



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Hanácké noviny

Po roce jsme tu opět s informačními novinami Doma na HANÉ, které vám přibližují kvalitní regionální produkty – výrobky, služby a často i zážitky z Hané. Nabídka certifikovaných produktů se pomalu, ale zřetelně rozšiřuje, navíc mnozí z těch, kdo mají certifikát regionální značky už delší dobu, přicházejí s novinkami.

To je určitě případ Tvarůžkové cukrárny nebo Levandulového statku, ale i řady dalších výrobců a provozovatelů služeb na velkém a pestrém území Hané. V rozhovorech vám vedle již zmiňovaných představíme ještě Zlatou farmu a její mléčné produkty nebo Minipovarov Kosíř.

Dozvíte se i o tom, že přes těžkou konkurenci dokáže firma Noe z Lipníku nad Bečvou vyrábět kvalitní hračky, které nejen sbírají ocenění na soutěžích, ale dokonce i pomáhají dětem, které se z nejrozličnějších důvodů obtížně začleňují mezi své vrstevníky.

A nezapomněli jsme ani na příznivce regionální gastronomie – máme pro ně připravenou lákovou pozvánku na další ročník oblíbených Garden Food Festivalů, které se v roce 2018 uskuteční hned na čtyřech různých místech.



Foto: Lucie Petrová

Tvarůžky a pivo – nová spolupráce pod patronací značky HANÁ regionální produkt®

O tom, že správně vyzrálé tvarůžky chutnají nejlépe s dobrým pivem, asi pochybuje málokdo. Nemusí to být ale zdaleka jen lahvička a kolečko tvarůžek rovnou z papíru. Tvarůžková cukrárna už od svých počátků ukazuje zákazníkům nové a často i nečekané podoby tradiční hanácké speciality. Experimentů se nebojí ani v Minipovarovu Kosíř. Návštěvníci food festivalů asi zaznamenali, že se pivovar s „cukrárnou“ rád prezentují na společném stánku. To ale není zdaleka všechno, jak vysvětlují Blanka Poštulková z Tvarůžkové cukrárny a David Kapsia z Minipovaru Kosíř.



Kde se vzal nápad spolupráce mezi Minipovarem Kosíř a Tvarůžkovou cukrárnou?

U nás na Hané je spojení tvarůžek s pivem velká tradice. Vyšli jsme tak společně vstříc našim zákazníkům, kteří dobré pivo k tvarůžkovým moučníkům poptávali, a zároveň i milovníkům kosířského piva, kteří chtěli něco dobrého zakousnout. Věříme, že spojením moučníků z olomouckých tvarůžek a kosířského piva nabízíme jedinečný chuťový zážitek.

Co konkrétně spolupráce obnáší?

Vytvořili jsme společný koncept venkovního prodeje na food festivalech a farmářských trzích. To souvisí s jednotným designem stánku a společnou propagací. Párujeme chuťové produkty, ale také naše značky v očích zákazníků. Pro vánoční čas jsme připravili dárkové krabičky s pivem a produkty Tvarůžkové cukrárny. Jedná se tedy o výhradní prodej vlastních produktů navzájem. Navíc se po celý rok 2018 mohou naši zákazníci inspirovat společným nástěnným kalendářem, který jsme nazvali Rok pestrých chutí.

Chystáte něco do budoucna?

Nově realizujeme pivní bar s výběrem tvarůžkových moučníků na firemní večírky a konference. Připravujeme také degustaci piv s párováním moučníků. Chystáme také jarní edici dárkových balení našich produktů s vůní Velikonoc.

Střípky odjinud

Bohatství našich regionů

Regionální značky, k nimž již více než osm let patří i značka HANÁ regionální produkt®, mají za cíl zviditelnovat kvalitní regionální nabídku výrobků a služeb. A nejen to, my všichni, kdo se na aktivitách spojených s regionálními značkami podílíme, věříme, že jsou i ideální platformou pro spolupráci a synergické propojování iniciativ, které se snaží rozvíjet konkrétní území a dosud třeba působily nezávisle na sobě.

I když národní (a potažmo regionální) hrdost nepatří k našim nejtypičtějším vlastnostem, postupně objevujeme, že automaticky neplatí, že by vše zahraniční muselo být lepší. Naopak, nakupujeme-li od místního výrobce, nejlépe toho, kterého máme prakticky před očima, není problém se přesvědčit, jakým způsobem své produkty vyrábí, a v případě nějakého problému je i účinně reklamovat.

A takzvaná lokální ekonomika má i další výhody – dám-li vydělat svému sousedovi, dám tím zároveň práci někomu ze svého regionu, podpořím zvelebování staveb i zeleně, a navíc omezím zátěž pro životní prostředí. Uvažovat lokálně v dnešním globalizovaném světě je náročné, a chovat se tak je ještě těžší, ale – jak napoví i tyto noviny – možnosti tu jsou a stále se rozšiřují.

Někdo může namítnout, že podobně uvažuje jen omezená skupina „již přesvědčených“. Při realizaci projektu Bohatství našich regionů, podpořeného Ministerstvem zemědělství, jsme si v Asociaci regionálních značek nechali zpracovat průzkum spotřebitelského chování a názorů.

Přes tisíc respondentů v něm odpovídalo na to, zda a jak často nakupují lokální či regionální potraviny a řemeslné výrobky, a také, kolik za ně utrácí. Výsledky vzbuzují mírný optimismus, protože polovina spotřebitelů nakupuje lokální potraviny alespoň jednou týdně. Horší je to už s utraceným objemem peněz, protože jen u deseti dotázaných je to více než tisíc korun měsíčně, z čehož plyne, že se jedná jen o příležitostné zpestření jídelníčku nebo originální dárek.

Změnu nelze čekat ze dne na den, ale věříme, že naše argumenty, které se v různých podobách objevují i v podtextu všech informací zveřejněných v těchto novinách, mají svou váhu. Nakupování lokálních výrobků není módní vlna, naopak, je to v podstatě návrat k tomu, co bylo dříve přirozené a pro nás je dnes rozumné. I proto můžete najít více informací na internetu pod hashtagem #jistsrozumem. Ale možná, že ani hledat nemusíte. Stačí přece prolistovat si tyto noviny nebo se prostě jenom pozorně rozhlédnout kolem sebe. A nejen na Hané!

