba čokolády?

Bylo to takové trochu složitější. Byla jsem nemocná, po operacích jsem byla doma v invalidním důchodu a i psychicky jsem na tom byla dost špatně. Když se potom narodila vnučka, trochu jsem ožila a začala jsem s ní chodit ven. Když byla o něco starší, dojíždala jsem po ní sladkosti, co jí mamka kupovala. Já jsem nikdy nebyla na sladké, takže mně to dělalo dost zle. A když pak byla ještě trošičku větší, řekla jsem si, že budeme vymýšlet něco spolu – a napadla mě čokoláda, protože čokoládu jedinou jsem jedla, zachraňovala mě od největšího hladu, když jsem ještě předtím pracovala na nočních směnách. A jak jsme vnučkou začaly zkoušet něco vyrábět, přimělo mě to o čokoládě víc číst, sehnala jsem si knížky a informace na internetu. A postupně se ze zvědavosti stala práce.

Pak jsem přešla jen na částečný důchod, přibyla další vnučka, ale dcera zůstala sama. Mně už unavovalo chodit pořád na úřad práce, proto jsem začala o čokoládě víc studovat a přemýšlet, jak by to šlo využít. A tak jsem si pořídila živnostenský list a zhruba po roce jsme s dcerou otevřely první prodejnu.

Je to tedy čistě rodinný podnik, nebo máte nějaké zaměstnance?

Nemáme zatím nikoho. Dceři skončila mateřská, s malými dětmi taky nesehnala práci. Naštěstí bydlíme spolu, takže v podstatě tvoříme takovou velkou rodinu – dědeček se snaží vnučkám nahradit i tatínka. Práce máme rozhodně dost, já se snažím dělat i propagační materiály, i obaly si vyrábíme sami, protože je těžké sehnat to, co by se nám líbilo. A také se chceme odlišit.

Takže to bylo takové víceméně náhodné. Já jsem se v tom našla, strašně mě to zaujalo. Hodně nocí jsem strávila studiem a pokusy, protože jsem v podstatě samouk. Přesto to jde; důležitá je ta kvalita, která je opravdu vidět. Hodně firem, které vyrábí čokoládu ve velkém, se už snižuje k prefabrikovaným náplním, nakupují polotovary, většinu práce dělají stroje. My i temperujeme ručně, i když neříkám, že by časem nějaká kvalitní průtoková tempírka nepomohla. Ale zatím tedy všechno děláme rukama a vaříme si náplně klasicky se smetanou, s čokoládou. Vyzkoušely jsme hodně typů čokolády, než jsme zůstali u této.

Takže máte jednu čokoládu a tu pak doplňujete nějakými příchutěmi?

Máme základní řadu, kde je čokoláda z vyšší příčky těch průmyslově vyráběných. K tomu kupujeme třeba bílou čokoládu single origin, tedy tu nejkvalitnější, a stále více odebíráme bio nebo single origin hořké čokolády. Pokud jde o mléčnou, zůstáváme u belgické, je jemná a o něco sladší, ale fajnšmekři by si ji nedali, ti zůstávají u hořké. Dětem ale dětem chutná samozřejmě víc mléčná a od nás ji mají aspoň kvalitní.

A máte nějaký trvalý sortiment, nebo jej obměňujete třeba během roku nebo podle konkrétních požadavků?

Máme trvalý sortiment, ale pružně reagujeme. Takže když jsou Velikonoce, naděláme hromadu vajíček, dokonce jsme začali vyrábět ze starých forem na vajíčka, které nakupujeme na internetu. Ty formy jsou přímo archivní, třeba i víc než sto let staré. Vajíčka, která v nich odlijeme, jsou úplná rarita a jdou hodně na odbyt. Když k tomu pak uděláme vlastní krabičku, je to prostě unikát. A jinak máme klasický sortiment tabulkové

čokolády, pak taková lízátká, která se používají i v restauracích jako míchátko do horké čokolády, a pralinky. Ty jsou náš nosný program, děláme si je včetně náplně a obměňujeme je, aby nám ladily, když se z nich sestaví bonboniéra. A samozřejmě vyrábíme i na zakázku.

Je krásné vidět, jak vás ta práce těší a naplňuje. Přesto, je něco, o čem máte pocit, že by se mělo změnit nebo vylepšit?

Mrzí mě komplikovaná legislativa. Pokud chci všechno nastudovat, chodím spát ve dvě ve tři, což vzhledem k mému zdravotnímu stavu není nic moc. Přes den prodávám, protože chci, aby zákazníci dostali úplné informace, a v tom mě zatím nikdo stoprocentně nezastoupí. Ráda informuji třeba i o vašich regionálních značkách, nebo o Výrobku z Olomouckého kraje, který jsme dostali za sadu z historických formiček.

Dá se vaše čokoláda objednávat i přes internet?

Máme e-shop, ale moc to nejde, čokoláda na to není moc vhodný sortiment. Zákazníci nás spíš přes ten e-shop najdou, pak nás kontaktují a přijedou si. A taky se moc nevydáváme na farmářské trhy a podobné akce, protože čokoláda je strašně choulostivá. I když jsme zvaní hodně, tak pokud to není uvnitř a v létě chráněné před horkem, nemá to smysl, bohužel.



Značku HANÁ regionální produkt máte asi půl roku, jak ji vnímáte?

Značka mě strašně potěšila, ze začátku jsem byla úplně nadšená, ale řekla bych, že hodně lidí zatím neví, o co jde. Nedávno u nás byl městský policista a říkal: „Co jste musela komu dát, abyste to dostala?“ tak to jsem tedy ztuhla a říkám: „Jak to myslíte?“ „No jako jsou tam nějaká kritéria a ty splníte, nebo někomu zaplatíte?“ Lidi vůbec nemají ponětí, o co jde. Možná jeden nebo dva za tu dobu, co to tam mám vystavené, věděli, s čím mají co do činění. Ale díky naší čokoládě jich vlastně pořád přibývá.

Rozhovor vedla Kateřina Čadilová

Když něco děláte srdcem, lidi to poznají

Pokračování ze strany 1

A teď se nám zastesklo a jsou zase v kurzu... Jak to bylo s Vámi, když jste odešla z ekonomické školy?

Věnovala jsem se účetnictví, ale jelikož jsem měla vždycky blízko k přírodě a alternativním metodám, ve volném čase jsem je studovala a kromě účetnictví měla svůj obchod s bylinkami, kde jsem poskytovala i alternativní poradenství. Kvůli osobním starostem a následně i úrazu jsem ale musela obchod zavřít. Ale přitom jsem všem říkala, že přijde doba a já zase budu mít obchod. Uplynuly dva roky a já mám obchod – možná ještě dřív, než jsem chtěla a plánovala (*smích*).

Ale ani to dnes není Vaše jediné zaměstnání. Máte pekařství v Mezicích...

To vzniklo na základě tradice, kterou vytvořila už moje maminka. Staráme se o to teď společně i s mými dvěma syny. Nemá to žádný oficiální název.

Jak ta tradice pečení u vás v rodině vznikla?

Moje maminka pekla celý život. Pravidla byla jiná, peklo se doma, žádné provozovny tehdy být nemusely. To vždycky schválil národní výbor a bylo. Peklo se na svatby, oslavy, peklo se stále... A vzpomínám na takový paradox. Když ona pekla a my byli děti, vadilo nám to a neměli jsme to rádi. A když si k nám lidi chodili pro zákusky, říkali: – *Ty jsi taková šikovná holčička, ty to určitě jednou po mamince převezeš...* To jsem nesnášela a v duchu si myslela – *To nikdy!* A od té doby si říkám – *nikdy neříkej nikdy*. To jako byste si to přitáhli do života. Dnes moc přemýšlím, co řeknu a jak to řeknu.

Pečete stále stejné věci jako Vaše maminka?

Částečně ano, pokud hovoříme o dortech a moučnicích. Do těch nezasahuji. Ale protože inklinuji ke zdravější variantě, nahrazuji jinde bílou mouku špaldovou či pohankovou, místo cukru dávám jablečný koncentrát, sušenou třtinovou šťávu, med, do pečiva přidávám jáhly a jiné zdravotní.

Jinak pečů bábovky z celozrnné mouky, koláče ze špaldy, mrkvový řez, makovník a nejraději vánočku. Pojmenovala jsem si ji Magdaléna – protože tak se jmenovala moje babička, která vlastně s tradicí pečení u nás v rodině začala. Na tu vánočku používám její vynikající recept. Opět jsem ale vyměnila asi 60 procent ingrediencí a nahradila je zdravými složkami. Vánočku pečů nejraději.

Vánočka Magdaléna je tedy Vaší specialitou.

