



# Doma na HANĚ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

## Co nového nejen na Hané

Informační noviny Doma na HANĚ se každoročně snaží přiblížit čtenářům svět kvalitních regionálních produktů – výrobků, služeb a třeba i zážitků z Hané. Regionální značka pomáhá vytvářet otevřené společenství výrobců a příznivců kvalitních produktů, kterým záleží nejen na vlastní produkci, ale mají vztah i k místu, v němž působí, a respekt k sobě navzájem.

V každém čísle novin se pokoušíme blíže představit několik vybraných nositelů značky HANÁ regionální produkt®. Letos je to rodinná Čokoládovna Troubelice, pivovar Chomout z Chomoutova u Olomouce a paní Jarmila Svozilová, která vyrábí vitráže v Cholině.

I když noviny vznikají na prahu zimy, už teď v nich myslíme na jaro a léto a těšíme se na zajímavé akce, které si v uplynulých letech vydobily své nezadatelné místo v kalendářích toho pravého z Hané i odjinud. Proto jsme rádi, že už teď můžeme pozvat na Gastro Food Festivaly – nejen do Olomouce, ale také do Zlína a nově i Ostravy, a také na pravidelné akce pořádané Asociací regionálních značek v Praze.



## Značky jsou naše práce. Ale hlavně srdeční záležitost,

shodují se Julie Zendulková a Kateřina Čadilová



Regionálním značkám v naší zemi se daří. A daří se jim i u nás doma na Hané. Důkazem je i to, že po jedenácti letech od jejich vzniku regionů s vlastní značkou a výrobců s certifikátem stále přibývá. Společenství založená na kvalitě domácích potravin, řemesel či služeb se stala srdeční záležitostí minimálně dvou dam, které značkami každá trochu jinak žijí. Julie Zendulková je předsedkou MAS Moravská cesta a pečuje o značku HANÁ regionální produkt®, Kateřina Čadilová pracuje jako národní koordinátorka Asociace regionálních značek ČR.

Při podobném rozhovoru o regionálních značkách jsme se potkaly už někdy v roce 2011. Tehdy jste do místnosti vstoupily v lehkých rozpacích v naprosto stejných fialových blůžkách rakouské značky, která u nás v té době ještě nebyla k mání. Bylo to nevinné, nechtěné a úsměvné. A už tenkrát bylo vidět, že máte něco společného. Že jde o prostě „po značkách“. Jedna se zabýváte značkou z pohledu celostátního

ho a druhá jednou konkrétní značkou Haná.

KČ: Má práce spočívá v tom, že se snažím dohlížet na členy asociace, tedy koordinátory jednotlivých značek po celé republice. Postupně jich přibývá. V době, kdy jsem začínala (v roce 2010), bylo značek 11, dvanáct se tvořila, dnes jsme na čísle 27. Moje role je opravdu spíš podpůrná a výkonná a mým cílem je celý ten systém držet pohromadě.

Držte ho asi dobře, když značky neskončily a ještě jich 16 přibýlo. Co to znamená?

KČ: Znamená to, že většinu mé pracovní náplně tvoří cestování, což by mi mohl kdekdo závidět. Teoreticky by každá značka měla mít dvě certifikační komise do roka, kterých se snažím účastnit. To vychází průměrně na jednu cestu týdně, ve skutečnosti se ale většina certifikací děje na jaře a na podzim, k tomu ještě různé odborné a propagační akce. Snažím se to stíhat, ale stoprocentně nejde být všude. Pokud to ale jde, dělám to moc ráda už kvůli osobnímu kontaktu s koordinátory a výrobcí, což je na tom všem nejzajímavější. A myslím, že jen díky tomu mohu dělat další věci, které mám „v popisu práce“ – propagaci celého systému regionálních značek na národní úrovni. Troufám si tvrdit, že značky tu nejsou každá sama za sebe, že nad nimi držím ochranné ruce.

To mě těší, že vás tato práce stále baví. A jsem ráda, že regionální značky fungují, rozvíjejí se. Různých značek, kterými se v tuzemsku označují výrobky, je ale mnoho. Je těžké získávat v jejich konkurenci nové výrobce? Musíte je složitě vyhledávat, oslovovat, třeba i přemlouvat? Je to stále prestižní záležitost?

KČ: Z mého pohledu by to otázka prestiže být měla a věřím, že to tak do značné míry i je. Ke mně se dostávají spíš ti, kteří by o značku měli zájem, ale z nějakého důvodu ji dostat nemohou – nejčastěji proto, že žijí v místech, kde značka není. A to je stále zhruba ještě čtvrtina území republiky. Občas je pro mě trochu zklamáním, když se dozvím, že někteří si o značku požádali, protože k tomu byli nějakým způsobem „přemluveni“. Na druhou stranu – vzhledem k tomu, že

certifikáty jsou na dva roky, ti, kteří k nim nemají patřičný vztah a pocit, že jim něco přináší, nakonec sami značku opustí. Na udělování značek mohou být různé pohledy, hodnocení kvality může být relativní nebo i subjektivní a netvrdíme, že značky jsou jen pro nejlepší. Celý systém má podpořit ty, kteří dobře a kvalitně v regionu něco dělají. Není to soutěž, ale iniciativa pro lidi, kteří jsou aktivní a mají ochotu navzájem spolupracovat.

O značky většinou pečují místní akční skupiny. Nejinak je tomu v případě MAS Moravská cesta, která je koordinátorem značky Haná. Je to tak, že kmenoví výrobci zůstávají a že se za dva roky vidí, zda do té „rodiny místních výrobců“ patří?

JZ: Nejenže zůstávají. My se dokonce stáváme přáteli. Osobně spoustu regionálních výrobků kupuji, potravinářských i řemeslných. Ze všech mých činností, které v MAS Moravská cesta vykonávám, je tato moje nejmilejší.

Kolik výrobců už dnes máte ve srovnání s rokem 2010 a jak hodnotíte období od doby, kdy jste značku dostali do své péče?

JZ: Já jsem kdysi značku dostala „darem“ (smích). Dnes už je to pro mě ale skutečný dar bez těch uvozovek. A někdy mě výrobci, výrobky a příběhy s tím související přímo osvobozují od dotací, čísel a pojmů, které na MASce musím řešit a které mě živí. Když jsme začínali, měli jsme čtyři výrobce. Dnes jich máme 75. A k tomu šest certifikovaných služeb. A na asociaci jsem zatím nenahlásila, že bychom příští rok chtěli jít i cestou „zážitků“.

Dokončení rozhovoru na straně 7

## Střípky odjinud

### Regiony mají co nabídnout

V rámci snah o zviditelnění regionálních značek pro kvalitní místní výrobky, služby v cestovním ruchu a zážitky se zastřešující Asociace regionálních značek v roce 2016 soustředila na spolupráci s informačními centry a mapování těch certifikovaných výrobců a dalších podnikatelů, kteří jsou otevření k širší spolupráci v rámci udržitelného cestovního ruchu. Podalo se to díky projektu „Regiony mají co nabídnout“, který byl podpořen ze státního rozpočtu ČR v programu podpory neziskových organizací Ministerstva pro místní rozvoj.

Konkrétně to znamenalo, že jsme uspořádali celkem pět exkurzí do různých regionů, na které jsme pozvali pracovníky místních turistických informačních center a další zájemce o regionální značku. Exkurze byly jednodenní, takže se vždy podařilo navštívit 4–5 různých výrobců nebo poskytovatelů služeb, kteří dovolili účastníkům exkurze nahlédnout tak trochu „pod pokličku“ své provozovny.

Ačkoli většina účastníků exkurze asi měla nějakou představu, co je čeká, zážitek osobního kontaktu s mistrem svého řemesla, často i možnost vyzkoušet si „zač je toho loket“, a v neposlední řadě i příležitost slyšet, co naše současné řemeslníky a podnikatele těší a co trápí, nabídlo zcela jiný rozměr vnímání daného oboru i konkrétního držitele značky.

Současná doba je sice nabita informacemi, většina z nich ale klouže po povrchu a je odsouzena k zapomenutí téměř v tom okamžiku, kdy je někdo vypustil do virtuální reality. Šance osahat si „naživo“ nejrůznější materiály, vidět, jak krok za krokem vzniká finální výrobek, je pro nás, kdo trávíme život za psacími stoly a nad displeji, už dnes něco jedinečného. Proto věříme, že i když exkurze mohly osobně zasáhnout je omezený počet osob, řada z nich bude s nabytými zkušenostmi dále pracovat.



To máme určitě v plánu i v rámci ARZ, kde jsme vsadili na další současný fenomén, a sice na internetu dostupné video, a pořídili jsme krátké spoty z návštěv v rámci dvou exkurzí – v Toulavě a v Krušnohoří. Spoty je možné shlédnout na kanálu Asociace regionálních značek na Youtube. I když se jedná vždy o několik minut záznamu, přiblíží alespoň částečně, co mohli zažít návštěvníci exkurze. A snad i probudí zvědavost.

www.regionalni-znacky.cz

# Pravá čokoláda z hanáckých Troubelic



Troubelice leží na samém kraji Hané, v oblasti, kde se vždy dařilo obilí i ovoci. Čokoládu by tu ale nikdo nehledal. Vřak také historie místní čokoládovny není dlouhá – první tabulka spatřila světlo světa teprve v roce 2013. Protože se ale v rodinné firmě Františka Bačika mladšího snoubí kvalita a profesionální přístup od výběru bobů až po balení a distribuci, nepřekvapí, že dnes začíná být troubelická čokoláda pojmem a vyhledávaným zbožím nejen v Olomouci a okolí, ale koupit ji a ocenit můžete v řadě obchodů po celé republice.

