



Doma na HANÉ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

Křelovský fort je pupek Hané, říkají jeho noví správci



Roman Prokeš a Tomáš Hampl jsou novými správci Fortu XVII, který najdete v Křelově. Pro návštěvníky asi nejzajímavější pevnost představuje mnohem víc než jen vojenskou historii. Kromě muzea se zde nachází tiskárna, kinematograf, kovárna, noví provozovatelé lákají na řadu příjemných akcí. A za návštěvu rozhodně stojí i zdejší restaurace Citadela s vynikající kuchyní a krásným zázemím. Citadela je od listopadu 2021 nově certifikovanou službou. „Fort je vlastně pupek Hané a lidé sem jezdí zblízka i zdaleka. I proto jsme se ucházeli o značku Haná regionální produkt,“ říká hned v úvodu povídání Roman Prokeš.

Co je nového na fortu v roce 2022?

Tomáš: Od majitelů fortu, dvou společníků, jsme s Romanem odkoupili společnost Fortová pevnost s.r.o. Já jsem nyní jednatel, Roman zastává funkci kastelána. Na fortu působí také Fortový věnec z. s., který provozuje zdejší muzeum a jehož jsme oba členy. Roman je navíc i jeho předsedou.

Co tato změna znamená pro návštěvníky?

Tomáš: Vůbec nic. Jediné, co se změnilo, je to, že vedeme pevnost kompletně celou. Máme to tady na starosti. Pokud tedy budete chtít uspořádat svatbu, školní výlet či teambuildingovou akci, můžete se obrátit na nás. Roman má nyní jako kastelán na starost vše – od muzea, ateliérů, restaurace přes ubytování, střelnici až po doprovodný program. Jeho funkce spočívá v zařizování všeho možného, jednání se všemi možnými, včetně občasných sekání trávy a zameztání kozích bobků (smích).

Zaznamenají nějaké změny i návštěvníci?

Tomáš: Každopádně by měli zaznamenat nějaký pokrok. V minulosti byl problém v tom, že měl každou část fortu pronajatou někdo jiný. Střelnici, restauraci, muzeum... Každý si tak řešil to svoje a celek jako takový nefungoval. Sem tam něco skřípalo. **Roman:** Tím, že nyní pevnost spravujeme z jednoho místa a celou, stává se pro všechny srozumitelnější. A to slovo srozumitelnější bych podtrhl.

Co tady všechno návštěvník může vidět, zažít?

Roman: Odrazovým můstkem a zásadním místem celé pevnosti je muzeum. Díky muzeu návštěvník nejlépe pochopí nejen historii této pevnosti, ale všech pevností, které postupně vznikaly západně a jihozápadně od Olomouce. Muzeum nabízí také komentované prohlídky pro veřejnost i pro předem objednané skupiny návštěvníků.



Nachází se zde i nějaký vzácný exponát?

Tomáš: Celý fort je ten nejvzácnější exponát. Protože v momentě, kdy se vydáte na prohlídkovou trasu, nezůstanete jen v muzeu s drobnými výstavními exponáty. Průvodce vás seznámí se vznikem a historií fortového opevnění a zajímavostmi fortu. Projdete si vnitřní prostory reduitu, ubytoven mužstva, buzzeru, platzu se studnou, prostory šijové kapotniery – místa poslední obrany a další zajímavá místa pevnosti. Komentovanou část prohlídky zakončíte v expozici militarií, dobových fotografií, plánů fortů a map fortového opevnění města Olomouce. **Roman:** Půjdete si prohlédnout i masivní zemní valy, zajdete na vyhlídku, která vám odhalí nejlepší pohled na Olomouc. (Lepší už nabízí jen Svatý Kopeček, kterému odsud máváme.) Nepřijdete ani o tajemství, které skýtají dávno v minulosti budované kasematy...

...které si návštěvník může projít s lucernou. Prohlídky s průvodcem jsou jistě oblíbené. Jak často se jich mohou zájemci účastnit?

Tomáš: Je třeba sledovat naše webové stránky a sociální síť. Během sezóny máme zpravidla otevřeno každý den mimo pondělí. Jinak každý víkend a o státních svátcích.

Lákáte i do několika ateliérů, které jste zde zřídili. I ty mohou být zajímavým tipem třeba na školní výlet...

Roman: Ateliéry se nacházejí v krásném prostředí těchto klenutých místností.

V tiskařském ateliéru jsou opravdu výjimečné exponáty, stroje a lisy, aktuálně v době tohoto rozhovoru připravujeme kovářský ateliér, máme zde rozsáhlou kinematografickou výstavu v prvním patře, na níž jsou k vidění přístroje od pravěku kinematografie z druhé poloviny 19. století, tedy od laterny magiky, přes promítačky na kliku až po moderní promítací přístroje, které pocházejí z kin z Lipníka nad Bečvou, Hranic či olomouckého kina Metropol.

Tomáš: Pro školy pořádáme programy, které zabere celá dopoledne. Absolvují s námi nejen prohlídku, ale i tvořivé dílny kinematografické či tiskařské, pro ty větší máme i přednášku o zbraních, v případě zájmu si děti vyzkouší střelbu. Takže buď vypisujeme sami termíny, s nimiž následně oslovíme školy, nebo nás mohou školy kontaktovat a domluvit se na individuálním programu. I tuto možnost nabízíme.



Kastelán Roman Prokeš a jednatel Tomáš Hampl jsou novými správci Fortu XVII, který najdete v Křelově

Vážení čtenáři.

Víte, co je nového? Značku Haná má od roku 2021 celkem 89 výrobků a sedm služeb. Certifikační komise se sešla navzdory covidu dvakrát, aby posoudila kvalitu a originalitu výrobků usilujících o certifikát značky HANÁ regionální produkt®. Zatímco v květnu se ještě posuzovalo online, v listopadu se komise a výrobci konečně potkali na živo, konkrétně na fortu v Křelově. Ptáte se, proč právě tam? Právě fortová restaurace Citadela, která setkání výrobců hostila, získala certifikát za službu. O dalším směřování fortové pevnosti s restaurací se dozvíte více z rozhovoru s jejími novými správci.

Noviny Doma na Hané představují také dvě pozoruhodné dámy. Jedna je malířka a žije v Medlově, ta druhá je z Olomouce a společně se svými bratry provozuje kavárnu a vyrábí skvělé nepečené oříškové speciality. Hlavně ale organizuje ve spolupráci se značkou Haná Šantovské trhy, které pomohly, a i v roce 2022 budou pomáhat s propagací regionálních produktů.

