

## Dekorativní perník

**Výrobce:** Zdeňka Zachovalová

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

Další fotografie:



Perníčky vyrábím již řadu let, stále se snažím zdokonalovat a dělat nové a zajímavé věci. Každoročně se účastním mnoha výstav a předváděcích akcí. Ještě donedávna byly perníčky spíše mým koníčkem, nyní se pokouším tímto úžasným řemeslem uživit a zatím jsem spokojená, i když všechny začátky jsou těžké. Jednu výhru už ale mám....dělám to co mě baví a to v dnešní době může říct opravdu málo kdo.

### Kontakt na výrobce:

**Zdeňka Zachovalová**

Absolonova 2252/11

678 01 Blansko

tel.: 776047917

[zdenicka.zachovalova@seznam.cz](mailto:zdenicka.zachovalova@seznam.cz)

<http://www.facebook.com/Zdeňka Zachovalová>

## Kopie historických drátenických výrobků a drátované šperky s přírodními kameny

**Výrobce:** Emilie Šťávová

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Další fotografie:



Od počátku 17. století bylo drátenictví postupně se rozšiřujícím způsobem obživy zejména v horských oblastech Čech a Slovenska, zejména v údolích Váhu, podhůří Javorníků, kde na kamenitých políčkách malá úroda nemohla uživit všechny členy rodiny. Ve větší míře se začalo drátenictví jako způsob obživy rozvíjet ve druhé polovině 18. století. Pracovními pomůckami byly běžné nástroje, drátenická technika byla jednoduchá, drát byl poměrně levný a dostupný. Dráteníci zpevňovali hospodyním keramické nádoby, misky, hrnky a další předměty denní potřeby, vyráběli Spoustu různých potřebných věcí.

Chcete se dozvědět kdo to byl dráteník a co dělal? Jak žil a pracoval, potřebujete opravit jeho letitou práci nebo poškozenou keramiku, porcelán, sklo a jiné předměty ke kterým máte citový vztah? Nebo se chcete dozvědět mnohé o životě a práci dráteníka a o tom jak se kdysi drátovalo a drátuje v současnosti?

V dnešní době prochází drátenictví dalším vývojem a stává se spíše řemeslem uměleckým. Výroba předmětů z drátu už v dávných dobách měla své uplatnění a postupem času se z něj vyráběly velmi rozmanité předměty. Od spon na oblečení, různé věšáky a poličky přes drátěné košile, které vážily i víc než 10 kg, různé šperky a třeba ptačí klece po odrátované hrnce a hrnečky, lahve misky .....

Máte chuť a snahu zapojit i svoje ručičky a tvořit z drátu? Nebo jste jen normálně zvědaví a všechno o tomto řemesle vás zajímá?

Jiří Bareš mistr cechu česko-moravských uměleckých dráteníků a Emilie Šťávová členka cechu vám rádi podají pomocnou ruku.

Poradíme Vám a předvedeme drátenickou výrobu v muzeích při různých ukázkách starých řemesel, ve skanzenech

## Ručně malované a batikované hedvábí

**Výrobce:** Studio Talisman - Daniela Koplová

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Další fotografie:



Hedvábí je stoprocentně přírodní materiál. Má své neodolatelné kouzlo.

### **Ručně malované a batikované hedvábí od Daniely Koplové:**

Studio Talisman se zabývá řemeslným zpracováním textilií. Hlavní náplní je malování a batikování hedvábí. Výsledkem jsou jedinečné doplňky. Vedle šátků a šál nabízí i metráž nebo obrázky, nároční muži si vyberou z široké škály kravat. Každý kousek je nezaměnitelným originálem. Výtvarnice Daniela Koplová uplatňuje malbu konturou i malbu voskem, akvarel, nebo třeba čtyři druhy batiky.

