



Doma v JESEŇÍKÁCH

Noviny pro milovníky Jeseňíků, jejich přírody a lidí



Deset let s jeseňíckým zvonkem

Značka JESEŇÍKY originální produkt® se narodila v létě roku 2010. Uměla si vybrat krásně kulatý letopočet, půvabné logo, divoký region plný dovedných a kurážných lidí a moc šikovné koordinátorky. Pokud bych se měla pasovat do role sudičky, nic lepšího bych nově vznikající značce ani nemohla přát. Celých deset let je radost sledovat, jak se rozvíjí portfolio značky, které se brzy z výrobků rozšířilo i o služby v cestovním ruchu a zážitky, a jak se díky značce setkávají a někdy i navzájem propojují kreativní nadšenci, kteří si vybrali nesnadnou, ale krásnou cestu řemeslné výroby, rukodělné práce nebo poskytování služeb s přidanou hodnotou lásky k místu, kde žijí.

Značka a její koordinátor, MAS Horní Pomoraví, má na kontě desítky vydařených akcí, stovky stran propagačních materiálů v desetitisících výtisků, projekty spolupráce s partnery zpoza kopců i ze zahraničí. Působí na velkém území, které propojilo krajskou hranici přeláté pohoří Hrubého a Nížkého Jeseňíku, podporuje vizionáře i ty, kdo věří v sílu starých tradic a rodinného stříbra, pomáhá i těm, kdo se bez pomoci druhých neobejdou. Sdružuje organizace i instituce, jejichž posláním je péče o Jeseňíky a jejich budoucí rozvoj, který nebude na úkor ani přírodě, ani lidem, pro něž je tento drsný, ale nádherný kout naší země skutečným domovem.

Posláním regionálních značek je zviditelňovat to nejlepší z našich regionů pro jejich návštěvníky, ale také sousedy z okolí. Jeseňícká značka má za sebou deset let soustavné a pestré práce, která přináší své ovoce. Místo zaslužených oslav desátého výročí ale přišla studená sprcha v podobě pandemie a lockdownu. Slova, která jsme před rokem neznali, nám začala organizovat život. Pokud jsme na jaře doufali, že je to otázka několika měsíců, na konci přízračného roku 2020 víme, že nás omezení budou provázet ještě hodně dlouho. Jejich dopad pocítil snad úplně každý a škody teprve začínáme počítat. Ale i tady platí, že všechno zlé je k něčemu

dobré. Snad všichni jsme si museli uvědomit, co je pro nás v životě opravdu důležité a co můžeme postrádat. Jak úžasné jsou současné technologie, ale také v čem mají své limity. Jak zranitelná je globální ekonomika a jak pofiderní jsou konzumní lákadla. Reálný dopad na celostátní ekonomiku nás teprve čeká a můžeme jen doufat, že nebude tak tvrdý, jak věští největší pesimisté. Důsledky pro lokální ekonomiku můžeme jako spotřebitelé ovlivnit i sami – tím, že podpoříme místní výrobce přímým nákupem. A jako značka, jejímž smyslem je udržitelný rozvoj regionu, můžeme zkusit skloubit technologické možnosti a reálnou situaci regionálního trhu. To, že jsme jako národ vynálezaví, jsme prokázali už mnohokrát.

První vlašťovkou a krásným předvánočním počinem je facebooková skupina JESEŇÍKY POD STROMEČEK. I jménem celostátní Asociace regionálních značek mohu slíbit, že pracujeme na nových nástrojích, které by měly povědomí

(pokračování na str. 5)

Střípky z Jeseňíků

Firmou roku je Designfoods

Na pomyslné přední příčce soutěže Vodafone Firma roku 2020 bodovala za Olomoucký kraj společnost Designfoods, držitelka ochranné známky JESEŇÍKY originální produkt®.



Via Delicia
KRAJSKÁ DELICIA

Ta se umístila na druhém místě. Firma dodává na trh opravdové delikatesy – paštiky, džemy, omáčky, maso a mnoho dalších pochutin, které lze shrnout jako lahůdky ve skle – Via delicia. Jejich výroba probíhá v Zábřehu a zájemci mohou nakoupit v krásné prodejně, která slouží jako showroom.



Certifikované produkty JESENÍKY originální produkt®



NOVINKA

Bee-Daddy's: Nechat úly žít

Pod značkou Bee-Daddy's se skrývá kvalitní med z čisté přírody. Nejde o marketingový tah ani frázi, ale o přístup ke včelaření, včelám a obecně k přírodě. David Navrátil, který se pod značkou skrývá, klade důraz na kvalitu, svůj způsob včelaření neorientuje na co největší snůšku.

Med Bee-Daddy's vzniká v prostředí CHKO Jeseníky. „Je vysoce ceněný. Zákazníci si předávají informaci o mě sami, pro med si jezdí i cizinci. Webové stránky sice mám, ale jen se základními informacemi, co je aktuálně v nabídce,“ říká David Navrátil s tím, že má i zkušenost s farmářskými trhy i dovozem produktů do hlavního města. Zájemci si jej ale dnes už vyhledávají a jsou ochotni si pro kvalitní med přijet osobně.



Hlavním cílem včelaře je pomoci přírodě a včelám přežít. Tato skutečnost ovlivňuje i způsob včelaření. „Matky neobnovuji, neměním je za mladé a lepší, nechám v tomto směru úly žít vlastním životem a je to pro ně určitě lepší,“ míní včelař, který je původní profesí pedagog. Dnes se věnuje výuce obchodní angličtiny v managementu firem a překladatelské činnosti.

„Včelaření patří k doplňkové aktivitě. Lidem moje výrobky chutnají a včel si váží. Nejde mi primárně o med, včely se snažím množit a rozšiřovat mezi své studenty, nebo i zájemce o včelaření. Vlastně i doučuji včelaření,“ dodává David Navrátil.

V jeho produkci zákazníci najdou klasický med a skořicový pastovaný, dále také medové hořčice. Jeho značka vznikla jako slovní hříčka. „Bee-Daddy má být jakési párování k Bee-Mom (včelí matka, královna). Snažím se o včely především starat, aby prosperovaly a dařilo se jim,“ uzavírá včelař.

Kontakt

Mgr. David Navrátil

788 15 Hraběšice 70

604 659 660

beedaddy@seznam.cz

www.beedaddy.cz

Kousek kouzel a divokosti v Bylinném kulinářství z Majoránku

NOVINKA

Už druhým rokem se v parním vlaku Osoblažské úzkokolejky setkávají lidé s neobvyklým občerstvením. Tamní gastro vagon obsadily chutě bylinkového ranče Majoránek. Certifikovaný jesenícký zážitek se tak spojil s certifikovaným výrobkem. Majoránek totiž letos získal značku JESENÍKY originální produkt® pro své Bylinné kulinářství z Majoránku – koření, medové hořčice, čaje a další zajímavosti.

Směsi koření vznikají nejen z bylin, ale i z obyčejných plevelů. Jejich chuť je překvapivá a vnáší do gastronomie malý kousek kouzel, ale především divokou a nefalšovanou přírodu. „Když jsme statek koupili, dva roky jsem sledovala, co zde roste přirozeně a postupně vytvářela přírodní bylinné ostrůvky divokých bylin. Teď už vím, kde mi zjara začne růst vlaštovičník, česnáček, ptačinec, hluchavky, kde pak začnou růst třezalky, řebříčky, plantáže s jitrocelem, heřmánek, pelyněk apod. Doplnuji to už ale bylinkami jako tymián, máta, meduňka a jiné



běžné bylinky,“ vysvětluje Barbora Bartecká z Majoránku.

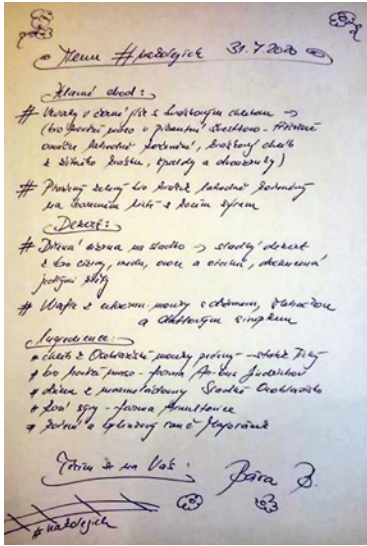
Najdete zde například pětour. Zatímco zahradníci s ním zápasí jako s úporným plevelem, v Majoránku je vítaným přítelem. „Je úplně bezva plevel, který hodně lidí překvapí. Mám ho na zahradě spoustu, dělám z něj omáčky i pomazánky, suším ho a přidávám do polévky. Tohle prostě musíte ochutnat, protože si to zamilujete. Chuťově je podobný libečku a petrželi,“ láká k netradičnímu kulinárnímu zážitku bylinkářka.

