



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Na dobré značce záleží

Ať se nám to líbí, nebo ne, žijeme v konzumní době. Ze všech stran na nás útočí reklama a nejrůznější manipulace přesvědčující, že náš život nebude plnohodnotný, když si nepořídíme ten či onen „dokonalý“ výrobek, nevyužijeme nabízenou službu nebo nenavštívíme místo svých snů. A i když se snažíme vědomě nepodléhat, podprahové působení funguje. A někdy třeba i v opačném smyslu – každá další nálepka a údajná garance výjimečnosti v nás vzbuzuje podezření nebo až odpor.

To je zřejmě důvodem, proč se při propagaci regionálního značení kvalitních místních výrobků, služeb a zážitků často setkáváme s pochybnostmi, zda se nejedná jen o další prázdný symbol, který jen unavuje a mate spotřebitele. Na první pohled to tak jistě může působit a k tomu, aby se to změnilo, vede dlouhá a náročná cesta. O to těžší, že ke změně mínění je potřeba čas a ideálně i peníze. Tím druhým regionální značky nikdy příliš nepoplyvaly, ale čas jim našťestí věnovala a věnuje řada dobrovolných nebo jen minimálně placených nadšenců – koordinátorů jednotlivých značek i samotných držitelů certifikátů. Hlavně díky nim oslavily regionální značky v říjnu 2015 desáté výročí udělení prvního certifikátu.

A i když za těch deset let nebylo všechno všude ani zdaleka ideální, regi-

onální značky žijí a stále rostou. Je jich v celé republice už 26 a počet platných certifikátů překonal první tisícovku. To samo už něco vypovídá o smysluplnosti systému, který nemá centrální financování, ale je postaven na rovnováze mezi samostatností a dobrovolnou provázaností jednotlivých regionů.

Přínosy propojenosti se pochopitelně začínají intenzivně uročit až v posledních letech, kdy lze výhody plošného systému se společným vizuálním stylem a koordinovanými pravidly hodnotit v dlouhodobější perspektivě. A krom „výdrže“ a zajímavých grafických symbolů se regionální značky mohou pochlubit ještě dalšími kvalitami, které je odlišují od jiných „nálepek“.

Každá značka vyrůstá přímo z regionu, péči o ni, výběr držitelů i propagaci mají na starosti místní subjekty. Není to soutěž pro nejlepší, je to podaná ruka pro všechny, kdo se snaží poctivě a zajímavě podnikat doma, kde to mají rádi. A navíc i chápou, že sami toho mnoho nezmůžou, že má-li region fungovat jako celek, je třeba zapomenout na závist nebo strach z konkurence a začít spolupracovat.

Pokud jde o obory výrobní činnosti, nemají regionální značky prakticky žádná omezení. I ve službách v cestovním ruchu rády podpoří nejrůznější typy pro-



vozen. Na čem si ale zakládají, to je princip, že jsou udělovány konkrétním lidem – jednotlivcům, nebo malým firmám. Tedy těm, kdo by sami těžko dosáhli na opravdu viditelnou reklamu, ale zároveň jsou sami o sobě zárukou kvality a výjimečnosti. Váží si sebe navzájem

a váží si své regionální značky. Snad o tom přesvědčí i příběhy a tipy, které najdete v těchto novinách, přinášejících to nejlepší, co najdete Doma na HANÉ.

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek

Příběh zdravého pečení

Luděk Bečica s manželkou Líbou provozovali několik let obchůdek se zdravými potravinami za dostupné ceny. Nabídku nedávno doplnil i o chléb a netradiční pečivo vlastní výroby.

V počátcích našeho podnikání jsme vůbec nepředpokládali, že bychom někdy prodávali vlastní pečivo. Velmi nás oslovila myšlenka bezobalového způsobu prodeje, na váhu dle individuálního požadavku, navíc spolu s možností nabízet méně známé nebo rozšířené plodiny, které ve své přirozené podobě mají vyšší výživovou hodnotu. Tím, že se sami zabýváme různými stravovacími směry, máme doslova na sobě vyzkoušené účinky a zdravotní přínos těchto potravin. Bylo pro nás přirozené, že jsme tyto zkušenosti chtěli takto šířit dále. Postupně se z našeho jídelníčku začala vytrácet tzv. bílá trojka – cukr, bílá mouka, mléko a průmyslově zpracované polotovary. Při této změně jsme se začali zajímat o alternativní možnosti výroby pečiva. V té době jsme se setkali s „panem kváskem“, a tím se začal odvíjet příběh dnešního chleba Bohana. Luděk zahájil několikaměsíční období plné experimentů, úspěšných i neúspěšných pokusů v pečení chleba. Spolu s těmito pokusy jsme zažívali všelijaká dobrodružství s různými moukami, s nočním přebíráním obilných zrn, vlastním mletím mouky a nevyzpytatelnými „náladami“ kvásku. Od nahodilých výsledků přes „vědecké“ bádání se Luděk dopracoval a my projedli ke chlebu, jehož chuť a kvalitu se dařilo opakovaně docí-

lit. Na dlouho dobu se našim prvním komerčním výrobkem stal celozitný trhaný chléb se slunečnicovými a lněnými semínky, postupně přibývaly další druhy, jako např. chléb z žitné jemně mleté celozrnné mouky, s různými semínky – dýňový, chia a slunečnicový, se sušenými rajčaty, s medvědí česnekem. Na řadu přišly dalaňky, placky, bagety, ale také sladké pečivo. Postupně vznikala celozrnný perník a muffiny plněné povidly, mazanec a vánočka, sezónně i koláč s čerstvým ovocem. Největší naší specialitou je chléb připravený na páře. Nejnovějším chlebem je chléb Samuraj z rýžového kvasu, rýžové, pohankové a kukuřičné mouky.

Napřed jste zkoušel péct jinak a zdravě pro sebe a svou rodinu. Kde se vzalo rozhodnutí zkusit to jako podnikání?

Jak to většinou bývá, napomohlo tomu náhodné setkání a zájem našich přátel. Na farmářských trzích v Olomouci, kde jsme byli se svým bezobalovým stánkem, jsme se potkali s kamarádkou a provozovatelkou obchodu s regionálními potravinami, která projevila zájem o náš chléb do svého obchodu. A tak začala cesta k Luděkově pekařské živnosti. Cesta nebyla ani krátká a ani přímá. Celé dva roky trvalo, než se pekařina



stala Ludkovou hlavní pracovní náplní a posláním.

Zdůrazňujete, že používáte kvas a vlastní receptury bez bílé mouky, droždí a vajec. O kvásek a jeho využití v kuchyni je stále větší zájem, sladké pečení bez mouky a vajec si ale většina hospodyň asi nedovede představit. Jak to dokážete vy?

Základem našeho pečiva je opravdu a pouze celozrnný žitný kvas. V receptu-

rách používáme mouky pšeničné s vyšším obsahem vlákniny (T1050), celozrnné, žitné a špaldovou. Pro výrobky z přirozeně bezlepkových surovin pak celozrnné mouky z pohanky, rýže natural a kukuřice. Práce s kvasem je na rozdíl od droždí časově náročnější, ale zato pečivo z něj připravené je daleko lépe stravitelné, trvanlivější a hodnotnější. Naše sladké pečivo je oproti klasickému samozřejmě trochu jiné, jak chutí, tak konzistencí, ale i trvanlivostí.

(pokračování na straně 2)

Střípky odjinud

Putování za regionálními zážitky Broumovska

V rámci realizace projektu Putování za regionálními zážitky, podpořeného Ministerstvem pro místní rozvoj, se ve dnech 21. a 22. října 2015 uskutečnila odborná exkurze, která zavedla koordinátory značek z celé republiky na Broumovsko. Programu se zúčastnili také provozovatelé služeb v cestovním ruchu a obchodů s regionálními produkty. Vedle návštěv u držitelů tamní značky – řemeslníků i farmářů – a prohlídky unikátního komplexu broumovského kláštera měli účastníci exkurze prostor i pro reflexi desetiletého fungování regionálních značek a diskusi o problémech, které v souvislosti s regionálními značkami řeší. Všichni se shodli, že regionální značky mají ambici garantovat nejen regionální původ, ale také stále vyšší kvalitu produktů, jimž jsou uděleny. Objektivní posouzení kvality je však často složité a s rozšiřující se škálou produktů, jež se o značky ucházejí, kladou stále větší nároky na certifikační komise. Řešením je vzdělávání – koordinátorů značek i potenciálních žadatelů. A také individuální přístup, neboť jedinečnost produktů s regionálními značkami spočívá právě ve výjimečnosti každého jednotlivého výrobce, farmáře či poskytovatele služeb nebo zážitku.

