



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Učebnice hanáčtiny má dětem z Hané vrátit jejich nářečí



Starosta Nákla Marek Ošťádal miluje hanáčtinu. V hanáckém nářečí vyrůstal, mluvil, později zpíval s kapelou Stracené Ráj, také bavil posluchače rádia v přiběžích Pepina z Hané. Právě pro svou lásku k rodnému nářečí ale začal také pozorovat, že se hanáčtina vytrácí a zejména malé děti už ji neumí používat. I proto se rozhodl s týmem spolupracovníků vydat učebnici hanáčtiny pro nejmenší. Co se mnohé školy snažily děti odnaučit, má pomoci tato nová, krásně ilustrovaná a vtipná publikace dětem zase vrátit.

Pane starosto, vy jste rodilý Hanák? Podle vašeho příjmení bych tipovala, že určitě.

Je to tak, moje máma je z Luděřova a táta z Mezic. Oba rodiče včetně prarodičů a všech ostatních příbuzných mluvili hanácky, takže jsem měl pro hanácký původ ty nejlepší podmínky. Mé příjmení je skutečně typicky hanácké. Pochází ze starého hanáckého slova, které by se dalo přeložit jako „stydět se“, což se ke mně i trochu hodí (*smích*).

Co vás přimělo k tomu vydat učebnici hanáčtiny pro nejmenší?

Mělo to dlouhý vývoj. Pamatuji si, že když jsem byl malý kluk a téměř všechny děti v mém okolí mluvily hanácky, nás za nářečí ve škole trestali. Když jsme potom založili kapelu, brali jsme zpívání písniček v hanáčtině jako jakousi rebelii a svým způsobem byli i velmi hrdí na to, že jsme Hanáci. Po vydání CD a následných koncertech nás ale začali lidé oslovovat a chválit za to, co pro nářečí děláme. Tehdy nám to došlo. Že hanáčtina už není tak běžným jazykem, jaký jsme byli v minulosti zvyklí běžně slyšet a že děti v naší vesnici už vůbec hanácky nemluví. Byli jsme rádi, že děláme to, co děláme a rozhodli se, že jinak než v rodném nářečí už zpívat nebudeme.

Ted' jste trochu předběhl to, na co jsem se ještě chtěla zeptat. Víme, že se kromě starostování a psaní učebnice pro děti věnujete také muzice a jste basák i zpěvák v kapele Stracené Ráj, kterou proslavila právě i ta hanáčtina, ve které zpíváte...

Nikdy nám nešlo o to stát se slavnou českou kapelou, a na rady, že nám to škodí, jsme nedbali. V té době jsme se rozhodli šřit zanikající hanácké nářečí. A pak přišel ještě Pepin z Hané a možnost prezentovat nářečí v regionálním rádiu. Byl jsem za tuto možnost velmi rád, protože to byl další způsob šíření našeho nářečí. Ani to však nepomohlo zánik hanáčtiny zvrátit. Přemýšlel jsem, co se dá ještě udělat, aby se to změnilo. Aby malé děti nepřestávaly mluvit tradičním jazykem. Došel jsem k tomu, že ta vazba se přerušuje právě ve škole, kde se učí mluvit spisovně. Tak vznikla myšlenka napsat učebnici hanáčtiny pro prváky a druháky. Vodu na mlýn pak přinesl Mikroregion Litovelsko, který projevil zájem podpořit to, co bude přínosem pro zachování regionálních tradic. A projekt byl na světě.

Odkud pocházejí texty a kdo všechno se na jejich tvorbě či úpravě podílel? Máte i nějakého „odborného ga-

ranta“, který hlídá správnost hanáčtiny, nebo jste sám tím odborníkem?

Na přípravě knihy jsme organizačně spolupracovali se starostou z Haňovic Arnoštem Voglem. Jeho manželka Olga Voglová je autorkou převážně většiny básniček a říkadel. Kvízy a hádanky připravila zase ředitelka haňovské školy Ivana Králová, která už měla s výukou hanáčtiny zkušenost, protože se snažila kroužek hanáčtiny v místní škole vést. Já jsem v podstatě navrhl, jak bude knížka vypadat a opatřil ji příběhem Lojzika. Tím korektorem a člověkem, který hlídá správnou výslovnost a pravopis, byl Josef Fantula z Mezic. Ve svém důchodovém věku se začal hanáčtinou a jejím pravopisem zabývat a napsal i Hanácký slovníček z naší oblasti Mezic a okolí.

Jednotlivé kapitoly mají velmi pěkné i vtipné příběhy, za nimi následují hanácká slovíčka, doplňovačky či jiné úkoly a básničky. Myslím, že děti bude knížka bavit. S kým jste její uspořádání konzultovali?

Vycházeli jsme z běžně dostupných jazykových učebnic pro nejmenší a pak jsme to udělali po svém. Paní učitelky Králová, Grabovská a Barabášová dohlížely na to, zda je všechno pro děti opravdu vhodné. Většinou bylo (*smích*).

Pokračování na straně 3

Asociace regionálních značek



Konec roku je vždy vhodné období pro rekapitulaci uplynulých měsíců. Stejně jako jiní jsme se začali takto ohlížet i my v národní kanceláři Asociace regionálních značek. A jak se nám letos dařilo? Posuďte sami.

Se začátkem roku 2019 získala národní kancelář hned dvě nové posily, Janu Galuščákovou a Terezu Zatřepákovou. S novými tvářemi přišla i nová energie a nové nápady. Rozhodly jsme se spolu s národní koordinátorkou Kateřinou Čadilovou, že znovuoživíme portál Trhovník.cz, začneme vydávat elektronický čtvrtletník, posílíme roli facebooku a podpoříme držitele certifikátů novými formami propagace. Plánů tedy bylo hodně. Na to, že Asociace regionálních značek není řízena žádným státním orgánem, nemá tudíž ani žádné zajištěné financování, a v poslední době ani grantové peníze, ale je založena na sdílení společných myšlenek a přesvědčení, že stojí za to podporovat dobré věci s jasným původem, snad až příliš smělých. Ale s nasazením a podporou jednotlivých regionálních koordinátorů jsme toho zvládli hodně.

