



# Doma na HANĚ

Noviny pro milovníky Hané, její přírody a lidí

## Využívám jen to, co vyrostlo v mém okolí



Ke své práci využívá květinářka Aneta Moravcová z Hrubé Vody plevel i zahradní květy z aktuální nabídky přírody údolí Bystřice. Nikdy dopředu neví, co příroda připraví za překvapení, a proto je každá její kytice originálem. Květiny ji provázejí už od dětství. Na vysoké škole sice vystudovala technický obor, ale k floristice se znovu vrátila poté, co se s manželem přestěhovali do rodinného domu se zahradou.

**Co dělá květinářka v zimě před Vánoci, kdy si spolu povídáme?**

Motá vánoční věnce, aranžuje zimní truhlíky, víje vánoční girlandy, aranžuje „vznášející se mraky“ plné zeleně nad vánoční tabulí a když má všechno hotovo, plánuje, jak si uspořádá záhony a co kam zaseje.

**Mám takový pocit, že jste si ke svému podnikání vybrala to nejkrásnější, co tady na Zemi máme. Jaký máte vztah ke květinám?**

Rodiče u mě odmalička posilovali pozitivní vztah k přírodě, a především všemu živému v ní. Na výletech jsme si všiml, co žije a roste okolo nás, a učili se vše pojmenovávat. Moje babička (řecká Makedonka) se narodila v malé osadě uprostřed nedotčené přírody na úpatí vysokých hor jižně od Kastorie, kde v té době žili téměř zcela soběstačně. Žít v souladu s přírodou je pro ni naprosto přirozené dodnes. V 86 letech stále chodí na procházky, léčí se podle Marie Treben. Často nás jako děti hlídala a učila byliny poznávat, sbírat a zpracovávat. Druhá babička květiny zase milovala pro jejich krásu a časem si založila své vlastní květinářství. Pokud mám mluvit o vztahu, mluvila bych o přírodě jako celku. Je zážitek, co evolucí na naší planetě vzniklo.

**Květinářství měly už vaše babička i maminka, takže vás květiny provází od dětství. Byl to dobrý nápad navázat na tuto rodinnou tradici?**

Ano, s babičkou jsme jako děti chodili často do přírody a sbírali materiál. Dodnes se směju, když si vzpomenu na to, jak pro nás byly na rodinných výletech největší atrakcí například hromady opadaných šišek. A všichni museli sbí-

rat, aby bylo dost materiálu na vánoční věnečky. Moje cesta k aranžování květin byla intuitivní a přirozená, když jsem se přestěhovala zpátky na venkov. Že se z koničku stane projekt, jsem neplánovala. A jsem za to ráda.

**Vaše cesta je ale asi přece jen trochu jiná. Vystudovala jste technický obor a nyní se zaměřujete pouze na to, co vyrostlo ve vašem okolí... Proč?**

Je to tak, mám doktorát z vodního hospodářství a vodních staveb na Vysokém učení technickém v Brně. O správnosti výběru školy jsem první roky na stavební fakultě pochybovala, než jsem nastoupila na obor vodní hospodářství, kde technické znalosti můžete využít i při práci s krajinou. Ve své práci se zabývám projekcí pozemkových úprav, které slouží nejen k obnově katastrálního operátu, ale jsou nástrojem, který zemědělskou krajinu přiblíží zpět přírodě blízké podobě pomocí návrhu ochranných a ekologicky stabilních opatření. Zároveň potřebuji tvořit bez výpočtů, mám ráda design, přírodu... Takže na mateřské dovolené jsem začala přirozeně designovat pomocí květin, které mě obklopovaly.

**S jakým materiálem pracujete a kde jej berete?**

Nejdříve jsem měla velmi naivní myšlenku, že budu využívat především materiál z volné přírody. Vytvořit „plevelnou krásu z příkopy“ je však časově velmi náročné. S ubývajícími možnostmi jsem stále více rozšiřovala květinové záhony, abych měla vždy nějaký materiál po ruce. Když potřebuji něco speciálního, ráda nakupuji květiny od farmářek v okolí.

**Jak o květinách jako podnikatelka přemýšlíte, abyste měla při jejich sezónnosti k dispozici stále nějaký „materiál“?**

Jako floristka (*smích*). Musím mít povědomí o tom, kdy a jaký druh květiny nakvétá, jak se dá použít. A i když jako člověk míním, že budu mít pivoňky v naší mrazové kotlíně ještě v červnu, příroda a počasí dokážou věci měnit natolik, že si nemůžu být nikdy ničím jistá. Velmi často se stává, že si navrhu design s určitým druhovým složením a pak ho na poslední chvíli před akcí upravuji dle dostupnosti materiálu.

**Jak přemýšlíte o zákaznících, pro které kytice vážete na zakázku?**

Snažím se je odhadnout a komunikovat s nimi o jejich představách. Pokud tvoříte nebo navrhujete pro lidi, měl by podle mě ve vás být ideálně kus psychologa.

**V čem jsou vaše kytice ještě jiné oproti těm, které dostaneme v běžných květinářstvích?**

Vím, jak těžké je naplnit představy většiny lidí. Vnímám, že je pro mne jednodušší dělat jen to, co se mi líbí, když mne floristika neživí. Mé kytice tak mohou být odváznější a více lokální.

**V areálu olomouckého letního kina provozujete květinovou skříň, kterou už řada Olomoučanů zná. Jak funguje a s jakým ohlasem se u zákazníků setkáváte?**

Skříň jsme poslední tři roky plnily kvítím spolu s několika dalšími farmářkami z okolí. Každá floristka má ale jiný rukopis, takže se měnil styl i druhové složení kytic. Ohlasy od našich zákazníků byly moc milé, občas nám spolu

s platbou nechávali i vzkazy, které nás vždy potěšily.

**Kde vás zájemci/zákazníci během roku najdou?**

Vzhledem k širokému spektru mých aktivit funguji především na telefonickém objednávkovém režimu. A jelikož se v areálu letního kina měnil provozovatel, je stále otázkou budoucnost samoobslužné květinové skříň.

**Zaměřujete se také na svatby: od kytice pro nevěstu po celou výzdobu. Jaký zájem mají snoubenci o takovýto květinový servis?**

Myslím, že čím dál více lidí přemýšlí nad udržitelností svého konání a vyhledává lokální produkty. Z toho mám radost.

**Pořádáte i workshopy?**

Ano, klasikou jsou workshopy adventních věnců nebo dušičkových aranžovaných misek. Letos jsme na Dožínkách Olomouckého kraje vytvářeli dožínkové věnečky na kovových obručích. Na hudebním festivale nebo rozlučce se svobodou jsem učila lidi uvít věneček na hlavu z čerstvého materiálu. Je úžasné vidět okamžitý efekt a využití výrobku v rámci nějakého zážitku. Lidé s věnečky na hlavě (byli mezi nimi i muži) zdobili celý festival. Pro ženy na rozlučce se svobodou to mělo zase rituální nádech, věnečky si pak dokonce usušily a využily i na svatbě.

**Je nějaká květina, o které byste rekla – tu mám ze všech nejraději?**

To po mně nechtějte, začala bych jednou a pokračovala dalšími deseti, padesáti... Funguje však touha po tom, co nemůžete mít. Přijdou mi atraktivní jemné květy, které mají velmi krátkou výdrž nebo se vůbec nedají využít k řezu, a jimiž se můžeme kochat pouze v přírodě – len, vlčí máky, pomněnky, prvosenky, sasanky. Jako sušená bylina by pro svou vůni u mne zvítězil heřmánek a prvosenka. A prvenství mezi těmi, kterým jsem dala šanci až s přibývajícím věkem, by získala růže. Tolik tvarů, barev a vůní...

