



Doma v JESENÍKÁCH

Noviny pro milovníky Jeseníků, jejich přírody a lidí.



Jeseníky křížem krážem

Přiznám se bez mučení – původem jsem Pražák křtěný Vltavou – i když, jak už to tak u Pražáků bývá, ob generaci zpátky bych v Praze našla jen jednoho dědečka. Ostatní nitky se sbíhají z nejrůznějších koutů Čech i Moravy, já ale až do relativně pozdní dospělosti krom matičky Prahy a míst v její blízkosti znala pořádně jen Krkonoše. Objevování pestré tvárnosti naší vlasti si užívám až v posledních letech. A i když nejdůvěrněji znám naši krajinu hlavně z cest, tedy silnic a železnic, charakter jednotlivých oblastí se mi dostává pod kůži. Malebně zadumané Jižní Čechy, důstojná Šumava, drsné a člověkem raněné Krušnohoří, romantické České Švýcarsko..., a tak dál a dál až po majestátní Jeseníky.

Geomorfologové mají v pojmenování jednotlivých krajinných útvarů jasno a naši předkové také přirozeně vycítili, co k čemu vlastně patří.

I přesto, že i jim se už od nepaměti pletla do života politika a v hraničních oblastech se to projevovalo víc než jinde. Za kolébku byrokracie

se u nás všeobecně pokládá Rakousko-Uhersko, ale tehdy mělo aspoň zemské a okresní uspořádání dlouhodobě ověřenou logiku. V posledních šedesáti letech to už bylo horší. Žizvy po odsunu mnohde většiny obyvatelstva se zacelují jen pomalu a do toho přicházejí vedle politických a ekonomických i úřednické experimenty. Bez ohledu na geografii i historii byl Hrubý a Nízký Jeseník, tedy naše druhé nejvyšší a plošně nejrozsáhlejší pohoří, roztržen mezi dva kraje. Na první pohled se to může jevit jako formalita, ale důsledky se promítají do každodenního života.

(pokračování na poslední straně)

Značka JESENÍKY originální produkt® se rozšířila o nově certifikované i o území

Nové certifikované produkty, služby i zážitky mají od podzimu letošního roku Jeseníky. Celkem nyní nese značku 48 výrobků, 18 služeb a sedm zážitků. Letos se značka JESENÍKY originální produkt® rozšířila i na území Nízkého Jeseníku, v plánu je také rozšíření na území Krnovska, čímž bude pokryta celá turistická oblast Jeseníky.

Členové certifikační komise zasedli v roce 2013 v měsíci květnu a také na přelomu října a listopadu, aby posoudili originalitu a tradici v regionu nových výrobků, služeb i zážitků. V květnu se značka rozrostla o maso, med, pivo, pohančové produkty a džemy a sirupy. Podzimní hodnocení přidalo značku produktům z koziho mléka, Dvoreckým uzeninám, háčkové a drátkované bižuterii, medu či

bylinnému likéru. V rámci certifikace značky JESENÍKY originální produkt® došlo k rozšíření území na oblast Nízkého Jeseníku. První produkty z této oblasti, které ponese značku, jsou právě Dvorecké uzeniny z Dvorců u Bruntálu a výrobky z koziho mléka z Horního Benešova.

K rozšíření značky došlo v rámci projektu Venkov má co nabídnout, který byl schválen v roce 2012 z Pro-

gramu rozvoje venkova. Koordinátorem projektu je Místní akční skupina (MAS) Opavsko, která na realizaci spolupracuje s MAS Nízký Jeseník a MAS Turkovska Unia Rozwoju – T.U.R.

Cílem projektu je mimo jiné certifikace místních produktů, ale i jejich marketingová podpora a propagace či seznámení veřejnosti s regionálními produkty, s tradicemi v regionu v rámci kulturních akcí.



Střípky z Jeseníků

Propagace regionální značky JESENÍKY originální produkt®

V letním období uskutečnila MAS Nízký Jeseník sérii pěti propagačních akcí zaměřených na podporu zavádění a podpory regionální značky. Regionální prodejci, jejichž výrobky byly představovány, měli při prezentacích také své vlastní stánky.



Došlo k dokonalému skloubení propagace spojené s ochutnávkou a následnou možností výrobek zakoupit. O informace k regionální značce měly zájem především ženy, které by rády využily možnost regionální značku získat.

Farmářské bedýnky

Z lesa i ze statku připravila Via Delicia, manufaktura na zavařování masových lahůdek a plodin volně i v sadech rostoucích. Lahůdky ve skle reprezentují Jeseníky každoročně na veletrzích a výstavách na téma cestovního ruchu a gastronomie.

V lednu se s nimi mohou setkat návštěvníci veletrhu GO a Reg-FoodFest v Brně.



JESENÍKY originální produkt®

Představení Místní akční skupiny Nízký Jeseník

Místní akční skupina (MAS) Nízký Jeseník byla založena v roce 2005 z iniciativy podnikatelů působících v zemědělství. Území MAS Nízký Jeseník je součástí Moravskoslezského a Olomouckého kraje a zahrnuje 19 obcí a malých měst. Jedná se o Bílčice, Dlouhá Stráň, Dvorce, Domašov nad Bystřicí, Horní Benešov, Horní Loděnice, Horní Životice, Křišťanovice, Leskovec nad Moravicí, Mezina, Moravskoslezský Kočov, Milotice nad Opavou, Moravský Beroun, Norberčany, Razová, Roudno, Staré Heřminovy, Svobodné Heřmanice a Valšov.

Území MAS leží v severovýchodní části České republiky. Oblast působení MAS Nízký Jeseník je ohraničena územím dvou menších měst. Z jihu je to Moravský Beroun a ze severu Horní Benešov. V území se nachází pouze velmi malé obce, položené relativně ve velkých vzdálenostech od sebe.

Na rozloze 353,11 km² žije 12 800 obyvatel.

V roce 2013 tvoří Místní akční skupinu Nízký Jeseník 43 členů, z toho 19 obcí, 17 podnikatelů a 7 společenských organizací.

