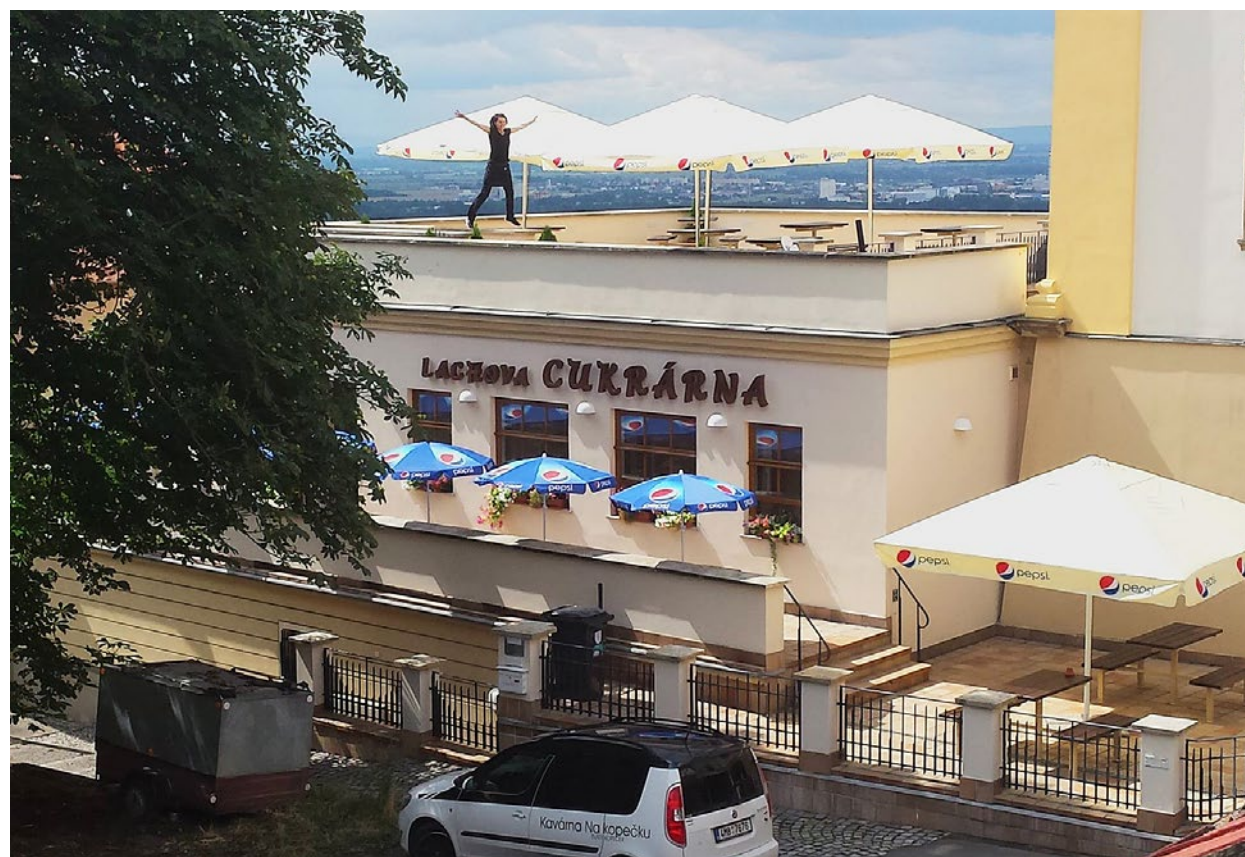




Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Máme rádi kvalitu, říká nový provozovatel bývalé Lachovy cukrárny na Svatém Kopečku



Certifikátem Haná regionální produkt se může chlubit Kavárna Na Kopečku. Kdo by ji neznal? Vždyť se jedná o bývalou Lachovu cukrárnu v historické budově nedaleko barokního poutního chrámu na Svatém Kopečku. Sladké pozemské občerstvení v ní poutníci nacházeli už od roku 1888. Ne vždy se ale cukrárně dařilo, a když dokonce zkrachovala, rozhodl se Pavel Čep z nedalekých Samotíšek, že se jí pokusí vrátit život. A daří se mu!

Kdy a proč jste se rozhodl cukrárnu znovu provozovat?

Koncem roku 2013 jsme si – tenkrát ještě cukrárnu – pronajali. Několik měsíců trvaly alespoň základní úpravy interiéru a zajištění vybavení dle našich představ. Otevřít se povedlo v lednu 2014. Tou dobou mi bylo 28 let. Celý dosavadní

profesní život jsem se věnoval rodinné firmě, která provozovala čerpací stanice. Nastala ale doba, kdy jsem se trošičku poohlížel po dalších možnostech podnikání a nových výzvách.

A najednou tu byla Lachova cukrárna...

Posledních několik let se zde nájemci poměrně často střídali, což samozřejmě zákazníky příliš nelákalo. Protože pocházím ze Samotíšek a kolem cukrárny jsme s přítelkyní pravidelně chodili se psem, všimli jsme si jednoho dne nabídky prostor k pronájmu. To nás zaujalo a po prohlídce budovy jsme se téměř

okamžitě rozhodli zkusit dát místu znovu život.

Jste výhradně rodinný podnik?

Zatím ano. Ale je to stále náročnější. S přítelkyní děláme vše od nákupu, přes vystavení zboží, výrobu, prodej, úklid, až po e-shop. V nejvytíženějších dnech v roce se nám daří tak tak zajistit na výpomoc brigádníky. Při maximální kapacitě kolem 130 míst i s terasami, je opravdu každá ruka dobrá.

Máte k tomu místu i osobní vztah?

Určitě ano. Trávíme tu více času než kdekoli jinde. Už pár let kavárnou žijeme.

Jedná se o historickou budovu. Musel jste dodržet nějaká pravidla, když jste zde prováděl úpravy?

Rozhodně. I když to samozřejmě padá spíše na hlavu majitele budovy. Veškeré opravy se musí projednávat s památkáři, a to není vždy jednoduché.

V čem je kavárna jiná než původní Lachova cukrárna? Změnila se i provozní doba?