## Na úvod skoro povinná otázka: Proč zrovna čokoláda?

S nápadem vyrábět čokoládu přišel v roce 2002 můj otec, František Bačik st., žijící v zemi kakaovníkových plantáží – Ekvádoru něco přes 30 let. Nějaký čas jsem strávil v Ekvádoru i já, věnoval jsem se tam obchodní činnosti a sbíral zkušenosti po boku svého otce. Poznával jsem různé oblasti pěstování kakaovníků, jezdil jsem po plantážích a v hlavě jsem měl myšlenky o výrobě čokolády. Mám rád nové výzvy a rozhodl jsem se tento nápad začít realizovat. Již na samém začátku jsem věděl, že pokud budu chtít uspět, musím mít kolem sebe tým, na který se mohu sto procentně spolehnout a musím zvolit „jinou cestu“, a to cestu vysoké kvality. Rozhodl jsem se tedy pro výrobu vysokokvalitní čokolády přímo z kakaových bobů.

Využil jsem svých obchodních zkušeností, v roce 2009 jsem začal s podnikáním a v roce 2010 jsem do ČR dovezl první zásilku kakaových produktů odrůdy Arriba Nacional. Ekvádorské kakaové boby patří k těm nejlepším a nejkvalitnějším na světě. Některé produkty byly určeny pro kosmetické firmy a ty další posloužily jako zkušební suroviny na výrobu čokolády.

Stroje na tradiční výrobu čokolády na trhu nebyly, proto jsem navrhnul a ve spolupráci s mými kamarády jsme vyrobili testovací stroj na výrobu čokolády – tzv. melanzér a čistící zařízení, tzv. odslupekovač.

V odslupekovači dochází k narušení struktury kakaových bobů a následnému odfouknutí slupky. Takto se kakaové bo-

by zbavují slupky a mohou se dále zpracovávat. Rozemleté kakaové boby (bez slupky) se nazývají kakaová hmota. Tato hmota přirozeně obsahuje kakaové máslo (tuk). Kakaové máslo je nositelem výrazné čokoládové chuti a vůně.

Hmota se vlévá do melanzéru, přidají se další suroviny, v našem případě panela a sušené mléko a vše se hněte po dobu až 70 hodin. Záleží na druhu čokolády. Hnětením dochází k sjednocení chuti a ke zjemnění čokolády.

Jelikož nikdo z rodiny není vyučený potravinář ani cukrář, zkusili jsme vyrobit čokoládu metodou pokus-omyl. První testování výroby probíhalo doma v kuchyni s pomocí manželky.

Postupným zkoumáním poměrů jednotlivých ingrediencí vznikaly naše vlastní receptury. Některé z receptur byly již téměř hotové a my jsme potřebovali prostory na zahájení výroby. V té době jsme rekonstruovali bývalý statek a z hospodářské budovy vznikla v přízemí výrobní čokoláda.

Konečně jsme mohli začít s výrobou čokolády a měli jsme víc místa na testování nových receptur. Po recepturách přišly na řadu obaly. Museli jsme vymyslet, jak budou vypadat, do jakého materiálu budeme balit. Všechny obalové materiály nakupujeme od českých výrobců. První troubelická čokoláda spatřila svět v roce 2013. Bezlepková čokoláda slazená třtinovou šťávou, bez éček, bez přídatných látek a bez rostlinných olejů (kromě kakaového másla).

V době, kdy jsme pracovali na recepturách, jsme začali s prodejem kakaových produktů (bobů, hmoty, másla,



prášku). Vše se balilo a dodnes se balí ručně. Postupně jsme rozšiřovali naši nabídku o další produkty.

Tak vznikla malá rodinná manufaktura Čokoládovna Troubelice – já spolu se svou ženou, maminkou a sestrou. Všichni jsme dělali vše, co bylo zapotřebí. Vyzkoušeli jsme si každou práci ve výrobě, což je dnes naší velkou výhodou, protože se dokážeme zastoupit. Důležitým článkem jsou i mé děti, které ochutnávají, a díky nim máme i čokoládu a kakao pro děti.

20. 1. 2013 byl zprovozněn e-shop s naší nabídkou. Začátky byly opravdu těžké a když přišla objednávka, všichni jsme byli šťastní a vděční. Přes týden jsme vyráběli a o víkendech jezdili po trzích a výstavách. Postupně nás zákazníci z veletrhů začali vyhledávat i na webu a posílali nám objednávky. Čokolády jsme začali prodávat v červnu 2013.

Získali jsme certifikát HANÁ regionální produkt a Český výrobek.

Začátkem roku 2014 jsme získali Zlatou Salimu za naši mléčnou 51%. Pro celou naši rodinu to byl nepopsatelný pocit štěstí a uvědomění si, že naše práce má smysl. A hlavně to bylo velké povzbuzení do další práce. Dále jsme získali ocenění Výrobek Olomouckého kraje. Za všechna ocenění jsme vděční a bereme je jako určitý závazek vůči našim zákazníkům, abychom i nadále pokračovali v práci se stejným nasazením a stále udržovali vysokou kvalitu našich produktů.

## Jste malá rodinná firma, je to podle vás výhodou?

V našem případě je to výhodou, máme dobré vztahy, můžeme se jeden na dru-



hého spolehnout, známe své silné a slabé stránky, všichni pracujeme s maximálním nasazením. Je důležité mít se o koho opřít, vědět, že v tom člověk není sám a v případě potřeby se umíme zastoupit. Již několikrát jsme zažili nelehké situace a problémy a v tom okamžiku se vzájemně podporujeme a víme, že náš rodinný tým překoná všechny překážky.

Začínali jsme jako čistě rodinná výroba – já, moje manželka, maminka a sestra. Otec pracuje v Ekvádoru a zajišťuje nám suroviny. Se zvyšující se poptávkou po našich produktech jsme zaměstnali i nové pracovníky. V současné době mám 3 zaměstnance, kteří nejsou členové rodiny.

kteřou dál zpracováváte, a nebo se věnujete i samotné výrobě čokolády, jak se říká od bobů až po tabulku. My patříme do té druhé skupiny, vyrábíme čokoládu z ekvádorských kakaových bobů, sladíme ztuhou šťávou z cukrové třtiny a nepoužíváme žádné látky zvyšující chuť a vůni. Suroviny si nakupujeme přímo z Ekvádoru, kde žije otec, který dohlíží na pěstování, sklizeň a vybírá nám ty nejlepší suroviny na výrobu čokolády. Osobně dohlíží i na samotnou nakládku zboží do kontejneru. Naše jedinečnost je právě v tom, že máme pod kontrolou celý proces od pěstování suroviny až po dodání na náš sklad. Naše výrobky jsou bezpečkové a v nabídce máme i čokolády pro alergiky. Našimi klienty jsou lidé s různými výživovými omezeními a my jsme rádi, že i jim můžeme nabídnout některé z našich výrobků. Pořádáme přednášky, ochutnávky a jarmarky na našem statku, abychom byli v přímém kontaktu se zákazníky.

Vyrábíme zakázkové čokolády klientům na míru, ať už se jedná o čokolády reklamní, k narozeninám, svatbě a různým jiným příležitostem. Samozřejmostí je originální obal a reliéfní „obrázek“ na čokoládě vytvořený ze dvou druhů čokolády. Umíme vyrobit i čokolády různých tvarů dle individuálních přání. V nabídce máme i námi ručně vyrobené dřevěné krabičky.

## Značku HANA regionální produkt máte už 3 roky, jaký je váš názor na tuto iniciativu?

Záměr je chválný, díky regionálním značkám se mohou zviditelnit i výrobci nebo pěstitelé, kteří prodávají jen ve svém blízkém okolí a nemají čas na nějakou reklamu. Nedokážu posoudit, jak je to v jiných regionech, ale např. v samotném centru Hané – Litovli mají regionální trhy značky Haná minimální návštěvnost, přestože je tam zajímavá nabídka a lidé mají možnost nakoupit si potraviny v jiné kvalitě, než na kterou jsme zvyklí z klasických obchodů, a také mají možnost podpořit regionální výrobce.

My jsme rádi, že značku HANÁ máme a snažíme se o ní díky našim produktům šířit povědomí na místech, která s čokoládou navštěvujeme po celé ČR. Lidé jsou zvědaví a rádi navštěvují zajímavá místa, tak jim rádi doporučíme právě náš rodný kraj a skvělé výrobce masa, sýrů, koláčů atd.

