

Originální jesenické produkty se rozšířily o pstruhy, zrající kozí sýry nebo palačinku



Pstruzi, kozí sýry či podestýlka pro zvířata se ucházely v jedenáctém kole certifikace o značku JESENÍKY originální produkt®. Členové komise udělili celkem deset nových certifikátů opravňujících užívání značky jesenického zvonku. V květnu se také posuzovaly nové originální jesenické služby a zážitky.

„Poslední kola výzev se už hlásí producenti a řemeslníci sami. Ukazuje se životaschopnost a smysluplnost značky,“ uvedla

koordinátorka značky JESENÍKY originální produkt® pro výrobky Lenka Krobotová. Současně žadatelé představují stále rozmanitější škálu produktů, které ukazují na kreativitu a podnikavost lidí na území značky.

Ve Staré České Vsi vyrábějí zrající kozí sýry, například Chèvre Rouge obalený v popelu s bílou plísní na povrchu. Také nové výrobky z včelích produktů a med z Mladoňova překvapily svojí nápaditostí. Mezi zdejší produkty se řadí medové bonbony, pečené čaje slazené medem a také originální dárkové balíčky a sady se zdejšími produkty. Nově získalo značku šípkové víno, dezertní nápoj z plodů sbíraných v parku jesenických lázní. Sociální podnik Chrupa Krnov představila ručně malované užitkové i dárkové předměty. O tom, jak má chutnat poctivé pečivo bez konzervantů představila krnovská rodinná pekárna Slovanka.

Společnost VS Rychleby přidala ke stávajícím produktům také bylinné sirupy. O značku se úspěšně ucházely také dobroty kavárny z Ennea Caffé z Jeseníku. Vlastní recepturu palačinek s džemem Fructusterrae představila autorka Zora Hájková, která bude certifikovat celek jako Palačinka Fructusterrae. Poprvé mají Jeseníky certifikovanou rybu, a to pstruhy z Vysokého Potoka, které díky chovu v čisté horské vodě a kvalitní výživě mají jedinečnou chuť, vůni i strukturu masa. Fialový zvonek jesenický označí i zajímavý výrobek podestýlku ProfiBed určenou nejen pro domácí mazlíčky, ale i hospodářská zvířata.

