

## TISKOVÁ ZPRÁVA – 2. 6. 2022

### Značka Haná má na seznamu dvě novinky: Hanácký paličák a permasemínka

**Osivář, nezávislý šlechtitel a sběratel starých odrůd a jedlých trvalek Marek Kvapil provozuje e-shop a ekologickou farmu v Pňovicích. Díky pěstování česneku a permasemínek se stal ve středu 1. června novým držitelem hned dvou certifikátů značky HANÁ regionální produkt®. Komisi, která o tom rozhodovala v Sobáčově, potěšil také zájem stávajících držitelů značky, kteří hromadně žádají o obnovení svých certifikátů.**

#### ***Hanácký paličák má středně pálivou chuť***

Novou ozimou odrůdu česneku nazvanou Hanácký paličák vyšlechtil Marek Kvapil v ekologickém režimu bez moření a použití herbicidů, fungicidů či jakýchkoli jiných chemických postřiků. Proto je podle jeho slov vhodná pro každého, kdo nepoužívá chemii nebo ji chce omezit na nezbytné minimum. „*Oproti jiným odrůdám odolává lépe rzi a je méně citlivá na listové choroby. Česnek má střední až velké cibule a palice s velkými stroužky po čtyřech, někdy pěti až šesti kusech,*“ uvádí pěstitel na svých webových stránkách s tím, že chuť má středně pálivou.

#### ***Skrze permasemínka chce činit zahrádky pestřejší a zdravější***

Dlouhodobým cílem Marka Kvapila je postupně vytvářet, rozšiřovat a udržovat kolekci starých, krajových, amatérských a jiných neprůmyslových odrůd či zapomenutých druhů, které jsou vhodné k pěstování bez chemie na běžných zahrádkách a které se dají semenařit. Hodně času tráví tím, že pátrá po vzácných a špatně dostupných odrůdách u místních pěstitelů, ekologických šlechtitelů, spřízněných semenářských organizací v zahraničí a v genových bankách. Nové odrůdy či druhy testuje, množí a ty osvědčené poskytuje pěstitelům a zahrádkářům. Více se o tom všem dočtete zde <https://permaseminka.cz/>.

#### ***O certifikát si nově požádali i bývalí držitelé značky***

Certifikační komisi potěšil zájem stávajících výrobců, kteří ve velké většině žádají o obnovení svých certifikátů. Radost ale měla zejména ze dvou žádostí významných bývalých držitelů, kterými jsou hrnčířka Miluše Hrachovinová a pekař Luděk Bečica, oba z Litovle a oba specialisté na tradiční řemesla. Nabídku kameninových výrobků Miluše Hrachovinové najdete zde: [Kamenina z Litovle - Tradiční tvary kameniny z Litovle](#), sortiment Luděka Bečici, jenž se zabývá pečením kvasových, žitných a celozrnných dobrot bez droždí, bílého cukru a mléčných produktů, se zájemcům zobrazí zde [\(3\) ZDRAVOSTI | Facebook](#).

#### ***Komise se sešla po šestadvacáté***

Certifikační komise zasedala už po šestadvacáté. Celkem má v současné době certifikát 91 producentů a sedm služeb.

---

***Další kolo bude na podzim 2022. Zájemci, hlase se!***

Nejbližší kolo další certifikace regionální značky se uskuteční letos na podzim. 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 Zedulková**  
**Koordinátorka Haná regionální produkt®**  
Tel.: 724 111 510  
Náklo 12, 783 21  
E-mail: [julie.zedulkova@moravska-cesta.cz](mailto:julie.zedulkova@moravska-cesta.cz)  
[www.regionalni-znacky.cz/hana](http://www.regionalni-znacky.cz/hana)



