

TISKOVÁ ZPRÁVA – 11. 11. 2022

## Značku HANÁ regionální produkt® má šest nových výrobců a jedna služba

Pochoutky z malin, výběrové sýry, pikantní křupavý salát z nakládané zeleniny, sušené pamlsky pro psy, ale i působivá raku keramika patří nově do „rodiny“ značky HANÁ regionální produkt®. Do kategorie značkových služeb pak přibyla rodinná cukrářská výrobná. Certifikáty se udělovaly v pondělí 7. listopadu v penzionu Sobáčov.

### *Matóšuv malinový ráj má sídlo v Olomouci*

Sirup, mošt, pečený čaj a džem, to všechno vyrábí zejména z malin manželé Pírkovi z Olomouce. Sladké plody pěstují nedaleko města, sbírají je ručně a ošetřují výhradně přírodními produkty. Do pečeného čaje přidávají kromě malin také hrušky a jablka z Hané, jejich mošt obsahuje převážně jablečnou šťávu z hanáckých jablíček, nenajdete v něm žádné cukry ani konzervanty.

### *Moravský výběrový sýr se vyrábí v Lešanech*

Sýr nejde dělat bez kvalitního mléka, kvalitní mléko bez čistých, dobře živených a ošetřovaných krav. S tímto přesvědčením pracuje sýrárna zemědělské skupiny ROLS z Lešan, jež se snaží o poctivou výrobu sýrů z vlastního mléka. Její produkt se jmenuje Moravský výběrový sýr, který je výborný na smažení i studenou kuchyni. Certifikát získali pro výběrový sýr Premium a speciality na gril.

### *Raku keramiku tvoří umělec v Náměšti na Hané*

Ladislav Grossmann je pozoruhodný umělec z Náměště na Hané. Značku Haná získal za výrobu raku keramiky. Touto specifickou japonskou technologií, jež spočívá v práci s glazurou a hlínou, vznikají pod jeho rukama úchvatné kousky, mezi něž patří misky, vázy, sošky i dýmky. Čaj z misky Ladislava Grossmanna chutná zkrátka úplně jinak.

### *Pikantní kimchi salát připravuje v Litovli*

Gabriela Pavelková získala značku za kimchi salát, který vyrábí v Litovli. Tento pikantní křupavý salát z nakládané a fermentované zeleniny je geniální pochoutkou plnou vitamínů. Zpestřete si svůj jídelníček, máte-li rádi pikantní a zároveň nasládlou chuť. Je to návykové a navíc superzdravé.

### ***Sušené pamlsky pro psy vznikají v Olomouci***

Zvířátka nakonec. Firma FAMILY BARF s. r. o připravuje ve své olomoucké provozovně mimo jiné sušené pamlsky pro psy. K jejich výrobě používá maso, zeleninu a bylinky. Ruční výroba těchto dobrot a šetrné sušení jsou kombinací, kterou ocenil přímo před certifikační komisí i jeden mlsný border teriér, jenž se stal pro tu chvíli hlavním hodnotitelem kvality. A podle jeho názoru si firma značku rozhodně zaslouží.

### ***Certifikát za službu obdržela cukrárna Mlsná hruška***

Mlsná hruška je rodinná cukrárna Jany Vydrželové s provozovnou v Němčicích nad Hanou. Vznikla v roce 2021 během pandemie covidu. Z poctivých surovin a z velké části i z domácích produktů se zde pečou čerstvé zákusky, cukroví, koláče a dorty. Dobroty s netradičním a moderním designem jsou součástí rautů na rodinných oslavách i menších firemních akcích. Tady vám připraví i svatební dort, v sortimentu nechybí bezlepkové výrobky ani vánoční cukroví.

### ***Komise se sešla po sedmadvacáté***

Certifikační komise zasedala už po sedmadvacáté. Celkem má v současné době certifikát 88 producentů a sedm služeb. Na setkání v Sobáčově došlo i k recertifikaci některých výrobků. V doprovodném programu promluvil senátor Marek Ošťádal o nabídce možnosti propagace akcí a regionálního značení. Veronika Ondřejová poradila, jak mít pěkné fotografie na sociálních sítích.

### ***Další kolo bude na jaře 2023. Zájemci, hlase se!***

Nejbližší kolo další certifikace regionální značky se uskuteční příští rok na jaře. 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**

**E-mail: [julie.zedulkova@moravska-cesta.cz](mailto:julie.zedulkova@moravska-cesta.cz)**

**[www.regionalni-znacky.cz/hana](http://www.regionalni-znacky.cz/hana)**