Ta už má zkušenost s prodejem regionálních a bio potravin z Beskyd. Odtud se pak s manželem přestěhovali na Osoblažsko, kde začali své koníčky přetvářet v podnikatelský záměr. „Kromě užité zahrady pomalu obnovujeme stavení, udržujeme záhony s divokými i pěstovanými

bylinkami, chováme zvířata a já se specializuji na výrobu různých produktů s bylinkami. Poslední roky také vaříme na festivalech většinou z místních surovin s využitím našich produktů, no a samozřejmě se staráme už druhou sezónu o gastro vagon na úzkorozchodné dráze parního vláčku Osoblažky,“ podotýká podnikatelka, která je původní profesí stavební státičkou.

Na nezáměr si v Majoránku rozhodně nemohou stěžovat. Pravidelné minifarmářské trhy lákají zákazníky i ze sto kilometrů vzdálenosti. Bylinkoví podnikatelé vsadili na osobní přístup a originalitu. „Osoblažsko je obecně považováno za velmi chudý kraj. Mně osobně říkali, že jsem blázen, pokud se zde chci živit vysokou kvalitou a kombinovat to s bio produkty. Neodradilo mě to.





Musím říct, že podpora regionální značkou mne utvrdila v tom, že i v těchto místech má smysl tvořit věci tak, jak je dělám já. Lidé na kvalitu a osobní přístup dnes slyší více, než dříve. Asi to urychlilo získání značky JESENÍKY originální produkt®. A já se budu snažit mít stále prvotřídní přístup a kvalitu, jak se na značku patří!“

Kontakt

Bylinkový ranč Majoránek s. r. o.
793 99 Liptaň–Horní Povelice 7
725 036 806
barbora.bartecka@gmail.com
www.majoranek.cz

Vraťte se do 30. let minulého století v Penzionu Isolde

Není snad zajímavější místo v regionu. Račí údolí s tančírnu a nedalekým penzionem Isolde, kde se nachází i výletní hospůdka. Zhruba sedmikilometrovým údolím zurčí Račí potok.

Obě stavby, ač pochází z různého období – tančírna s parkem vznikla na počátku 20. století, penzion Isolde ve 30. letech 20. století – spojuje rodina Utnerů. Stavitelský rod se zapsal nesmazatelně v regionu. Tančírnu postavil Alois Utner ml., jeho syn ji rozšířil a vybudoval nedaleko od ní pro svého syna Wolframa dům s restaurací nazvaný Haus Isolde.

Hospůdka prošla citlivou obnovou do původního stylu. Pokud se vydáte na některou z působivých kulturních akcí do Račího údolí, nezapomeňte seavit ve zdejší výletní hospůdce. V jídelníčku najdete místní speciality připravované podle starých receptů z regionálních potravin.

Pokud chcete poznat zdejší kraj blíže, můžete se zde ubytovat ve stylově opravených pokojích s kapacitou 45 lůžek. Uvnitř penzionu se nachází sál s kapacitou 70 míst, vířivka a infra sauna.

Venkovní areál je vybavený bazénem, finskou saunou, hřištěm na fotbal, volejbal a košíkovou. Nachází se zde tenisový kurt s antukou, discgolfové hřiště, dětské pískoviště a ZOO koutek. O prázdninách sem míří tábořit děti a každoročně se zde druhý víkend v červnu koná Symposium umění. Tento výlet do Rychleb-



ských hor, hor ticha a zastavení patří skutečně k jedinečným a nezapomenutelným.

Kontakt

Račí údolí s. r. o.
Martina Řehová
Uhelná 126
790 70 Javorník – Račí údolí
604 209 900, 584 440 161
info@raciudoli.cz
www.raciudoli.cz

Co je doma, to se počítá. Kvalitní české maso na stůl

Pokud hledáte opravdu kvalitní maso z tuzemského chovu, ideálně z regionu, kde bydlíte, zkuste si najít dodavatele v Jindřichově ve Slezsku. Tamní farmář Martin Chyla dodává kvalitní vyzrálé maso z horských pastvin. Rodilý Ostravák nejprve založil ranč s chovem koní, postupně začal i s další zemědělskou činností. Dnes stádo jeho skotu dosahuje stovky kusů. Hospodář na 200 ha, z toho 60 z nich tvoří orné pro jádro a slámu pro zdejší zvířata. Na zbytku půdy roste vojtěška a tráva na seno. To vše v bio produkci.

„Vše začalo tím, že děti chtěly koně. A řekněte jim, že ne... Tak se pořídil valášek kříženec appaloosy a pony,“ vzpomíná farmář Martin Chyla. Přestože měl u svého rodinného domu pastvu, přestal prostor

stačit, proto se musel poohlédnout po nějakém statku v Jeseníkách. Po nějaké době hledání padla volba na ranč Kolnovice, který se stal rájem pro milovníky koní. Nabízí zde vyjížďky do přírody, výuku jízdy, chovají zde koně amerického paint horse včetně plemenného hřebce, a tak se každoročně těší z hříbat, která rozrůstají tamní stádo.

„Jelikož jsme se věnovali wester-novému ježdění a rodeu, chyběly nám krávy. V té době spíše telata. Pořídili jsme jich pár, ale to bylo málo. Pak přibýly chovné jalovice, za čas kravky s telaty,“ popisuje postupný růst stád svých mazlíčků Martin Chyla. V roce 2017 tak koupil druhý statek v Jindřichově ve Slezsku. První stádo převážně plemene charolais nebo kříženek čítalo kolem pěti desítek kusů. Nakonec ale zvítězil chov masného skotu plemene aberdeen angus. Zejména pro jeho kvalitní maso, menší a životaschopnější telata. Fazonu stádu dodal plemenný býk Red angus.

To už byl jen krůček k tomu, aby se maso ze zdejšího chovu dostalo na český stůl. „Jelikož nám bylo líto i škoda dávat zvířata z našeho chovu do ciziny na zástav a jelikož jsme toho názoru, že co je doma, to se počítá, a myslíme si, že není rozdíl mezi argentinským či jiným masem z ciziny, chtěli jsme být soběstační a nabízet naše české kvalitní maso. Navíc jsme se rozhodli pro minimální zrání 14 dní a pak následný prodej. Rozdíl je opravdu poznat. Na našem mase by si měli pochutnat jak obyčejní lidé, tak gurmáni. I to byl důvod, proč jsme se rozhodli ucházet



se o značku JESENÍKY originální produkt®. Dodáváme tak kvalitní maso z hor a pastvin,“ říká farmář s tím, že již buduje vlastní boudu a do budoucna počítá i s výrobnou masu.

Kontakt

Martin Chyla
793 83 Jindřichov ve Slezsku 190
734 850 926
farma.maso@seznam.cz
www.domacizabijacka.info

Chutná vzpomínka: Z darů jesenických hor



Dary jesenických hor zpracovává a do skleniček uchovává Markéta Kubinová. Někdejší asistentka na právním oddělení jedné z jesenických firem se vlivem okolností stala podnikatelkou. Dodává do restaurací a hotelů suvenýrové marmelády s logem daného podniku. Turisté si tak z regionu odvázejí chutnou vzpomínku z dovolené pro sebe i své blízké.

„Po mateřské dovolené, kdy jsem přišla o původní práci, jsem absolvovala kurz pracovníka v sociálních službách a nastoupila jsem do místního Denního stacionáře. Byla to pro mě velká pracovní změna a životní lekce v dobrém slova smyslu. Práce s uživateli, kteří navštěvovali denní stacionář, mi ukázala, že všechny věci, které jsem

brala zcela automaticky, automatické nejsou. Práce na právním oddělení mě naučila pěknému vystupování a práce s mentálně postiženými lidmi nemalé pokoře,“ shrnuje své životní zkušenosti mladá podnikatelka Markéta Kubinová.