Historie cukrárny sahá hluboko do minulosti. Dříve celý Svatý Kopeček žil ruchem poutníků, kteří sem hojně jezdili, a Lachova cukrárna byla vyhlášená. Poslední léta ale kvalita služeb upadala a i otevírací doba byla nestálá. Kavárna je jiná v podstatě ve všem. Změnili jsme její vzhled, obměnili nabídku a podle reakcí zákazníků jsme změнили zejména přístup a kvalitu služeb.

Orientujete se mimo jiné na regionální výrobky. Proč?

Protože nás to baví. Máme rádi kvalitní a dobré věci, které mají příběh. Chceme, aby u nás zákazník objevil věci, které nenajde v každém supermarketu. Chceme znát původ našeho sortimentu a věřit jeho složení. Většinu dodavatelů známe osobně a tak by to mělo být. Samozřejmě se vše časově a logisticky malinko komplikuje, ale zatím zvládáme. Regionální výrobky jsou poměrně široce zastoupeny v naší nabídce, a proto jsme spustili i internetový obchod (www.regiocep.cz), který se rozrůstá.

Nyní jste získali certifikaci značky Haná regionální produkt. Co to pro vás znamená?

Jsme za to rádi, protože regionální produkty sdružujeme na jednom místě a snažíme se z nich vyrábět vše, co v kavárně nabízíme. Od kávy, přes zákusky, regionální alkohol, domácí limonády až po svoji vlastní zmrzlinu. Na druhou stranu se tím pro nás nic nemění a pokračujeme dál v tom, co nás baví a živí.

Marie Šuláková

Střípky odjinud

Jíst a žít s rozumem

Nedávno vyvrcholily celoroční oslavy osmičkových výročí. Snad ještě nikdy nebyla naše společnost tolik zaměřena na ohlížení do historie. Zkoumaly se události, které změnily naše dějiny, i běžný život před sto, ale také sedmdesáti a padesáti lety. I pamětníci se občas divili. Často zapomínáme, že i před těmi necelými třiceti, která uplynula od sametové revoluce, jsme žili v docela jiném světě. A zdaleka ne jenom politicky.

Fenomén místních řemeslných produktů není módní vlnou ani úchylkou blouznivých fanatiků. Je to přirozená reakce na zátěž, kterou si střádáme jako daň za pohodlný život plný nejrůznějších vymožeností a požitků. Šance drobných farmářů nebo řemeslníků změnit současnou konzumní společnost je mizivá, ale i přesto je jejich přínos nedocenitelný. Jsou praktickým dokladem toho, že i dnes je možné vyrábět kvalitní produkty, za nimiž si stojí konkrétní výrobci od fáze nápadu přes výrobu až po prodej.

To, že jsou v menšině, má pro ně celou řadu důsledků, včetně toho, že musí čelit legislativnímu i ekonomickému prostředí, které není na tento způsob produkční aktivity připraveno. Jednoduše řečeno, i ten nejmenší zemědělec či výrobce potravin musí splňovat prakticky stejné normy jako velcí producenti. Stejně je to i u řemeslných výrobků, klasickým příkladem jsou hračky.

Také regionální značky, mezi nimi i HANÁ regionální produkt, jsou udělovány pouze výrobkům, které povinně splňují kritérium ekologické šetrnosti a soulad s platnými předpisy a normami. Díky tomu víme, že ačkoli se tento požadavek občas blíží kvadratuře kruhu, i ti nejmenší se poctivě snaží. A současně dodávají přidanou hodnotu v podobě své vlastní ruční práce a zodpovědného nakládání se surovinami a často také tradiční postupy, které jsou v řadě jiných zemí oceňovány a kompenzovány nejen vyšší prodejní cenou, ale také specifickou legislativní úpravou.

Smyslem regionálních značek je zviditelnovat kvalitní lokální výrobky, služby i zážitky. Už druhým rokem to děláme mimo jiné i ve spolupráci s Asociací malých a středních podniků a živnostníků, jejímž posláním je podporovat podnikatelský sektor všemi dostupnými prostředky. Společně se podařilo vydat brožuru propagující všechny regionální značky a jejich vybrané nositele a připravuje se i e-learningový kurz určený začínajícím zpracovatelům a výrobcům potravin. Jsou to jen malé kroky, ale snad i ty usnadní fungování zajímavých malých producentů, a zvýší jejich celospolečenské uznání.

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek



Na práci hodně, na zbohatnutí málo. Žijeme ale dobře, říkají Hrbkovi z mléčné farmy.



Malebná příroda kolem obce Hvozď přilákala v roce 1995 manžele Hrbkovi, kteří se sem přestěhovali z Prahy. Začali chovem slepic, postupně si pořídili kozy a krávy. Z jejich mléka dnes vyrábějí jogurty, tvaroh a sýry. A nejen to. Díky bohatým zkušenostem radí ostatním začínajícím malým mlékárnám, jak efektivně hospodařit. Ivan Hrbek, zakladatel rodinné farmy Amalthea, hospodář společně s manželkou Blankou a dcerou Barborou. Ta vystudovala střední zemědělskou školu a po bakalářském studiu na Vysoké škole Báňské v Ostravě se vrátila na statek, kterému už dnes velí.

Jak to vypadá, když vám velí dcera?

Ivan: Řekl jsem jí, vyber si, podřeže-me krky, nastěhujeme zvířata do mrazáku a začneme pěstovat obilí a budeme péct chleba. Budeme mít polovinu starostí. Když nenapeču dnes, napeču zítra. Zvířata musím krmit každý den. Jinak mi zdrhnou a půjdou se nažrat na starostovo. **Bára:** Zase tak moc na výběr jsem teda neměla. **Ivan:** A já jsem teď konečně čeledín a manželka děvečka. Šefová přijde a řekne – mělo by se přivést krmení. A já na to: Tak tam někoho pošli. A ona: Tak tam pojedeš ty. Máš naftu v traktoru?

Co si od vás lidé mohou koupit?