Téměř 2 500 návštěvníků obdivovalo výrobky s regionálními značkami na podzimním Novoměstském krajači

24. října 2015 patřila už potřetí Novoměstská radnice v Praze výrobům s regionálními značkami z celé republiky. Sešlo se jich přes čtyřicet ze sedmnácti různých regionů. Svými obory zprostředkovali krásný průřez vším, co mohou regionální značky v současné době nabídnout. V potravinách a nápojích od uzenářských výrobků přes pečivo a med až k pivu a nejrůznějším zavařeným dobrotám, v řemeslech od keramiky přes drátování, košíkářství a textil až ke sklu a bižuterii. Nechyběly ani dřevěné hračky, svíčky ze včelího vosku nebo zdobené perníčky. A také věci vyložené praktické, jako přírodní mýdla a šampóny, nebo příjemné, jako levandule v nejrůznějších podobách. Na své si prostě přišel každý, ať už při ochutnávkách, nebo v rámci dílen, kdy si malí i velcí mohli vyzkoušet, jak těžké je zkrotit nepoddajný materiál. Někteří řemeslníci naopak předváděli, s jakou lehkostí jim pod rukama vznikají téměř zázraky. Haná měla tentokrát jen jediného zástupce – paní Miluši Hlavinkovou a její kameninu z Litovle. Ta zato dala svými „krajači“ celé akci nezaměnitelnou tvář.



Příběh zdravého pečení

pokračování ze strany 1

Máte vypozerováno, kdo jsou vaši zákazníci? Daří se vám získávat i nové mimo komunitu zaměřenou na zdravou výživu?

Ze začátku jsme samozřejmě hledali své zákazníky na různých alternativních akcích, pečivo jsme nabízeli pouze do zdravých výživ. Pozorujeme, že se zájem o žitné a kvasové pečivo zvyšuje, a to nám umožňuje nabízet ho i v sítích klasických prodejen. Také při prodeji na trzích se daří prodat stále vyšší množství chleba i ostatního pečiva. Nemalou skupinou našich pravidelných zákazníků tvoří rodiny s malými dětmi, které často využívají možnosti rozvozu až domů, protože i tuto variantu nabízíme.



Provozovnu máte v Olomouci, kde všude se dá vaše pečivo koupit?

V Olomouci jsou to prodejny To pravé z Hané, Studánka Olomouc, Pí-centrum, Zdravá výživa v Nemocnici, Večerka v nemocnici, Sedlák POCTIVÉ POTRAVINY. Dále v Droždíně u Skálů, v Tověři ve Večerce, ve Sternberku u Sedláka a Zdravé výživě paní Novákové, v Uničově u paní Rybové v Čerstvém pečivu na Plzeňské, v Litovli ve zdravé výživě Slunečnice.



Prozradíte nám, jaké máte nejbližší plány? Chystáte se rozšiřovat sortiment nebo objem výroby? Nebo jste spokojeni tak, jak to je?

Plány mění někdy sám život, v současné době hledáme jiné vhodné prostory pro naši pekárnu, protože dosavadní musíme opustit. Tento krok pravděpodobně i urychlí naše plány na pořízení výkonnějšího zařízení a dalšího technologického vybavení provozu. Budeme rádi, pokud naše výrobky osloví další spotřebitelé. A také, že díky jejich zájmu začneme vyrábět i něco nového. Nové výrobky totiž v dřívější většině vznikají na základě poptávky – ať už obchodníků, se kterými spolupracujeme, nebo i našich přímých zákazníků.



Pustit se do podnikání v oboru výroby potravin vyžaduje dost odvahy a trpělivosti. Co byste vzkázal těm, kdo o něčem podobném uvažují?

U nás zafungovala vytrvalost a víra ve smysl této práce, kterou je nezbytné dělat s láskou a dobře. Důležitá je také podpora rodiny a mnoha našich přátel, kteří nás podporovali nejen tím, že si kupovali náš chléb, ale i povzbuzením, radou a vřelou. V neposlední řadě i kladné reakce našich zákazníků, kterým náš chléb nejen chutná, ale oceňují i jeho výjimečnou kvalitu.

Rozhovor vedla Kateřina Čadilová

Levandule jako způsob obživy i vyznání lásky Provence



Levandule je léčivá bylina, jejímž pěstováním proslula především oblast Provence ve Francii. Pohlednice z ní ukazují dlouhé fialové řady silně aromatické rostliny, používané v kosmetickém průmyslu, potravinářství či v medicíně. Že se levandule nezabydlela pouze ve Francii, ale expanduje dále do světa, dokazuje podnikání Lukáše Drlíka a jeho přítelkyně Veroniky Pejšové, kteří začali na Mohelnicku tuto květinu sázet a sklízet ve velkém. Navíc si v Zábřehu na náměstí otevřeli Levandulovou kavárnu, kde tato rostlina hraje hlavní roli, nejen v názvu, ale jako jedna z hlavních ingrediencí tamějších dobrot. Od října je držitelem certifikátu originálních jesenických služeb. A jelikož jejich statek je už na území značky HANÁ regionální produkt, je možné, že časem na jejich levanduli uvidíme pro změnu toto chráněné označení.

Jaký byl počátek vašeho hospodaření? V čem spočívá základ vaší farmy?

Lukáš: K podnikání jsem se dostal v rámci rodinné tradice. Pocházím ze statku, v němž teď bydlím a ke kterému náleží i polnost. V rámci restitucí nám byl po revoluci majetek navrácen, ovšem prarodiče už neměli dost sil se o něj starat. Z osmi dětí se k hospodaření nikdo

neměl, tak polnosti proto převzal babiččin strýc. Mně osobně se život na statku vždycky líbil, a i když mám střední hotelovou školu a pracoval jsem v mnoha gastronomických provozech v tuzemsku i v zahraničí, vždy mne to táhlo zpět. Společně s Veronikou jsme se rozhodli vrátit ke kořenům, starat se o svá pole a něco produkovat. Měl jsem potřebu

odlišit se od ostatních, současně převládla láska k Provence. Tento rok jsme se proto rozhodli pro pěstování levandule a založení Levandulového statku. Zatím máme jen čtvrtinu hektaru, kde se nachází sad a louky, ale část je již osázena levandulí.

Veronika: Ke statku patří pět hektarů pole, které bychom chtěli do pěti let osázet sto dvaceti tisíci sazenicemi levandule. Jenom pro srovnání – na malém poli máme zatím dva tisíce pět set sazenic, takže si dokážete představit, jaká práce nás čeká, chceme vše vypěstovat ze semínků.

Jak vznikl nápad otevřít Levandulovou kavárnu?

Lukáš: Svoji produkci chceme využít, takže kavárna je logickou součástí našeho podnikatelského záměru. Primární je pro nás zpracovat levanduli do jídla a nápojů. Vše, co jsme zatím vypěstovali, směřujeme právě do naší kavárny. Máme v plánu vyrábět vlastní produkty, jako je například levandulový sirup, který chceme dále nabízet do různých sítí obchodů, jako je Olomoucká špajz nebo



mu si občas vypomohu některou technikou z výše jmenovaných. Věci z bronzu opravdu v mé produkci převládají. Asi k němu mám nejvůlejší vztah. Jinak bronz byl v pořadí asi devátý materiál, se kterým jsem se za těch zhruba osmatřicet let, co se šperkem zabývám, důvěrně seznámil. Dělal jsem věci z kůže, dřeva, kosti, rohoviny, kamene, stříbra, skla, keramiky, porcelánu i smaltu s tím, že jsem některé materiály vzájemně kombinoval. Dnes v mé tvorbě převládá z materiálů bronz, titan, nerez ocel, porcelán a raku keramika a doplňkové se objevuje sklo.



Z konkrétních motivů u vás najdeme ženské postavy, letící ptáky a pak spoustu abstrakce. Pracujete jen na základě vlastní fantazie, nebo i na objednávku, podle nějakého zadání?

Ano pracuji výhradně na základě vlastní fantazie a vlastních představ, a to i v případě objednávky. Mám to štěstí, že se nemusím podřizovat cizím představám a vizím.

Sklizeno, a taky ho prodávat na farmářských trzích. Naším prvním produktem jsou sušenky. Nejdříve jsme je podávali jen ke kávě, ale zákazníci si je oblíbili a „donutili“ nás zpracovávat je zvlášť na prodej. Řešíme rozdělení podnikání na výrobu a na zpracování. Pravděpodobně nezůstaneme jen u levandule, chceme produkovat další bylinky, například mátu, meduňku, chrpu či měsíček, dále pak česnek nebo jablka v návaznosti na sady.

Jak vypadá váš běžný den na farmě?