To ano. Ale taky jsem si na sebe trochu upletla bič – nikdo jiný ji totiž nechce péct. A protože zákazníci už se naučili chodit v úterý na špaldovou vánočku, pečeme jich víc a víc a vždycky všechno prodáme. Když chci někam jet, říkají mi doma – *Nemysli si, že za tebe někdo upeče tu tvoji vánočku.* (*Smích*)

Vánočka Vás drží doma v Mezicích. Tam jste se narodila, tam nyní žijete...

Určitou dobu jsem žila i v Olomouci, to se mi v Mezicích nelíbilo. Teď se mi tam už zase líbí.

A původní profesí jste účetní?

Ne, ekonomka. To jsem taky nikdy dělat nechtěla. Zajímaly mě úplně jiné profese, jenomže na ty jsem se nedostala.

Co jste chtěla dělat?

Chtěla jsem studovat makrochemii v lékařství. Toužila jsem zachraňovat lidské životy tak, aby se nemusely transplantovat cizí orgány, ale orgány umělé, které by se daly vyrobit. Na tento obor jsem se ale nedostala. Tak jsem chtěla zkusit zahradnickou školu v Lednici – ale to mi taky nedovolili. Tak jsem musela studo-



vat obor, který mi dovolili. To byla holt taková doba.

Baví Vás to, co dnes děláte?

Ano. Dnes mě naplňuje obchod i pekárna. A jednou bych chtěla opustit účetnictví.

To bude tím, že jednou z ingrediencí, které své práci dáváte, je láska... My sedíme v horním prostoru Vašeho obchůdku, v kavárně, která k tomu patří. Tady vůbec nemám pocit, že se nacházíme v centru rušného města.

Není to úplně běžná kavárna. Chodí se sem rádi „zašívát“ třeba studenti, kteří tu mají klid na učení. Ale jinak tady děláme různé kurzy. Třeba pletení košíků, drátování, dílny s vánoční tematikou, budeme vyrábět andílky, adventní věnce, kdo bude chtít, bude plést zvonečky.

Odkdy znáte značku HANÁ regionální produkt*?

Vím o ní už delší dobu, ale do určité doby jsme neměli jako pekárna vhodné podmínky pro certifikaci. Když jsme pekárnu převzali se synem, byla značka to první, co jsme chtěli mít. Já mám totiž značku moc ráda, jsem za ni vděčná a považuji za poctu, že budeme být součástí tohoto společenství.

V čem značka pomáhá?

Pomáhá lidem k zviditelnění, je to dobrá věc. Spojuje i výrobce. Umožňuje nám setkávat se, vzájemně se poznávat. Díky MAS Moravská cesta a regionální značce jsem poznala už spoustu lidí, které bych jinde nepotkala. A taky mám za to, že kdo by nemyslel svou činnost opravdově a nedělal ji srdcem, tak by ani ve značce nebyl. To, že ji výrobci mají, o něčem vypovídá.

Máte v Olomouci velkou konkurenci?

Já to tak neberu. Obchodů je tu spousta. Vnímám je jako partnery a občas k nim sama chodím nakupovat věci, které my nemáme. Jednou jsem zažila takovou zvláštní situaci. To sem chodilo velmi málo zákazníků a já řešila poměrně těžkou finanční situaci. Hlavou mi zrovna probíhaly myšlenky, zda bych to tu neměla raději zavřít. Najednou sem přišla paní, která možná už pak nikdy víc nepřišla. Všechno si tady velmi prohlížela, pak si koupila jednu tyčinku za šest korun a nakonec řekla: *To co tady děláte, to je moc fajn. A věřte tomu, že to smysl má.* Odešla a mně dala odpověď.

Co je nyní Vaším snem?

Aby sem lidi chodili nakupovat, ale aby sem chodili jako do oázy klidu, příjemného prostředí a za kvalitními a cenově dostupnými regionálními a zdravějšími potravinami. A tady v patře, kde sedíme, chci vytvořit lepší posezení. Chtěla bych to tady změnit, oživit a zaříditi podle Feng Shuei – aby to ožilo proudící energií. Dát sem jiné barvy, jiné zařízení. To všechno souvisí i se sortimentem, který nabízíme. Přejí si, aby si tady lidé odpočinuli a chtěli se vracet. Je důležité, co z místa i lidí vyzařuje. A myslím, že když něco děláte srdcem, lidi to poznají a budou se vracet.

Rozhovor vedla Marie Šuláková

Značka se zlatým klasem už i pro kvalitní služby

Od léta 2014 se možnosti získat regionální značku kvality HANÁ regionální produkt® rozšířily po vzoru jiných regionů sdružených v Asociaci regionálních značek také a ubytovací a stravovací služby.

Jako první získal značku Hotel Bouzov, který spojuje nabídku atraktivního ubytování, příjemné restaurace a rozsáhlého zázemí pro společenské i firemní akce, to vše zasazeno do prostředí romantického městečka s přímým výhledem na jeden z našich nejvyhledávanějších hradů.

Samy tyto vlastnosti by ale k udělení regionální značky nestačily. Komisi, v níž zasedají odborníci různých profesí i zástupci krajské samosprávy a organizací pečujících o rozvoj regionu, zájmal především přístup provozovatele, jeho vstřícnost k hostům, snaha služby průběžně vylepšovat a prohlubovat jejich regionální charakter, který stojí mimo jiné i na sezónně koncipované kuchyni využívající kvalitní místní suroviny.



Možnost získat značku HANÁ regionální produkt® je otevřena všem stravovacím a ubytovacím zařízením bez rozdílu kategorie. Podstatné je vždy to, zda majitel či provozovatel nabízí svým ná-

vštěvníkům vedle standardní kvality i něco navíc. Něco, proč by jej bez váhání doporučili místní a proč se k němu ti „přespolní“ budou rádi vracet a říkat si, že na Hané je prostě dobře.

Evropské inspirace pro naše regiony

I když potravinářství a zemědělství se v Evropě zaměřuje hlavně na intenzivní velkovýrobu často orientovanou na export, během posledních 20 let se čím dál víc rodinných farem pokouší uspět s maloobdobemovou produkcí skutečně regionálních výrobků. Na farmách se navíc objevila i řada dalších aktivit, jako například ubytování v soukromí, vzdělávací programy, nabídka péče o seniory či mentálně postižené nebo specifické akce, jako jsou kuchařské workshopy či tematické večere.

Současné stále více spotřebitelů zpochybňuje průmyslovou výrobu potravin a projevuje zájem o původ potravin a způsob, jakým byly vyrobeny. Celosvětový obrat trhu s biopotraviny se za posledních pět let téměř zdvojnásobil, ve Spojených státech a Evropě roste průměrně o 12 % ročně, ve zbytku světa (zásluhou zejména Japonska a Jižní Koreje) dokonce o 16,5 %.

Tento trend je natolik výrazný, že se jej snaží ve svůj prospěch využít i ti, proti nimž byl původně namířen – tedy provozovatelé velkých obchodních řetězců, kteří náhle také sázejí na „domácí“ a „bio“ potraviny, a různí překupníci a podvodníci. Důvěra spotřebitelů je potom otřesena nadvakrát. Proto se u nás v současné době zákazníci odvracejí od některých farmářských trhů či značky bio.

Napříč Evropou můžeme ale najít řadu projektů, které dokládají, že zvýšeného zájmu o to, co jíme a nakupujeme, lze využít nápaditě a tak, aby z něj profitovala především místní komunita. Zde je několik příkladů, jak lze různými prostředky usnadnit cestu poctivého produktu z konkrétního regionu ke spojenímu zákazníků.

Trh ve Straupe – sázka na kvalitu

Straupe je malá obec asi hodinu cesty severovýchodním směrem od hlavního města Lotyšska Rigy. Z někdejší slavné historie hanzovního obchodního centra mnoho nezbylo, obec ztratila městská práva už v 17. století a v současnosti má kolem 700 obyvatel. Leží ale na hlavní silnici spojující Rigu s estonským městem Tartu a zároveň na hranici Národního parku Gauja, přezdívaného Malé Švýcarsko, který je vyhledávaným cílem turistů.

Po roce 2000, pod tlakem konkurence levného dovozu, ukončila řada místních farmářů své zemědělské aktivity, nebo začali dodávat své produkty do centrálních skladů supermarketů, vzdálených třeba i 200 km. Zároveň mnoho místních lidí začalo dojíždět pro čerstvé potraviny do tržnic v Rize vzdálených 70 km. Důvodem byly přísné předpisy, které nedovolovaly přímý prodej z farem nebo na veřejných prostranstvích.

Navzdory chybějící legislativě začala skupina dobrovolníků ve spolupráci s obecním úřadem organizovat vzdělávací semináře pro místní výrobce, aby je pozvala na společný farmářský trh ve Straupe. První trh pod širým nebem se v sousedství místní mlékárny konal v červnu 2008 a od té doby je pořádán pravidelně, každou první a třetí neděli v měsíci.