Největší část sortimentu tvoří tvaroh a výrobky z něj. Dezerty na sladko nebo na slano. Tady na Moravě všichni lidi pečou, takže tvaroh je tu důležitý. Pro děti se dělají dezerty sladké s kakao smetanovým krémem, s bio jahodami, bio borůvkami nebo bio vanilkou. Dospělí si víc pochutnají na dezertu s bio bylinkami nebo bio česnekem.



Dochucovadla si pěstujete sami?

Bylinky ano, bio česnek lze běžně sehnat od jiných biofarmářů. Se sladkými přísadami byl trochu problém v minulosti. Dnes spolupracujeme s čokoládovnou v Troubelicích, která vyrábí bio kakao, a Frujo v Břeclavi začalo dělat bio vanilku, bio jahodu a bio borůvku jako přísadky do jogurtů, tvarohů.

Blanka: Prodáváme také mléko a jogurty, nejmenší produkci tvoří sýry, které mě baví nejvíc. Myslím, že je to proto, že se u nás lidi ještě nenaučili jíst sýry a jsou zvyklí jen na eidam.

A přitom sýry byly první produkty, které jste začala vyrábět.

V čerstvých sýrech je to lepší. Kozí jdou. U kravských je pořád problém toho eidamu, takže se musím stále trefovat. Neustále zkouším něco nového. Ve chvíli, kdy dcera skončila se studiem, jsem si řekla, že budu mít konečně čas zase na nové recepty.

Co aktuálně zkoušíte?

Aktuálně přecházíme k nové technologii. Je ze Španělska a jde při ní o výrobu sýra, který lze konzumovat od pěti dnů do pěti let. Takže co se neprodá hned, půjde k dozrání. Začala jsem také experimentovat s afinací sýrů... to znamená, že je nechám zrát v „něčem“. V bylinkách, v okvětních lístcích růže, pampeliškovém medu, zkrátka ve všem možném, co mě zrovna napadne. Ne všechno vždycky vyjde, protože sýr má v sobě látky a kyseliny, které v kombinaci se sladkými přísadami reagují. A když to nevyjde, hledám zase jinou cestu a vymýšlím...

Jaká zvířata dnes chováte?

Ivan: Krávy Jersey, kterých máme šest, a jednu malou jalovičku Milušku ve dvoře, pak asi 30 koz. Slepice nám sežrala kuna, ty už zkoušet nebudeme. Ovečky už taky nemáme, protože potřebujeme každé stéblo trávy pro dojení zvířata. A vzdálenější pozemky, které naše ovce vypásaly – z těch zbyl jeden

celý den, prodáte, neprodáte, ale mléčné výrobky mají omezenou trvanlivost, takže stále řešíte chlazení a jiné problémy. Zavážíme 95 procent naší produkce do obchodů. Neděláme na sklad, ale přesně na objednávky. Ve středu se nám sejdou objednávky z obchodů, dáme si to do tabulky a víme přesně, kolik a jakých jogurtů a sýrů vyrobit. Umíme si



špatně přístupný, ale i ten posečeme a použijeme ke krmení.

Jste původně specialisty na dálkové řízení raket. To je od zemědělství na míle vzdálená profese. Dnes jste zemědělský poradce a pomáháte otvírat malé faremní mlékárny jako je ta vaše.

Těch už bude kolem stovky, v České republice určitě 70. Já jim to sice *rozmlouvám*, ale ti, kteří se přijdou zeptat, už jsou většinou rozhodnutí, že začnou, a přijdou se jen utvrdit, že to zvládnou. **Blanka:** A když přežijí Hrbka, tak to zvládnou. *Smích...*

Kde a jak se prodávají vaše výrobky?

Blanka: Trhy už jsme opustili. Podmínky nebyly nikdy ideální. Stojíte tam

spočítat, kolik mléka na co potřebujeme, něco navíc necháme na prodej ze dvora a ze zbytku mléka můžeme dělat tvrdé sýry – což byl před sedmi tisíci lety způsob konzervace mléka na dobu, kdy nebude.

Jak velkou máte produkci?

Za týden mléko od šesti krav. S tím, že čtyři dojí, jedna čeká tele a druhá má tele pod sebou. Nadojíme kolem 50 litrů denně, za týden je to 350 litrů, za měsíc 1500 litrů. Kozy jsou sezonně – dávají tři litry každá – krát dvacet. To je 50 litrů denně za půl roku. Postupně to pak klesá k nule. Na práci je to hodně, na zbohatnutí málo. Ale to nebyl náš záměr a ani není. Žijeme dobře.

Marie Šuláková

Autorka fotografií Nikol Klappková



Na návštěvě v Branné...

Značkové oblečení si koupíme a značkové jídlo ne?



Díra u Hanušovic se vám vybaví při pohledu na krajinu ve Vikanticích, kde pase svá stáda Miroslav Skřivánek. Není divu. Nedaleko Branné na Jesenicku, kde sídlí jeho ekologická farma, se film Miroslava Krobota natáčel. Na život tady musíte být vybaveni jasnou představou, co chcete dělat a hlavně jak. V tom má majitel farmy jasno. Kromě řízení farmy působí na brněnské Mendelově univerzitě, kde učí, jak ekologicky chovat hospodářská zvířata. A aby toho nebylo málo, je nově také starostou Branné.

Co vlastně znamená ekologické zemědělství?

Že se zemědělec nemusí za svoji činnost stydět. Je asi úplně jedno, jestli je vejce ekologické nebo konvenční. Jistě víte, že vejce je největší pohlavní buňka na světě a musí z ní vzniknout život. Slepice do něj dá vždy jen to nejlepší, bez ohledu na to, jestli žije v biu nebo ne. Nám jde ale i o to, jaký život vede. A když si koupíme bio vejce nebo bio mléko, dáme zvířatům šanci na lepší život. Pokud to nekoupíme, nejsme schopni jinak podpořit farmu, kde se nám líbí, kde slepice běhá po dvoře, kráva má pod sebou tele a ryba žije v přirozeném prostředí, včelám se nestřihají křídla, ovčím nekupírují ocásky, a kde nekastrují be-

ránky. Biovýrobek je potom takový nadstandard. Má jakousi přidanou hodnotu. Žádná potravina by neměla být životu nebezpečná. Všechny by měly být v pořádku. Ale biopotravina vzniká od zvířat a farmáře, který se za svou práci nemusí stydět a zvířata jsou jeho partnerem. To je v ekologickém zemědělství primární.