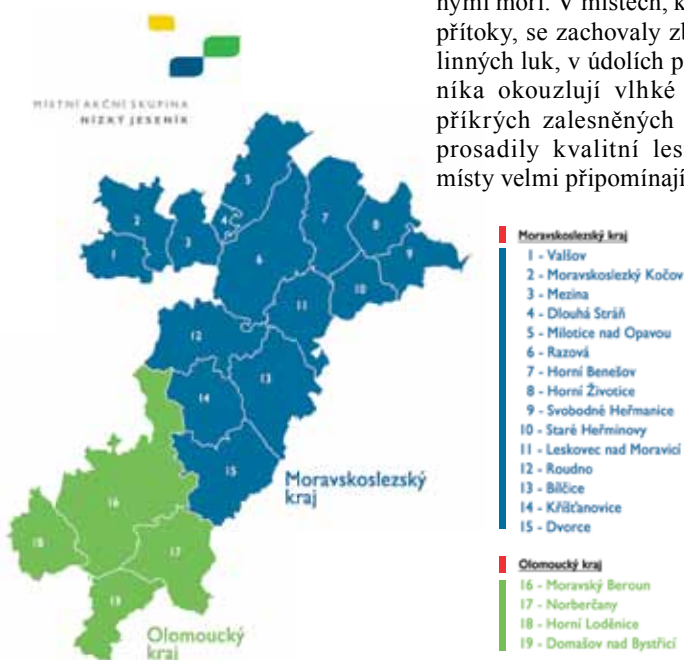
Zajímavosti regionu

V souvislosti s územím MAS Nízký Jeseník se jedná o výskyt několika jedinečných fenoménů, které se podstatnou měrou podílí na tvorbě celé mikrooblasti. Jedná se o kraj sopek, lesů, pahorkatin a vodních žilů. Krajina jako taková je zajímavá svou malebností a nezaměnitelnou atmosférou vesniček, lesů a neporušených přírodních scenérií.

Naleznete zde nejmladší vulkány v ČR – jesenické sopky Velký a Malý Roudný a Venušinu sopku. Sopečné krátery se nedochovaly, ale je možno pozorovat lávové proudy, sopečné pumy, popeloviny. Zaniklé lomy na Červené hoře, Venušíně sopce a zejména na Uhlířském vrchu poskytují jedinečný pohled na řez vulkánem.

Dominantou oblasti je vodní nádrž Slezská Harta, která leží v samém srdci území MAS Nízký Jeseník. Vodní dílo vzniklo přehrazením toku řeky Moravice, která zde protékala úzkým údolím. Území má velký potenciál pro rozvoj atraktivit cestovního ruchu a nabízí řadu příležitostí pro investory. Toto území není vyhledáváno pouze turisticky, ale také cykloturisticky, jelikož je zde řada značených cyklotras.

V jižní části území MAS se nachází přírodní park Údolí Bystřice, který se rozkládá v jihozápadním okraji Domašovské vrchoviny v okolí údolí řeky Bystřice. Řeka zde vytvořila hluboké skalnaté údolí s kaňony, skalními ostrohy, sutěmi a kamennými moři. V místech, kde pramení přítoky, se zachovaly zbytky rašelinových luk, v údolích pak návštěvníka okouzluje vlhké louky. Na příkrých zalesněných svazích se prosadily kvalitní lesní porosty místy velmi připomínající prales.



Značka JESENÍKY originální produkt® je zárukou kvality

Zachovat tradici a zaručit původ jesenických výrobků, služeb a zážitků si klade za cíl nezisková organizace Místní akční skupina (MAS) Horní Pomoraví ve spolupráci s ostatními MAS na území Hrubého i Nízkého Jeseníku. Uděluje proto značku JESENÍKY originální produkt®, která garantuje kvalitu a jedinečnost regionálního produktu. Může se o ni ucházet každý, kdo stojí o společnou propagaci kvalitních výrobků či služeb a kdo splní předepsané podmínky.

Co označuje JESENÍKY originální produkt®?

Značka JESENÍKY originální produkt® označuje kvalitní výrobky spjaté s regionem, které mohou být výjimečné a reprezentativní, řemeslné nebo tradiční pro tento region. Značka garantuje původ výrobku, řemeslnou práci a šetrnost k životnímu prostředí. Jejím symbolem se stal fialový květ jesenického zvonku. První výrobky získaly tuto značku v září 2010. Právo na užívání značky získávají výrobci na dva roky. Po uplynutí této lhůty mají možnost zažádat o obnovu certifikátu.

Proč tato značka vznikla?

Cílem značky je zviditelnit region Jeseníků včetně území CHKO Jeseníky a území chráněné soustavou Natura 2000 a využít jeho socioekonomických výhod. Značka má podpořit místní producenty, kteří v tomto přírodně hodnotném, zdravém území hospodaří šetrně, tradičně a v souladu se zájmy ochrany přírody. Současně systém re-

gionálního značení přispívá ke spolupráci podnikatelů a živnostníků navzájem, dále ke spolupráci výrobců se zástupci veřejné správy, orgány ochrany přírody i organizacemi cestovního ruchu.

Jaká jsou kritéria pro žádosti, kdo rozhoduje o udělení značky?

O udělení značky rozhoduje jedináčlenná certifikační komise. Ta posuzuje, zda splňuje daná kritéria jak výrobce, tak i jeho výrobek. Žadatel musí získat určitý počet bodů, které navrhuje sám v rámci své žádosti. Těmito body ohodnotí například výjimečnost svého produktu a vztah k regionu. Certifikační komisi tvoří zástupce národního koordinátora Asociace regionálních značek, o.s., regionálního koordinátora MAS Horní Pomoraví o.p.s., zástupci institucí veřejné správy (CHKO, Vlastivědné muzeum Šumperk, Státní okresní archiv Jeseník) a polovina členů komise je složená ze samotných výrobců. Komise posoudí přiměřenost navrženého bodového hodnocení výrobku i jeho kvalitu. Výzvy k přijímání žádostí vyhláší regionální koordinátor MAS Horní Pomoraví na webové adrese ww.hornipomoravi.eu. Žájemci pak mají zhruba měsíc k předkládání svých žádostí.

Značku mohou získat i zážitky

Držiteli značky JESENÍKY originální produkt® jsou výrobci potravin a zemědělských produktů, řemeslných výrobků či uměleckých děl a poskytovatelé stravovacích a ubytovacích zařízení. Jeseníky jako první v České republice začaly certifikovat zážitky, tedy turisticky atraktivní lokality a s nimi spojené služby či tradiční akce.



Jeseníky hledají další originální výrobky

Vše potřebné ohledně získání značky JESENÍKY originální produkt® naleznete na www.regionalni-znacky.cz nebo u regionální koordinátorky Lenky Krobotové.

telefon: +420 736 695 544

e-mail: krobotova@hornipomoravi.eu

Desítka nově certifikovaných

rozšířila řadu výrobků se značkou JESENÍKY originální produkt® v roce 2013. Turisté i obyvatelé hor i podhůří pod Pradědem se tak stále častěji mohou setkat s originálními a kvalitními regionálními produkty. Ty jsou výsledkem chovu zvířat na zdejších pastvinách, sběru plodů z volné přírody i pěstování plodin či bylin na polích v Jeseníkách.