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek

Sen, který voní levandulí



Levandule, to je nezaměnitelná vůně, barva, sluncem prosycené letní dny a – pro spoustu lidí – také francouzská Provence. Přitom ale tuto aromatickou rostlinu najdete ve většině našich zahrádek i parků. A někde i na poli, jako třeba v Bezděkově u Úsova, tedy v místech, kde se úrodná Haná začíná vlnit směrem ke Hrubému Jeseníku. Lukáš Drlík a Veronika Pejřová si tu, jak sami říkají, splnili sen – provozují nejen Levandulový statek, ale nově také galerii a krámk. A pořádají dokonce i Levandulový festival!

Při pohledu na vaši webovou a facebookovou prezentaci s moc pěknými fotkami se nemohu nezeptat, jakou barvu máte nejradši?

Ano, u nás je to už od roku 2014 fialová barva.

Říkáte, že jste si s Veronikou splnili sen, o který se navíc rádi dělíte s návštěvníky Levandulového statku i kavárny v Zábřehu. K naplnění snů vede často dost trnitá cesta, měli jste to také tak?

Sice je to sen, ale stále je to jen podnikání, které opravdu přináší spoustu úskalí. Nás to ale stále baví tak se o nepříjemnostech nechceme bavit.

Levandulové pytlíčky jako zdroj příjemné vůně a přírodní odpuzovač molů používaly už naše prababičky. Dnes má ale levandule celou řadu dalších uplatnění – kde všude ji používáte vy?

Pro nás byla levandule od začátku určená do gastronomie, samozřejmě že děláme také pytlíčky, polštáře, kosmetické a dekorativní předměty. Hlavně jsme ale naši produkci nejen levandule, ale i dalších bylin, chtěli využít pro potravinářství a naše kavárny.



Levandulovou kavárnu v Zábřehu provozujete už přes dva roky, novinkou je Levandulová galerie a krámk přímo u statku v Bezděkově – proč právě galerie a co se v ní vystavuje?

Prostřednictvím galerie odpovídáme našim příznivcům na jejich časté dotazy písemnou formou na zdi s fotkami k danému tématu a srozumitelnou grafickou úpravou. Jedná se o dvě místnosti bývalého obecního úřadu a zmiňujeme téma jako pěstování levandule na Moravě, historie levandule i Bezděkova, náš zemědělský kalendář... Zároveň je zde vystaveno pár artefaktů nalezených na Bezděkovském statku – samozřejmě přetřených do těch správných barev.



Váš další nový počín byl v červnu 2017 první Levandulový festival. Jak se povedl a plánujete pokračování?

Ano akce se nám moc líbila, všechno vyšlo podle našich představ, včetně počasí, a tak to napřesrok zkusíme zopakovat. Na programu ale teprve začínáme pracovat.

Je za vámi úctyhodný kus práce. O čem sníte teď?

No popravdě na rok 2017 jsme si toho naplánovali opravdu hodně – první festival, koupě a rekonstrukce bývalého obecního úřadu, velká rekonstrukce u nás na statku, kde jsme kompletně předělali hospodářské místnosti a chlévy na zpracování a skladování levandule, proběhly první degustace, svatby, lekce jógy, semináře a mnohé další programy na poli a v altánu, který jsme také dokončili teprve na jaře. Do toho dvě kavárny a občas i účast na nějakých akcích. Samozřejmě nesmím zapomenout na samotné pole – pletí, sklizeň, sázení (přisázeli jsme opět dalších asi 4 000 sazenic). A také jsme si letos nechali postavit vlastní velký fóliovník, ve kterém si již připravujeme vlastní sazenice. A to nejdůležitější je naše malá Anička, která to všechno prožívá s námi.

Všechno ani nejde zmínit, čímž chci říct, že příští rok určitě trochu zvolníme. A prostřednictvím vašich novin bych chtěl poděkovat všem lidem okolo nás, kteří nám tolik pomáhají a bez nichž bychom nic z výše zmíněného nedokázali – jsou to především naši rodiče, bratr s přítelkyní, naše Nikola a další pomocníci. Díky všem!



Tvarůžkové novinky



První Tvarůžková cukrárna vznikla v roce 2009 v kolébce této specifické pochoutky, Lošticích. Její úspěch je postaven na netradičním využití tvarůžků v nových kombinacích a formách. Nedílnou ingrediencí je nadšení zakladatelů a loštických patriotů, manželů Poštulkových. Členkou sešraného rodinného týmu je i dcera Blanka, která už třetím rokem provozuje vlastní tvarůžkovou cukrárnu v historickém centru Olomouce. A slaví další úspěchy – v roce 2017 se stala držitelkou ocenění Živnostník roku Olomouckého kraje a oceněny byly i její výrobky – Loštický šáteček je Regionální potravinou Olomouckého kraje a tvarůžkové sušenky Výrobkem Olomouckého kraje.

Nezastlívají vám zákazníci, že ve vaší cukrárně vlastně nic moc sladkého nekoupí?

Tvarůžkové moučníky zdobíme také ovocnými marmeládami či vlašskými oříšky, takže si přijdou na své i milovníci sladších chutí.

Z vlastní zkušenosti i ohlasů z okolí vím, že první setkání s vašimi moučníky může dost překvapit. Odhadnete, kolik vašich zákazníků chodí pravidelně a kolik jsou jen experimentátoři?

Myslím, že máme řadu pravidelných zákazníků nejen z Olomouckého kraje. Jezdí k nám i výletníci z Plzně či Ostravy hned několikrát za rok. Zároveň mě těší, že se stále najdou ti, kdo ochutnají poprvé a jsou mile překvapeni.



Dá se říct, které z vašich výrobků mají největší úspěch?