**Děkuji za voňavý rozhovor!**

Marie Machačová

## Úvodník

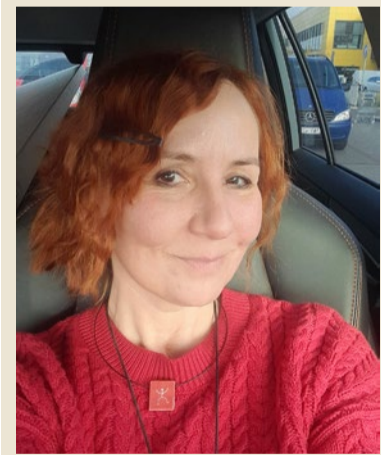
Tři velmi inspirativní, odvázná, ale také rozdílné ženy poskytly rozhovor do novin Doma na Hané, které vydává na konci každého roku MAS Moravská cesta coby koordinátor značky HANÁ regionální produkt®. Jedno mají ty tři společné: lásku k tomu, co je poctivé, pravé, kvalitní, místní, přirozeně čerstvější, co k zákazníkovi neputovalo přes půl Evropy, co dozrálo, vykynulo, rozkvetlo a pak se zapsunovalo, zabalilo nebo svázalo.

Je to trochu jako v pohádce o třech princeznách. Jedna je floristka z Hrubé Vody a ke své tvorbě používá to nejkrásnější, co na Zemi máme, druhá je top manažerka z Unčovic a v obchodě nabízí lidem to nejužší, co lze na Hané vyrobit či vypěstovat, a ta třetí má značku Haná na starosti, s láskou o ni pečuje a snaží se reagoval na všechno, co by pomohlo k jejímu oživení a zviditelnění. A o zviditelnění všech skvělých produktů jde v těchto novinách nejvíce.

Značka je tu 15 let, na začátku roku 2025 má na kontě 30 certifikací a na seznamu 99 produktů a čtyři služby. Co jí popřát do dalších let? Spoustu spokojených výrobců, srdcařů, přátel, ale hlavně zákazníků, kteří mají radost také z toho, že nákupem regionálních výrobků podporují své sousedy, místní producenty i vlastní komunitu.

Pěkně a ničím nerušeně listování vám přeje

Marie Machačová





# Značka Haná už má na seznamu všechno, co potřebuji a mám ráda



Značku HANÁ regionální produkt® má Julie Zendulková na starosti od samého začátku, kdy se MAS Moravská cesta stala jejím koordinátorem. Tedy už 15 let. Za tu dobu se pro ni stala srdcovou záležitostí. „Ne nadarmo na setkáních regionálních výrobců říkám, že to není fráze, když je oslovi – milí přátelé,“ prozradila.

**99 produktů s certifikátem, 4 služby, 15 let, 30 certifikací... To je v tuto chvíli značka v číslech. Co to pro tebe znamená?**

Jsem pyšná, je to úspěch. Je vidět, že tu práci děláme asi dobře, a mrzí mě, že na ni nemám víc času. To by se značka dařilo ještě lépe. Začínali jsme s nulou. Do první certifikace se přihlásilo šest výrobců. Mezi nimi například Poštulkoivi s tvarůžkovými moučníky, kteří jsou v rodině značky Haná dodnes.

**To je vlastně docela symbolické, tvarůžky jsou pro Hanou specifické. Se značkou se pojí konkrétní příběhy konkrétních lidí. Koho si vybavíš?**

Tak jako první Milušku Hrachovinou, hrnčířku z Litovle, ke které ta cesta nebyla vůbec krátká, Bohunku Tomanovou s bronzovými šperky, která převzala řemeslo po svém manželovi, srdcařku Šárku Osíčkovou z Doubravského Dvora, moc si vážím Milady Měsíkové z Hanáckého gruntu v ZD Unčovice, floristky Anety Moravcové, která provozuje Plevel Naslepo, a mohla bych pokračovat. Na začátku to byli zejména řemeslní producenti, kteří získávali značku. Možná mě mrzí, že jich dnes není více. Ale asi je logické, že na Hané se daří daleko více oslovovat potravináře.

**Když se tedy zaměříme na „značkové potraviny“, je něco, co v tom sortimentu ještě chybí?**

Máme tvarůžky, maso, pečivo, paštiky, marmelády, dorty, cukroví, slané dobroty, čokolády, med, vajíčka, levanduli, kávu, pivo, ovoce, koření, možná mi chybí víno, také by mohlo být více zeleniny. Typy na takové výrobce už mám a pracuji na tom, aby se k nám přidali. Jinak máme na seznamu všechno, co mám ráda, co běžně nakupují a potřebují do domácností.

**Jako koordinátorka značky pořádáš nebo spolupořádáš řadu akcí, na kterých producenti nabízejí své zboží. Jaké byly ty v roce 2024?**

Nejúspěšnější byl tradičně Tvarůžkový festival v Olomouci, na který zavítalo tisíce návštěvníků, své stánky tam mělo 40 regionálních výrobců. Velice se povedly také Dožínky Olomouckého kraje v Náměšti na Hané. Kromě toho jsme pořádali nebo spolupořádali spoustu menších akcí. A jelikož se nemůžu každý víkend podílet na organizaci různých trhů, alespoň rozesílám pozvánky našim výrobcům, aby se těchto akcí zúčastnili.

**MAS Moravská cesta má nový propagační film o regionálních výrobcích, který má pomoci dostat regionální potraviny do škol. Proč?**

Rádi bychom dostali regionální potraviny nejen do školních jídelen, ale i do dalších větších vývařoven, které jsou například v domovech důchodců, na Sluňákově atd. Důvod je jasný, chceme zkracovat dodavatelsko-odběratelské řetězce a přispět k tomu, aby lidé jedli zdravě a regionálně. Vnímám to jako oboustrannou podporu – podporu lepšího stravování a podporu těch výrobců.

**Jenomže jedna věc jsou kvalitní potraviny, druhá způsob přípravy. I z kvalitních potravin se dá uvařit nedobré jídlo. Umím si představit, jak náročné to kuchařky v těchto vývařovkách mají... můžete jim i v tomto směru něco nabídnout?**

Na poslední setkání regionálních producentů přišlo kolem 70 lidí, mezi nimi i ženy ze školních jídelen, za což jsem byla moc ráda. Vnímám, že se o tyto ženy nikdo nestará, jsou málo zaplacené a dělají přitom velmi náročnou práci. Rozhodně by si zasloužily lepší podmínky. Chtěli bychom pro ně proto vymyslet nějaké příjemné odpoledne s workshopem, jak z těchto potravin vařit. Jak třeba vařit z domácího mléka, které se jim sráží, protože má ty svoje přirozené vlastnosti, na které už jsme zapomněli. A chceme přivést i další benefity, například propojení s regionální značkou Jeseníky. A tak dále.

**Co plánujete v roce 2025?**  
Opět Tvarůžkový festival v Olomouci, Dožínky Olomouckého kraje, těším se na 27. září, kdy se budeme spolu se Sluňákovem podílet na organizaci EDO Slavností a v rámci projektu Od vidlí po vidličku uspořádáme i regionální trh.

**Co plánujete v roce 2025?**

Opět Tvarůžkový festival v Olomouci, Dožínky Olomouckého kraje, těším se na 27. září, kdy se budeme spolu se Sluňákovem podílet na organizaci EDO Slavností a v rámci projektu Od vidlí po vidličku uspořádáme i regionální trh.