Veronika: Vyhráli jsme soutěž Rozjezdy roku v Olomouckém kraji, což nám přineslo i hodně publicity. Takže kromě každodenní práce na statku, která je opravdu bezmezná a práci v kavárně, nám přibýlo také spoustu rozhovorů, natáčení pořadů a vyřizování poptávek z obchůdků a od zákazníků. Běžný den je tedy velice nabitý a končí povětšinou kolem půlnoci.

Víte, kolik je levandulových polí a kaváren v naší republice?

Lukáš: U nás je jen pár levandulových políček, jedná se spíše o hobby produkci například k vinicím.

Veronika: Jedna kavárna je v Bratislavě, ale tam s levandulí pouze pracují, nejedná se o jejich produkt. V tom jsme opravdu originální. Snad se nám povede. Kluci v Bratislavské kavárně jsou moc vstřícní. Když jsme jejich kavárnu před otevřením té naší navštívili, podělili se s námi o zkušenosti a za to jsme jim vděční.

*Zdroj: Farmářské listy
Speciální číslo 2015, redakčně upraveno*

Bronzový svět Jiřího Tomance



Šperky Jiřího Tomance jsou nezaměnitelné – na první pohled upoutají nepříliš běžným materiálem, zpracováním a hlavně motivy. Sám autor o nich říká, že jsou pro trochu „ultlílé“ ženy. Asi má pravdu, šperky z Ateliéru Tomanec jsou velmi výrazné, ale přesto, že jsou z kovu, je z nich cítit lehkost a nespoutanost.

Jak to přijde, že chlap začne dělat šperky?

V dobách historických dělali šperky téměř výhradě muži. S průmyslovou revolucí se ženy přestěhovaly od rodinných krbů do fabrik a manufaktur jako zdroj spolehlivé a levné pracovní síly. Ale to pořád ještě ženy šperky netvořily. Až od poloviny minulého století se ženy objevují jako autorky a realizátorky svých šperkařských vizí.

To že v současné době tvoří šperky především ženy, a my chlapi začínáme být výjimkou, má několik důvodů. Jedním z nich je to, že současným ženám nestačí být příkladnými matkami a manželkami, chtějí se pochopitelně realizovat i tímto tvůrčím způsobem.

Dalším důvodem je pohled na šperk za poslední půlstoletí. Současné materiály a techniky se staly použitelné pro doslova každého. V tomto ohledu se přiznám, že jsem skálně konzervativní, a tudíž například „plotýnkový smalt“ je pro mě natlaná vypalovací barva na auta na pod-

ložku, která vydrží teplotu do 200 °C. Barva na sklo, která nepotřebuje výpal na cca 570 °C, to pro mě není barva na sklo. A tak bych mohl pokračovat o tzv. technikách, které zvládne i bystré dítě za půldruhé hodiny.

Na základní škole jsme si osvojovali používání textilu, nití, knoflíků výrobou jehelníček ve tvaru ptáčků a zvířátek. Šperky vyráběné totožně se dnes stávají předmětem elaborátů tzv. kunzhistoriků. Pak se divte, že jsem konzervativní.

To, že jsem se do šperků pustil já, způsobila touha objevovat nové technologie a materiály, a zároveň mít pro výsledky tohoto objevování uplatnění.

Ve vaší tvorbě převládá cínový bronz, proč zrovna ten? A zkoušíte i jiné materiály?

Bronz se obecně zpracovává litím, kováním, zpracováním drátu drátenickými technikami a technikami šperkařskými. Já jsem si vymyslel a osvojil vlastní techniku difúzním svařováním, a k to-



Už léta sbíráte ocenění na renomovaných setkáních uměleckých kovářů. Kterého si ceníte nejvíce?

Z těch mezinárodních setkání uměleckých kovářů mám nějakých patnáct cen, a to za šperky nejen z bronzu, ale také za titan, nerez, stříbro a galvanoplastiku. Všechny těch ocenění si vážím a žádné neupřednostňuji. Také si velice vážím toho, že jsem spolu s dalšími pěti uměleckými kováři prezentoval úroveň našeho uměleckého řemesla na výstavách v Německu a Holandsku pořádaných Mezinárodní federací uměleckých kovářů (IFGS).

Svému oboru se věnujete už řadu let. Teď je v módě obávat se tak zvaného vyhoření. Vám při svařování vašich šperků hrozí i skutečné popálení, ale přesto vás práce stále baví. Co je pro vás nejsilnější motivace?

Stálou motivací je pro mě dostatek nápadů, rozzářené oči mých zákaznic a také jistá ješitnost, kterou prý oplývají jenom chlapi.

Rozhovor vedla Kateřina Čadilová



Tlačenka z Troubelic?

Lepší jste nejedli, říká v rozhovoru

Sylva Nevěřilová ze společnosti TAGROS



V hanácké vesnici Troubelice zapustila přesně před dvaceti lety kořeny akciová společnost TAGROS. Nejenže dává práci více než sto lidem z obce a okolí, ale hlavně navazuje na tradiční zemědělské hospodaření, jež v regionu odedávna živilo jeho obyvatele. Kromě výrobků mnoha odvětví, kterým se společnost věnuje, se tu nově mohou chlubit také značkou HANÁ regionální produkt upozorňující na jedinečnost a kvalitu. Certifikát udělila komise jejich jablíčkům a masným výrobkům. A právě i o těch je řeč v následujícím rozhovoru.

Vaše společnost oslavila v roce 2015 už 20 let od svého založení. Jak jste si toto výročí připomněli?

Ano je tomu tak, naše společnost byla založena v roce 1995. V rámci oslav jsme uspořádali i den otevřených dveří.

Můžete stručně shrnout, nač se společnost TAGROS zaměřuje?

Ve svém podnikání se již od svého vzniku orientujeme na rostlinnou, živočišnou i ovocnářskou výrobu, také dřevovýrobu, provoz jatek, veřejného stravování a restaurace.

To je široký záběr. Podle čeho se odvíjel a rozšiřoval?

Vycházel z historických skutečností, z výrob, které tu už byly. Někdy není

snadné některé výroby udržet, ale diverzifikace je důležitá.

Troubelice jsou hanácká zemědělská vesnice. Jste rodáci? A máte sami zemědělské kořeny?

Většina lidí z vedení společnosti i zaměstnanci jsou rodáci z Troubelic nebo blízkého okolí a většinou mají i zemědělské kořeny.

Popište prosím, jak se za ta léta společnost vyvinula? Jaké byly začátky a co jste původně zamýšleli?

Původně jsme chtěli najít možnost, jak společně podnikat v jiné právní formě než jakou je družstvo. Družstva totiž na začátku devadesátých let nebyla zrovna obdivovaná forma. Tak vznikla akcio-

vá společnost s téměř 600 akcionáři. Postupně došlo k malé koncentraci. Snad můžeme říci, že se podařilo najít způsob, jak mohou vlastníci půdy rozhodovat o tom, co se na jejich polích děje, pokud o to samozřejmě mají zájem.

Jak to vypadá dnes? Co vás nejvíce na vašem podnikání těší?

Těší nás, že se nám daří uskutečňovat náš plán. Že jsme považováni za solidního a seriózního partnera.

Tomu říkám rekapitulace po dvaceti letech.

Pojďme se teď ale pobavit o výrobcích, které máte certifikované... První certifikáty jste získali na jablka a tlačenku. Dohromady jdou k sobě spíš tlačenka a cibule. Takže nejdřív si dejme tu tlačenku bez jablek...

Je fakt, že se k sobě lépe hodí tlačenka a cibule, ale produkci cibule se nevěnujeme. Když pomineme jablka, která souvisí s naší ovocnářskou výrobou, tak se k tlačenke více hodí jitrnice, ovar, paštika, luncheon, tedy masné výrobky všeobecně. A všechny tyto dobroty rovněž vyrábíme, a sice tradiční a lety osvědčeno technologií, kde nemalou úlohu hraje ruční práce.

Proč si má zákazník koupit právě tu vaši tlačenku? Proč je tak dobrá a v čem je jiná?

Vyrábí ji zkušený řezník, který ví, co do pravé tlačenky patří. A navíc k tomu používá vlastní suroviny. Tlačenku si samozřejmě můžete koupit v kterékoli prodejně. Pokud však jednou ochutnáte tlačenku vyrobenou v naší společnosti, která je s průmyslově vyráběnými tlačkami chuťově zcela nesrovnatelná, už si tu „průmyslovou“ nikdy nekoupíte.

Předpokládám, že prasátka si chováte rovněž vlastní...

Ano, prasátka si sami chováme. Tento chov má v naší oblasti dlouholetou tradici. Z oboru živočišné výroby se společnost TAGROS a.s. věnuje také chovu skotu a produkci mléka.