Trhovník.cz od svého založení nabízí přehled aktuálních pravidelných i jednorázových trhů, jarmarků a jiných zajímavých akcí v regionech. Každá událost se dá zobrazit ze dvou úhlů pohledu. Primárně se otevírá pozvánka pro návštěvníky akce s veškerými potřebnými informacemi. V horním levém rohu jde ovšem přepnout na informace pro stánkaře, kde si prodejci můžou zjistit, zda jsou volná místa, jaké jsou podmínky účasti a kdo je pořadatelem. Kromě trhů je na Trhovníku.cz také seznam obchodů, kde můžete nakoupit regionální výrobky a databáze regionálních produktů. Přidávat může po registraci kdokoli zdarma akce, obchody i výrobky. Vzhledem k omezeným financím, kterými ARZ disponuje, je těžké dostat portál do všeobecného povědomí. Úkol zviditelnit a naplnit Trhovník se daří naplňovat jen postupně. Bude to ještě asi běh na dlouhou trať, ale nevzdáváme se. Budeme rádi, když nám s tímto úkolem pomůžete i vy a budete vkládat zajímavé události, své obchody i výrobky.

O hodně lépe se nám daří se čtvrtletníkem, který vychází od jara 2019. Podílí se na něm přes 20 lidí v regionech a v národní kanceláři má jeho finální podobu na starosti Tereza Zatřepáková. Všichni dohromady se snažíme přinášet zajímavosti z regionů, nabídky certifikovaných výrobků, služeb i zážitků a informace, ale také to, jaké akce si nenechat ujít. S každým číslem se snažíme zlepšovat a myslím, že se nám to i daří. Přesvědčit se můžete v novém zimním čtvrtletníku, který si můžete prohlédnout a stáhnout na stránkách www.regionální-znacky.cz.

Pokračování na straně 7

Ůčebnica
hanáčt'ěně
pro němenší



Kuchyň je srdcem hospody, říká Jan Chadima, který v Sobáčově otevřel hospodu s penzionem



Sobáčov – to je tam, jak je ten rybník, zázemí pro rybáře a výborná restaurace, kde dobře vaří a čepují vlastní pivo. Ano, přesně tam, kde před více než 20 lety zakotvil dnes spolumajitel areálu Sobáčovský rybník Jan Chadima. Chtěl žít někde v domku u rybníka. Jenomže se mu to trochu „vymklo z rukou“. Rybník i domek má. Ovšem při své povaze nedokázal jen tak lelkovat a rozhodl se dát svým snům reálnou podobu. Vášnivý rybář pro samé budování už osm let nevytáhl pruty. Hůře pro něj, dobře pro návštěvníky. Jak ale říká, není všem dnům konec.

Proč jste se rozhodl žít právě v Sobáčově?

Jako snad každý zapálený rybář jsem měl i já sen bydlet někde u rybníka. Mít chatu, chalupu nebo domek. A když se kolem roku 1997 rozhodovalo o tom, že tady možná obec obnoví rybník, hned jsem si koupil pozemek, na kterém jsem si postavil domeček.

Abychom to hned na úvod trochu shrnuli. Rybník stával v obci prý od starodávna. A to u mlýna, který patřil k nejstarším na Litovelsku. Poprvé je připomínán v roce 1371, naposledy pak v roce 1798. Patřila k němu rybárna. Rybník zanikl pravděpodobně na počátku 19. století. Obec jej obnovila roku 1997, kdy dostal současnou podobu a stal se významnou ekologickou stavbou celého regionu Hané. Tříhektarová vodní plocha má uměle vytvořené tři ostrůvky. O dva roky později došlo na jeho kolaudaci a hned poté vznikl Spolek přátel Sobáčovského

rybníka, který se orientoval na sportovní rybolov a výchovu mládeže, pořádání sportovních a společenských akcí. U zrodu spolku stál už tehdy Jan Chadima, který v roce 2007 rybník s přilehlými pozemky společně se svou sestrou Mirkou Olbertovou koupil. Jejich společnost Stalagmit a.s. využívá rybník pro sportovní rybolov a pokračuje v pořádání tradičních sportovních i kulturních akcí.

Na počátku byl tedy rybník...

K tomu jsme přistavěli kiosek s kuchyní, sociální zázemí, později chatky, kterých je celkem deset, v každé jsou čtyři postele, topení i elektřina. Rybáři chytají ryby přímo z verandy. Každý rok jsme se posunuli, každý rok něco nového vybudovali. Osm let jsme neměli jediný zavírací den, ani na Štědrý den. Máme tři výhody. Tou hlavní je rybník, kde se provozuje sportovní rybolov, druhou, že jsme na hlavním tahu cyklo-

stezky CHKO Litovelské Pomoraví, po které projedou tisíce kolařů a třetí, že máme tenisové kurty, hřiště pro volejbal i fotbal.

Areál Sobáčovský rybník je proto vyhledávanou zastávkou nejen rybářů a cyklistů, ale i dalších návštěvníků z blízkého i dalekého okolí. Nyní právě i kvůli nově otevřené restauraci a penzionu.

