

Nechte se provést po jednotlivých zastaveních
tematické stezky *Po stopách tradičních jesenických výrobků*



**PO STOPÁCH TRADIČNÍCH
JESENICKÝCH VÝROBKŮ**

Jeseníky
originální produkt

Přinášíme Vám to právě z Jeseníků

www.domaci-vyroby.cz

Region Jeseníky

Život ve své rozmanitosti je v každém regionu formován zejména přírodními podmínkami. Horská a podhorská krajina Jeseníků vymezovala hranice, omezovala ale zároveň i poskytovala možnosti v lidském snažení. Příroda dávala rámec venkovským sídlům, typům domů, způsobu obživy či způsobu odívání. Člověk jí na oplátku vtiskl svou stopu — dal tvář jesenické krajině. Základním zdrojem obživy zdejších obyvatel bylo samozřejmě horské zemědělství a chov dobytka. Lidé na venkově byli více méně soběstační, pouze některé výrobky potřebné v domácnosti získávali u specialistů nákupem nebo výměnou. Na vesnicích pracovalo několik řemeslníků a ve městech panovala užší specializace řemeslníků. Lidé do svých výrobků mnohdy nekládali pouze práci svých rukou, ale podle své invence a tvořivosti vždy i něco navíc.

Značka JESENÍKY originální produkt® podporuje dnešní výrobce, kteří navazují na tradice výrob v Jeseníkách a snaží se přidělením značky poukázat zejména na to navíc — na jakousi přidanou hodnotu věcí, výrobků či služeb. Značku získávají právě ti výrobci, kteří se svou činností snaží navázat na tradiční řemesla a výrobu. Tato publikace by chtěla posloužit jak lidem zde žijícím, tak návštěvníkům Jeseníků k tomu, aby se dověděli více o tradici a způsobu výroby v našem regionu.

Tato brožurka Vás snadněji provede po stezce *Po stopách tradičních jesenických výrobků*, díky které můžete poznat a navštívit místní výrobce. Stezka má dvanáct zastavení, kde se na každém zastavení nachází informační tabule s historií řemesla.



Vyplétáním a oplétáním nejrůznějších druhů drátů se u Gajdů vyrábí věci pro potěchu oka i duše už od roku 2000. Nejdříve svými výtvary obdarovávali nejbližší rodinu, poté se živnost rozšířila do širšího okolí a v roce 2010 byla drátovaným výrobkům udělena značka Jeseníky originální produkt®.

Při výrobě svíček se používá parafín, barva na parafín a knoty. V současné době se vyrábí dva druhy svíček — klasické, lité do forem a tzv. motané, které vznikají vylitím roztaveného parafínu na stará okenní skla. Postupně se takto přidávají různé barevné příměsi a poté se ztuhlé svíčky motají kolem předem připraveného knotu. Gajdovi často kombinují oba způsoby, čímž vznikají ty pravé originály.

Podmínky návštěvy:

Po telefonické nebo emailové domluvě možná návštěva s ukázkou části výroby. Pro zájemce nabízíme vlastní vyrobení svíce.



Kontakt

DRÁTOVANÉ VÝROBKY A SVÍČKY Z PARAFÍNU

Petrov nad Desnou 45, 788 14
KONTAKTNÍ OSOBA Miloš Gajda
E-MAIL gajda.milos@seznam.cz
+420 737 635 901





UMĚLECKÉ KOVÁŘSKÉ VÝROBKY

Kovářství patří k řemeslům s mnohasetletou tradicí. Dle mnohých znalců právě vesnické kovářství představuje to pravé kovářské řemeslo. Jeho hlavním smyslem byla funkčnost při používání v zemědělství a právě na tomto odvětví hospodářství je i vesnické kovářství závislé.

V historii se kováři zabývali výrobou a opravami užitečných nástrojů. Během historického vývoje začala činnost řemeslníků nabývat tvůrčí styl a jejich výrobky postupně získaly zdobnost a napodobovaly styl moderní.

„Vyučil jsem se kovářem a podkovářem. Dnes vyrábím nejrůznější předměty na základě přání zákazníka. Při práci využívám ocel, nerez, měď a tyto materiály nahřívám ve výhni, kde dosáhnou požadované teploty tak, aby materiál byl tvárný. Potom můžu materiál různě tvarovat a kovat do požadovaného výrobku,“ popisuje svou práci Petr Jeřábek.