V novinách vzpomínáme na letos zesnulého historika a publicistu Jána Kadlece, který, pokud mu to zdraví jen trochu dovolovalo, nikdy nechyběl v certifikační komisi. „Vyděte si do polí, přemýšlejte, po čem šlapete. Poslouchejte šumění větru v korunách stromů, možná uslyšíte Zemi zpívat,“ vzkázal nám všem.

Doufám, že se vám noviny Doma na Hané budou hezky číst, najdete v nich inspiraci a třeba i nové kontakty na výrobce, které jste dosud neznali.

Držte se a buďte zdraví!

Julie Zendulková
koordinátorka
Haná regionální produkt®

Na jaké akce se mohou těšit v roce 2022 běžní návštěvníci?

Roman: Když to vezmu od konce, chceme obnovit Podzimní slavnost s trhem regionálních produktů, divadly a koncerty. V srpnu hodláme uspořádat dobové cvičení požárníků s koňskými střelnicemi, na střelnici se pořádají profesionální turnaje. Rádi bychom se zaměřili spíše na drobnější akce, na kterých si lidé odpočinou a nepoperou se o párek.

(pokračování na straně 3)

Šantovské trhy pomáhají s propagací regionálních produktů, těší jejich organizátorku



Ach ta pandemie, která už podruhé zavinila zrušení Tvarůžkového festivalu v Olomouci. Naštěstí tu byly, jsou a i nadále budou Šantovské trhy se stánky regionálních výrobců, díky kterým se propagace regionálního značení docela hezky podpořila a zvládla i v roce 2021. Jejich organizaci má na starosti Zuzana Chodilová, která v prvním podlaží Šantovky provozuje spolu se svými bratry kavárnu Black Cofee.

Zuzano, než se dostaneme k Šantovským trhům, prozradte nám také něco o sobě. Proč máte kavárnu?

Já nemám kavárnu, firmu provozují mí dva bratři. A kavárna vlastně ani nebyla naším původním záměrem. Chtěli jsme tady otevřít provozovnu s mraženým točeným jogurtem, což nám tehdy připadalo jako dobrý nápad, protože v Olomouci to nikdo nedělal.

To se ale očividně neujalo...

Neujalo. Měli jsme ale i kávovar a doplňkové zboží, takže jsme se nakonec vydali cestou kavárny a RAW zákusků, které si sami vyrábíme. A to funguje.

Takže jste rodinný podnik a vy máte provozovnu na starosti...

Na starosti ji máme také společně (*smích*). Společně fungujeme a vždycky se nějak domluvíme. Jsme rodina, vazba mezi námi je silná... S kým jiným jít do takového podnikání?

A mimochodem, než jsme to tady pojmenovali Black Cofee, nesla provozovna název ZdrRAWomls. A pod touto značkou stále vyrábíme bezlepkové a bezlaktozové zákusky.

Proč jste ji přejmenovali?

Jakmile dáte do názvu slovo zdraví, lidi to spíš odradí, než přitáhne. Zpočátku jsme tomu nevěřili, ale nakonec se nám toto pravidlo potvrdilo. Tak i našim RAW zákuskům říkáme raději nepečené oříškové speciality.

Skutečně slovo zdraví v názvu odrazuje? To mě překvapuje...

Jakmile řeknu, že jsou zákusky RAW, většina běžných lidí reaguje, že tohle není pro ně. Když ale řeknu, že jsou to oříškové nepečené zákusky, dají si je a chutnají jim. A to je pro nás důležité.



Kde jste dříve pracovala?

Tři roky před nástupem na mateřskou jsem pracovala ve výrobě klasických cukrovinek. Tam mi došlo, že je čas dělat věci jinak. Vyrábět zákusky kvalitní a chuťově lepší, zajímavější a především výživově hodnotné.

Takže volba byla jasná

Nejprve jsme začali nakupovat RAW dorty od bratrova kamaráda. Tehdy jsme ale nebyli moc známi a lidi koupili od každého dortu třeba čtyři kousky. To se moc nevyplatilo. A byla to škoda. Začali jsme tedy vyrábět sami. Je to tak šest let zpátky.

Jak vám to šlo?

Samozřejmě to byla metoda pokus omyl, než jsme přišli na ten nejlepší způsob výroby, kterému se dnes už daří. Neměli jsme ani ponětí o tom, jak se to dělá. Měli jsme jen představu a odhodlání (*smích*).



Jak se vám dnes daří?

Troufám si tvrdit, že jsme se vypracovali mezi ty nejlepší výrobce. V nabídce máme nejen nespočet druhů veganských dortů bez lepku a laktózy, ale i mnoho druhů dezertů – arašídové košíčky, karamelovou kostku, medovniček, kokosové bounty, brownies, panna cotty, tiramisu atd., vše samozřejmě v RAW kvalitě, kdy jsou ve výrobku zachovány vitamíny, živé enzymy, vše je z vybraných surovin.

Kde máte výrobu?

Donedávna jsme ji měli tady na stánku v Šantovce. Ještě vloni jsme zde vyrobili 200 kilo vánočního cukroví. Už jsme si ale pronajali druhou provozovnu, konkrétně na Masarykově třídě, kde máme i kuchyň a kde letos vánoční cukroví vyrábíme. Otevření nové provozovny je nyní na spadnutí.

Jaký je zájem o takové vánoční cukroví?

Vloni jsme museli zakázky i odmítat. Zájem je obrovský. Rozvážíme i do Brna, Ostravy, Zlína, Prahy, Prostějova, Přerova... Lidé jsou dnes ochotni si za kvalitní cukroví připlatit.

Smlsnete si taky ráda?

Každé ráno snídám zákusek ke kávě. Oříšky jsou prospěšné, nastartují mozek, myslím, že právě po ránu je to výborný zdroj energie.

Je vaše kavárna oblíbená i díky kávě?

Rozhodně. Naše káva má vyváženou chuť tak, aby nebyla příliš kyselá a zachutnala většině kávomilů. Samozřejmě, nikdy se nezavděčíte všem. Zákazníků ale stále přibývá.

Co jsou to Šantovské trhy?

Šantovské trhy jsou moderní farmářské trhy, které pořádáme ve spolupráci s Galeríí Šantovka v Olomouci. Své produkty tady nabízí především regionální producenti farmářských i řemeslných výrobků.

Proč jste se dala na jejich organizování?

Tahle myšlenka se mi líbila, protože fandím drobným podnikatelům, regionálním producentům, lidem, kteří vyrábějí originální a kvalitní věci. Myslím, že je důležité, aby měli možnost se nejen tímto způsobem prezentovat na místě hojně navštěvovaném za účelem nákupů, ale občas se i navzájem setkat. Což Šantovské trhy umožňují.