Restaurace byla mým dalším snem. Dnes nevím, jestli bych do toho šel znovu. Máme opravdu hodně starostí s provozem, zaměstnáváme už kolem 12 lidí a během sezóny bychom se neobešli bez brigádníků. Musím přiznat, že s vybudováním kuchyně pomohla významně MAS Moravská cesta. Jinak jsme stavěli hlavně svépomocí, jen na odborné práce jsme zvali firmy. Ovšem nebýt podpory rodiny, našich kamarádů, personálu a brigádníků, nikdy bychom nedokázali

to, co tady dnes vidíte. A teď nemám na mysli jen restauraci, ale celý areál.

Restaurace je v provozu od září. Jakou má kapacitu a jak úspěšný je její rozjezd?

Restaurace má dole 70 míst, nahoře salonek pro různá školení, oslavy a jiné příležitosti, kam se vejde až 30 lidí. Součástí penzionu jsou čtyři čtyřlůžkové pokoje. Začali jsme nejprve pořádáním svateb a jiných akcí a zájem je opravdu veliký. Na příští rok už máme v kalendáři sedm objednávek svateb, k tomu přibývají další oslavy, firemní akce atd.

Nemám pocit, že by bylo v kraji málo restaurací, kde se dá zajít na oběd nebo míst pro oslavy a školení. Čím to je, že jste od počátku tak žádaní?

Každý nový podnik se prý zajíždí dva až tři roky. Máme výhodu, že tady od roku 2007 provozujeme areál, který lidé

chýň. Kuchyň je srdcem hospody. Všichni se vrací tam, kde se dobře vaří. A mám zkušenost, že lidi si raději i trochu připlatí za kvalitní a dobré jídlo. Máme výborné kuchaře a v kuchyni skvělý tým lidí, který se střídá ve dvou směnách. Máte pravdu. Naši zákazníci poznali, že se tady dobře vaří a proto sem jezdí z celého Litovelska i na *meníčka*. Začínali jsme s 30 nebo 40 denně, dnes jich vaříme každý den 100 až 120, vždy čtyři až šest jídel. V 11 začínáme a do půl druhé je plno.

Zakládáte si i na kvalitě potravin, ze kterých pokrmy připravujete?

Rozhodně ano. Záleží nám na kvalitě a čerstvosti surovin. Kuchaři proto mají volnou ruku při jejich objednávání. Vajíčka a mléko bereme ze Senice, z Drahanovic. Zakládáme si na nákupu čerstvých nikoliv mražených ryb, kterým se snažíme vyhýbat.



znají a rádi navštěvují. Viděli, že budujeme hospodu, tak jen čekali, kdy otevřeme. Do roka nebyl problém návštěvníky přilákat. Navíc pořádáme od počátku gastronomické akce. Nedávno jsme pekli svatomartinské husy, čekají nás rybí hody, v lednu a únoru chystáme zvěřinové hody.

Restaurace může být sebekrásnější. Ale když v ní nedostanu dobré jídlo, už do ní víckrát nevěrochím.

Říká se, že hospoda musí mít slušné a čisté sociální zařízení a dobrou ku-

Co je specialitou podniku?

Máme vlastní pivo, které nám vaří v minipivovaru v Litovli. Je to polotmavý 16 procentní speciál Sobáčovský žralok. Jméno dostal podle našeho volejbalového a nohejbalového mužstva. Milovníci masa sem jezdí rádi na grilovaná kolena, žebra nebo na Sobáčovský guláš. Orientujeme se také na rybí speciality, děláme kapří hranolky, candáty, lososy. Jídelníček máme pestrý.

Na začátku rozhovoru jste mi řekl, že byste potřeboval ubrat plyn. O spokojené zákaznický nemáte nouzi, ale s jejich velkým zájmem souvisí i hodně práce. Co byste si ještě přál?

Už nic (*smích*). Jsem rok v důchodu, Mirka je ještě o dva roky starší a oba jsme unavení. Pracuji v gastronomii přes 50 let. A za ta léta nevím, co jsou soboty, neděle nebo svátky. Na dovolenou jedu jednou nebo dvakrát za deset let.

A kdy se hodláte konečně vydat na ryby? Vytáhnete své pruty? Ať vás to třeba nemrzí...

Určitě se chystám je oprášit. Možná už budou z módy, tak si budu muset něco dokoupit. Ale na stáří bych na něj chtěl zajít a posedět tady.

A konečně si splnit svůj sen, začít žít u rybníka a rybařit.

Jenomže z rozjetého vlaku se nedá vystoupit. Jdu na chvíli domů, kde mám kamery a hned vidím, že přijelo na parkoviště víc aut. Za dvě minuty jsem zpátky v hospodě a jdu pomoci. Celý život dělám práci, která mě baví a je mým koníčkem. A když je toho na mě už opravdu moc, zajedu si na bazén, zaplavu si a jsem zase jako znovuzrozený.

Rozhovor vedla Marie Šuláková



Jan Chadima společně se svou sestrou Mirkou Olbertovou získal značku Haná regionální produkt za služby, které nabízí jejich nová restaurace s penzionem. Ta je součástí areálu Sobáčovský rybník, jenž poskytuje zázemí rybářům, cyklistům, sportovní i společenské vyžití a v neposlední řadě skvělou kuchyní po celý rok.

Ze všeho nejdůležitější je kvalita ořechů, tvrdí výrobci ořechových másel Šufánek



Kouzlu kvalitních a chutných ořechových másel propadli dva kamarádi Marek Dyntera a Matěj Zavoral při svém pobytu v Kanadě. Pochoutka je dostala nejen svou chutí, ale vydatností a blahodárným vlivem na zdraví. Po návratu do Česka však nenašli nic, co by se jejich představám o opravdu dobrém ořechovém másle blížilo. A proto je před zhruba pěti lety začali vyrábět a založili firmu Šufánek.

Čím jste původní profesí, a jak jste se ocitli v Olomouci?