## Máte nějaké plány, sny nebo víze do budoucna?

Díky mé rodině a zaměstnancům se mi podařilo splnit si svůj čokoládový sen, ve kterém bych rád pokračoval a naplňoval ho více v reálném životě, protože tento sen nemá hranice. Návštěvnost našich webových stránek stoupá, objednávek přibývá a my všichni se snažíme o to, aby to tak bylo i v budoucnu. Momentálně pracujeme na rozšíření skladových prostor a dalších úpravách naší provozovny. Snažíme se přicházet na trh s novými produkty, do budoucna připravujeme nejen nové druhy čokolád, ale i zařazení nových zdravých potravin a produktů pro celiaky.

A na to, které plány se nám podaří realizovat, se můžete přijet podívat k nám do Troubelic.



## Pro radost do Chomoutu



S malými pivovary se v poslední době roztrhl pytel, vlastní pivo vaří kde kdo a kvalita bývá dost proměnlivá. Zároveň z oficiálních statistik slýcháme, že průměrný český pivař konzumuje lahvičku doma u televize a už ani do hospody moc nechodí. Jsou ale podniky, kde si na nedostatek zájmu a malý odbyť nestěžují. Mezi ně patří i pivovar a hostinec Chomout v Chomoutově u Olomouce. Možná je to proto, že pivo vaří opravdu s chutí a láskou a v restauraci s originální nabídkou najdou to „svě“ nejen pivaři. A to vše v prostorách, které dýchají historií, a přece jsou moderní a pohodlné. To vše budí nejen žízeň, ale i zvědavost, kterou nám pomohla ukojit Bára Omelková, manželka spolujitele a sládky pivovaru, která má ve firmě na starosti marketing.

*Vaše pivo zaujme ještě před ochutnáním originálním logem. Svě značky mají i jednotlivá piva, kdo je autorem?*

S naším koněm-brontosaurem-lochneškou, přišel kamarád, designer Martin Hudák Atelier 3M z Ostravy. Na zadání – logo Chomout – se mu dlouho nic nedařilo vymyslet, až nás překvapil takto. Na první pohled nám to přišlo hodně divné, ale už na druhý jsme si logo zamilovali a

s námi i spousta našich fanoušků. A co je hlavní, už ho většinou nezapomenete...

Pro pivo držíme jednotný design, loga pro piva vymýšlí taky Martin, teď už s mojí podporou, protože vše dotahuje do finální, tisknutelné podoby.

*Další překvapení čeká na návštěvníka hostince. V nenápadné budově se skrývá originální dvoupatrový interiér,*

*kteří respektuje ráz původní budovy, ale zároveň je vtipný a svůj. Co bylo v budově původně a kdo se zasloužil o její současnou podobu?*

Pivovar a hostinec je vybudovaný v prostorách selského stavení z roku 1911, které sloužilo zemědělským účelům až do roku 1991, kdy jej odkoupil současný majitel Jaroslav Švarc a vybudoval zde sídlo stavební firmy. Při přebudování na hostinec využil zkušenosti ze stavařiny. Z respektu ke starým objektům i věcem, ale i k modernímu designu vznikl nápad propojit tradici s modernou a hlavně funkcí vtipnou formou.

Spojil se s designéry, se kterými již dříve spolupracoval na dřívějších projektech, a zhmotnili naše představy o přirozeném prostoru. Cílem bylo vytvořit domáci prostředí, které si zachová útulnost, svěžest a zároveň nebude naše hosty nudit.

*Posuňte se k dobrotám, které je možné ochutnat v hostinci, kde vládne další člen týmu, Michaela Švarcová. Sliny se sbíhají už při četbě jídelního lístku, který kombinuje místní suroviny a tradici s inspiracemi z vyhlášených zahraničních kuchyní. Jaké máte zkušenosti s hosty? Jsou spíše konzervativní, nebo je baví zkoušet novinky?*

Z našich hostů máme velkou radost, čím dál více se ukazuje, že je baví stejně jako nás právě ta pestrost a možnost ochutnat tradiční receptury v modernější úpravě, takže přístup, který jsme použili v interiéru uplatňujeme i v jídelníčku. V naší kuchyni využíváme například pivovarskou sladinu, pečeme si pečivo se sladem, vyrábíme si vlastní těstoviny. Mile nás překvapilo, že se lidé vracejí i pro

to, že jim je po našem jídle dobře, nepoužíváme žádná dochucovadla, jsme tu prostě doma a chceme, aby se tak cítili i oni.

Vedle klasické nabídky z jídelního lístku zařazujeme stále nové speciality z masa od lokálních dodavatelů, důležitá je pro nás čerstvost a kvalita použitých surovin.

*A podobná otázka k pivu. Česká pивní klasika jsou spodně kvašené ležáky, vy ale vaříte i „americké“ svrchně a různé speciály. Vidíte nějaký posun v poptávce?*

Posun v poptávce je znatelný. Začínali jsme jenom s jedním svrchně kvašeným pivem a teď máme takový zájem, že jsme často vyprodání. Největší poptávka je ale stále v Brně, Praze, Bratislavě – obecně ve velkých městech. Máme ale víc a víc místních fandů, kteří chodí jenom na svrchně kvašené a speciální piva.

Sami jsme si dali za cíl naučit lidi na Haně pít i svrchně kvašené pivo. A zatím se daří. A co se rozmanitosti týká – nemějte strach, pivního stylu je přes stovku,



takže ještě pár let vydržíme. A pak vymyslíme ještě něco dalšího..

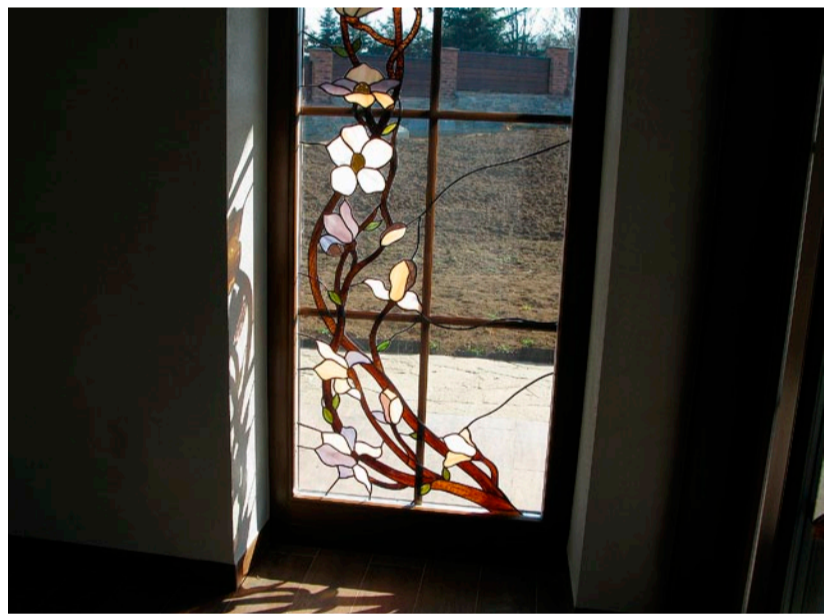
*Vize, kterou má Chomout i na svých webových stránkách, začíná tím, že vaříte pivo pro radost. Na všem, co děláte, je to vidět, ale je něco, co vám tu radost kalí, nebo něco, co byste sobě i svým hostům a zákazníkům přáli do budoucna?*

Každou chvíli se něco pokazí, ale vždycky si můžete vybrat, jak to vzít. My to bereme jako možnost naučit se něco nového a posunout se dál.

Takže všem přejeme spíš ten pohled z lepší stránky. U piva i v životě.



## Čarování se sklem



Skleněnou mozaiku znali už v antice, barevně výplně chrámových oken fascinují návštěvníky katedrál i malých kostelů od gotiky do současnosti. Díky technice Tiffany se můžeme zázrakem světelných her těšit i na drobných obrázcích zavěšených v oknech nebo trojrozměrných objektech. Jarmila Svazilová, se věnuje zhotovování vitráží, vitrážových lamp a vitrážových dekorací. Od roku 2015 je držitelkou značky HANĚ regionální produkt®.

*Základem je jistě dobře zvládnuté řemeslo. Stačí to však?*

V případě, že se ke znalosti techniky přidá poctivost, svědomitost v práci, trochu vlastního estetického citění, tak ano. Každý, kdo chce tuhle práci dělat, ale neumí si nakreslit vzor, může pracovat podle zakoupených předloh. Rozhodně je to lepší, než se snažit za každou cenu o vlastní tvorbu, nebo dokonce někomu kopírovat vzory. Je potřeba si ale i uvědomit, že nejen díky panu Tiffanymu a nejen díky této technice, ale především proto, že po roce 1989 se k nám začal dovážet materiál a lidé měli možnost se to naučit, nastal velký rozvoj v této oblasti práce se sklem.