Místní farmářský trh ve Straupe prodává pouze produkty z biopotravin, u zeleniny a ovoce je podmínka vlastního pěstění. Potravinářské výrobky musí mít navíc vazbu na místní jídlo nebo místní tradici. Ač se tato podmínka může zdát příliš tvrdá, organizátorům trhu se osvědčila – na trh jezdí výrobci (např. pekaři), kteří změnili svůj sortiment, aby vyhověli přísným podmínkám, a například umělé tuky nahradili máslem.

Na trhu se prodávají i řemeslné výrobky, jejich počet je však limitován. Splně-



ní podmínky stoprocentně ruční práce nestačí, na trhu lze prodávat pouze výrobky, které mají využití v domácnosti, navíc musí být pouze z přírodních materiálů.

Občanské sdružení s názvem „Vesels pilsētā un laukos“ (Zdravě ve městě i na venkově) se spolu s místní samosprávou shodují, že místní trh je jedním z účinných nástrojů udržitelného rozvoje venkova. Díky pravidelně konanému trhu zažívá region nárůst pracovních příležitostí, malí zemědělci a výrobci hospodář se ziskem a zemědělská půda neleží ladem.

S myšlenkou udržitelnosti ovšem ruce kráčí otázka kritérií místního původu a kvality produktů. Organizátoři trhu to myslí vážně jak se snižováním přepravních vzdáleností, tak i s kvalitou, která musí vycházet ze skutečně místních surovin s prokazatelným původem v místě a nikoliv v intenzivním zemědělství.

Po vzoru trhu ve Straupe se model přímého prodeje rozšířil po celém lotyšském venkově. V roce 2010 přispěl i ke schválení nového vládního nařízení o přímém prodeji koncovému spotřebiteli.

Více informací: www.straupe-hanza.lv
Fotografie: www.slowfood.lv
a archiv Rudite Vasile

Z farmy přímo na talíř – francouzské krátké řetězce a místní turismus

O tradici francouzského gurmánství jistě nikdo nepochybuje. Měřítka kvality potravin jsou ve Francii tradičně nastavena výše, než je běžné u nás a našich sousedů, a pověstný je i klidný přístup k přípravě a konzumaci jídla. Průvodní jevy konzumní společnosti se ale nevyhnuly ani zemi gallského kohouta a i tamní trh druhé poloviny 20. století ovládly řetězce hypermarketů.

Jako protiváha se začaly tvořit tzv. „krátké“ řetězce (francouzsky *circuits courts*, metoda prodeje oficiálně akceptovaná a definovaná ministerstvem výživy, zemědělství a rybolovu). Podstatu lze shrnout jednoduše – mezi výrobcem a spotřebitelem může být v krátkém řetězci maximálně jeden prostředník. Krátké řetězce mohou mít různé podoby, ve-

dle klasického prodeje na farmě, jak jej známe i u nás pod názvem prodej ze dvora, to mohou být například restaurace na farmě, farmářské spolky, farmářské trhy, podomní prodej, zásilkový prodej a přes internet, přímý prodej maloobchodníkům nebo prodej restauracím. V krátkých řetězcích se prodává ovoce, zelenina, drůbež, mléčné výrobky, maso a uzeniny, víno, med, vejce, ale také třeba stavební materiál.

Zatímco historicky byly krátké řetězce přirozeným způsobem, jak zásobovat města (ještě v 19. století sloužily příměstské oblasti jako zásobárny potravin, které byly denně čerstvé dopravovány do městských tržnic), v současnosti je schopnost produkovat kvalitní a rozmanité potraviny prezentovaná jako předaná hodnota regionu, na níž lze vybudovat i turistický produkt.

Příkladem může být **region Horní Loiry**, který pod heslem „*Zdravě a dobře jíst!*“ láká na dovolenou, jakou jinde nezažijete, neboť dostanete plody země rovnou na talíř.

Region Horní Loiry nepatří v porovnání s nepřítli vzdálenými Alpami nebo Azurovým pobřezím k turisticky vyhledávaným cílům. Devizou je dobře zachovaná krajina s vysoce kvalitním zemědělstvím, které ve značné míře přechází od konvenčních k integrovaným nebo ekologickým postupům. Yssingaux je navíc sídlem jediné francouzské vysoké školy specializované na pekařství, která je centrem výzkumu i zdrojem originálních receptů a akcí zaměřených na propagaci francouzských specialit v tomto oboru.



Z hlediska produkce potravin je pro tuto oblast typické drobné ovoce – zejména rybíz a angrešt, maliny, ostružiny a borůvky, a dále pak žampiony. Atraktivita kampaně „*Bon et bien manger!*“ ale spočívá v pestrosti nabídky, která celá pochází od místních producentů. Vedle již zmíněného ovoce a žampionů si návštěvníci mohou pochutnat na místních sladkovodních rybách, které si mo-



hou zkusit i sami chytit v některé z četných místních říček, sýrech a jogurtech, jež sice nemají ochrannou známku místního původu, ale i tak mají dle svých propagátorů „místní charakter“, hovězím maso s ochrannou známkou původu z masivu Mézenc, medu a typických místních uzeninách.

Za kampaní „*Bon et bien manger!*“ se skrývá projekt zastřešený místní turistickou destinační agenturou založený na dohodě mezi 50 producenty, zpracovateli a poskytovateli služeb, kteří se zavázali spolupracovat a používat jednotné propagační nástroje, které vznikají s podporou z programu Leader. Základem spolupráce je společná charta, která definuje podmínky – zemědělci musí být rodinné firmy, které hospodaří ekologicky nebo alespoň integrovaně, vyloučena je veškerá hydroponicky pěstovaná zelenina a ovoce. Zpracovatelé musí využívat místní suroviny ručně a tradičními metodami, podmínkou je doložitelnost původu všech surovin. Podmínkou zapojení výrobců je otevřenost veškeré publicitě (počínaje zveřejněním informací o výrobě, vstřícnosti pro osobní návštěvy včetně zajištění přiměřeného komfortu – např. parkování a vzájemné informování o další nabídce a v systému a turistických aktivitách v okolí). Podobná pravidla platí i pro restaurace, které jsou navíc vyzývány k pořádání kuchařských workshopů. Zpracovatelé – řezníci, uzenáři, pekaři a další jsou rovněž povinni propagovat kampani a informovat spotřebitele o významu místní produkce.

Zapojení podnikatelé neplatí žádné poplatky, publicita je zajištěna v rámci činnosti informačního centra regionu. Nabídku regionu zprostředkují „ambasadoři“, neboli vyslanci, tedy zemědělci, zpracovatelé, kuchaři, provozovatelé ubytování. Pozoruhodný je důsledně individuální přístup. Ambasadoři se neprezentují – tak jak bývá zvykem u nás – fotografiemi produktů, ale profesionálně pořízenými portréty. A týká se to nejen výrobců, ale i provozovatelů restaurací a ubytování.



Součástí kampaně je i nabídka víkendových kuchařských workshopů s šéfkuchaři místních vyhlášených restaurací, které plní hned několik funkcí – propagují nabídku regionálních potravin, jsou vynikající reklamou pro konkrétní restaurace a zážitkem pro místní i návštěvníky regionu.

Více informací: www.bonetbienmanger.fr a www.auvergnevacances.com.
Fotografie: www.tourisme.fr, www.pechehauteloire.com

Hampshire Fare – hrdost na domácí mistry

Hampshire Fare (česky Hampshirská kuchyně) je iniciativa, která se snaží už déle než 20 let propojovat farmáře a zpracovatele z jihoanglického hrabství Hampshire. Od počátku měla podporu Rady hrabství, které po nepřítli dobré zkušenosti s dotováním jednotlivých akcí změnilo taktiku. Na tři roky financovalo místo marketingového manažera, jehož úkolem bylo vytvořit a nastartovat životaschopnou strategii. Výsledek se dostavil – vznikla nezávislá nezisková organizace s týmem čtyř lidí, kteří



nepřipravují jen každoroční kulinařní festival, ale zajišťují propagační a marketingové aktivity pro celý rok. Jejich posláním je propagovat výhody nakupování místních produktů, podporovat a propagovat jedinečné místní produkty – potraviny i řemeslné výrobky – a jejich talentované producenty.



Hampshire Fare má v současnosti kolem 30 členů, kteří se zabývají výrobou, prodejem nebo zprostředkováním místních produktů, volněji se sdružením spolupracuje dalších 200 místních podniků a organizací. V Hampshire Fare jsou vinaři, producenti vepřového masa, pivovarníci, přední hotely a nezávislí obchodníci. Činnost sdružení je financována jeho členy a sponzory.

