



Kraj Olomuniecki

GASTRONOMIA

Bogata tradycja rolnicza stanowi podstawę gastronomicznych przysmaków regionu olomunieckiego. Olomoucké tvarůžky - serki olomunieckie - to klejnot wszystkich czeskich serów, a tutaj można ich posmakować na wszystkie możliwe sposoby. Serki są nieodłącznie związane z dobrym piwem, którego warzenie ma w tym regionie kilkunastowieczną tradycję - każde większe miasto ma swój browar. Region Haná słynie również z owocowych alkoholi. Czy wiesz, że w Prostějovie znajduje się najstarsza nieprzerwanie działająca destylarnia w Europie?

BROWARY

1. Browar Holba (muzeum)

Wybierz się na zwiedzanie z degustacją do browaru Holba. Odkryjesz sekret tego popularnego piwa, który tkwi w wykorzystaniu miejscowej wody, morawskiego słodu i chmielu z regionu Tršice. Znajdziesz tu również stylową knajpę i muzeum przybliżające historię browarnictwa w Hanušovicach od 1874 roku.

2. Browar Litovel

Tajemnice piwowarów z Litovela można odkryć podczas zwiedzania miejscowego browaru. Zobaczysz na własne oczy, jak z najlepszej jakości surowców powstaje lubiany napój, a także jak wygląda warzelnia, kadzia zacierna i piwnice dla lagerów. Czekaj na Ciebie również degustacja różnych rodzajów piw.

3. Browar Zubr

Od poniedziałku do piątku można w Přerovie zwiedzić miejscowy browar Zubr, który wykorzystuje tradycyjne metody produkcji. Trzeba tylko wcześniej dokonać rezerwacji. Zwiedzanie obejmuje również degustację piwa drożdżowego, a na terenie obiektu znajduje się stylowa knajpa Pivovar.

4. Browar Chomout

Niewielki browar rzemieślniczy w Chomoutovie na skraju Olomuńca mieści się w starym hanackim gospodarstwie, co nadaje mu wręcz magiczną atmosferę. Oprócz lagerów designerski pub z rozległym ogródkiem oferuje również ciekawe w smaku piwa górnej fermentacji oraz sezonowe specjalty.

5. Browar Jadrniček

400-letnią tradycję warzenia piwa w miejscowości Náměšť na Hané podtrzymuje browar Jadrniček. Piwowar stosuje tradycyjne metody, a wszystkie piwa są niepasteryzowane i niefiltrowane. Piwa można skosztować i kupić w miejscowym pubie.

6. Browar U Ječmínka

Minibrowar rzemieślniczy Ječmínek, znajdujący się w centrum Prostějova, stawia na tradycyjne warzenie piwa bez pasteryzacji i filtracji. Oferuje pięć rodzajów piwa, których można spróbować w piwnej restauracji razem z szerokim wyborem tradycyjnych potraw.

7. Browar Moritz

Oryginalną atmosferę browaru z początku XX wieku oferuje Browar Moritz w centrum Olomuńca. Wyposażenie restauracji przeniesie Cię w czasie o 100 lat, a pyszne niefiltrowane piwo z hanackiego słodu prosto z tanka i tradycyjna czeska kuchnia nasycą wszystkie Twoje zmysły.

8. Minibrowar Velkorakovský

Warzone z miłością, dostosowane do pragnienia - oto motto minibrowaru w Rakovej koło Konic. Z charakterystycznym rakiem na etykiecie, ma w stałej ofercie 5 piw, które uzupełnia bezalkoholowa lemoniada z kwiatów z czarnego bzu. Można ich kupić w browarze lub w jego filii w Prostějovie.

9. Browar i Apartamenty Albert, Resort Sobotín

Zamkowy browar Albert produkuje piwo najwyższej jakości w dwóch odmianach - jasny lager 11 i 12. Złocistego trunku można skosztować nie tylko w browarze, ale także w innych obiektach resortu, takich jak hotele Klein, Sidonie i Josef.