Jedna moje zákaznice si nejdříve nechala ode mě zhotovit plošnou vitráž, ne vlastně musím říct vitraj, protože to byl můj vlastní návrh, a přitom ji sklo tolik okouzlo a ta práce zaujala, že hned absolvovala kurzy a dnes to umí. Že se to má učit ve firmě TGK a jedině tam,

jsem jí řekla s plným vědomím, že mi i třeba bude jednou konkurovat. Když mi později ukazovala svoje práce, byla jsem nadšená. Byly precizní po řemeslné stránce, zvoleny druh a barva skla v souhře se vzorem. Tak moc se mi to líbilo, že jsem si říkala, že bych nějaký katalogový vzor měla také zkusit. Ale nějak nemůžu. Jen jsem na pár mrkla a nejde to. Není to moje, nejsem to já.

*Řezání skla a pájení, to nejsou úplně běžné ženské činnosti. Jak jste se k vitrážím dostala?*

Neodpustím si, co že by to měly být obvyklé činnosti? Že je to těžká práce, jsem věděla, a hned na začátku se mi podařilo získat i další osobu ke spolupráci. Obracet vitráž o délce k dvěma metřům tak, aby přitom nepraskla, je skutečně těžké. Na to je třeba dvou. I na to, že když se při práci na díle ztrácí nadhled, je potřeba se radit, konzultovat. Tak i v tom to jsem měla štěstí.

Ale abych odpověděla, jak jsem se k vitrážím dostala. Po té svojí cestě, kterou mi někdo trochu nalajnoval, někdo mi na ni házel kameny, stavěl překážky a já se lopotila s jejich překonáváním a lopotím stále. Tedy tak. Ale to vám asi nestačí. Navíc by tento rozhovor měl být takovým malým návodem pro další, co mají sny, přání a jen se bojí nebo si málo věří. Skutečně platí, že když se chce, všechno jde.

Co si pamatuji, chtěla jsem vždy kreslit, malovat, modelovat. V podstatě tu touhu mám stále, někdy víc, někdy míň zřetelně. Na všechno kolem sebe koukám jako možný námět, model. Asi jsem dřív chtěla málo, asi jsem si málo vážila svého nadání, talentu, svého času. Po roce 89 jsem již ale začala velice intenzivně přemýšlet, rozhlížet se, co s tím udělat. Když jsem pak náhodou brnkla někde o slovo vitráž a uvědomila si, co to vlastně je, že je to na té zdi v poště v Olomouci, v Páru v Prostějově. Že je to hlavně to v těch kostelech, kam jsem na svých cestách ráda vstupovala a hned u vchodu s hlavou obrácenou k oknům, zda tam jsou ta barevná skla, bylo rozhodnuto. Šance uplatnit výtvarné nadání, šance se tím i třeba uživit.

Nebylo nic, co by mě mohlo zastavit. Jak se říká, šla jsem za tím jak pes po uzenu.

Oslovila jsem kde koho, strčila nos, kam se dalo, zmapovala možná všechny veřejně přístupné vitráže v Olomouci, pořídila čtenářský průkaz do vědecké knihovny. Jenže stále nic rozumného, z čeho bych byla schopna se řemeslu naučit.

Že mám zájmů víc, mým dalším oblíbeným čtením byl časopis Praktik. A v něm konečně, hurá!! Firma TGK ve Skalici u České Lípy nabízela možnost absolvování kurzu zhotovování vitráží. Povedlo se v dubnu 2000. Kurs pod vedením lektora pana Rejzka a za dohledu pana Ing. Šváchy jako šéfa, byl na vysoké úrovni, snažili se předat maximum svých zkušeností, atmosféra báječná. Dodnes jsem jim vděčná a doporučuji je všem, kdo chtějí pracovat se sklem. Tehdy jsem byla šťastná jak blecha. Konečně můžu kreslit, konečně můžu tvořit, konečně mám směr, cíl. Následovaly další kurzy. Umím vitráž do olova, absolvovala jsem i školení fusingu. Vitráž do olova jsem pak zhotovila, ale jen asi čtyřikrát. Sko-

ro je mi to líto. Ne, že by se mi nechtělo, ve skladě mám nachystané pruty, ale nějak to nevychází. Zákazníci žádají spíš takové vzory, které je vhodnější realizovat v Tiffany technice, která má výhodu, že je pevnější, nehrozí vyboulení, umožňuje detaily. Spékání jsem se nakonec nevěnovala. Dnes mám za sebou 16 let práce, tvorby se sklem. Nedávno jsem spočítala svoje vzory. Mám jich přibližně 300! Svých vlastních, tedy autorských. K některým se vracím, některé dělám stále, některé byly jen tím pomyslným kamínkem na mojí cestě. Důležité jsou tedy všechny. Všechny jsem vytvořila. Ty hlavní mám i registrované.

*Kde hledáte inspiraci?*

Hledat, to již znamená určité úsilí, že bych zrovna usilovala, to ne. Jak jsem říkala, stále se dívám kolem sebe přes to malování. Co umím vitráže, tak se mi to spojuje. Spíš než hledám, tak čhám, koukám kolem, dávám pozor na to, co potkávám. I na vrabce na hrušce, kosa v trávě, holčičku, co stála na chodníku a já jela kolem. Když je pohoda, jde to samo.

*Na čem nejraději pracujete?*

Nejdřív řeknu, na čem ne. Na tom, co dělají ostatní, na tom, co musím. Dlouho trvalo, než jsem ve vitrážových dekoracích začala tvořit také sluníčka, motýlky. Párkrát jsem se nechala přesvědčit k realizaci cizí představy. Ne, nikdy více.

Uvědomuji si, že skutečně nejraději bych tvořila lehce abstraktně, kdy bych si tzv. hrála se střepy skla a hledala v nich náznak tvaru, který bych „dokreslila“ dalším střepem a dalším a byla by z toho třeba růže. A další střep by mi dovolil vytvořit jinou růži, jiný květ.



Jenže u toho je třeba klid, chce to mezičas pro odstup od díla, trvalo by to déle. No ale v podstatě platí, že co mě napadne, tak to mě chytí, to tvořím ráda. A z plošných vitráží přiznávám, že květiny, růže.

*Kde můžeme vidět vaše díla?*

Když v galeriích v Přerově, Prostějově, ty však zanikly. Pak v roce 2010–12 v galerii pana Urbánka Šumperku. Od roku 2000 do dneška však především v galerii Labyrint v Olomouci.

Dva hlavní vzory Anděl Štístko a malého andílka v prodejních Českého národního podniku v Praze – Manufaktura.

No a kopie svých asi 7 vzorů jste mohli od roku 2012 až nejspíš k dnešku vidět často na jarmarcích, v ČR i zahraničí. Já teď v důsledku toho, místo práce, místo tvorby mařím poslední tři roky obhajobou svého práva autora.

Občas slyším rady typu, nechte to být. Nemůžu. Je vyloučené na jarmarku potkávat svoje vzory, nemůžu tvořit s tím vědomím, že mi budou stát za zády, sledovat moji tvorbu, vybírat to nejlepší a navíc tvrdit, že oni jsou kopírování.

Moje práce jsou ale především plošné vitráže jako výplně do dveří, oken, nábytkových dvířek.

Ty dělám na zakázku – je třeba mě oslovit a nechat si vitráž zhotovit.

*A poslední otázka, proč jste se přidala k regionální značce?*

Důvodem bylo samozřejmě, že by mi to mohlo pomoci v mnoha směrech. Trochu se víc zviditelním, budu v kolektivu pracovitých, úspěšných lidí, kteří se na akcích usmívají.

Přiznám, že jsem hodně váhala. Bála jsem se povinností, závazků. A pak se mi zdálo, že převládají potraviny. Říkala jsem si, co budu mezi nimi dělat? A ono je to super! Jsem vedle nich velice ráda. Akce, které pro nás asociace pořádá, mají skvělou atmosféru, jsou to akce jen pro nás, neděláme kulisy jiným, ale my jsme ti hlavní. Pak v tom ale byla i nějaká intuíce. Že bych měla, sem, právě mezi tyto lidi a nikam jinam. Nepotkala jsem na našich akcích žádného smutňáka, či zlostňáka, ze všech čišť jen pozitivní energie. Myslím, že jsem udělala hodně dobře.