Jedná se zejména o tradiční cukrářské výrobky – kremrole, větrníky či štrůdlí, které u nás ochutnáte s náplněmi z olomouckých tvarůžků.



Máte nějaké sezónní speciality?

Ano, střídáme marmelády, které zdobí moučníky, podle ročního období – v zimě je oblíbená zázvorová, v létě zase jahodová. Tvarůžkovou pěnu pak dochucujeme na jaře medvědí česnekem, na podzim zase křenem nebo pálivou paprikou.

A jaké chystáte novinky?

Naši novinkou jsou tvarůžkové sušenky s ječným sladkem, které skvěle chutnají s pivem Minipivovaru Kosř. Získaly navíc ocenění Výrobek Olomouckého kraje. Na jaro pak chystáme nové produkty pro velikonoční období.

Mimo Loštice a Olomouc vám můžeme potkat i na gastro akcích po celé republice. Tušíte už, kde všude vás uvidíme v příštím roce?

Kalendář plníme postupně až na začátku nového roku. Určitě nebudou chybět tradiční farmářské trhy – v Hranicích, ve Šternberku či v Šumperku. Těšíme se také na Vinobraní na Pražském hradě či na tradiční setkání regionálních výrobců v květnu na pražském Vyšehradě.



Zlatá farma



Farem, které se pustily do zpracování mléka, v poslední době přibývá. Často ale končí u prodeje ze dvora. Zlatá farma ze Štětovic vyrábí celou škálu mléčných výrobků, které můžete koupit nejen v obchůdku a kavárně přímo na farmě, ale navíc dodává do několika obchodů v Prostějově a Olomouci. A za vším stojí žena – Ing. Zlata Mádrová, která dává farmě nejen své znalosti a veškerou energii, ale také jméno.

Jak jste se dostala k farmaření?

Pocházím ze zemědělské rodiny, takže jsem v zemědělství vyrostla. Rodiče ale nechtěli, abych se mu věnovala, ví moc dobře, jak náročný obor to je, a hlavně, kolik zabírá času. Přesto mě ale podporují. Mít vlastní hospodářství byl životní sen už odmala.

Bylo těžké začít podnikat na vlastní pěst?

Bez podpory rodiny a investorů bych to nezvládla, stále jsme na začátku, v chovu skotu tři roky nic neznamenají. Důležité bylo najít lidi, kteří vám věří a pomáhají za jakékoliv situace. Je to velká změna



být zaměstnancem a začít podnikat na vlastní pěst, ale neměnila bych...



Představte nám svou farmu, kolik máte kraviček a co všechno vyrábíte?

Chováme 70 kusů dojníc plemene ČESTR, které dojíme pomocí dojícího robota. Část mléka zpracováváme ve vlastní minimlékárně, část dodáváme do



mlékárny Brazzale a.s. Kromě minimlékárny a faremního mlékomatu se na naší Zlaté farmě ve Štětovicích věnujeme také exkurzím, příměstským táborům a akcím pro širokou veřejnost. Spolek Štětovičská slípka, který funguje ve spolupráci se

Zlatou farmou, založil a provozuje Štětovičské skanzen. Kromě skotu na farmě najdete i ovečky, prasata, kozy a tři koně.

Od farmářů i dalších podnikatelů na venkově slyším často stesky na zaměstnání, poctiví a pracovití prý v podstatě nejsou, máte také podobnou zkušenost? Jak moc vám pomáhá rodina?

Jak už jsem zmiňovala, rodina mi velice pomáhá, a bez její pomoci by to ani nešlo. Farma nás velice stmelila, máme společný cíl. Na zaměstnance si opravdu stěžovat nemohu, pracuji spolu s přítelem a i minimlékána běží, jak má. Pokud provozujete rodinnou farmu, je zaměstnanec takřka i rodinou.

A co plány do budoucna? Plánujete další rozvoj farmy? Nebo nějaké aktivity pro návštěvníky?

Do budoucna bychom rádi spustili profesionální chod naší nově vzniklé rodinné kavárny „U zlatého vemínka“. Mým přáním je také vyrábět tvrdý sýr a více se věnovat agroturistice.

Párování z Minipivovaru Kosíř



Minipivovar Kosíř nemá dlouhou historii ani tradici, ale i tak je o něm stále více slyšet. Vznikl 4. října 2014 ve Lhotě pod Kosířem, 17 kilometrů od Olomouce i od Prostějova, na úpatí nejvyššího hanáckého kopce Kosíře. Rozhled na z jeho vrcholu se dostala i do loga pivovaru.

Pivovar se orientuje především na návštěvníky této turisticky vyhledávané části Hané, kterým nabízí typicky hanácké pivo, tedy nepříliš hořké, ale vyvážené a sladové. Sládek David Kapsia říká, že má k vaření piva vřelý vztah, i když nemá pivovarnické vzdělání. Proces výroby piva ho nepřestává fascinovat. Je dlouhý, u základní verze českého ležáku trvá 4–6 týdnů, a působivá je i tradice pivovarského řemesla.

V Kosíři chtěli už dlouho vařit černé pivo, ale ne za každou cenu. Černé pivo z Hané mělo být charakteristické, s čo-

koládově hořkými až kávovými tóny, což není pro české černé pivo typické. Naopak tak chutnají irská piva stout. První pokus byl něco mezi – jedenáctistupňové černé pivo, které mělo kýžené tóny, ale na rozdíl od irského stoutu se jednalo o spodně kvašené pivo. Asi po tři čtvrtě roce se sládek Kapsia dozvěděl od Zdenka Kortiše, bar manažera z olomouckého BLACK STUFF Pub & Whisky Baru, že whisky Jameson leží šest měsíců v dřevěných sudech po pivo, kde nasála aroma piva, zejména výše zmiňovaných čokoládovo-kávových tónů.

A naopak, že v Irsku je malý pivovar, kde vaří šestnáctistupňové černé pivo, které leží v sudech po whisky. Oboje se pak pije dohromady. Nápad zkusit to i na Hané byl na světě.