**cích, který vznikl pod taktovkou olomouckého producenta Dana Tyrličky ze společnosti StoryFactory...**

Ano, Dan Tyrliček natáčí spoustu krásných filmů, o to víc mě těší, že po této práci napsal: „Mám rád, když věci, které dělám, mají smysl, přesah, přidanou hodnotu. Takže když nás oslovili z HANÁ regionální produkt, že bychom pro ně mohli natočit prezentační video a představit tak lokální producenty z Hané, měl jsem z toho velkou radost. Kvalitní věci totiž máme i na dosah ruky. Tohle byl srdcový projekt, který jsme s mým týmem ve StoryFactory Production dali dohromady a pouštíme jej s láskou do světa.“



**Potraviny zdražily a ty už jsi vloni říkala, že se díky tomu ceny v supermarketech přiblíží cenám regionálních potravin. Projevilo se to za ten rok?**

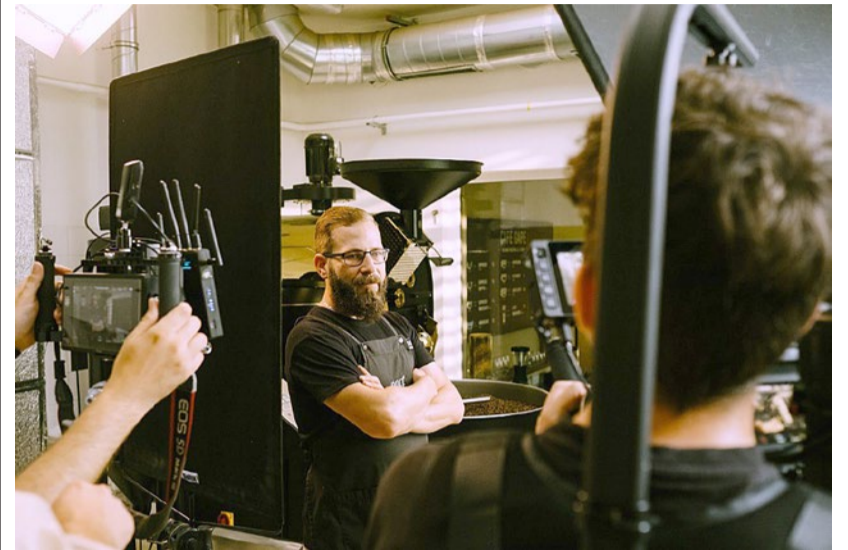
Věřím, že ano. Například Milada Měsíková, která provozuje zmiňovanou prodejnu Hanácký grunt, nemusí platit nájem, takže i díky tomu má ceny stále velmi příznivé. V jejím obchůdku nakoupí hospodyňka potraviny na celý víkend: maso, pečivo, zeleninu, zákusky, pivo... A to je právě ta velká výhoda.

**Nakupuješ výhradně v těchto regionálních prodejnách?**

Je to tak. Netvrđím sice, že tím „zlikviduji“ Globus nebo Makro, ale jsem přesně ten typ zákazníka, který se v těch velkých marketech „neumí chovat slušně“ a nakoupí vždy spoustu věcí, které na první pohled lákají, ale které ve skutečnosti nepotřebuje. Zatímco v Hanáckém gruntu, v Doubravském Dvoře nebo v Olomouci na Střední novosadské v prodejně farmy Blatec či v uzeninách Zajíček a podobných obchůdkách nakoupím jen to, co opravdu potřebuji a spotřebuji.

**MAS Moravská cesta se už v roce 2023 zapojila do projektu Od vidlí po**

## MAS Moravská cesta má nové propagační video o regionálních výrobcích



**Nové propagační video o výrobcích a poskytovatelích služeb s certifikátem HANÁ regionální produkt® připravila MAS Moravská cesta, která je koordinátorem této značky. Spot vznikl pod taktovkou skvělého olomouckého producenta Dana Tyrličky ze společnosti StoryFactory. Slavnostního uvedení se dočkal 4. listopadu v Unčovicích na setkání certifikační komise, které byla už třicáté v pořadí. Nyní je volně k dispozici.**



„Na základě skvělé spolupráce s natáčením propagačního videa o MAS Moravská cesta před zhruba dvěma lety jsme chtěli mít také krátký film o značce Haná, které je naše MAS koordinátorem,“ zdůvodnila Julie Zendulková, která má značku ve své péči. „A samozřejmě jsme hned od začátku věděli, že do minutového videa se všichni naši výrobci nemohou vejít, ačkoliv bych si to velice

přála,“ řekla dále s tím, že v takových situacích je třeba poslechnout profesionála, kterým producent Dan Tyrliček bezesporu je.

Ten vysvětlil, že ve videu nejde o propagaci konkrétních výrobců, ale o celkový dojem, který má navodit sounáležitost a poctivost regionálních řemesel a služeb, upozornit na jejich kvalitu a ohleduplnost k životnímu prostředí.

## Do Vidle Vidlička FESTu na zámečku v Třemešku se zapojila i MAS Moravská cesta

**Regionální speciality a zábava táhnou, což se potvrdilo i v sobotu 27. července na druhém ročníku gastrofestivalu Vidle Vidlička FEST, který se uskutečnil na zámečku Třemešek v Dolních Studénkách. Podle odhadů organizátorů dorazilo téměř tisíc lidí. Akce byla vyvrcholením úspěšné iniciativy tří místních akčních skupin, jednou z nich je i MAS Moravská cesta.**

Na druhém ročníku akce se sešlo okolo dvaceti regionálních zemědělců a producentů kvalitních lokálních potravin. V nabídce nechyběly kromě masových chodů také sladkosti, sýry, pekárenské produkty, lahodné nápoje z místních zdrojů, džemy nebo třeba lyofilizované speciality. Bohatá nebyla pouze nabídka prodejců, ale také kulturní program festivalu.

„Jsem rád, že můžeme přispět k propagaci lokálních potravin a ukázat, jak jednoduše se dají připravit chutná a zdravá jídla z místních surovin,“ uvedl Radim Sršeň, předseda MAS Šumperský venkov a starosta obce Dolní Studénky. Návštěvníci se mohli zúčastnit besed se zajímavými osobnostmi a propagátory lokálních potravin a pohovořit s nimi o tom, jak a proč je dobré používat lo-



kální potraviny ve školní jídelně a proč je fajn jíst lokálně bez ohledu na věk.

„Smyslem akce je oslava našich skvělých farmářů a potravinářů, od kterých si můžeme kupovat kvalitní jídlo například, s cenami srovnatelnými s produkty v supermarketech. Během festivalu se o tom návštěvníci mohli sami přesvědčit,“ uvedl za pořadatele Radim Sršeň.



**Co bys přála značce do budoucna?**

Samé skvělé spolupracující lidi, příjemné společenství, pokračování, rozvoj, vzájemnou úctu, kvalitní zákaznický, kteří nebudou diskutovat o cenách.

**Pod takové přání se ráda podepíše.**

Marie Macháčová



# Hanácký grunt jsme otevřeli proto, abychom se přiblížili zákazníkovi



Prodejna unčovického zemědělského družstva Hanácký grunt je velmi úspěšná. Nabízí zejména čerstvé vepřové a hovězí maso z vlastního chovu a výrobky z něj, ale také řadu dalších lokálních produktů. Zemědělské družstvo Unčovice, které ji provozuje, vede Milada Rašková Měsíková. Ta se postupně zapojuje také do projektu Od vidlí po vidličku, který se pod značkou Haná rozvíjí.

**Prodejnu Hanácký grunt jste otevřeli před necelými dvěma lety, abyste se co nejvíce přiblížili zákazníkovi. Splnila se vaše očekávání?**

Nejenže prodejna splnila naše očekávání, ale mnohonásobně je překonala. Musím říct, že jsme nečekali tak velký zájem ze strany zákazníků. Za což jsme samozřejmě vděční a moc si toho vážíme. Neustále pracujeme na tom, abychom se v úrovni nabídky posouvali.

**Co vás tehdy k otevření takového obchodu vedlo?**

Určitě hlavní motivací bylo nabídnout zákazníkům čerstvé maso z vlastního chovu. Zvířata jsou vykrmena z obilí, které rostlo na našich polích. Exkrementy těchto zvířat jsou použity znovu jako organické hnojivo na naše pole. Tudiž zde funguje cirkulární ekonomika. Maso vybouráme u nás na zpracovně a v obchodě prodáme s minimální uhlíkovou stopou. Zákazník tak u nás pořídí opravdu čerstvé maso, které chutná úplně jinak než v supermarketu. Cesta masa do řetězce je totiž mnohonásobně delší, a tím maso ztrácí jak kvalitu, tak i chuť.