Jak jste se k organizování takové akce dostala?

S vedením Šantovky jsme se jednou domluvili na podmínkách, za jakých by se daly trhy provozovat, a už před covidem v roce 2020 jsme uspořádali asi tři nebo čtyři prodejce. Letos, když jsem zase plánovala, přišlo vedení s návrhem, že zapojíme i koordinátorku značky Haná regionální produkt.

Jak se vám spolupracuje s koordinátory značky Haná regionální produkt?

S Julií Zendulkovou se moc dobře spolupracuje. Umí to skvěle s lidmi. Měla jsem zpočátku obavy z toho, jak to bude vypadat. Ale nakonec jsem z naší spolupráce nadšená, protože shánět vystavova-



tele a prodejce na vlastní pěst nebylo úplně snadné. Chyběly mi kontakty, které Julie má. Ona osloví výrobce a zjistí, kdo z nich má zájem tady prodávat, oni se přihlásí, ona mi předá seznam a já pak rozesílám informace, starám se o propagaci, domlouvám se se Šantovkou, která dělá marketing a celou akci zajišťuje atd.

Jak se tedy letos Šantovským trhům dařilo?

Myslím, že letošní rok byl úspěšný. Trhů se uskutečnilo asi 12. Samozřejmě že nikdy nejsou všichni prodejci spokojení. Ale máme mezi nimi už ty stále a tradiční, kteří se akce rádi a pravidelně účastní.

Co chystáte na příští rok?

Máme v plánu se s Julií nyní potkat a zhodnotit letošní rok, abychom se zase posunuli o kousek dál. Galerie Šantovka objednala výrobu nových stánků, které jsme si dosud jen půjčovali. Takže budeme mít vlastní stánky. A rádi bychom k trhům přidali i nějaký kulturní program. Prodejci i zákazníci se tedy mohou těšit na pokračování i na novinky.

Milá paní Zuzano, ať se vám ve všem daří, ať se daří Šantovským trhům i oběma provozovnám vašeho rodinného podniku!

Díky za rozhovor. Marie Šuláková



Nejvíce a nejraději malují květiny a přírodu, přiznává malířka z Mladče

Pavla Šromová je sympatická malířka z obce Mladeč. Obrazy s motivy nejen z Hané jsou její srdcovou záležitostí, u jejich tvorby relaxuje. Přestože je původní profesí personalistka a zaměstnání za svůj život už vystřídala celou řadu, rozvíjí odhodlaně svůj talent, neboť při malování je skutečně šťastná. Ráda také maluje přímo na míru lidem, pro které jsou její obrazy určeny.

Co vám v životě nejvíc jde? Je to malování nebo čísla?

Přestože jsem studovala ekonomickou školu, čísla mi nikdy moc neřikala. A vlastně neřikají dodnes. Narodila jsem se jako malá divoženka a s tím jsem se učila žít. Vždycky jsem měla ráda společnost dětí, dospělých i zvířat. Kreslila jsem si asi jako každé malé dítě, někdy v 16 letech jsem si nechala zarámovat své první pokusy, motivy zvířátek, které jsem objevila na dětských kapesníčcích mojí o osm let mladší sestry. A u toho jsem si celý život prozpěvovala. Zpěv je mojí druhou vášní.

Co vás přivedlo k malování? Kdy a kde jste se tomu naučila?

Jednoho dne si můj bývalý kolega všiml, jak si místo poznámek stále něco čmárá. Zeptal se mě, zda bych se nechtěla přidat k jejich výtvarnému kroužku v Lošticích. Moc jsem si zpočátku nevěřila, nebyla jsem si jistá, jestli se před ostatními neztrapním. Později jsem si dala říct a do ateliéru Julie Olešovské zavítala.

Jak jste se tam cítila?

Hned při první návštěvě jsem věděla, že tam chci být, že tam patřím, že tam nejsem náhodou. Vnímala jsem nádhernou, klidnou, očisťující energii. A to bylo přesně to, co mi při mé náročné profesi personalistky chybělo. Scházeli jsme se každou středu a já začínala úplně od nuly. Učila jsem se míchat barvy, vnímat světlo, různé techniky malování, osa-

hávat nejrůznější nekonečné možnosti, které výtvarné umění poskytuje.

Jaké techniky k malování používáte nejraději?

Nejvíce mě oslovil akryl. Malování akrylem je mojí srdeční záležitostí. Jsem hodně energická žena. Žádná jiná technika nedovoluje takové vrstvení barev, jaké umožňuje právě akryl. Navíc velmi rychle schne, takže můžete během pár desítek minut nanášet novou vrstvu a měnit podklad k obrazu svému. To vám například olejomalba nebo akvarel nedovolí. Tyto techniky vyžadují delší čas.

Na jaké motivy se zaměřujete?

Nejvíce a nejraději malují květiny a přírodu, které poskytují takové nepřeborné množství nádherných barevných kombinací, že se z toho člověku až zatočí hlava. To si zajdete do plenéru, usadíte se na místo a jen tak se rozhlížíte kolem sebe. Pak si uděláte tužkou hrubý náčrt, který doma dolaďujete. Někdy i dlouhé týdny. Dělalí jsme v kroužku takové výlety po okolí. Nebo jsme se usadili v rozlehlé ovocné zahradě naší Julinky, v níž stál starý dřevěný altánek. Každý si zabral objekt z jiného úhlu. Bylo úžasné pak vidět, jak rozdílné a krásné obrázky v tomto projektu vznikly.

Který svůj obraz máte nejraději a proč?

Mám ráda všechny své výtvary. Za každým z nich se skrývá nějaký příběh

nebo přinejmenším očekávání. Nejraději mám ale přeci jen jeden, který nikdy nikomu nedám. Vznikl rovněž v ateliéru v Lošticích, a to na téma Cesty přátelství. Ve mně to evokovalo vytvořit průřez celým světem a propojit ho právě těmi cestičkami přátelství. Každý světadíl je na obrázku zachycen typickým znakem. Evropa má Eiffelovu věž, Afrika pyramidu a Velkou sfingu, v Austrálii si vesele poskakuje klokan, nad Amerikou se hrdě vznáší orel bílý apod. V posledním rohu plátna mi zůstalo místo na dřevěný rozcestník, který vede mnoha směry: k radosti, k dětem, domů, s láskou, teď a tady apod. Středem obrazu prochází jasná záře a ta ukrývá báseň, modlitbu, která mě již před mnoha lety oslovila a od té doby ji mám v mysli. Obraz sama pro sebe nazývám Letem světem aneb Chci...