Přestože vlastní nevelkou zahrádku, rozhodla se pro zpracování převážně zahradního ovoce. „Letos na jaře jsme s dětmi na zahradě vysadili dvě jabloně, aronii, rebarboru a nějaké nové bylinky. V létě zákazníkům velmi chutnal nový levandulový sirup, takže jsem vysadila i další levanduli, aby příští rok bylo sirupu o trochu více. Některé ovoce a zeleninu mi domů nosí sami zákazníci. Ovoce a zeleninu ale převážně vykupuji od místních pěstitelů,“ říká Kubinová.

Ta se nebojí hledat nové chutě a trochu i experimentovat. „Mám ráda, když mohu zkusit nové kombinace a nějak se posouvat. Jednak cítím, že stálí zákazníci, které mám, postupně chtějí zkusit i něco nového, a jednak já nejsem člověk, který by měl rád stereotypní práci,“ říká s tím, že tak letos vznikly kombinace jahodová s rebarborou, jahodová s brusinkami, černý rybíz s ostružinami, angreštová s mátou, aronie s jablky, malinová s ostružinami a hrušková s rebarborou. Podnikatelka bere svůj produkt komplexně a přemýšlí i nad obalem. Ten letos přechází od látkového puntíku na ekologický hnědý papír.

Získáním značky JESENÍKY originální produkt® se chce Markéta Kubinová ve své práci opět posunout dál. „Nad regionální značkou jsem

přemýšlela dlouho, ale neměla jsem v sobě dost odvahy. Jednak jsem se chtěla zase někam posunout, mít zpětnou vazbu jak po stránce chuti, tak po stránce vzhledu skleničky a obalu, a jednak to беру jako příležitost k propagaci, kdy se o mě prostřednictvím značky dozví větší okruh lidí,“ uzavírá podnikatelka.

Kontakt

Markéta Kubinová
Tyršova 279/9, 790 01 Jeseník
725 784 217
kubinova.marketa@email.cz
www.facebook.com/zdarujesenickychhor



Hrnce a pánve z Kolimaxu



Pro milovníky vaření je důležitý nástroj, tedy nádobí ve kterém se vaří. A pokud dbají současně na kvalitu i místní původ, měli by se

cích potřeb,“ uvedl jednatel Kolimaxu Roman Kopřiva. Ten vstoupil majetkově do společnosti na přelomu tisíciletí a společně s druhým jednatelem Jiřím Lidmilou společnost již dvacet let úspěšně vedou.

Kolimax patří k předním výrobcům nerezového nádobí v České republice a zaměstnává na pět desítek pracovníků.



poohlédnout v tradičních prodejnách domácích potřeb. Naleznou zde tuzemské nádobí z firmy Kolimax v Javorníku na Jesenicku. Zdejší tradice výroby trvá 150 let.

Firma Kolimax navázala na začátku druhého tisíciletí na výrobu tradiční brněnské továrny na smaltové a plechové zboží Brauchbar a Gottlieb. Její historie sahá až do roku 1870. Z Brna se v průběhu let 1982 až 1984 přesunula technologie nutná pro výrobu nerezového nádobí do Javorníku. Po generace získávané zkušenosti, řemeslná zručnost pracovníků a technologické know-how jsou hlavní pilíře, z nichž vychází zdejší firemní filozofie.

„Dodáváme převážně na tuzemský trh, ten je pro nás stěžejní. Zákazníci najdou naše výrobky zhruba ve 350 kamenných prodejnách domá-

Kontakt

Kolimax s. r.o.
Míru 156, 790 07 Javorník
584 440 272
info@kolimax.cz
www.kolimax.cz

Výrobky šité pod značkou Lněné



Práním značky Lněné je pomoci vrátit do našich domácností tento jedinečný materiál, který patří k nejtrvanlivějším a nejkvalitnějším přírodním textilním vláknům. Lněná povlečení, polštářky, utěrky, prostí-





rání či hrací podložky jsou ušity výhradně z lněné metráže tkané v Jeseníkách či zemích slezských. Zpracování lnu patří k běžným oděvním odvětvím u nás ještě před pár desítkami let. Len je šetrnější k životnímu prostředí než bavlna. Nepotřebuje tolik herbicidů, pesticidů a rozhodně ne tolik vody pro svůj růst – na 1 kilogram bavlny je zapotřebí cca 7 000 litrů vody, len závlahu nepotřebuje. „Věříme, že lze fungovat lokálněji a že lze opět zase více používat lněné látky, které na rozdíl od bavlněných látek mají zpravidla 100% evropský původ,“ říká Věra Holubová, která se dosud živila spíše psaním. „Naši Lněnou cestu odstartovalo rozčarování z toho, že len je jako materiál i za současných trendů udržitelnosti, pomalé módy atd. stále pomyslnou popelkou a v našich zeměpisných šířkách ho v oblíbenosti válcují materiály jako biobavlna či biobambus,“ objasňuje nová držitelka značky JESENÍKY originální produkt[®],



kteřá dbá na udržitelnost v rámci své produkce.

Proto klade důraz na to, že jejich produkty jsou tkané a šité v regionu. Složitější je to se surovinou, v regionu se pěstuje len pro textilní průmysl pouze v šumperském výzkumném ústavu, proto tkalci kupují pro plátno len z Belgie či Francie. A co je lněné, nemusí být rozhodně neveselé. Lněné látky díky těm nejmodernějším technologiím získávají jedinečné dizajnové vzory a výšivky. „V závislosti na možnostech materiálu šijeme lněné ložní prádlo pro dospělé i děti, polštářky, prostírání a utěrky, dětské hrací deky, lněné bryndáčky. Snažíme se len tisknout zajímavými dezény, také vyšíváme strojovou výšivkou,“ dodává Věra Holubová.

Kontakt

Martin Holub – Lněné
Petrův důl 12, 794 01 Krnov
info@lnene.cz
www.lnene.cz
www.facebook.com/znackalnene
www.instagram.com/znackalnene

Low Carb směsi na pečení, Low Carb granoly a Low Carb kaše

Jak snadno a rychle změnit životní styl? O tom vědí nejvíc manželé Dubovští. Vsadili totiž na Low Carb, tedy nízkosacharidové výrobky. Nejen, že pečou úžasné zdravé zákusky a cukroví, ale nabízí směsi, granoly a kaše, které si mohou dopřát i lidé se speciální dietou a vykouzlit z nich například i vánoční cukroví.

„Nabízíme rychlé pečení low carb, díky dokonale připraveným směsím. Dopřejte si čerstvé pečivo v pravidlech LC kdekoli a kdykoli. Směsi balíme vždy až po připravení objednávky, takže máte záruku čerstvosti. Balíčky jsou pouze ze zdravých surovin, žádná „éčka“ u nás nenajdete. Všechny druhy máme vyzkoušené osobně a zhodnocené nejlepšími odborníky – dětmi. Žádné chemicky a geneticky upravené potraviny, vše je 100% přírodní. Chráníme přírodu, balíme do papírových obalů,“ shrnuje Pavlína Dubovská.

Kromě toho, že vyrábí nízkosacharidové výrobky, snažili se s manželem jít dál a své směsi „ochudit“ i o tuky. Proto jsou jejich produkty vhodné pro ty, co se snaží o snížení váhy a celkově o změnu životního stylu. Směsi jsou vhodné i jako zdravé jídlo na dovolenou. „Například ze suché směsi na přípravu housek se dá připravit šest housek. Stačí přidat jen vejce a jogurt, je to opravdu velmi snadné,“ říká Pavlína Dubovská.

S podnikáním s Low Carb výrobky začali s manželem teprve na jaře, za pár měsíců si našli své zákazníky nejen v České republice, ale i v soused-

ních zemích. Pokud chcete ochutnat jejich úžasné zdravé zákusky, najdete je i v prodejně v Bruntále, na níže uvedené adrese.

Kontakt

DuBa PRO s. r. o.
Slovenská 79/4, 792 01 Bruntál
725 539 029
lowcarb@seznam.cz
www.nacukrunejedu.cz



Deset let s jesenickým zvonkem

(pokračování ze str. 1)

o regionálních produktech šířit v online prostředí i po Vánocích. A jakmile to půjde, pokusíme se obnovit i osobní setkávání, anebo – ještě lépe – výtobytky moderních technologií k nim směřovat.