Matěj: Oba pocházíme z východních Čech. Seznámili jsme se před naším odjezdem do Kanady. Marek je původně automechanik, já jsem dříve provozoval restauraci. **Marek:** Výrobnu máme v Olomouci, konkrétně v městské části Holice. Matěj žije v Olomouci, já dojíždím každý den z Kroměříže.

Říkáte, že Šufánek jste založili po svém návratu z Kanady. Co jste tam dělali a jak dlouho jste tam byli?

Matěj: Společnost vznikla v srpnu roku 2014. Do Kanady jsme jeli za prací. Za více jak dva roky jsme si tam na ořechové másla opravdu zvykli. Proto nás po návratu nejméně překvapilo zjištění, že se tady nedají sehnat. Nezbyvalo nám, než si je začít vyrábět. Ořechová másla byla totiž nejoblíbenějším dárkem pro naše drahé polovičky. No a umíte si představit, jaké to najednou bylo, když jsme jim je neměli kde koupit?

Chápu. Ovšem, vy říkáte, že americká pochoutka vás dostala svou chu-

tí, ale i vydatností a blahodárným vlivem na zdraví. Pamatuji si, že nám říkali na gymplu někdy v roce 1992, že právě kvůli oříškovým másům trpí Američané vysokou nadváhou. Proč jsou podle vás zdravá?

Marek: Základem je vždy vyvážená strava. Ořechová másla jsou dobře stravitelná a jsou dobrým zdrojem rostlin-

ných tuků, také výborným zdrojem omega 3 mastných kyselin, které jsou důležité pro naše zdraví. Proto se doporučuje pravidelná konzumace ořechů. Jako vždy ale platí i tady heslo *všeho s mírou*.

Už jste zmínili, že Šufánek si dal za cíl doplnit díru na trhu, proto začal ořechová másla vyrábět. Uměli jste to



Učebnice hanáčtiny má dětem z Hané vrátit jejich nářečí

Pokračování ze strany 1

Knížka je krásně barevná a má i nádherné obrázky. Kdo je jejích autorem?

Autorkou ilustrací je malířka Ivana Foréťová, obrázky vybarvila grafička Ivana Machačíková. Je v tom spousta hodin práce a někdy nebylo jednoduché vše skloubit s harmonogramem realizace projektu. Výsledek ale vypadá skvěle.

Kdy a kde všude bude učebnice hanáčtiny k mání?

Původním cílem bylo vydat dost knih pro všechny školy v regionu Hané. Chtěli jsme vyzvat učitele, kteří umí hanácky, anebo i dobrovolníky, aby zavedli ve školách a na vesnicích či ve městech nepovinné kroužky hanáčtiny a děti přiměli nepouštět toto krásné nářečí. To se prozatím úplně nepovedlo. Ale uvidíme. Snažíme se to dotáhnout k vysněnému cíli.

Slovička

gděb – koby
roštil – rozložil
bavat – bydlit
dídina – venčie
tůze – velmi
věkladat – mluvit
neoo se šetilo – něco se stalo
pašáda – pár
pašmáma – paní
sének – syn
ceřka – doera
kmocháček – kmož
dšeka klapaty – odševrající uši

Přeskópením písmen dostaneš hanácká slova:

ROAKB – doera
RISDQ – noued
QARB – ženská
NŠKBE – syn
KÁVADLE – mluví

Básnička

Na dídina mám dneška tůze velké sívá,
od rána tó vřtrobój sededov krávě.
Na avět přišli malé šetok, dšeka má klapaty,
radjo se šeci kolem, é tó kóze rohaty.

Kolik času vám práce na publikaci zabrala?

Mnoho (*smích*). Ale to je asi jedno. Důležité je, co to přinese a jestli to mělo smysl. Vyčítal bych si, kdyby se to nezrealizovalo. A jestli šlo jen o další marný pokus, jak nářečí zachránit, to se ukáže až v budoucnu. Myslím si ale, že i kdyby byla úspěšnost jen u jednoho malého dítěte, stálo to za to.

Vraťme se ještě ke kapele Stracené Ráj, o které už byla řeč a ve které se vaše milovaná hanáčtina krásně vyjímá v osobitých textech. Je pro vás muzika a psaní odraťování od úřadování v samosprávě? A jak všechno stiháte?

Řekl bych, že poslední dobou je odraťování čím dál víc. Svět se mění a co bylo dobré dříve, nyní nestačí. Tlak je čím dál větší a požadavky někdy nereál-

2. Lojzik, Hanák jak má bět.

Lojzik běl šetok neposedná, jenom přišel na avět, éť se začal rozhlíšet a mrkal, oo se gde šetilo. Pšeko kolem prohlížel a šetomal, ale nérve ze šetocky ho zajímalo jeho vlastní váo. Běl tóze překvapený, oo to vlastně šetocko má a co mō to gde narustio.

Gdo bē to šetkal, na hlavě temō chlapcoví narustilē drē velkē klapaty óse. Nad ósema hlavō pokrēvalē šetorny vlašē. Na obiljōj mō pak narustil nos. Pšeko kolem sebe muh šetovat ósema a gđē se mō neo našetio, nérvyčelē si tēho kolem šetmā, gđē to dāl najervo hōbō. Pod hlavō māl krk a na něm visel šetokē kolášokē brōšek. Pod brōšek mō narustilē nohē, kery šeci kolem požēvalē na chození. Majō totitē takovō zvišatni schopnost, ohēbat se v kolēnách. Lojzиковi tóze pasovalē, gđē si ē nēma muh jenom tak nakopat. Mōš nobama mō narustit šetlinak a předlka, kerēma si šetvī, gđē se přejel nebo přepī. Nérve se mō ale lēbit šetōk, tema se dalo dovījak māvāt, protože se dālš takē ohēbat. Tādē to ale nebilo v kolēnách, ale v loktích. Bēlo bezvadny, šē gđēš chēl, muh přetama, kery bēle na kōnōch, neo chēlāt a pak to šetba nēgde ē hodit. Ódēl se mō to přetalo lēbit, muh to takē roztrhat, pokrōut, nō prostē, oo ho napadlo a na co mō šetajilē šetē.