Jak se vysokoškolský učitel, který o ekologickém zemědělství jen neučí, ale který ho hlavně praktikuje, dostal do Branné?

Narodil jsem se tady. Nějakou dobu jsem tu sice nežil, ale po smrti bratra jsem se sem nastěhoval. Dnes hospodařím už jen s mámou, protože táta před rokem zemřel.

Farma vznikla po roce 1993 po privatizaci části Státního statku Hanušovice VOJ Jindřichov – hospodářství Branná. Do té doby byly nemovitosti, majetek a zvířata ve vlastnictví státu. Do roku 1994 si Skřivánkovi zvířata a další zařízení hospodářství až do doby privatizace od státu pronajímali. Později nakoupili od Pozemkového fondu zemědělskou půdu a farma postupně rostla. Protože, jak říká Miroslav Skřivánek, zemědělství stojí a padá na půdě.

Co tady původně bylo?

Hlavně orná půda. Teď, protože jsme hraniční obec CHKO Jeseníky v takzvané LFA oblasti, a protože máme ekologické zemědělství, což vylučuje používání veškerých pesticidů a brutálnější zásahy do půdy, nevyplácí se nám něco pěstovat. Proto například minerální lizy a jadrná krmiva pro zvířata nakupujeme v nížinách. Sami vyrábíme jen seno a senáž.

Zaměřujete se hlavně na živočišnou výrobu. Co všechno na svých loukách pasete?

Chováme krávy s tržní produkcí mléka plemene česká straka a kříženci ple-

men brown swiss a holštýnský skot a skot na maso plemene hereford. To to plemeno se vyznačuje velice kvalitním masem a vnitrosvalových tukem. Na farmě chováme také ovce plemene zušlechtěná valaška a šumavská ovce. A najdete u nás i drobnochovy drůbeže, králíky, holubů, včel, ryb atd.

Rodiče byli zemědělci?

Máma pochází ze zemědělské rodiny, která žila na rodinném statku v olomoucké části Neředín. O ten přišli v době kolektivizace. Táta se narodil v Červenci na Olomoucku, v domku uprostřed lesa. Poznali se jako praktikanti. Táta byl pak hlavním zootechnikem na Státním statku Hanušovice a máma za ním přišla s tím, že děti odrodí v Olomouci a ne v horách. Nakonec tu zůstali, dostali dům, který si později koupili. Máma pak nastoupila do Branné jako zooteχνička a po revoluci farmu privatizovali. Dnes se nachází ve třech vesnicích. V Branné, Ostružné a ve Vikanticích.

Jak to máte rozdělené?

V Ostružné paseme ovečky, máme tam dva ovčiny. V Branné dojně krávy a ve Vikanticích masné.

Jak se to tady po privatizaci změnilo?

Obrovskou změnou pro krajinu jsou travní porosty, které nahradily ornou půdu. Rozšiřují se lesy. Existují různé dotační programy, takže jich přibývá.

Ale to není záležitost vaší farmy...

Není. Ale omezuje to zemědělskou prvovýrobu. A farma? Ta zhezklá, modernizovala se, chováme víc druhů zvířat. Už nemáme vazné ustájení, ale volné, automatickou dojírnu, automatický

odchov telat. Původně tu pracovalo 60 zaměstnanců, dnes jich máme 16. Práci nám usnadňují nové stroje, traktory, pořídili jsme novou sklízecí linku, používáme novou technologii při sklizení sena, které se lisuje do balíku, což ušetří prostor pro skladování.

Co vaše farma lidem nabízí?

Ubytování a návštěvu farmy, kde lidem, podobně jako teď vám, vysvětlím, jak to u nás funguje. Mohou si tady také nakoupit. Ovšem jen jednou měsíčně na základě objednávky. Sami si nebouráme, spolupracujeme s ekologickými jatkami. Prodáváme také vajíčka a drůbež z našeho malochovu. Biomléko putuje do výkupu, maso se rozvážá různě po republice a do zahraničí. Podle zájmu.

Máte nějaké plány do budoucna?

Velké. Chtěl bych mít druhovýrobu, vlastní výrobky s naší značkou. Máme mléko, med, můžeme dělat jogurty s medem. Máme maso, můžeme vyrábět klobásy. Máme hezkou farmu, surovinovou základnu, máme co nabídnout a trh je nenasycený. Tak proč toho nevyužít? Lidi kupují množství značkových věcí, nosí značkové oblečení, ale už si neuvědomují, že nejdůležitější, co mohou udělat pro své tělo, je ne to, co tvoří jejich zevnějšek, ale to co mají uvnitř.

Takže bychom měli jíst značkové jídlo?

Ano. Protože z toho stavíme vlastní tělo, budoucí generaci, z toho se budeme dál reprodukovat. Lidi ve značkovém oblečení si k jídlu koupí něco levného a nekvalitního. *Však to není vidět*, řeknou si.

Marie Šuláková

Autorka fotografií Nikol Klapková



Představujeme vám knižní novinku o biofarmách

Lidé, co pracují v ekologickém zemědělství? Proč se rozhodli pro cestu BIO a jak žijí? A jsou šťastní v tom, co dělají? Splnil se jim jejich sen nebo by to chtěli jinak? Všechny tyto otázky spolu souvisí a skoro na všechny dostanete odpověď v nové knížce BIO JE NAŠE CESTA, kterou na podzim vydalo Nakladatelství Kazda. Autorkou čtivých reportáží a rozhovorů je publicistka Marie Šuláková z Olomouce. Od ledna 2018 navštívila celkem 15 tuzemských biofarem, aby zjistila, jak se jim vede a jací lidé na nich vlastně pracují. „Na chvíli si na mě udělali čas, odběhli od své práce a mnohdy si nestihli opláchnout ani ruce a tak jsem voněla zvířaty, hlínou, slámou a ta mi pak čouhala i z bot a mně to vůbec nevadilo,“ říká autorka. „Při natáčení jsem občas do něčeho šlápla, hladila jsem kočky, psy, krávy, koně, ovce,