Byl-li rok 2020 rokem šoku a ustrnutí, bude ten následující, 11. rok jesenické značky, nejspíš rokem, který určí, jak bude vypadat další dekáda. Spolurozhodování budeme mít v rukou coby voliči, což je velká odpovědnost. Vítězům nadcházejících voleb není už dopředu co závidět, proto bychom měli vybírat nejen podle sympatií, ale i podle schopností čelit tvrdé realitě a účinně spolupracovat. Lepší recept není ani pro společenství kolem regionální značky. Zázraky nedokážeme, ale maximum možného je naší povinností.

Jesenické znače přejí do její druhé desítky, ať si zachová vše, co dostala do vínku, a k tomu ještě přidá schop-

nost reagovat pružně a efektivně na nové překážky. Všem koordinátorům, partnerům, a hlavně nositelům certifikátu značky JESENÍKY



originální produkt[®] přejí vedle pevného zdraví i dobrou mysl a schopnost nahlížet pozitivní pohled na zkoušky, kterým je současná doba vystavuje. Zkrátka, ať je pro nás všechny fialový zvoněk jesenický dalších nejméně deset let symbolem radosti a naděje.

S díky a úctou Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka
Asociace regionálních značek

VÝROBKY				
PRODUKT	ADRESA	TELEFON	E-MAIL	WEB
Bee-daddy's	Mgr. David Navrátil 788 15 Hraběšice 70	604 659 660	beedaddy@seznam.cz	beedaddy.cz
Bylinné čaje z Rychlebských hor	Ing. Miroslav Příbyl VS Rychleby, s. r. o., 790 58 Velká Kraš 164	720 317 704 775 555 541	miroslav.pribyl@vsrychleby.cz, vyroba@vsrychleby.cz	vsrychleby.cz
Bylinné kulinářství z Majoránku	Bylinkový ranč Majoránek s. r. o. 793 99 Liptaň – Horní Povelice 7	725 036 806	barbora.bartecka@gmail.com	majoranek.cz
Cínované šperky od Páji	Pavla Klimešová Rýmařovská 25, 792 01 Bruntál	776 793 223	cinacky.paja@seznam.cz, pavla.klimes@email.cz	cinacky-paja.webnode.cz
Čerstvá káva z Vaší pražírny	Robert Štěpánek Vaše pražírna, 788 14 Petrov nad Desnou 17	608 003 235	obchod@vaseprazirna.cz	vaseprazirna.cz
Čerstvé ovčí a kravské sýry	Michal Hrdlička Čerstvé ovčí a kravské sýry Na Statku 32, 789 75 Brníčko	777 577 077	firmahrdlicka@seznam.cz	ofcisyry.cz
Čokoládová manufaktura XOCOLATL	Marcel Šos Kostelní 142, 790 01 Jeseník	733 701 544	marcel.sos@seznam.cz	jesenickacokolada.cz
Dekorativní a užitková keramika od Sněžníku	Eva Hamáčková Kosmonautů 130, 788 32 Staré Město	607 582 296	eva.hamackova@seznam.cz	
Domácí hovězí maso	Robert Chovančák Ludvíkov 128, 793 26 Vrbno pod Pradědem	736 118 010	katkachovanckova@seznam.cz	
Domácí muffiny a bezlepkové dorty	Ing. Pavlína Dubovská Byrtusová M. Tyrše 2, 792 01 Bruntál	725 743 298	domacimuffiny@seznam.cz	
Domácí obuv z ovčí vlny	Mgr. Veronika Příhodová 793 99 Bohušov 71	603 472 929	veronika.prihodova@centrum.cz	
Drátované snění Jedelanka	Dana Frydrychová, Jedelanka Jedlí 195, 789 01 Zábřeh	736 479 318	sokratesdami@seznam.cz	fler.cz/jedelanka
Drátované výrobky	Miloš Gajda 788 14 Petrov nad Desnou 45	737 635 901	gajda.milos@seznam.cz	
DRsné jesenícké šperky	Ing. Dana Rygarová 793 26 Ludvíkov 43	721 476 692	d.rygarova@gmail.com	drsnesperky.cz
Dvorecká vlna	Květoslava Bukovská Spolek paní a dívek Dvorce Budišovská 114, 793 68 Dvorce	730 106 004	kvetabuk@seznam.cz	spolekdvorce.webnode.cz
Dýňová pomazánka	Dobroty sociální podnik s.r.o. Šumavská 13, 787 01 Šumperk	737 188 794		facebook.com/dobrotysocialnipodnik
Džemy a pomazánky ze zahradního ovoce	Milena Habrová, ovoce z vlastní zahrady Opavská 100/213, 793 42 Janovice	777 280 245	diskont.habrova@seznam.cz	
Džemy a sirupy	Zora Hájek Supremus spol. s r. o. Na Stráni 36, 795 01 Rýmařov	602 750 901	info@fructusterrae.cz	fructusterrae.cz
Háčkovaná a drátovaná bižuterie	Helena Paluchová 790 63 Lipová-lázně 40	604 647 058	hellipaluch@seznam.cz	fler.cz/ropucha
HOLBA Horská 10, HOLBA Šerák, HOLBA Polotmavá, HOLBA Premium	Pivovar HOLBA a. s. Pivovarská 261 788 33 Hanušovice			holba.cz
Hovězí maso v kvalitě BIO	Statek Winter Ing. František Winter, prokurista Vysoké Žibřidovice 46, 788 33 Hanušovice	602 533 707	f.winter@statekwinter.cz	statekwinter.cz
Hovězí maso z farmy	26. dubna 558/106 725 27 Ostrava – Plesná	734 850 926	farma.maso@seznam.cz	domacizabijacka.info
Hrnce a pánve z Kolimaxu	Kolimax s. r. o. Míru 156, 790 07 Javorník	584 440 272	info@kolimax.cz	kolimax.cz
Jesenická bylinná, Domašovská hořká a Bairnsfather BLU Borůvkový líkér	Bairnsfather Family Distillery s. r. o. Kyle Bairnsfather Domašov 490, 790 01 Bělá pod Pradědem	777 327 468	kyle@bairnsfather.net ilona@bairnsfather.net	bairnsfather.net facebook.com/bairnsfather.distillery
Jesenické druhové medy Kolomý	Včelařská farma Jan Kolomý Staré Město 192, 792 01 okres Bruntál	608 106 475	vcelarstvikolomy@gmail.com	vcelarstvikolomy.cz
Jesenický med	Bc. Petr Šenfeldr, DiS., BA Luční 5, 795 01 Rýmařov	775 114 521	selfi@centrum.cz	facebook.com/vceli.farma.senfeldr
Jeseničtí skřítki a víly	Mírka Ouzká Rišková K. Čapka 344, 790 01 Jeseník	605 836 283	mirimade@centrum.cz	mirimade.cz
Keramika Vitalis Zelená	Mgr. Barbora Zelená Stříbrnice 38, 788 32 Staré Město	604 832 123	barborazelena66@seznam.cz	keramika.vitaliszelena.cz
Kosmetické výrobky z včelích produktů	Renata Milerská 794 01 Hošťálkovo – Staré Purkartice 35	604 706 761	renata.milerska@email.cz	
Kozi sýr čerstvý	Martin Komínek Kozi farma u Komínků Makarenkova 254, 790 81 Česká Ves	775 977 188	kominek.martin2@seznam.cz	facebook.com/kozifarmaukominku
Krušovo uzené maso z Leštiny	Jana Krušová Potoční 83, 789 71 Leština	606 210 642 720 157 146	krusovi@seznam.cz	krusovouzene.cz
Low Carb směsi na pečení, Low Carb granoly a Low Carb kaše	DuBa PRO s. r. o. Slovenská 79/4, 792 01 Bruntál	725 539 029	lowcarb@seznam.cz	nacukrunejedu.cz
Lyofilizované potraviny	Lyopotraviny s. r. o. Hněvkov 66, 789 01 Zábřeh	732 257 494 777 016 235	obchod@lyopotraviny.cz	lyopotraviny.cz
Med a medovina	Richard Milerski Staré Purkartice 35, 794 01 Krnov	721 509 590	objednavky@milerski.cz	milerski.cz
Mléko	Zemědělské družstvo Jeseník Šumperská 118, 790 01 Jeseník	584 402 210	info@zdjesenik.cz	zdjesenik.cz facebook.com/zdjesenik
Mlýnské výrobky bezlepkové	PRO-BIO, obchodní společnost s r. o. Lipová 40, 788 32 Staré Město			probio.cz
Obrázky „Rychlebské zvířeny“	Mgr. Kateřina Preisová Komenského 172, 790 65 Žulová	737 713 361	mnukart@gmail.com	mnukart.webnode.cz fler/mnuk.cz

