



Doma v JESENÍKÁCH

Noviny pro milovníky Jeseníků, jejich přírody a lidí



Jesenické rekordy

Značka JESENÍKY originální produkt® je stejně jako jejich dvacet pět „sester“ v Asociaci regionálních značek určena k podpoře kvalitních místních výrobků, služeb a zážitků.

Nejde o soutěž, ale o propracovaný systém podpory všech, kdo si zakládají nejen na poctivosti své práce, ale také na vztahu k regionu, v němž žijí. Najdeme mezi nimi mladé rodiny, které se rozhodly změnit prostředí a životní styl a hospodařit na ještě nedávno opuštěných statcích, lidi středního věku, jež krize donu-

tila hledat uplatnění ve zcela jiném oboru, nebo i ty, kdo by si mohli v klidu užívat důchodu, ale místo toho si konečně plní sny a věnují se kreativním činnostem. Zkrátka co certifikát, to nějaký zajímavý osobní příběh.

Regionální značky jsou od svého počátku před více než deseti lety

určeny k podpoře ekologicky udržitelného podnikání v často odlehklých koutech naší krásné země. Jejich pokrytí se stále rozšiřuje, značky dnes najdeme i ve městech a v relativně dobře prosperujících regionech, ale idea podpory těch, kdo nejdou s proudem, zůstává. Díky regionálním značkám často objevujeme zcela netušené poklady – a navíc se ti, jimž leží na srdci rozvoj míst, v nichž cítí své kořeny, dozvídají o sobě navzájem a učí se spolupracovat.

(pokračování na str. 5)

Jesenický zvonek má za uplynulý rok 22 nově certifikovaných

Pstruzi, kozí sýry či podestýlka pro zvířata, med nebo šperky, tradiční akce a neobvyklé služby se ucházeli v roce 2015 o značku JESENÍKY originální produkt®. Členové komisi udělili celkem 22 nových certifikátů opravňujících užívání značky jesenického zvonku.

Noviny Doma v Jeseníkách tradičně představují nové výrobky, stravovací a ubytovací služby i zážitky. Přestože Jeseníky nemají nic tak specifického jako sousední regiony,

charakterizuje je rozmanitost a netuchající podnikavost zdejších lidí. Cílem koordinátora značení, Místní akční skupiny Horní Pomoraví, je také propojování výrobců mezi sebou i mezi službami. Čím dál častěji dochází ke vzájemné spolupráci. Rozšiřuje se i seznam míst, kde lze jesenické produkty zakoupit, je i více příležitostí pro společná setkání. Mezi takové patří i Zábřežský hřebík, tradiční kovářské setkání na zámku Skalička v Zábřeze. Tamní

prostory se staly i místem zasedání certifikační komise pro služby a zážitky. Po skončení oficiálního zasedání se v zámeckém parku rozezněla kladiva. Akci doplnil jarmark regionálních produktů z Jeseníků a ze sousední Hané. Dalším tradičním místem, kde se výrobci představili, byla Branná. V rámci Slavností Minipivovaru Kolštejn zamířily z území značky na zdejší náměstí na dvě desítky výrobců.

Do roku 2016 tak vstupuje se značkou JESENÍKY originální produkt® 75 výrobků, 22 ubytovacích a stravovacích služeb a 17 zážitků.

Střípky z Jeseníků

Repliku postroje vyráběl držitel jesenického zvonku

Historicky vyhlížejší postroj pro osmispřeží starokladrubských koní vyrobil Lubomír Jelínek z Hanušovic. „Příprava na zakázku nebyla vůbec jednoduchá. Čerpali jsme z historických záznamů a dobových kreseb, navíc jsme se museli vypravit do vídeňského císařského muzea kočárů a muzea kočárů v Čechách pod Kosířem,“ vysvětluje Jelínek. Samotná práce pak majiteli a zaměstnancům firmy zabrala pět měsíců. Kromě kůže se na postrojích objevuje také ozdobné kování, vše se šilo na míru vybraným koním. Zákazníkem byl Národní hřebčín v Kladrubech nad Labem, kde je také unikátní replika historického postroje k vidění v muzejní expozici. Starokladrubské plemeno v minulosti sloužilo především jako tažné do kočárů církve (černí koně) a šlechty (bílé koně). Po vzniku samostatného československého státu málem vyhynulo, neboť pro lidi představovalo symbol někdejšího útlaku ze strany monarchie. Díky odvážným a vytrvalým chovatelům se však zachovalo do dnešních dnů.





Pivo Albert nese jméno někdejšího průmyslníka

Vlastní pivovar, navíc na zámku, otevřeli v Sobotíně jeho majitelé rodina Hrochova. Světlý ležák Albert se vyrábí hned ve dvou variantách – první má 11 stupňů, druhý 12. Svůj název získal po průmyslníkovi Albertu Kleinovi ze Sobotína, který byl mimo jiné poslancem v dolní komoře vídeňské říšské rady. Se svým bratrem Franzem a později i jeho synem Franzem mladším proslul zejména stavbou silnic a železnic. „Jedenáctka“ vyniká kořenitým zemitém aroma žateckého chmele, doplněného kvasnicovou vůní nefiltrovaného piva. Slad, použitý při vaření, pochází z Moravy. Druhý, silnější chmelový nápoj, má zlatavou barvu a jemné aroma, podtržené vůní citrónové kůry.

„Při vaření piva klademe důraz na přísné dodržování tradičních výrobních postupů z těch nejlepších surovin. Voda, kterou používáme, pramení přímo v srdci Jeseníků,“ říká Marie Hrochová. Pivo neprochází filtrací ani pasterizací, určitě proto potěší milovníky těch, kteří dávají přednost „zdravému“ a „přirozenému“ přístupu k výrobě potravín a nápojů.

Zámecký resort Sobotín může kromě vlastního vynikajícího piva nabídnout luxusní ubytování, špičkovou gastronomii, nezapomenutelné wellness a široké sportovní vyžití. Tento resort se nachází na úpatí CHKO Jeseníky poblíž města Šumperk.

Kontakt

Zámecký pivovar Sobotín
Sobotín 13, 788 16
info@resortsobotin.cz
www.resortsobotin.cz

DRsné jesenické šperky a plastiky

Název šperků z dílny Dany Rygarové může znít jako protimluv. Jak může být něco tak delikátního, jako jsou právě šperky, drsné? Na to odpovídá sama autorka: „Inspiraci čerpám z drsných a zároveň krásných Jeseníků, které jsem si zamilovala a kde také tvořím.“ Jako materiál jí slouží dřevo a kámen, které nachází při svých toulkách horami, zejména pak v okolí Ludvíkova. Závěsy jsou z chirurgické oceli, občas z kůže či textilu. „Někdy také recyklují korálky ze starých šperků,“ vysvětluje autorka. Povrch šperků ošetřuje včelím voskem či olejem. Při výrobě využívá techniky řezbářství, drátování a tepání. „Jesenické kameny mě až mysticky přitahují a vůbec mi nepřipadají obyčejné. Představuji si tu obrovskou sílu a energii, která byla u jejich vzniku a která v nich určitě přetrvává a stále na nás působí. Mým přáním je předat mým zákazníkům kousek této síly a zdravé energie jesenických hor a bystřin prostřednictvím mých výrobků,“ svěruje se umělkyně.

Kontakt

Dana Rygarová
793 26 Ludvíkov 43
tel.: 721 476 692
d.rygarova@gmail.com
www.drnsperky.cz



Dobroty z Ennea Caffè

Místo, kde se lidé můžou v klidu setkat nad kávou nebo kde se dá strávit klidná chvíle s knihou, se v Jeseníku rozhodla vytvořit Eleni Akritidu. Tak vznikla její nekuřácká kavárna Ennea Caffè. Akritidu o ní sama říká: „Je to místo, které může sloužit jako azyl, útočiště, pro setkání s přáteli nebo pro chvíle samoty. Nabízíme poctivou kávu a něco dobrého k ní.“

Právě potřeba nabízet kvalitní moučnický vedla Eleni Akritidu k nápadu založit malou výrobní rodinného typu. Kavárna tak poskytuje zčásti stálý sortiment, založený na tradičních a oblíbených výrobcích, zčásti sezónní dezerty, které jsou vytvořeny především z lokálně dostupných surovin.

„Láska, poctivost, kvalitní suroviny, šikovné ruce. To vše, když se namíchá v těch správných poměrech, zajistí, že vzniká něco, za čím se lidé



vracejí. Už se moc těšíme na sezónu červených, zralých a voňavých jahod. Cukrářské řemeslo je pro nás výzva spojující v sobě mnoho krásných aspektů života,“ vysvětluje majitelka kavárny.