Lojzik to šetocko skontroloval, všēkōsei a bēl tóze spokojený. Jak přišel na avět doberē vėbarvenē...

né. Zavřít se ve zkušebně s partou kamarádů a vymyslet novou písničku, která bude dělat lidem radost, je pak ten nejlepší relax (*smích*).

Posluchači rádia Haná vás znají i jako rozhlasového Pepina z Hané, kterého jste v úvodu už také zmínil a kterému jste propůjčil svůj hlas a ve stovkách příběhů rozveseloval posluchače. Bude mít Pepin z Hané ještě někdy pokračování? Nebo chystáte něco dalšího, jiného, hanáckého?

S Pepinem jsem skončil kvůli své práci. Bylo náročné vše stíhat, a tak něco muselo ustoupit. Co bude někdy v budoucnu, nikdo neví, prozatím ale nic neplánuji. Dost mi záleží na rodině a tak se snažím být zejména v poslední době v dalších plánech spíše opatrný.

Rozhovor vedla Marie Šuláková

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



Hanácké kraslice

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



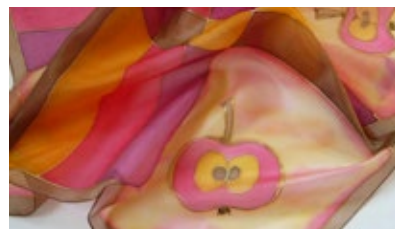
Záhorská krajka – háčkované symboly

Pavla 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



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



Dýmník

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Medlov 200, 783 91 Uničov
tel.: +420 774 250 966, +420 731 977 367
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.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



Květiny Bouzov

Alžběta Beranová
Bouzov 49, 783 25 Bouzov
tel.: +420 731 526 822, +420 585 346 165
anna.beranova@kvetinybouzov.com
www.kvetinybouzov.com



Dekoratивní hmota z Jívové

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



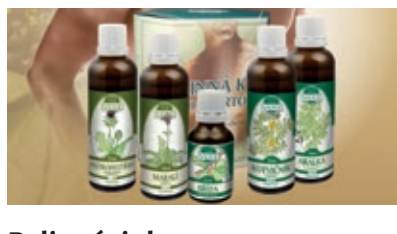
Svíčky z Jívové

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



Produkty z česneku

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



Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

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



Bylinné sirupy

Radmila Červinková
Říkovice 94, 751 18 Říkovice
tel.: +420 776 015 463, +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



Chytřé 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

Potraviny a zemědělské produkty



Zlatá pralinka

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



Čokolády a kakaové produkty

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



Lenka Glosová
– **Čokoládovna Přerov**

Lenka Glosová
U Pošty 10, 751 24 Přerov-Předmostí
Prodejna: Horní nám. č. 5, 750 02 Přerov
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.: +420 583 484 150
usovskofood@usovskofood.cz
clients@usovsko.cz
www.fit.eu



Tvarůžkové moučníky

Blanka Poštulková
Komenského 325/7, 789 83 Loštice
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

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



Drásalovy Hubance

Petr Souček
Havlíčкова 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

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



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



Šufánek
– **Lískový ořech – čokoláda /**
Arašidy – čokoláda

Šufánek s.r.o.
Pekařská 485/21, 779 00 Olomouc
Provozovna:
Holická 1173/49a, 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
Provozovna:
Holická 1173/49a, 779 00 Olomouc
tel.: +420 731 469 919
info@sufanek.cz www.sufanek.cz



Čokoládová pralinka

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



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 kozí výrobky
z Koválovic u Tištiny

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



Mléčné výrobky
z Doubravského dvora

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



Mléčné výrobky 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



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



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



**Zajičková klobása
Zajičková tlačenka**

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



**Zabíjačkové speciality
od Zajičků**

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



Uzená masa

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



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/



**Bedihošské zabíjačkové
a uzené speciality**

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



**Tradiční masné výrobky
z Újezda**

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



Králičí masné výrobky

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



Škvarky a sádlo z Unčovic

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



Otevřelova tlačenka

Masný krámek Otevřel
Provozovna:
Masarykovo náměstí 38, 783 91 Uničov
tel.: +420 736 100 597
masnykramekotevrel@seznam.cz
www.facebook.com/kramekotevrel/



Otevřelova vepřová paštika

Masný krámek Otevřel
Provozovna:
Masarykovo náměstí 38, 783 91 Uničov
tel.: +420 736 100 597
masnykramekotevrel@seznam.cz
www.facebook.com/kramekotevrel/



**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



Pivo

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



Wellness Penzion u Grygarů

Provozuje: **Helena Grygarová**

Rodinný penzion U Grygarů se nachází v Lipníku n. Beč. v blízkosti centra města. Ke zpříjemnění pobytu můžou návštěvníci využít služeb Wellness centra, které nabízí relax ve vířivce, finské sauně a parní lázni.

Grygarová Helena

Osecká 351, Lipník nad Bečvou
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček
mobil: +420 721 877 658
tel.: +420 581 771 503
e-mail: ubytovani@gtour.cz
www.penzionugrygaru.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.

– Svatava Bukvová
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, nekurácký 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

Záloženský dům byl postavený v letech 1919–1921 na místě obecního hostince „Na radnici“ olomouckým stavitelem Ing. Janem Hublíkem. Jak v době svého vzniku, tak i dnes tvoří jakési centrum obce, kde se konají různá společenská a kulturní setkání.

Restaurace Záložna

Příkazy 18
783 33 Příkazy
info@restauraceprikazy.cz
obec@prikazy.cz

Je libo maso, pralinky, květiny nebo wellness? Rodina regionální značky Haná se opět rozrostla!