Oplatky	UNITA, spol. s r. o. Ing. Milan Uhlíř 790 69 Bílá Voda u Javorníka 79	584 413 211	milan.uhlir@unita.charita.cz	unita.charita.cz
Ovocné destiláty a bylinné likéry	Mgr. Richard Jašš, Ph.D. Líkérka a destilerie Ullersdorf Maršíkov 67, 788 15 Velké Losiny	603 710 220	info@ullersdorf.cz	ullersdorf.cz
Paličkováná krajka – obnova tradice na Osoblažsku	Hana Dubajová 793 96 Liptaň 227	739 649 242	hana.dubaj@seznam.cz	atelierdrak.estranky.cz
Pánkův med z Jeseníku	Martin Pánek Lipovská 211/71, 790 01 Jeseník	775 632 638 777 632 634 777 632 637	tspanek@jen.cz	panci.eu
Pepovy dobroty	Erika Benčová 793 32 Andělská Hora 148	776 844 999	pepovydobroty@email.cz	pepovydobroty.cz
Piva pivovaru Zlosin	Zlosin s. r. o. Žárovská 730, 788 15 Velké Losiny	606 058 173	pivovarzlosin@seznam.cz	pivovarzlosin.cz facebook.com/pivovarzlosin
Pivo Albert	Zámecký pivovar Albert 788 16 Sobotín 13	587 071 002	info@resortsobotin.cz	resortsobotin.cz
Pivo z pivovaru Hasič	Pivovar Hasič Ruská 1448/1, 792 01 Bruntál	739 600 000	info@hasicpivo.cz	hasicpivo.cz
Ponožkové zboží	Tomáš Brázdil Northman Outdoor s. r. o. K. H. Máchy 5, 792 01 Bruntál	554 713 929 608 712 076	info@northman.cz brazdil@northman.cz	northman.cz
Pražná káva - Kávomilka	Monika Sakáčková – Pražírna kávy Kávomilka Hlavní třída 9a, 787 01 Šumperk		prazirna@kavomilka.cz	facebook.com/kavomilka
Produkty z Minipivovaru Kolštejn v Branné	Šárka Dostálová 788 25 Branná 56	736 632 032 702 072 034	reditel@kolstejn.cz provozni@kolstejn.cz	kolstejn.cz facebook.com/kolstejn instagram.com/kolstejnwellness
Publikace s regionální tematikou Jeseníků	Pavel Ševčík VEDUTA Za Vodou 139, 789 91 Štítý	583 440 271	sevcikp@sendme.cz	sevcik-veduta.cz
Repliky historického skla	Roman Míček Sklářská huť TOMI Zlatohorská 639, 793 26 Vrbno pod Pradědem	728 359 989 606 879 286	sklarnatomi@seznam.cz	sklarnatomi.cz
Roztomilé sýry a tvrdý zrající Roztomilák	Ing. Petra Roztomilá Kozinova 65, 787 01 Šumperk	775 553 349	roztomilesyry@profimpstavby.cz	roztomilesyry.cz
Ručně malované bytové doplňky, dárkové a reklamní předměty	CHRNA sociální firma Slezské diakonie o. p. s. Dvořákův okruh 21, 794 01 Krnov	733 142 405 734 646 979	chrpa@chrpakrnov.cz	chrpakrnov.cz
Ručně šité a háčkové výrobky	Dana Hojgrová – Truhlice Kolšov 4, 788 21 Sudkov	736 768 004	dana.hojgrova@gmail.com	truhlicek.blogspot.cz
Ručně šité hračky a textilní výrobky	Mgr. Stanislav Turek ZAHRAA 2000 z. s. Na Mýtince 32, 790 01 Jeseník	584 401 195	info@zahrada2000.cz	zahrada2000.cz destigma.cz
Ručně zdobené svíce plátovými vosky	Mgr. Marcela Klimková RÉPARTO Zábřeh, s. r. o. Žižkova 7/15, 789 01 Zábřeh	736 509 432	info@reparto.cz	reparto.cz
Ruční papír „Losín“	Ruční papírna Velké Losiny a. s. U Papírny 9, 788 15 Velké Losiny	583 248 433	rucni.papir@rpvl.cz	rucnipapirna.cz
Rukodělné výrobky	Jarmila Koubková Domov Paprsek Olšany, p. o. 789 62 Olšany 205	583 247 212	koubkova@domovolsany.cz	domovolsany.cz
Rychlebské bylinné sirupy	Ing. Miroslav Příbyl VS Rychleby s. r. o. 790 58 Velká Kraš 164	720 317 704 775 555 541	miroslav.pribyl@vsrychleby.cz vyroba@vsrychleby.cz	vsrychleby.cz
Rychlebské šťávy, mošty a octy	Ing. Miroslav Příbyl VS Rychleby s. r. o. 790 58 Velká Kraš 164	720 317 704 775 555 541	miroslav.pribyl@vsrychleby.cz vyroba@vsrychleby.cz	vsrychleby.cz
Sedlářské výrobky z kůže	Lubomír Jelínek Jesenická 527, 788 33 Hanušovice	731 165 678	sedlarstvi.jelinek@seznam.cz	sedlarstvijelinek.cz
Schaumannovka, H2O z Jeseníků	Kamil Schaumann Schaumannův Dvůr s. r. o. 793 23 Karlovice 231	603 356 242	h2o@schaumannovka.cz	schaumannovka.cz
Slané lázeňské oplatky	Romana Všetýčková R+M Všetýčkovi 788 15 Velké Losiny 238	720 261 882	vsetyckova@v-a-v.cz	
Staroměstská máslová trubička	Olga Gřundelová – KREMO Květná 287, 788 32 Staré Město	583 230 101	objednavka@trubicka.cz	trubicka.cz
Sýry	Zemědělské družstvo Jeseník Šumperská 118, 790 01 Jeseník	584 402 210	info@zdjesenik.cz	zdjesenik.cz facebook.com/zdjesenik
Šípkové víno	Šárka Vybíralová Jánského 99, 790 81 Česká Ves	721 730 829	sipkovevino@seznam.cz	sipkovevino.cz facebook.com/sipkove.vino.18
Textilní výrobky	Kateřina Dvořáková 788 05 Libina 512	604 239 523	atelier.caldero@seznam.cz	fler.cz/pletka fler.cz/katcha-0
Textilní výrobky	Mgr. Mariana Felnerová Pod Lešem 451, 788 33 Hanušovice	737 655 826	marianafelnerova@seznam.cz	beabeo.cz
Tkané koberce	Mgr. Stanislav Turek ZAHRAA 2000 z. s. Na Mýtince 32, 790 01 Jeseník	584 401 195	info@zahrada2000.cz	zahrada2000.cz destigma.cz
Umělecké kovářské výrobky	Petr Jeřábek 788 23 Jindřichov 148	737 575 156	jerabekpetr73@seznam.cz	kovarstvi-jerabek.cz
Umělecké ručně kované výrobky	Richard Červinka Kovářství a zámečnictví 792 01 Valšov 5	604 538 017	shervud@seznam.cz	shervud.webnode.cz
Velkolosinské pralinky	Jana Kašparová Zámecká 261, 788 15 Velké Losiny	775 907 522	kasparova@velkolosinskepralinky.cz	velkolosinskepralinky.cz
Via Delicia - lahůdky ve skle	Designfoods s. r. o. Bezchlebova rodinná konzervárna Via Delicia Leštinská 2443/30, 789 01 Zábřeh	583 455 081	objednavky@viadelicia.cz	viadelicia.cz

Vitrazové šperky, mozaikové obrazy, vitrážové výplně	Iveta Strnadová Bezručova 76, 793 26 Vrbno pod Pradědem	554 751 914 731 177 688	vitraz@email.cz	vitraze-sperky.cz
Výrobky šité pod značkou Lněné	Martin Holub – Lněné Petrův důl 12, 794 01 Krnov		info@lnene.cz	lnene.cz facebook.com/znackalnene instagram.com/znackalnene
Výrobky z kozího mléka	Kristýna Šťastná 793 91 Úvalno 87	774 240 851	kristyna@kozyvalno.cz	kozyvalno.cz
Výrobky z ovčího rouna	Vladimíra Křenková Občanské sdružení Stránské Stránské 5, 793 51 Břidličná	554 725 848 723 040 535	krenkovavladimira@seznam.cz	stranske.websnadno.cz
Výrobky ze včelích produktů	Vladislav Utikal Dolní 1, 792 01 Bruntál	608 862 777	v.utikal@tiscali.cz	vladislavutikal.cz
Z darů jesenických hor	Markéta Kubinová Tyršova 279/9, 790 01 Jeseník	725 784 217	kubinova.marketa@email.cz	facebook.com/zdarujesenickychor
Zlatohorský med	Rodinné včelařství Bedřich Půža Wolkerova 663, 793 76 Zlaté Hory	777 641 662	objednavam@zlatohorskymed.cz	zlatohorskymed.cz