V Minipivovaru Kosíř změnili recepturu, z jedenáctky se stala čtrnáctka, aby stupňovitost piva lépe odpovídala spojení s whisky, a na Pivovarských slavnostech v roce 2016 za přítomnosti olomouckého hejtmána narazili první sud. Mělo velký úspěch a v BLACK STUFF baru byla první várka vyprodaná během několika dnů. Ale tím příběh nekončí. Zdenek Kortiš pomohl v jednání s lihovarnickou skupinou Pernod Ricard, do níž patří i firma Jameson Distillery. S tou se podařilo podepsat smlouvu o spolupráci, která spočívá v tom, že v Kosíři uvaří pivo, uloží je do sudů, které jim půjčil lihovar Jameson, a pivo natáhne chuť whisky. A opačně, Jameson má dodávat tomu whisky s aromatem piva. A když oboje spárujeme, tedy střídavě pijeme doušek piva s douškem whisky, oba produkty se krásně prolou a vznikne harmonický celek.



Kosíř je jedním ze tří pivovarů v Česku, které mohou oficiálně používat sudy značky Jameson, což je podmíněno kontrolou kvality piva. Ta probíhá tak, že pravidelně posíláme do Irska vzorky našeho piva. Toto jedinečné pivo se distribuje pod značkou Moravian Black Beer, lahvované do vybraných hotelů a restaurací na celé Moravě. Snad se po-

daří dostat i do Prahy. V sudech se prakticky neprodává, protože je to dezertní pivo. Není určeno k velké spotřebě, ale při jednom nebo dvou pivech párování s malým panáčkem whisky se krásně rozjímá o životě.

Rozhovory na stranách 1–3 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.cz



Umělecká keramika

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



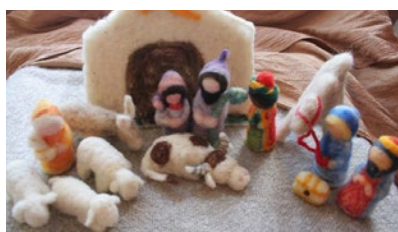
Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

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



Háčkované výrobky

Hana Soukupová
Macharova 31,
750 02 Přerov
tel.: +420 606 385 541
hsou@seznam.cz



Tkané výrobky

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



Hanácké kraslice

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



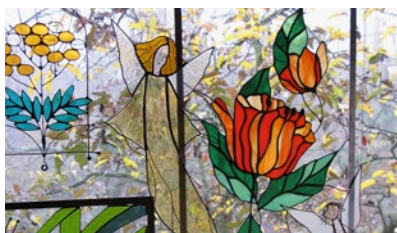
Záhorská krajka – háčkované symboly

Pavla Hučíňová
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



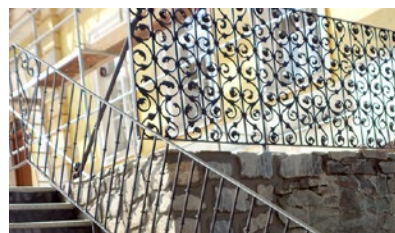
Vitráže – ATELIÉR V*S

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



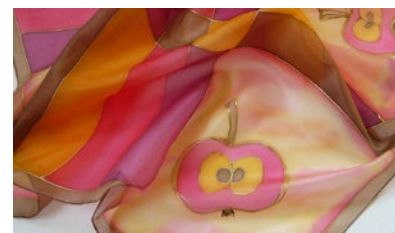
Johanes – Skleněné figurky

David Johanes
Fischerova 705/12, 779 00 Olomouc
tel.: +420 777 284 739
johanes-sklo@seznam.cz
www.johanes-sklo.cz



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



Textilní výrobky s autorským potiskem

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



Šaty na míru

Ing. Marta Musilová, BA
Opletalova 6, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 875 880
info@martamusilova.cz
www.martamusilova.cz



Krajka a patchwork

Spolek ručních řemesel Mohelnice
Vlasta Jirásková
Kosmonautů 8, Mohelnice
tel.: +420 728 547 228
v.jiraskova@centrum.cz
www.remeslamohelnice.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



Dekoratивní mýdla z Jívové

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



Svíčky z Jívové

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



Produkty z česneku

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



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

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



Bylinné sirupy

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



Bátkovy bylinkové sirupy

Patrik Bátěk
Blažejské nám. 115/4, 779 00 Olomouc
tel.: +420 724 710 776, +420 724 710 060
info@batkovyprodukty.cz
www.batkovyprodukty.cz



Moštěnický sirup

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



Přírodní sirupy

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



Pečené čaje

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



Hanácký med – přímo od včelaře

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



Včelařství Czabe – med

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



Ovoce z Úsovska

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



Jablka

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



Jablka

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



Přírodní ovocné mošty

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



Chytré ovoce

Orio 21, s.r.o.
Tověř 222, 783 16 Tověř
tel.: +420 776 680 000
info@chytrovoce.cz
www.chytrovoce.cz



Café Gape

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



Bezděkovská levandule

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



Josefova Biopovidla

Simi Fruit Garden s.r.o.
Josef Kropáč
Troubelice 52, 783 83 Troubelice
tel.: +420 603 990 838
simifruit@gmail.com

Potraviny a zemědělské produkty

**pečivo – čokoláda, fit,
marmelády a zavařeniny,
sýry, maso, pivo**



Čokolády a kakaové produkty

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



Lenka Glosová – Čokoládovna Přerov

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



Zlatá pralinka

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



Pralinky Choco Bonté

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.: +420 583 484 166
usovskofood@usovskofood.cz
clients@usovsko.cz
lindnerova@usovsko.cz
www.fit.eu



Tvarůžkové moučníky

Blanka Poštulková
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
Denisova 13, 779 00 Olomouc
tel.: +420 583 445 062, +420 732 606 713
info@tvaruzkovacukrarna.cz
www.tvaruzkovacukrarna.cz



Tvarůžková zmrzlina z Loštic

Roman Činčara
Na Výsluní 78/16, 789 83 Loštice
tel.: +420 776 713600
romancincara@gmail.com
info@kavarna-lostice.cz
www.kavarna-lostice.cz