**Nabídka gruntu je poměrně bohatá. Co všechno u vás zákazník sežene?**

Hlavním a nosným sortimentem je naše vepřové a hovězí maso a výrobky z něj: tlačenka, jitrnice, škvarky, sádlo, paštiky, špekáčky, párky, klobásy, šunka apod. Ale protože jsme chtěli, aby zákazník mohl nakoupit takový ten základní košík, ze kterého uvaříte nedělní oběd, spojili jsme se s ostatními farmáři a nabídku doplnili o mléčné výrobky (mléko, jogurty, sýry, zákysy), ovoce a zeleninu, mošty, čokolády, sterilovanou zeleninu, cukr, mouku, těstoviny, kečupy anebo i víno. Vše je české, regionální a kvalitní.

**Odkud za vámi zákazníci dojíždí?**

Jsmo malá obec s 450 obyvateli, tudíž pokud by měl být obchod závislý pouze na místních, nemohl by ekonomicky fungovat. Díky sociálním sítím o nás ví zákazníci z celé Moravy, dokonce i Čech. Není výjimkou, že jezdí z Brna, Jeseníku, Uherského Hradiště apod. Ale naši stálí a pravidelní zákazníci jsou především z Prostějovska, Olomouce, Šternberka nebo Mohelnice.

**Jaká je spolupráce s dalšími dodavateli?**

Výborně jsme navázali spolupráci s okolními farmáři a výrobci potravin nejen z našeho regionu, ale i celé Mora-

vy. Snažíme se i jejich výrobky propagovat na sítích a ukazovat zákazníkům, kolik výborných a kvalitních potravin se u nás na Hané vyrábí.

**Odvíjí se úspěch i od propagace?**

Ano, určitě. Díky sociálním sítím o nás ví celá republika. Ale pouze reklama nestačí. Úspěch spočívá v kombinaci kvalitního výrobku, osobního přístupu k zákazníkovi a až potom v propagaci. Naším hlavním cílem je spokojený zákazník. Ten je tou nejlepší reklamou, protože se vrací a své zkušenosti předává dál.

**Postupně se zapojujete také do projektu Od vidlí po vidličku, který se pod značkou Haná rozvíjí. Ten má pomoci tomu, aby se regionální produkty dostaly také do školních, ale i jiných velkých jídelen. Podařilo se vám už s některými navázat spolupráci?**

Jsmo zatím na začátku, ale nějaké kroky se již podařily. Spolupracujeme se školními jídelnami v Příkazích a Nákle, které od nás odebírají v nepravidelných intervalech maso a další výrobky.

**V čem bude podle vás největší zádrhel a co bude třeba ještě překonat?**

Zatím nemáme vyřešený rozvoz, ten je největší problém. Dále pak musíme vytvořit i nějaký objednávkový systém. A bylo by fajn, kdyby se do škol dostalo i české ovoce, mléčné výrobky z regionu nebo cukr, mouka apod. Což je pro vedoucí školních jídelen velmi komplikované v rámci objednávek. Museli by kontaktovat každého farmáře zvlášť. Proto by bylo ideální vytvořit centrální objednávkový systém a s tím spojený mezisklad potravin.



Většinu sortimentu prodejny Hanácký grunt tvoří zboží ZD Unčovice, které patří se svými 6 600 hektary a dvěma stovkami zaměstnanců k největším v regionu.

**Co v tomto směru ještě připravujete?**

Ve spolupráci s MAS hledáme cestu a nástroje k tomu, abychom jídelnám objednávkový systém co nejvíce ulehčili. Aby měly nějaký seznam lokálních producentů s jejich nabídkou. Určitě to bude úspěch, pokud alespoň část potravin, ze kterých se vaří obědy pro děti, bude z regionů. Je potřeba něčím začít.

**Považujete tento projekt za smysluplný?**

Jednoznačně. Spíše mě mrzí, že se takové projekty řeší teprve nyní. Musíme děti učit, že potraviny od nás z regionu jsou ty kvalitní a bezpečné. Děti mohou navštívit farmy, kde potkají lidi a zvířata, poznají prostředí, kde a jak se potraviny rodí. Zjistit, že za každou potravinou, kterou v obchodě vidí, je spousta práce. Mohou poznat lidi, kteří ty potraviny vyrábí, spojí si tvář s tím, co mají na talíři. Na tom jsme měli pracovat už dávno.

**Vy jste se v roce 2020 dostala mezi top 10 nejlepších manažerů v Česku, také za své výrobky jste byli mnohokrát oceněni. Co byste si pro sebe a podnik přála do budoucna?**

Přála bych si, aby všichni moji blízcí, nejen rodinní příslušníci, ale i pracovní kolegové, byli zdraví a spokojení. A podniku bych přála spokojené zaměstnance, spokojené zákazníky a lepší a čitelnější podnikatelské prostředí. Celkově přeji našemu českému zemědělství lepší image, aby Češi pochopili a byli na to hrdí, že umíme vyrábět kvalitní a bezpečné potraviny, a dávali jim v obchodech přednost.

**Tak ať se vaše přání naplní!**

Marie Macháčová

## Od vidlí po vidličku: Projekt má dostat regionální potraviny do školních jídelen

MAS Moravská cesta se v roce 2024 zapojila do projektu Od vidlí po vidličku, jenž si klade za cíl dostat do školních jídelen, ale i dalších velkých vývařoven více lokálních potravin. Nyní se snaží navázat spolupráci nejen s jídelnami, ale i zřizovateli a zástupci škol. A vytvořit centrální objednávkový systém s meziskladem potravin.

Aby mohly školní jídelny jednoduše odebírat potraviny přímo od lokálních producentů a aby veřejnost rozuměla významu a přínosu používání lokálních potravin, to jsou hlavní cíle projektu Od vidlí po vidličku, jehož iniciátory jsou MAS Šumperský venkov a Horní Pomoraví. A protože i MAS Moravská cesta má coby koordinátor značky HANÁ regionální produkt® k lokálním potravinám odjakživa blízko, zahájila tuto aktivitu letos i na svém území.

„Myšlenka vstoupit do projektu u nás zrála delší dobu, protože je nám velmi blízká. Letos se podařilo uspořádat několik setkání se zástupci základních a středních odborných škol, která nás posunula zase o krok dopředu,“ uvedla Julie Zendulková, která má v MAS Moravská cesta projekt na starosti. Ten se

letos podařilo úspěšně propagovat také na dožínkách v Náměšti na Hané, MAS se připojila i k pořadatelům Vidle Vidlička FESTu na zámečku v Třemešku.

MAS nyní spolu s partnery hledá cestu a nástroje k tomu, aby jídelnám nabídla objednávkový systém se seznamem lokálních producentů a jejich nabídkou. „Určitě to bude úspěch, pokud alespoň část potravin, ze kterých se vaří obědy pro děti, bude z regionů. Je potřeba něčím začít,“ řekla Milada Měsíková ze ZD Unčovice, která s MAS spolupracuje.

Projekt Od vidlí po vidličku se snaží navázat na evropskou strategii Farm to Fork, která stojí na udržitelných potravinách včetně zkracování dodavatelsko odběratelských řetězců a snižování uhlíkové stopy.



Setkání zástupců škol, zřizovatelů a regionálních producentů se uskutečnilo v prostorách základní školy v Horce nad Moravou.

## Na dožínkách v Náměšti pořádala MAS regionální trh a propagovala projekt Od vidlí po vidličku

Na dožínkách Olomouckého kraje v Náměšti na Hané, které se konaly 7. září, rozbalilo své stánky 35 regionálních výrobců se značkou Haná. V kuchařské show se pak předvedl senátor Marek Oštdál spolu s předsedkyní MAS Moravská cesta Miroslavou Vaňkovou a starostou Haňovic Arnoštem Vogelem. Podívaná spojená s gurmánským zážitkem pro návštěvníky se konala zejména kvůli propagaci projektu Od vidlí po vidličku, do kterého se MAS zapojila. Jako koordinátor značky HANÁ regionální produkt® má totiž k lokálním potravinám odjakživa blízko.