Malujete jen ve svém volném čase nebo máte možnost se malování věnovat naplno?

Prozatím maluji jen ve svém volném čase, kterého bylo dosud hrozně málo. Přesto ale každou volnou chvíli ráda malování věnuji. Mám již čtyři krásná vnoučátka a jedno vedle druhého moc pěkně maluje a kreslí. Takže s nimi vytvářím buď společné věci, nebo jim dávám prostor, aby samy mohly vyjádřit, co chtějí. Nedělá mi problém věnovat jim nějaké plátno nebo dřevěnou podložku, také barvy, samozřejmě ty, co má babička, akrylové a pokud možno hod-



ně. Neopiji je rohlíkem, nějaké vodovky nebo pastelky neberou (*smích*).

Dovolte mi osobní otázku. Když se žena středního věku rozhodne v životě zcela změnit směřování a profesi, vyžaduje to velkou odvahu. Řada z těchto žen si na to vůbec netroufne. Co byste ze své zkušenosti poradila těm, které tu odvahu udělat nutnou změnu sbírají, přestože je tam to riziko, že přijdou o své jistoty...

Jsem ráda, že se mě na to ptáte. A děkuji za tu ženu středního věku.

V pozici personalistky, kterou jsem dělala více než 35 let, jsem prožila syndrom vyhoření. Z nejhrošího stavu jsem se dostávala půl roku. Když jsem konečně začínala opět fungovat, rozhlížela jsem se po nové práci. Chtěla jsem dělat něco snadnějšího, už ne s takovou mírou zodpovědnosti, chtěla jsem dělat s lidmi. Během posledních dvou a půl let jsem zkusila být mzdovou účetní, provozní penzionu, obsluhou čerpací stanice, rok jsem pracovala jako zásobovačka, stála jsem za pultem jako prodavačka, vypo-máhala jsem v kavárně, nyní pracuji jako dělnice ve výrobní firmě. Ani jeden z těchto mých pokusů mě neučinil šťastnou. Vždycky jsem rychle utekla.

V současné době však mám již vizi, kterou postupně naplňuji. Díky kamarádce, která se před časem requalifikovala na kosmetičku, jsem se přihlásila do kurzu na masérku a po třech měsících už se mohu chlubit dvěma certifikáty. A ve vzdělávání v této profesi hodlám nadále pokračovat. Počátkem nového roku budu mít k dispozici místnost pro masáže přímo na obecním úřadě v sousední ob-

ci. Už se těším, jak si ji vyzdobím svými obrázky a vytvořím zde svoji vlastní minigalerii.

Své obrazy vystavujete pravidelně v Lošticích v předvánočním a vánočním čase. Kde konkrétně?

Měla jsem to štěstí, že mě oslovil loštický řezbář Jaroslav Beneš, který je proslulý svým pohyblivým betlémem. Jsme už léta přátelé. Místo k výstavám obrazů u něj patřilo původně naší učitelce a malířce Julii Olešovské, kterou jsem tady už několikrát zmiňovala a která mně a také ostatním část prostoru přenechala. Vloni se žel výstava kvůli covidu nekonala a letos ji rovněž neuskutečníme. Na těchto výstavách jsem už prodala asi desítku obrázků.

V listopadu jste za svou tvorbu získala certifikát značky HANÁ regionální produkt®. Co to pro vás znamená?

Znamená to pro mě hodně. Zatím asi nevím konkrétně, jaké z toho pro mě vyplynou požadavky, ale protože je to hodně čerstvé, vím, že se vše dozvím v rámci několika málo dnů či týdnů. Je asi trochu jiné získat značku za obrazy nebo za výrobu kvalitních domácích sýrů či těstovin. Rozhodně je to pro mě ale velký impuls do budoucna. Věřím, že mě značka nakopne, abych mnohem více tvořila. Cítím to jako směr, cíl, výzvu, ale také jako určitý závazek vůči těm, kteří mi tu důvěru dali a značku mi přidělili.

Tak ať se vám ve všem daří!

Rozhovor vedla Marie Šuláková

Křelovský fort je pupek Hané, říkají jeho noví správci

(pokračování ze strany 1)

Dali jsme si báječný oběd ve vaší stylové restauraci Citadela, která rovněž změnila provozovatele a od nynížska je i certifikovanou službou značky HANÁ regionální produkt®. Takže můžeme pozvat návštěvníky i sem do těchto historických prostor pevnosti, které dříve sloužily jako místo poslední obrany.

Roman: To byla jedna z našich priorit, když jsme fort převzali do své péče. Sehnat nové vybavení kuchyně a nový přístup v restauraci. **Tomáš:** Restauraci jsme celou zrenovovali. Chceme, aby tady lidem chutnalo a cítili se tu dobře. Snažíme se vařit moderně, máme à la carte, který hodláme pravidelně obměňovat. Mezi suroviny, z nichž se vaří, hodláme v budoucnu ještě více zařazovat regionální potraviny od místních výrobců, regionální produkty bychom mohli

případně i prodávat. Nyní je vše ale ve fázi příprav a mapování možností. **Roman:** Také se podřizujeme aktuální situaci, rytmu památky, okolnostem. Chtěli bychom, aby restaurace fungovala od zimy do jara alespoň o sobotách a nedělích. Každopádně jsme pružní a připraveni reagovat. Zájemci nás mohou kontaktovat.

Prozradíte ještě nějaký další plán, který byste na pevnosti rádi realizovali?

Roman: Chtěli bychom zrekonstruovat palebné postavení kanónu na našem valu. Bude to badatelská práce, protože tam musíme umístit takový kanón, který tam historicky skutečně patřil. Těch palebných postavení zde původně bylo celkem 12, tak bychom zde alespoň jedno rádi návštěvníkům zpřístupnili.