**Rozhovory na této dvoustráně vedla Kateřina Čadilová.**

# Seznamte se s pravými výrobky z HANĚ

## Řemeslné a textilní výrobky



### Kamenina z Litovle

**Milúše Hlavinková – Keramika**  
Šmakalova 291, 784 01 Litovel  
Tel.: +420 608 423 739  
milusehlavinkova@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, designéřská a aranžerská činnost**  
Bouzov 93, 783 25 Bouzov  
Tel.: +420 739 068 938  
Bartici93@seznam.cz



### Bronzové šperky

**Jiří Tomanec – Atelier Tomanec**  
Měrotín 11,  
783 24 Slavětín  
tel.: +420 588 000 498  
JiriTomanec@seznam.cz



### Plstěné ruční výrobky

**Milena Šálková**  
Tř. Svornosti 48,  
779 00 Olomouc  
Tel.: +420 725 710 402  
msalkova@volny.cz



### Kartáče z přírodních žíní

**Alois Slepánek**  
Brodek u Konice 296, 798 46  
Tel.: +420 737 827 782  
alois.slepanek@seznam.cz  
www.kartacnictvi.cz



### Háčkované výrobky

**Hana Soukupová**  
Macharova 31,  
750 02 Přerov  
Tel.: +420 606 385 541  
hsou@seznam.cz



### Tkané výrobky

**Miloslava Vlková**  
Příkazy 191,  
783 33 Příkazy  
Tel.: +420 608 924 912  
vlkova.tkani@seznam.cz



### Hanácké kraslice

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



### Záhorská krajka – 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



### Vitráže Ateliér V\*Š

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



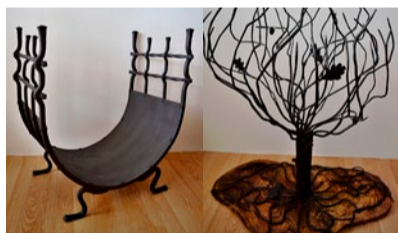
### Šperky a korálky z vinutých perel

**Marta Nevrlá**  
Studenec 3, 798 16 Čelechovice na Hané  
tel.: +420 605 543 051  
prostejov@qitko-hobby.cz  
www.qitko-hobby.cz



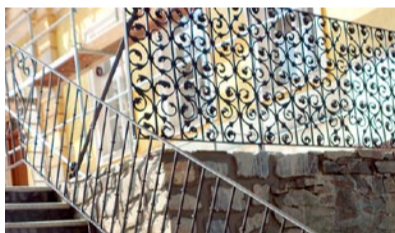
### Johanes – Skleněné figurky

**David Johanes**  
Fischerova 705/12, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 777 284 739  
johanes-sklo@seznam.cz  
www.johanes-sklo.cz



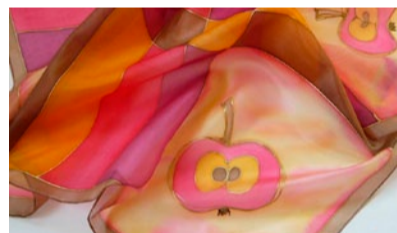
### Kovářské výrobky

**Ondřej Malínek**  
Hlušovic 30, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 733 578 029, +420 605 763 255  
malinek.o@centrum.cz  
www.fler.cz/kovom



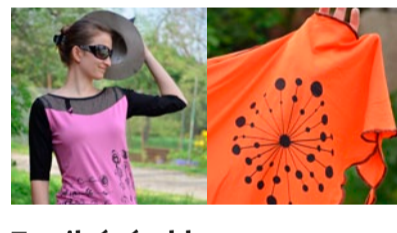
### Kovářské výrobky

**Jan Vlk**  
Příkazy 191,  
783 33 Příkazy  
tel.: +420 604 808 720  
kovarvlk@seznam.cz



### Malované hedvábí a batik

**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.fler.cz/majerka



### Kabelky a tašky Jolanetta

**Renáta Janošová**  
Přelupy 128, 769 01  
tel.: +420 606 586 493  
jolanetta@seznam.cz  
www.jolanetta.cz



### Šaty na míru

**Ing. Marta Musilová, BA**  
Opletalova 6, 779 00 Olomouc  
Tel.: +420 605 875 880  
info@martamusilova.cz  
www.martamusilova.cz



## Přírodní produkty



### Přírodní mýdla z Hané

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



### Dekoraturní mýdla z Jívové

**Milúše Domanská**  
Jívová 137, 783 16  
tel.: +420 602 950 150  
tdom@seznam.cz  
www.sviciky-a-mydla.cz



### Svíčky z Jívové

**Milúše Domanská**  
Jívová 137, 783 16  
tel.: +420 602 950 150  
tdom@seznam.cz  
www.sviciky-a-mydla.cz



### Produkty z česneku

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



### Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

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



### Tinktury a bylinné sirupy

**Radmila Červínková**  
Říkovice 94, 751 18 Říkovice  
tel.: +420 776 015 463  
radmilacervinkova@centrum.cz  
www.sirupy-caje.webnode.cz



### Bátkovy bylinkové sirupy

**Patrik Bátěk**  
Blažejské nám. 115/4, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 724 710 776  
info@batkovyprodukty.cz  
www.batkovyprodukty.cz



### Moštěnický sirup

**HKS sirup, a.s.**  
Horní Moštěnice 547, 751 17  
tel.: +420 603 178 751  
naplava@mostenickysirup.cz  
www.mostenickysirup.cz



### Sirupy

**Lenka Zlámalová – Herba Lena s.r.o.**  
Západní 351/88, 796 04 Prostějov  
Tel.: +420 776 888 404  
zdrave@prirodnisirupy.eu  
www.prirodnisirupy.eu



### Bezděkovská levandule

**Lukáš Drlík**  
– Levandulový statek Bezděkov  
Bezděkov 6, 789 73 Úsov  
Tel.: +420 604 744 534  
info@levandulovystatek.cz  
www.levandulovystatek.cz



### Hanácký med – přímo od včelaře

**Ing. Jan Beneš**  
Nám. T. G. Masaryka 238,  
783 44 Náměštl na Hané  
tel.: +420 737 727 837  
jendabenes@centrum.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@seznam.cz



### Ovoce z Úsovska

**ÚSOVSKO AGRO s.r.o.**  
Sklad ovoce Veleboř, Klopina 33, 789 73  
tel.: +420 583 435 204, +420 773 799 968  
sklad.velebor@usovsko.cz  
www.usovsko.cz



### Jablka

**Hospodářské družstvo Určice – družstvo**  
Určice 463, 798 04 Určice  
tel.: +420 582 302 244  
hdurcice@c-box.cz  
www.hdurcice.cz



### Jablka

**TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil**  
Troubelice 24, 783 83 Troubelice  
tel.: +420 585 032 077  
tagros@tagros.cz  
www.tagros.cz



### Přírodní ovocné mošty z Mezic

**Ondřej Špunda – Moštárna Mezice**  
Mezice 9, 783 22 Náklo  
tel.: +420 774 854 611  
mostarna@mostarnamezice.cz  
www.mostarnamezice.cz



### Café Gape

**SacerGape s.r.o. – Petr Rajt**  
Svolinského 18/75,  
779 00 Olomouc-Lošov  
tel.: +420 739 344 030  
sacergape@gmail.com  
www.prazimekavu.cz



### Potravin a zemědělské produkty

pečivo – čokoláda, fit,  
marmelády a zavařeniny,  
sýry, maso, pivo



### Čokoláda z Troubelic

**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-Předmostí  
tel.: +420 723 995 394, +420 724 324 724  
GlosovaLenka@seznam.cz  
www.glosova.net



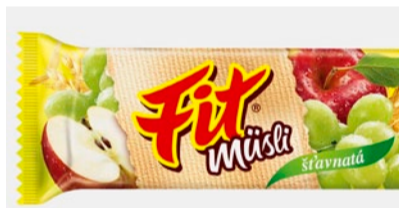
### Kávévé zrna z Litovle

**Střední odborná škola Litovel**  
Komenského 677,  
784 01 Litovel  
tel.: +420 585 341 547, +420 588 884 332  
skacel@soslitolov.cz  
www.soslitolov.cz



### Čokoládový bonbón formovaný s náplní

**CHOCO BONTÉ**  
Člen skupiny Profi-tisk group, s.r.o.  
Krakovská 14, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 736 642 766  
obchod@chocobonte.cz  
www.chocobonte.cz



### Fit müsli šťavnatá Fit Bio müsli jablko

**Úsovska FOOD a.s.**  
Klopina 33, 789 73 Úsov  
tel.: +420 583 484 167  
komar@usovsko.cz  
lindnerova@usovsko.cz  
www.fit.eu



### Poštulkovy Tvarůžkové moučníky

**Zbyněk Poštulka**  
Komenského 325, 789 83 Loštice  
Denisova 13, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 583 445 062, +420 732 606 713  
info@tvaruzkovacukrarna.cz  
www.tvaruzkovacukrarna.cz



### Bílé zdobené perník

**Hana Kuželová**  
Sadová 31,  
783 36 Křelov-Břuchotín  
tel.: +420 775 133 753  
hankapernikarka@seznam.cz



### Zdobené medový perník

**Eva Luljaková**  
Novosady 169,  
751 14 Dřevohostice  
tel.: +420 722 936 317  
evalul@seznam.cz



### Medové placky

**Dagmar Holúbková**  
Lužice 53, 785 01 Šternberk  
medarka1@seznam.cz



### Pekařské a cukrářské výrobky z Mezic

**Tomáš Bukva**  
Mezice 15, 783 32 Náklo-Mezice  
tel.: +420 585 967 590, +420 777 366 747  
tokva@email.cz  
www.zakusky-mezice.cz



### Sváteční koláčky

**Marie Fojtíková**  
Ovesná 166/5, 779 00 Olomouc-Hejčín  
tel.: +420 603 745 278  
pecivom@seznam.cz  
www.pecivom.sluzby.cz



### Trubička od Svatého Kopečka

**Mgr. David Zahradník**  
Vybíralova 4/8,  
779 00 Samotičky  
tel.: +420 605 724 752  
trubičky.ol@gmail.com



### Svatební koláčky

**Zdeněk Grňa**  
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice  
tel.: +420 602 735 405  
zdgrna@volny.cz  
www.cukrarna.wgz.cz