SLUŽBY

SLUŽBY	ADRESA	TELEFON	E-MAIL	WEB
Horský hotel Paprsek	Miloslav Mika M + M 788 32 Staré Město	583 294 100 777 076 541	info@paprsek.cz	paprsek.net
Horský hotel Sněženska***	Horský hotel Sněženska*** Hynčice pod Sušinou 15 788 32 Staré Město	608 555 276 583 239 008–9	info@hotel-snezenska.cz	hotel-snezenska.cz
Chalupa Pod Sviní horou	Ing. Lukáš Kňáva Vlaské 74, 788 33 Malá Morava	603 932 444	info@podsvinihorou.cz	podsvinihorou.cz
Chata Eduard	790 01 Bělá pod Pradědem 44	602 447 557	info@chataeduard.cz	chataeduard.cz
Chata U Profesora	Jiří Matouš Kunčice 39, 788 32 Staré Město	777 149 218 777 123 102	jiri.matous@email.cz	staromestsko.cz
Kolštejn wellness centrum	Kolštejn wellness centrum Šárka Dostálová, ředitelka 788 25 Branná 60	736 632 032 702 072 034	reditel@kolstejn.cz provozni@kolstejn.cz	kolstejn.cz facebook.com/kolstejn instagram.com/kolstejnwellness
Levandulová kavárna	Levandulový statek s. r. o. Masarykovo náměstí 12/13, 789 01 Zábřeh	608 547 356	info@levandulovystatek.cz	levandulovakavarna.cz
Penzion Isolde	Martina Řehová Uhelná 126, 790 70 Javorník – Račí údolí	604 209 900 584 440 161	info@raciudoli.cz	raciudoli.cz
Penzion Kovárna	Josef Sekula Horní Lipová 173/36 790 63 Lipová-lázně	737 283 770	info@penzionkovarna.cz	penzionkovarna.cz
Penzion Trojkámen	JUDr. Ludmila Hrachovcová Nové Losiny 22, 788 23 Jindřichov	605 309 997	info@trojkamen.cz	trojkamen.cz
Penzion pod Sušinou	Chrastice 81 788 32 Staré Město	731 113 942	info@penzion-podsusinou.cz	penzion-podsusinou.cz
Penzion U Petra	Petr Hledík Lipovská 115/328, 790 01 Jeseník	584 411 898 604 587 818	info@upetra.cz	upetra.cz
Rekreační, rehabilitační a skoličí centrum Slezská Harta	793 64 Razová 286	725 046 306	info@centrumslezskaharta.cz	centrumslezskaharta.cz
Roubenka Habartice	Chalupy Jeseníky s. r. o.	608 878 915	info@roubenka-habartice.cz	chalupy-jeseniky.com
Roubenka Jindřichov	Chalupy Jeseníky s. r. o. 788 23 Jindřichov 5	608 878 915	info@roubenka-jindrichov.cz	chalupy-jeseniky.com
Severomoravská chata	Rudolf Gažar Podlesí 141, 788 33 Malá Morava	583 298 100 602 744 899	severka@severomoravska-chata.cz	severomoravska-chata.cz
Sport & Relax areál Božeňov	Dolní Bušínov 146 789 01 Zábřeh	583 411 299	recepce@bozenov.cz	bozenov.cz
Ubytování U Skřivánků	Jaroslav Skřivánek 793 26 Ludvíkov 99	554 752 257 603 206 623	blanka.skrivankova@seznam.cz	jeseniky-ludvikov.cz
Villa Žerotín Penzion Bed & Breakfast	Veronika Vávrová Rudé Armády 333, 788 15 Velké Losiny	603 559 867	villa.zerotin@gmail.com	villa-zerotin.cz

ZÁŽITKY

ZÁŽITEK	ADRESA	TELEFON	E-MAIL	WEB
Adrenalin park Božeňov	Sport & Relax areál Božeňov Dolní Bušínov 146, 789 01 Zábřeh	583 413 784 733 530 757	recepce@bozenov.cz	bozenov.cz
Exkurze do přečerpávací vodní elektrárny Dlouhé stráně	Informační centrum Dlouhé stráně Kouty nad Desnou 30 788 11 Loučná nad Desnou	583 283 282 602 322 244	info@k3-sport.cz	kouty.cz
FAUNAPARK	Dagmar Augustýnová FAUNAPARK o.p.s. Horní Lipová 242, 790 63 Lipová-lázně	739 443 204	faunapark@faunapark.cz	faunapark.cz
Horský resort Dolní Morava	SNĚŽNÍK a.s. Velká Morava 46, 561 69 Dolní Morava		bar@dolnimorava.cz	dolnimorava.cz
Hudba bez hranic	Obec Dolní Studénky 788 20 Dolní Studénky 99	583 217 012	dolnistudenky@dolnistudenky.cz	hudbabezhranic.cz
Jeseníky divadelní	Barbora Hubíková Kunčice 34, 788 32 Staré Město		jesenikydivadelni@gmail.com	facebook.com/Jesenikydivadelni
Komentované degustační prohlídky Minipivovaru Kolštejn	Relax centrum Kolštejn 788 25 Branná 56	583 286 421 602 651 027	info@kolstejn.cz	pivovarkolstejn.cz
Ledová stěna a Skialp centrum Kraličák	Martin Škrott Žerotínova 984/8, 789 01 Zábřeh	732 336 075	skischool@mujkralicak.cz	ski-school-kralicak.cz

Mariánská pouť v Branné	Obnova obce Branná – Kolštejn, o.p.s. Vladimíra Burianová 788 25 Branná 97	608 179 724		icbranna.cz branna.eu
Mezinárodní výstup na Králický Sněžník	Staré Město Organizační složka Kulturní zařízení města Smetanova 52, 788 32 Staré Město	583 239 267 583 239 134	kultura@staremesto.info	staremesto.info nakralickysneznik.cz
Moravský bikemaraton a Leznické hůpan	Moravský bikemaraton Okružní 129, 789 71 Leština			cyklomorava.cz
Papír měníme v zážitek	Ruční papírna Velké Losiny, a. s. Petr Fouček, ředitel U papírny 9, 788 15 Velké Losiny	583 248 433	rucni.papir@rpvl.cz	rucnipapirna.cz
Pekařovská pouť	Obnova kulturního dědictví údolí Desné z. s. Bukovická 58, 788 15 Velké Losiny	583 242 258	vresovka@gmail.com	vresovka.cz
Pradědovo dětské muzeum	Jeseníky přes hranici, z.s. Tereza Nikodýmová Schreiberová Tř. Adolfa Kašpara 37, 789 61 Bludov	725 508 214	muzeum@pradedovomuzeum.cz	pradedovomuzeum.cz
Priessnitzova léčba	Priessnitzovy léčebné lázně a. s. Priessnitzova 12/299, 790 03 Jeseník	584 491 109 606 794 609	info@priessnitz.cz	priessnitz.cz
Projíždka parním vlakem po Osoblažské úzkokolejce	Slezské zemské dráhy, o. p. s. 793 99 Bohušov 15		szd@osoblazsko.com	osoblazsko.com
Rychlebské stezky	Pavel Horník Rychlebské stezky, o. s. 790 54 Černá Voda 267	607 061 445	info@rychlebskestezky.cz	rychlebskestezky.cz
Slavnosti města Šumperka	Informační centrum Šumperk Bohuslav Vondruška Hlavní třída 14, 787 01 Šumperk	583 214 000	ic@sumperk.cz	slavnosti-mesta.cz infosumperk.cz
Středověké odpoledne na hradě Brničko	Jiří Bartoš Obec Brničko 789 75 Brničko 120	725 131 283 583 438 022	starosta@obecbrnicko.cz	obecbrnicko.cz
Zlatorudné mlýny a rýžování zlata ve Zlatých Horách	Zlatokopecský skanzen u Zlatých Hor Zlatorudné mlýny Zlatohorsko kraj pokladů, p.o. nám. Svobody 80, 793 76 Zlaté Hory	588 884 618	info@krajpokladu.cz	krajpokladu.cz zlatehory.cz

Bylinné kulinářství i hrnce a pánve. Regionální značka má sedm přírůstků

Jubilejní desátý rok jesenického zvonku sice poznamenala pandemie, přesto se podařilo certifikovat sedm nových produktů. Prezentace nových žadatelů navíc proběhla v netradičním pojetí – komisi doplnili pracovníci informačních center z území značky a také exkurze ve výrobě firmy Kolimax, která získala v roce 2020 značku JESENÍKY originální produkt®.