10. Browar Zlosin

Mały rodzinny browar Zlosin kontynuuje długą tradycję warzenia piwa w Velkich Losinach, która sięga XVI wieku. Stała oferta piw dostępna jest w pubie browaru, w Barze Pivnym Zlosin w pobliskim Rapotinie oraz w innych pubach w okolicy.

11. Browar TVARG

W miejscowości Velké Bystřice koło Olomuńca działa nowoczesny Browar Tvarg i rzemieślnicza produkcja serków pod nazwą Tvargle. Oprócz tradycyjnych lagerów, w ciągu roku warzą do 20 piwnych specjaltów, których goście mogą spróbować w restauracji, gdzie Tvargle i wszystkie produkty są także sprzedawane.

PRODUKTY REGIONALNE

12. Serki olomunieckie

O bogatej historii i tradycyjnej produkcji jedyne oryginalnego czeskiego sera dowiesz się w Muzeum Serków Olomunieckich A.W. w miejscowości Loštice. Na zakończenie zwiedzania można odwiedzić sklep firmowy z kompletnym asortymentem tego znane aromatu przysmaku.

13. Cukiernia serkowa Loštice

Kto nie odwiedził Tvarůžkovou cukrárny w Lošticach, nie może twierdzić, że zna nasz jedyny oryginalny ser. Tylko tutaj można skosztować serkowych kremoli, loštického ciasta z dżemem i innych wyjątkowych deserów ze słonych serków olomunieckich.

14. Fabryka czekolady Troubelice

Mała rodzinna fabryka czekolady, która do produkcji czekolady wybiera najlepsze składniki sprowadzane bezpośrednio z Ekwadoru. Wszystkie produkty można skosztować i kupić w sklepiku firmowym i kawiarni, gdzie można usiąść z filiżanką ekwadorskiej kawy, gorącej czekolady lub latem ochłodzić się pysznymi lodami. Dla dzieci jest przygotowany specjalny plac zabaw na zewnątrz.

15. Knedliki z jagodami, Schronisko górskie Paprsek

Knedle z obfitym nadzieniem z jagód z miejscowych lasów można skosztować w całych Jesionikach. Szczególną sławą cieszy się Paprsek, gdzie podaje się je posypane kakao i obfite polane roztopionym masłem. Paprsek to także idealna baza wypadowa do pieszych wędrówek latem i jazdy na nartach zimą.

16. Velkolosinské pralinki

Z miłości do czekolady i słodczy Jana Kašparová założyła w Velkich Losinach unikalny warsztat, w którym powstają ręcznie robione pralinki. Można ich spróbować w firmowej cukierni lub na festiwalu Czekoladowe Losiny, który odbywa się tradycyjnie pod koniec września.

17. Staromiejska rurka z kremem

Początkowo Olga Gřundělová robiła rurki z kremem dla siebie i swoich przyjaciół, ale gdy ich sława rozniósła się po okolicy, w Starym Mieście powstała wytwórnia. Tutaj od 25 lat produkowane są słynne staromiejskie rurki. Można ich spróbować w firmowej Cukierni U Zámku w Brannej.

18. Farma Lawendowa Bezděkov

Farma w Bezděkovie przeniesie Cię wprost do francuskiej Prowansji. Zajrzyj do ekspozycji lawendy ze sklepem pełnym ręcznie robionych produktów z pachnącego zioła. Przez cały rok na farmie odbywają się różne imprezy, z których największą jest Festiwal Lawendy, zawsze 5 i 6 lipca.

19. Via Delicia

Rodzinna przetwórnia w Zábřehu oferuje po uprzedniej rezerwacji degustację z przewodnikiem, zwiedzanie produkcji oraz sklep firmowy z bogatą ofertą renomowanych przysmaków gastronomicznych. Opiera się na sprawdzonych starych recepturach, które łączy z nowoczesnymi technologiami konserwowania.