# Seznamte se s pravými výrobky z HANĚ

Řemeslné a textilní výrobky



## Umělecká keramika

**Mgr. Ivana Bělařová**  
Mariánov 60,  
751 15 Čechy u Přerova  
tel.: +420 602 865 112  
ivana.belarova@gmail.com  
www.bkeramika.cz



## Kamenina z Litovle

**Miluše Hrachovinová**  
Šmakalova 291, 784 01 Litovle  
tel.: +420 608 423 739  
milusehrachovinova@seznam.cz  
www.kameninazlitovle.cz



## Originální šperky ze dřeva a přírodních materiálů

**Petr Bárta – Návrhářská, designérská a aranžerská činnost**  
Bouzov 93, 783 25 Bouzov  
tel.: +420 739 068 938  
Bartici93@seznam.cz



## Bronzové šperky

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



## Originální výrobky z Hané

**Hana Vařeková**  
Náklo 344, 783 32 Náklo  
tel.: +420 608 926 644  
varekovahanka@seznam.cz



## Kabelky, batůžky a další doplňky

**Eva Kräuterová**  
Nám. Osvobození 22, 783 35 Horka n. M.  
tel.: +420 607 208 338  
e.krauterova@gmail.com



## Obrazy z Hané a okolí

**Pavla Šromová**  
Vítězná 585/4, 784 01 Litovel  
tel.: +420 604 271 225  
psromova@seznam.cz



## Malovaný šitý filc

**Eva Nevrlá**  
Staškova 730/16, 789 85 Mohelnice  
tel.: +420 604 971 930  
filcove-kralovstvi@seznam.cz  
www.filcovekralovstvi.cz



## Záhorská krajka – háčkové 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



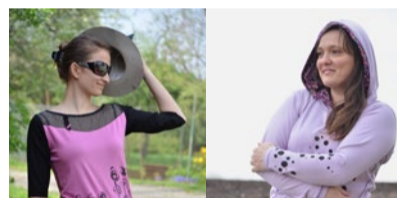
## Malované hedvábí a batika

**Jana Petříková**  
Nová 458/23, 783 13 Štěpánov  
tel.: +420 777 593 745  
batitex@seznam.cz  
www.batitex.cz



## Dýmník

**GASTON manufactory**  
Šárka Lupečková  
Světlov 852/18, 785 01 Šternberk  
Prodejna: Jaroslavova 14, Šternberk  
tel.: +420 774 250 966, +420 730 891 760  
gaston.manufactory@gmail.com  
www.gaston-manufactory.cz



## Textilní výrobky s autorským potiskem

**Bc. Kateřina Majerová – MAJERKA**  
Hruška 54, 798 27 Němčice na Hané  
tel.: +420 739 449 834  
info@majerka.eu  
www.majerka.eu



## Raku keramika

**Ladislav Grossmann**  
Vaňourkova 33, 783 44 Náměšť na Hané  
tel.: +420 603 763 782  
ladislav.grossmann@gmail.com  
www.ladislavgrossmann.cz



## Šmuky – Světlana

**Mgr. Světlana Komárek**  
Hliník 51, 779 00 Krčmaň  
tel.: +420 731 607 982  
jirikova.svetlana@gmail.com  
www.smuky.cz

Přírodní produkty



## Květiny Bouzov

**Alžběta Pučálková**  
Provozovna: Třída 1. Máje 12,  
779 00 Olomouc  
+420 420 731 684 094  
alzbeta@kvetinybouzov.com  
www.kvetinybouzov.com



## AMAPOLA – rukodělná kosmetika

**Mgr. Kristýna Alexová**  
Boční 235, 783 65 Hlubočky  
tel.: +420 606 058 137  
info@amapolakosmetika.cz  
www.amapola.cz



## Řezané svíčky z Hané

**Ilona Syryčanská**  
Zábrání 125, 783 72 Velký Týnec  
tel.: +420 774 561 178  
svicky.ila@seznam.cz FB: Svíčky Ila



## Dekoratивní mýdla z Jívové

**Miluše Domanská**  
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce  
tel.: +420 602 950 150  
tdom@seznam.cz



## Svíčky z Jívové

**Miluše Domanská**  
Jívová 137, 783 16 Dolany u Olomouce  
tel.: +420 602 950 150  
tdom@seznam.cz



## Produkty z česneku

**Mgr. Jarmila Bednářová**  
Laškov 107, 798 57  
tel.: +420 724 555 792  
info@cesnekarnahanane.cz  
https://cesnekarnahanane.cz



## Bylinné tinktury a tinktury z pupenů

**Mgr. Jarmila Podhorná**  
Brodek u Konice 3, 798 46  
tel.: +420 582 391 207, +420 737 525 301  
info@nadeje-byliny.eu  
www.nadeje-byliny.eu



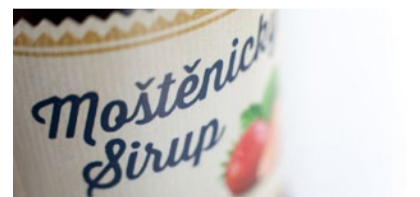
## Bylinné sirupy

**Radmila Červinková**  
Říkovice 94, 751 18 Říkovice  
tel.: +420 581 222 218, +420 734 481 589  
radmilacervinkova@centrum.cz  
www.sirupy-caje.webnode.cz



## Bátkovy bylinkové sirupy

**Bátkovy sirupy s.r.o.**  
Olomoucká 612/34, 783 35 Horka n. M.  
tel.: +420 608 710 330  
info@batkovysirupy.cz  
www.batkovysirupy.cz



## Moštěnický sirup

**HKS sirup, a.s.**  
Horní Moštěnice 547,  
751 17 Horní Moštěnice  
tel.: +420 737 327 388  
naplava@mostenickysirup.cz  
www.mostenickysirup.cz



## Přírodní sirupy

**HERBA LENA group s.r.o.**  
Lenka Němcová  
Plešovec 86, 768 11 Chropyně  
tel.: +420 776 888 404  
herbalena@centrum.cz  
www.herbalena.cz



## Pečené čaje

**HERBA LENA group s.r.o.**  
Lenka Němcová  
Plešovec 86, 768 11 Chropyně  
tel.: +420 776 888 404  
herbalena@centrum.cz  
www.herbalena.cz



## Marmelády

**HERBA LENA group s.r.o.**  
Lenka Němcová  
Plešovec 86, 768 11 Chropyně  
tel.: +420 776 888 404  
herbalena@centrum.cz  
www.herbalena.cz



## Kytice a věnce z údolí Bystřice

**Aneta Moravcová / Plevel Naslepo**  
Hrubá voda 70, 783 61 Hlubočky  
tel.: 776 182 766  
plevelnaslepo@gmail.com  
www.plevelnaslepo.cz



## Konopné kapky CBDV full spectrum

**Geschur Medical s.r.o.**  
Olomoucká 612/34, 783 35 Horka n. M.  
tel.: +420 725 453 598  
adam.nastoupil@geschur.com





### Včelařství Czabe – med

**Leo Czabe**  
Hvězdné údolí 83, 785 01 Šternberk  
tel.: +420 724 799 222  
czabe@post.cz  
www.vcelarstviczabe.cz



### Med – Včelí farma Biskupství

**RNDr. Jiří Zbořil**  
Včelí farma Biskupství  
Biskupství 139, 783 44 Náměšť na Hané  
tel.: +420 607 577 410, +420 775 693 055  
j.zboril@email.cz



### Polévková špice z Kralic

**Koření od tetiny**  
Čechůvská 269,  
798 12 Kralice na Hané  
tel.: +420 777 746 273, +420 775 340 870  
tetkakorenarka@seznam.cz  
www.koreniodtety.cz



### Ovoce z Úsovska

**ÚSOVSKO AGRO s.r.o.**  
Klopina 33, 789 73 Úsov  
tel.: +420 773 799 968  
podatelna@usovsko.cz  
www.usovsko.cz



### Jablka

**Hospodářské družstvo Určice – družstvo**  
Určice 463, 798 04 Určice  
tel.: +420 582 302 244, +420 603 852 086  
sady@hducice.cz  
cetkovsky@hducice.cz  
www.hducice.cz