obdivovala zeleninu, obilí nebo nasávala vůni levandule a čokolády,“ líčí a na dotaz, zda vybrané farmy v knížce jsou *ty nejlepší u nás*, vysvětluje, že vybrat ze zhruba 4500 ekologických farem v České republice nebylo v tak krátkém čase snadné. „Jde spíš o náhodný výběr, který se prostě povedl. Šlo mi o pestrost produkce, o zastoupení malých i velkých farem napříč republikou, v knížce nechybí ani biodynamické hospodaření,“ dodává. A tak se při čtení jednotlivých rozhovorů a reportáží můžete těšit na skutečné lidské a někdy i zvířecí povídaní od zemědělců a výrobců, kteří se rozhodli pracovat v bio režimu a už to nějaký pátek i dělají. Většinou v krajině, která je ještě stále krásná, v místech, kam vedou klikaté a kamenité cesty, v půdě do níž se pomalu vrací život broučků, žížal, motýlů nebo ježků.



Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ



Užitková keramika – kamenina

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

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



Plstěné ruční výrobky

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



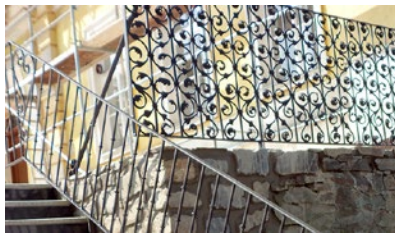
Vitráže – ATELIER V*Š

Jarmila Svozilová
Cholina 153, 783 22 Cholina
tel.: +420 604 925 356
vitraz.e.av.s@seznam.cz
www.vitraz.e.vyrobce.cz



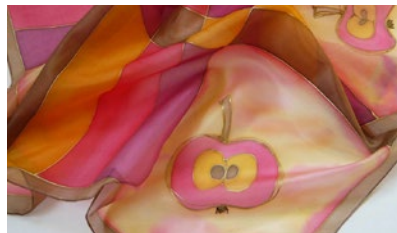
Johanes – Skleněné figurky

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



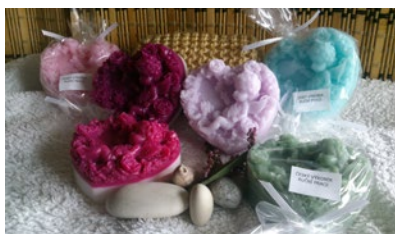
Krajka a patchwork

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



Přírodní mýdla z Hané

Marta Vaničková
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 Dolany u Olomouce
tel.: +420 602 950 150, +420 736 626 925
tdom@seznam.cz
www.svicky-a-mydla.cz



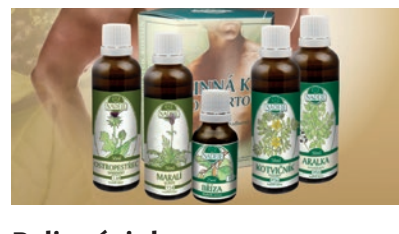
Svíčky z Jívové

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



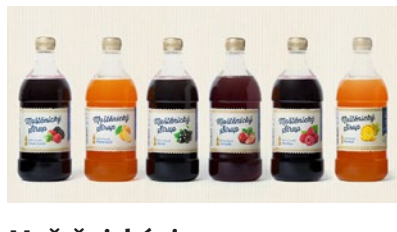
Bylinné sirupy

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



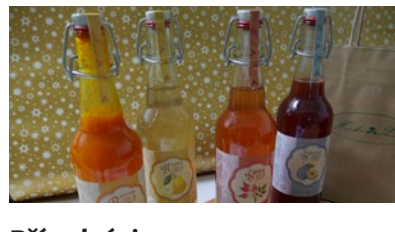
Bátkovy bylinkové sirupy

Bátkovy sirupy s.r.o.
Holická 1173/49a – Budova B,
779 00 Olomouc, tel.: +420 608 710 330
info@batkovysirupy.cz
www.batkovysirupy.cz



Moštěnický sirup

HKS sirup, a.s.
Horní Moštěnice 547,
751 17 Horní Moštěnice
tel.: +420 778 746 745, +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



Med přímo od včelaře

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



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



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



Fit müsli šťavnatá
Fit Bio müsli jablko

ÚSOVSKO FOOD a.s.
Klopina 33,
789 73 Úsov
tel.: +420 583 484 154
usovskofood@usovskofood.cz
clients@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



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
trubicky.ol@gmail.com
https://cs-cz.facebook.com/trubicky.ol/



Svatební koláčky

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



Bochořské sváteční okurky

Stanislava Zapletalová
– **Poplužní dvůr**
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



Šufánek – Dýňové semínko Pesto z dýňových semínek s kešu ořechy

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
Hvozd 59, 798 55
tel.: +420 777 262 694
farma.hvozd@centrum.cz
www.biomleko.com



Pařené sýry

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



Mléčné kozi výrobky z Koválovic u Tištiny

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



**MLéčné výrobky
z Doubravského dvora**

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



MLéčné výrobky 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.zdzenice.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



Kozí sýry

Farma Pohořanská koza – Barbara Brogowska
Pohořany 060, 783 16 Dolany-Pohořany
tel.: +420 725 025 281
brogowska@kozifarmapohorany.cz
www.kozifarmapohorany.cz



**Léčivé a jedlé houby – sadby /
Houbové doplňky stravy
s betaglukany**

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/husifarmato-
vacov/



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/husifarmato-
vacov/



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

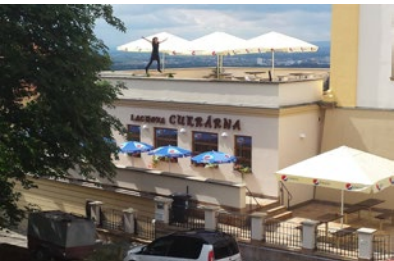


Bylinný likér JAKAMARUS

TŮSH Distillery s.r.o.
783 46 Těšetice 78, 783 46 Těšetice
tel.: +420 776 336 633, +420 606 602 036
legenda@jakamarus.cz
www.jakamarus.cz
www.toshnazdravi.cz



Certifikované služby na Hané



Kavárna Na kopečku

Provozuje: **Petr Čep**

Kavárna vznikla na místě známé Lachovy cukrárny, která oslazovala návštěvníkům poutního místa život již od roku 1888. Kavárna Na kopečku v tomto duchu pokračuje.