Při produkci masa vycházíme z uzavěřeného obratu stáda s využitím krmných plodin, které si také sami pěstujeme. Díky této skutečnosti, a spolu s důrazem na vynikající zdravotní stav zvířat, po celou dobu výkrmu produkujeme zvířata, a tedy i výsekové maso nejvyšších jakostních parametrů.

Takže maso, které zpracováváte, používáte výhradně z vlastních chovů?

Ano. Z něj dále vyrábíme výrobky, kterými zásobujeme podnikovou prodejnu masa a masných výrobků. Dále maso využíváme při vaření obědů pro zaměstnance a ostatní strávníky, kteří navštěvují naši závodní stravovnu. Ta zajišťuje i rozvoz obědů do okolních vesnic.

Jste tedy ve všem soběstační. Máte velkou poptávku?

Poptávka je taková, jaká je. Není malá, ale není ani velká. Samozřejmě bychom chtěli naši poptávku zvýšit, od toho přeci podnikáme a do budoucna doufáme, že získáme další spokojené zákazníky, kteří se k nám budou rádi vracet.

Kde si mohu koupit vaše masné výrobky?

V podnikové prodejně masa a masných výrobků. Výrobky se vyrábějí v naší výrobně, a to zpravidla jednou týdně v závislosti na objemu prodeje. Podniková prodejna je otevřena pět dní v týdnu a mimo zákazníků z naší obce ji navštěvují i obyvatelé z okolních vesnic.

Na skoro totéž se chci zeptat u jablek, kterých se značka týká.

Jedná se o všechna jablka z našich sadů, bez rozdílu odrůd.

Na jak velké ploše tato jablka pěstujete? Kolik jabloní si mám představit?

Na více jak 50 hektarech. Představte si 17 odrůd. O kolik jabloní se ale jedná, nevím. Spočítané je nemáme.

Co skladování jablek? Jak probíhá?

Náš nový sklad na ovoce pojme 660 tun ovoce. Je tříkomorový a chlazený. Jabl-



ka uskládňujeme v paletách na sobě. Na to navazuje třídíčka jablek, kde třídíme mokrou cestou. V objektu máme podnikovou prodejnu, kde si mají lidé možnost nakupovat přímo z palet. Aktuální otevírací doba je uvedena na našich webových stránkách.

Které Vaše produkty si tedy zasloužily značku Haná?

Máme certifikovány jablka, všechny masné výrobky, které zahrnují i zmiňovanou tlačenku. Dále jsme získali certifikát i na naše výsekové maso a to pod názvem Troubelické maso z vlastních chovů.

To všechno zní velice lákavě. V čem vám může značka pomoci a co od ní očekáváte?

Značka *HANÁ regionální produkt* nám pomůže především s reklamou a s tím, aby se naše výrobky dostaly do širšího povědomí zákazníků. Očekáváme od ní především zvýšení prodeje, ostatně – asi jako každý podnikatel.

Děkuji za rozhovor a snad si na závěr mohu dovolit dvě přání. Jedno se týká nás zákazníků a to druhé vás – výrobce.

Nám přejí, abychom si konečně začali více vážit regionálních producentů, kupovali kvalitní potraviny, nebyli líní vyjet za nákupy mimo supermarkety a třeba právě do Troubelic.

Vám přejí mnoho takových uvědomělých zákazníků, a aby vám značka HANÁ regionální produkt přinesla štěstí.

Rozhovor vedla: Marie Šuláková

Nový život Pod kaštany

Alexandra Bártů a Zdeněk Fischer žijí a hospodaří na minifarmě Pod kaštany v Luké. Zatím vyrábí hlavně džemy a jiné zavařené dobroty, ale chovají také drůbež a další zvířata. A na trhu je poznáte na dálku – vozí totiž s sebou něco jako starobylou almaru. Když otevrou, je z ní kousek hokynářského krámku plný nejružnějších pochoutek.

Do rodiny držitelů značky HANÁ regionální produkt patříte teprve chvíli, můžete blíže představit své produkty a hlavně lidi, kteří je vyrábějí?

Vyrábíme džemy, čatni a omáčky k sýrům a masům. Ovocné a zeleninové pochoutky, zázvorový džem, švestky s chilli, hruškové a mirabelkové čatni a mnohé další. A protože lidi taky rádi mlsají, máme i sladké džemy, např. švestky s ořechy, višně s čokoládou nebo vánoční dýňový džem. Jelikož je je výrobců džemů hodně, snažíme se, aby naše výrobky byly něčím zvláštní.

Naše minifarma nemá zaměstnance, veškeré produkty vyrábíme sami v malé výrobníci. Přítel Zdeněk se k vyrábění džemů se dostal jak slepý k houslím. Celá léta opravuje zemědělskou techniku, ale vlastní spolu se strýcem malý sad. Když jsem se k němu nastěhovala s dětmi a zvířátky, ukázal nám svůj poklad, a nápad na využití úrody byl na světě. Nyní Zdeněk krom opravářiny pomáhá se sběrem plodin, prodejem a dopravou na trhy.

Já jsem původem z Berouna, kde probíhaly i mé první džemařské pokusy. Byly to dárky pro kamarádky, nebo jsme je mezi sebou navzájem směnily. Než jsem začala farmařit, měla jsem několik zaměstnání. Pracovala jsem v charitě a ve svazu neslyšících, ve školní družině, učila jsem orientální tanec a pořádala benefiční akce na podporu dětí s autismem.

Nyní na farmě ovoce sklízím, zpracovávám, vařím, plním, etiketuji, balím, prodávám a rozvážím a vymýšlím nové

a nové nápady. Starám se také o naši drůbež i havěť a kozy.

Vycházíte z domácích surovin, ale mezi vašimi výrobky se najdou i hodně neobvyklé kombinace. Kam chodíte na inspiraci?

Určitě chceme používat co nejvíce místní plodiny, aby naše výrobky byly české. Trochu tomu odporuje zázvorový džem, ale je jedním z nejvíce žádaných. Začínáme proto zázvor pěstovat ve skleníku.

Inspiraci, alespoň v začátku, mi byly kamarádky, které někde něco potkaly, ochutnaly a přišly s tím, že bych to mohla uvařit. Ony byly vlastně prvními zákazníci, jejichž hodnocení, že moje



zavařeniny a jiné věci jsou „nebe v hubě“, bylo impulsem k tomu, že jsem začala své výrobky prodávat dalším lidem.

Dál hledám na internetu, jak obyčejný džem ozvláštnit, protože klasický rybízový nebo jahodový si uvaří každý doma a výrobce je mnoho. Takže co najdu, uvařím, ochutnám, pak chutná přítel, dcera, rodiče a kamarádky, a pokud to schválí, produkt je na světě. Nedržím se vždy receptů, ale přidávám a ubírám dle své chuti. Tedy především přidávám ovoce a ubírám cukr a nahrazuji želeřovací cukr citrusovým pektinem.

Další inspiraci je sama příroda. Všude v okolí roste spousta mirabelek, šípků, jeřabin, aronie. Tak zkoumám, co by z toho mohlo být za dobroty.

Mnoho lidí utíká z venkova za prací do měst, vy jste si zvolili opačnou cestu. Proč?

Mám synka s Aspergerovým syndromem a klid na venkově a možnost být mezi zvířaty mu prospívá. Je tu bezpečněji než ve městě a nemusím se ho bát pusit za kamarády. Dětem a hlavně synovi klidnější prostředí prospívá. Ve městech je stres, shon a hodně hluku. A určitě bych se ve městě nemohla věnovat tomu, po čem jsem celý život toužila. Máme na hospodářství o mnoho více práce, než jsem asi měla ve městě, ale vzhledem k tomu, že jsem vždy měla dělala několik věcí souběžně, mi to ani nepřijde. O co je více práce, o to méně stresu.

A pak je to i trochu adrenalin. Zvířátka utečou zrovna v chvíli, kdy potřebujete odjet, zaspoutujete si, když je náhlně zpátky. To ve městě nezažijete. Další výhoda je možnost dopřát dětem zdravé potraviny, které pro mne jako pro matku samozivitelku byly cenově nedostupné. Město nám až tak nechybí. Děti si volnost venkova maximálně užívají.



Jediné, po čem se mi stýská, jsou moje tanečnice ze skupiny orientálních tanců, které jsem vedla.

Co je podle vás na zpracování a prodeji vlastních produktů nejtěžší a co vás naopak nejvíce těší?