Podmínky návštěvy:

Návštěvu lze domluvit telefonicky nebo emailem.

Kontakt

UMĚLECKÉ KOVÁŘSKÉ VÝROBKY

Jindřichov 148, 788 23

KONTAKTNÍ OSOBA Petr Jeřábek

E-MAIL jerabekpetr73@seznam.cz

+420 737 575 156, www.kovarstvi-jerabek.cz



TEXTILNÍ VÝROBKY

Pole lnu, který pomněnkově modře kvete v pozdním létu, již patří minulosti. Kdo dnes ještě ví, jak vypadá květ této užitečné rostliny? Len, z něhož se zhotovuje plátno, byl první rostlinou, kterou se člověk naučil zpracovávat. Dříve například Egypťané obalovali své mrtvé vládce do lněných pláten. Výroba a zpracování textilu v našich zemích se datuje někdy kolem 6. století n. l. Před několika staletími snad každá země dokázala lnu vypěstovat tolik, kolik ho bylo v daném kraji ke tkaní potřeba. Výroba plátna byla zpočátku doménou venkovských oblastí, převážně žen. Zvyšující se spotřeba plátna ve městech, lákala venkovské tkalce do měst. Dnes se obliba lnu opět zvyšuje. Zpracování lnu je velmi náročné a vyžaduje mnoho lidské práce.

Výrobky, hračky — ovečky ze lnu a vlny šije Mariana Felnerová strojově, ručně je kompletuje a plní vlnou z místních oveček. Následně je vyšívá a barví textilními barvami. Doplnky jsou šité, háčkované a vyšíváné. Hlavní materiál pro výrobu oveček představuje ovčí vlna, pro hračky ideální, je měkká, hřejivá, odpuzuje roztoče, mikroorganismy a další alergen. Výběr materiálu k výrobě hraček vychází z lnářské tradice Hanušovicka a z nově vznikající tradice chovu ovcí.

Návštěvu lze domluvit telefonicky nebo emailem.

TEXTILNÍ VÝROBKY

Pod Lesem 451, Hanušovice 788 33

KONTAKTNÍ OSOBA Mariana Felnarová

E-MAIL marianafelnarova@seznam.cz

+420 737 655 826

Kontakt





ČERSTVÉ OVČÍ A KRAVSKÉ SÝRY

Čerstvé a zrající sýry se na rodinném statku v Brníčku u Zábřeha vyrábí tradičním způsobem. Mléko se nepasteruje, zůstává tak přirozeným zdrojem příznivé mikroflóry pro naše trávení. Sezona ovčího sýra probíhá od Velikonoc do svátku Všetech Svatých. Po zbývající část roku děláme sýry z mléka kravského.

„Jelikož je u nás stále živo, nebojte se naši farmu navštívit a uvidět a okusit něco z naší samotné výroby. Rádi Vás zde přivítáme,“ láká Michal Hrdlička.

Podmínky návštěvy:

Naši farmu můžete navštívit kdykoliv po telefonické domluvě, ale to jen pro případ, že bychom byli na cestách, jinak je u nás stále živo, to uvidíte, když se zastavíte...

RUČNĚ ZDOBENÉ SVÍCE PLÁTOVÝMI VOSKY



Chráněnou dílnu založila Charita Zábřeh už v roce 1999, v roce 2012 se dílna reorganizovala na společnost Repatro. Od počátku se pracovníci dílen věnují ručním kompletačním pracím, balení potravin a cukru do HB dutinek a hlavně výrobě svící. Nejprve se začaly vyrábět svíce k různým životním příležitostem — křtům, svatbám, životním jubileím. V krátké době se výroba svící rozšířila i na velikonoční paškály. Svíce z včelího vosku mají různou velikost od nejmenších, které váží kilo a půl, až po ty největší osmikilové s délkou 130 centimetrů.