KAVÁRNA NA KOPEČKU
Sadové náměstí 3/3,
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček
Tel.: +420 775504074
kavarnanakopecku@seznam.cz
www.kavarnanakopecku.eu
www.facebook.com/kavarnanakopecku



**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
topravezhane@seznam.cz
www.topravezhane.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



Místní akční plán vzdělávání – propojujeme regionální značky se školami v území



Místní akční skupina (MAS) Moravská cesta, která je koordinátorem značení HANÁ regionální produkt®, realizuje od roku 2016 projekt místní akční plán (MAP) vzdělávání. Od roku 2018 je to konkrétně MAP vzdělávání pro ORP Litovel II. Po celou dobu realizace projektu se snažíme o vzájemnou spolupráci s regionálním značením. Nejedná se přitom jen o HANÁ regionální produkt®, ale o značení v nám blízkých územích. A jak to děláme? No nejlépe zábavnou a naučnou formou! Projekt MAP je zaměřen na rozvoj kvalitního vzdělávání v území. Zaměřuje se na všechny formy vzdělávání dětí a žáků do patnácti let a právě děti, žáci, pedagogové, rodiče a další dotčení projektem jsou vhodnou cílovou skupinou, která by regionální značení měla znát a posouvat dál.

První velké propojení projektu MAP s regionální značkou bylo vytvoření plyšového „Tydýta“, který pochází z dílny výtvarnice Martiny Beckertové a firmy NOE s.r.o., která je právě držitelem značení HANÁ regionální produkt®. Tydýt je hodně netypické jméno! A kdo to vůbec je ten „Tydýt“? Je růžový, má chobot slona, ruce a nohy jako opička, a navíc je i tak trošku pomalejší. Je ale dobrý kamarád a rozesměje malé i velké! Dagmar Kalendová k postavice vytvořila a ilustrovala „Příběh pana Tydýta“, který byl spouštěčem pro MAS a olomoucké Sdružení D, které pro náš projekt vytvořilo interaktivní představení pro mateřské a základní školy se stejným názvem. Vypracovalo ma-

teriály a metodiku, jak pracovat ve školních kolektivech s dětmi, které jsou „tak trochu jiné“, stejně tak jako náš Tydýt. Hlavním cílem programu je, aby děti v kolektivu pochopily a přijaly fakt, že jejich nebo druhých odlišnost je součástí běžného života. Program, v čele s plyšovým Tydýtem, se v území uchytil a stal se jedním z hlavních rysů našeho projektu, který přebírají nyní i ostatní ORP v České republice.

V rámci projektu také pořádáme exkurze za vzděláváním. Smyslem těchto exkurzí je ukázat pedagogům z našeho

území příklady dobré praxe ve vzdělávání z území, které navštívíme. Vždy se zaměřujeme na výměnu a sdílení zkušeností. Protože navštívujeme vždy jiný region, je velmi praktické propojit tyto exkurze i s návštěvnou certifikovaných zařízení, ochutnávkou certifikovaných produktů nebo ukázkou tradičních ře-



mesel pro danou navštěvovanou oblast. Toto propojení se nám velmi osvědčilo. Pedagogové přenášeli dál do území nejen získané zkušenosti z navštívených škol, ale také propagují získané zážitky v souvislosti s regionálním značením. Vznikají tak spolupráce, které vytváří přidanou hodnotu. Například, že škola vyrazí do daného regionu na výlet, kde navštíví výrobce, využije certifikované zařízení nebo si domluví spolupráci při odběru nějakého značeného výrobku. Stejně tak se snažíme spojovat akce pořádané pro výrobce s akcemi pořádanými v rámci projektu MAP. Na těchto akcích panuje vždy skvělá atmosféra a dáváme tak prostor k náhodnému propojení mezi cílovou skupinou projektu MAP a držiteli regionálních značení napříč oblastmi.

Děkujeme za přízeň a doufáme, že Vás toto propojení hřeje u srdce stejně tak, jako nás.

Mgr. Barbora Koutná
Projektová manažerka
– administrátorka MAP



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Pomůžeme vašim blízkým odcházet v kruhu rodiny



Nejste sami – mobilní hospic, z.ú. poskytuje mobilní specializovanou paliativní péči v Olomouci a okolí (dojezdová vzdálenost do 40 km od Olomouce). Nabízí profesionální lékařské a sesterské zajištění umírajícím dospělým i dětem v přirozeném rodinném prostředí, v kruhu nejbližších. Hospic rovněž pomáhá s odborným sociálním, psychologickým i duchovním poradenstvím. Služba funguje 24 hodin denně, 7 dní v týdnu a 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, ošetřování pacienta, tak nabízíme i poradenství sociálního pracovníka, psychologa, zprostředko-



NEJSTE SAMI
MOBILNÍ HOSPIC

vání 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. Zajistíme registrované sociální služby, kterými jsou odborné sociální poradenství a odlehčovací služba. Ty pomohou pe-

čující celou komplikovanou situaci zvládat v domácím prostředí s doprovodem odborných služeb.

Službou mobilního hospice, jehož posláním je zajistit důstojný odchod dospělým i dětským pacientům, zčásti finančně podporuje většina zdravotních pojišťoven, dále nadace, nadační fondy, lékaři, drobní přispěvatelé, obecní úřady, ale i firmy. Na území MAS Moravská cesta realizujeme 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 blízkého 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. Tuto možnost lze využít až do 3. 8. 2020.

Podrobnější informace o službě naleznete na www.nejstesami.eu. V případě zájmu o službu nás kontaktujte na telefonním čísle +420 703 134 603 nebo na mobilnihospic@nejstesami.eu.