Kontakt

Eleni Akritidu
Ennea Caffè
nám. Svobody 832/25
790 01 Jeseník
tel.: 774 572 110
akritidu@gmail.com
www.facebook.com/enneaa

Jesenický med Šenfelder

Výtečný a přírodní med z ekologického hospodářství nabízí rodinná včelí farma Šenfelder v Rýmařově. Úly jejich včelstev jsou umístěny výhradně v lesích, starých sadech a na horských loukách. Pilné včelky tak sbírají med v čistém a přirozeném prostředí, které zaručuje kvalitu jejich produktu. Dalším prostředím,



v němž včely žijí, je Tvrdkovská zemědělská farma, hospodařící ve státem uznaném režimu ekologického zemědělství. Jde o nezávadnou čistou krajinu v okolí jesenických lesů. Moderní úly pro včely jsou vlastní výroby.

Farma Šenfelder zajišťuje především dva druhy medu. Tmavý a vysoce chutný lesní med, dále také velice zdravý pohankový med. „V provozu dbáme na vysokou hygienu, metodika chovu včelstev zabezpečuje, že žádný produkt z včelí farmy neobsahuje rezidua veterinárních léčiv při léčbě včel proti varroáze,“ upřesňuje majitel Petr Šenfelder.

Kontakt

Bc. Petr Šenfelder, DiS., BA
Luční 5, 795 01 Rýmařov
tel.: 775 114 521
selfi@centrum.cz

Podestýlka ProfiBed pro dokonalou péči o zvířata

Podestýlku pro chov koní, užitkových zvířat či domácích mazlíčků vyrábí firma ProfiBed v Lipové-lázních. Zpracovává výhradně smrkové a borovicové dřevo, které se pro tento způsob využití velmi osvědčilo. Podestýlku tvoří bezprašné hobliny, které nejsou odpadním produktem, ale primárním výrobkem, dosahujícím požadované kvality. Protože chtějí majitelé firmy šetřit přírodu, nedovážejí dřevo z velké dálky, ale používají výhradně stromy z okolí Jeseníku a Rychlebských hor, aby tak šetřili přírodu. Jsou jedinou firmou svého druhu, který se výrobou této podestýlky zabývá.

V rámci výrobního procesu prodou hobliny zprašněním, sterilizací a vysušením za působení teploty až do 250 °C. K vysoušení se používá energie z biomasy. Díky tomuto procesu výroby a vlastnostem výsledného produktu podestýlka výrazným

způsobem ovlivňuje zdraví cho-
vaných zvířat. Po použití je vhodná
do kompostu. Obalový materiál je
vyroben z recyklátu bez dalšího
barvení. Při šetrném otevření se
dá použít i pro jiné účely, což
opět přispívá k ochraně životního
prostředí.

Kontakt

PROFIBED s. r. o.
790 61 Lipová-lázně 109
tel.: +420 732 762 203
info@profibed.cz
www.profibed.cz



Kvalitní šípkové víno je zdrojem vitaminů

Šípky máme v paměti především ve
spojení s přípravou čajů, případně
šperků. Že se z nich dá ovšem
vyrábět i kvalitní víno, dokazují

Šárka Vybíralová a Roman Šerák
z Jeseníku. Jejich rodinná firma se
rozhodla produkovat přírodní vína
z bylinek, ovoce a dalších nezvyk-
lých surovin pro potěchu chuťových
buněk i pro zdraví.

„Základní surovinu, tedy šípek, sbí-
rám ručně v Jeseníku, především
v okolí zdejších lázní,“ říká Roman
Šerák. Šípek je zdrojem vysokého
přírodního množství vitamínu C,
dále vitamínů A, B1 a B2. Díky
kombinaci vápníku, rutinu a vyso-
kého obsahu vitamínu C je nejlep-
ším lékem proti onemocnění dásní.
Šípkové víno může posloužit jako
aperitiv, případně jako dezertní víno.
Mezi způsoby jeho servírování patří
kostka ledu a kousek limetky do skle-
nice s vychlazeným vínem, případně
ho lze pít při pokojové teplotě, kdy
nejvíce vynikne jeho specifická
chuť. Obsah alkoholu činí 14 %.
Firma má v sortimentu další pří-
rodní, nefiltrovaná ovocná a bylin-
ná vína: rakytníkové, meruňkové,
švestkové, borůvkové, konopné,
z medvědího česneku, kávové a čo-
koládové víno.

Kontakt

Šárka Vybíralová
Roman Šerák
Priessnitzova 1034/7, 790 03 Jeseník
tel.: 721 730 829
sipkovevino@seznam.cz
www.sipkovevino.cz



Rychlebské bylinné sirupy

Vlastnímu sběru bylin v Rych-
lebských horách a jejich dalšímu
zpracování se věnuje společnost
VS Rychleby s. r. o. V současnosti
vyrábí dvanáct druhů sirupů, na-
příklad z kopřivy, pampelišky, máty,
jitrocele, meduňky, konopí, černého
bezu, šípku, lípy a jeřabiny. Nabízí
také směsi na konkrétní problémy,
například se zažíváním nebo při na-
chlazení a kašli. „Čtyři zaměstnanci
se v sezóně věnují sběru bylin. Pak
rostliny sušíme a mícháme z nich čaje
nebo vyrábíme sirupy. Naši pracov-
níci jsou kvalifikovaní, absolvovali
kurz bylinkářství. V uzavřeném sys-
tému, který jsme nastavili, můžeme

efektivně kontrolovat kvalitu surovin
a výroby,“ říká ředitel Miroslav
Příbyl. Firma nabízí rovněž bylin-
kové čaje či vyhlášený jablečný ocet.
Mezi novinky patří tzv. „jeřabinový
program“ s kompotem, čajem či
marmeládou z rychlebských jeřabin.

Kontakt

VS Rychleby s. r. o.
790 58 Velká Kraš 164
tel.: 775 555 541
www.vsrychleby.cz
Ing. Miroslav Příbyl
výrobní ředitel
tel.: 775 555 541
miroslav.pribyl@vsrychleby.cz
Dagmar Nepožítková
vedoucí provozovny Velká Kraš
tel.: 720 317 704
dagmar.nepozitkova@vsrychleby.cz



KALENDÁŘ AKCÍ

SPOJENÝCH SE ZNAČKOU
JESENÍKY originální produkt®
NEBO POŘADANÝCH VÝROBCI
ČI POSKYTOVATELI SLUŽEB



NÁZEV	MÍSTO	TERMÍN
Zábřežský hřebík	Zábřeh, zámek Skalička	7. 5. 2016
Slavnosti Minipivovaru Kolštejn	Branná, náměstí	2. 7. 2016
Středověké odpoledne na hradě Brničko	Brničko	5. 7. 2016
Anenská pouť	Staré Město p. Sněžníkem	23. 7. 2016
Ramzovská pouť	Ramzová, u kaple sv. Rocha	6.–7. 8. 2016
Malomoravské slavnosti	Malá Morava	13. 8. 2016
Mariánská pouť	Branná	13.–14. 8. 2016
Pekařovská pouť	Pekařov	13. 8. 2016
Hudba bez hranic	Dolní Studénky	24.–26. 6. 2016
Mezinárodní výstup na Králický Sněžník	Stříbrnice (zahájení)	3. 9. 2016
Čokoládové lázně – gastronomicko-zážitkový festival	Velké Losiny	17.–18. 9. 2016
Oživený bunkr	Malá Morava bunkr KS-5 U potoka	24. 9. 2016

Kolštejský pivní znalec – výlet do historie i současnosti pivovarnictví v Branné

Zážitek nazvaný Komentované degustační prohlídky Minipivovaru Kolštejn připravili v Branné. Zdejší sládek se od května 2015 ocitnul v nové roli průvodce zážitku certifikovaného značkou JESENÍKY originální produkt®.

Návštěvníci historického městečka mohou ochutnávat jak typicky česká spodně kvašená piva, tak moky, které jsou v tuzemsku méně obvyklé. Zájemce o znalosti zlatavého moku čeká exkurze do historie i současnosti pivovarnictví v této horské obci. Zážitek je rozdělený do dvou částí – komentované prohlídky s historickými informacemi a druhé degustační, kdy získává znalosti o pivě. Zájemce se během prohlídky dozví, jak se vařilo pivo dříve, jak dnes a jak správně degustovat pivo. Součástí zážitku je i prohlídka prostory, kde se zdejší pivo vaří. „Každý účastník prohlídky obdrží rovněž

novou publikaci z vydavatelství Veduta Štítý Historie pivovarnictví v Kolštejně – Branné, kterou napsal historik Drahomír Polách.“ uvedl Tomáš Drápal z Relax centra Kolštejn. Regionální vydavatelství je také držitelem značky JESENÍKY originální produkt®. Publikace shrnuje dvouletá historická bádání, která přinesla nové a dosud nepublikované informace z dějin horské obce. Proto v roce 2015 zdejší minipivovar na základě nových poznatků oslavil 690 let tradice pivovarnictví.