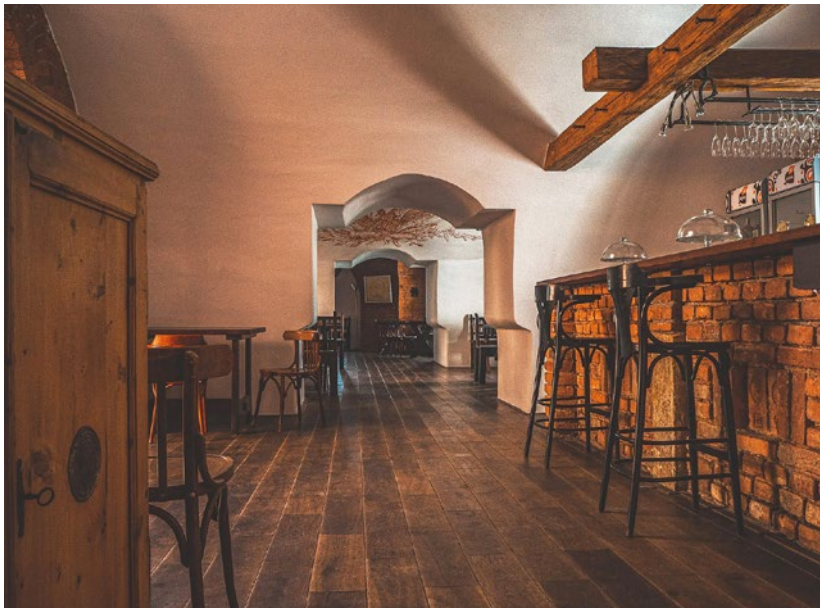
Při pohledu z okna restaurace na nádvoří vidím, jak se vám tam proměňují kozy. A je vidět, že to návštěvníky velmi zaujalo. Takže tu máte i takovou minizoo.

Roman: Člověk se snaží pozvednout úroveň fortu a pak stejně zjistí, že lidi nejvíc zajímají kozy. Tak to vidíte (*smích*). Žijí tady volně, spásají travu. Dříve jsme tu měli ovečky, které se ale musely stříhat a byla s nimi větší starost. Máme také včely a rádi bychom zde pořádali i nějaké kurzy pro začínající včelaře, tak snad i na to dojde.

Tak vidíte, skončili jsme u zvířat. Každopádně vám přeji, aby se vám na fortu dařilo, aby fort v tom nejlepším slova smyslu vzkvétal a lidi sem rádi jezdili.

Díky za rozhovor!

Marie Šuláková



Restaurace má příjemné posezení a výbornou kuchyni

Seznamte se s pravými výrobky z HANÉ



Řemeslné a textilní výrobky



Plstěné ruční výrobky

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



Stříbrné šperky s minerály

Markéta Suchánková
Jezernice 251, 751 31 Lipník n. Bečvou
tel.: +420 605 507 854
m23suchankova@seznam.cz
fler.cz/marketa23



Obrazy z Hané a okolí

Pavla Šromová
Mladeč 116,
783 21 Chudobín
tel.: +420 604 271 225
psromova@seznam.cz



Hanácké kraslice

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



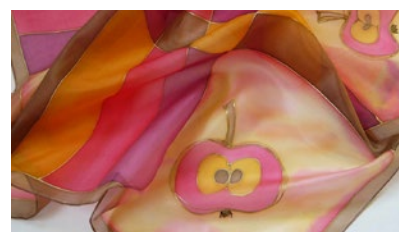
Záhorská krajka – háčkové symboly

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



Malované hedvábí a batika

Jana Petříková
Nová 458/23, 783 13 Štěpánov
tel.: +420 777 593 745
batitex@seznam.cz
www.modni-tricko.cz



Stříbrné a měděné šperky

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
tel.: +420 774 250 966
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



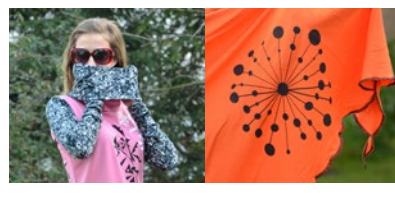
Vonné kužely

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
tel.: +420 774 250 966
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.cz



Dýmník

GASTON manufactory
Šárka Lupečková
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk
tel.: +420 774 250 966
gaston.manufactory@gmail.com
www.gaston-manufactory.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



Autorské kabelky z upcyklované džínoviny

Jaroslava Marková
Marie Majerové 320/13, 798 11 Prostějov
Tel.: +420 774 315 165
Email: Jaroslava41@seznam.cz
www.fler.cz/jarama/



Přírodní produkty

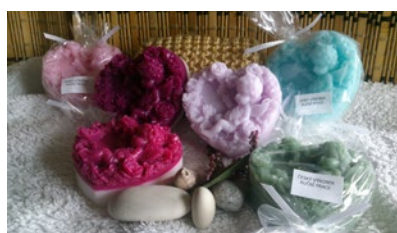
Přírodní mýdla z Hané

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



Květiny Bouzov

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



Dekorativní 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@mostenicksysirup.cz
www.mostenicksysirup.cz



Přírodní sirupy

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.herbalena.cz



Pečené čaje

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.herbalena.cz



Marmelády

HERBA LENA group s.r.o.
Lenka Němcová
Plešovec 86, 768 11 Chropyně
tel.: +420 776 888 404
herbalena@centrum.cz
www.herbalena.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



Med

RNDr. Jiří Zbořil,
Včelí farma Biskupství
Biskupství 139, 783 44 Náměšť na Hané
tel.: +420 607 577 410
j.zboril@email.cz
www.vcelifarmabiskupstvi.cz



Polévková špécie z Kralic

Eva Švédová – Koření od tetiny
Čechůvská 269
798 12 Kralice na Hané
tel.: +420 777 746 273
tetkakorenarka@seznam.cz
www.korenioldtetiny.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

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



Jablečný mošt

Agrochov Jezernice, a.s.
Jezernice 42, 751 31 Lipník n. Bečvou
tel.: +420 774 866 922
zemankova@agrochovas.cz
www.agrochovas.cz



Sušená jablka

Zemědělské družstvo „Podhradí“
Týn nad Bečvou
Lipnická 336, 751 31 Týn nad Bečvou
tel.: +420 774 866 922
zemankova@agrochovas.cz
www.zdty-n-agrochovas.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



Potravinářské 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
Tylova 231/5, 751 24 Přerov II-Předmostí
Prodejna: Horní nám. č. 5, 750 02 Přerov
tel.: +420 723 995 394, +420 724 324 724
GlosovaLenka@seznam.cz
www.glosova.net



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



Slavětínské brambory

Ing. Martin Sedlář
Slavětín 9
783 24 Slavětín
martin.sedlar@gmx.com



Tvargle

Tavoretus a.s.
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice
tel.: +420 739 619 019
info@tvarg.cz
www.tvarg.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.: +420 777 366 747
tokva@email.cz
www.facebook.com/zakuskymezice/
www.zakusky-mezice.cz



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/



Troubecké těstoviny

Agentura KLEIN s.r.o.
Tachovské nám. 90/2, 130 00 Praha
Provozovna a korespondenční adresa:
Kojetínská 3548/73h, 750 02 Přerov
tel.: +420 703 844 888
objednavky@troubecketestoviny.cz
www.troubecketestoviny.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