### Kvasové a celozrnné pečivo

**Luděk Bečica**  
tel.: +420 736 601 623  
zdravosti@seznam.cz  
www.zdravosti.cz



### Ovocné a zeleninové pochoutky z Minifarmy Pod Kaštany

**Zdeněk Fischer –  
Minifarma Pod Kaštany**  
Luká 11, 783 24 Luká  
tel.: +420 607 809 373  
minifarmapodkastany@seznam.cz  
www.minifarmapodkastany.webnode.cz



### Hanácká bonboniéra

**Stanislava Zapletalová**  
Poplužní dvůr  
Náves 18/35, 750 02 Bochoř  
tel.: +420 603 865 166  
statek@popluznidvur.cz  
www.popluznidvur.cz



### Bochořské sváteční okurky

**Stanislava Zapletalová**  
Poplužní dvůr  
Náves 18/35, 750 02 Bochoř  
tel.: +420 603 865 166  
statek@popluznidvur.cz  
www.popluznidvur.cz



### Holešovská tatarská omáčka Pochoutková a základní majonéza

**Drůbežárna Holešov spol. s r.o.**  
Bořenovská 1356/11, 769 01 Holešov  
tel.: +420 736 769 077  
drubez@drubez.com  
www.drubez.com



### Šufánek – Oříšková másla: Lískový ořech - čokoláda / Arašídový - čokoláda

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



### Cibulády

Green Tree Food s.r.o.  
Dolní 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 Šudřichová  
Osek nad Bečvou 411,  
751 22 Osek nad Bečvou  
tel.: +420 777 234 602, +420 581 772 656  
info@syrmex.cz  
www.syrmex.cz



### Mléčné kozi výrobky z Koválovic u Tištiny

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



### Mléčné výrobky z Doubravského dvora

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



### Mléčné výrobky z Hané

Zemědělské družstvo Senice na Hané  
Vodní 214,  
783 45 Senice na Hané  
tel.: +420 608 683 107  
mlekarna@zdsenice.cz  
www.zdsenice.cz



### Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma  
Dubany 46,  
798 12 Kralice na Hané  
Tel.: +420 731 188 765  
zlatafarma@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



### Masné výrobky z Konice

Lubomír Šmída  
Smetanova 107,  
798 52 Konice  
tel.: +420 582 397 500  
smidalubomir@seznam.cz  
www.masna.kvalitne.cz



### Zajíčková klobása Zajíčková tlačěnka

Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková  
Vrahovická 168,  
798 11 Prostějov-Vrahovice  
tel.: +420 777 181 108  
leni.vackova@seznam.cz



### Troubelické masné výrobky

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil  
Troubelice 24,  
783 83 Troubelice  
tel.: +420 585 032 077  
tagros@tagros.cz  
www.tagros.cz



### Troubelické maso z vlastních chovů

TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil  
Troubelice 24, 783 83 Troubelice  
tel.: +420 585 032 077  
tagros@tagros.cz  
www.tagros.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



### Šnečí delikatesy

BARKONA SNAILS s.r.o.  
Štaškova 520/16,  
779 00 Olomouc-Holice  
Tel.: +420 605 251 177  
snails@barkona-snails.eu  
www.barkona-snails.eu



### Pivo Melichárek

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



### Svatokopecké pivo

Svatokopecké pivo – Ing. Ivo Hrdlička  
St. Krejčího 122/4  
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček  
tel.: +420 736 626 600  
sladek@svatokopekpepivo.cz  
www.svatokopekpepivo.cz



### Pivo Kosíř

Pivovar Kosíř s.r.o. – David Kapsia  
Lhota pod Kosířem 10  
783 44 Drahanovice  
tel.: +420 777 284 739  
sladek@pivovarkosir.cz  
www.pivovarkosir.cz



### Náměšťské pivo

Pivovar Jadrníček –  
Bohdana Jadrníčková  
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané  
tel.: +420 608 765 897  
minipivovarjadrnicek@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

## Certifikované služby na Hané



### Hotel Bouzov

Provozuje: Petr Horák

Hotel s restaurací se nachází na náměstí malebného, městečka Bouzov, přímo pod pohádkovým hradem stejného jména.

Hotel a restaurace BOUZOV  
Bouzov 15  
783 25 Bouzov  
tel.: +420 724 486 000  
hotel@hotelbouzov.cz  
www.hotelbouzov.cz

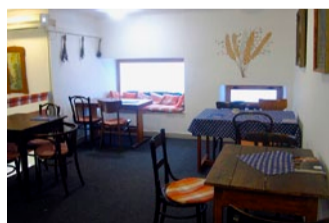


### Regiokavárna a Potraviny Ječmínek

Provozuji: Monika Blažková  
a Zdeňka Dvořáková

V naší prodejně na náměstí v Litovli je vše dobré z potravin regionálních výrobců a farmářů.

REGIO kavárna a potraviny  
JEČMÍNEK  
Náměstí Přemysla Otakara 785  
784 01 Litovel  
tel.: +420 731 677 354  
dvorakova@jecminek-litovel.cz  
www.jecminek-litovel.cz



### To pravé z Hané i odjinud ... Posezení v patře

Provozuje: Ing. Svatava Bukvová

Naleznete zde spousty regionálních a farmářských výrobků, které vyrábějí lidé z našeho okolí, mnohdy i naši kamarádi a známí.

To pravé z Hané i odjinud ...  
Posezení v patře  
Adresa provozovny  
Úzká ul. 2, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 777 365 585  
topravezhane@seznam.cz  
www.topravezhane.cz



### Café restaurant Záložna

Provozuje: Pavel Crha

Chcete-li navštívit restauraci v samém centru města Litovle, která se nachází v nově zrekonstruovaných prostorách, nabízí bohatou nabídku pokrmů včetně obědových menu, s příjemnou obsluhou – navštivte právě nás!

Café restaurant Záložna  
Nám. Přemysla Otakara 762  
784 01 Litovel  
tel.: +420 730 172 839  
zalozna.litovel@seznam.cz  
zaloznalitovelsweb.webmium.com



### Hostinec Chomout

Provozuje: Michaela Švarcová

Neotřelý design hostince zasazený do příjemné atmosféry selského stavení sousedící s pivovarem, prostorná zahrádka, nekuřácký interiér. Vhodné prostředí i pro cyklisty a rodiny s dětmi.

Hostinec CHOMOUT  
Dalimilova 18/92  
783 35 Olomouc-Chomoutov  
Michaela Švarcová  
tel.: +420 608 778 348  
hostinec@pivochomout.cz  
www.pivochomout.cz



### Restaurace ZÁLOŽNA

Provozuje: Monika Dolečková

Záloženský dům byl postaven v letech 1919–1921 olomouckým stavitelům Ing. Janem Hublíkem. Od dob svého vzniku tvoří jakési centrum obce, kde se konají různá společenská a kulturní setkání.

Monika Dolečková  
Příkazy 18  
783 33 Příkazy  
pallovamonika@seznam.cz  
Tel.: +420 773 61 53 61  
+420 731 92 19 89  
www.restauracezalozna.eu

# Značky jsou naše práce. Ale hlavně srdeční záležitost...

Dokončení rozhovoru ze strany 1

**Co by to mělo být za zážitky? U služeb je mi jasné, že jde například o hotel Bouzov, ve kterém si dnes povídáme...**

**JZ:** Další jsou hostinec Chomout v Chomoutově, záložny v Litovli a Příkazích, REGIO kavárna v Litovli a posezení v obchůdku To právě z Hané i odjinud v Olomouci. Na zážitky mě navnadili provozovatelé hotelu Hluboký dvůr v Hrubé Vodči, které jsem oslovila pro certifikaci. Řekli mi, že nechtějí certifikovat svou službu, která jim nepřijde nikterak mimořádná, ale mají v úmyslu stavět na zážitcích. Do budoucna že vybudují naučnou stezku, budou možné jízdy na koních, použijí dobové kroje – čímž se chtějí lišit od ostatních. Takže cílí na něco nového a těmi zážitky se hodlají zviditelnit.

**Představuji si výrobce, který chce získat pro své výrobky regionální označení proto, aby se o něm vědělo, aby bylo zřejmé, že jeho práce je ruční, poctivá, místní. Jsou ale i výrobci, kteří jsou „sběrateli“ značek?**

**KČ:** Otázka je, co tím míníme. Určitě jsou velké rozdíly v přístupu. Někdo se hodně soustředí na výrobu a někdo zase hodně přemýšlí o marketingu. A značka je i marketingový nástroj, který má po-

oslovili organizátoři Garden Food Festivalu, který už nyní spolupořádáme v Olomouci, ve Zlíně a v příštím roce i v Ostrově. To je šance především pro potravináře, kteří tam mají možnost se ve velkém stylu prezentovat a kteří jsou tam také dobře vidět, neboť tyto akce patří k velmi navštěvovaným. U řemesel je to trochu jiné a velký kus práce tu za nás udělá Asociace regionálních značek, která pořádá v Praze na Novoměstské radnici jarmark Novoměstský krajác nebo na Vyšehradě akci Má vlast cestami proměn.