Nejtěžší je asi se prokousat všemi možnými předpisy, vyhláškami a zákony. O tzv. marmeládové vyhlášce se mi už i zdá. Pak samozřejmě obstat v konkurenci, protože výrobců džemů je mnoho a hodně lidí se dnes vrací i k domácímu zavařování. Je třeba přesvědčit lidi, aby alespoň ochutnali. Když už ochutnají, tak kolikrát i koupí, a nebo se alespoň podělí o vlastní zkušenosti, figly a zlepšováky. Těžké je i vymyslet názvy a etikety. Jakmile začnete vyrábět džemy, není to jen o uvaření něčeho dobrého, ale i o designu. Výrobek musí být nejen chutný, ale i hezky vypadat. Lidi kupují i očima.

Nejvíce pak potěší, když zákazníkům chutná a když si koupí znovu. A úplně nejvíce potěší chvála od kamarádek, ať už je to džem nebo naše brojlerové kuře. A úplně, úplně nejvíce mě těší od dcerky její „mňam“.

Kde se vzal nápad na tak atypický „stánek“?

Náš stánek je vlastně náhoda. Když jsme začali být zváni na trhy, občas se objevila nutnost mít vlastní stánek. A proto-

že jsem tak trochu rebel a vždy chci mít něco jiného než ostatní, v okamžiku, kdy jsme v inzerátu natrefili na tento stánek udělaný ze skříně, bylo jasné, že musí být náš. Původní majitel ho využíval k prodeji palačinek.

V současné době prochází rekonstrukcí a různými inovacemi, protože vzhledem k našemu rozšiřujícímu se sortimentu je malý. Občas dokonce vozíme s sebou i sýry ze spřátelené biofarmy. Musíme ještě vymyslet ochranu proti dešti, což zatím to řešíme klasickým zahradním altánem, ale rádi bychom se stylizovali více do starodávna. Úpravy děláme sami, a tak to trochu trvá, než vymyslíme, kudy na to. Ale je pravdou, že naše almara láká alespoň k nahlédnutí.

Na stánku i na farmě prodáváte především zavařené ovoce a zeleninu, ale nejen to, zákazník u vás koupí třeba i zvláštní kalendář. Povězte nám o něm něco.

Snažíme se trochu sortiment ozvláštnit, proto krom džemů a sirupů prodáváme třeba kandovaný zázvor, aronii, křídaly a, máte pravdu, i zvláštní kalendář.

Tenhle kalendář má na svědomí má kamarádka básnířka Lidy Garra Chytilová, s níž jsem se potkala při natáčení jednoho televizního pořadu. Obě jsme v té době byly matky samozivitelky. A protože mne pak viděla v dokumentu Olgy Sommerové Samoživý, chtěla udělat pro matky samozivitelky ještě něco navíc. Tak vznikl kalendář, kde jsou nafoceny maminky s dětmi v retro stylu. Záměrem bylo prodejem kalendáře pomoci vyfoceným akterkám. Bohužel jediným prodejcem kalendáře se stala Knihovna v Soběslavi a já. Ale i tak se alespoň maminky odreagovaly a užily si focení. A pokud se kalendáře prodají, dostanou i nějakou korunku.

Rozhovor vedla Kateřina Čadilová

Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ



Řemeslné a textilní výrobky



Užitková keramika – kamenina

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



Umělecká keramika

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



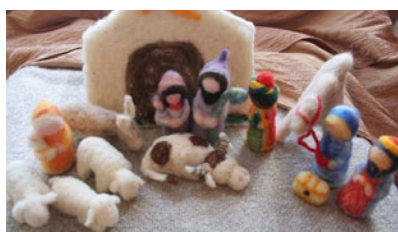
Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

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



Bronzové šperky

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



Plstěné ruční výrobky

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



Kartáče z přírodních žíní

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



Hanácké kraslice

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



Tkané výrobky

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



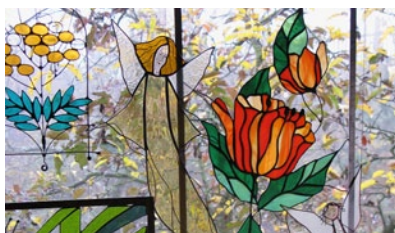
Záhorská krajka – háčkové symboly

Pavla Hučínová
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



Vitráže

Jarmila Svozilová
Cholina 153, 783 22
tel.: +420 604 925 356
vitraze.avs@seznam.cz
www.vitraze.vyrobce.cz



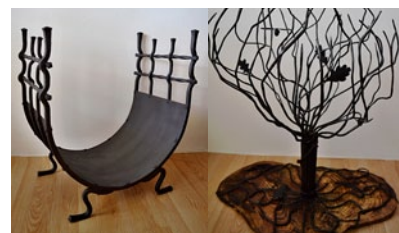
Šperky a korálky z vinutých perel

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



Johanes – Skleněné figurky

David Johanes
Fischerova 105/12, 779 00 Olomouc
tel.: +420 777 284 739
johanes-sklo@seznam.cz
www.johanes.sklo.cz



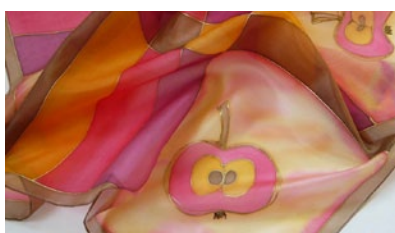
Kovářské výrobky

Ondřej Malínek
Hlušovic 30, 779 00 Olomouc
tel.: +420 733 578 029, +420 605 763 255
malinek.o@centrum.cz
www.fler.cz/kovom



Kovářské výrobky

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



Čepičky „Kvítko“

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



Kabelky a tašky Jolanetta

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



Šaty na míru

Ing. Marta Musilová, BA
Erbenova 2, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 875 880
info@martamusilova.cz
www.martamusilova.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

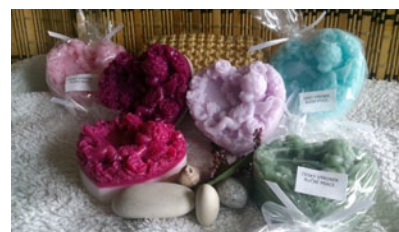


Přírodní produkty



Přírodní mýdla z Hané

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



Dekorativní mýdla z Jívové

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



Svíčky z Jívové

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



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

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



Tinktury a bylinné sirupy

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



Sirupy s ovocným podílem

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



Bátkovy bylinkové sirupy

Patrik Bátěk
Blažejské nám. 4, 779 00 Olomouc
tel.: +420 724 710 776
info@batkovyprodukty.cz
www.batkovyprodukty.cz



Moštěnický sirup

HKS sirup, a.s.
Horní Moštěnice 547, 751 17
tel.: +420 603 178 751
naplava@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.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



Med – Včelařství Zapletal

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



Café Gape

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



Ovoce z Úsovska

Mohelnická zemědělská, a.s.
Klopina 33, 789 73 Úsov
tel.: +420 583 435 204
sklad.velebor@usovsko.cz
www.usovsko.cz



Jablka

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



Jablka

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



Přírodní ovocné mošty

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



Čokoláda z Troubelic

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



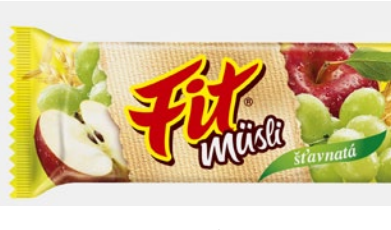
Kávéové zrno z Litovle

Střední odborná škola Litovel
Komenského 677, 784 01 Litovel
tel.: +420 585 341 547, +420 588 884 332
skacel@soslitovel.cz
www.soslitovel.cz



Pralinky CHOCO BONTÉ – Čokoládový bonbón formovaný s náplní

CHOCO BONTÉ
Člen skupiny Profi-tisk group, s.r.o.
Krakovská 14, 779 00 Olomouc
tel.: +420 736 642 766
obchod@chocobonte.cz
www.chocobonte.cz



Fit müsli šťavnatá Fit Bio müsli jablko

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



Poštulkovy tvarůžkové moučníky z Loštic

Zbyněk Poštulka
Komenského 325, 789 83 Loštice
Denisova 13, 779 00 Olomouc
tel.: +420 583 445 062, +420 732 606 713
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz



Bíle zdobený perník

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



Zdobený medový perník

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



Medové placky

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



Pekařské a cukrářské výrobky z Mezice

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



Sváteční koláčky

Marie Fojtíková
Ovesná 166/5, 779 00 Olomouc-Hejčín
tel.: +420 603 745 278
pecivom@seznam.cz
www.pecivom.sluzby.cz



Trubička od Svatého Kopečka

Mgr. David Zahradník
Vybíralova 4/8, 779 00 Samotičky
tel.: +420 605 724 752
trubičky.ol@gmail.com