Zejména masné výrobky, ale také čokoládové pralinky nebo květiny z Bouzova se nově zařadily na seznam značky Haná regionální produkt®. Rozhodla o tom certifikační komise, která se sešla v pondělí 4. listopadu v Sobáčově. Certifikát obdržela také jedna služba. Jde o Wellness Penzion U Grygarů se sídlem v Lipníku nad Bečvou.

Novinka na seznamu služeb certifikovaných značkou Haná regionální produkt komisi potěšila. „Mám radost, že služeb přibývá, stejně jako výrobků, které mě nepřestávají překvapovat originalitou zpracování,“ uvedla koordinátorka značky Julie Zendulková. Lipenské wellness v penzionu U Grygarů slouží nejen klientům hotelu, ale všem, kdo o to projeví zájem. Součástí wellness jsou relaxační vířivka, finská sauna, parní lázeň

i zážitkové sprchy s tropickým deštěm.

S masnými výrobky zabodovaly **Uzeniny od Zajíčků** se zabíjačkovými specialitami i uzenými masy. Malá rodinná firma z Prostějova nabízí také pečená masa v láku, kýtu s kostí připravenou na gril a spoustu dalších dobrot vhodných také na oslavy a jiné příležitosti.

Králičí farma z Výšovic sbírá body nejen za prodej chlazených králíků, ale i za své králičí výrobky, které získaly

certifikát. Rodinná firma se chovem králíků zabývá už od roku 2002 a zakládá si i na tom, že jejich krmení směsí neobsahuje antibiotika ani kokcidiosatika.

Na chuťové delikatesy v podobě čokoládových pralinek se zaměřuje prostějovská společnost **Green Tree Food**. Pralinky, které získaly značku, vyrábí firma majitele Martina Vybírala bez ztužených tuků a cukrů z francouzské a belgické čokolády. A pro připomenutí – značku Haná získala firma v minulosti už za svou originální cibulovou marmeládu *Cibuláda*, kterou vyrábí podle starého receptu.

Ke značkovým od nynějška patří i sortiment firmy **Květiny Bouzov**. Tady vám uváží nádherné svatební kytice, vyzdobí interiéry, připraví dárkové i smuteční vazby, zaměřují se i na aranže ze suchých květin, výrobu adventních, velikonočních i jiných dekorací.

Koordinátorka značky Julie Zendulková na setkání seznámila přítomné s chystanými akcemi i tiskovinami, které se v rámci propagace připravují. Uvedla rovněž, že se nyní zaměřuje zejména na menší akce venkovského charakteru, ke kterým patří třeba Adventní slavnost v Bílé Lhotě, poutě a jiné, jež se odehrávají v Příkazích nebo na fortové pevnosti v Křelově. „Velmi pozitivně výrobci hodnotili Tvarůžkový festival, který se koná vždy v dubnu na náměstí v Olomouci,“ zmínila Julie Zendulková. Setkání v Sobáčově doplnila zajímavým výkladem



lektorka, která vysvětlila, jak propagovat on-line. Ukázala výrobcům trendy a aplikace, jež fungují například na sociálních sítích. Zhruba 30 účastníků si rovněž nemohlo vynachválit ochutnávky, kterými se vzájemně hostili. Nechybělo pečivo, uzeniny nebo kysané zelí.

Kdo tvoří komisi a kdy bude další kolo?

Značka Haná regionální produkt v současné době pokrývá území více než 333 obcí, čítá 83 certifikovaných výrobců a celkem osm služeb. Výrobky a služby vhodné pro udělení 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 kolo další certifikace regionální značky se uskuteční na jaře 2020. Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta.

Julie Zendulková
Koordinátorka
Haná regionální produkt®
Tel.: 724 111 510
julie.zedulkova@moravska-cesta.cz
www.regionalni-znacky.cz/hana



Certifikované služby na Hané



Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Provozuje: Spolkovna s.r.o.

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna klade důraz na budování občanské společnosti, pořádání alternativních společenských a kulturních aktivit a výrobu a prodej vlastních regionálních výrobků.

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna
Mlýnská 1252/1a, 78401 Litovel
Zuzana Strakošová
Tel.: +420 603 300 536
strakosova.zuzana@seznam.cz



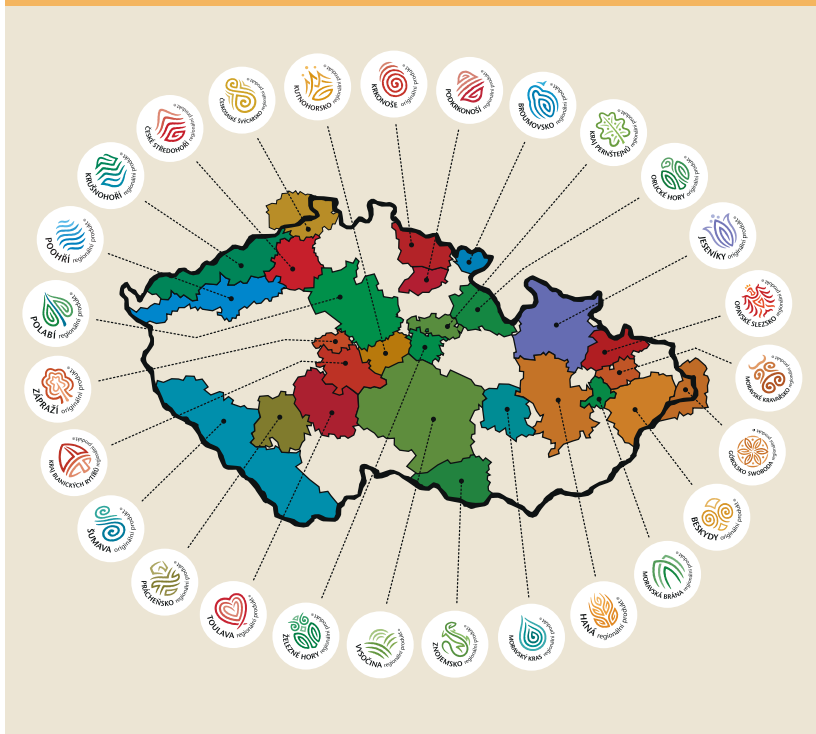
Restaurace Penzion Sobáčov

Provozuje: Stalagmit a.s.