Zdobení 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 Lužice
medarka1@seznam.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
www.facebook.com/zakuskymezice/



Drásalovy Hubance

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



Trubička od Svatého Kopečka

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



Svatební koláčky

Zdeněk Grňa
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice
tel.: +420 602 735 405, +420 581 711 591
zdgrna@volny.cz
www.cukrarna.wgz.cz



Kvasové a celozrnné pečivo

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



Hanácká bonboniéra

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



Bochořské sváteční okurky

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



Holešovská tatarská omáčka Pochoutková a základní majonéza

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



Šufánek – Lískový ořech – čokoláda / Arašidy – čokoláda

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



Cibulády

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



Mléko a mléčné výrobky

AMALTHEA s.r.o. – 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 nad Bečvou
tel.: +420 777 234 602, +420 608 704 120
info@syrnex.cz
krejcirova.syrnex@seznam.cz
www.syrnex.cz



Mléčné kozí výrobky z Koválovic u Tištiny

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



Mléčné výrobky z Doubravského dvora

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



Mléčné výrobky z Hané

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



Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

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



Šnečí delikatesy

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



Zajíčková klobása
Zajíčková tlačěnka

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



Troubelické masné výrobky

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



Husy

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



Kukuřičné kuře z Hané

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



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



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



Troubelické maso z vlastních chovů

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



Svatokopecké pivo

Svatokopecké pivo – Ing. Ivo Hrdlička
St. 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.: +420 723 939 167
sladek@pivovarkosir.cz
www.pivovarkosir.cz



Náměšťské pivo

Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 775 134 511
pivovarjadrnicek@seznam.cz
www.pivovarjadrnicek.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 – Pivovárek Melichárek
1. Máje 10,
783 35 Horka nad Moravou
tel.: +420 605 752 973
petr.melicharek@email.cz
www.pivovarekmelicharek.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.

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.

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**

Naleznete zde spousty regionálních a farmářských výrobků, které vyrábějí lidé z našeho okolí, mnohdy i kamarádi a známí.

To pravé z Hané i odjinud s.r.o.

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



Hostinec Chomout

Provozuje: **Michaela Švarcová**

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

Hostinec CHOMOUT

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



Restaurace ZÁLOŽNA

Provozuje: **Monika Dolečková**

Záloženský dům byl postaven olomouckým stavitelům Ing. Janem Hublíkem v letech 1919–1921. Od dob svého vzniku tvoří jakési centrum obce, kde se konají různá společenská a kulturní setkání.

Monika Dolečková

Příkazy 18, 783 33 Příkazy
Sídlo: V Oleškách 286/22,
783 35 Skrbeň
Tel.: +420 777 846 047
info@restauraceprikazy.cz
restauraceprikazy.cz



Plyšový medvídek TYDÝT získal ocenění SPRÁVNÁ HRAČKA



Hračky firmy Noe s.r.o. od roku 2014 hrdě nosí značku HANÁ regionální produkt®. Firma se ale může pochlubit i dalším titulem „Správná hračka“, který letos obdržela již po osmé! Nejnovějším výhercem titulu se stal plyšový medvídek Tydýt, který je také spojen s projektem Místní akční plán (MAP) v území ORP Litovel, který realizuje MAS Moravská cesta. A jak k tomu došlo? To je delší příběh...

Tydýt? Hodně netypické jméno! Narodil se celý růžový s chobotem slona, rukama a nohama jako opička, a navíc je i trošku pomalejší v přemýšlení. Ostat-

ním hračkám připadá divný, a proto se mu vysmívají a straní se ho. Je sice trošku zvláštní, ale zároveň má v sobě něco sympatického, jedinečného a neopako-

vatelného. Také umí být dobrý kamarád a spolehlivě rozesměje malé i velké! Postavičku Tydýta vytvořily výtvarnice Martina Beckertová a Dagmar Kalendová, která zároveň napsala a ilustrovala „Příběh pana Tydýta“. Ten inspiroval olomoucké „Sdružení D“ k vytvoření interaktivního představení pro mateřské a základní školy. To zároveň vypracovalo pracovní materiály a metodiku, které učí, jak pracovat v dětských kolektivech



s problémem začlenění. Postavička Tydýta pomáhá, aby děti přijímaly odlišnost svou i druhých jako běžnou součást života. Právě s olomouckým „Sdružením D“ začala spolupracovat i MAS Moravská cesta. Díky projektu MAP se stal program „Příběh pana Tydýta“ tzv. „putovním“ programem po školách v ORP Litovel. Po ukončení programu zůstává na škole metodika k programu a jeden plyšový Tydýt. Na základě kladných ohlasů na program můžeme říci, že ve školách v území ORP Litovel je díky projektu MAP, firmě Noe s.r.o. a Sdružení D několik Tydýtů, kteří dohlíží na třídní kolektivy a pomáhají jim při řešení nelehkých situacích.

Dost o příběhu. Jak již bylo zmíněno, firma Noe s.r.o. získala za postavičku Tydýta již v pořadí osmé ocenění „Správná hračka“ z rukou prof. Václava Kubáta, nestora české hračky. Dne 27. června zasedala hodnotící komise. Ocenění „Správná hračka“ je společným projektem „Sdružení pro hračku a hru“, „Asociace hračka Unie výtvarných umělců ČR“ a „Asociace předškolní výchovy“. V letošním roce bylo přihlášeno celkem 34 výrobků a ocenění získalo 18 výrobků od 11 předkladatelů. U vybraných exponátů se hod-



notí, jak hračka plní stanovená kritéria, zejména hledisko estetické a výchovné kvality. Oceněné hračky byly vystaveny v samostatné expozici na veletrhu hraček FOR TOYS v Praze Letňanech, od 19. do 22. října. Slavnostní předání certifikátů proběhlo na galavečeru veletrhu FOR TOYS dne 20. října 2017.

Gratulujeme a přejeme firmě Noe s.r.o. i Tydýtovi mnoho dalších úspěchů!