Hampshire Fare pořádá každoročně **Hampshire Food Festival**, který je prezentací místních potravin a zemědě-

ských produktů. Původně týdenní akce se v posledních letech koná celý červenec a zahrnuje na 80 dílčích akcí, které navštíví téměř 200 tisíc osob. Vedle degustací a návštěv na farmách přitahují pozornost návštěvníků soutěže – udělování „hvězdiček“ v nejrůznějších kategoriích potravin i nápojů.

Hampshire Fare každoročně vydává katalog místních produktů, jednotlivé členy a další zapojené organizace propaguje na webových stránkách, kde funguje i obchod s dárkovými předměty (většinou místními potravinami a nápoji). Eviduje informace o všech místních trzích a dalších aktivitách souvisejících s místní produkcí na území hrabství (funguje jako online katalog).

Hlavní myšlenkou Hampshire Fare je propagace místních produktů pro místní lidi, překonávání předsudků o finanční nedostupnosti místních potravin, propojování producentů a těch správných spotřebitelů (tj. přizpůsobování nabídky potřebám konzumentů).

Více informací: www.hampshirefare.co.uk
Fotografie: www.hampshirefare.co.uk, <http://blog.farehamwinecellar.co.uk>

Ze zahraničních materiálů připravila
Kateřina Čadilová

Seznamte se s pravými výrobky z HANĚ



Užitková keramika – kamenina

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



Hanácké kroje

Jarmila Vitoslavská
Nová Čtvrť 526/33, 751 02 Třebíč
tel.: +420 603 582 244
Vitoslavskaj@seznam.cz
www.kroje.ic.cz



Bíle zdobené dekorativní perník

Hana Kuželová
Sadová 31, 783 36 Křelov-Břuchotín
tel.: +420 775 133 753
hankapernikarka@seznam.cz



Hanácké kraslice

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



Bronzové šperky

Jiří Tomanec – Atelier Tomanec
Měrotín 11
783 24 Slavětín
tel.: +420 588 000 498
JiriTomanec@seznam.cz



Přírodní ovocné mošty

Ondřej Špunda – Moštárna Mezice
783 22 Náklo 53
tel.: +420 774 854 611
mostarna@mostarnamezice.cz
www.mostarnamezice.cz



Kartáče z přírodních žíní

Alois Slepánek
798 46 Brodek u Konice 296
tel.: +420 737 827 782
kartacnictvi@volny.cz
www.kartacnictvi.cz



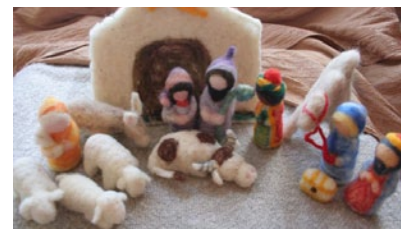
Výrobky ze slámy a lýka

Miloslava Zatloukalová
798 46 Brodek u Konice 156
tel.: +420 732 401 787
m.zatloukalova@centrum.cz
www.zatloukalova.eu



Umělecká keramika

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



Plstěné ruční výrobky

Milena Šálková
Tř. Svornosti 48
779 00 Olomouc
tel.: +420 725 710 402
msalkova@volny.cz



Svatební koláčky

Zdeněk Grňa
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 602 735 405
zdgrna@volny.cz
www.cukrarna.wgz.cz



Mléko a mléčné výrobky

AMALTHEA s.r.o. – Ing. Ivan Hrbek
798 55 Hvozď 59
tel.: +420 777 262 694
farma.hvozď@centrum.cz
www.biomleko.com



Pivo Melichárek

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



Hanácké pečivo

Pekárna Přílepy s.r.o.
769 01 Přílepy 150
tel.: +420 734 432 575
info@pekarnapriplepy.eu
www.pekarnapriplepy.eu



Záhorská krajka – háčkové symboly

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



Jablka

Hospodářské družstvo Určice
798 04 Určice 463
tel.: +420 582 302 244
hdurcice@c-box.cz
www.hdurcice.cz



Přírodní mýdla z Hané

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



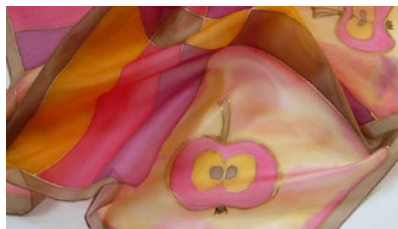
Zdobené medový perník

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



Brambory z Dílů Dětkovice

Josef Hýbl
798 04 Dětkovice 93
tel.: +420 724 185 050
pethyb@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



Švestková povidla

Jiří Netopil
Žalkovice 15
768 23 Břest
tel.: +420 603 583 390
ing.netopil@email.cz



Mléčné výrobky z Hané

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



Čepičky „Kvítko“

Gabriela Kvapilová
783 33 Příkazy 14
tel.: +420 776 784 714
g.kvapilova@seznam.cz
www.fler.cz/gabusa-kvitko



Bylinné sirupy a pečené čaje

Radmila Červinková
751 18 Říkovice 94
tel.: +420 776 015 463
radmilacervinkova@centrum.cz
www.sirupy-caje.webnode.cz



Kabelky a tašky Jolanetta

Renáta Janošová
769 01 Přílepy 128
tel.: +420 606 586 493
jolanetta@seznam.cz
www.jolanetta.cz



Masné výrobky z Konice

Lubomír Šmída
Smetanova 107, 798 52 Konice
tel.: +420 582 397 500
smidalubomir@seznam.cz
www.masna.kvalitne.cz



Cafe Gape

SacerGape s.r.o. – Petr Rajt
Palackého 8, 784 01 Litovel
tel.: +420 739 344 030
sacergape@gmail.com
www.prazimekavu.cz



Šaty na míru

Ing. Marta Musilová, BA
Ostružnická 28, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 875 880
info@martamusilova.cz
www.martamusilova.cz



Ovoce z Úsovska

Úsovsko a.s.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 773 799 968
balcarkova@usovsko.cz
www.usovsko.cz



**Bylinné tinktury
a tinktury z pupenů**

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



**Poštulkovy
Tvarůžkové moučníky z Loštic**

Zbyněk Poštulka
Komenského 325, 789 83 Loštice
tel.: +420 583 445 062, +420 732 606 713
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.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



**Hanácký med –
přímo od včelaře**

Ing. Jan Beneš
T. G. Masaryka 238
783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 737 727 837
jendabenes@centrum.cz



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



Svatokopecké pivo

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



Pařené sýry

Syrmex spol. s r.o. – Jana Šudřichová
751 22 Osek nad Bečvou 411
tel.: +420 777 234 602
+420 581 772 656
info@syrmex.cz
www.syrmex.cz



**Originální šperky ze dřeva
a přírodních materiálů**

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



Kupkův masový dort

Karla Kupková
Dr. Beneše 104, 783 91 Uničov
tel.: +420 581 830 763
+420 774 149 713
Karla.Kupkova@seznam.cz
www.rautyoslavygastro-unicov.cz



**Lenka Glosová
–Čokoládovna Přerov**

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



**Tlačenka z Troubelic
Jablka**

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil
Nová 458/23, 783 13 Štěpánov
tel.: +420 777 593 745
batitex@seznam.cz
www.modni-tricko.cz



**Šperky a korálky
z vinutých perel**

Marta Nevrlá
Studenec 3, 798 16 Čelechovice na Hané
tel.: +420 605 543 051
prostejov@qitko-hobby.cz
www.qitko-hobby.cz



**Holešovská tatarská omáčka
Pochoutková majonéza**

Drůbežárna Holešov spol. s r.o.
Bořenovská 1356/11, 769 01 Holešov
tel.: +420 736 769 077
vok@drubez.com
www.drubez.com



**Textilní výrobky
z autorským potiskem**

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



**Tradiční pomůcky
pro zemědělce**

Linda Pelclová
798 26 Dřevnovice 29
tel.: +420 587 407 522, +420 776 023 404
travnice.cz@gmail.com
www.travnice.cz



**Pekařské a cukrářské výrobky
z Mezic**

Tomáš Bukva
Mezice 15, 783 32 Náklo-Mezice
tel.: +420 585 967 590, +420 777 366 747
tokva@email.cz
www.zakusky-mezice.cz



Čokoláda z Troubelic

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



**Mléčné kozí výrobky
z Koválovic u Tištiny**

Lenka Kubíková – Kozí farma Nikáda
798 29 Tištiny 57
tel.: +420 604 441 959
Email: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
osickova.sarka@seznam.cz
www.doubravskydvur.cz



Lipenské čabraky

Libuše Křenková
Nám. T.G.Masaryka 45/31
751 31 Lipník nad Bečvou
tel.: +420 739 302 671
lkrenkova@volny.cz
www.cabraky-avanti.webnode.cz