Džemy a mošty Zory Hájkové

Džemy a sirupy ručně vyráběné z ovoce sbíraného v Jeseníkách. Zora Hájková se věnuje přípravě džemů už od sběru plodů ve volné přírodě. Při výrobě používá jen ovoce a cukr. Využívá co nejvíce přirozené chuti plodů a na jeden kilogram hotového výrobku je použito 750 gramů ovoce.

Kontakt:
Zora Hajek
Supremus spol. s r.o.,
Na Stráni 36
795 01 Rýmařov
+420 602 750 901
info@fructusterrae.cz
www.fructusterrae.cz

Klasickou technologií se spodním kvašením v otevřené spílce vyrábí nepasterované a nefiltrované pivo, zachovávající si vysoký obsah látek prospěšných lidskému organismu. Pivo z Kolštejna neobsahuje žádné konzervační látky, barviva ani stabilizátory.

V Branně se v současnosti vaří dvanáctistupňový světlý ležák Bran a jedenáctistupňový polotmavý ležák Dolmen a Menhir, patnáctistupňový polotmavý speciál ze čtyř druhů sladu.

Kontakt:
Minipivovar Kolštejn
Branná 56
788 25 Branná
+420 728 229 137
pivovar@relaxkolstejn.cz
www.pivovarkolstejn.cz



Produkty z Minipivovaru Kolštejn

Historie vaření piva v horské obci Branná sahá až do roku 1575, kdy zde čile fungoval pivovar, patřící panovníckému rodu Žerotínů. A nejen to, každý dům v Branně měl právo vařit pivo. Dnešní Minipivovar Kolštejn se tak snaží na tuto tradici navázat.

Hovězí a jehněčí maso

Hovězí maso v bio kvalitě a jehněčí maso, které slaví návrat na talíře tuzemských gurmánů, pochází z provozovny ve Vysokých Žibřidovicích. Kromě distribuce do jídelen, restaurací či prodejen, si mohou zakoupit zákazníci vakuově balené porcované maso přímo na místě.



BIO HOVĚZÍ – NEJVYŠŠÍ KVALITY
Kvalitní masná plemena, chovaná volně na podhorských pastvinách, k jehož výkrmu nebylo použito žádných nepovolených či geneticky upravovaných přípravků, vynikající kvalita masa a jeho dobrá zralost na jedné straně a možnost ověřit si správnost údajů uvedených na balíčku s masem na straně druhé jsou atributy, které by měly spotřebitele přesvědčit o kvalitě naší produkce.

JEHNĚČÍ MASO
Toto velmi oblíbené maso mnoha kuchyní celého světa pochází z mladých ovcí a je vysoce ceněné, zejména pro svou typickou vůni, chuť a pro své výživové hodnoty. Jehněčí maso je dietní, lehce stravitelné, obsahuje plno vitamínů, minerálních látek a po správné úpravě se z něj stává opravdová delikatesa pro gurmány.

Kontakt:
Ing. František Winter
MARWIN, v.o.s.
Hynčice nad Moravou 49
788 33 Hanušovice
+420 583 291 124
jatka@marwin-pretoria.cz
www.marwin-pretoria.cz

Jesenická bylinná

Krásná jesenická příroda a dobré podmínky pro výrobu destilátů učarovaly Kyleovi Bairnsfatherovi, který od roku 2007 vyrábí destiláty v Horním Domašově na Jesenícku. Značku JESENÍKY originální produkt® nese zdejší Jesenická bylinná, 40% horský likér. Má snížený obsah cukru a k jeho výrobě se užívají klasické léčivé horské a alpínské byliny jako žlutý hořec, andělíka lékařská, pelyněk pravý nebo puškovec. Byliny používané pro výrobu tamních produktů rostou v kamen-

ných zahrádkách přímo u likérky v Domašově. Návštěva manufaktury je sama o sobě zajímavým zážitkem. Venkovní prostory zdobí byliny a uvnitř mohou při prohlídce návštěvníci obdivovat téměř alchymistické prostředí – nádoby s bylinami či nejrůznější maceráty. Vše doprovází specifická vůně bylin používaných k výrobě zdejších produktů.

„V Domašově se navíc nachází extrémně měkká voda, která je velice vhodná pro výrobu destilátů. Nevyžaduje žádné úpravy,“ podotýká Kyle Bairnsfather, původně PR specialista z Bostonu, který se do Jeseníků dostal v rámci humanitární pomoci při povodních v roce 1997.

Kontakt:
Bairnsfather Family Distillery s.r.o.
Domašov 490
790 01 Bělá pod Pradědem
+420 777 327 468
monika@bairnsfather.net
www.bairnsfather.net

Zlatohorský med

Med patří k oblíbeným horským produktům. Ten Zlatohorský pochází z rodinného včelařství Půža. „Dbáme na šetrné ošetřování včel a snažíme se vždy, aby náš med zůstal takový, jaký včelky vytvořily. To znamená, aby neutrpěl při skladování a plnění do sklenic. Rodinná tradice včelařství sahá do roku 1936,“ říká Bedřich Půža.

Kontakt:
Rodinné včelařství Bedřich Půža
Wolkerova 663
793 76 Zlaté Hory
+420 777 641 662
objednavam@zlatohorskymed.cz
www.zlatohorskymed.cz

Desítka nově certifikovaných

Háčkovaná a drátkovaná bižuterie

Všechny výrobky vznikají ruční prací. Své šperky Helena Paluchová háčkují z bavlněných nebo metalických přízí, drátků, používá korálky, knoflíky nebo drobné ozdoby. Každý šperk se liší barevností, proto vždy vzniká originál. U některých není použita žádná kovová součást, takže jsou vhodné pro alergiky. „S háčkem mě seznámila babička jako malou holčičku. Dlouho jsem s jeho pomocí oblékala své panenky a později občas vyrobila nějaký doplněk pro sebe. Pak byl háček na dlouhou dobu zapomenut a znovu jsem jej našla až po narození syna. Z háčku se stal můj kouzelný nástroj, s jehož pomocí vznikají mé šperky,“ říká Helena Paluchová, která vyrábí několik typů a kombinací bižuterie. Základem je většinou ručně obháčkovaná kulička, dřevěný, surový korálek. Korálky pak autorka navléká na řetízký, háčkované šňůrky, řemínky a různá lanka nebo je kombinuje s dalšími korálky. Další druh bižuterie vzniká háčkováním barevných drátků.