Barbora Koutná

Ani v těžkých chvílích nejste sami

Smrt a umírání patří k životu stejně jako zrození. Současná doba orientovaná na úspěch a výkon si to nerada připouští, proto podobně jako za socialistické éry jsou vážné a nevyčísitelné nemoci tabu a umírající izolováni od světa a často i od svých nejbližších. Pomocnou ruku nabízejí hospice, které poskytují profesionální služby nejen pacientům blížím se ke konci životní pouti, ale i jejich rodinám. Je to práce nesmírně náročná – psychicky, fyzicky a v neposlední řadě i finančně, a ze zdravotního pojištění je zatím hrazena jen v minimální míře. Rádi proto přinášíme dobrou zprávu – díky spolupráci s MAS Moravská cesta se podařilo na území MAS rozšířit nabídku bezplatných služeb hospiců.

Nejste sami-mobilní hospic, z.ú. poskytuje mobilní specializovanou paliativní péči v Olomouci a okolí (dojezdová vzdálenost do 40 km od Olomouce). Nabízíme profesionální lékařské a sesterské zajištění umírajícím dospělým i dětem v přirozeném rodinném pro-



středí, v kruhu svých nejbližších. Dále poskytujeme odborné sociální, psychologické i duchovní poradenství. Služ-

ba poskytována 24 hodin denně, 7 dní v týdnu, 365 dní v roce.

Hlavním cílem naší péče je v konečných stádiích nemoci a umírání snížit nemocným utrpení spojené s nesnesitelnou bolestí. Naše služby pacientům zlepšují kvalitu života a umožňují jim strávit poslední dny a týdny v jejich nejpřirozenějším prostředí, tedy doma. Jsme si vědomi toho, že skutečně důstojný odchod jsou schopni zajistit jen ti nejbližší, kterým to umožňuje náš multidisciplinární tým. Kromě léčby a kontroly bolesti, zajištění příjmu tekutin a potravy a ošetřování pacienta nabízíme i poradenství sociálního pra-

covníka, psychologa, zprostředkování návštěvy kněze, pomoc rodině při péči o zesnulého, zajištění důstojného rozloučení v domácím prostředí, návštěvu a poradenství pro pozůstalé.

Náš mobilní hospic poskytuje péči jak dospělým osobám, tak dětským pacientům a jejich rodinám. A právě pomoc osobám pečujícím o své blízké je druhou stranou naší práce. Poskytujeme také registrované sociální služby, konkrétně odborné sociální poradenství a odlehčovací služba.

Službu mobilního hospice, jehož posláním je zajistit důstojný odchod dospělým i dětským pacientům finančně podporují nadace, nadační fondy, lékaři, drobní přispěvatelé, ale i firmy. Na území MAS Moravská cesta realizuje-

me projekt s názvem „Mobilní hospic Nejste sami na území MAS Moravská cesta“ reg. č. CZ.03.2.65/0.0/0.0/01_004/0006957. Jeho cílem je nabídnout pomoc neformálním pečovatelským, kteří se starají doma o vážně nemocného bližního nebo umírajícího. Mají možnost bezplatně využít sociálního poradenství, podpůrnou psychologickou péči, naučí se jak správně a účinně pečovat o blízkého nemocného. Součástí projektu je i pracovní a finanční poradenství, a to až do července 2020.

Podrobnější informace o službě naleznete na www.nejstesami.eu. V případě zájmu o službu nás kontaktujte telefonním číslem 703 134 603 nebo na e-mailu mobilnihospic@nejstesami.eu.

Kateřina Tichá

Deset let ARZ a co dál

Připomínky událostí s „osmičkovým“ letopočtem se na nás hrnou už od sklonku roku předcházejícího doslova ze všech stran. Kde kdo se hrdě a horečně hlásí k oslavám stých narozenin naší republiky, ale za zamyšlenou stojí i to, co jsme republiky „nadělili“ při nejedných kulatinách. I o tom se bude jistě hodně diskutovat a psát. V Asociaci regionálních značek máme ještě jedno, více mé-

ně interní výročí, které si zaslouží zastavení a snad i zamyšlení.

V únoru to bude deset let, co vznikla Asociace regionálních značek. Tedy sdružení organizací, které koordinují značky, jež spojuje vizuální styl a pravidla udělování kvalitním místním výrobkům a někde i i službám nebo zážitkům. K zakládající sedmičce regionů přibýlo v průběhu dekády dalších dvacet a po-

čet jimi udělených certifikátů překročil tisícovku.