**Bochořské sváteční okurky
Hanácká bonboniéra**

Stanislava Zapletalová
Kosmákova 50, 750 02 Přerov
tel.: +420 603 865 166
statek@popluznidvur.cz
www.popluznidvur.cz



**Zajíčkova klobása
Zajíčkova tlačenka**

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková
Vrahovická 168
798 11 Prostějov-Vrahovice
tel.: +420 777 181 108
leni.vackova@seznam.cz



Pivo Chomout

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



**Bedihošťské 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



**Fit müsli šťavnatá
Fit Bio müsli jablko**

Úsovsko FOOD a.s.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 583 484 167
usovskofood@usovskofood.cz
www.fit.eu



Kovářské výrobky

Jan Vlk
783 33 Příkazy 191
tel.: +420 604 808 720
kovarvlk@seznam.cz



Tkané výrobky

Miloslava Vlková
783 33 Příkazy 191
tel.: +420 608 924 912
vlkova.tkani@seznam.cz



Med – Včelařství Zapletal

Ing. Ludvík Zapletal
751 22 Osek nad Bečvou 98
tel.: +420 731 613 876
ludvik.zapletal@seznam.cz



Sirupy s ovocným podílem

Milan Skopal
768 03 Roštín 105
tel.: +420 722 622 772
skopal.milan@email.cz



Medové placky

Dagmar Holúbková
Lužice 53, 785 01 Šternberk
medarka1@seznam.cz

Cyklostezka plná zážitků

Moravská stezka je cyklistická trasa, která spojuje Jeseníky s jižní Moravou. Cyklotrasa začíná na česko-polských státních hranicích a je vedena nádhernými partiemi Jeseníků. Od Hanušovic sleduje tok řeky Moravy, prochází lužními lesy Litovelského Pomoraví a přichází do hanácké metropole Olomouce. Dále je vedena přes Hanácké Atény – město Kroměříž – a podél Baťova kanálu až do vinařské oblasti jižní Moravy.

Pro rok 2015 se připravuje skutečná lahůdka. Zveme vás na několikadenní putování po Moravské stezce. Výlet je rozdělen do sedmi etap, které jsou svou náročností vhodné i pro rodiny s dětmi. Váš výlet doporučujeme zpestřit odbočkami na turisticky atraktivní místa v okolí stezky, jako jsou hrady, zámky, zoologické zahrady či technické památky. V těsné blízkosti Moravské stezky se nachází celá řada kvalitních ubytovacích a stravovacích zařízení, která rozhodně stojí za návštěvu! Na cestu se můžete vydat i s dětmi – právě tato cyklostezka je svými parametry pro ně jako stvořená.

Cyklistické putování zahájíme **krajinou Jeseníků**. Druhá etapa naší trasy bude z převážné části procházet chráněnou krajinnou oblastí **Litovelské Pomoraví**, která má za cíl ochranu přírodního meandrujícího toku řeky Moravy a okolních lužních lesů. Litovelské Pomoraví patří mezi jedinečné evropské oblasti, místní mokřady jsou chráněny Ramsarskou úmluvou. Rostou zde vzácné druhy rostlin a významný je rovněž výskyt ptactva. Třetí etapa nás provede z **Olomouce** krajinou úrodné Hané, přes historická městečka až **do hanáckých Atén – města Kroměříže**. Na čtvrté etapě naší cesty nás povedou převážně komfortní cyklostezky na březích řeky Moravy. Zde se nám nabízí možnost prodloužit si výlet a vyrazit do krajské metropole, kterou je **baťovský Zlín**. Další etapa nás zavede z **Uherského Hradiště** až **do Hodonína**. Šestá etapa směřuje z **Hodonína do Břeclavi** a v poslední etapě navštívíme **Lednicko-valtický areál**, který je od roku 1996 součástí světového a kulturního dědictví UNESCO.

A na co konkrétně se můžete těšit? Gurmáni na celou plejádu malých pivovarů, horalsky jednoduchou, ale překvapivě chutnou kuchyni v Jeseníkách, kterou korunují třeba vyhlášené maslové trubičky, o kus dále na hanácké tvarůž-



MORAVSKÁ STEZKA

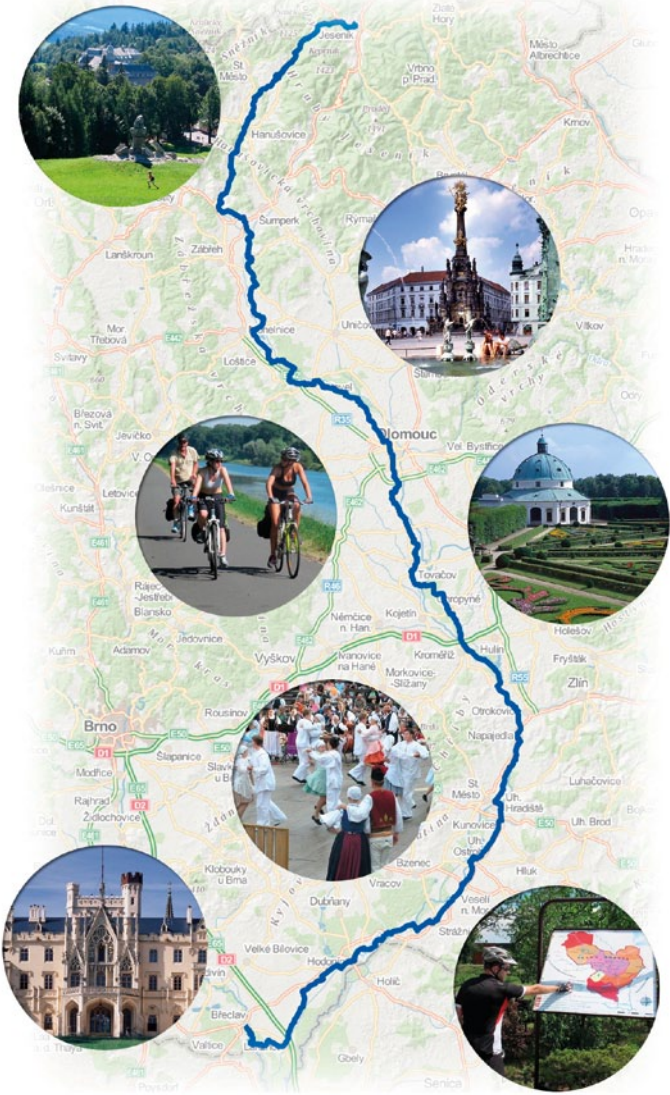
cyklostezka plná zážitků

kové speciality, tradiční uzeniny a samozřejmě víno z Jižní Moravy. Pohostinství najdete v řadě penzionů, malých hotelů či kempů, kde jsou *Cyklisté vítáni*.

Na své si přijdou milovníci historie i umění (stačí jen jmenovat pojmy jako Mikulčice, Velehrad, Lednicko-valtický areál, Kroměříž, Olomouc, ale třeba i Priesnitzovy lázně). Ti, kdo dávají přednost odpočinku v přírodě, budou obdivovat rozmanitost krajiny podél toku řeky Moravy – od drsných Jeseníků, přes tajemné mokřady Litovelského Pomoraví, až po jižní temperament vinařských oblastí.

Ze trasu Moravské cyklostezky – zejména, pojedete-li po proudu řeky Moravy – zvládnou hravě i děti, jsme už zmínili. Po cestě na ně navíc čeká i spousta nejrůznějších atrakcí. Jen namátkou jmenujme: Vodní tvrz – Vlastivědné muzeum v Jeseníku, horské minikáry na Ramzové, wellness a sportovní areál v Braně, Zemědělský skanzen v Rapotíně, Drážní stezka a železniční skanzen v Zábřehu, adrenalinový park v Božehově, Dům přírody Litovelského Pomoraví ve Slunákově, akvapark a ZOO v Olomouci, plavby na lodi na řece Moravě nebo rybníku v Kroměříži, Muzeum Kroměřížska, ZOO Lešná u Zlína, Akvapark v Uherském Hradišti, Archeoskanzen Modrá u Velehradu, hrad Buchlov, Baťův kanál, Skanzen Strážnice a konečně Lednicko-valtický areál.

Více informací: www.moravska-stezka.cz



Jesenické zážitky s regionální značkou

Jeseníky byly prvním regionem v rámci Asociace regionálních značek, který se pustil do udělování certifikátů tzv. zážitkům, tedy službám nebo akcím, které zprostředkují originální formou poznání regionu – jeho historie, kultury či přírody.