Restaurace má kapacitu 70 míst, nahoře salonek pro různá školení, oslavy a jiné příležitosti, kam se vejde až 30 lidí. Součástí penzionu jsou čtyři čtyřlůžkové pokoje.

Restaurace Penzion Sobáčov
Sobáčov 111
783 21 Sobáčov-Mladeč
Jan Chadima
Tel.: +420 775 555 175
Email: restaurace@sobacov.cz
www.sobacov.cz

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



Asociace regionálních značek

Pokračování ze strany 1

Nesetkáváme se s vámi ale jen elektronicky. I v roce 2019 pro vás ARZ připravila několik zajímavých akcí.

Nejprve jste se s námi mohli vydat za výrobcí z Jeseníků, na dvoudenní exkurzi, kterou pořádala Celostátní síť pro venkov. První zastávka byla ve mlýně společnosti PRO-BIO ve Starém městě pod Králickým Sněžníkem, kde se v bio kvalitě melou obiloviny a luštěniny. Společnost zpracovává také řadu výrobků, které usnadní přípravu zdravých pokrmů, a vše prodává ve skvěle zásobené firemní prodejně. Další zastávkou byl pivovar Holba v Hanušovicích, kde jsme se mohli osobně setkat s ředitelem, jenž prožil cestu od sociálněistického podniku s podřadným pivem k firmě, jejíž piva vyhrávají prestižní ocenění, a poptávka převyšuje nabídku. Ubytování jsme byli v rekreačním centru Božeňov, které je jedním z prvních držitelů jesenické značky pro služby i zážitky a krom skvělé večere jsme absolvovali i workshop na téma online marketingu regionálních produktů.

Druhý den nás čekaly další dvě zastávky – na Levandulovém statku v Bezděkově, jehož majitelé vsadili na do té doby neobvyklý produkt a podíleli mu veškeré své snažení – na statku, ve vesnické galerii i v kavárně v nedalekém Zábřehu. Exkurzi jsme završili návštěvou výroby a zbrusu nového showroomu firmy Via Delicia, která svými lahůdkami ve skle proráží nejen do celé republiky, ale i do zahraničí.

Krátce poté se konal velký jarmark regionálních značek v Praze na Vyšehradě. V sobotu 18. května se při příležitosti slavnostního zahájení 11. ročníku výstavy Má vlast cestami proměn – příběhy domova, kterou pořádá Asociace Entente Florale CZ – Souznění z.s., sjelo na královskou akropoli na Vyšehradě přes 60 regionálních výrobců. Po celý den tak mohli návštěvníci akce nakupovat a prohlížet nejruznější řemeslné výrobky a ochutnávat potraviny a nápoje ze všech koutů naší země. Jarmark se konal letos již po sedmé. V uplynulých letech si získal oblibu celé řady návštěvníků, kteří se rádi vracejí. Podle propočtů prošlo ten den vyšehradskou akropolí přes 2000 lidí. Výstavu a jarmark provázal po celou dobu zajímavý kulturní program, ve kterém se objevily jak známé osobnosti, tak zástupci lidových uměleckých souborů karlovarského kraje. Nechyběly ale ani nejruznější kreativní dílničky pro děti. Věříme, že i příští ročník, který právě začínáme připravovat, se vydaří. Doufáme, že nám bude přát krásné počasí, jak tomu bylo letos. Termín se posunul na trochu jarnější období, na 25. dubna 2020.

Poslední letošní akcí, kterou spolupřátelůvala národní kancelář, byl pouťový festival v Mukařově. Malebná středisková vesnička nedaleko Prahy ožila o víkend 17. a 18. srpna tradiční pouť. Kromě klasických kolotočů, za nimiž se sjíždí návštěvníci z dalekého okolí už odnepaměti, probíhal u v parku před obecním úřadem poprvé festival s celodenním kulturním programem. Trhy byly sice drobnější, ale vládla na nich velmi milá a srdečná atmosféra.

Aby toho letos nebylo málo, připravili jsme také pro certifikované výrobce nabídku papírových tašek s logem Asociace a jednotlivých regionů, nové označení na stánky a razítka, které mohou tisknout na papírové pytlíčky nebo přímo na výrobky.

Věříme, že vám s námi letos bylo dobře, užili jste si akce pořádané národní kancelář i regionálními koordinátory, a že se budeme vídat v příštím roce ve světě virtuálním i reálném při nejmenším stejně často jako letos.

Tereza Zatřepálková
Asociace regionálních značek

Pozvánka na Olomoucký tvarůžkový festival 2020



Město Olomouc společně s partnery A.W. spol. s r.o. Loštice, Střední Moravou, Sdružením cestovního ruchu a MAS Moravskou cestou zve ve dnech **18. – 19. 4. 2020 již na 5. ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu.** Tato akce spojená s ochutnávkou tvarůžkových specialit a regionálních piv bude opět lákat na bohatý kulturní program na Horním a Dolním náměstí. Obě náměstí zaplní nejen prodejci tvarůžkových specialit, ale i jarmarečníci.

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

V minulých letech se festivalu zúčastnily kapely Beatles revival, Buty, O5 a Radeček, The Tap Tap, dále pak vystoupily kulinářské hvězdy jako Karolína z pořadu „Vaříme s Karolínou“ či z pořadu Master Chef.