Kontakt:
Helena Paluchová
Lipová-lázně 40
790 63 Lipová-lázně 3
+420 604 647 058
milandrugda@seznam.cz
www.fler.cz/ropucha

Pánkův med z Jeseníku

Pánkův med z Jeseníku je díky své vysoké kvalitě vyhledávaným jedlým suvenýrem pro turisty. Každoročně splňuje přísná kritéria normy Český med. Květové medy „jarní louka“ a „rozkvetlá stráž“ získaly v roce 2013, stejně jako medovicový med „pozdní sběr“, zlaté medaile v soutěži Český med 2013. Pánkův med z Jeseníku sbírají včely v naprosto čistém prostředí. Včelnice je umístěna v Seči u Jeseníka na stálém stanovišti. V doletové vzdálenosti včel (na každou stranu cca 3 km vzdušnou čarou) není zemědělsky pěstována ani postřikována žádná plodina. Med pochází pouze z luk, pastvin, strání, zahrad, sadů, divoce rostoucích stromů a lesa. V tom je jedna z jeho výjimečností. Včely nesebírají nic, co by bylo jakkoli zasaženo agrochemií. Martin Pánek je v sou-

časnosti předsedou organizace Českého svazu včelařů v Jeseníku.

Kontakt:
Martin Pánek, včelař
Lipovská 211/71, 790 01 Jeseník
+420 775 632 638
tspanek@jen.cz
www.panci.eu



Pohanka loupaná lámanka, pohanka kroupa a pohanková mouka

Všechny tyto produkty v bio kvalitě pocházející ze společnosti PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem a od letošního roku nesou značku jesenické originality. Představují tak významné obohacení trhu se stále vyhledávanějšími výrobky bez obilného lepku. V nabídce společnosti PRO-BIO najdeme přirozeně bezlepkové potraviny, vyráběné v odděleném prostředí, kde nehrozí kontaminace lepem z ostatních provozů. Suroviny všech certifikovaných výrobků pochází z polí farmáře Přemysla Čecha z Postřelkova a zpracovávají se ve staroměstském bio mlýně. Celiaci, jak se osobám postiženým alergií na lepek podle názvu nemoci celiakie říká, zde však najdou i desítky dalších bezlepkových produktů jako jsou různé druhy rýže a výrobky z nich, kukuřičné potraviny, luštěniny, čokoládu, bonbóny i pomazánky či koření.

Kontakt:
PRO-BIO, obchodní spol. s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město
+420 583 301 952
probio@probio.cz
www.probio.cz

Dvorecké uzeniny prověřené desítkami let

Uzením na kvalitním bukovém dřevě vznikají Dvorecké uzeniny. Rodina Vysloužilů si drží tradici cechu řeznického řemesla od poválečného období. Nyní Dvoreckou uzeninu zpracovává již třetí generace. Výroba v Dvorcích probíhá manu-fakturním způsobem, občas přijdou na řadu i staré ruční nástroje.

„Výroba naší uzeniny je limitovaná, protože její téměř manu-fakturní zpracování je velmi pracné a fyzicky i náročné. Proto vyrábíme opravdu pouze v omezeném množství odpovídajícímu našim možnostem,“ uvedla Anna Vysloužilová Dubská. Mezi jejich výrobky hrají prim klobásy a v posledních letech se stále větší oblibě těší kabanos a cigáro. Všechny výrobky jsou bezlepkové a bez umělých přísad.

„Několikrát jsme již vyhověli zákazníkům a dělali jsme i výrobky, které běžně nepatří do našeho sortimentu, ale víme, že je vyráběl náš dědeček před mnoha lety. A ty jsme také úspěšně zvládli,“ dodává Vysloužilová.

Vysloužilovi považují spojitost svého jména s řeznictvím a zpra-

cováním masa a uzenin za prestižní záležitost a jsou na ni patřičně hrdí. „Doufáme, že naše firma bude nadále pokračovat v místním regionu za pár let pod vedením našich synů a bude stále zárukou kvality a tradice již čtvrté generace naší rodiny,“ uzavírají manželé Radim a Anna Vysloužilovi.

Kontakt:
Řeznictví u Vysloužilů
Radim Vysloužil
Smetanova 60
793 68 Dvorce u Bruntálu
+420 605 291 024
rv.dvorce@seznam.cz



U Veselé kozy mají lahůdky z koziho mléka a zábavu

Mezi prvními produkty, které ponese značku JESENÍKY originální produkt® na území MAS Nizký Jeseník, se řadí výrobky z koziho mléka z Horního Benešova. Z tamní produkce pochází spousta dobrot, které ocení milovníci regionálních domácích potravin. Mezi ně se řadí čajové kozi máslo, vyráběné stloukáním sladké smetany, tvarohový krém s lískovými oříšky Kozínek, nakládáný kozi sýr, čerstvý kozi sýr typu žervé či smetanový kozi jogurt. Chovem koz a zpracováním jejich mléka se Ivan Němeček zabývá od roku 2009, kdy založil chov zvířat. „Mé původní povolání je lesník, takže mám ke zvířatům a přírodě blízko. Po vstupu do EU a nájezdu Poláků na tržnice v pohraničí se sortimentem balkonových květin a v současné době i přísad zeleniny, jsem nemohl konkurovat. Tak jsem se začal ohlížet po jiném zdroji obživy a kozy a výroba produktů z koziho mléka to vyhrály,“ objasnil Němeček, který v současné době chová stádo čítající tři desítky kusů. „Je to práce od rána do

večera. V sezóně mám prodavačku, která jezdí po trzích, a s ostatním mi pomáhá přítelkyně,“ doplnil. Stádo koz s kůzlata je pro místní nejen zdrojem zdravých a lahodných pokrmů, ale také i zábavy. Pastvina totiž sousedí se zdejším parkem s dětským koutkem. „Naše kozy a hlavě kůzlata jsou atrakcí pro malé děti a nejen pro ně. Do lákání koz na kousek trávy se zapojují i jejich rodiče. Je to pro všechny velký zážitek. Hlavně, když kůzlata skotačí. Také nás navštívily děti z mateřské školky a vydržely si hrát s kůzlata celá dopoledne,“ dodává Ivan Němeček z farmy U Veselé kozy.

Kontakt:
Sýrárna U Veselé kozy
Ivan Němeček
Partyzánská 481
793 12 Horní Benešov
+420 776 080 481
vasezhradka@centrum.cz
www.uveselekozy.cz

JESENÍKY originální produkt®

Každý turista, který navštíví danou destinaci, má svou osobní představu o kvalitě a úrovni služeb, za které hodlá utratit peníze určené k odpočinku. Certifikované ubytovací a stravovací služby či zážitky v Jeseníkách garantují, že návštěvník získá i něco navíc, že jej přivítá autentické prostředí, duch místa a že se zde stále něco děje. Takové jsou služby a zážitky s fialovým zvonkem označujícím JESENÍKY originální produkt®.

Penzion Kovárna nabízí genius loci

Důraz na kvalitu a příjemné prostředí kladou v penzionu Kovárna v Horní Lipové. Pod Slezským Semmeringem se mohou návštěvníci dobře najíst a navíc si užít výjimečného ducha místa.