Ze sousedních regionů

Hned prvním certifikovaný zážitek byl ovšem ryze technický – a sice *Exkurze do přečerpávací vodní elektrárny Dlouhé Stráně*. I když tak docela to pravda není, než se mohou návštěvníci zúčastnit exkurze, musí po vlastní ose či s pomocí autobusu vystoupat do zaříznutého údolí říčky Desná. A ti, kdo chtějí mít dojem úplný, nevynechají návštěvu horní nádrže, vybudované ve výšce přes 1300 m n. m. v masivu Mravenčíku. A obdivují pak nejen div techniky, ale i úchvatné panorama našich nejrozsáhlejších hor.

Mnozí přitom využijí šestisedačkovou lanovku z Koutů, která zpřístupňuje tuto část Jeseníků v zimě hlavně lyžařům a v létě bikerům a turistům a od podzimu 2014 se může chlubit vlastním certifikátem pro zážitek nazvaný „Lanovkou za sportem i turistikou“.

Adrenalin park v Božehově u Zábřehu je mimořádný pestrostí nabídky sportovních aktivit i doprovodných služeb, navíc se jedná o tradiční místo rekreace, které se postupně rozvíjí už od časů první republiky.

Priesnitzovy lázně a Jeseník jsou synonyma s věhlasem daleko přesahujícím hranice regionu. I v časech, kdy se naše lázeňství potýká s mnoha problémy, zachovává si jesenická vodoléčba punc originality a láká nové a nové zájemce. I proto mají i *Priesnitzovy lázně, pohybové terapie a zábaly* regionální značku.

Zaujmout návštěvníky může i soukromá mini ZOO, kterou po názvem *FAUNAPARK* provozuje stejnojmenná obecně prospěšná společnost v Horní Lipové. Pestrými barvami a majestátním zjevem zaujmou především papoušci, děti zde objeví i oblíbené opičky, zábavné leguány a mývaly a dokonce i pumu. Zblízka si prohlédnou i u nás

běžně volně žijící zvířata, jako je veverka nebo srna, a najdou se i zvířátka ryze domácí. V areálu Faunaparku se v průběhu roku konají různé akce, z nichž nejvýznamnější je říjnový Den zvířat.

Atrakcí nejen pro děti jsou nesporně i *Zlatorudné mlýny* ve Zlatých horách, kde si můžete nejen prohlédnout repliky středověkých dřevěných mlýnů a dozvědět se, jak žili a pracovali zdejší dobývači nejceněnějšího kovu, ale dokonce si i vyzkoušet, jak těžké je získat nějakou tu zlatinku rýžováním.

Do dosud trochu zapadlého koutu Rychlebských hor jezdí stále více příznivců jízdy na horských kolech, neboť jsou zde pro ně připravené *Rychlebské stezky* – celá síť tzv. single tracků, na nichž si můžete užít adrenalin i prostě jen pohyb v zachovalé přírodě, aniž by hrozilo její vážné poškození.

Na opačném konci Jeseníků, na vodní nádrži Slezská Harta se zase můžete během jednoho dne naučit základům jachtingu ve speciální škole *YACHTSPORT*.

Mezi certifikované zážitky patří i akce, které se pořádají pravidelně jednou do roka. Jako první z této kategorie získala certifikát *Pekařovská pouť*, kterou v rámci obnovy kulturního dědictví údolí Desné

pořádá stejnojmenné sdružení, jehož další náplní vedle podněcování kulturního a společenského života je i obnova sakrálních památek. Pouť je unikátní tím, že ji tradičně doprovází mezinárodní setkání flašinetářů jako připomínka výroby varhan a flašinetů v Pekařově, kterou zde provozovala manufaktura Franz Kolb & Söhne Beckengrund od roku 1864 až do začátku 2. světové války.

Další akcí, kterou ocenila certifikační komise jesenické značky, je festival *Hudba bez hranic*, navazující na tradici přehlídek dechových hudeb v obci Dolní Studénky. Na festivalu vystupuje na 500 převážně mladých hudebníků z České republiky i zahraničí a celková návštěvnost se blíží 3 000 příznivců nejen dechovky, ale dobré hudby vůbec.

V nedalekém Brníčku zase slaví svátek sv. Cyrila a Metoděje (5. července) tak, že v prostorách zříceniny místního hradu pořádají *Středověké odpoledne na hradě Brníčko*. Návštěvníci zde mohou potkat řemeslníky a šermíře a poslouchat středověkou hudbu. Vrcholem programu je vždy podvečerní koncert (v roce 2014 vystoupila Lenka Filipová s dcerou Lenny, o rok dříve folková legenda Wabi Daněk).

Certifikace zážitků pomáhá návštěvníkům objevit nové způsoby, jak lépe poznat konkrétní region, pobavit se či vyzkoušet si hranice svých možností. Je i dobrou cestou, jak motivovat držitele značky ze všech oborů hledat cesty ke vzájemné spolupráci.



Hanácké farmářské trhy v Litovli

Již pátou sezónu nabídnou trhy v Litovli kvalitní regionální produkty a řemeslné výrobky

Farmářské trhy v Litovli odstartují v červnu na náměstí před litovelským muzeem u příležitosti tradiční akce Hanácké Benátky. Návštěvníci si zde nakoupí a ochutnají kvalitní regionální produkty a řemeslné výrobky. Vánoční hody se pak budou konat na hlavním náměstí Přemysla Otakara.

Na akcích se představí i držitelé regionálních značek HANÁ regionální produkt®, JESENÍKY originální produkt® a MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt®.

Prodejci jsou vždy pečlivě vybírání a trhy vyvolávají kladné ohlasy. Lidé se dnes více zajímají o zdravý životní styl a dbají na svůj jídelníček, takže pestrá nabídka kvalitních a čerstvých potravin velice vítají.





Příběhy z kronik pěti MAS se brzy objeví v knížkách

Pět publikací z pěti moravských regionů začnou brzy zjara rozdělovat do svých obcí manažeři místních akčních skupin, které se zúčastnily projektu spolupráce Příběhy našich kronik. V knížkách se objeví zajímavosti, jež autoři vypsalí většinou ze starých pamětních knih.

„Příběhy jsme vybírali s týmem spolupracovníků, jenž vznikl teprve během mapování. Ozvali se nám starostové, kronikáři, učitelé, zájemci o místní historii a pověsti přímo z vesnic, kde jsme v kronikách pátrali,“ uvedla jedna z autorek Marie Šuláková.

Knihy budou obsahovat mnoho pravdivých i smyšlených příběhů a pověstí, jež lze v kronikách dohledat. „Dočteme se tam o roztržkách a sporech, o obecních bláznech, tragédiích, ukrytých bustách, zvonech, loupežnicích, válečných útrapách, kapličkách a Božích mukách a mnoho dalšího,“ řekla Marie Šuláková s vysvětlením, že ačkoliv měly podle zákona kroniky obsahovat především pravdivé záznamy psané nezaujatou osobou, nalézají se v nich kromě stručných informací i opravdové skvosty. „Především v kronikách z roku 1920 nacházíme místní pověsti, podrobné popisy památek i důvody, proč se stavěly,“ dodala.

Jedinečné a rukou psané knihy jsou dnes většinou uloženy ve státních archívech. „Zažloutlé stránky vypovídají o době, kdy je zručný kronikář popsal tmavým inkoustem. I když úkolem autora nebylo zapisovat dnes už zapomenuté příběhy, přesto takřka v každé nějaký objevíme,“ řekla dál.

Zřejmě největší problém měli autoři v oblasti Poodří, jehož velká část byla původně německá a kde po odsunu obyvatel zmizel i kus historie. „Němci si často své kroniky odnesli s sebou. Leckde se nám ale naštěstí podařilo navázat spojení a zaznamenat a přeložit zajímavé části kronik, za což patří spolupracovníkům velké uznání,“ zmínila Šuláková.

Součástí projektu byla i řada interaktivních akcí s knižtiskem. Ty měl na starost lektor Roman Prokeš. Jeho veselá a zároveň poučná přednáška se konala nejčastěji v prostorách škol. „Nejhezčí to ale bylo, když jsme mohli pozvat



děti i veřejnost do netradičních prostor. Třeba na fort do Křelova, do rodného domu J. G. Mendela v Hynčicích, do budovy fojtství v Libhošti či do Muzea Moravských bratří v Suchdole nad Odrou,“ řekl Prokeš.

Představení se vždy přizpůsobilo věku i složení publika. Všichni účastníci měli možnost vytisknout si obrázek, v každé obci Roman Prokeš pro tuto příležitost připravil i matici obecního znaku. V druhé části programu se už listovalo v kronikách, které byly zajímavé hlavně pro děti. „S těmi nejmladšími jsme si ukazovali třeba obrázky míst, která by mohli znát. S většími už jsme přímo četli z kronik, srovnávali si starou dobu s tou dnešní a zamýšleli se, proč stavěli lidé v krajině kapličky a kříže, z čeho si stavěli domy, co jedli, jak se bavili a tak dále,“ vysvětlila Marie Šuláková.