### Jablka

**TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil**  
Troubelice 24, 783 83 Troubelice  
tel.: +420 585 032 077, +420 724 028 354  
tagros@tagros.cz  
www.tagros.cz



### Přírodní ovocné mošty

**Ondřej Špunda – Moštárna Mezice**  
Mezice 119, 783 32 Mezice  
tel.: +420 774 854 611  
info@ovocnarstvimezice.cz  
www.moštarnamezice.cz  
www.ovocnarstvimezice.cz



### Jablečný mošt

**Agrochov Jezernice, a.s.**  
Jezernice 42, 751 31 Lipník n. Bečvou  
tel.: +420 774 866 922  
zemankova@agrochovas.cz  
www.zdtyn-agrochovas.cz



### Sušená jablka

**Zemědělské družstvo „Podhradí“**  
Týn nad Bečvou  
Lipnická 336, 751 31 Týn nad Bečvou  
tel.: +420 774 866 922  
zemankova@agrochovas.cz  
www.zdtyn-agrochovas.cz



### Café Gape

**SacerGape s.r.o. – Petr Rajt**  
Svolinského 18/75, 77900 Olomouc-Lošov  
tel.: +420 739 344 030, +420 733 742 842  
info@cafegape.eu  
www.facebook.com/CafeGape  
www.cafegape.eu



### Bezděkovská levandule

**Lukáš Drlík – Levandulový statek**  
Bezděkov 6, 789 73 Úsov  
tel.: +420 604 744 534, +420 721 835 061  
info@levandulovystatek.cz  
www.levandulovystatek.cz



Potraviny a zemědělské produkty

### Zlatá pralinka

**Jana Klobouková**  
Nová 394,  
Brodek u Prostějova 798 07  
tel.: +420 603 251 735  
info@zlatapralinka.cz  
www.zlatapralinka.cz



### Čokolády a kakaové produkty

**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**  
Podniková prodejna:  
Horní náměstí č. 5, 750 02 Přerov  
tel.: +420 607 461 331  
GlosovaLenka@seznam.cz  
www.glosova.net



### Permasemínka

**Marek Kvapil**  
Přovice 55, 784 01 Přovice  
tel.: +420 732 479 053  
info@permaseminka.cz  
www.permaseminka.cz



### Slavětínské brambory

**Ing. Martin Sedlár**  
Slavětín 9  
783 24 Slavětín  
martin.sedlar@gmx.com



### Tvarůžkové moučníky

**Tvarůžková cukrárna**  
Komenského 325/7, 789 83 Loštice  
tel.: +420 604 137 953, +420 732 606 713  
info@tvaruzkovacukrarna.cz  
www.tvaruzkovacukrarna.cz



### Tvargle

**Tavoretus a.s.**  
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice  
tel.: +420 604 884 016  
info@tvarg.cz  
www.tvarg.cz



### Zdobení medový perník

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



### Pekařské a cukrářské výrobky z Mezice

**Svatava Bukvová**  
Mezice 15, 783 32 Náklo-Mezice  
tel.: +420 777 365 585  
pekarna.mezice@seznam.cz  
www.pekarna-mezice.cz



### Drásalovy hubance

**Petr Souček**  
Havlíčková 366, 783 53 Velká Bystřice  
tel.: +420 603 811 721  
cukrarna.galerie@seznam.cz



### Trubička z Kopečka

**Mgr. David Zahradník**  
Valíčková 2775/10, 785 01 Šternberk  
tel.: +420 605 724 752, +420 739 082 092  
info@trubickazkopecka.cz  
www.trubickazkopecka.cz



### Koláčky z Dřevohostic

**Markéta Nedělová**  
– Cukrářská výroba Grňa  
Lesní 382, 751 14 Dřevohostice  
tel.: +420 606 123 320, +420 581 711 591  
zdrgrna@volny.cz  
www.cukrarna-grna.cz



### Troubecké těstoviny

**CarlingWest s.r.o.**  
Makovského 1177/1, 163 00 Praha  
Provozovna a korespondenční adresa:  
Kojetinská 3548/73h, 750 02 Přerov  
tel.: +420 739 017 755  
objednavky@troubecketestoviny.cz  
www.troubecketestoviny.cz



### Kvasový celozitný chléb

**Luděk Beřica**  
Mlýnská 1252, 784 01 Litovel  
tel.: +420 736 601 623  
zdravosti@seznam.cz  
www.zdravosti.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



### Matóšův malinový ráj

**Matouš Pírek**  
Polívkova 341/9b,  
779 00 Olomouc-Nová Ulice  
tel.: +420 732 963 748  
pirek.matous@gmail.com  
www.jedlytruhlik.cz



### Lískový ořech-čokoláda / Arašidy-čokoláda

**ŠUFAN s.r.o.**  
Holická 1173/49a, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 731 469 919  
info@sufan.cz  
www.sufan.cz



### Moravský výběrový sýr deluxe – z vlastního mléka

**ROLS Lešany, spol. s r.o.**  
Lešany 173, 798 42  
tel.: +420 605 298 343  
jkl111@seznam.cz  
www.skupina-rols.cz



### Moravský výběrový sýr, sýrové nitě

**ROLS Lešany, spol. s r.o.**  
Lešany 173, 798 42  
tel.: +420 605 298 343  
jkl111@seznam.cz  
www.skupina-rols.cz





### Cibulády

**Green Tree Food s.r.o.**  
Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov  
tel.: +420 602 560 175, +420 728 883 893  
info@greentreefood.cz  
www.greentreefood.cz



### Celočokoládová bonboniéra

**Green Tree Food s.r.o.**  
Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov  
tel.: +420 602 560 175, +420 728 883 893  
info@greentreefood.cz  
www.greentreefood.cz



### Pralinkovo-květinová bonboniéra

**Green Tree Food s.r.o.**  
Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov  
tel.: +420 602 560 175, +420 728 883 893  
info@greentreefood.cz  
www.greentreefood.cz



### Pařený sýr

**Syrmex spol. s r.o.**  
Osek nad Bečvou 411, 751 22 Osek n. B.  
tel.: +420 777 234 602, +420 608 704 120  
info@syrmex.cz  
krejcirova.syrmex@seznam.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, +420 602 736 037  
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  
zsenice@zsenice.cz / vitek@zsenice.cz  
www.zsenice.cz



### Mléčné výrobky ze Zlaté farmy

**Ing. Zlata Mádrová – Zlatá farma**  
Štětovice 138, 798 12 Vrbátky  
Kralice na Hané, 798 12, Prostějov  
tel.: +420 731 188 765  
zlatafarma@seznam.cz  
www.zlata-farma.cz



### Kimchi salát

**Gabriela Pavelková**  
Novosady 549/5, 784 01 Litovel  
Tel.: +420 777 256 359  
gabriela.kvetiny@seznam.cz



### Ovocné a zeleninové dobroty

**Alexandra Slívová Bártů**  
Hvozd 59, 798 55 Hvozd  
tel.: +420 731 845 753  
farmapodkastany@seznam.cz



### Janáčkovy koláče (pekařský výrobek)

**Mestrey s.r.o. – Martina Brandová**  
B. Němcové 1049, 751 31 Lipník n. B.  
tel.: +420 739 046 910  
info@andelskepralinky.cz  
www.andelskepralinky.cz



### Tvarůžkové pralinky

**Mestrey s.r.o. – Martina Brandová**  
B. Němcové 1049, 751 31 Lipník n. B.  
tel.: +420 739 046 910  
info@andelskepralinky.cz  
www.andelskepralinky.cz



### Tvarůžkové makronky

**Mestrey s.r.o. – Martina Brandová**  
B. Němcové 1049, 751 31 Lipník n. B.  
tel.: +420 739 046 910  
info@andelskepralinky.cz  
www.andelskepralinky.cz