Svatební koláčky

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



Kvasové a celozrnné pečivo

Luděk Bečica
tel.: +420 736 601 623
zdravosti@seznam.cz
www.zdravosti.cz



Ovocné a zeleninové pochoutky z Minifarmy Pod Kaštany

Zdeněk Fischer – Minifarma Pod Kaštany
Luká 11, 783 24 Luká
tel.: +420 607 809 373
minifarmapodkastany@seznam.cz
www.minifarmapodkastany.webnode.cz



Hanácká bonboniéra

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



Bochořské sváteční okurky

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



Mléko a mléčné výrobky

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



Pařené sýry

Syrnex spol. s r.o. – Jana Šudřichová
Osek nad Bečvou 411, 751 22 Osek n. B.
tel.: +420 777 234 602, +420 581 772 656
info@syrnex.cz
www.syrnex.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
sarka@doubravskydvur.cz
www.doubravskydvur.cz



Mléčné výrobky z Hané

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



Bedihoštské 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



Masné výrobky z Konice

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



Zajíčková klobása Zajíčková tlačěnka

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



Troubelické masné výrobky

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



Pivo Chomout

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



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



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



Pivo Kosíř

Pivovar Kosíř s.r.o. – David Kapsia
Lhota pod Kosířem 10
783 44 Drahanovice
tel.: +420 777 284 739
sladek@pivovarkosir.cz
www.pivovarkosir.cz



Náměšťské pivo

Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 608 765 897
minipivovarjadrnicek@seznam.cz
www.pivovarjadrnicek.cz

Certifikované služby na Hané



Hotel Bouzov

Provozuje: **Petr Horák**

Hotel s restaurací se nachází na náměstí malebného, městečka Bouzov, přímo pod pohádkovým hradem stejného jména.

Zajistíme stravování pro větší množství osob – školní výlety, firemní akce, rekreace...

Hotel má k dispozici oddělené stylové prostory pro zvláštní události, jako jsou oslavy, bankety, svatby a recepce. Dále nabízíme prostory pro obchodní jednání, malé konference, semináře či pracovní setkání. Můžeme nabídnout dva oddělené sály s kapacitou 15 a 100 míst, dále je možné pronajmout i restaurační salonek pro 40 osob. Konferenční místnost je vybavena flipchartem, promítací stěnou a wi-fi připojením k internetu.

Hotel a restaurace BOUZOV

Bouzov 15
783 25 Bouzov
tel.: +420 724 486 000
hotel@hotelbouzov.cz
www.hotelbouzov.cz



Regiokavárna a Potraviny Ječmínek

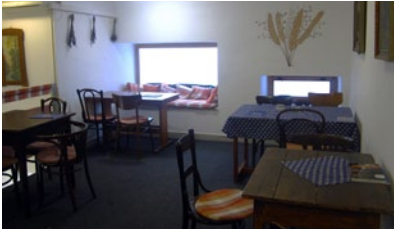
Provozují: **Monika Blažková a Zdeňka Dvořáková**

V naší prodejně na náměstí v Litovli je vše dobré z potravin regionálních výrobců a farmářů. Naleznete zde nejen kompletní sortiment farmářského zboží pro každodenní nákupy, ale i příjemné posezení u regionální kávy, piva, zmrzliny, pohárů, chlebičků a mnohého dalšího.

REGIO potraviny – v přízemí připomínají klasický „mléčný bar“, ale nabízí mnohem více: pečivo vyhlášeného pekařství Vašíček, mléčné výrobky a sýry, tvarůžky, med a mnoho dalšího. Konečně tak můžete mít k dispozici kvalitní sortiment potravin pro každodenní potřebu od regionálních výrobců s jasným původem a chutí, kterou znáte z dětství od svých babiček. **REGIO kavárna** – na galerii v patře s pestrou nabídkou pohárů a nápojů a 100% mošty v různých variacích.

REGIO kavárna a potraviny JEČMÍNEK

Náměstí Přemysla Otakara 785
784 01 Litovel
tel.: +420 731 677 354
dvorakova@jecminek-litovel.cz
www.jecminek-litovel.cz



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

Provozuje: **Ing. Svatava Bukvová**

Všechno začalo otevřením obchůdku „To pravé 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.

Provozovna je otevřena od roku 2011. Nabízíme občerstvení sestavené z potravin výrobců, držitelů certifikátů regionálních značek. Organizujeme prezentace, výukové a zážitkové semináře pro výrobce regionálních potravin, řemesel a další příznivce regionálního značení. Součástí posezení je i menší dětský koutek. Posezení po předchozí domluvě lze využít i k malým společenským setkáním s občerstvením.

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

Úzká ul. 2
779 00 Olomouc
Ing. Svatava Bukvová
tel.: +420 777 365 585
topravezhane@seznam.cz
www.topravezhane.cz



Café restaurant Zálůžna

Provozuje: **Pavel Crha**

Chcete-li navštívit restauraci v samém centru města Litovle, která se nachází v nově zrekonstruovaných prostorách, nabízí bohatou nabídku pokrmů včetně obědových menu, s příjemnou obsluhou – navštivte právě nás!

Restaurace Zálůžna se nachází na náměstí v Litovli v historické budově Zálůženského domu. Restaurace má celkovou kapacitu 80 osob. V letních měsících je také možné vychutnat si jídlo na naší letní terase, která pohostí až 40 osob. Nabízíme denní obědová menu s výběrem ze tří druhů jídel. Hostům je k dispozici i salónek pro 30 osob pro pořádání společenských akcí, jako jsou promoce, oslavy či svatební hostiny. V celé restauraci je možnost připojení k wi-fi.

Café restaurant Zálůžna

Nám. Přemysla Otakara 762
784 01 Litovel
tel.: +420 730 172 839
crhovi@seznam.cz



Hostinec Chomout

Provozuje: **Michaela Švarcová**

Neotřelý design hostince zasazený do příjemné atmosféry selského stavení sousedícího s pivovarem, prostorná zahrádka, nekuřácký interiér. Vhodné prostředí i pro cyklisty a rodiny s dětmi.

Na čepu máme vždy 4–6 druhů nefiltrovaných a nepasterovaných pív různých pivních stylů. Vaříme denní menu i kulinářské speciality, které ladíme s aktuální nabídkou pív. A protože co si navaříme, to také jíme, děláme to, jak nejlíp umíme.

Hostinec CHOMOUT

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

Ze sousedních regionů

Kde se dobře vaří...

Jídlo je naše základní životní potřeba. A také jeden z nejdostupnějších požitků – a není k tomu ani potřeba rafinované menu o mnoha chodech z kuchyně nejvyhlášenějšího šéfkuchaře. Často stačí se jen soustředit na to, co a jakým způsobem jíme, a prostě si to vychutnat.

Jídlo a jeho příprava bylo zásadní součástí každodenních rituálů odnepaměti a v dobách, které neznaly současné plýtvání a často absurdní stěhování potravin na tisícikilometrové vzdálenosti, spoluutvářelo nezaměnitelnost jednotlivých oblastí a regionů. Ti, kdo se dnes snaží připomenout a třeba a vzkrýt to, nač můžeme být z minulosti právem hrdí, se proto logicky obrací i do kulinární historie a zároveň usilují o to, aby měla své pokračovatele.

Haná je synonymem plodnosti a hojnosti, na návštěvě u sousedů v trochu drsnějších končinách Moravského Kravařska a Opavského Slezska se ale přesvědčíme, že dobře se vařilo a mlsalo všude – a leckde stojí za to přijmout pozvání ke stolu i dnes.

Chutě a vůně Poodří

V malebné krajině Poodří od Vražného po Jistebník, která se hlásí k historickému názvu Kravařsko, se pátrám po regionálních jídlech a specialitách intenzivně zabývali po celý rok 2014. Zájem k tomu poskytl projekt spolupráce místní MAS Regionu Poodří a slovenského sdružení Podpolanie z Detvy. Nešlo ale ani trochu o teoretické bádání v archivech. V Kravařsku se podařilo najít skutečný poklad – paní Miladu Pohankovou z Bernartic nad Odrou, která ctí tradiční recepty, jež se v rodině dědí z pokolení na pokolení, a navíc umí jejich přípravu za nadšené pomoci sousedek a kamarádek zajímavě předvádět.

V květnu 2014 proto mohli v Kravařsku uspořádat dva kurzy přípravy jídel tak, jak je dělávaly naše babičky. Kurz pečení se konal v historických prostorách Rodného domu J. G. Mendela ve Vražném. A co se peklo? Byla to především Bernartská hnětká – tvarohová, maková a hrušková, tedy především velikonoční koláč. Dále zelňák neboli zelový koláč. Zelí, které se dává do koláče, je upražené, bez vody, přidávají se ingredience jako cukr, skořice, zázmačka, a především pepř. Povrch koláče se po-



Pečení v Poodří (foto: archiv MAS Regionu Poodří)

sype posypkou neboli drobenkou a skořicí a pokape se rozpuštěným máslem. Dále se pekly pagáče, tedy koláč ze syrového zelí, a tažený štrůdl. Všechny napečené dobroty mohli účastníci kurzu ochutnat.