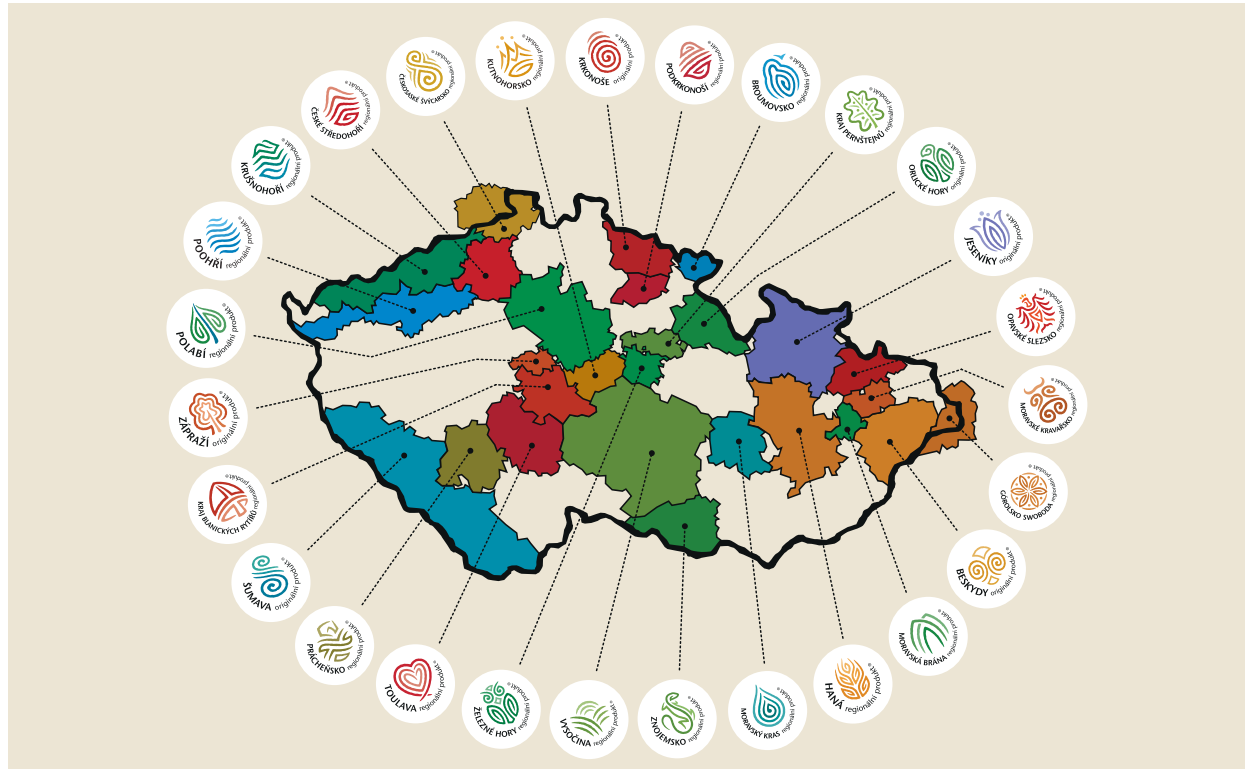
Je pravda, že ne všechny značky rostou stejně rychle. Sama značka je jen nástroj, který skutečně slouží tehdy, je-li správně a dostatečně intenzivně užíván. Cílem značek není zvyšovat za každou cenu počet udělených certifikátů. Rozhodující není kvantita, ale kvalita, s níž narůstá i hodnota značky.

Značky jsou primárně určeny k propagaci kvalitních výrobků, služeb nebo zážitků, ale jejich potenciál je i v budování

komunity, která je hrdá nejen na svůj region, ale i na jeho produkty. Pokud jde o komunitní rozměr, společenství kolem značky se nemusí ani zdaleka omezovat pouze na certifikované výrobce či provozovatele služeb. Může a má zastřešovat i další organizace a jednotlivce, kteří mají zájem a chuť podpořit myšlenky, jež značka ztělesňuje. V praxi to mohou být třeba organizátoři jarmarků a trhů, provozovatelé obchodů, zástupci kulturních organizací, obcí a měst, ale třeba také střední a větší firmy, které mohou pod-

porou značky vyjádřit svou sounáležitost s daným regionem.

Ať už patříte ke kterékoli výše vyjmenované skupině, nebo vás prostě jen zajímá, jak značky fungují, podívejte se na web či facebook regionálních značek, nebo kontaktujte přímo regionálního koordinátora ve svém regionu. Fantazii a nápadům se meze nekladou a třeba právě vy otevřete novou cestu ke spolupráci a pomůžete Asociaci regionálních značek vstoupit do druhé dekády s novou energií.



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

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

Ochutnávky a besedy s výrobcí završily listopadové udílení certifikátů ve Sluňákově



Jak se peče chleba nebo jak se vaří biopovidla? Může mít na produkci mléka pozitivní vliv metalová hudba? Jak funguje ekologické hospodaření? A jak to vypadá, když spolupracují výrobci tvarůžkových moučníků s pivovarem Kosíř?

To vše a ještě mnohem víc měli možnost zjistit návštěvníci centra ekologických aktivit Sluňákov v Horce nad Moravou ve čtvrtek 23. listopadu. V ten den se zde totiž konalo setkání certifikovaných výrobců, přátel a příznivců MAS Moravská cesta. Kromě poslechu zajímavých debat a prezentací mohli také hojně ochutnávat. Akce završila listopadové udílení certifikátů dalším zájemcům o značku HANÁ regionální produkt®.

Do Sluňákova dorazili výrobci mléčných výrobků z farmy Amalthea z Hvozdu, Zlaté farmy ze Štětovic, pekaři Bečičovi s produkty firmy Zdravosti, nechyběly ani uzeniny a zabijačkové speciality ze zemědělského družstva Újezd u Uničova, koláčky z pekárny z Mezic, Drásalovy Hubance od manželů Součkových z Velké Bystřice nebo Báfkovy bylinkové sirupy. Kromě jídel zpestřila nabídku třeba keramika litovelské hrnčičky Miluše Hlavinkové, bylinné produkty Jarmily Podhorné nebo bronzové šperky Jiřího Tomance. Návštěvníci měli možnost ochutnávat kávu z rodinné pražírny Café Gape z Lošova i mošty Ondřeje Špundy z Mezic a sladká cherry rajčátka ze ZD Haňovice.

Speciální program pro výrobce i hosty připravila MAS Moravská cesta, která má značku HANÁ regionální produkt® ve své péči. Certifikátem se v současné době chlubit už 77 výrobců a pět služeb. Ochranou známku udělila komise novým zájemcům.



Herba Lena Group z Chropyně na pečené čaje, společnost Simi Fruit Gar-



den z Troubelice na povidla a Spolek ručních řemesel Mohelnice na krajku a patchwork.

Osmnáct obnovených certifikátů pro výrobce

Komise rovněž rozhodla o obnovení certifikátů výrobcům, jimž platnost značky „vypršela“. Tentokrát jich bylo 18. O které jde?