Lískový ořech-čokoláda / Arašídový-čokoláda

Šufánek, s.r.o.
Holická 1173/49a, 779 00 Olomouc
tel.: +420 731 469 919
info@sufan.cz
www.sufan.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. – Blanka Hrbková
Hvozd 59, 798 55
tel.: +420 777 262 694
farma.hvozd@centrum.cz
www.biomleko.com



Pařené sýry

Syrmex spol. s r.o.
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 košíkové výrobky z Koválovic u Tištiny

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



Mléčné výrobky z Doubravského dvora

MVDr. Václav Osíčka
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, 798 12, Prostějov
tel.: +420 731 188 765
zlatafarma@seznam.cz
www.zlata-farma.cz



Moravský výběrový sýr, sýrové nitě

ROLS Lešany, spol. s r.o.
Lešany 173, 798 42
tel.: +420 605 298 343
jkl111@seznam.cz
syrarna-rols.webnode.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



**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



**Zabíjačkové speciality
od Zajíčků**

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



Uzená masa

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



Hovězí maso

Ing. Martin Ležák
Kostelec u Holešova 300, 768 43
tel.: +420 776 068 315
martin.lezak@seznam.cz
www.ceskehovezi.cz



**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 tlačěnka

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



Otevřelova vepřová paštika

Masný krámeček 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

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

Lepší pivovar, s.r.o.
Nemilany 308, 783 01 Olomouc
tel.: +420 608 900 180
obchod@buchtak.cz
www.buchtak.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



Velkorakovské pivo

Velkorakovský minipivovar – Petr Hajkr
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov
tel.: +420 739 417 638
velkorakovskyminiipivovar@seznam.cz
www.velkorakovskepivo.cz



**Hanácké komplety pro psíky /
Mražené maso pro psy a kočky**

FAMILY BARF s.r.o.
– Ing. Dana Vicianová
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc
tel.: +420 605 882 755
info@familybarf.cz
www.familybarf.cz

Seznamte se s pravými výrobky z 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, malinko toto místo zútulnila, zmodernizovala a začala v roce 2017 se svým sortimentem podporovat i malé výrobce / podnikatele ze svého okolí.

KAVÁRNA NA KOPEČKU

Sadové náměstí 3/3,
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček
tel.: +420 775 504 074
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 nad Bečvou, v blízkosti centra města, nedaleko zámeckého parku, cca 25 km od Olomouce na hlavní trase Přerov – Hranice. Ke zpříjemnění pobytu můžou návštěvníci využít služeb Wellness centra, které nabízí relax ve vířivce, finské sauně a parní lázni.

Grygarová Helena

Osecká 351
751 31 Lipník nad Bečvou
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: **Svatava Bukvová**
To pravé z Hané i odjinud s.r.o.

Všechno začalo otevřením obchůdku „To pravé z HANÉ i odjinud“ v blízkosti Horního náměstí v Olomouci. Naleznete zde spousty regionálních a farmářských výrobků, které vyrábějí lidé z našeho okolí, mnohdy i naši kamarádi a známí.

To pravé z Hané i odjinud s.r.o.

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



**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 různé školení, oslavy a jiné příležitosti, kam se vejde až 30 lidí. Součástí penzionu je i ubytovací kapacita – 30 lůžek.

Restaurace Penzion Sobáčov

Sobáčov 111
783 21 Sobáčov-Mladeč
tel.: +420 775 140 705
rezervace.sobacov@gmail.com
www.sobacov.cz

Značku Haná má od roku 2021 12 nových výrobků a jedna služba



Dvakrát se v roce 2021 sešla certifikační komise, aby posoudila kvalitu a originalitu výrobků usilujících o certifikát značky HANÁ regionální produkt®. Zatímco v květnu se posuzovalo online, v listopadu se komise a výrobci konečně potkali naživo.

Značku Haná mají konečně i originální tvarůžky z českého tvarohu!

Na seznamu značky jsou poprvé originální tvarůžky. Nikoliv pouze výrobky z nich, jako tomu bylo dosud. A přibyl také další pivo, med, křížaly či mošt z jablek, koření, brambory, vonné kužely a šperky. Kvalitu i regionalitu devíti nových výrobků posoudila certifikační komise ve čtvrtek 6. května.

Cítíte tu vůni? To jsou tvargle z Velké Bystřice

Na vývoji řemeslných a skutečně regionálních tvarglů z českého tvarohu pracuje firma Tvarg ve Velké Bystřici, kde pro-

vozuje také minipivovar. „Nová sýrařská výroba vznikla v původních kamenných sklepích pod valenými klenbami. Jejich jedinečné klimatické podmínky mají na zrání tvarglů pozitivní vliv,“ říká ředitel společnosti Davida Kapsa.

Medová tradice z Náměště na Hané

Navázat na rodinnou včelařskou tradici? To bylo přání rodiny Jiřího Zbořila, který v Náměšti na Hané provozuje včelí farmu Biskupství. V nabídce má dnes tři druhy výtečného medu.

Buchták je pivo z Olomouce a jmenuje se podle majitele!

Olomoucká společnost Lepší pivovar se dala na vaření piva, které jeho milovníci znají pod názvem Buchták. V nabídce mají šest speciálů, na výběr je světlá jedenáctka, polotmavá i černá dvanáctka. Nechybí ani ochucené pivo.

V Týně nad Bečvou jablka už i suší

Zemědělské družstvo „PODHRADÍ“ v Týně nad Bečvou jablka už nejen pěstuje ve svých sadech, ale i suší. Zdravá pochoutka z těch nejlepších jableček pěstovaných pod hradem Helfštýn by neměla chybět ani u vás doma.

Na mošt si zajed'te do Jezernice

A dávejte-li před křížalami přednost něčemu šťavnatějšímu, pak určitě ochutnejte jablečný mošt z Agrochovu Jezernice. Do Jezernice je to z Týna pouhých 10 kilometrů. Stoprocentní ovocnou šťávu tedy jen pasteurizují a nikdy neředí vodou.



Polévková špécie se míchá v Kralicích na Hané

Koření od tetiny zabodovalo s Polévkovou špicií, kterou stejně jako jiné druhy míchá tato rodinná firma v Kralicích na Hané. A co to vlastně je ta špécie? „Tato báječná směs do polévek je z kořenové zeleniny a natí. Vlastně taková zdravá vegeta. Neobsahuje ani gram soli a je proto vhodná i pro velmi malé děti,“ říká Eva Švédová.

Brambory ze Slavětína jsou Slavětínské brambory

Martin Sedlář je zemědělec ze Slavětína. Se svou rodinou se věnuje pěstování a prodeji brambor. V nabídce má žluté a červené. „Je to rodinná tradice,“ říká.