Dekoratивní parafínové svíčky z chráněné dílny jsou díky své technologii zdobení zcela ojedinělé. Pomocí skalpelu se ručně vyřežou jednotlivé části motivu z různobarevných plátových vosků. Ty jsou pak technologií tepla lidské ruky přenášeny a navrstveny na základní svíčku, čímž vznikne plastický obrázek. Rozměry a velikosti svíček jsou limitovány pouze základním rozměrem svíčky. Motivy zdobení jsou různé od znaků měst a obcí přes rozmanitá loga až po podpisy osobností.

Podmínky návštěvy:

Pozor — provozovna je v obci Palonín!

Pracovní dny 7—17 h, případně po domluvě, optimální počet účastníků 5—15 osob.

Kontakt

ČERSTVÉ OVČÍ A KRAVSKÉ SÝRY

Na Statko 32, Brníčko 789 75

KONTAKTNÍ OSOBA Michal Hrdlička

E-MAIL firmahrdlicka@seznam.cz

+420 777 577 077

RUČNĚ ZDOBENÉ SVÍCE S PLÁTOVÝMI VOSKY

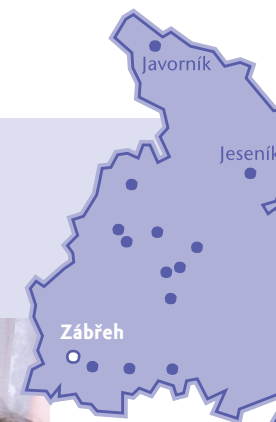
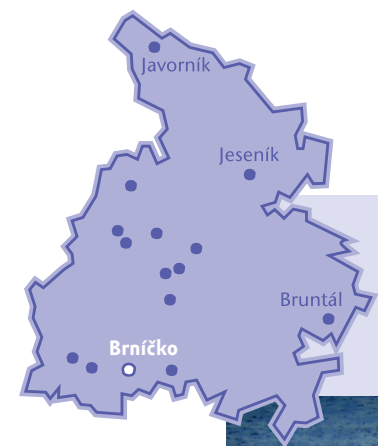
REPARTO Zábřeh s.r.o., Palonín 78, Loštice, 789 83

KONTAKTNÍ OSOBA Marcela Klimková

E-MAIL info@reparto.cz

+420 736 509 432, www.reparto.cz

Kontakt





OVOCNÉ DESTILÁTY A LIKÉRY

Pálenice Maršíkovský mlýn navazuje na tradici výrobců ovocných likérů a destilátů pánů Schreibera a Justa z Vikýřovic a Šumperka. Současná pálenice umístěnce nachází v jednom z nejstarších mlýnů v Maršíkově u Velkých Losin, jehož historie sahá až do poloviny šestnáctého století.

Ušlechtilé destiláty značky Ullersdorf se vyrábějí z ovoce místní produkce. Od příjmu ovoce, přes jeho drcení, kvašení až po vypálení a stažení jsou vyráběny ručně. Destiláty jsou výjimečné svým složením. Zvláštní pozornost věnují v Maršíkově adjustaci, při které použitou plní mok do dnes již nepoužívaných lahví s dřevěnými uzávěry a etiketami z ručního papíru, jež dodávají zcela originální design těmto produktům.

Podmínky návštěvy:

V sezóně pálení (listopad — březen) je možná návštěva ve všední den od 10 do 16 h, mimo sezónu po telefonické domluvě.

Kontakt

OVOCNÉ DESTILÁTY A LIKÉRY

Maršíkov 67, Velké Losiny 788 15
KONTAKTNÍ OSOBA Richard Jašš
E-MAIL richard.jass@hanita.eu
+420 603 710 220, www.hanita.eu



RUČNÍ PAPÍR „LOSÍN“

Ruční papírna ve Velkých Losinách byla založena v polovině devadesátých let šestnáctého století na panství moravského rodu pánů ze Žerotína. Po čtyřech staletích nepřetržitého provozu je dnes tato významná kulturní a technická památka s tradiční ruční výrobou papíru nejstarším pracujícím podnikem svého druhu v zemích střední Evropy.

V objektu se nachází specializované Muzeum papíru s expozicemi dějin manufakturní a průmyslové výroby papíru. Ojedinelá památka již zaniklého papírnického řemesla byla v roce 2001 vyhlášena národní kulturní památkou České republiky.