Příběhy často anonymních míst, jež se dají dohledat v prvních kronikách, zná dnes málokdo a obce je pomalu začínají postrádat. „Díky projektu snad poznají lidé zase o něco lépe svůj region a upevní si k němu svůj vztah. Například tak, že si na ta místa po přečtení knížky zajedou na výlet,“ vysvětlila Marie Šuláková hlavní myšlenku.

Na projektu Příběhy našich kronik spolupracuje pět místních akčních skupin (MAS) – MAS Regionu Poodří, MAS Hanácké Království, MAS – Partnerství Moštěnka, MAS Hříběcí Hory a MAS Moravská cesta. Projekt podpořila Evropská unie z Programu rozvoje venkova LEADER.



„Cílem společného snažení je rozvoj regionálního značení“

Do mezinárodního projektu spolupráce jsou zapojeny tři místní akční skupiny – MAS Moravská cesta, MAS Horní Pomoraví a slovenská MAS Zlatá cesta. Všechny tři zapojené MAS se věnují regionálnímu značení, ale každá MAS je v jiné fázi realizace. Hlavním cílem projektu je posílení vzájemné spolupráce mezi MAS na mezinárodní úrovni prostřednictvím zavedení společného postupu při certifikaci služeb.

Největší zkušenosti s certifikací má MAS Horní Pomoraví. Značka JESENÍKY originální produkt® je přidělována od roku 2010, nejdříve výrobcům, o rok později i poskytovatelům služeb a poté byla rozšířena i o certifikaci zážitků. Celkem je certifikováno 68 výrobků, 19 poskytovatelů služeb a 14 zážitků.

MAS Moravská cesta převzala koordinaci značky HANÁ regionální produkt v roce 2011, kdy probíhala pouze certifikace výrobků. Dříve byla zaměřena spíše na řemeslné produkty, poté byly certifikovány spíše výrobky potravinářského charakteru, proto na tento trend navazuje certifikace ubytovacích a stravovacích služeb. Zatím je certifikováno 62 výrobků a v rámci projektu proběhla první certifikace služeb, kde byl certifikován Hotel Bouzov.

MAS Zlatá cesta v červenci 2012 ukončila projekt spolupráce s názvem „Vytvorenie regionálnej značky produktov a služieb pre región HONT“, v rámci kterého byla provedena analýza území MAS, navrženo logo regionální značky a metodika certifikace výrobků a služeb. Dosud bylo značkou Regionálny produkt HONT certifikováno 20 výrobků.

V rámci projektu se zavádí značení služeb u regionálních značek Regionálny produkt HONT a HANÁ regionální pro-



dukt® s využitím zkušeností již zaběhlé značky JESENÍKY originální produkt®. Pro zájemce o regionální značku se ve všech zapojených regionech pořádají setkání a proběhla také exkurze do regionu s nejdéle fungující certifikací služeb v ČR – ŠUMAVA originální produkt®. Společná setkání výrobců a poskytovatelů služeb přispívají k vzájemnému propojení nabídky jednotlivých subjektů nejen na území jedné MAS, ale v rámci území všech zapojených MAS – např. výrobce potravinářských výrobků certifikovaných značkou HANÁ regionální produkt® může dodávat své výrobky do místní restaurace certifikované značkou JESENÍKY originální produkt® apod.

Dále byla v rámci projektu na území MAS Moravská cesta vytvořena studie a metodika, která slouží jako podklad pro certifikaci služeb v tomto regionu a díky přenosu know how ze zbývajících dvou zapojených MAS a se zapojením Asociace regionálních značek.

Za účelem posílení informovanosti o regionálním značení mezi veřejností budou vytištěny propagační materiály a pořízeny vitríny a stojany do informačních center, hotelů a místních akčních skupin působících v regionu Haná. Pořízené vybavení bude sloužit k propagaci místních produktů a služeb mezi širokou veřejností a návštěvníky regionu.

Realizace projektu probíhá od ledna 2014 do května 2015, v rámci projektu se již uskutečnily tyto akce:

10. – 11. 4. 2014

Exkurze do regionu ze značením Šumava originální produkt®

12. 6. 2014

Společné setkání výrobců a poskytovatelů služeb na území značky JESENÍKY originální produkt®

5. 7. 2014

Jarmark spojený s certifikací služeb v Branné

20. 9. 2014

Jarmark spojený s certifikací služeb v Příkazech

25. – 26. 9. 2014

Společné setkání výrobců a poskytovatelů služeb na území značky Regionálny produkt HONT

Na rok 2015 jsou plánovány certifikace služeb s jarmarkem pro veřejnost na území všech zapojených MAS a dne 26. 3. 2015 proběhne poslední společné setkání výrobců a poskytovatelů služeb, tentokrát na území značky HANÁ regionální produkt®.

Na realizaci projektu spolupráce s reg. č. 12/017/4210b/671/000051 získala MAS podporu z Programu rozvoje venkova.



Ze sousedních regionů

Už se pečou!

Venkovní expozice Muzea tradičního bydlení a perletářství v Senetářově se v srpnu dočkala dalšího rozšíření. K historickým zemědělským strojům přibyla funkční venkovní pec na chleba s plotnou a sušárnou na ovoce. Její stavbu zvládli dva místní kamnáři ze Sedmihradska a jejich slovenský pomocník za necelé čtyři dny. Práce začaly v pondělí a už ve čtvrtek odpoledne v píce plápolal oheň, a tak mohla zavonět první zkušební várka buchet a koláčů.

„Sdružení muzejníků, které pečuje o tento areál, úzce spolupracuje s Místní akční skupinou Moravský kras. Jeho členové na jednom ze setkání se slovenskými partnery takovouto pec viděli a napadlo je postavit pec i tady,“ prozradila starostka Senetářova Jana Sedláková na otázku, jak se celý projekt vlastně zrodil, když dorazila na zahradu muzea s plechem klasických buchet plněných jablky připraveným na zatěžkávací zkoušku pícky.

Dobrý nápad by však zapadl, nebýt toho, že se objevila možnost získat na jeho realizaci finanční podporu v rámci programu Leader.



„O dotaci se ucházela samotná obec, neboť projekt vnímáme jako přínos pro všechny občany Senetářova, a nejen pro ně. Jsem moc ráda, že se to povedlo. Doufáme, že pícka zvýší zájem turistů o areál, a taky vnese víc pestrosti do akcí, které v muzeu pořádáme,“ vysvětluje starostka.

Samotná stavba pícky má však dalším rozměr: nenásilným způsobem připomíná zániklou cihlářskou historii Senetářova a okolí. „Potřebovali jsme staré cihly, to si řemeslníci výslovně vyžádali, nové se na pícku použít nesmí. Nějaké jsme po vesnici našli, celkem jich bylo třeba 650. Zajímavostí jsou však cihly ze soukromé

sbírký pana Varnera z Kotvrdovic. Ten nám část své sbírky věnoval. Přednostně jsme vybrali ty, které pocházejí z již zaniklé senetářovské cihelny. Ve zdech pícky tak najdete několik cihel se značkou Š – majitelem cihelny byl pan Šebela – nebo N, to byl pan Nezval z nedaleké Rudice,“ uzavřela své vyprávění Jana Sedláková. Buchty i koláče mezitím v píce krásně zezlály, a byl čas ochutnat. „Panenské“ pečení předčilo všechna očekávání. Po všech dobrotách se jen zaprášilo, a tak nezbyvá než popřát, aby se vůně čerstvého pečiva nesla zahradou senetářovského muzea co nejčastěji.

Klára Kučerová

Ze sousedních regionů

Loutky? To byla náhoda

„Jsem vystudovaný ekonom, ale se dřevem jsem dělal vždycky. Viděl jsem to u dědečka, vždycky jsem k tomu měl blízko.“ Těmito slovy začíná František Ševčík, jednatel společnosti BS MODEL své vyprávění o tom, jak se z Olomouce dostal do Ruprechtova, k loutkám a vedení malé hračkářské firmy.

„Byla to tehdy naprostá náhoda. Měli jsme malou rodinnou firmu a chtěli jsme od jedné společnosti odkoupit stroje pro náš zamýšlený výrobní program. Tou společností bylo družstvo Tvar z Lipové, které už přes 40 let vyrábělo loutky a loutková divadla, ale v roce 2002 se dostalo do konkurzu. Správně konkurzní podstaty, které na zachování tradiční loutkářské výroby možná také záleželo, nás tehdy oslovila s myšlenkou převzít nejen stroje, ale i celou výrobu. Nakonec jsme na to přistoupili, i když začátky byly opravdu složité,“ pokračuje František Ševčík.