**Jak zákazníci na značku reagují? Existuje nějaký průzkum na trhu?**

**KČ:** Pokud se dělaly nějaké průzkumy mezi spotřebiteli – a šlo spíš o diplomové práce – příliš velké povědomí o značkách lidé nemají. Ale když to otočím na výrobce, ti se nikdy nesetkali kvůli značce s negativní odezvou. Když zákazník vidí naši značku, věří tomu, že jde opravdu o originál, který prodává nejspíš přímo výrobce nebo někdo z jeho rodiny. Slyšela jsem, že se třeba v Praze objevují překupníci ve stáncích a prodávají výrobky, se kterými nemají nic společného. U značky je garance kvality. Je to možná i trochu smutné, ale zároveň logické – tím, že se tu netočí miliony, zdravé jádro zůstává.

kategorií jsou zážitky a tradiční akce, což vymysleli v Jeseníkách. Zpočátku jsem měla obavy, aby neměl značku jakýkoliv adrenalin nebo wellness, ale aby se podařilo co nejlépe zachovávat konkrétní vztah k regionu. Proto říkám – musí to být něco, co lze zažít jen u vás. Nemusí to být založeno na historii, ale musí to mít vztah k místu. Většinou se to asi daří a je to zajímavé i do budoucna, protože lidé už si nechtějí jen nakoupit, ale chtějí i něco zažít. Myslím, že je to cesta k otevření prostoru pro kombinaci výrobků a zážitků. Jde přece o to, udržet zákazníka či návštěvníka v regionu co nejdéle. A není to jen záležitost typicky turistických regionů, kde je jedním z cílů značek nabídnout suvenýry od místních producentů. Věřím, že certifikované zážitky jsou cestou, jak ke značkám přitáhnout lidi, kteří jsou kreativní a rádi vymýšlejí něco nového.

**Jak typické jsou jednotlivé regiony právě prostřednictvím výrobců nebo služeb? Když se řekne Šumava, vidím vyřezávanou holubičku. Má každý region svůj symbol, svá specifika? A které jsou vám osobně nejbližší?**

**KČ:** Své děti má člověk všechny rád. Ale některé zlobí víc (smích). Regiony jsou samozřejmě úplně zásadně specifické. A navíc vždy záleží na osobě, která se o značku stará, a instituci, která ji zaštiťuje. Kdybychom porovnali Górolskou Svobodu na Jablunkovsku a Krušné hory, uvidíme dva naprosto odlišné světy. Výchozí podmínky totiž mohou být velmi různé. Paradoxně třeba zrovna Krušné hory a jejich podhůří, tedy oblast hnědohuhelné pánev, pro mě byla snad největším překvapením. Jsou tam nesmírně aktivní lidé, kteří jsou schopni každý měsíc pořádat venkovní farmářské trhy s třicítkou stánků a pokaždé na jiném místě. Dokonce i můj úvodní několikahodinový seminář poslouchalo dobrovolně v sobotu odpoledne asi třicet tamních výrobců.

**Charakterizuje každý region nějaký výrobek?**

**KČ:** Je ideální, když to takto funguje. Ale máme malé značky, kde opravdu nevíte. Například mé domovské Zápraží ve Středních Čechách. Kromě Ladova kocoura Mikeše, jehož spojení se značkou nám ale bylo dědicem autorských práv odepřeno, nic specifického nemáme. Často se ta debata rozvine už při tvorbě nové značky. Vzpomínám, co provázelo vznik značky na Znojemsku, kde chtěli jako symbol vinnou révu. Snažila jsem se vysvětlit, že by značka neměla zobrazovat produkt, který se o ni může ucházet. Což tam hrozilo. Nakonec mají ještě ruku, která se endemicky vyskytuje v Podolí. Práce v regionech je vůbec velmi pestrá a mě baví i různý přístup jednotlivých certifikačních komisí. Snažím se dohlížet na to, aby vždy byla dodržena kvalita, kterou deklarujeme. Žádná komise to sice nebere na lehkou váhu, ale zejména v oborech, kde hraje svou roli osobní vkus a subjektivní pohled, mohou být názory dost různ-



né. Zatímco někde jsou nadšení z pedgových srdíček, jinde by neměla šanci. Vždy, když nastane debata, zda certifikát dát nebo nedat, říkám – vy rozhodujete o tom, čím se chcete chlubit. Každý to má nějak nastavené, můj hlas je jenom jedním z mnoha, ale komise se vždy musí domluvit a umět si svůj kolektivní názor obhájit.

**Kolik je dnes certifikovaných výrobků?**

**KČ:** Po dnešku se blížíme k tisícovce. V tuto chvíli 989.

**Čím je pro Vás typický region Haná se svou značkou? Čím vyniká? Čím voní?**

**KČ:** To je těžké. Tradiční výrobky tady nejsou nejpodstatnější. Na první pohled se Haná odlišuje tím, že má spoustu kvalitních potravinářů. Uzenářů, pekařů, cukrářů, zpracovatelů ovoce.

**JZ:** Pro mě jednoznačně nejvíc „voní“ tvarůžkové moučníky (smích). A jinak samozřejmě – pivo, maso, sýry, pečivo. To tady nejvíce vyniká. A ať se bavíme o jednom nebo o druhém výrobci, všichni mají naprosto špičkové dobroty.



**A máte i něco „exotického“ na Haně?**

**JZ:** Kávu, čokoládu, oříšková másla a po dnešku dokonce šnečí speciality.

**Jsou to šnečí z Hané?**

**JZ:** Ano. Výrobce dva roky pěstoval šneky francouzské. Ale po dvou letech už se mu rodí typičtí hanáčtí šnečí, kteří mají nárok na naši značku.

**Vím, že máte ráda kvalitní potraviny. Není to tak, že ty výrobce potravin přímo přitahujete?**

**JZ:** Já je samozřejmě všechny vyhledávám, znám je osobně. A nejen potravináře, ale i řemeslníky. Vím, jaká tvář se za čím skrývá. A o to lépe mi pak chutná, o to víc se mi to všechno líbí. A protože mám malou dceru, záleží mi na tom, co jí.

**Jste skutečně „věrná“ potravinám a vůbec výrobkům „svých“ značek?**

**JZ:** Ano. Naprosto. Mně to za to stojí. A sama sobě dokazuji, že je to za to kvalitní, že jsme správně certifikovali. A hlavně říkám – že je to moje náplň práce. Já prostě musím (smích).

**KČ:** Také jsem už objevila ve značkách výchovný účinek sama na sobě. Můj problém je, že když si odvezdu nějaký špičkový produkt z 200 nebo i více kilometrů vzdáleného regionu, už si pro něj znovu nedojedu. Ale je také pravda, že jsem začala produkty přímo od výrobců vyhledávat daleko víc i ve svém okolí. A přestože své domácnosti věnuji méně času na úkor práce, mnohem důsledněji teď doma sle-



máhat i tam, kde nejsou odbytové možnosti. Nikde to není tak, že by značka měla svůj obchod, s výjimkou jmenovaného obchodu v Olomouci. Značka by měla nabízet i konkurenční výhodu oproti podobným výrobkům na trhu. Jsou jednotlivci i malé firmy, kteří si to uvědomují a hledají všechny cesty, jak se k takovému ocenění dostat. Je otázka, jestli je to dobře nebo špatně. My i instinktivně inklinujeme k tomu podporovat spíš srdcaře. Už proto, že celý systém je založen na osobní zainteresovanosti a vztazích uvnitř společenství. Primárně je to o jednotlivcích, častěji i dojemných přibězích. Na druhou stranu, pokud k tomu někdo přistupuje tak, že v tom vidí výhodu pro sebe nebo svou firmu, je to svým způsobem ocenění, že to asi děláme dobře, že značka funguje, i když nemáme velké státní dotace.

**Značka přináší prospěch výrobcům například v tom, že jim pomáhá s propagací. Co nabízí značka Haná svým výrobcům a co výrobci značce?**

**JZ:** Vždy, když se setkám s nějakými výrobci, říkám jim, že na svou propagaci většinou nemají čas. A tohle za ně umíme řešit. Vydáváme noviny Doma na HANĚ, kde prezentujeme všechny certifikované výrobce a služby, katalogové lístky, propagujeme je na webových stránkách, sociálních sítích. Nikdy jim ale neslíbím, že se jim díky značce zvýší odbyt. Pokud se tak stane, mám velkou radost. A občas se to opravdu podaří. Možná je to i tím, že se snažíme o další formu propagace.

**O jakou třeba?**

**JZ:** Pořádáme akce venkovského charakteru, jako trhy, jarmarky, nebo nás



Váš výrobek nebo služba si zaslouží značku  
**HANÁ regionální produkt®**



**Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Haně? Jste hrdí na původ svých výrobků, stravovacích nebo bytovacích 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](http://www.regionalni-znacky.cz), [www.moravska-cesta.cz](http://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](mailto:julie.zendulkova@moravska-cesta.cz)

## Hanácké výrobky v Praze



Asociace regionálních značek zastřešuje v současné době již 27 regionů s vlastní značkou pro kvalitní místní výrobky, služby a zážitky. Vedle tištěné propagace, informování na webu a sociálních sítích a spolupráce s médii se nám daří již čtvrtým rokem organizovat pravidelné akce, na nichž se mohou Pražanům i návštěvníkům hlavního města představit výrobci potravin i řemeslníci ze všech našich regionů.