Kontakt

TOMA Olomouc, a. s.
Vojtěch Slivoň, sládek
788 25 Branná 56
tel.: 728 229 137
e-mail: pivovar@kolstejn.cz
www.pivovarkolstejn.cz



Poznej kouzlo tradičních řemesel

Poznat kouzlo tradičních řemesel nabízí Nedělní škola řemesel ve Stránském. Denně zde probíhají ukázky řemesel i jejich výuka (formou kurzů). Provozovatelé tak oživují společně s návštěvníky košíkářské

řemeslo, kovářství, pečení chleba, zpracování mléka, drátenictví, baticku, pletení sítí či výrobu vitráží. Nedělní škola řemesel je součástí výukové farmy, kde se nachází chov ohroženého druhu Valašské ovce, kráva, tele, koně. Zdejší provozovatelé se snaží připomenout význam venkova pro krajinu i člověka. Součástí areálu jsou makety technických staveb poháněných vodou (katr, hamr a vodní mlýn). Dále je zde bylinná zahrada a vzniká zde i Pastýřova naučná stezka se zajímavostmi o chovu ovcí a zpracování vlny.

Kontakt

Občanské sdružení Stránské
793 51 Břidličná – Stránské 5
Vladimíra Křenková
tel.: 554 725 848, 723 040 535
krenkovavladimira@seznam.cz
www.stranske.websnadno.cz



Růžové údolí zve na výlet i na gurmánský zážitek

Růžové údolí hotel a restaurace se nachází uprostřed krásné přírody, která vybízí k turistice, jízdě na kole po nedaleké cyklistické stezce, lyžování v přílehlém ski parku Červená Voda nebo procházkám k Nemilské přehradě. Budovu, která je desetiletí výletním místem, obklopují lesy. Ty zase lákají houbaře. Restaurace disponuje velkým sálem, proto se zde konají oslavy, školení, plesy, svatby apod. Svoji kapacitou až 100 míst je v regionu ojedinělý. Sál lze propojit se salónekem s kapacitou dalších 28 míst. Svatební hostiny se zde konají téměř každý víkend a v letních měsících zde lze uspořádat svatbu s obřadem přímo

v hotelovém parku. Hotel nabízí 12 pokojů s přistýlkou. Restaurace je nekuřácká s kapacitou 50 osob. Nabízí nejen denní menu, minutky a hotová jídla, ale i dobrotu jako pečenou kýtu, pečenou husu, krůtu, zvěřinu, hovězí steaky, jehněčí nebo speciality z ryb. „Pečeně připravujeme metodou nízkoteplotního pečení, které vylučuje přepálení tuků a zároveň dělá pečení měkkou a hlavně šťavnatou. V létě je zde možnost občerstvení u venkovního baru restaurace, připravena je udírna a venkovní gril.“ láká k návštěvě tradičního výletního místa jeho provozovatel Ivo Navrátil.

Kontakt

Růžové údolí
Pivonín 40, 789 01 Zábřeh
tel.: 608 738 917
info@ruzoveudoli.cz
www.ruzoveudoli.cz

Expozice hudebních nástrojů

Desítky hudebních nástrojů z celého světa, reprezentující řadu různých kultur, jsou k vidění v rámci stálé expozice Horského hotelu Skiland v Ostružné. Tuto sbírku, která čítá více než šest stovek exponátů, shromáždil během deseti let provozovatel hotelu Miloslav Muselík. Mezi vystavené nástroje patří housle, violy, různé typy kytar, mandolín, čínské dvoustrunné housle, indické strunné nástroje, různé typy citer či africké bicí nástroje. Unikáty tvoří například historický nástroj Dan bau z Vietnamu, tibetská trubka Rkan dung či africká harfa Kora.

Prohlídka expozice trvá zhruba 40 minut. Návštěvníci si navíc můžou objednat odborný výklad či si předem domluvit některou z tematických doprovodných akcí. Skupinám zájemců je určena prohlídka spojená s komentářem a s ukázkami

hry na jednotlivé nástroje. Expozice je otevřena každý den od 10 do 17 hodin.

Kontakt

Horský hotel Skiland
Miloslav Muselík
Ostružná 66, 788 25 Ostružná
tel.: 777 454 650
skiland@skiland.cz
www.expoziceh.cz



Projížďka parním vlakem po Osoblažské úzkokolejce

Svézt se parním vlakem jako lidé v 19. a první polovině 20. století s romantickou atmosférou plnou páry a sazí můžou návštěvníci Jeseníků na trase z Třemešné do Osoblahy. Na projížďky Osoblažským výběžkem vyrazí parní lokomotiva s otevřenými výletními vozy, pivním či cyklovagónem a vozem pro



imobilní cestující. Sezóna začíná s příchodem května, v červnu jezdí souprava tažená parní lokomotivou vždy o sobotách, v červenci a v srpnu rovněž o nedělích a ve svátky. První tři zářijové soboty také patří zájemcům o netradiční svezení na kolejkách.

Úzkokolejka existuje od roku 1898, je tedy v provozu téměř 120 let. Parní vlaky pro turisty začaly na této trati jezdit v roce 2004 a od té doby se těší velké oblibě, což dokládají i statistiky návštěvnosti. V jubilejním roce 2014 převezl parní vlak více než 5 tisíc cestujících. Kapacita jedné soupravy činí 150 lidí.

Kontakt

Slezské zemské dráhy, o. p. s.
793 99 Bohušov 15
szd@osoblazsko.com
www.osoblazsko.com

Mezinárodní výstup na Králický Sněžník

Každý rok se ve Starém Městě pod Sněžníkem koná tradiční Mezinárodní výstup na Králický Sněžník. V září roku 2015 se uskutečnil již poštěstí. Akce začíná dopoledne, sraz na vrcholu hory je stanovený na druhou hodinu odpolední.

Každý tak má dostatek času dojít nahoru vlastním tempem. „Kdo si chce odnést památku, může hned na začátku ve Stříbrnicích a potom v odbočce do Sedla. Máme na těchto místech stánek kulturního zařízení s občerstvením a s drobnými upomínkami, jako jsou pohlednice, speciální turistické známky a pamětní listy,“ uvedla Alena Windová z Kulturních zařízení Starého Města. Na místě je pak možné zakoupit například pohlednice či speciální poštovní známky, vydané u příležitosti tohoto výšlapu.

Králický Sněžník (1424 m n. m.) bývá nazýván „střechou Evropy“, protože se zde nachází rozvodí tří moří – Severního, Baltského a Černého. Pramení zde nejdelší moravská řeka Morava, která tryská ze země ve výšce 1380 m n. m. Králické horstvo je jedním z pouhých čtyř míst v Evropě, odkud tečou vody do tří různých moří.

Kontakt

Kulturní zařízení Staré Město
Smetanova 52, 788 32 Staré Město
tel.: 725 502 753
kultura@stare mesto.info
www.nakralickysneznik.cz



Pstruh z Vysokého Potoka

Pstruh je lososovitá ryba, která se chová ve Pstruhařství Vysoký Potok od roku 1951. Všechny ryby si pstruhařství odchovává samo ve své líhni, takže se jedná o místní formu pstruha.

Díky kvalitní, neznečištěné vodě z řeky Moravy mají ryby jedinečnou chuť, vůni i strukturu masa. Jako krmivo se používá nejkvalitnější granulovaná směs pro lososovité ryby.

Zákazník si může pstruha sám vylovit. Před zákazníkem je produkt vždy uloven, to znamená, že pro-



ducent garantuje záruku čerstvosti. V areálu pstruhařství se nachází restaurace, kde žadatel nabízí ryby ve finální úpravě.

Kontakt

Pstruhařství ČRS s. r. o.
Vysoký Potok 3
788 33 Malá Morava
tel.: 777 807 530
info@pstruharstvi-vysokypotok.cz
www.pstruharstvi-vysokypotok.cz

Pečivo z rodinné pekárny Slovanka

Jak má chutnat poctivé pečivo bez konzervantů, vědí majitelé rodinné krnovské pekárny Slovanka. Jejich vlahkovou loď je celozrnný kváskový bio chléb. „Zaděláváme jej vlastním kváskem a k jeho výrobě používáme pouze celozrnnou bio žitnou či

pšeničnou mouku. Specifickou chuť dotváří přítomnost lněných semínek a slunečnice,“ vysvětluje majitelka útulné pekárny, která sídlí na náměstí v Krnově, Jana Gajdošová. Zdejší sortiment je různorodý, například sedlácký pšenično-žitný chléb popisuje majitelka jako jednoduchý a zároveň neobyčejný poctivý sedlácký chléb. O pečení ví Jana Gajdošová hodně, ráda zkouší a experimentuje, ale drží se jedné zásady – peče bez jakýchkoliv chemických přísad, jen z těch nezákladnějších surovin, které jsou k výrobě chleba potřeba. Specifickou chuť dodává chlebu ocet, surovina, kterou používaly i naše babičky.