„Ochranná známka existuje v Jeseníkách už deset let. Za tu dobu certifikační komise zasedla dvacetkrát a udělila certifikát 120 výrobkům. Někteří držitelé po čase neobnovili certifikát nebo ukončili spolupráci. Aktivních držitelů máme aktuálně 79,“ uvedla koordinátorka

značky JESENÍKY originální produkt® Barbora Haušková.

Novinky komise často může posoudit všemi smysly. Ochutnala například low carb zákusky ze směsí manželů Dubovských. Jako jediní v Česku vyrábí low carb směsi, které obvykle mají vysokou hodnotu



tuku. Dubovští však šli dál a odbourali tuky, jejich směsi na granoly, kaše, pečení či kreky jsou tak navíc i dietní. Ochutnávalo se i Bylinné kulinářství v ranči Majoránek, tedy koření, bylinné oleje a octy, medové pochoutky a hořčice. U medu se zůstalo i v případě Bee-daddy's. Pod touto značkou se certifikoval skořicový med a medová hořčice. Plody zahrad i lesů zpracovává Markéta Kubinová, její marmelády nesou název Z darů jesenických hor. S nostalgií vzpomínají nejen milovníci regionální historie na zdejší produkci a zpracování lnu. S nápadem vrátit se k této tradici přišli manželé Holubovi. I když len pochází z jiných evropských zemí, tká se v regionu a z plátna vznikají originální kousky. Do sedmičky

jedinečných produktů z jesenických hor přibýlo prvotřídní maso z farmy Martina Chyly.

Nově se k originálním jesenickým výrobkům řadí i hrnce a pánve z Kolimaxu, javornické společnosti, která navázala na více než stoletou tradici a dodává na trh kvalitní české nádobí.



Držitelka značky se stala Podnikavou ženou 2020

Nebyli spokojení s kvalitou lyofilizovaného ovoce na trhu, tak si založili vlastní firmu. Dnes prodávají nejen mrazem sušené ovoce a zeleninu, ale také klíčky, luštěniny, bylinky, omáčky, koření, houby. Ve zpracování rakytníku patří mezi světovou špičku.

Rodinná firma Lyopotraviny z Hněvkova u Zábřeha dokáže zpracovat téměř cokoliv. Technologii, při které se z potravin odebere pouze voda, ale všechny vitamíny a výživové látky, barva a chuť zůstanou zachovány, stále zdokonalují a díky lyofilizaci na zakázku přicházejí na stále nové produkty. Podporují české zemědělce, malé farmáře a zahrádkáře, ale na žádost zákazníků začali dovážet a zpracovávat i exotické produkty.

Podnikat s malými dětmi není jednoduché a řadu věcí se majitelka firmy Lenka Bláhová musela naučit až v průběhu. Za jedno z nejnáročněj-

ších období považuje vánoce, kdy krátce po narození syna rozjízďela novým eshop. Dnes zvládá maminka dvou dětí být současně administrátorkou, designerkou, influencerkou, manažerkou, marketingovou specialistkou, dělnicí, fotografkou..., vším, co je právě potřeba. Velkou oporu má ve svém manželovi. Spokojení zákazníci ji svými hlasy nominovali do finále soutěže Podnikavá žena roku 2020, ve které obsadila 3. místo. Prostřednictvím svého podnikání se snaží pomáhat. A její rada pro ostatní je věřit si, nenechat se odradit a mít někoho, kdo vám dobře poradí!



Fialová spolupráce

Každý výrobek, služba a zážitek s fialovým zvonkem je sám o sobě jedinečným výsledkem šikovnosti a tvořivé mysli obyvatel Jeseníků. A co teprve, když se vzájemně inspirují dva a někdy i více držitelů značky a spojí své síly!

V letošním roce tak například vznikla novinka, která nenechá v klidu žádný mlsný jazýček. Bílá čokoládová pralinka z velkoslosinské dílny Jany Kašparové se zahalila do závoje mrazem sušených jahod z Hněvkova u Zábřeha a vznikla nová, barevně i chuťově výjimečná delikatesa.

Nebo když kreativní a podnikavá majitelka bylinkového ranče Majořánek v Horních Povelicích osloví producenta vysoce kvalitního hovězího masa z jindřichovské farmy a na jejím originálním menu přibudou hamburgery a tortily s hovězím masem. Jenže to by nesměla být paní Bartecká, aby pro své kulinářské umění nenašla také naprosto unikátní prostředí, kde své speciality bude servírovat. A nešlo o nic menšího, než o Pivní vagon parní osoblažské úzkokolejky.

Ve Starém Městě pod Sněžníkem se značce JESENÍKY originální produkt® daří. Dva roky po sobě se představili společně na jedné akci hned tři místní držitelé. Iniciátorem spolupráce byl organizátor Mezinárodního výstupu na Králický

Sněžník, který oslovil nejprve výtvarnici Barboru Zelenou, autorku keramiky Vitalis, aby navrhla sošku ducha Králického Sněžníku jako upomínkový předmět. Každou první sobotu v září nabízí ve svém stánku účastníkům akce něco ze své dílny. V roce 2019 a 2020 přijal pozvání ještě druhý staroměstský certifikovaný zážitek – Jeseníky divadelní. A tak se mohli turisté při výstupu nejen kochat horskou krajinou, ale současně se v podání amatérských herců dozvědět zajímavosti o počátcích turistiky a lyžování v Jeseníkách.



Jeseníky hledají další originální výrobky, služby a zážitky

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 Báry Hauškové, tel.: 728 556 375, hauskova@hornipomoravi.eu.

Nejlepší ležák vaří v Holbě

Nejvýznamnější degustační soutěž roku – České pivo roku 2020 vyhlásila za nejlepší světlý ležák pivo Holba Premium a další dvě piva Pivovaru Holba stanula na stupních vítězů v dalších kategoriích. Letos je to tak už pro Holbu třetí velký úspěch na soutěžích.



jemně chmelovou chutí a vydatným řízem potvrdil své výsadní postavení v rámci značky Holba a v kategorii 11% světlých ležáků skončil na třetím místě. Vlajková loď Pivovaru Holba si tak letošním bronzem připsala již své 10. ocenění z největších tuzemských a zahraničních soutěží a zároveň dokázala, že stále patří k nejúspěšnějším a nejoblíbenějším pivům značky Holba. V kategorii nealkoholických piv získalo bronzovou medaili **Holba Horské byliny nealko**. Nealkoholická piva se těší velkému nárůstu zájmu a tím

i konkurence, a proto každý úspěch v této kategorii opravdu potěší. Soutěž pořádal Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským letos už po dvacáté.

Úspěšný rok Pivovaru Holba

Vítězné medaile ze soutěže České pivo roku 2020 nejsou jediným letošním úspěchem pivovaru, které si svým poctivým pivem vysloužil.



Nejsledovanější kategorií soutěže České pivo roku 2020 je každoročně – Světlý ležák. Už v loňském roce Pivovar Holba obsadil se svým ležákem **Holba Premium** druhou příčku a letos byl výsledek ještě o stupeň lepší, čímž degustátoři potvrdili stabilní mimořádně vysokou kvalitu tohoto piva.

„Máme obrovskou radost z toho, že se naše piva dlouhodobě drží na předních příčkách prestižních degustačních soutěží. Je to jen dalším důkazem toho, že v Jeseníkách dlouhodobě vaříme jedinečné pivo z těch nejlepších regionálních surovin,“ komentoval úspěchy v soutěži Ing. Luděk Reichl, sládek Pivovaru Holba.