Časné jaro a podzim patří Novoměstskému kraji – akci, kterou Asociace pořádá ve spolupráci s pražskou Novoměstskou radnicí. I když tento objekt nemůže svou popularitou konkurovat staroměstské „sestře“, i zde dýchá historie z každého koutu. A nemyslíme jenom tu pohnutou, kterou většina z nás vydoluje ze vzpomínek na školní dějepis. (Ano, právě zde došlo v roce 1419 k první pražské defenestraci, která je považována za počátek husitských válek.) Dějiny radnice sahají až k otci vlasti Karlu IV. – ne náhodou přilehlý Dobytčí trh nese od roku 1848 jméno Karlovo náměstí.

Ačkoli regionální značky nejsou spjaté jen s historií a tradicí, v prostorách Novoměstské radnice jim to sluší. Potravinu najdeme tradičně v gotickém Mázhauzu, přístupném přímo z náměstí, řemeslníci pak dostávají prostor především v renesančně upraveném Velkém sále v prvním patře.

V roce 2017 jsou připraveny „Krajáček“ dva – jarní na apríl – tedy v sobotu 1. dubna 2017, a podzimní 21. října. Vedle klasického jarmarku se chystá i doprovodný program v podobě workshopů na téma přírodních produktů ve městě a kreativní recyklace. Samozřejmostí je i hudební program a soutěž pro návštěvníky.

Každoročně třetí májovou sobotu (v roce 2017 to bude 20. května), se na staroslavném Vyšehradě zahajuje národ-

ní putovní výstava Má vlast cestami proměn. Jedná se o prestižní přehlídku stovky proměn staveb, veřejných prostranství a krajiny, které se podařilo obnovit či proměnit a často i zasvětit novému účelu. A jelikož se jedná o zahájení slavnosti s celodenním programem, ani zde nechybí kvalitní potraviny a řemeslné výrobky z celé republiky, které jsou nabízeny formou jarmarku, občerstvení na místě i tvořivých dílen. Celkem se zde představí kolem čtyřiceti držitelů regionálních značek, kterým je ctí dotvářet pozitivní atmosféru prezentace proměn naší vlasti.

Hanou v uplynulém roce na zmíněných akcích vzorně reprezentovaly třeba tvaružkové moučníky z Loštic, Bátkovy sirupy, vitráže Jarmily Svozilové nebo šperky Jiřího Tomance. Na Novoměstském kraji byla i čokoláda Lenky Glosové nebo zavařeniny z Minifarmy Pod kaštany. A kamenina z Litovle od Miloslavy Hlavinkové, která zdobí první stranu těchto novin, je už i symbolem Novoměstského kraje. Těšíme se, že v roce 2017 se řady hanáckých výrobců na pražských akcích třeba ještě rozšíří.

Každá regionální značka má sloužit především podpoře produktů z konkrétního regionu, ve kterém má být vidět a pomáhat. Pražské prezentace ale doplňují celkovou mozaiku, ukazují pestrost našich značek i výrobků a pomáhají oslovit nové potenciální zákazníky i podporovatele myšlenky regionálního značení.



## Za dobrým jídlem a regionálními produkty opět do Olomouce do Zlína i do Ostravy Garden Food Festival láká tisíce fanoušků gastronomie



Pokud už si plánujete, co budete podnikat na jaře roku 2017, nezapomeňte zablokovat v kalendáři víkend 13. a 14. května. V hanácké metropoli si přijdou na své milovníci dobrého jídla a pití na třetím ročníku Garden Food Festivalu. Návštěvníci se mohou těšit na dvacítku vybraných restaurací z Olomouckého kraje, zajímavé kuchyně z celé republiky i ze zahraničí, delikatesy, jako jsou lanýže, husí játra, hmyz, raw a vegetariánské speciality nebo sladkosti, piva či vína. Stejný festivalový koncept pořadatelé přenesou 10. a 11. června do Ostravy a 2. a 3. září do Zlína.



Při minulém ročníku se potvrdilo, že důležitou roli ve skladbě vystavovatelů a partnerů akce hrají regionální produkty a značky, které certifikují místní neziskové organizace, ministerstvo zemědělství a kraje. „Jsme potěšeni, že se malovýrobci z našeho kraje při tak prestižní akci se svými produkty neztratili, naopak výborně doplnili nabídku renomovaných restaurací,“ uvedla koordinátorka značky HANÁ regionální produkt Julie Zendulková.

Také sami výrobci festival hodnotí pozitivně. „GFF považují za velmi povedou akci, co se týká možnosti propagace mezi širokou veřejností. Těší mě zájem návštěvníků, který pak slyším ještě v průběhu roku přímo v našich cukrárnách, kdy se hosté hlásí, že tvaružkové moučníky poprvé ochutnali právě na Garden Food Festivalu,“ říká Blanka Poštulková z Tvaružkové cukrárny.

„Na festival chodí lidé, které gastronomie opravdu baví a jdou za poznáním, a nám se na takovýchto akcích skvěle prezentuje naše neobvyklá „potravina“, tedy levandule,“ doplňuje Lukáš Drlík z Levandulové kavárny v Zábřehu. Někte-

ří z malovýrobců (mimo jiné právě Levandulová kavárna), také dostali prostor prezentovat svoje speciality na pódiu vedle Haliny Pawlowské či Zdeňka Pohleicha.

Právě Zdeněk Pohleich se opět stal tvář festivalu a bude diváky doprovázet také v Ostravě a Zlíně. Lidé znovu uvidí vařit regionální špičky Jaroslava Klára či Přemysla Forejta, na pódiu se ale představí také populární Kamu nebo zástup-

ci mladé generace kuchařů Petr Heneš a Ondřej Hutník. Nebude chybět ani Chilliman, který sklídl velký úspěch se svou papričkovou show. Lidé mohou ochutnat speciální kávy, nejostřejší čili papričky světa, olivové oleje, sýry, sushi, molekulární gastronomii, různé druhy pív, vín či destilátů. Navštívit mohou stánky nejlepších českých restaurací i vysokoškolské menzy. Pamatováno bude i gastronomii ve školních kuchyních. Pořadatelé nezapomínají ani na děti, pro které je připraven celodenní zábavný program.

Garden Food Festival je prvním regionálním festivalem dobrého jídla a pití, který však není svázán žádnými hranicemi. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti ve městě, kraji i v celé republice, že v regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Podporuje místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch ve městě i kraji, propaguje gastroturistiku. Přináší nové trendy v gastronomii, ukazuje zajímavé koncepty, přivádí špičkové kuchaře. Partneři GFF jsou Ministerstvo zemědělství, Olomoucký kraj, Město Olomouc, Czech Tourism, Asociace hotelů a restaurací, Univerzita Palackého, Globus, Makro, Galerie Šantovka a další. Mediálně akci podporuje Český rozhlas Radiožurnál, Deník, olomouc.cz, Radio Haná, Olomoucká drbna, Český domov a další.

Více informací, fotografie a videa najdete na [www.gardenfoodfestival.cz](http://www.gardenfoodfestival.cz)



Veškeré informace o všech certifikovaných výrobcích a službách včetně kontaktních údajů naleznete na [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

## To právě z Hané i odjinud

Obchod To právě z Hané i odjinud se už pět let stará o bohatou nabídku potravin a nápojů pro obyvatele i návštěvníky centra Olomouce. Převládají výrobci z Hané, ale díky centrální poloze

Olomouce zde najdeme i vybrané produkty z Jeseníků, Moravské brány nebo Moravského krasu, od čerstvých sýrů a uzenin, přes voňavé pečivo a sladké pochoutky a ovocné šťávy až po oleje

a zavařené dobroty. Každý produkt má svůj „rodokmen“, v obchodě se dozvíte vše o jeho složení i původu. A mnoho zajímavého najdete i na webových stránkách obchodu – [www.topravezhane.cz](http://www.topravezhane.cz).



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

**ASOCIACE REGIONÁLNÍCH ZNAČEK**

**Doma na HANÉ** – Zpravodaj regionální značky „HANÁ regionální produkt®“ • Vydává: MAS Moravská cesta, z. s., 783 32 Náklo 12, ve spolupráci s ARZ, z. s. • Náklad: 15 000 ks • Kontakt: Julie Zendulková, tel. 724 111 510, e-mail: [julie.zendulkova@moravska-cesta.cz](mailto:julie.zendulkova@moravska-cesta.cz), PhDr. Kateřina Čadilová, tel: 724 863 604, e-mail: [cadilova@arz.cz](mailto:cadilova@arz.cz) • Grafický návrh: 2123design s.r.o. • Sazba: Ivana Havlíková • © 2016.

[www.moravska-cesta.cz](http://www.moravska-cesta.cz) [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)