Kdo chce ochutnat něco typického, zdravého a opravdu místního, měl by si dát pomazánku či polévku z medvědího česneku. Stylový penzion Kovárna vznikl renovací někdejší kovárny z 18. století. Majitelé při přestavbě objektu dbali o maximální zachování původní architektury a zároveň i vytvoření podmínek pro pohodlnou a příjemnou dovolenou. Horní Lipová představuje současně místo, kde se stále něco děje. Majitelé penzionu pořádají v průběhu roku řadu akcí: v lednu Hornolipovskou 10, tradiční závod běhu na lyžích, jarní období provází Vynášení smrtky, Velikonoční mámení a prvomájový průvod. Jelikož Lipová je lázeňskou obcí, i na Kovárně zahajují lázeňskou sezónu. Mezi vrcholy patří Pouť ke kapličce císaře Josefa II., který má v obci svůj pramen, a po jeho stopách provází tematická naučná stezka.

Samotný penzion chystá každoročně sezónní gurmánskou akci – svato-



martinskou husu. Po vzoru nejlepších podniků v sousedním Slovensku i v podhůří jeseníckých hor chtějí nabídnout tento tradiční pokrm oslavující svátek svatého Martina.

Kontakt:

Ing. Josef Sekula
790 63 Horní Lipová 173/36
+420 737 283 770
info@penzionkovarna.cz
www.penzionkovarna.cz

Šumperská kavárna PředMěstí: Sázka na regionální produkty se vyplatila

Jsou tomu téměř dva roky, kdy v centru Šumperka otevřel velmi zajímavý podnik, který v sobě skloubil hned několik nej. Nebo snad znáte jiný sociální podnik, který nabízí výhradně regionální produkty, organizuje pravidelné gastronomické večery, pečce dezerty podle tradičních receptur a navíc má opravdu výjimečný interiér? To vše ocenili i porotci soutěže Czech Gastronomy Awards, kteří kavárně PředMěstí udělili tituly Kavárna roku ČR a kavárna roku Olomouckého kraje. PředMěstí je také hrdým nositelem fialového zvonku JESENÍKY originální produkt®. „Vsadit na regionální produkty byl

ten nejlepší nápad. V naší kavárně připravujeme kávu z lokální české pražírny, čepujeme místní piva, místo klasických džusů nabízíme mošty se značkou regionální produkt, ke kávě servírujeme domácí dorty a koláče upečené podle tradičních jeseníckých receptur, k vínu si u nás dáte ovčí či kozí sýry z blízkých farem a mnoho dalšího,“ odkrývá nabídku PředMěstí spolumajitelka Tereza Schreiberová. „Jsme zapojeni do gastronomického festivalu Chut' Jeseníků, který propaguje tradiční kuchyni. V našem jídelním lístku najdete tradiční jídla Jeseníků a jídla připravená z místních surovin. Například skopové nebo hovězí. Oboje bereme pouze od místních farmářů,“ doplňuje Schreiberová.

A jak na takovou výjimečnou nabídku reagují hosté? „Naši hosté jsou nadšení. Velmi rádi ochutnávají něco nového, co v jiných podnicích nenajdou. Navíc přesně ví, kde a kdo produkt vyrobil. Tím pádem prakticky podporují své sousedy,“ dodává Schreiberová s lehkou nadšátkou.

Kavárna PředMěstí je sociálním podnikem, zaměstnává výhradně osoby se zdravotním omezením. Číšník Tomáš se zrakovým omezením sice sklízí sklenice ze stolu trochu déle, ale pokud se na to host přímo nesoustředí, ani to nepostřehne. „Zastavte se u nás na skvělou kávu, ukážeme vám i jiné způsoby přípravy kávy než jen klasické espresso ze stroje,“ láká

k návštěvě turisty i obyvatele Jeseníků barista podniku Martin Hawiger.

Kontakt:

Kavárna PředMěstí
Gen. Svobody 30
787 01 Šumperk
provozni@predmesti.cz
www.predmesti.cz
www.facebook.com/predmesti

Penzion u sv. Rocha s výhledem na stejnojmennou kapli

Stylový penzion u sv. Rocha se nachází v Jeseníkách ve vyhledávaném horském centru na Ramzové, jen pár metrů od místní dominanty, stejnojmenné novogotické kaple. Disponuje vlastním wellness centrem a je ideálním místem k odpočinku pro jednotlivce i rodiny v každém ročním období. V těsné blízkosti penzionu se nachází celá řada sjezdovek s různou obtížností a řada kilometrů upravených běžeckých tras.

Po dni stráveném na sjezdovce nebo na okolních hřebenech v bílé stopě mohou návštěvníci využít wellness centrum, které je vybaveno saunou a whirlpoolem. Turistické



středisko Ramzová se i díky nadšeným majitelům penzionu stává každoročně místem společenského setkávání při kulturních a sportovních akcích. Díky jejich péči mohou návštěvníci obdivovat tamní kapli svatého Rocha, která desítky let chátrala. Ramzovské kulturní a sportovní léto nabízí po celé prázdniny divadelní představení. Vrcholem je Ramzovská pouť, kterou doplnily Jeřabinové slavnosti.

Kontakt:

TESPO – TOPENÁŘSKÉ
CENTRUM s.r.o.
Miroslav Jon
788 25 Ostružná–Ramzová 308
+420 725 439 820
penzion@ramzova.info
www.ramzova.info



JESENÍKY originální produkt®

Chaloupku u Potoka obklopuje zahrada s původními dřevinami

Nachází se v klidné vesnici Stará Voda, daleko od ruchu měst, ale přitom na dosah mnoha turistickým trasám a atrakcím. Typické venkovské stavení s velkou oplocenou zahradou nabízí ideální dovolenou pro rodiny s dětmi i skupinové pobyty, a to jak celotýdenní, tak i víkendové. Poblíž se nachází lázně Karlova Studánka, Praděd i hrad Sovinec. Okolí Staré Vody nabízí skvělé podmínky pro cyklo i pěší turistiku, lyžování (sjezdovky i běžky), inline bruslení, jízdu na koni, houbaření. Návštěvníci mají za chaloupkou k dispozici užitkovou zahradu se staršími odrůdami ovocných stromů – jablek, hrušek či švestek a původních dřevin, jako jsou jeřáb, oskeruše, muchovník.

Kontakt:

Luděk Jedlička, majitel
Stará Voda 85
793 31 Světlá Hora
+420 737 204 869
jedlickovi@chaloupkaupotoka.cz
www.chaloupkaupotoka.cz

Priessnitzovy procedury v prvním vodoléčebném ústavu na světě

Bohatství Priessnitzových léčebných lázní v Jeseníku spočívá v blahodárných účincích horské pramenité vody a jedinečném klimatu nedotčené přírody uprostřed jeseníckých hor. Kdo chce vyzkoušet originální zážitek a původní léčebné metody zakladatele hydroterapie Vincenze Priessnitze, měl by se v Jeseníku zaměřit na čtyři unikátní procedury – Priessnitzovu pololázeň jednofázovou, Priessnitzovu pololázeň dvofázovou, Priessnitzovu pohybovou terapii a známé Priessnitzovy zábaly.