Šárka z Medlova už vyrábí i šperky a vonné kužely

Šárka Lupečková z Medlova není mezi výrobci se značkou Haná žádným nováčkem. Už před dvěma lety se mezi ně zařadila s dýmníkem, který slouží k vonnému vykuřování domovů. Nyní přibyl v nabídce i její stříbrné a měděné šperky a také vonné kužely.



V listopadu značku dostali čtyři výrobci a fortová restaurace

V pondělí 8. listopadu zasedala certifikační komise na fortu v Křelově. Rozhodla o udělení značky tvůrkyni džínových kabelek, výrobcům těstovin, sýrů a autorce obrazů. Kromě těchto čtyř získala certifikát za službu i fortová restaurace Citadela, která setkání výrobců hostila.

Kabelky šíje z obnošených džínů

V secondhandech nakoupí obnošené džíny, které pak přešije na kabelky. „Jen si tak hraju a stále mě to baví,“ říká o své řemeslné tvorbě Jaroslava Marková z dílny JARAMA. „Posouvám na vyšší level džíny určené k likvidaci a dávám jim pár let života navíc,“ dodává ke vzniku kvalitních a vymazlených kabelek s puncem autorského rukopisu, kterých už za svůj život našla kolem 1000. Přesto prý mezi nimi najdete jen velmi málo stejných nebo podobných kousků.



Moravský výběrový sýr se hodí na smažení i studenou kuchyni

Poctivou a ekologickou výrobou sýrů z čerstvého mléka od kraviček z nedaleké dojírny se zabývá sýrárna ROLS, kterou uvedla do provozu společnost ROLS Lešany počátkem letošního roku na mléčné farmě v Kostelci na Hané. Nový produkt skvělý na smažení i studenou kuchyni se jmenuje Moravský výběrový sýr. Prý, kdo nezkusil, neuvěří.

Nudle z vyvalovaného těsta se nerozvaří

Mouku i vejce odebírají pro výrobu Troubeckých těstovin z regionu. Právě tyto dvě suroviny prý úplně stačí, proto v Troubeckých těstovinách žádné další přísady nenajdete. Nudle s obsahem deseti a více vajec se nerozvaří, ani když se polévka znovu ohřívá. Zákazníci to oceňují a na základě této zkušenosti je znovu a znovu vyhledávají. Tradiční recepturu dodržuje výrobce, kterým je dnes agentura Klein s.r.o., již od roku 1995.

Malířka se při své tvorbě ladí na budoucího majitele obrazu

Pavla Šromová je sympatická malířka z obce Mladeč. Obrazy s motivy nejen z Hané jsou její srdcovou záležitostí, u jejich tvorby relaxuje. Maluje už řadu let, nejraději akrylem, a to zejména krajinu a květiny.

Restaurace Citadela láká na výbornou kuchyni

Do rodiny certifikovaných služeb přibyla restaurace Citadela, která se nachází přímo v historických prostorách pevnosti Fort XVII, v části zvané reduit, která dříve sloužila jako místo poslední obrany. Stylový hostinec s kapacitou až 130 míst nabízí v současné době vynikající kuchyni, jež se v budoucnu hodlá ještě více zaměřit i na regionální suroviny.

Komise se sešla pěťadvacetkrát!

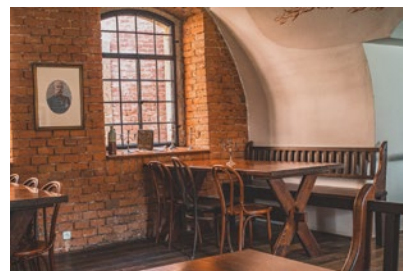
Certifikační komise zasedala v listopadu už po pětadvacáté. Celkem má tedy v současné době certifikát 89 producentů a sedm služeb. Vyrábí se a nabízí služby na území celkem 333 obcí.

Další kolo bude na jaře 2022. Zájemci, hlaste se!

Nejbližší kolo další certifikace regionální značky se uskuteční na jaře 2022. Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou výrobci, řemeslníci, producenti a poskytovatelé služeb se svými žádostmi obracet.

Kontakt pro bližší informace:

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



Restaurace Citadela

Provozuje: Fortová pevnost Křelov

Návštěva restaurace Citadela Vás v míšku zavede do dob Rakouska-Uherska. Pomůže jí k tomu nejen tematický jídelníček, ale i autentické prostředí pevnosti, jež sloužila k obraně Olomouce. Restaurace Citadela je ideálním místem pro uspořádání firemních akcí, vánočních večírků, obchodních konferencí, svateb, narozeninových či rodinných oslav, s ojedinělým zážitkem z příjemného a atraktivního prostředí a vybrané domácí kuchyně.

Fortová pevnost – Restaurace Citadela

Na Fortu 392/1, Křelov-Břuchotín

tel.: +420 605 519 299

kubin@sksbu.cz

www.forty.cz



Vzpomínka na Jána Kadlece: Možná uslyšíte Zemi zpívat



Kdo někdy poslouchal se zatajeným dechem, tak jako já, vyprávění Honzy Kadlece o jeho pochůzkách, vnímá dnes krajinu jinak. Pokouší se, stejně jako on, číst příběhy památných stromů, polních cest, křížů a kapliček, smírčích křížů, kamenných mostů, mlýnských náhonů, ale i obyčejných svatých obrázků visících na stromech, pokouší se číst příběhy ve vráskách starých lidí i ve stopách těch, kteří už tady nejsou.

Nikdy nechyběl v certifikační komisi

Historik, publicista a Olomoučan Ján Kadlec zemřel v pondělí 6. září 2021 ve věku jedenácti let. A protože byl nejen milovníkem Hané, ale i dobrého jídla, stál u samého počátku vzniku značky Haná regionální produkt, a pokud mu to zdraví dovolovalo, nikdy nechyběl při certifikaci nových výrobků, věnujeme mu zde jako poděkování laskavou vzpomínku.

Nasadil jiné oči mnohým

Honza se rád věnoval drobným památkám, které sice leckdo přehlíží, ačkoliv fakticky utvářejí podobu krajiny, v níž žijeme. Nasadil tak jiné oči mnohým, kdo měli tu možnost ho poznat. Ať už svým přátelům, kolegům nebo těm, kteří četli jeho články v novinách Zelení a doba, poslouchali rozhlasový seriál Němí svědci historie anebo se účastnili jeho vlastivědných vycházek, přednášek, besed. Málokdo toho o památkách celé střední Moravy věděl tolik, co on.