Mezi zajímavé produkty, které z pultů současných pekáren takřka vymizely, patří karlovarský rohlík. „Klasické rohlíky pečeme samozřejmě také, ten tradiční karlovarský je však výjimečný. Namísto vody používáme mléko a máslo, které pečivu dodávají jemnou sladko-slanou chuť,“ dodává Gajdošová. Na své si zde přijdou i milovníci sladkého pečiva, jako je makovec či oblíbený mrkváč.

Kontakt

Pekárna Slovanka
Myslbekova 17
794 01 Krnov
tel.: 777 233 357
gajdosova.jana@seznam.cz



Jesenické rekordy

(pokračování ze str. 1)

I když regionální značky nejsou soutěž, statistických dat poskytují spoustu. A proto také víme, že značka v Jeseníkách, i když její území není plošně zdaleka největší, překročila už v pátém roce existence stovku vydaných certifikátů. Neznačí se tu jen výrobky, ale i služby v cestovním ruchu. A jako první začali Jeseničtí značit zajímavé regionální zážitky, kterých se teď značkou JESENÍKY originální produkt® může chlubit už

celých sedmnáct. Díky za to patří všem aktivním držitelům značky i koordinátorkám z MAS Horní Pomoraví, které pro vás připravily i další vydání informačních novin Doma v JESENÍKÁCH.

Přeji vám užitečné a inspirativní čtení.

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek

VÝROBKY				
NÁZEV PRODUCENTA	NÁZEV PRODUKTU	ADRESA	E-MAIL	WEB
Reparto Zábřeh s. r. o.	Ručně zdobené svíce plátovými vosky	Žižkova 7/15 789 01 Zábřeh	info@reparto.cz	www.reparto.cz
Janovy roubenky, s. r. o.	Roubenky	Lidická 56 787 01 Šumperk	janovyroubenky@seznam.cz	www.janovyroubenky.cz
Olga Grundělová KREMO	Staroměstská máslová trubička	Květná 287 788 32 Staré Město p. Sněžníkem	grundelovaolga@seznam.cz	www.trubicka.cz
Zahrada 2000 o. s.	Tkané koberce	Na Mýtince 32 790 01 Jeseník	info@zahrada2000.cz	www.zahrada2000.cz
Miloš Gajda	Drátované výrobky	Petrov n. Desnou 45 788 14	gajda.milos@seznam.cz	
Pavel Ševčík VEDUTA	Publikace s regionální tematikou Jeseníků	Za Vodou 139 789 91 Štítý	sevcikp@sendme.cz	www.sevcik-veduta.cz
František Halaxa	Loučenské pivo Kvasslav	Kouty n. Desnou 65 788 11 Loučná nad Desnou	jurecek@post.cz halaxa@kvasslav.cz	www.kvasslav.cz
UNITA, spol. s r. o.	Oplatky	Bílá Voda u Javorníka 79 790 69	unita.milan@charita.cz	www.unita.caritas.cz
Zemědělské družstvo Jeseník	Sýry	Šumperská 118 790 01 Jeseník	g.doupovcova@zdjesenik.cz l.zavacky@zdjesenik.cz	www.zdjesenik.cz
Zemědělské družstvo Jeseník	Mléko	Šumperská 118 790 01 Jeseník	g.doupovcova@zdjesenik.cz l.zavacky@zdjesenik.cz	www.zdjesenik.cz
Michal Hrdlička	Ověcí a kravské sýry	Na Statku 32 789 75 Brníčko	firmahrdlicka@seznam.cz	ovcistatek.webnode.cz
Mgr. Filip Worm Batika Bellis	Textilní výrobky ručně barvené	Hradec – Nová Ves 85 790 84 Mikulovice	info@batika-bellis.cz	www.batika-bellis.cz
Mgr. Mariana Felnerová	Textilní výrobky	Pod Lešem 451 788 33 Hanušovice	marianafelnerova@seznam.cz	www.beabeo.cz
Petr Jeřábek	Umělecké kovářské výrobky	Jindřichov 148 788 23	jerabekpetr73@seznam.cz	www.kovarstvi-jerabek.cz
Ruční papírna Velké Losiny a. s.	Ruční papír „Losín“	Velké Losiny 9 788 15	foucek.petr@rpvl.cz	www.rpvl.cz
Mgr. Richard Jašš	Ovocné destiláty a likéry	Marškov 67 788 15 Velké Losiny	richardjass@seznam.cz	www.hanita.eu
Občanské sdružení Stránské	Výrobky z ovčího rouna	Stránské 5 793 51 Břidličná	krenkovavladimira@seznam.cz	www.stranske.websnadno.cz
Marie Hoplíčková a Pavel Kopřiva	Fúzované skleněné obrázky	28. října 16 789 01 Zábřeh	marka.hop@seznam.cz	
DESIGNFOODS, s. r. o.	Via Delicia – lahůdky ve skle	Kozinova 279/5 789 01 Zábřeh	olin.bezchleba@designfoods.cz	www.viadelicia.cz
Domov Paprsek Olšany příspěvková organizace	Rukodělné výrobky	Olšany 105 789 62	koubkova@domovolsany.cz	www.domovolsany.cz
MVDr. Josef Klimeš	Uzenářské výrobky z Bušína	Bušín 19 789 62	reznictviklimes@seznam.cz	
Pekařství Šimbera s. r. o.	Pekařské výrobky	Libina 209 788 05	pekarnalibina@seznam.cz	
Iveta Strnadová	Vitrazové šperky, mozaikové obrazy, vitrazové výplně	Bezručova 76, Vrbno pod Pradědem 793 26	vitraz@email.cz	www.vitraz-sperky.cz
Lubomír Jelínek	Sedlářské výrobky z kůže	Jesenická 527 788 33 Hanušovice	sedlarstvi.jelinek@seznam.cz	www.sedlarstvijelinek.wz.cz
Dana Frydrychová SÓKRATÉS DaMi, s. r. o.	Drátované snění Jedelanka	Jedlí 195 789 01 Zábřeh	sokratesdami@seznam.cz	www.fler.cz/jedelanka
MUDr. Iva Pousková	Konopný list a květ	Dolní Fořt 1 790 68 Uhelná	iva.pouskova@gmail.cz	www.centrumharmonie.wz.cz
VS Rychleby s. r. o.	Bylinné čaje z Rychleb	Velká Kraš 164 790 58	miroslav.pribyl@vsrychleby.cz	www.vstrychleby.cz
VS Rychleby s. r. o.	Rychlebské šťávy, mošty a octy	Velká Kraš 164 790 58	miroslav.pribyl@vsrychleby.cz	www.vstrychleby.cz
Jana Kašparová	Velkolosinské pralinky	B. Němcové 552 788 15 Velké Losiny	kasparova.ja@centrum.cz	www.velkolosinskepralinky.cz
Kateřina Dvořáková	Textilní výrobky	Libina 512 788 05	atelier.caldero@seznam.cz	www.fler.cz/katcha-0 www.fler.cz/pletka
Bedřich Půža	Zlatohorský med	Wolkerova 663 793 76 Zlaté Hory	objednavam@zlatohorskymed.cz	www.zlatohorskymed.cz
PRO-BIO obchodní společnost s. r. o.	Mlýnské výrobky bezlepkové	Lipová 40 Staré Město 788 32	probio@probio.cz	www.probio.cz
SUPREMUS spol. s r. o. Zora Hájková	Džemy a sirupy	Na Stráni 36 795 01 Rýmařov	info@fructusterrae.cz	www.fructusterrae.cz
MARWIN, v. o. s.	Hovězí a skopové maso v kvalitě BIO	Hynčice nad Moravou 49 788 33 Hanušovice	f.winter@marwin-pretoria.cz	www.marwin-pretoria.cz
Toma Olomouc, středisko Relax centrum Kolštejn	Produkty z Minipivovaru Kolštejn v Branné	Husitská 150/9 779 00 Olomouc	pivovar@relaxkolstejn.cz	www.pivovarkolstejn.cz
Radim Vysloužil	Dvorecké uzeniny	Smetanova 60, 793 68 Dvorce u Bruntálu	rv.dvorce@seznam.cz	
Bairnsfather Family Distillery s. r. o.	Jesenická bylinná a Hořká	Domašov 490, 790 85 Bělá pod Pradědem	kyle@bairnsfather.net	www.bairnsfather.net