První dvě procedury spočívají v kombinaci vodoléčby, zábalů, polevů a kartáčování kůže. K tradičním léčebným metodám patří také pohyb na čerstvém vzduchu. Lázně v rámci pohybové terapie organizují vycházky s průvodcem do krásného a členitého okolí lázní, využívají pramenů jako přírodních koupelí horních a dolních končetin, to vše v kombinaci s dechovými cvičeními.



Priessnitzovy procedury blahodárně působí na lidský organismus, podporují srdeční aktivitu, krevní oběh, odolnost proti psychickému stresu a zlepšují kondici.

Kontakt:

Priessnitzovy léčebné lázně a.s.
Priessnitzova 12/299
790 03 Jeseník
+420 584 491 109
procedury@priessnitz.cz
www.priessnitz.cz

Faunapark představuje zvířecí oázu

Jeseníky nemají sice zoologickou zahradu, přesto návštěvníci mohou

v kulisách horské přírody obdivovat zvířata jak původní, domestikovaná, tak i exotická.

Areál Faunaparku se nachází v Lipové–lázních. Tvoří jej voliéry a prostor pro zvířata, vnitřní terarium, dětský koutek a zázemí s občerstvením pro návštěvníky.

„Myšlenka na vytvoření Faunaparku nás napadla už před více než deseti lety, kdy jsme bydleli v centru Jeseníku a na malé zahradě jsme měli pro svoje potěšení pár voliér s papoušky. A protože jsou hluční, neustále jsme měli u plotu okukující zvědavce. Bohužel to mělo i negativní ohlas sousedů, tak jsme se rozhodli, že si pořídíme domek se zahradou někde v okolí Jeseníku a časem zpřístupníme zahradu plnou zvířat veřejnosti,“ zavzpomínala Dagmar Augustýnová, ředitelka

obecně prospěšné společnosti Faunapark.

Faunapark má návštěvníckou sezónu od dubna do konce října. Pak se již zvířata ukládají k zimnímu odpočinku a provozovatelé přemýšlejí, co nabídnout v následujícím roce. „Na všech akcích, které jsme v uplynulých dvou letech pořádali, jsme se snažili zpestřit program pro návštěvníky kvízy, hlavolamy a zajímavostmi ze světa zvířat. Vypozorovali jsme, že vzbuzují u návštěvníků zájem, proto na příští rok chystáme jako jednu z novinek: několik zastavení, která by měla být zaměřená na zajímavosti fauny i flóry, která se týká Jesenícké přírody. Takže se místní i turisté seznámí jak s exotikou, tak s místní populací zvířat a botanikou,“ uvedla Augustýnová.

O tom, že se návštěvníkům z daleka i z blízkého okolí ve Faunaparku líbí, svědčí i to, že se rádi vracejí. „Lidé nám hlásí, že už u nás byli vloni a jsou spokojeni s tím, že vidí hodně novinek jak u zvířat, tak co se týká zázemí. Nesmím zapomenout i to, že se nám některá zvířata daří množit – to považujeme za úspěch,“ dodala s tím, že letos zamířilo do Faunaparku přes 15 500 návštěvníků.

Kontakt:

FAUNAPARK o.p.s.
Horní Lipová 242
790 63 Lipová–lázně
+420 739 443 204
faunapark@faunapark-ops.cz
www.faunapark-ops.cz



Přijďte si pro zlato do Zlatorudných mlýnů

Hornický skanzen Zlatorudné mlýny se nachází v malebném údolí Ztracených štol podél říčky Olešnice. Jedná se o repliky středověkých hornických mlýnů. Ve dvou srubových mlýnech se návštěvníci mohou podívat, jak se drtila zlatá ruda, a sami si to vyzkoušet. Při troše štěstí si kousíček zlata odnesou domů. Oba mlýny – dřevěné stroje jsou zhotoveny podle dobových nákresů a poháněny vod-



ními koly, která čerpají energii z původního kanálu. V okolí skanzenu se nachází naučná stezka, která informuje o způsobu zpracování zlata a vede k místu, „kde voda teče do kopce“. Optický klam je zde tak silný, že pozorovatel jen stěží pochopí umění dávných zlatokopů. Zlatorudné mlýny obsadily v roce 2011 třetí místo v hlasovací soutěži 7 divů Olomouckého kraje. Faktkem je, že zlato lze koupit v každém zlatnictví, ale vyzkoušet si vyrábět malý kousíček zlata přímo ve volné přírodě, se stává opravdovým zážitkem pouze ve Zlatých Horách.

Kontakt:
Městské informační centrum
Bezručova 144
793 76 Zlaté Hory
+420 584 425 397
mic@zlatehory.cz
www.zlatehory.cz

Zážitek z jízdy v Rychlebských stezkách

První stezky vznikly zrekonstruováním a úpravou starých loveckých chodníků. Rychlebské stezky jsou speciálně vybudované trasy pro horská kola, které začínají a končí v Černé Vodě. Jde o uzavřenou okružní různých obtížností. Smyslem jízdy v Rychlebských stez-

kách není dojet co nejdál, ale užívat si jízdu. Stezky vedou pěšinami v lesích, klíčkují mezi stromy a obrovskými žulovými balvany, přejíždějí suťová pole, klikatí se kolem kaskád horského potoka, vedou kolem dávno opuštěných lomů a nabízí i odpočinek s výhledem do kraje. Někde vedou jen jemným zářezem v hlinité půdě, jindy jsou umně vyskládané z opracovaných kamenů. Za dobu své existence se stezky staly legendou a zážitkem, za kterým přijíždějí bikeři ze všech koutů Evropy.

Vše funguje společně se souvisejícími službami informačního centra, které zahrnují půjčovnu

celoodpružených kol, výuku jízdy na MTB, informační servis včetně zajištění ubytování, občerstvení, cykloprodeje, prodej upomínkových předmětů, mytí kol.