- **Zemědělské družstvo Újezd u Uničova** – Tradiční masné výrobky z Újezda
- **AMALTHEA s.r.o.** – Mléko a mléčné výrobky
- **Kouřil s.r.o.** – Bedihošské zabijačkové a uzené speciality
- **Ing. Jan Beneš** – Hanácký med – přímo od včelaře
- **SacerGape s.r.o.** – Café Gape
- **Tomáš Bukva** – Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic
- **František Bačík – Čokoládovna Troubelice** – Čokolády a kakaové produkty
- **Lenka Kubíková – Koží farma Nikáda** – Mléčné koží výrobky z Koválovic u Tištiny
- **Profi-Tisk Group s.r.o.** – Pralinky Choco Bonté
- **Mgr. David Zahradník** – Trubička od Svatého Kopečka
- **Bohdana Jadrníčková** – Náměšťské pivo
- **Miluše Domanská** – Svíčky z Jívové
- **Miluše Domanská** – Dekorativní mýdla z Jívové
- **Pavla Hučínová** – Záhorská krajka – Háčované symboly
- **David Johanes** – Johanes – skleněné figurky
- **Jarmila Svozilová** – Vitráže

...a dva pro služby

Vedle řemesel a regionálních pochoutek certifikační komise prodloužila platnost certifikátu stávajícím službám. Jedná se o **Hostinec Chomout** z Chomoutova a Posezení v patře olomouckého obchůdku **To pravé z Hané i odjinud**.

Výrobky a služby vhodné pro udílení značky hodnotí vždy certifikační komise, kterou tvoří zástupci místních akčních skupin, sdružení, institucí, regionálních výrobců a odborné veřejnosti. Zaměřuje se především na základní kritéria, podporující místní původ, kvalitu, šetrnost k životnímu prostředí a jedinečnost ve vztahu k regionu. Regionální značka garantuje zákazníkům původ výrobku z Hané, originalitu a vazbu na toto území, a zároveň slouží ke zviditelnění místní produkce.

Nejbližší další kolo certifikace regionální značky se uskuteční na jaře 2018. Značku HANÁ regionální produkt® uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou všichni další zájemci o značku z řad výrobců, řemeslníků i poskytovatelé stravovacích a ubytovacích služeb.

Julie Zendulková
koordinátorka značky
HANÁ regionální produkt®
Tel.: 724 111 510

julie.zedulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana



Garden Food Festival přináší gurmánské zážitky již do čtyř regionů



Milovníci dobrého jídla i v roce 2018 mohou těšit na sérii gurmánských festivalů pod širým nebem pod značkou Garden Food Festival. Pokud se řadíte mezi ně a rádi ochutnáte něco z nabídky nejlepších domácích i zahraničních restaurací, špičkových tuzemských šéfkuchařů a producentů krajových specialit a výrobků, určitě jste srdečně zváni do Olomouce, odkud festival vzešel a kde se koná již počtvrté. Zavítat můžete ale třeba také do Ostravy, Zlína a nově i do Rožnova pod Radhoštěm.

S oblíbeným konceptem se tak můžete setkat ve čtyřech zcela odlišných lokalitách. Takže ať už se vydáte kamkoli, každé místo vám nabídne zcela odlišný zážitek, a nejen gurmánský. Festival letos startuje netradičně v Ostravě, v industriálním prostředí areálu Dolních Vítkovic, kde se uskuteční o víkendu 5. a 6. května. Poté o prvním červnovém víkendu opět zavítá do Smetanových sadů v Olomouci. Na přelomu června a července se poprvé představí také v Městském parku v Rožnově pod Radhoštěm. Svoji tour tradičně zakončí v září zlínskou zastávkou, tentokrát ovšem v areálu Filmových ateliérů na Kudlově.

Na žádném z uvedených míst nebude kromě gastronomie v klasickém i moderním pojetí chybět ani bohatě zastoupená sekce regionálních vystavovatelů, jejichž produkty certifikují místní neziskové organizace, ministerstvo zemědělství a kraje. „Podpora regionu, a to nejen restaurací a kuchařů, ale taky místních výrobců a farmářů, je jednou z našich hlavních priorit,“ uvádí Pavel Vysloužil za organizátory festivalu a dodává: „Každý rok se věnujeme rozvoji regionální sekce, kterou se snažíme dále rozšiřovat“. Důkazem toho je i čtvrtý ročník Garden Food Festivalu v Olomouci, který nabídne na tři desítky regionálních značek především z Hané a Jeseníků. „Některé vysta-



vovatele zveme opakovaně, ale s mnohými spolupracujeme poprvé. Bohatě tak budou zastoupeni místní pekaři, cukráři, uzenáři, mlékaři, pivovarníci, líkérníci, medaři nebo kořenáři. Máme velkou radost, že se lokální potravináři představí opět v tak pestrém vzorku,“ řekla koordinátorka značky HANÁ Julie Zendulková.

Regionální producenti se také aktivně zapojují v doprovodném programu festivalu, kde dostávají prostor pro prezentaci svých zajímavých konceptů – třeba i vedle velkých kuchařských hvězd. Mezi nimi ani tentokrát nebude chybět slavný televizní „šéf“ Zdeněk Pohlreich, který se opět stane tváří festivalu a představí se návštěvníkům nejen v Olomouci, ale také v dalších třech městech.

Garden Food Festival je regionálním festivalem dobrého jídla a pití, který není svázán žádnými hranicemi. Každou z akcí pravidelně navštěvuje přes 12 tisíc návštěvníků. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti, že v daném regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Projekt podporuje místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch ve městě i kraji, propaguje gastroturistiku. Současně přináší nové trendy v gastronomii, ukazuje zajímavé koncepty, přivádí špičkové kuchaře.

Více informací na
www.gardenfoodfestival.cz
Kateřina Martykáňová



Kam na Garden Food Festival v roce 2018?

Ostrava (areál Dolní Vítkovice) 5. – 6. května

Olomouc (Smetanovy sady) 2. – 3. června

Rožnov p. R. (Městský park) 30. června – 1. července

Zlín (Filmové ateliéry) 1. – 2. září







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

Doma na HANÉ – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z. s., 783 32 Náklo 12, ve spolupráci s ARZ, z. s. • Nákład: 20 000 ks • Kontakt: Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz, PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz • Grafický návrh: 2123design s.r.o. • Sazba a tisk: Ondřej Havlík, tel. 774 724 774 • © 2017.

www.moravska-cesta.cz www.regionalni-znacky.cz