Podmínky návštěvy:

Muzeum otevřeno dle otevírací doby na webových stránkách.

Možnost online rezervace.

Kontakt

RUČNÍ PAPÍRNA VELKÉ LOSINY A.S.

Velké Losiny 9, 788 15
KONTAKTNÍ OSOBA Marie Chromková
E-MAIL rucni.papir@rpvl.cz
+420 583 248 433, www.rucnipapirna.cz



PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Chléb náš vezdejší... I když v současnosti na pultech obchodů mají zákazníci na výběr z mnoha druhů pečiva, každá země, každý kraj má svůj typický chléb. Vůně kvasu sálající z ještě horkého bochníku připomíná kraj, kde jsme se narodili nebo kde jsme vyrostli. Takový chléb s kůrkou do křupava propečenou mají v Libině.

Pekařství Šimbera založili bratři Šimberové krátce po revoluci. Základem dobrého chleba u Šimberů je stále stejná receptura. Také dodavatel mouky se po celou dobu existence podniku nezměnil. Chléb zde má tu nejlepší péči, je ručně vyvalovaný. V pekárně se peče rovněž sladké pečivo jako koláče, vánočky a jiný sortiment. Značku JESENÍKY originální produkt® nese i zdejší houskový knedlík.

Podmínky návštěvy:

Návštěvy jsou možné po předchozí domluvě v počtu maximálně 10 osob.

Kontakt

PEKÁRNA ŠIMBERA

Libina 209, 788 05

KONTAKTNÍ OSOBA Bc. Helena Kubíková

E-MAIL pekarnalibina@seznam.cz

+420 583 233 482, +420 731 153 864



LOUČENSKÉ PIVO KVASSLAV

V roce 2009 otevřený rodinný pivovar Bravůr navazuje na tradici výroby piva v Loučné nad Desnou, která sahá až do roku 1743. Pivo vzniká v rodinném pivovaru Bravůr s proslulou českou technologií z nejkvalitnějších tradičních tuzemských surovin hanáckého sladu, žateckého chmele, vody z podhůří Jeseníků a živých pivovarských kvasnic.

Domácí ruční výroba piva LOUČENSKÝ KVASSLAV v pivovaru Bravůr klasickou technologií s otevřeným kvašením, zaručuje vynikající aromatické a chuťové vlastnosti piva. Pivo LOUČENSKÝ KVASSLAV je v minipivovaru vyráběno vždy podle aktuální potřeby, a je proto zaručeně čerstvé. Uvařené, řádně přírodně prokvašené živé pivo se nepasteruje ani nefiltruje a díky tomu není ochuzeno o bílkoviny, vitamíny a třísloviny. Malý obsah kvasnic a dalších přírodních produktů, dává pivu LOUČENSKÝ KVASSLAV charakteristickou chuť a činí z něj kvalitní a zdravý nápoj.

Podmínky návštěvy:

Návštěvy jsou možné po předchozí domluvě v počtu maximálně 10 osob.

Doba prohlídky je přibližně 15 minut.

Kontakt

PIVOVAR BRAVŮR

KONTAKTNÍ OSOBA František Halaxa

E-MAIL halaxa@kvasslav.cz

+420 603 146 416

www.kvasslav.cz





VIA DELICIA – LAHŮDKY VE SKLE

Na počátku založení značky Via Delicia byl nálezný staré knihy z roku 1925 o zavařování s pečlivými zápisky původní majitelky – zřejmě hospodyně ze statku. Neuvěřitelná bohatost čerstvých surovin od pozdního jara do podzimu a zároveň omezené možnosti uchování potravin ji vedly k tehdy moderní konzervaci zavařováním v plechovkách a zavařovacích sklenicích. Tím si naši předkové dokázali prodloužit sezónu konzumace plodin až do zimy, nebo do začátku nové sklizně. Některé recepty zůstaly v původní podobě, jiné prošly drobnými úpravami.

Aby byly výrobky co nejvíce autentické, používají v rodinné konzervárně tradiční skleněné nádoby v retro designu. Některé tvary se skutečně používaly už koncem 19. století.