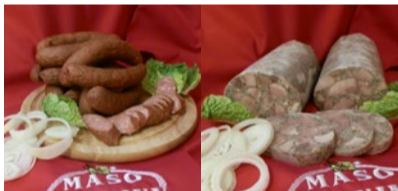
### Vejce z Olbramic

**Ondřej Havelka**  
Olbramice 17, 783 22  
tel.: +420 730 694 930  
vejcezolbramic@seznam.cz



### Vajíčka z rodinné farmy Nely a Jaromíra Dostálových

**Nela Dostálová**  
Zahradní 446/6, 750 02 Bochoř  
tel.: +420 720 200 590  
neladostalova.agro@seznam.cz



### Zajíčková klobása a Zajíčková tlačěnka

**Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková**  
Vrahovická 517/168,  
798 11 Prostějov-Vrahovice  
tel.: +420 777 181 108  
info@uzeninyzajicek.cz  
www.uzeninyzajicek.cz



### Zabíjačkové speciality od Zajíčků

**Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková**  
Vrahovická 517/168,  
798 11 Prostějov-Vrahovice  
tel.: +420 777 181 108  
info@uzeninyzajicek.cz  
www.uzeninyzajicek.cz



### Uzená masa

**Uzeniny Zajíček s.r.o. – Lenka Vacková**  
Vrahovická 517/168,  
798 11 Prostějov-Vrahovice  
tel.: +420 777 181 108  
info@uzeninyzajicek.cz  
www.uzeninyzajicek.cz



### Hovězí maso

**Ing. Martin Ležák**  
Kostelec u Holešova 300, 768 43  
tel.: +420 776 068 315  
martin.lezak@seznam.cz  
www.ceskehovezi.cz



### Bedihošťské 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



### Králičí masné výrobky

**Agrolapin s.r.o.**  
Seloutky 17, Seloutky u Prostějova  
tel.: +420 608 717 878  
objednavky@agrolapin.cz  
www.agrolapin.cz



### Škvarky a sádlo z Unčovic

**Zemědělské družstvo Unčovice**  
Unčovice 53, 784 01 Litovel  
tel.: +420 777 763 121  
mesicova@zduncovice.cz  
www.zduncovice.cz



### Masné výrobky z Gruntu

**Zemědělské družstvo Unčovice**  
Unčovice 53, 784 01 Litovel  
tel.: +420 777 763 121  
Email: mesicova@zduncovice.cz  
www.zduncovice.cz



### Troubelické masné výrobky

**TAGROS, a.s. – Ing. Bohuslav Nevěřil**  
Troubelice 24, 783 83 Troubelice  
tel.: +420 585 032 077, +420 724 028 354  
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, +420 724 028 354  
tagros@tagros.cz  
www.tagros.cz



### Selské máslové koláčky

**Iлона Houšťavová**  
Přáslavice 61, 783 54  
tel.: +420 737 816 374  
ilonahoust@seznam.cz



### Listové máslové trubičky – ochucené

**Zuzana Kociánová**  
Tylova 52, 796 01 Prostějov  
tel.: +420 604 150 007  
kocianovazuzka@seznam.cz  
www.trulio.cz



### Koláče

**Zuzana Kociánová**  
Tylova 52, 796 01 Prostějov  
tel.: +420 604 150 007  
kocianovazuzka@seznam.cz  
www.trulio.cz



### Ovocná svačinka

**HERBA LENA group s.r.o.**  
Lenka Němcová  
Plešovec 86, 768 11 Chropyně  
tel.: +420 776 888 404  
herbalena@centrum.cz  
www.herbalena.cz



### Rajčatová pochoutka

**HERBA LENA group s.r.o.**  
Lenka Němcová  
Plešovec 86, 768 11 Chropyně  
tel.: +420 776 888 404  
herbalena@centrum.cz  
www.herbalena.cz





### Svatokopecké pivo

**Svatokopecký pivovar – Ing. Ivo Hrdlička**  
St. Krejčího 122/4  
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček  
tel.: +420 736 626 600  
sladek@svatokopeckepivo.cz  
www.svatokopeckepivo.cz



### Náměštské pivo

**Pivovar Jadrníček – Bohdana Jadrníčková**  
Komenského 318, 783 44 Náměšť na Hané  
tel.: +420 775 134 511  
info@pivovarjadrnicek.cz  
www.pivovarjadrnicek.cz



### Pivo TVARG

**Tavoretus a.s.**  
Pivovarská 899, 783 53 Velká Bystřice  
tel.: +420 723 939 167  
info@tvarg.cz  
www.tvarg.cz



### Pivo

**Hanácký pivovar, s.r.o.**  
Prodejna  
Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 737 190 193  
hanustiak@hanackypivovar.cz  
www.hanackypivovar.cz/cz



### Velkorakovské pivo

**Velkorakovský minipivovar – Petr Hajkr**  
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov  
tel.: +420 739 417 638  
velkorakovskyminipivovar@seznam.cz  
www.velkorakovskepivo.cz



### Limonády RAKS

**Velkorakovský minipivovar s.r.o.**  
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov  
tel.: +420 739 417 638  
velkorakovskyminipivovar@seznam.cz  
www.velkorakovskepivo.cz



### Sladové tyčinky

**Velkorakovský minipivovar s.r.o.**  
Raková u Konice 45, 798 57 Laškov  
tel.: +420 739 417 638  
velkorakovskyminipivovar@seznam.cz  
www.velkorakovskepivo.cz



### Hanácké komplety pro psíky / Mražené maso pro psy a kočky

**FAMILY BARF s.r.o.**  
– Ing. Dana Vicianová  
Prodejna:  
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 605 882 755  
info@familybarf.cz  
www.familybarf.cz

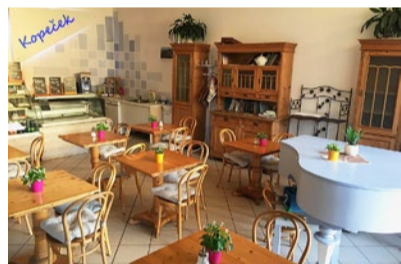


### Sušené psí dobroty

**FAMILY BARF s.r.o.**  
– Ing. Dana Vicianová  
Prodejna:  
Rejskova 135/1, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 605 882 755  
info@familybarf.cz  
www.familybarf.cz



## Seznamte se se službami z Hané



### Kavárna Na kopečku

Provozuje: **Petr Čep**

Kavárna vznikla na místě známé Lachovy cukrárny, která oslazovala návštěvníkům poutního místa život již od roku 1888. Kavárna Na kopečku v tomto duchu pokračuje, malinko toto místo zúžila, zmodernizovala a začala v roce 2017 se svým sortimentem podporovat i malé výrobce-podnikatele ze svého okolí.

### KAVÁRNA NA KOPEČKU

Sadové náměstí 3/3,  
779 00 Olomouc-Svatý Kopeček  
tel.: +420 775 504 074  
kavarnanakopecku@seznam.cz  
www.kavarnanakopecku.eu  
www.facebook.com/kavarnanakopecku



### Restaurace Penzion Sobáčov

Provozuje: **Stalagmit a.s.**

Restaurace a penzion Sobáčov se nachází nedaleko Litovle v obci Mladeč u malebného sobáčovského rybníka. V restauraci si potrpí na tradici a kvalitní suroviny. Kromě klasického jídelního lístku či poledních obědů se zde konají také gastronomické akce – například svatomartinské hody, víkend „na smetaně“, americký víkend nebo také XXL víkend. Prostory je možné využít rovněž k pořádání firemních či rodinných akcí.