Helena Paluchová	Háčkovaná a drátkovaná bižuterie	Lipová-lázně 40 790 63	milandrugda@seznam.cz	www.fler.cz/ropucha
Ivan Němeček	Výrobky z koziho mléka	Masarykova 32 793 12 Horní Benešov	vasezahradka@centrum.cz	www.uveselekozy.cz
Martin Pánek	Pánkův med z Jeseníku	Lipovská 211/71 790 01 Jeseník	tspanek@jen.cz	www.panci.eu/med.html
Renata a Richard Milerski	Včelí produkty	Staré Purkartice 35 794 01 Krnov	objednavky@milerski.cz	www.med-milerski.cz
Rýmařovská pekárna s. r. o.	Kvasový chléb	Národní 443/26 795 01 Rýmařov	rymarovska.pekarna@tiscali.cz	www.rymarovskapekarna.cz
Sklářská huť TOMI Roman Míček	Repliky historického skla (středověkých pohárů)	Zlatohorská 639, 793 26 Vrbno pod Pradědem	sklarnatomi@seznam.cz	www.sklarnatomi.cz
Schaumannův Dvůr s. r. o.	SD Živá voda Schaumannovka	Karlovice 231 793 23	sd@sdresort.cz	www.pensionsd.cz www.schaumannovka.cz
Zdeněk Keclík	Bílčický zdobený koláč	Bílčice 66	keclik@seznam.cz	
Občanské sdružení Spolek paní a dívek	Dvorecká vlna (vlnářské výrobky z Dvorců)	Palackého 33 793 68 Dvorce	hana.hebdova@centrum.cz	
Richard Červinka Kovářství a zámečnictví	Umělecké ručně kované výrobky	Valšov 5 792 01 Bruntál	shervud@seznam.cz	www.shervud.webnode.cz
Ing. Martina Čaputová	Med a výrobky z včelího vosku z oblasti Nízkého Jeseníku	Čs. exilu 480/7 708 00 Ostrava-Poruba	martina.caputova@gmail.com	
Vladislav Utíkal	Výrobky z včelích produktů	Dolní 1 792 01 Bruntál	v.utikal@tiscali.cz	www.vladislavutikal.cz
Mgr. Veronika Příhodová	Domácí obuv z ovčí vlny	Bohušov 71 792 01 Bruntál	veronika.prihodova@centrum.cz	
Karin a Václav Kvapilovi	Pišlické dřevěné hračky	Nová Červená Voda 110 Stará Červená Voda	info@pislik.cz	www.pislik.cz
Mgr. Kateřina Preisová	Obrázky „Rychlebské zvířeny“	Komenského 172 790 65 Žulová	mnukart@gmail.com	www.fler.cz/mnuk www.mnukart.webnode.cz
Dita Ferancová	Sýry Dita	Kozinova 15 787 01 Šumperk	ditasyry@seznam.cz	www.syrydita.cz
Jana Krušová – Výroba a prodej uzeneho masa	Uzené maso	Potoční 83 789 71 Leština	krusovi@seznam.cz	
Zahrada 2000 o. s. (Mgr. Turek, Ing. Brabcová)	Textilní výrobky	Na Mýtince 32 790 01 Jeseník	info@zahrada2000.cz	www.zahrada2000.cz
Hana Dubajová	Paličkovaná krajka, obnova tradic na Osoblažsku	Liptaň 227 793 96	hana.dubaj@seznam.cz	www.atelierdrak.estranky.cz
Mgr. Bc. Evelína Hametová	Drůbež z PI-PI farmy	Ondřejovice 272 793 76 Zlaté Hory	eva.hametova@gmail.com	
R+M Všetýčkoví	Velkolosinské slané lázeňské oplatky	Petrov nad Desnou 368 788 16	vsetyckova@v-a-v.cz	
Mgr. Barbora Zelená Vitalis Zelená	Keramika	Stříbrnice 38 788 32 Staré Město	barborazelena66@seznam.cz	www.keramika.vitaliszelena.cz
Lenka Šínová	Čaje KOKAFE LICHTWITZ	Purkyňova 800/1 790 01 Jeseník	lenka.sin@post.cz	www.kokafe.cz
Tomáš Jangl	LICHTWITZ konopný sirup	nám. Svobody 832/25 790 01 Jeseník	prsczech@gmail.com	www.lichtwitz.cz
Northman Outdoor s. r. o.	Ponožkové zboží	K. H. Máchy 5 792 01 Bruntál	brazdil@northman.cz	www.northman.cz
Ivan Němeček	Produkty z koziho mléka	Partyzánská 481 793 12 Horní Benešov	vasezahradka@centrum.cz	www.uveselekozy.cz
Mgr. David Navrátil	Med a výrobky z včelích produktů	Mladoňov 103 788 03 Nový Malín	navratildavid@seznam.cz	www.zdravizesamoty.cz
Pavel Nýdrle Kozí farma u Nýdrů	Výrobky z koziho mléka – sýr, tvaroh, jogurty	Stará Červená Voda 23 790 53	nydrlovi@email.cz	www.kozifarmaunydrlo.cz
Šárka Vybíralová	Šípkové víno	Priessnitzova 1034/7 790 03 Jeseník	sipkovevino@seznam.cz	www.sipkovevino.cz
VS Rychleby, s. r. o. (Ing. Miroslav Příbyl)	Rychlebské bylinné sirupy	Velká Kraš 164 790 58	miroslav.pribyl@vsrychleby.cz	www.vsruchleby.cz
CHRPÁ sociální firma Slezské diakonie o. p. s.	Ručně malované bytové doplňky, dárkové a reklamní předměty	Dvořákův okruh 21 794 01 Krnov	chrpa@sdk.cz	www.chrpakrnov.cz
Eleni Akritidu	Dobroty z ENNEA CAFFE	nám. Svobody 832/25 790 01 Jeseník	jesennea@gmail.com	
Pstruhařství ČRS s. r. o.	Pstruh z Vysokého Potoka	Vysoký Potok 3 788 33 Malá Morava	info@pstruharstvi-vysokypotok.cz	www.pstruharstvi-vysokypotok.cz
PROFIBED s. r. o.	ProfiBed (Classic, PETS)	Lipová-lázně 109 790 61	info@profibed.cz	www.profibed.cz
SUMPREMUS s. r. o.	Palačinka fructusterrae	Na Strání 36 795 01 Rýmařov	info@fructusterrae.cz	www.fructusterrae.cz
Jana Gajdošová	Pečivo z rodinné pekárny Slovanka	Myslbejkova 17 794 01 Krnov	gajdosova.jana@seznam.cz	
Bc. Petr Šenfeldr, DiS., BA	Jesenický med	Luční 5 795 01 Rýmařov	selfi@centrum.cz	
Zámecký minipivovar Sobotín	Pivo Albert	Sobotín 13 788 16	info@resortsobotin.cz	www.resortsobotin.cz
Ing. Dana Rygarová	DRsné jesenické šperky a plastiky	Ludvíkov 43 793 26	d.rygarova@gmail.com	www.drnsnesperky.cz

ZÁŽITKY				
NÁZEV POSKYTOVATELE	NÁZEV ZÁŽITKU	ADRESA	E-MAIL	WEB
Informační centrum Dlouhé Stráně	Exkurze do přečerpávací vodní elektrárny Dlouhé Stráně	Kouty nad Desnou 30 788 11 Loučná nad Desnou	vedouci-ic@k3-sport.cz	www.kouty.cz
Obnova kulturního dědictví údolí Desné o. s.	Pekařovská pouť	Bukovická 58 788 15 Velké Losiny	vresovka@gmail.com	www.vresovka.cz
Sport & Relax areál Božeňov	Andrenalin park Božeňov	Dolní Bušínov 146 789 01 Zábřeh	info@bozenov.cz	www.bozenov.cz
Priessnitzovy léčebné lázně a. s.	Priessnitzova pololázeň dvoufázová Priessnitzova pololázeň jednofázová Priessnitzova pohybová terapie Priessnitzův zábal	Priessnitzova 12/299 790 03 Jeseník	info@priessnitz.cz	www.priessnitz.cz
Faunapark o. p. s.	FAUNAPARK	Horní Lipová 242 790 63 Lipová-lázně	faunapark@faunapark-ops.cz	www.faunapark-ops.cz
Městské informační centrum	Zlatorudné mlýny a rýžování zlata ve Zlatých Horách	Bezručova 144 793 76 Zlaté Hory	mic@zlatehory.cz	www.zlatehory.cz
Rychlebské stezky, o. s.	Rychlebské stezky – síť trailů pro horská kola	Černá Voda 267 790 54	pavel.hornik@rychlebskestezky.cz	www.rychlebskestezky.cz
Obec Dolní Studénky	Hudba bez hranic – mezinárodní festival živé dechové hudby	Dolní Studénky 99 788 20	dolnistudenky@dolnistudenky.cz	www.hudbabezhranic.cz
K3 Sport s. r. o.	Lanovkou za sportem i turistikou	Kouty nad Desnou 30 788 11 Loučná nad Desnou	info@k3-sport.cz	www.kouty.cz
Obec Brníčko	Středověké odpoledne na hradě Brníčko	Brníčko 120 789 75	starosta.brnicko@seznam.cz	www.brnicko.estranky.cz
Mgr. Tomáš Svoboda YACHTSPORT	Škola jachtingu – výukové plavby	Heřmanovice 502 793 74	yachtsport@seznam.cz	www.yachtsport.cz
Slezské zemské dráhy, o. p. s.	Projížďka parním vlakem po Osoblažské úzkokolejce	Bohušov 15 793 99	szd@osoblazsko.com	www.osoblazsko.com
TOMA Olomouc, a. s.	Komentované degustační prohlídky Minipivovaru Kolštejn	Branná 56 788 25	pivovar@kolstejn.cz	www.pivovarkolstejn.cz
Horský hotel Skiland	Expozice hudebních nástrojů	Ostružná 66 788 25	skiland@skiland.cz	www.expoziceh.cz
Občanské sdružení Stránské	Poznej kouzlo tradičních řemesel	Břidličná – Stránské 5 793 51	krenkovavladimira@seznam.cz	www.stranske.websnadno.cz
Klub vojenské historie	Oživený bunkr – atmosféra dnů napjatého podzimu 1938 na vlastní kůži	Malá Morava 788 33	tomas.setina@akpzl.cz	www.ks5.cz
Staré Město pod Sněžníkem	Mezinárodní výstup na Králický Sněžník	Smetanova 52 788 32 Staré Město	kultura@staremesto.info	www.nakralickysneznik.cz