Kontakt:
Rychlebské stezky, o. s.
Pavel Horník
790 54 Černá Voda 267
+420 773 700 211
pavel.hornik@rychlebskestezky.cz
www.rychlebskestezky.cz



Seznam certifikovaných výrobků

- Reperto Zábřeh s. r. o. / **Ručně zdobené svíce plátovými vosky**
Žižkova 7/15, 789 01 Zábřeh
- Martin Pospíchal / **Lovecké a užitkové nože**
Pod Lešem 460, 788 33 Hanušovice
- Martin Pospíchal / **Zbraně** / Pod Lešem 460, 788 33 Hanušovice
- Janovy roubenky, s.r.o. / Roubenky / Lidická 56, 787 01 Šumperk
- Petr Slavkovský / **Ruční výroba a zpracování skla**
Mnichov 278, 793 26 Vrbno pod Pradědem
- Olga Grundělová – KREMO / **Staroměstská máslová trubička**
Květná 287, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem
- Zahrada 2000 o.s. / **Tkané koberec**
Rejvízská 32, Jeseník, m. č. Dětrichov 790 01
- Miloš Gajda / **Drátované výrobky** / Petrov n. Des. 45, 788 14
- Miloš Gajda / **Svíčky z parafinu** / Petrov n. Des. 45, 788 14
- Pavel Ševčík – VEDUTA / **Publikace s regionální tematikou Jeseníků**
Za Vodou 139, 789 91 Štítý
- František Halaxa / **Loučenské pivo Kvasslav**
Kouty n. Desnou 65, 788 11 Loučná nad Desnou
- UNITA, spol. s r. o. / **Oplatky** / Bílá Voda u Javorníka 79, 790 69
- Zemědělské družstvo Jeseník / **Sýry** / Šumperská 118, 790 01 Jeseník
- Zemědělské družstvo Jeseník / **Mléko** / Šumperská 118, 790 01 Jeseník
- Michal Hrdlička / **Ověčí a kravské sýry** / Na Statko 32, 789 75 Brničko
- Mgr. Filip Worm, Batika Bellis / **Textilní výrobky ručně barvené přírodními barvami** / Jánského 77, 790 81 Česká Ves
- Mgr. Mariana Felnerová / **Textilní výrobky**
Pod Lešem 451, 788 33 Hanušovice
- Ivana Boráková / **Umělecky zdobené medové perníčky z Oskavy**
Oskava 177, 788 01
- Petr Jeřábek / **Umělecké kovářské výrobky** / Jindřichov 148, 788 23
- Ruční papírna Velké Losiny a. s. / **Ruční papír „Losín“**
Velké Losiny 9, 788 15
- Mgr. Richard Jašš / **Ovocné destiláty a likéry**
Maršíkov 67, 788 15 Velké Losiny
- Občanské sdružení Stránské / **Výrobky z ovčího rouna**
Stránské 5, 793 51 Břidličná
- Marie Hoplíčková / **Fúzované skleněné obrázky** / 28. října 16, 789 01 Zábřeh
- DESIGNFOODS, s. r. o. / **Via Delicia – lahůdky ve skle**
Kozmova 279/5, 789 01 Zábřeh
- Domov Paprsek Olšany, příspěvková organizace / **Rukodělné výrobky**
Olšany 105, 789 62
- MVDr. Josef Klimeš / **Uzenářské výrobky z Bušína** / Bušín 19, 789 62
- Mgr. A. Jaroslav Křížek / **Umělecké a užitné kovářské výrobky**
Jánošíkova 316, 790 70 Javorník
- Pekařství Šimbera s.r.o. / **Pekařské výrobky** / Libina 209, 788 05
- Včelí farma – Kolomý / **Jesenické biomedy** / Staré Město 111, 792 01
- Iveta Strnadová / **Vitrazové šperky, mozaikové obrazy, vitrazové výplně**
Bezručova 76, Vrbno pod Pradědem, 793 26
- Lubomír Jelínek / **Sedlářské výrobky z kůže**
Jesenická 527, Hanušovice, 788 33
- Dana Frydrychová, SÓKRATÉS DaMi, s. r. o. / **Drátované snění – Jedelanka**
Jedlí 195, Zábřeh 789 01
- MUDr. Iva Pousková / **Konopný list a květ** / Dolní Fořt 1, 790 68 Uhelná
- VS Rychleby s. r. o. / **Bylinné čaje z Rychleb** / Velká Kraš 164
- VS Rychleby s. r. o. / **Rychlebské štřávy a mošty** / Velká Kraš 164
- Jana Kašparová / **Velkolosinské pralinky**
B. Němcové 552, 788 15 Velké Losiny
- Kateřina Dvořáková – Caldero / **Keramika** / Libina 512
- Kateřina Dvořáková / **Textilní výrobky** / Libina 512
- Bedřich Půža / **Zlatohorský med** / Wolkerova 663, 793 76 Zlaté Hory
- PRO-BIO, obchodní společnost s r. o. / **MLýnské výrobky bezpečkové**
Lipová 40, Staré Město 788 32
- SUPREMUS spol. s r. o. (Zora Hájková) / **Džemy a sirupy**
Na Stráni 36, Rýmařov 795 01
- MARWIN, v. o. s. / **Hovězí a skopové maso v kvalitě BIO**
Hynčice nad Moravou 49, Hanušovice 78833
- Toma Olomouc, středisko Relax centrum Kolštejn / **Produkty z minipivovaru Kolštejn v Branné** / Husitská 150/9, Olomouc
- Radim Vysloužil / **Dvorecké uzeniny**
Smetanova 60, Dvorce u Bruntálu, 793 68
- Bairnsfather Family Distillery s. r. o. / **Jesenická bylinná**
Domašov 490, Bělá pod Pradědem 790 85
- Helena Paluchová / **Háčkovaná a drátkovaná bižuterie**
Lipová–Lázně 40, 790 63
- Ivan Němeček / **Výrobky z kozího mléka**
Masarykova 32, 793 12 Horní Benešov
- Martin Pánek / **Pánkův med z Jeseníku** / Lipovská 211/71, Jeseník

„Cílem značky je reprezentovat náš region a zdejší obyvatele,“

říká člen certifikační komise Jakub Černoš z CHKO Jeseníky

Jaký význam má značka JESENÍKY originální produkt® z pohledu CHKO Jeseníky?