Na pečení navázal kurz vaření v restauraci „U Žabáka“ ve Skotnici. Připravoval se kapr, rybí polévka a ovocný dezert (pro někoho spíše sladká polévka) – varmuža. A co si účastníci z kurzu vaření odnesli? Naučili se připravit kapří filátka, to znamená odborně zbavit kapra kostí a připravit velmi chutné řízečky na paprice. Zjistili, jak uvařit rybí polévku lahodné chuti bez nepříjemného zápachu po rybě. A zasloužený úspěch sklídila varmuža pro svou snadnou přípravu z obvykle dostupných surovin.

O oba kurzy byl veliký zájem, ale ti, kdo je nemohli navštívit osobně, nemusí zoufat. Díky projektu vznikla i jedinečná kuchařka, jejíž slavnostní představení na konferenci v Bartošovicích v květnu 2015 celý projekt završilo. Knihu Tradiční jídla a speciality Poodří a Popolání



vydaly společně MAS Regionu Poodří a Občanské sdružení Podpolanie. Jen v české části obsahuje 34 podrobných receptů na polévky, moučná jídla, zeleninová jídla a omáčky, masitá jídla, rybí speciality a zabijačková jídla. A pro ty, kdo by se chtěli alespoň zprostředkovat nechat nadchnout elánem a nadšením paní Pohankové a jejích kamarádek, existuje i podrobný videozáznam z obou kurzů.

I když všechny pokrmy obsahují jen suroviny, které byly dostupné i bez národního dovozu a pokročilých technologií, svou chutností a často i výživovou hodnotou mohou s tak zvaně moderními jídly směle soupeřit. Vlastními smysly to potvrdili i účastníci závěrečné konference projektu, kteří měli to potěšení v průběhu jednání ochutnat znovuobjevené slané i sladké pochoutky.

O regionální pohostinnosti

Hospody a restaurace jsou nedílnou součástí kultury každého národa. A možná podstatnější, než jsme si ochotni připustit. Vždyť je to místo setkávání a sdílení společných radostí i starostí a v očích návštěvníka většinou první a často nejpůsobivější vizitka nově poznaného místa.

Každý národ má svou tradici společného konzumování jídla a pití a každá doba jej formuje svým životním rytmem a potřebami. Ne náhodou jsou pojmem italské pizzerie, řecké taverny, francouzská bistra nebo irské puby. A koneckonců i ten americký fastfood, pokud se vede poctivě, má něco do sebe. A co na to naše hospody? Těch, které se nesnaží přehnaně inspirovat některým z právě jmenovaných zahraničních vzorů, drží si svůj charakter a zároveň se v nich

snoubí útluné prostředí s ochotnou obsluhou a kvalitní nabídkou, zatím stále mnoho není. I proto se regionální značky zaměřily na ty, které dělají opravdu čest svému regionu.

Regionální značka na pohostinství či ubytovacím zařízení by měla garantovat jeho jedinečný charakter. To je ovšem kategorie značně relativní, a proto hledání „ducha regionu“ bývá při posuzování žádostí o regionální značku někdy docela oříšek. V Opavském Slezsku si povolali na pomoc odborníka na slovo vzatého, Mgr. Alexandra Burdu ze Slezské univerzity v Opavě, který se dlouhodobě zabývá problematikou kvality stravovacích zařízení a jejího hodnocení. Je iniciátorem akce „Týden slezské kuchyně“, jež si klade za cíl získat prostor pro regionální pokrmy na jídelních lístcích v restauracích. Vydal publikaci „Opavské Slezsko, zde podáváme regionální pokrmy“, která popisuje tradiční gastronomii a historické souvislosti a přináší i recepty pokrmů prezentovaných v rámci „Týdne slezské kuchyně“ v opavských restauracích.

Všichni vnímáme, že obecná úroveň našich pohostinství je stále nižší, než je běžné u sousedů v Rakousku nebo Německu. Alexandr Burda k tomu říká: „Stále silně pokulhává to nejpodstatnější, a sice samotná služba její kvalita. Náš pětiletý výzkum odhalil stále se opakující chyby. Provozovatelům gastronomických zařízení chybí zpětná vazba s hostem a neusilují o ni. Neinvestují do svého vzdělání ani do vzdělávání svého personálu v oblasti komunikace ani servisu. Chybí základní manažerské a marketingové dovednosti. A hlavně jsou velmi často opilí pocitem, že oni to dělají nejlépe a nikoho nepotřebují. Snad jen

ty odborné školy, které jim dodají zkušené, pracovitě a geniálně zaměstnance.“

Vina je tedy trochu i na nás, spotřebitelích, respektive návštěvnících restaurací. Citujme znovu Alexandra Burdu: „Český host chce být na jedné straně překvapován novinkami, na straně druhé je konzervativní a nerad experimentuje. Proto takové množství řízků, ondrašů, katových šlehů, kuřecích prsíček s broskví a sýrem atd. Navíc je tu zvláštní fenomén. Český host neumí reklamovat jídlo. Má obavy, že se ztrapní. Vždyť nás přeci tak dlouho učili sníst všechno a bez řečí. Doma, ve školce i ve škole... Umí nadávat na pivo pod míru, ale nevrátí ho. Jak se má potom „hospodský“ dozvědět, že je něco špatné? Z toho, že už nepřijedeme a pomluvíme jej u dalších deseti přátel?“

Ale vraťme se na začátek. V každém oboru se cení schopnost učit se a zároveň i vlastní kreativita. A také úcta k tradicím a tomu, co udělali ti, kdo tu byli před námi. V gastronomii to platí navýsost. Přes všechny nářky a malomyslnost, právě v Opavském Slezsku odstartovali značení „těch pravých regionálních“ restaurací velmi nadějně. Až budete mít cestu do Opavy, nezapomeňte vyzkoušet restauraci U tří jabloní v Sadové ulici, která si zakládá na vaření z čerstvých potravin, hospodu Slezský grunt v Háji ve Slezsku, kde se ohřejete ve světnici u původních kachlových kamen a najíte jako kdysi u babičky, nebo hospodu U mlynáře ve mlýně U vodníka Slámy v nedaleké Lhotě. Zde se podařilo vdechnout nový život málem zaniklé technické památce a na jídelničku citlivě skloubit perly světové i regionální kuchyně.

Kateřina Čadilová,
foto: archiv ARZ



Hřebíkování se spojilo se značkou JESENÍKY originální produkt®



Rovných 200 hřebíků vykovali návštěvníci třetího ročníku Zábřežského hřebíku aneb Hřebíkování v květnu 2015. Akce se spojila se značkou JESENÍKY originální produkt® a přilákala na šest stovek lidí do areálu zámekského parku na Skaličce v Zábřehu. A mezi účastníky jarmarku nechyběli ani výrobci ze sousední Hané.

Pod vedením zkušených kovářů si mohli zájemci vyzkoušet vlastníma rukama vykovat hřebík. Letos se na akci sjelo osm

kovářů, kteří pomáhali malým i velkým v práci s kovářinou a kládívem. „Vykované hřebíky z předchozích ročníků jsou umístěné s plakety se jménem autora na

hřebíkové tabuli v prostorách zámku Skalička,“ uvedl kovář Pavel Kopřiva z pořadatelského spolku Zpátečka z.s. s tím, že i ty letošní budou vystaveny. Doprovozní program pro děti připravilo mateřské a rodinné centrum Hnízdo.

Díky jarmarku měli návštěvníci možnost zakoupit si regionální výrobky z Jeseníků i Hané. Součástí programu bylo i jednání certifikačních komisí pro nové služby a zážitky značky JESENÍKY originální produkt®. Členové komise měli možnost ochutnat kuchyni jednoho z čerstvých držitelů značky, restaurace Růžové údolí, která připravila slavnostní oběd.

Příjemnou atmosféru akce každoročně podtrhuje prostředí zámku Skalička a přílehlého parku. Zámek Zábřežským hřebíkem odstartoval sezónu 2015. „Navazujeme na již tradiční podniky, které jsme v uplynulých letech rozběhli spolu s našimi partnery. Ve spolupráci se ZÚŠ Zábřeh pořádáme v červenci hostit kurzy operního zpěvu pod vedením maestra Antonia Carangela a na podzim patří výstavám Zámeckému vinobraní. Veškeré informace jsou k dispozici na našich webových stránkách www.zamek-skalička.cz,” vyjmenoval Kamil Pilka, ředitel obecně prospěšné společnosti Zámek Skalička, o.p.s.