SLUŽBY				
NÁZEV POSKYTOVATELE	NÁZEV SLUŽBY	ADRESA	E-MAIL	WEB
Relax centrum Kolštejn a Wellness hotel Kolštejn***	Relax centrum Kolštejn	Branná 60 788 25	info@kolstejn.cz	www.kolstejn.cz
Rudolf Gažar	Severomoravská chata	Podlesí 141 788 33 Malá Morava	severka@severomoravska.chata.cz	www.severomoravska-chata.cz
Jaroslav Skřivánek	Ubytování U Skřivánků	Ludvíkov 99 793 26	blanka.skrivankova@seznam.cz	www.uskrivanku.wbs.cz
Restaurace Vila Elis	Restaurace Vila Elis	Tyršova 319/28 790 01 Jeseník	rezervace@vilaelis.cz	www.vilaelis.cz
Penzion U Petra	Penzion U Petra	Lipovská 115/328 790 01 Jeseník	info@upetra.cz	www.upetra.cz
Pradědský lesní závod, a. s.	Horská vila Heda	Nádražní 599 793 26 Vrbno pod Pradědem	plz@plz.cz	www.plz.cz/cenik
JUDr. Ludmila Hrachovcová	Penzion Trojkámen	Nové Losiny 22 788 23 Jindřichov	info@trojkamen.cz	www.trojkamen.cz
Sport & Relax areál Božeňov	Sport & Relax areál Božeňov	Dolní Bušínov 146 789 01 Zábřeh	recepce@bozenov.cz	www.bozenov.cz
Tereza Schreiberová	Kavárna PředMěstí	Gen. Svobody 30 787 01 Šumperk	provozni@predmesti.cz	www.predmesti.cz
Ing. Josef Sekula	Penzion Kovárna	Horní Lipová 173/36 790 63 Lipová-lázně	info@penzionkovarna.cz	www.penzionkovarna.cz
Miloslav Mika M + M	Horský hotel Paprsek	Horský hotel Paprsek 788 32 Staré Město	paprsek@razdva.net	www.paprsek.net
Jitka Matoušová	Chata U Profesora	Kunčice 39 788 32 Staré Město p. S.	jiri.matous@email.cz	www.staromestsko.cz
Ing. Lukáš Kňáva	Chalupa Pod Sviní horou	Vlaské 74 788 33 Malá Morava	info@podsvinihorou.cz	www.podsvinihorou.cz

Magda a Luděk Jedličkovi	Chaloupka U potoka	Stará Voda 85 793 31 Světlá Hora	jedlickovi@chaloupkaupotoka.cz	www.chaloupkaupotoka.cz
Dana Jonová	Penzion u sv. Rocha	Ramzová 308 788 25 Ostružná	penzion@ramzova.info	www.ramzova.info
JUDr. Karel Reichl	Horská chata Vysoká	Vysoká 1 788 33 Malá Morava	karelreichl@seznam.cz	www.jeseniky-vysoka.cz
HANAKOV, spol. s r. o.	Horský hotel Sněženska	Hynčice pod Sušinou 15 788 32 Staré Město p. S.	info@hotel-snezenska.cz	www.hotel-snezenska.cz
Penzion Bed & Breakfast Velké Losiny	Villa Žerotín Penzion Bed & Breakfast	Rudé armády 333 788 15 Velké Losiny	villa.zerotin@gmail.com	www.villa-zerotin.cz
Jan Lozert	Penzion Edelštejn	Petrovice 179 793 84 Janov u Krnova	lozert@seznam.cz	www.levneubytovani.net/ ubytovani/penzion-edelstein- petrovice
Ivo Navrátil	Růžové údolí	Pivonín 40 789 01 Zábřeh	info@ruzoveudoli.cz	www.ruzoveudoli.cz
Levandulová kavárna	Levandulová kavárna	Masarykovo náměstí 12/13 789 01 Zábřeh	info@levandulovystatek.cz	www.levandulovakavarna.cz
Pstruhařství s. r. o.	Rybářská bašta	Vysoký Potok 3 788 33 Malá Morava	info@pstruharstvi-vysokypotok.cz	www.pstruharstvi-vysokypotok.cz

Oživený bunkr připomíná ducha doby i osudy lidí

Události z podzimu roku 1938 připomíná akce Oživený bunkr, certifikovaný zážitek v Jeseníkách, někdejších Sudetech. Koná se od roku 2004 každoročně o posledním zářijovém víkendu v Muzeu Československého opevnění KS-5 U potoka. Pořádá ji Klub vojenské historie (KVH) Kralka.

Během akce je muzejní objekt – prvorepubliková pevnost – obsazen vojáky v dobových uniformách. Ti předvádějí život v opevněném pásnu. Členové KVH Kralka provázejí návštěvníky objektem za sníženého osvětlení nebo za svitu petrolejek, zkouší ovládnout zbraní objektu i jeho technické vybavení. Například pozorují periskopem okolí, točí ventilátorem, aby v celém objektu byl dostatek čerstvého vzduchu, čerpají vodu originálním čerpadlem nebo ručně spouští dieselelektrický agregát. Kromě toho si příchozí mohou vyzkoušet dobové uniformy i postele v ubikacích v dolním patře objektu.

Cílem akce je navodit v objektu dobovou napjatou atmosféru, ve

kteří vojáci žili, a tuto situaci zprostředkovat návštěvníkům, kteří zároveň musí plnit úkoly, aby udrželi objekt v chodu a bojeschopný.

„V roce 2014 jsme oslavili 20 let klubu a pozvali jsme potomky někdejšího vedení bunkru,“ uvedl Jiří Vaněček z KVH Kralka. Mezi hosty se objevili potomci velitele bunkru a jeho zástupce. „Je to úžasné, co práce tady ti hoši udělali, že se zajímají o lidi, kteří tady působili,“ pochválila členy spolku Kralka Marie Pšeničková, dcera velitele Františka Čecha a dodala: „Jenom mě mrzí, že se toho otec nedožil.“

Velitel srubu František Čech byl 1. srpna 1936 jmenován poručíkem pěchoty, po zkouškách byl přijat ke studiu ve Vojenské akademii

v Hranicích na Moravě, které absolvoval ve zkráceném běhu od října 1936 do konce srpna 1937. „Velitel poručík Čech mluvil velmi rychle a představoval se ‚poručíče‘. Stejně jako většina prvorepublikových důstojníků, která byla vychována v demokratickém duchu, byl i on po válce perzekvován. Vydržel v armádě do roku 1956. Oficiálně na vlastní žádost, neoficiálně byl donucen podat žádost o propuštění z armády a přemístění do zemědělství. Takže v hodnosti majora šel do civilu a začal pracovat jako zooteknik v zemědělském družstvu,“ připomněl osud velitele Jiří Vaněček. Životní cestu Františka Čecha i jeho zástupce Karla Bružka připomínají pamětní tabule u přechoťního srubu. Členové KVH Kralka chtějí postupně zachytit osudy co nejvíce lidí, kteří pracovali na výstavbě bunkru a pak zde i sloužili. „Zrekonstruovali jsme bunkr z hlediska stavebního a vybavení do podoby z roku 1938. Nyní chceme připomínat příběhy, protože betonový bunkr je jedna věc, a teprve lidi a jejich osudy vdechnou místu život,“ podotýká Jiří Vaněček.