Soužití s domorodci mi otevřelo oči, říká Monika Michaelová z Hané



Mezi indiány kmene Kogi prožila Monika Michaelová řadu let. Rodačka z Beskyd se nyní vrátila na Moravu, kde postupně nachází svůj nový úkol, jemuž se zde chce věnovat. Jaký? Hodlá například vrátit vodu krajině nedaleko Bouzova, kde bydlí, a obnovit tam skládkou zasypaný pramen. A to není všechno...

Z Kolumbie jste se vrátila na Moravu, ovšem ne do svých rodných Beskyd, ale k nám na Hanou. Proč právě sem?

Žijí zde mí nejbližší přátelé. Jednou z výzev indiánů je najít místa s významem pro udržování rovnováhy v přírodě, pečovat o ně a pochopit jejich původní význam. Hned po návratu od Kogi jsem se velmi rychle ocitla právě tady. Místa, o kterých mluvím, jsme s přáteli našli ještě před mým nastěhováním.

Na internetu o vás čtu, že jste šamanka, terapeutka, spisovatelka, vyrábíte perličkové náušnice. Co nám přinášíte?

Rodina kmene Kogi a Uai, se kterými máme dlouholeté spojení, mě učí, jak pečovat o zdroje a kultivovat životní síly. Říkají tomu očista vnějších a vnitřních vod života. A to je to, co tady předávám dál. Spolupracuji s čajovnou Kratochvíle v Olomouci, kde pořádáme besedy, večery autorského čtení a individuální setkání.

Čím jste původní profesí?

Učila jsem na základní škole. Prošla jsem pak mnoha dalšími profesemi, ale na tu první teď chci navázat. Spolu s Martou Kocvrlichovou a Libuší V. Bečicovou nabízíme pro děti ze školek, škol, pro jejich učitele a rodiče program s názvem „O zemi a pro zemi“. V každé vsi, kde bude o tento program zájem, připravíme setkání formou lidsko-ptačího povídání, sprádání předmětů z peří, divadla a vyprávění pohádek. Ty jsou od nezapomenutelného zdroje přírodní moudrosti naší země. Pro přemostění programu ze škol přímo k zemi hledáme partnery a lidi, kteří spolu s námi obnoví starý pramen

a vytvoří pohádkový háj v bouzovských lesích.

Jaký to má význam? Co tato práce může přinést?

Soužití s domorodci mi otevřelo oči, abych mohla nahlédnout přes zdi svého domu. Toto není podnikatelský záměr. Jde o vyčištění pramene. Oživení vody v přírodě se propojuje s očištěním našich vnitřních vod. Potenciál místa není v ekonomickém zisku, ale v možnosti propojit nás, lidi tohoto kraje, s prastarou modroostí v nás, v přírodě, v příbězích, které vyprávíme a které žijeme.

Jak se mohou zájemci dozvědět více a případně se zapojit?

Nadační fond Mosty – Puentes se se mnou stěhuje sem na Hanou. Budeme vypisovat sbírku. Ze všeho nejdůležitější je osobní účast a zapojení těch, kteří sem patří a cítí volání ke spolupráci. Zá-

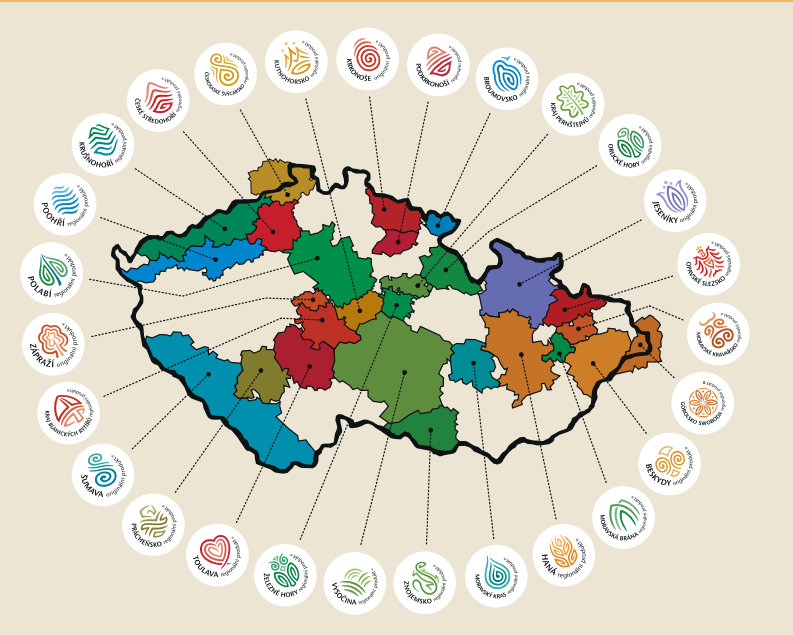


jemci se mohou propojit na stránkách www.mosty-puentes.cz, či na facebooku Ptačí ateliér Moniky Michaelové.

To je pozoruhodný počín, ke kterému vám přeji mnoho sil a neutuchajícího odhodlání. Děkuji za rozhovor.

Marie Šuláková

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



Pozvánka na tradiční Olomoucký tvarůžkový festival 2019



Ve dnech 27. – 28. 4. 2019 se v Olomouci bude konat již 4. ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu. Tato akce spojená s ochutnávkou tvarůžkových specialit a regionálních piv přiláká na bohatý kulturní program na Horním a Dolním náměstí. Prostor zaplní nejen prodejci tvarůžkových specialit, ale i jarmarečníci.



Na Horním náměstí se uskuteční hlavní program, ve kterém nebudou chybět vystoupení folklórních souborů, známých hudebních kapel či cooking show. Na Dolním náměstí budou akce opět zaměřeny více na rodiny s dětmi.

Program festivalu doplní ještě zajímavá nabídka připravená k zahájení turistické sezony, kterou město Olomouc tímto víkendem odstartuje.



V minulých letech na festivalu zahrály kapely Buty, OŠ a Radeček, The Tap Tap, dále pak vystoupily kulinářské hvězdy jako Karolína z pořadu „Vaříme s Karolínou“ apod.