Značka by měla být především garantem, že produkty, které jsou jejím nositelem, pochází z místního kraje, jsou vyrobené v souladu s trvale udržitelným rozvojem a také jsou vysoce kvalitní. Při posuzování v certifikační komisi klademe důraz nejen na regionální původnost, ale hodnotíme výrobky i ze širšího pohledu. Sledujeme samotnou tvorbu výrobku, použité suroviny a způsoby výroby. Řada výrobních postupů využívá tradičních způsobů, které často již téměř vymizely a které se výrazně podepisují i na krajině a udržují její ráz. Příkladem může být chov zvířat a výroba sýrů či včelařství. Dochází tak k obnově pastvin, druhově bohatých luk... Jeseníky patří k nejlesnatějším CHKO v tuzemsku, což je na jednu stranu dobré, ale z pohledu udržitelnosti je hodně důležitá biodiverzita v krajině, tedy například zachování luk díky pastvě. **Kde vnímáte dosud nevyužitý potenciál regionální značky?**

Pořád si myslím, že jsme v počátcích. Značka by měla být více v povědomí zdejších obyvatel a držitelé značky by měli klást větší důraz na identifikaci se značkou a větší prezentaci. Další věcí, kterou vnímám jako rezervu, je dostupnost certifikovaných produktů. Turisté nevědí, kde které produkty mohou koupit. Na druhou stranu stále není moc míst, kde se dají produkty pořídit, takže i distribuce značených výrobků představuje nevyužitý potenciál. Ideál by byl, kdyby i držitelé značky na služby, tedy restauratéri a ubytovatelé po celých Jeseníkách více využívali značených produktů,

a to jako suroviny v kuchyni či jako suvenýry pro své klienty. Posílilo by to hospodářskou soběstačnost regionu a ve výsledku i zlepšilo ekonomickou situaci. Lidé dnes pracují v dopravě a vozi k nám jogurty z Bavorska. Chybí zde schopnost předat si informaci mezi výrobcem a prodejcem.

Myslíte si, že značka JESENÍKY originální produkt® vyčnívá mezi jinými značkami?

Konečný zákazník se ztrácí a spíše mám pocit chaosu. Je to hodně o prezentaci regionu jako celku, což záleží na spolupráci všech subjektů pracujících v cestovním ruchu a veřejné správě.

Kterých výrobků či služeb nesoucích značku si v našem regionu ceníte nejvíce?

Jde o činnosti, které jsou jedinečné a liší se od ostatních krajů. Líbí se mi produkty, jejichž výroba má širší návaznost na krajinu, např. výroba sýrů a s tím související hospodaření. V rozpacích jsme v komisi v případě, že sice výrobek vzniká tady v Jeseníkách, ale suroviny pochází v lepším případě z jiného regionu v České republice, v horším případě z nějaké vzdálené země. Občas to nejde jinak, to je pochopitelné, protože se daná surovina u nás nevyrábí, pak hraje roli jedinečnost daného produktu.

Co byste doporučil žadatelům, kteří neuspěli před certifikační komisí a nezískali možnost označovat své výrobky značkou JESENÍKY originální produkt®

Především nepochopili, jaký má tato značka význam a jaké produkty označuje. Hlavním cílem je reprezentace a reklama samotného výrobku, a s tím související způsob výroby. Výrobky s těmito vlastnost-

mi vytváří reklamu celého regionu a jeho obyvatel. Značka napomáhá místním výrobcům zviditelnit se, a tím i lépe obstát v konkurenci levných a dovážených výrobků.

Jeseníky křížem krážem

(pokračování z první strany)

Jsou nepřehlédnutelné, a často přináší absurdní komplikace. Jako balzám na duši naopak působí zpráva, že zdravý rozum občas zvítězí nad úředními formalitami.

Od letošního roku můžeme obdivovat originální jesenické výrobky, služby a v budoucnu snad i zážitky nejen v Olomouckém, ale i v Moravskoslezském kraji, a to na území Nizkého Jeseníku a dokonce i na Krnovsku. K posunu došlo díky iniciativě MAS Nizký Jeseník, která se připojila k již dříve spolupracujícím organizacím a rozvíjí nyní regionální značení především na Bruntálsku, s možným dalším přesahem. A nové partnerství přineslo hned své ovoce – pardon – vynikající sýry, jogurty a další výrobky z koziho mléka a neméně chutné a s láskou vyráběné uzeniny.

Jesenická značka se rozšířením zařadila k těm opravdu velkým, ale díky nezpochybnitelnému souladu mezi teorií (tedy názvem) a praxí (tedy územím udělování), který se může opřít o svědomitost a nadšení koordinátorů i členů certifikační komise, je i jednou z nejaktivnějších a nejžádanějších. Nezbyvá, než popřát i do budoucna hodně energie a hlavně zajímavých nositelů značky a jejich oprávněných příznivců!

Kateřina Čadilová,
národní koordinátorka Asociace regionálních značek, o.s.

Střípky z Jeseníků

Návštěva partnerské MAS v Polsku

Zástupci MAS Nizký Jeseník se zúčastnili ve dnech 6. až 7. prosince v rámci projektu Venkov má co nabídnout návštěvy partnerské polské MAS Turkowska unia rozvoju. Projekt spolupráce je financován z Programu rozvoje venkova a má za cíl provádět osvětu, výměnu zkušeností na regionální i mezinárodní úrovni se zaměřením na podporu obnovy tradic a regionální identity, přípravu zavedení a certifikaci místních produktů na území MAS Nizkého Jeseníku. Při návštěvě v Polsku probíhaly mezi účastníky neformální diskuse o zkušenostech spojených s tvorbou regionálního značení, povídání o historii regionu. Delegation navštívila osadu, která získala cenu maršálka vojvodství za nejlepší ubytování se zachováním venkovského charakteru. Zástupci z Nizkého Jeseníku zavítali také na zajímavé místo, kde působí včelař, švec, košíkář, bednář, školní jizba, špýchar, zařízení na zpracování mléka a je zde umístěna výstava zemědělských strojů.



Původní dřevěný nápis

z roku 1967 zdobí od letošního podzimu Severomoravskou chatu, která je jedním z prvních certifikovaných držitelů značky JESENÍKY originální produkt®. Nápis vítá návštěvníky na nově vybudované lyžárně. Chata prošla v poslední dekádě rozsáhlými úpravami a změnami a z původní stavby mnoho nezůstalo, proto se majitelé se rozhodli vdechnout původnímu nápisu nový život. Chatu postavil v roce 1932 místní německý turistický spolek.



JESENÍKY originální produkt®

Veškeré informace o všech certifikovaných výrobcích, službách i zážitcích včetně kontaktních údajů se nachází na www.regionalni-znacky.cz

Doma v Jeseníkách – Zpravodaj regionální značky „JESENÍKY originální produkt®“ • Vydává MAS Horní Pomoraví o.p.s., Hlavní 137, 788 33 Hanušovice ve spolupráci s ARZ, o. s., náklad 5000 ks • Kontakt: Ing. Hana Olejníková, tel. 725 940 340, e-mail olejnikova@hornipomoravi.eu, Ing. Lenka Krobotová, tel. 725 940 338, e-mail krobotova@hornipomoravi.eu, PhDr. Kateřina Čadilová, tel. 724 863 604, e-mail: cadilova@arz.cz • **Odpovědný redaktor:** Bc. Barbora Haušková, Ing. Hana Olejníková • **Grafický návrh** 2123 design s.r.o., **sazba** studio 3mosquitos



Zpravodaj vydává MAS Horní Pomoraví za finanční spoluúčasti Olomouckého kraje.

www.regionalni-znacky.cz