Dalším úspěšným reprezentantem Pivovaru Holba se stalo pivo **Holba Šerák**. Světlý ležák s nahořklou



Holba Premium, ležák příjemné jantarové barvy, si například na své konto letos již připsal ocenění za bronzovou příčku v mezinárodní soutěži World Beer Awards 2020 v kategorii Lager Classic Pilsener. Pivovar Holba zabodoval v létě s Holbou Premium také na domácí půdě, když získal titul Regionální potravina Olomouckého kraje 2020 v kategorii Alkoholických a nealkoholických nápojů.

Pivovar Holba tak opět dokázal, že si svým ryzím pivem z hor umí získat nejen náročné degustátory v porotách mezinárodních soutěží, ale díky zdrojům výjimečných místních surovin – vody, ječmene i chmele, které jeho pivo propůjčují nezaměnitelný charakter, dělá věhlas i svému kraji. Hanušovický Pivovar Holba ukazuje, že když se pivo dělá poctivě lokálně, slaví pak úspěch také globálně.



Severomoravská chata má dvojče!

Výlet spojený s vydatnou porcí dobrého jídla patří k oblíbě turistů. Rozhledy do krajiny a zajímavá místa nabízí i certifikovaná Severomoravská chata na vrcholu Pohořelce. Velká chata s restaurací pomalu a jistě míří ke stovce. Severomoravskou chatu totiž vybudoval na počátku 30. let minulého století místní německý turistický spolek. Velká budova však letos dostala své zmenšené dvojče o ve-

likosti 70 × 40 cm. Maketa, kterou vyrobila pod značkou Anahera „Holka se dřevem“ Ivana Žáková z Olomouce, zdobí parapet zdejší restaurace. Při obdivu chaty nespomeňte na procházku, například k nedaleké kapli Svaté Trojice z roku 1898. Turistické trasy vedoucí kolem Severomoravské chaty míří, mimo jiné na klášter Hedeč či opačným směrem k rozhledně Lázek.

Nakladatelství, které mapuje region a jeho historii. To je Veduta

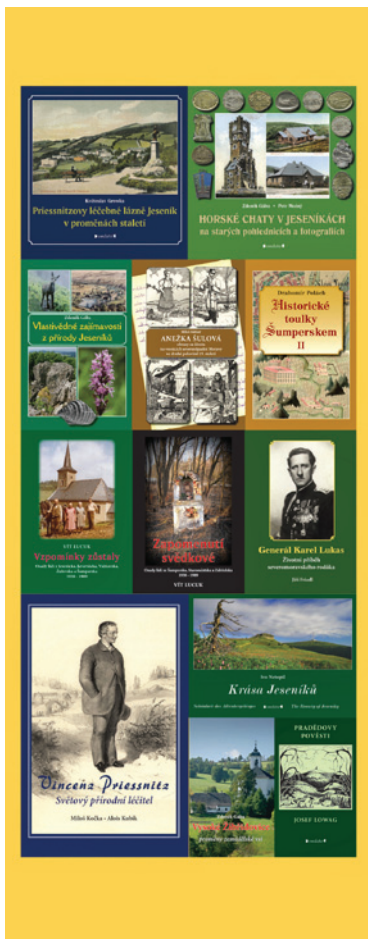
Příběhy držitelů značky JESENÍKY originální produkt® začínají podobně. Touha dělat práci, která člověka naplňuje, snaha změnit nedostatečnou nebo nekvalitní nabídku produktů. A to je moment, kdy se začala psát i historie nakladatelství Veduta ve Štítech.

„Měl jsem zájem o regionální historii, ale byl nedostatek publikací, a já jsem znal lidi, kteří by mohli zajímavě psát,“ zazní, když se zeptáte Pavla Ševčíka, jak přišel na myšlenku založit právě nakladatelství.

První kniha, kterou vydal, byly Šumberské proměny (J. Pavlíček, pozn. red.). Od roku 1992 narostl počet titulů ke stovce. Záběr je široký. Příběhy slavných rodáků a osobností, historie míst a staveb, pověstí i jesenická příroda. Dokonce si nechal vyrobit plakát se všemi obálkami, aby je měl stále na očích. Na všech pracoval rád a na všech taky udělal osobně a sám všechny nakladatelské práce. A v tom se od dob založení nic nezměnilo a to je také zásadní rozdíl od ostatních naklada-

telství, kde se práce rozděluje mezi více lidí.

Někdy se zájemci o vydání ozvou sami, jindy osloví Pavel Ševčík autorem sám. Nevydává jen publikace s regionální tematikou, ale také beletrii. Na knize pracuje tým tří až čtyř lidí, autor, fotograf nebo ilustrátor a Pavel Ševčík. Než se nová kniha dostane na pulty, uplyne tři až šest měsíců. Záleží na žánru. Příprava odborně zaměřených publikací s množstvím obrazového materiálu a poznámek je náročnější. Jako tomu bylo například letos u poslední vydané knihy Rychlebské hory a podhůří v proměnách staletí od Květoslava Growky, která obsahuje 482 pohlednic a fotografií. Všechny vydané tituly nakladatelství Veduta Štíty najdete na webových stránkách sevcik-veduta.cz.



Jubileum za časů koronaviru aneb Jak se šily roušky

Značka JESENÍKY originální produkt® vstoupila na počátku roku do desáté sezóny. V plánu byly oslavy, obnovení jarmarku v Branné a tradiční setkání držitelů značky. Jubileum však poznamenal, stejně jako všechny oblasti života, koronavirus.




Ať už držitelé značky podnikají ve službách, v cestovním ruchu či vyrábí a prodávají přírodní, řemeslné nebo zemědělské produkty, všichni více či méně doplatili na krizovou situaci. Většina však nelenila a pustila se do práce. Šili se roušky a pomáhalo se, kde to šlo.

„Máme fofr, chystáme hromady zboží a roušek pro klokánky a dětská krizová centra v Olomouckém a Moravskoslezském kraji,“ hlásila Zora Hájková, která se běžně věnuje výrobě džemů a sirupů. Napilno měli i v hotelu na náměstí v horské obci Branná. Místo relaxace či prohlídky minipivovaru se zde šilo. Řada držitelů značky JESENÍKY originální produkt® se živí právě textilní výrobou. Jejich dílny se také nezastavily.

„Začalo to v pátek 13. března, kdy jsem svým dětem dala roušky, když šly roznášet letáky, je to jejich brigáda. Řekla jsem jim, že pokud někdo bude chtít roušku, stačí říct. Spíš sklízeli posměch a otázky... O dva

dny později to vše vypuklo,“ vzpomíná Dana Hojgrová. Ta za krátký čas ušila stovky roušek. Manžel musel žehlit, děti stříhaly šňůrky. Kromě sousedů tak Dana Hojgrová zásobila i okolní obecní úřady, aby měly ochranu pro své obyvatele.



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 2 000 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, Barbora Hubíková, Ing. Hana Olejníková
Grafický návrh: 2123 design s. r. o. • **Sazba:** zmosquitos

Zpravodaj vydává MAS Horní Pomoraví za finanční spoluúčasti Olomouckého kraje.

Střípky z Jeseníků

V gurmánské soutěži bodovala Z nouze ctnost

Hrdou výherkyní se v soutěži Flora džem 2020 stala Milena Habrová – ovoce z vlastní zahrady, která získala 1. místo za džem nazvaný Z nouze ctnost. „Jedná se o výrobek po nucené sklizni ovoce po silném větru v létě,“ objasňuje Milena Habrová, která obstála mezi 61 účastníky a každý měl více druhů vzorků.



„Byla jsem moc překvapená, protože jsem to již několikrát zkoušela, tentokrát to bylo poprvé, kdy jsem se umístila, a hned na prvním místě,“ dodala producentka domácích džemů z Janovic u Rýmařova.

Dolní Morava má novinku pro lyžaře

Areál Dolní Morava, který je certifikovaným jesenickým zážitkem, připravil pro své návštěvníky novinku v podobě večerního lyžování na sjezdovce Kamila. Přes půl kilometru dlouhá sjezdovka střední obtížnosti patří v resortu mezi vůbec nejoblíbenější, a právě proto se stala první vlašťovkou, která do areálu přinese lyžování pod umělým světlem. O dokonalé osvětlenou pistu se postará 16 výkonných LED reflektorů rovnoměrně umístěných po obou stranách širokého svahu. Na „večerko“ se mohou lyžaři těšit 4 × do týdne, vždy v časovém intervalu od 18 do 21 hodin.