Napsal publikace i pro MAS Moravská cesta

K historii inklinoval už od dětství, které prožil v Jiřkově nedaleko hradu Sovinec. Během života ale vystřídal celou řadu profesí a teprve ve svých 56 letech vystudoval na Filozofické fakultě Univerzity Palackého obor archivnictví. Své prožitě znalosti využil také v knihách Olomoucká předměstí a jejich drobné památky (2008), Paměť hanácké krajiny (2010) a Moravskou cestou po technických památkách: od Bouzova přes Litovel k Olomouci (2011), kterou vydala MAS Moravská cesta. Pro MAS se podílel na sběru informací i pro vznik



Vzkaz od Honzy

„Vrací se mi můj vztah k místu. Od dětství jsem chtěl poznat jeho minulost, poznat lidi, kteří zde žili a museli po válce odejít. Kdysi byl důležitý vztah člověka k jeho okolí. To jej utvářelo, ovlivňovalo jeho mentalitu, znalosti, schopnosti, rituály. Proto byly tak různé místní kroje, nářečí, umění a řemesla. Uvědomil jsem si, jak mi chybí zdejší indián – šaman, který by mi řekl, kde jsem já. Ten, který má hluboké znalosti přírody – všeho. Ne lesník, biolog, mykolog, botanik, lékař, psycholog, básník, umělec, kněz. Ten, který kdysi znal traviny, byliny, jimiž léčil, mýty a písně, které zpíval. Ten, který všemu dával duchovní rozměr a věděl, že nejdůležitější je příslušnost k místu.

Kdo jsme, odvisí od toho, odkud jsme. Požehnané místo – říkájí lidé zemi, kterou milují se vším, co k ní patří. Nebo také prokleté místo. Na to myslím, když se dívám na pravěký přeslen, který jsem našel nedaleko na poli. Ještě před křesťanskou civilizací, před příchodem našich slovanských předků tady žili lidé – pak se jim říkalo nepřekně pohani. Ti snad uměli to, co hledám a co již neumí nikdo místní. A tak беру z rokle kámen, má čtyři vrstvy z dob přeměňování země, je starý mnoho let – možná 300 milionů. Je mým společníkem na cestě a teď jej mám na stole vedle přeslenu.

Vyjděte si do polí, přemýšlejte, po čem šlapete. Poslouchejte šumění větru v korunách stromů, možná uslyšíte Zemi zpívat.“ (Ján Kadlec)

Marie Šuláková

dalších publikací: Příběhy našich kronik (2015) a Zábavná prvouka pro malé i velké (2020). Od roku 2010 byl předsedou Vlastivědné společnosti muzejní v Olomouci a místopředsedou správní rady občanského sdružení Muzeum Olomoucké pevnosti. V roce 2015 obdržel cenu města Olomouce.

Haná má největší nebe

Říkal mi jednou: „Malebné Beskydy, ty umí mýt rád každý, Marjánko. Ale tu rovnou Hanou, k té si musíš najít vztah. Taky jsem ho hledal. A pak jsem se podíval nahoru a zjistil jsem, že Haná má největší nebe.“ A protože jsme byli s Honzou nejen kamarádi, ale i kolegové, pátrala jsem v počítači, co mi tam po něm zůstalo. Mezi řadou kapitol o obcích a památkách jsem našla i Honzovy myšlenky o hanácké krajině, které sepsal tzv. do šuplíku. Tady je z toho alespoň kousek. Možná je to takový vzkaz pro nás všechny.



Střípky odjinud

Střípky z regionů: Co možná nevíte?

Krásy zimní Hané si pamatují z dětství. Milovala jsem procházky po zasněženém Svatém Kopečku u Olomouce, zkoušení, zda je dost pevný led na písničku Poděbrady, nebo krmení labutí na jezírku v olomouckém prahu.

Objevte kouzelný mrazivý svět

Ale i v jiných regionech je zima krásná a připravuje místním i návštěvníkům nevídané zážitky. Za jedním takovým můžete vyjet například do Moravského Kravařska a objevit ledové tajemství Petrovy skály. Třpytící se poklad, který skála ukrývá, uvidíte pouze v mrazivých dnech. Ve zdejší štolě, památce na těžbu břidlice, vznikají v zimě ledové krápníky nejrůznějších tvarů a velikostí. Často jsou k vidění i ledové záclony a další útvary. Vydejte se lesní cestou od Spálova do Luboměře a objevte kouzelný mrazivý svět.



Jak se zpracovává vlna?

Vyrazit můžete i do Beskyd. V Hutisku-Solanci žije v roubence na samotě paní Viera Kranz s manželem. Chovají ovečky, jejichž vlnu následně zpracovávají. Při návštěvě statku se nudit nebudete. Paní Vierka vás provede celým postupem zpracování vlny – od ostříhání vlny nůžkami přes třídění, praní, česání na hřebenech, kramplich, v bubnové česačce až po předení na vřetánku či kolovrátku. A když budete mít štěstí, vyjde čas i na barvení vlny. Dozvíte se i o mnoha typech vláken a nahlédnete do vzorkovníku.



Čas, ten pohyblivý obraz věčnosti

Pokud se vám ale do mrazu nechce, nebo je zima spíš na blátě a ven vás to vůbec neláká, můžete zůstat v teple domova a prozkoumat sousední region s knihou Ivana Fíly Jeseníky: Čas, ten pohyblivý obraz věčnosti. Seznámíte se s osudy lidí i míst, například s příběhem legendárního fotografa Jindřicha Štreita či s divokými večírky malíře Gustava Klimta a jeho přátel v letním sídle rodiny Primavesi. Text prokládají působivé černobílé fotografie. Kniha se pár dní po svém vydání stala bestsellerem a co je hlavní, vydalo ji nakladatelství Veduta Štítý, které je držitelem značky JESENÍKY originální produkt®.

Asociace otevřela novou prodejní galerii

Poslední pozvánka je do virtuálního světa. Asociace regionálních značek 17. listopadu 2021 otevřela pomyslné dveře své prodejní galerie Poklady z regionů. Můžete zde objevovat a nakupovat poklady, které pro vás připravili výrobci z 29 regionů sdružených v asociaci. Sortiment je velmi pestrý a bude se pravidelně obměňovat. Vybírat můžete v kategoriích Spížírna, Apatyka, Kredenc, Šatník, Hračkárna a Drobnosti pro radost i užitek. Těšíme se na vaši návštěvu.

Tereza Zatřepálková
Asociace regionálních značek



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



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. • Šazba a tisk: Ondřej Havlík, tel. 774 724 774 • © 2021. www.moravska-cesta.cz www.regionalni-znacky.cz