Mezi oblíbené výrobky patří například srnčí paštika s portským vínem, černé jeřabiny v kořeněném sirupu nebo lišky v jemném octovém nálevu. Kromě výroby konzerv se Via Delicia věnuje rovněž pořádání kurzů vaření.

Podmínky návštěvy:

Otevírací doba vzorkové prodejny: po — pá 8—15 h.

Prohlídka provozovny po předchozí domluvě v počtu maximálně 20 osob.

Kontakt

VIA DELICIA LAHŮDKY VE SKLE

Designfoods s.r.o., Na Farském 1, Zábřeh 789 01

KONTAKTNÍ OSOBA Olin Bezchleba

E-MAIL info@viadelicia.cz

+420 722 689 531, www.viadelicia.cz



STAROMĚSTSKÁ MÁSLOVÁ TRUBIČKA



Firma Kremo má dvě provozovny. Jednu v Branné a druhou v nedalekém Starém Městě. Právě po něm nese výrobek název Staroměstská máslová trubička. Ty začala péct Olga Gřundělová ve své firmě před více než dvaceti lety. Listové trubičky se od ostatních liší tím, že zůstávají v kvalitě čerstvosti, při dobrém uskladnění v chladu, i po dobu jednoho měsíce. Ponechávají si křehkost, jemnost a nezměněnou chuť. K výrobě se používá čerstvé máslo z Litovle, vejce z Bernartic. Důležitou surovinou je mouka, která musí obsahovat dostatek lepku. Staroměstská máslová trubička se stala jedním z prvních výrobků, které získaly značku JESENÍKY originální produkt®.

Staroměstské máslové trubičky jsou dodávány ve čtyřech velikostech, trubička klasická, banketní, svatební, dlouhá, dárková.

Získaly rovněž ocenění TOP Výrobek Olomouckého kraje 2010.

Podmínky návštěvy:

Návštěvy jsou možné při dodržení hygienických norem v počtu max. 10 osob po předem telefonicky stanovené době.

Kontakt

STAROMĚSTSKÁ MÁSLOVÁ TRUBIČKA

Květná 287, Staré Město 788 32

KONTAKTNÍ OSOBA Olga Gřundělová

+420 604 235 043





SEDLÁŘSKÉ VÝROBKY Z KŮŽE

Kůže a kožené výrobky provázejí člověka odedávna. Je to jeden z nejdolnějších přírodních materiálů a také materiál neobyčejně krásný a trvanlivý. Toto řemeslo vzniklo současně v době, kdy člověk začal používat zvířata pro různé tažné a jezdecké práce.

Firma Lubomíra Jelínka zajišťuje formou zakázkové výroby všechny druhy postrojů, jezdecké potřeby, sedla, uzdění a další. Návštěva tamější dílny umožní lépe poznat toto výjimečné řemeslo, které upadá v zapomnění...

Podmínky návštěvy:

Návštěvy možné po telefonické domluvě.

Kontakt

SEDLÁŘSKÉ VÝROBKY Z KŮŽE

Jesenická 527, Hanušovice 788 33

KONTAKTNÍ OSOBA Lubomír Jelínek

E-MAIL sedlarstvi.jelinek@seznam.cz

+420 731 165 678, www.sedlarstvijelinek.wz.cz



JESENÍKY originální produkt®

Jeseníky originální produkt

Přinášíme Vám to pravé z Jeseníků

Značka JESENÍKY originální produkt® označuje kvalitní výrobky a služby spjaté s regionem, které mohou být výjimečné a reprezentativní, řemeslné nebo tradiční pro tento region. Značka garantuje původ výrobku a služeb, řemeslnou práci a šetrnost k životnímu prostředí. Jejím symbolem se stal fialový květ jesenického zvonku. První výrobky získaly tuto značku v září 2010.

Značka si klade za cíl zviditelnit region Jeseníků a využít jeho socioekonomických výhod. Značka JESENÍKY originální produkt® je udělována výrobkům, stravovacím a ubytovacím zařízením a zážitkům.

Regionální koordinátor značky JESENÍKY originální produkt®

MAS Horní Pomoraví o.p.s.

info@hornipomoravi.eu, www.hornipomoravi.eu

+420 583 285 615, +420 725 940 340

JESENÍKY originální produkt®



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Region Jeseníky



Domácí výrobky