Palačinka fructusterrae

Výroba palačinek dle vlastní receptury s džemem fructusterrae podávána ve vybraných restauracích jako gurmánský celek. Tuto palačinku z Jeseníků teď mají na svém jídelním lístku exkluzivní restaurace v České republice. Jejich výběr je v souladu



se základní surovinou, a to džemem fructusterrae, jde o kvalitní podniky nabízející špičkovou gastronomii. „Tyto jedinečné originální džemy z Jeseníků fascinují nejen gurmány v Česku, ale fajnšmekry na celém světě. Proto bylo logickým pokračováním ‚vyvinout‘ další vlastní produkt, kde by se mohly džemy používat a šířit. Tak vznikla receptura na palačinku fructusterrae,“ uvedla Zora Hájková, která je držitelkou značky JESENÍKY originální produkt® pro džemy a nově pro palačinku. Kde je možné si palačinku fructusterrae dát, zjistí zájemci na webu výrobce nebo facebookovém profilu. „Tam jsou i aktuální místa, kde děláme palačinky osobně,“ dodává Hájková.

Kontakt

SUPREMUS s. r. o.
Na Stráni 36, 795 01 Rýmařov
tel.: 602 750 901
info@fructusterrae.cz
www.fructusterrae.cz



Hřebíkování se letos spojilo se značkou JESENÍKY originální produkt®

Rovných 200 hřebíků vykovali návštěvníci třetího ročníku Zábřežského hřebíkování aneb Hřebíkování. Akce se letos spojila se značkou JESENÍKY originální produkt® a v sobotu 9. května přilákala na šest stovek lidí do areálu zámeckého parku na Skaličce v Zábřehu.

Pod vedením zkušených kovářů si zájemci mohli vyzkoušet sami vykovat hřebík. Letos se na akci sjelo osm kovářů, kteří pomáhali malým i velkým v práci s kovadlinou a kladivem. „Vykované hřebíky z předchozích ročníků jsou umístěné s plakety se jménem autora na hřebové tabuli v prostorách zámku Skalička,“ uvedl kovář Pavel Kopřiva z pořadatelského spolku Zpátečka z. s. s tím, že i ty letošní budou vystaveny. Doprovodný pro-

gram pro děti připravilo mateřské a rodinné centrum Hnízdo.

Návštěvníci měli letos možnost zakoupit si regionální výrobky z Jeseníků i Hané. Součástí dne se stalo i jednání certifikačních komisí pro nové služby a zážitky značky JESENÍKY originální produkt®. Příjemnou atmosféru akce každoročně podtrhuje prostředí zámku Skalička a přilehlého parku. Celá akce byla podpořena v rámci projektu spolupráce Cílem společného snažení je rozvoj regionálního značení, který realizuje MAS Horní Pomoraví od roku 2014. Jeho podstatou je podpora, předávání zkušeností mezi regionálními výrobci a poskytovateli služeb, organizace jarmarků a exkurzí pro držitele značky.



Olomouc – Garden Food Festival si našel tisíce fanoušků

Pokud už si plánujete, co budete dělat na jaře, nezapomeňte si zablokovat v kalendáři víkend 14. a 15. května. V hanácké metropoli si přijdou na své milovníci dobrého jídla a pití na druhém ročníku Garden Food Festivalu. Návštěvníci se mohou těšit na dvacítku vybraných restaurací z Olomouckého kraje, zajímavé kuchyně z celé republiky i ze zahraničí a delikatesy, jako jsou hmyzí speciality, lanýže či husí játra.



Při premiérovém ročníku se ukázalo, že důležitou roli ve skladbě vystavovatelů a partnerů akce hrály regionální produkty a značky, které certifikuje ministerstvo zemědělství, kraje a regionální koordinátoři. „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®, která je součástí celostátní Asociace regionálních značek. Protože držitelé značek byli s festivalem také spokojeni, budou návštěvníci i při nadcházejícím ročníku moci ochutnat ty nejlepší regionální uzeniny, sladkosti, pivo z minipivovarů či tvarůžkové speciality.

Lidé se ale mohou také těšit na program na pódiu. Znovu uvidí vařit Zdeňka Pohlreicha s Eliškou Bučkovou, regionální špičky Jaroslava Klára či Přemysla Forejta, na pódiu se představí „lanýžový kuchař“ Radim Svačina nebo Chilliman, který sklídl velký úspěch se svou papričkovou show. Lidé mohou ochutnat speciální kávy, nejostřejší chilli papričky světa, olivové oleje, sýry, sushi, molekulární gastronomii, různé druhy piva, vína

či destilátů. Navštívit mohou stánky nejlepších českých restaurací i vysokoškolské menzy. Pořadatelé nezapomínají ani na děti, pro které je připraven celodenní zábavní program.

Garden Food Festival Olomouc 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 olomouckém regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Podporujeme místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch ve městě i kraji, propagujeme gastro-turistiku. Přinášíme nové trendy v gastronomii, ukazujeme zajímavé koncepty, přivážíme špičkové kuchaře. Našimi partnery jsou Ministerstvo zemědělství ČR, Olomoucký kraj, město Olomouc, CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací, Univerzita Palackého, Globus, Makro, Galerie Šantovka a další. Mediálně nás 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.



Jeseníky hledají další originální výrobky

Všechny potřebné informace k získání značky JESENÍKY originální produkt® naleznete na www.regionalni-znacky.cz nebo u regionálních koordinátorek Hany Olejníkové, tel. 725 940 340, olejnikova@hornipomoravi.eu nebo Bány Hauškové, tel. 728 556 375, hauskova@hornipomoravi.eu.

Ručně malované bytové doplňky, dárkové a reklamní předměty

Sociální podnik Chrupa Krnov získal v roce 2015 značku JESENÍKY originální produkt® pro označení ručně malovaných užitkových i dárkových předmětů. Společnost, která vznikla na jaře roku 2008, zaměstnává zdravotně postižené lidi. Jejím cílem je poskytnout hendikepovaným práci a příležitost se osobně rozvíjet.

Veškeré malování a zdobení provádějí pracovníci ručně, to vyžaduje jistou míru nadání a pečlivé práce. Nepoužívají žádné nálepky, šablony a podobně. Jde o různé dárkové předměty k užitku i k ozdobě. Vyrábí se zde také reklamní předměty pro různé firmy. „Jsme chráněnou dílnou a firmám nabízíme nákupem našich výrobků a služeb náhradní plnění,“ vysvětluje ředitel Chrupy Krnov Petr Světlík.

Materiál, se kterým zdejší zaměstnanci pracují, je rozličný – porcelán, sklo, textil, hedvábí, dřevo, kov a výrobky z těchto materiálů (např. hrníčky, vínovky, šampuský, talíře, misky, polštáře, ubrusy, vonné pytlíky, svícny, magnety, přívěsky, konvičky a mnoho dalších výrobků z výše uvedených materiálů).

Kontakt

*Chrupa, sociální firma Slezské
diakonie o. p. s.
Dvořákův okruh 21
794 01 Krnov
tel.: 733 142 405
734 646 979
chrpa@sdk.cz
www.chrupakrnov.cz*



Opravdové delikatesy z kozího mléka

Ve Staré Červené Vodě vyrábějí zrající kozí sýry, například Chèvre Rouge obalený v popelu s bílou plísní na povrchu. Kozí farma sídlí na statku se zajímavou historií. Od druhé poloviny 17. století až do konce 2. světové války dům obýval německý rod Luxů (původně Luchs). Rodina se musela v rámci nuceného odsunu vystěhovat.



Lepší časy zažívá statek od roku 2011, kdy jej koupili manželé Nýdrlovi a rozhodli se pro chov koz a produkce výrobků z kozího mléka. Farma nabízí kozí sýry bez konzervantů vyráběné z nepasterovaného mléka. Mezi základní produkty patří čerstvý přírodní sýr – tvarohový, lehce nakyslý, nezrající sýr. Buď v přírodní chuti, nebo podle sezóny ochucený čerstvými bylinkami, medvědí česnekem, ořechy. Opravdovou delikatesou je Chèvre Rouge, zrající sýr s bílou plísní na povrchu z nepasterovaného mléka. Sýr je před zráním obalen v sýrařském popelu. Zraje 2 až 4 týdny, přičemž mění strukturu z měkké, tvarohové až do polotvrdé. Kdo má rád zrající sýry, měl by okusit zdejší kozambert, sýr typu francouzského camembertu, od Nýdrů výhradně z kozího mléka. Zdejší produkty získávají nejvyšší ocenění v rámci národních gastronomických soutěží pro malé výrobce.

Kontakt

*Pavel Nýdrle – Kozí farma u Nýdrů
790 53 Stará Červená Voda 23
tel.: 777 224 024
602 193 830
nydrlovi@email.cz
www.kozifarmaunydrlu.cz*



Med a výrobky z včelích produktů

Ideální podmínky pro chov včel, jako je nedotčená příroda a bezprostřední blízkost CHKO, motivovaly manžele Navrátilovi k produkci medu a dalších výrobků z včelích produktů. Těto činnosti se věnují od roku 2012.