### Restaurace Penzion Sobáčov

Sobáčov 111, 783 21 Sobáčov-Mladeč  
tel.: +420 775 140 705  
rezervace.sobacov@gmail.com  
www.sobacov.cz



### Mlsná Hruška

Provozuje: **Jana Vydrželová**

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

### Jana Vydrželová

Hruška 128, 798 27 Hruška  
www.mlsnahruska.cz  
tel.: +420 737 454 281  
info@mlsnahruska.cz



### Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Provozuje: **Spolkovna s.r.o.**

Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna klade důraz na budování občanské společnosti, pořádání alternativních společenských a kulturních aktivit a výrobu a prodej vlastních regionálních produktů

### Litovelská kavárna, pekárna a čokoládovna

Mlýnská 1252/1a, 784 01 Litovel  
Zuzana Strakošová  
tel.: +420 603 300 536  
strakosova.zuzana@seznam.cz

# Na Tvarůžkovém festivalu v centru Olomouce mělo stánky i 40 regionálních výrobců

Tisíce návštěvníků si v polovině dubna nenechaly ujít sedmý ročník Tvarůžkového festivalu v centru Olomouce. Počasí bylo jako na objednávku, což se líbilo nejen jim, ale také stánkařům. Téměř čtyřicet nabízelo regionální speciality a výrobky značky HANÁ regionální produkt®.

Lidé mohli ochutnat piva z místních minipivovarů, své produkty nabízelo v centru města téměř osm desítek prodejců. Další čtyřicet stánků prodávalo regionální speciality a výrobky značky Haná regionální produkt.

### Součástí festivalu byl také bohatý doprovodný program

Návštěvníci si užívali také bohatý kulturní program. Kuchaři, kteří připravovali nejrůznější pokrmy, potvrdili, že tvarůžky jsou opravdovou delikatesou. Kromě klasiky si mohli lidé pochutnat na tvarůžkových zákuscích, burgerech nebo pralinkách. Součástí festivalu byla i soutěž o tvarůžkového krále, do které se letos zapojilo šest olomouckých restaurací. Jejím vítězem se stal Michal Duračka z restaurace Asado grill.



Michal Duračka z olomoucké restaurace Asado grill je tvarůžkovým králem roku 2024. Foto: Statutární město Olomouc





# HANÁ regionální produkt® v roce 2024: Na seznam přibylo 11 nových výrobků, listopadová certifikace byla jubilejní!



Koláčky, máslové trubičky, vajíčka, bonboniéry a konopné kapky, ale třeba i pivo či tvarůžkové pralinky a makronky rozšířily v roce 2024 seznam produktů se značkou HANÁ regionální produkt®. Certifikační komise výrobky uchazečů hodnotila 20. května v Nákle a 4. listopadu v Unčovicích. Listopadová certifikace byla už 30. a měla i patřičný slavnostní charakter.

## Pralinky a makronky s chutí olomouckých tvarůžků

Dvě limitované novinky – pralinky a makronky s chutí olomouckých tvarůžků vznikly v dílně Marty Brandové v Lipníku nad Bečvou. Její čokoládovna známá pod názvem Andělské pralinky se umí přizpůsobit nejen požadavkům zákazníků, ale dokáže také reagovat na



rohový nebo ovocný? Na jejich chuti poznáte i to, že při výrobě preferuje kvalitní suroviny – máslo, živočišnou smetanu, vejce, cukr a mouku.

## Domácí vajíčka jedine od slípky z Olbramic

Čerstvá vajíčka z volného chovu od spokojených slepic prodává na regionálních trzích Ondřej Havelka z Olbramic. Provozuje mobilní kurník, který je navíc energeticky soběstačný. Vejce začíná dodávat i do školních kuchyní.



události, jako je například Tvarůžkový festival. A protože čokoládovna chtěla mít pro tuto příležitost ve svém sortimentu něco extra regionálního, jsou na světě pralinky a makronky s chutí tvarůžků. Chutnají přímo luxusně!

## Selské máslové koláčky mají pět různých náplní

Selské máslové koláčky s pěti různými náplněmi peče Ilona Houšťavová ve svém cukrářství v Přáslavicích. Vybere si povidlový, makový, ořechový, tva-

## Pivo Tvarg se vaří ve Velké Bystřici

Také světlé výčepní pivo 10%, světlý ležák 11% a prémiový ležák 12% z pivovaru Tvarg má od nynějška na své etiketě logo zlatého klasu značky HANÁ regionální produkt®. Progresivní craf-



tové pivovar z Velké Bystřice vaří pivo z nejkvalitnějších surovin. Na poctivé řemeslo zde dohlíží vrchní sládek Jiří Balihar, který zve zájemce i na exkurze s ochutnávkami piva a tvarglí.

## Koláče i trubičky z Březce jsou voňavé, křupavé a lahodně máslové

Cukrářka Zuzana Kociánová pokračuje v Prostějově v rodinné cukrářské tradici, kterou započala v roce 1992 už její maminka. K hlavnímu sortimentu cukrářny Trulio dnes patří zejména vá-



noční a svatební cukroví, také dorty. Značku ale získala pro své dva vyhlášené výrobky: máslové koláče plněné tvarohem či ovocem a listové máslové trubičky ochucené limetou, čokoládou, karamellem, jahodami, malinami, černým rybízem či ostružinami.

## Vajíčka koupíte v samoobslužné prodejně na farmě

Malá rodinná farma Nely a Jaromíra Dostálových z Bochoře se zaměřuje především na rostlinnou výrobu. Nově provozují také vlastnoručně vyrobený mobilní kurník, díky kterému mají slepičky neustálý přísun čerstvé pastvy.



Krmí je směsí, kterou si míchají na farmě z vlastních nebo lokálních zdrojů. Vajíčka nabízejí formou samoobslužného prodeje přímo na farmě.

## Rodinná společnost Green Tree Food nabízí bonboniéry z čokolády i květin

Rodinná společnost Green Tree Food je tradiční český výrobce čokoládových pralinek a neobvyklých delikates. Martin Vybíral, který tyto pralinky s vlastní náplní vyrábí z té nejlepší dostupné čokolády a smetany, dělá všechny pochutiny tak, aby ho to především bavilo. Certifikace



fikát získaly dva jeho produkty, jimiž jsou celo-čokoládová a pralinkovo-květinová bonboniéra, která je doplněna nádhernými živými květy v různých variantách.

## Při výrobě konopných kapek se klade důraz na kvalitu a čistotu

Konopné kapky CBDV full spectrum vyrábí firma Geschur Medical, s. r. o., v Horce nad Moravou. Jak říká majitel firmy Adam Nastoupil, jedná se o přírodní produkt s vysokým obsahem kanabidivarinu (CBDV) a širokým spektrem dalších kanabinoidů a terpenů, které pod-



porují přirozené regenerační procesy těla a zvyšují celkovou vitalitu. Klíčovou složkou je extrakt z konopí pěstovaného v kontrolovaných indoor podmínkách.

## Produktů s certifikátem už je 99!

Na konci roku 2024 má certifikát 99 produktů a čtyři služby. Značku Haná uděluje MAS Moravská cesta, na kterou se mohou výrobci, řemeslníci, producenti a poskytovatelé služeb se svými žádostmi obracet. Příští certifikace regionální značky se uskuteční na jaře a na podzim 2025.

## Kvůli projektu Od vidlí po vidličku zavítaly do Unčovic i vedoucí školních jídelen

Na setkání do Unčovic zavítalo kolem 70 příznivců značky, což byla rekordní účast. Mezi účastníky bylo i několik vedoucích školních jídelen, které mají v plánu zapojit se do projektu Od vidlí po vidličku, jenž má pomoci propojit jídelny s regionálními producenty. Některé jídelny se do projektu již zapojily a spolupracují se ZD Unčovice.

### Kontakt pro bližší informace:

Julie Zendulková  
Koordinátorka  
Haná regionální produkt®  
Tel.: 724 111 510  
julie.zendulkova@moravska-cesta.cz  
www.regionalni-znacky.cz/hana

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

Jste živnostníkem, firmou, organizací, zemědělcem působícím na Hané? Jste hrdí na původ svých výrobků, stravovacích nebo ubytovacích 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)



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: 17 000 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 a tisk: Ondřej Havlík, tel. 774 724 774 • © 2024.  
[www.moravska-cesta.cz](http://www.moravska-cesta.cz) [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