20. Brazzale Moravia

Serownia, której udało się doskonale połączyć włoską technologię i czeską jakość rolniczą. Podstawowym produktem jest ekstra twardy ser Gran Moravia, ale serownia oferuje również wiele innych produktów mlecznych, które można nabyć w firmowych sklepach La Formaggeria Gran Moravia (w regionie Olomuńca na przykład w Litovlu - Tři Dvory bezpośrednio na terenie firmy, w Olomuńcu lub w Prostějovie).

21. Mleczarnia Otínoves

Mleko o wysokiej zawartości białka i tłuszczu pochodzące od krów z Morawskiego Krasu i Drahańskiej vrchoviny jest podstawą produkcji znanego sera Niva w Otínovsi. Nawet dziś rękodzieło pozostaje podstawą produkcji. Niw i inne produkty mleczne można kupić po dobrej cenie w lokalnym sklepie U Mlékárny.

LIKIERY

22. Destylarnia U Zeleného stromu

Najstarsza nieprzerwanie działająca destylarnia w Europie znajduje się w Prostějovie. Z produkcją Stará Žitná Myslivecké i innych produktów zapoznasz się podczas zwiedzania, zobaczysz, m.in. dębowe beczki, w których dojrzewają trunki. Nie brakuje również degustacji i wizyty w sklepie firmowym.

23. Destylarnia Tōsh

Rodzinna Destylarnia Tōsh kontynuuje bogatą tradycję produkcji alkoholi w Těšeticích, która sięga XVI wieku i wskrzesza dawną chwałę czesko-woskiej whisky King Barley oraz likieru ziołowego Jakamarus. Podczas zwiedzania poznasz historyczne i współczesne pomieszczenia destylarni, degustacja oczywiście na miejscu.

24. Likier jesenicki Ullersdorf

Destylarnia Ullersdorf produkuje oryginalne likiery ziołowe i szlachetne wódki owocowe najwyższej jakości. Znajduje się w starym młynie Maršikovským koło Velkich Losin. Podczas zwiedzania uchył rąbka tajemnicy produkcji likierów, wizytę zakończysz degustacją wybranych produktów.

25. Likérka Domašov (Bairnsfather Family Distillery)

Z gorzkich ziół leczniczych typowych dla Jesioników, najwyższej jakości alkoholu i górskiej wody źródłanej powstają wyjątkowe likiery w Bělá pod Prádem. Rodzinna destylarnia Bairnsfarher słynie przede wszystkim z produkcji absyntu, ale do kupienia jest cała kolekcja.

POLECAMY

Posmakuj Moraw na rowerze

Wycieczkę i przeżycie dla smakoszy zaoferuje ta trasa rowerowa, która przebiega przez regiony Mohelnice i Zábřeh. Ma 91 kilometrów długości i oferuje wiele wariantów, dzięki którym można dostosować długość do swojej kondycji i gustu. Na 13 przystankach wybieraj przysmaki z rodzinnych gospodarstw, cukierni i kawiarni.

ORC Z Olomouc region Card wstęp bezpłatny /zniżkowy
(Usługi oznaczone symbolem ORC odpowiadają sytuacji z 2022 r. Aktualną listę partnerów systemu Olomouc region Card można zawsze znaleźć na stronie www.olomoucregioncard.cz)

Wejście bez barier

Laureaci Nagrody Turystycznej Kraju Olomunieckiego

Opublikowane przez: Centrala ruchu turystycznego Kraju Olomunieckiego, s.r.o., Jeremenkova 1191/40a, 779 00 Olomouc, Projekt graficzny i druk: m-ARK Olomouc, zdjęcie: m-ARK, archiwum wydawcy i partnerów Machovský s.r.o., 1 wydanie, 2022, Nie do sprzedaży. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Ten materiał drukowany powstał w ramach projektu „Kraj Olomuniecki - Marketing destynacji” realizowanego przy wsparciu budżetu państwa Republiki Czeskiej z programu Ministerstwa Rozwoju Regionalnego.



MINISTRY
OF REGIONAL
DEVELOPMENT CZ

#VisitCzechia

Olomoucký kraj

olomoucky_kraj_tourism

Olomoucky.kraj.tourism

www.ok-tourism.cz