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. „Máme pozitivní reakce od našich odběratelů. Daří se nám rozvíjet vývojovou úroveň včelího společenství a komunikaci v něm,“ hodnotí dosavadní kladné zkušenosti David Navrátil, který se svojí ženou získal v roce 2015 na včelí produkty značku JESENÍKY originální produkt®.

Počet zájemců o přírodní produkty roste, proto mají Navrátilovi plné ruce práce. „V současnosti se hlavně snažíme uspokojit všechny naše zájemce o naše produkty, a to výrazným navyšováním počtu



včelstev, budujeme včelí farmu, vymýšlíme nové produkty ve spolupráci se starými recepty a novými myšlenkami, ale hlavně pomáháme včelám v jejich práci a chceme jim ulehčit nelehký život v prostředí ovládaném člověkem,“ plánuje David Navrátil. Zdejší med a ostatní výrobky zaručují nejvyšší biologickou kvalitou pocházející z nedotčené přírody, nejsou žádným způsobem chemicky ošetřovány ani upravovány a jejich výjimečná kvalita je pravidelně kontrolována Výzkumným ústavem včelařským.

Kontakt

*Mgr. David Navrátil
Mladoňov 103, 788 03 Nový Malín
tel.: 604 659 660
navratildavid@seznam.cz
www.zdravizesamoty.cz*

Střípky z Jeseníků

Kozí farma byla v obležení

Akce Poznej svého farmáře umožnila v polovině července v Horním Benešově lidem seznámit se s těmi, kteří pro ně vyrábějí regionální speciality. Sýrárnu U Veselé kozy při této příležitosti navštívil ministr zemědělství Marian Jurečka a ochutnal tamější vyhlášený grilovaný kozí sýr. Na farmu zamířily stovky návštěvníků. Jejich majitel Ivan Němeček je vítal s dcerou a synem, jejich stánek byl celý den v obležení. Kromě práce Němečkových se lidé mohli seznámit rovněž s Radimem Vysloužilím a jeho Dvorečkou uzeninou a se Zorou Hájkovou ze společnosti Supremus, vyrábějící poctivé džemy fructusterrae. „Doufáme, že si lidé na všem pochutnali. Rádi je všechny znovu uvidíme na trzích, u nás v obchodě i na všech akcích, které budou podporovat poctivě vyrobené, tradiční jídlo,“ řekla Anna Vysloužilová Dubovská.



Levandule jako způsob obživy i vyznání lásky Provence



Levandule je léčivá bylina, jejímž pěstováním proslula především oblast Provence ve Francii. Pohlednice z ní ukazují dlouhé fialové řady silně aromatické rostliny, používané v kosmetickém průmyslu, potravinářství či v medicíně. Že se levandule nezabydla pouze ve Francii, ale expanduje dále do světa, dokazuje podnikání Lukáše Drlíka a jeho přítelkyně Veroniky Pejšové, kteří začali na Mohelnicku tuto květinu sázet a sklízet ve velkém. Navíc si v Zábřehu na náměstí otevřeli Levandulovou kavárnu, kde tato rostlina hraje hlavní roli nejen v názvu, ale především jako jedna z hlavních ingrediencí tamějších dobrot. Od října je držitelem certifikátu originálních jeseníckých služeb.

Jaký byl počátek vašeho hospodaření? V čem spočívá základ vaší farmy?

Lukáš: K podnikání jsem se dostal v rámci rodinné tradice. Pocházím ze statku, v němž teď bydlím a ke kterému náleží i polnost. V rámci restitucí nám byl po revoluci majetek navrácen, ovšem prarodiče už neměli dost sil se o něj starat. Z osmi dětí se k hospodaření nikdo neměl, tak polnost převzal babiččin strýc. Mně osobně se život na statku vždycky líbil, a i když mám střední hotelovou školu a pracoval jsem v mnoha gastronomických provozech v tuzemsku i v zahraničí, vždy mne to táhlo zpět. Společně s Veronikou jsme se rozhodli vrátit ke kořenům, starat se o svá pole a něco produkovat. Měl jsem potřebu odlišit se od ostatních, současně převládla láska k Provence. Tento rok jsme se proto rozhodli pro

pěstování levandule a založení Levandulového statku. Zatím máme jen čtvrtinu hektaru, kde se nachází sad a louky, ale část je již osázena levandulí.

Veronika: Ke statku patří pět hektarů pole, které bychom chtěli do pěti let osázet sto dvaceti tisíci sazenicemi levandule. Jenom pro srovnání – na malém poli máme zatím dva tisíce pět set sazenic, takže si dokážete představit, jaká práce nás čeká, chceme vše vypěstovat ze semínek.

Jak vznikl nápad otevřít Levandulovou kavárnu?

Lukáš: Svoji produkci chceme využít, takže kavárna je logickou součástí našeho podnikatelského záměru. Primární je pro nás zpracovat levanduli do jídla a nápojů. Vše, co jsme zatím vypěstovali, směřujeme právě do naší kavárny. Máme v plánu vyrábět vlastní

produkty, jako je například levandulový sirup, který chceme dále nabízet do různých sítí obchodů, jako je Olomoucké špajz nebo Sklizeno, a taky ho prodávat na farmářských trzích. Naším prvním produktem jsou sušenky. Nejdříve jsme je podávali jen ke kávě, ale zákazníci si je oblíbili a „donutili“ nás zpracovávat je zvlášť na prodej. Řešíme rozdělení podnikání na výrobu a na zpracování. Pravděpodobně nezůstaneme jen u levandule, chceme produkovat další bylinky, například mátu, meduňku, chrpu či měsíček, dále pak česnek nebo jablka v návaznosti na sady.

Jak vypadá váš běžný den na farmě?

Veronika: Vyhráli jsme soutěž Rozjezdy roku v Olomouckém kraji, což nám přineslo i hodně publicity. Takže kromě každodenní práce na statku, která je opravdu bezmezná, a práce v kavárně nám přibyla také spousta rozhovorů, natáčení pořadů a vyřizování poptávek z obchůdků a od zákazníků. Běžný den je tedy velice nabitý a končí povětšinou kolem půlnoci.

Víte, kolik je levandulových polí a kaváren v naší republice?

Lukáš: U nás je jen pár levandulových políček, jedná se spíše o hobby produkci například k vinicím.

Veronika: Jedna kavárna je v Bratislavě, ale tam s levandulí pouze pracují, nejedná se o jejich produkt. V tom jsme opravdu originální. Snad se nám povede. Kluci v bratislavské kavárně jsou moc vstřícní. Když jsme jejich kavárnu před otevřením té naší navštívili, podělili se s námi o zkušenosti, a za to jsme jim vděční.

zdroj: Farmářské listy Speciální číslo/2015, redakčně upraveno

Střípky z Jeseníků

Vojáci v bunkru vzpomínali na „Mnichov“

Čtyři desítky vojáků 71. mechanizovaného praporu 2. mechanizované rotě navštívily na Den veteránů v listopadu bunkr KS-5 U potoka v Malé Moravě. Mohli tak pocítit atmosféru napjatých podzimních dnů roku 1938. Příslušníci armády nejprve provedli topografickou přípravu v terénu. Pak navštívili bunkr, kde si vyslechli přednášku o politické situaci ve 30. letech. „Přiblížili



jsem jim způsob plánované obrany republiky. V bunkru si mohli prohlédnout a vyzkoušet ovládání dobových zbraní i technického vybavení a porovnat je se současnou technikou,“ řekl Jiří Vaněček z Klubu vojenské historie Kraloka. Nadšenci z klubu jim rovněž připomněli vojáky z pevnostních jednotek, kteří měli na starost obranu a z nichž někteří padli v roce 1939 v bojích na Podkarpatské Rusi nebo během druhé světové války. „Jsme moc rádi, že jsme v našem muzeu mohli vojáky přivítat a seznámit je s historií prvorepublikové armády, na kterou navazují. Šlo o největší návštěvu zástupců současných ozbrojených složek u nás. Živá diskuze během prohlídky i po ní dokazuje, že dnešní armáda má zájem o své tradice,“ řekl Vaněček.



Doma v JESENÍKÁCH – Zpravodaj regionální značky JESENÍKY originální produkt®
Vydává MAS Horní Pomoraví o. p. s., Hlavní 137, 788 33 Hanušovice
ve spolupráci s ARZ, o. s., náklad 5000 ks

Kontakt Ing. Hana Olejníková, tel.: 725 940 340, e-mail olejnikova@hornipomoravi.eu,
Bc. Barbora Haušková, tel.: 728 556 375, e-mail hauskova@hornipomoravi.eu,
PhDr. Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail cadilova@arz.cz
Odpovědné redaktorky Bc. Barbora Haušková, Ing. Hana Olejníková
Grafický návrh 2123 design s.r.o. • Sazba 3mosquitos

Zpravodaj vydává MAS Horní Pomoraví za finanční spoluúčasti Olomouckého kraje.