Přestože výroba nabíhala postupně, ukázalo se, že loutkové divadlo, s jakým si hrávaly celé generace dětí, má na trhu své místo a dokáže si najít své zákazníky.

„Používáme původní vzory ze 60. let. Loutky, které dnes nabízíme, se nijak výrazně neliší od těch, se kterými si hrávaly dnešní babičky a dědečkové. Podarilo se nám navázat na tradici a zachovat výrobní postupy, na což jsme skutečně hrdí. Jediné, co se na našich loutkách změnilo, jsou barvy: normy pro dětské

hračky se stále zpřísnují a ty původní barvy bychom už používat nemohli,“ říká jednatel firmy.

Výroba loutky je tak i dnes poměrně náročným procesem. Hlavičky i končetiny se lisují ze speciální směsi, jejímž základem je kaolín, po usušení se ručně obrousí a kolorují. Pak se celá loutka zkompletuje a oblékne. „Oblečení je šité, ne lepené, každá loutka je originál,“ upozorňuje František Ševčík na jednotlivé detaily a dodává, že bez zručných zaměstnanců, kteří svou práci dokonale zvládají, by se to neobešlo.

Divadélko, vybavené látkovou oponou a sadou pozadí, je uloženo v pevném kufríku z kartonu tak, aby mohlo zůstat uchováno i pro příští generace, jak tomu ostatně dřív bývalo. „Je dost rodin, v nichž se tato hračka dědí už tři generace a rodiče či prarodiče se na nás dnes obrací s prosbou o opravu některé z loutek vyrobených ještě původním družstvem Tvar,“ říká František Ševčík a dodává, že se těmto požadavkům samozřejmě snaží vyjít vstříc a loutky, které mají pro rodinu často velkou citovou hodnotu, dle možnosti opravit.

Tradice, důraz na kvalitu a odpovědnost vůči zákazníkům, to jsou ostatně hodnoty, které dovedly Františka Ševčíka k zájmu o získání práva používat označení regionálního produktu – modré logo s kapkou. O tom svědčí i jeho závěrečná slova: „Chceme se zařadit mezi výrobce, kteří jsou hrdí na původ svého zboží, chtějí pozitivně zviditelnit region, ve kterém působí, a mají zájem v dnešním globalizovaném světě nabídnout výrobek s tradicí a průkazem původu,“ uzavírá František Ševčík.

Klára Kučerová



I Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku HANÁ regionální produkt®



Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Hané? Poskytujete ubytovací nebo stravovací služby? Jste hrdí na svůj region a kvalitu a jedinečnost svých výrobků a služeb? Chcete pomoci s propagací a zviditelněním?

Vše o podmínkách získání značky HANÁ regionální produkt® naleznete na www.regionalni-znacky.cz, www.moravska-cesta.cz nebo u regionální koordinátorky. Rádi Vám poskytneme bližší informace a vše s Vámi zcela bezplatně zkonstulujeme.

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



Doma na HANÉ – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt®“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z.s., Svatoplukova 16, 784 01 Červenka, ve spolupráci s ARZ, o.s. • **Náklad:** 18 000 ks • **Kontakt:** Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: julie.zendulkova@moravska-cesta.cz, PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz • **Grafický návrh:** 2123design s.r.o. • **Sazba:** Ondřej Havlík • © 2014.
www.moravska-cesta.cz www.regionalni-znacky.cz

Katalog regionální produkce Olomouckého kraje

Z iniciativy Odboru strategického rozvoje kraje Krajského úřadu Olomouckého kraje a pod osobní záštitou hejtmána Olomouckého kraje Ing. Jiřího Rozbořila vznikl v roce 2014 průkopnický materiál, který společně prezentuje produkty oceněné jak regionálními značkami (HANÁ regionální produkt, MORAVSKÁ BRÁNA regionální produkt a JESENÍKY originální produkt), tak i v rámci soutěží „Regionální potravina Olomouckého kraje“ a „Výrobek Olomouckého kraje“. Cílem katalogu je přiblížit kvalitní produkty, které vznikají na území Olomouckého kraje, jak organizacím a firmám, tak i koncovým spotřebitelům.

Jak poznamenal v úvodním slově hejtmán Ing. Jiří Rozbořil: „Jedním z cílů tohoto materiálu je podpora zvýšení odbytu menších výrobců, kteří i přes vysoce kvalitní produkci nemají možnost dosahovat úspor z rozsahu výroby či masivně investovat do reklamy. Právě zachování produkce vysoce kvalitních pro-

duktů i navzdory velkému cenovému tlaku ze strany obchodních řetězců, je jedním z hlavních cílů Olomouckého kraje. Nákupem certifikovaných regionálních produktů Haná regionální produkt, Moravská brána regionální produkt, Jeseníky originální produkt, popřípadě výrobků oceněných v soutěži „Regionální potravina Olomouckého kraje“ a „Výrobek Olomouckého kraje“, zákazník získává záruku kvality výrobku.“

Katalog existuje zatím v podobě elektronického dokumentu, dostupného na webových stránkách Olomouckého kraje, odkud jej není problém zpřístupnit na webech dalších organizací zapojených do regionálního rozvoje (např. MASEK, jednotlivých obcí či příspěvkových organizací kraje). Katalog obsahuje souhrnné informace o jednotlivých systémech certifikace a soutěžích kvality a dále kategorie potravin (členěné na masné, mléčné a pekařské výrobky, ovoce a zeleninu a nápoje), řemeslné výrobky, služby a zážitky.

Katalog regionální produkce Olomouckého kraje



V budoucnu se uvažuje i o papírové podobě přístupné těm spotřebitelům a zájemcům o kvalitní a zajímavé místní produkty, kteří nemají běžně přístup k internetu.

Za dobrým jídlem a regionálními produkty přijed'te v květnu do Olomouce

Olomouc se příští rok v květnu zařadí po bok Prahy, Brna, Plzně či Litoměřic. I v hanácké metropoli si přijdou na své milovníci dobrého jídla a pití na prvním food festivalu v regionu. Návštěvníci se mohou těšit na dvacítku vybraných restaurací z Olomouckého kraje, zajímavé kuchyně z celé republiky i ze zahraničí, delikatesy jako jsou hmyzí speciality, lanýžové či husí játra z Francie. To vše 16. a 17. května na výstavišti Flora, pohromadě, v degustačních porcích a za víc než zajímavé ceny.

Důležitou součástí festivalu je také představení regionálních produktů, které certifikuje ministerstvo zemědělství, kraje a místní akční skupiny pod vedením Asociace regionálních značek. „Jsme potěšeni, že můžeme malovýrobce z našeho kraje představit na jednom místě při tak prestižní akci,“ uvedla koordinátorka značení HANÁ regionální produkt® Julie Zendulková. Slíbuj, že lidé budou moci ochutnat ty nejlepší regionální uzeniny, sladkosti, piva z minipivovarů či tvarůžkové speciality.

Výčet toho, co nabídne festival, však zdaleka nekončí. „Návštěvníci se osobně setkají s nejlepšími českými kuchaři, jako jsou Zdeněk Pohlreich či Roman



Paulus, kteří předvedou svoje umění při živém vaření na pódiích, do kuchyňské zástěry se obleče také česká miss nebo olomoucký primátor,“ vyjmenovává Adéla Staníková z organizačního týmu. Lidé mohou ochutnat speciální kávy, nejostřejší čili papričky světa, olivové oleje, sýry, sushi, molekulární gastronomie, různé druhy pív, vín či destilátů. Navštívit mohou stánky nejlepších českých restaurací i vysokoškolské menzy. Pořadatelé nezapomínají ani na děti, pro

kteří jsou připraveny kuchařské dílničky i celodenní zábavný program.

Garden Food Festival Olomouc je prvním regionálním festivalem dobrého jídla a pití, který však není svázán žádnými hranicemi. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti ve městě, kraji i v celé republice, že v olomouckém regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Podporujeme místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky,



cestovní ruch ve městě i kraji, propagujeme gastroturnistiku. Přinášíme nové trendy v gastronomii, ukazujeme zajímavé koncepty, přivádíme špičkové kuchaře. Třetí květnový víkend už neplánujete jiné akce – přijďte do Olomouce pro řadu kulinařských zážitků i zajímavých informací o moderní gastronomii a stravování.

Našimi partnery jsou Ministerstvo zemědělství, Olomoucký kraj, Město Olomouc, CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací, Univerzita Palackého, Culinary Travel, Leo Express, Galerie Šantovka a další. Mediálně nás podporuje Český rozhlas Radiožurnál, Deník, olomouc.cz, Radio Haná, Olomoucká drba, Český domov a další.

Více informací na www.gardenfoodfestival.cz