Akci pořádá město Olomouc ve spolupráci se společností A.W. spol. s r.o. Loštice, dále pak se Střední Moravou – Sdružením cestovního ruchu, která zastrešuje projekt „Ochutnejte Hanou“. Na jarmarku budete moci zakoupit převážně regionální produkty pyšníci se značkou Haná – regionální produkt®.

Více informací a detaily k programu naleznete na: <http://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu>

Těší se na vás organizátoři festivalu.

Foto: Archiv statutárního města Olomouce



V Čechách pod Kosířem se rekapituloval další rok značky Haná



V kavárně zámku v Čechách pod Kosířem si v úterý 6. listopadu dali dostaveníčko certifikovaní výrobci z regionu Haná. Na přátelském setkání spojeném s ochutnávkami regionálních produktů se dozvěděli například o nových dotačních možnostech, které mohou využít. O příjemné završení programu se postarala šamanka a terapeutka Monika Michaelová ze Střemeníčka.

333 značkových obcí

Značka Haná regionální produkt v současné době pokrývá území 333 obcí a čítá kolem 80 certifikovaných výrobců. V několika číslech to uvedl předseda certifikační komise Miroslav Mačák. „Teď už se nejedná jen o výrobky, ale také o služby a zážitky, kterých je kolem šesti,“ řekl s důrazem na nově otevřenou cukrárnu a kavárnu na Svatém Kopečku. „Máme radost z obnovení Lachovy cukrárny, která se nachází v blízkosti baziliky. Prodávají zde desítky regionálních produktů,“ chválil Miroslav Mačák.

S dotacemi je dřina, ale bez nich už to nejde

„Hledáme mezi vámi spojence“, obrátila se na výrobce hned v úvodu svého vstupu koordinátorka značky Julie Zendulková s cílem povzbudit je k větší vzájemné spolupráci. Z novinek posledních doby ji potěšila větší otevřenost olomouckého informačního centra, které si kvůli prodeji regionálních potravin pořídilo chladicí zařízení. Zmínila rovněž několik veřejných akcí, jichž se měli možnost výrobci účastnit. Velký prostor podle ní dostala značka na olomouckém Tvarůžkovém festivalu a v závislosti na počasí byly úspěšné i Garden food festivaly v Olomouci, Zlíně, Rožnově a Ostravě. „Pro značku už jsou tradiční také setkání na

farmářských trzích v Litovli, na Podzimní slavnosti na fortu v Křelově či Adventní slavnost v Bílé Lhotě, jež každoročně završí naše celoroční aktivity,“ řekla Julie Zendulková. Informovala také o nových dotačních možnostech pro výrobce, jme-



novala několik úspěšných žadatelů, kterým se podařilo získat peníze z Programu rozvoje venkova. V této souvislosti se představil i Lukáš Drlík z Levandulového statku v Bezděkově, jenž ve svém příspěvku shrnul, že s dotacemi je sice dřina, ale bez nich už to nejde. Zajímavou inspirací mohla být pro mnohé i prezentace Tomáše Chudoby z občanského sdružení Edukol, jež se orientuje na vzdělávání a pomoc lidem, kteří chtějí začít podnikat a od rekvalifikačních kurzů mohou dojít až k regionální značce.

Výrobky tady umíme dělat dobře!

Na setkání dorazila i ředitelka regionálního odboru Státního zemědělského intervenčního fondu Kateřina Mračková, která akci zaštitila. Zmínila v úvodu význam místních akčních skupin, které od počátku u zrodu regionálních značek stály a díky nimž i dobře fungují. „Je dobře, že se podporuje tradice. Výrobky tady



umíme dělat opravdu dobré,“ zdůraznila. Přítomní si vyslechli i Hanu Olejníkovou ze „sousední“ MAS Horní Pomoraví, která spravuje značku JESENÍKY originální produkt. Představila, jak výrobci žádají o dotace prostřednictvím MAS, a v číslech uvedla, že na území 162 obcí už evidují 114 certifikátů. „Řada se ovšem netýká výrobců, ale certifikovaných zážitků,“ řekla s tím, že horský region s certifikací zážitků začal jako vůbec první.

Zaměřte se na aktuálnost...

Jak se dobře prezentovat navenek a v médiích prozradila publicistka Marie Šuláková. Pro značku v minulosti napsala například knížku Máme značku Haná, kde v čtivých rozhovorech představila 50 výrobců. „Méně je více. Nevydávejte kvanta letáků a vizitek a zaměřte se raději na výstižné a čtivé texty

na svých webech či v médiích. A hlavně na aktuálnost a pravopis,“ zdůraznila ve své prezentaci.

I pomoc zasypanému prameni může znamenat vztah k regionu

O příjemné završení se v závěru postarala pozoruhodná žena Monika Michaelová, která strávila několik let mezi indiány kmene Kogi v Kolumbii. Od smyslu jejího pobytu mezi přírodními lidmi se dostala až k vyprávění o hledání úkolu v regionu Haná, kde nyní žije a pracuje. V krátkosti představila projekt na záchranu kdysi výtečného vodního pramene v místě zvaném Roklinka nedaleko Střemeníčka. „Ráda bych vrátila vodu této krajině a nyní pátrám po možnostech, jak toho dosáhnout,“ řekla posluchačům, kteří její aktivitu přivítali. Obnova pramene zasypaného tunami skládky je podle ní jednou z možností, jak také projevit sounáležitost s regionem.

juz



HANÁ regionální produkt



Olomoucký kraj

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



ASOCIACE REGIONÁLNÍCH ZNAČEK

Doma na HANÉ – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z. s., 783 32 Náklo 12, ve spolupráci s ARZ, z. s. • Náklad: 20 000 ks • Kontakt: Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: julie.zendulkova@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 • © 2018.

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

Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku HANÁ regionální produkt®

Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Hané? Jste hrdí na původ svých výrobků, stravovacích nebo ubytovacích služeb, na jejich kvalitu a jedinečnost? Chcete pomoci s jejich propagací a zviditelněním? Využijte výhod, které tato značka nabízí!

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

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



HANÁ regionální produkt