Těší se na vás organizátoři festivalu. Více informací a detaily k programu naleznete na: <http://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu>

Foto: Archiv statutárního města Olomouce



Zábavná prvouka pro děti z území MAS Moravská cesta se chystá na jaře

Zejména historické zajímavosti, příběhy míst, pověstí a perličky z kronik najdou děti v zábavné prvouce, kterou pro školy na Litovelsku chystá Místní akční skupina (MAS) Moravská cesta. Vyjít by měla na jaře.

Kapitoly o jednotlivých obcích se dělí na několik odstavců. Vysvětlují vždy název vesnice, zabývají se krátce historií, zajímavostmi o tom, jak lidé žili, památkami, pomístními názvy, také osobnostmi nebo studánkami. Texty doplňují výtvarnice leckdy vtipnými obrázky, na kterých dominuje maskot knížky Kohout Viktor.

Autorkou prvouky je publicistka Marie Šuláková, ilustrace jsou dílem Dagmar Klimešové. Obě ženy už na podob-

né knížce pro školy spolupracovaly. Před několika lety daly dohromady prvouku pro území MAS Poodří.

Se sběrem podkladů pomohla Marii Šulákové řada pozoruhodných lidí zejména z regionu. Kromě starostů či učitelů a dětí se přidali i nadšenci pro místní historii v jednotlivých obcích. „Velmi mně inspiroval historik Ján Kadlec nebo rozhlasový reportér a publicista Miroslav Kobza, který už léta region mapuje a vypráví o jeho zajímavostech v pořadu Českého rozhlasu Olomouc Od Pradědu na Hanou. Jednotlivé kapitoly jsem pak konzultovala s Vilémem Švecem, který je také velkým fanouškem místní historie,“ řekla Marie Šuláková s tím, že cenné informace jí poskytl například také Jiří Ženožička z Bouzova, který vydal o tak-

Dobrovolníci sadili stromy a keře ve Střemeníčku



Zhruba šedesátka dobrovolníků sázela v sobotu 2. listopadu stromy a keře ve Střemeníčku. Návrat mezi a stromořadí má podle organizátorů krajinu nejen okrášlit, ale je jedním z důležitých opatření v boji proti suchu. Akci na farmě Ve dvoře podpořil Nadační fond Mosty-Puentes a řada dobrovolných dárců.

„Navracení mezí do krajiny je současné téma. V oblasti Bouzovské vrchoviny jsou obrovské lány zemědělské půdy s monokulturními porosty. Je to spíš krajina pro traktory než pro lidi,“ zdůvodnila pořadatelka akce Lenka Voštová s tím, že právě proto se rozhodli začít s obnovou mezí, starých cest lemovaných stromy a výsadbou stromů, plodonosných keřů a s navracením remízků do krajiny. „Víme, že čím víc nás bude, tím víc prá-

ce uděláme. Obnova třeba jen jedné meze je v místním měřítku velkým aktem pro krajinu, lidi i zvěř. Chceme vrátit do krajiny rozmanitost a tím krajinu přiblížit našim srdcím,“ dodala další z organizátorek Monika Michaelová.

K podobným dobrovolnickým akcím nyní dochází v rámci celé republiky. Děje se tak v rámci protierozních opatření. Na místo se sjeli lidé z širokého okolí, velkou část tvořily děti. „Téma vody v krajině je



natolik aktuální a důležité, že chceme sdílet naši zkušenost z praxe s dětmi a zapojit je do některých prací. Přímalá účast dětí na obnově mezí jim poskytne konkrétní zkušenost, která je velmi cenná a má celoživotní dopad na každého,“ řekla.

„Doufáme, že se nové břízky, lípy, duby, ale i keře jeřábů, lísek, aronií nebo rakytníků ve Střemeníčku ujmou a bude se jim dařit,“ uvedl Daniel Machač, který na brigádu dorazil společně se skupinou dospělých i dětí.

Foto: Irena Igi Fridrichová



Ilustrátorkou zábavné prvouky pro děti je Dagmar Klimešová

řka všech místních částech samostatné knížky. „Těch spoluautorů je mnoho a já si všech nesmírně vážím a ráda je uvedu v tiráži do kolektivu autorů. Mrzí mě jen, že do prvouky se nám toho nevejde o každé obci víc,“ uvedla Šuláková s vysvětlením, že knížka má mít jen něco málo přes 100 stran a počet obcí na území je 22, ovšem i s místními částmi je jich celkem 62. „Nezapomínáme ani na osady, kterých je také dost,“ dodala autorka.

Že se do knížky víc nevejde, ale podle zadavatelů z MAS Moravská cesta vůbec nevadí. „Děti, učitelé, ale i dospělí si mohou podle naší prvouky další informace doplnit. Budou-li mít zájem, mohou oslovit místní kronikáře či jiné zájemce o historii ve své obci a pozvat je na besedu. Takto bude možné na náš

projekt krásně navázat,“ řekla předsedkyně MAS Moravská cesta Julie Zendulková, která doufá, že prvouku budou číst nejen děti, ale i dospělí.

Vydání publikace se chystá na jarní měsíce. „Využijeme toho období a u příležitosti křtu prvouky vymyslíme i pěknou akci pro děti, kterým je prvouka především určena. O podrobnostech budeme včas informovat,“ dodala Julie Zendulková.

MAS Moravská cesta pomáhá starostům, spolkům, školám, podnikatelům nebo zemědělcům. Na jejím území je největší město Litovel, nejmenší je vesnička Strukov. Některé obce mají ještě místní části. Bouzov jich má dokonce 13, Litovel 11, Bílá Lhota sedm a Luká šest.

mš

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 • © 2019.

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