Již v rámci předešlého ročníku Hřebíkování byla zahájena veřejná sbírka Zvonů pro Barboru, kterou v úzké spolupráci pořádá spolek Zpátečka a sdružení Farní muzeum Zábřeh – Zábřežští zvonci. Cílem je získat prostředky pro výrobu chybějících zvonů a příslušenství zvonového systému filiálního kostela Sv. Barbory v Zábřehu. Veřejnost může přispívat také vkladem na transparentní účet číslo 2600559667/2010, vedený u FIO banky, a.s.

Celá akce byla podpořena v rámci projektu spolupráce Cílem společného snažení je rozvoj regionálního značení, který realizovala MAS Horní Pomoraví a MAS Moravská cesta od roku 2014. Cílem projektu byla podpora, předávání zkušeností mezi regionálními výrobci a poskytovateli služeb, organizace jarmarků a exkurzí pro držitele značky.

Barbora Haušková,
redakčně upraveno,
foto: archiv MAS HP

Vychutnejte si bezstarostnou plavbu po řece Moravě

Bez komplikovaného zařizování i bez starostí o převážení bagáže mohou nyní lidé sjíždět různé úseky řeky Moravy mezi Hanušovicemi a Olomoucí. Od roku 2015 provozuje půjčovna IN LIFE na řece Moravě od května do září síť deseti nástupních a výstupních míst, kde si zájemci mohou pronajmout nafukovací kanoe, rafty, plastové kanoe či kajaky i s kompletní výbavou na vodu, a potom je o pár kilometrů níže po proudu zase vrátit.

„Díky tomu může být výlet na lodi také neplánovaný. Třeba pojedete na kole Litovelským Pomoravím, bude krásné počasí, tak zatoužíte vyrazit na vodu. Přijedete k našemu výdejnímu místu – POINTU – vypůjčíte si vše potřebné a vyrazíte. Kola a další věci vám převeze k dohodnutému výdejnímu místu na řece,“ vysvětluje Petr Čápek z půjčovny IN LIFE. „Navíc chceme, aby se všichni dostali do cíle bezpečně, proto lidem poradíme s výběrem lodi a dalšího vybavení. Obdrží také mapku s vyznačenými místy, kde jsou vodní díla či případné překážky v řece a kudy je lze bezpečně obejít. Pokud by to bylo potřeba, máme k dispozici i licencované instruktory,“ doplňuje Čápek.

Zájemci o jízdu po řece Moravě se nemusejí obávat, že by pro ně nebyla loď. „Máme k dispozici celkem 350 plastových a nafukovacích kanoí, raftů i kajaků, které průběžně převážíme mezi jednotlivými výdejními místy tak, aby jich tam bylo vždy dostatek. Pokud však chcete mít stoprocentní jistotu, je lepší využít objednávku přes náš web. Nám stačí, když to víme třeba jen o den dříve,“ doporučuje Petr Čápek.



Různé varianty, jak vyrazit na vodu:
1. **Systém IN LIFE POINT** – loď si půjčím a vrátím na kterémkoli POINTU. Neřeším dopravu osob, lodí ani bagáže.
2. **Půjčení ZE ZÁKLADNY** – kde si loď půjčím, tam ji vrátím. Na základně v Olomouci-Hejčíně nebo u loďnice v Litovli obdržím veškeré vybavení, a potom ho tam zase vrátím.
3. **Kyvadlo IN LIFE** – z Olomouce, Hynkova a Litovle vyrazí podle jízdního

řádu kyvadlová doprava. O bagáž se nestarám a sám si rozhodnu, zda bude výlet jednodenní nebo dvoudenní.
4. **Vodní TAXI** – nechci se podřizovat ostatním ani jezdit vlakem. Zaparkuju auto v cíli plavby a vodní taxi vás vyveze, kam budete chtít.
5. **IN LIFE VIP SERVIS** – je možné si najmout auto s řidičem na celý den.

Podrobné a aktuální informace pro vás najdete na stránkách: www.in-life.cz



HANÁ regionální produkt®

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

Kalendář akcí pro rok 2016

NÁZEV	MÍSTO	TERMÍN
Jarní Novoměstský krajáč	Praha, Novoměstská radnice	5. 3. 2016
Zábřežský hřebík	Zábřeh, zámek Skalička	7. 5. 2016
Bystřické selské trhy	Velká Bystřice	8. 5. 2016
Garden Food Festival	Olomouc, Smetanovy sady	14.–15. 5. 2016
Farmářské trhy a řemeslný jarmark (Hanácké Benátky)	Litovel, park před muzeem	11. 6. 2016
Slavnosti Minipivovaru Kolštejn	Branná, náměstí	2. 7. 2016
Jízda králů	Doloplazy	3. 7. 2016
Anenská pouť	Staré Město p. Sněžníkem	23. 7. 2016
Malomoravské slavnosti	Malá Morava	13. 8. 2016
Mariánská pouť	Branná	13.–14. 8. 2016
Pekařovská pouť	Pekařov	13. 8. 2016
Práslavská císařská pouť	Práslavice	20. 8. 2016
Jarmark – Dny Evropského dědictví	Litovel, náměstí	3. 9. 2016
Lidový rok	Velká Bystřice	3.–4. 9. 2016
Hody Tršice	Tršice	10.–11. 9. 2016
Podzimní slavnost	Fort XVII, Křelov	17. 9. 2016
Podzimní farmářské trhy	Hranice na Moravě	23. 9. 2016
Bystřické selské trhy	Velká Bystřice	25. 9. 2016
Podzimní Novoměstský krajáč	Praha, Novoměstská radnice	22. 10. 2016
Vánoční jarmark	Hranice na Moravě	3.–19. 12. 2016
Adventní slavnost v Bílé Lhotě	Bílá Lhota	4. 12. 2016
Vánoční hody	Litovel, náměstí	16. 12. 2016

Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku HANÁ regionální produkt®

Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Haně? 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.zendulkova@moravska-cesta.cz

Za dobrým jídlem a regionálními produkty opět do Olomouce

Garden Food Festival si našel tisíce fanoušků



Pokud už si plánujete, co budete na jaře, nezapomeňte zablokovat v kalendáři víkend 14. a 15. května. V hanácké metropoli si přijdou na své milovníci dobrého jídla a pití na druhém ročníku Garden Food Festivalu. Návštěvníci se mohou těšit na dvacítku vybraných restaurací z Olomouckého kraje, zajímavé kuchyně z celé republiky i ze zahraničí, delikatesy, jako jsou hmyzí speciality, lanýže či husí játra.



Při premiérovém ročníku se ukázalo, že důležitou roli ve skladbě vystavovatelů a partnerů akce hrály regionální produkty a značky, které certifikuje ministerstvo zemědělství, kraje a Asociace regionálních značek. „Jsme potěšeni, že se malovýrobci z našeho kraje při tak prestižní akci se svými produkty neztratili, naopak výborně doplnili nabídku renomovaných restaurací,“ uvedla Julie Zendulková, koordinátorka značky HANÁ regionální produkt. Protože držitelé značek byli s festivalem také spokojeni, budou návštěvníci i při nadcházejícím ročníku moci ochutnat ty nejlepší regionální uzeniny, sladkosti, piva z minipivovarů či tvarůžkové speciality.

Součástí festivalu bude také program na pódiu. Znovu uvidíme vařit Zdeňka Pohlreicha s Eliškou Bučkovou, regionální špičky Jaroslava Klára či Přemysla Forejta, „lanýžového kuchaře“ Radima



Svačinu nebo Chillimana, který sklídl velký úspěch se svou papričkovou show. Lidé mohou ochutnat speciální kávy, nejostřejší čili papričky světa, olivové oleje, sýry, sushi, molekulární gastronomii, různé druhy pív, vín či destilátů. Navštívit mohou stánky nejlepších českých restaurací i vysokoškolské menzy.

Pořadatelé nezapomínají ani na děti, pro které je připraven celodenní zábavní program.

Garden Food Festival Olomouc je prvním regionálním festivalem dobrého jídla a pití, který však není svázán žádnými hranicemi. Projekt si klade za cíl ukázat široké veřejnosti ve městě, kraji i v celé republice, ukazuje zajímavé koncepty, přivádí špičkové kuchaře. Partnery jsou Ministerstvo zemědělství, Olomoucký kraj, Město Olomouc, CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací, Univerzita Palackého, Globus, Makro, Galerie Šantovka a další. Festival mediálně podporuje Český rozhlas Radiožurnál, Deník, olomouc.cz, Radio Haná, Olomoucká drbna, Český domov a další.

Více informací, fotografie a videa najdete na www.gardenfoodfestival.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: 15 000 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 • © 2015.
www.moravska-cesta.cz

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

www.regionalni-znacky.cz