### **Kontakt na výrobce:**

**Studio Talisman - Daniela Koplová**

Lažánky 204

678 01 Blansko

tel.: +420 606 402 636

[studiotalisman@seznam.cz](mailto:studiotalisman@seznam.cz)

<http://www.sweb.cz/studiotalisman>

**Mgr. Daniela Koplová**

## Dekorativní kameny

**Výrobce:** Soňa Čermáková

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

„Synovi byly dva roky, když jsem namalovala první kamínek. Okopávali jsme spolu brambory a on našel jeden, který mu připomínal nějaké zvířátko. Chtěla jsem mu udělat radost. Večer, když jsem ho uložila do postýlky, jsem se pustila do malování.“

Dekorativní kameny od Soni Čermákové:

Autorka se při své tvorbě nechává inspirovat samotným kamenem. Každý má svůj charakter. „Nechtěla bych znásilňovat přírodu, připadá mi, že budoucí podoba již v kameni spí a já ji jen probudím. Nejhezčí věci vycházejí z přírody. Čím je kámen členitější, tím lépe. Já se mu podřizuju, čekám, až mě osloví. Tak vznikají moji ptáci, zvířata, loupežníci...“ říká výtvarnice.

**Ceník:**

Ceny Vám paní Čermáková sdělí na požádání při konkrétním zájmu o výrobky.

### Kontakt na výrobce:

**Soňa Čermáková**

Březina 14

679 05 Křtiny

tel.: +420 516 439 436

## Jedovnický kapr

**Výrobce:** Olšovec s.r.o.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 02.11.2010

do: 02.11.2012

U Jedovnic najdeme soustavu rybníků. Největším z nich je Olšovec, který má rozlohu 42 ha. Chov ryb má v lokalitě dlouholetou tradici.

### **Jedovnický kapr od firmy Olšovec s.r.o.:**

Nejnámější rybou je Jedovnický kapr. Každoročně se do Jedovnic sjíždějí tisíce návštěvníků a milovníků ryb na tradiční výlov, který se koná pravidelně třetí víkend v říjnu (v roce 2008 je to 18. a 19. října). Na nově postavené hrázi můžete sledovat rybářské žně, koupit si živého kapra nebo rybí maso, ale i ochutnat hotové rybí speciality. K tomu nechybí desítky stánků. Máte-li rybářský lístek, můžete si Jedovnického kapra během sezóny i sami ulovit. Povolenu vyřídíte v recepci autokempu Olšovec.

### **Kontakt na výrobce:**

**Olšovec s.r.o.**

Havlíčkovo nám. 71

679 06 Jedovnice

tel.: +420 516 442 835

tel.: +420 723 830 686

[kemp@olsovec.cz](mailto:kemp@olsovec.cz)

<http://www.olsovec.cz>

## Umělé květiny z přírodních materiálů

**Výrobce:** Moraviaflor s.r.o.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 02.11.2010

do: 02.11.2012

Výroba umělých květin má v regionu více jak stoletou tradici a byla po dlouhá desetiletí zdrojem obživy pro místní i obyvatelé z blízkého okolí. Výroba umělých květin je řemeslně velmi náročné.

### **Umělé květiny z přírodních materiálů od firmy Moraviaflor:**

Květiny vynikají precizností zpracování a použitím přírodních materiálů, z kterých nejvzácnější je pštosí nebo krocení peří. Výroba pružně reaguje na módní trendy jak v materiálech tak v barvách. O umělé květiny je zájem na celém světě. Kromě většiny Evropských států putují i do USA a Kanady.

### **Ceník:**

Ceny jsou stanoveny dle jednotlivých druhů.

### **Kontakt na výrobce:**

#### **Moraviaflor s.r.o.**

Křtěnovská 303

679 74 Olešnice

tel.: +420 516 463 241

tel.: +420 736 603 649

[info@moraviaflor.cz](mailto:info@moraviaflor.cz)

<http://www.moraviaflor.cz>

**Helena Synková**

## Limonády a stolní vody z Černé Hory

**Výrobce:** Pivovar Černá Hora, a.s.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

Pivovar vlastní světový patent na výrobu limonád s chmelem. Černohorské limonády vynikají svými výbornými parametry hlavně díky využití kvalitní artézské vody vyvěrající z tzv. brněnské vyvěřeliny. Kromě ochucených limonád pivovar stáčí stolní vodu z černohorského pramene Zelený kříž. V současnosti se v pivovaru vyrábí sedm druhů limonád a tři stolní vody.

### **Limonády a stolní vody z Pivovaru Černá Hora:**

Koala - kolový nápoj sladkokyselé chuti, dochucena chmelem

Grena - příchut' v kombinaci grapefruitu a citrónu, dochucena chmelem

Vita - nesyčená limonáda s vůní broskve a pomeranče, obsahuje vitamíny A, C, E, dochucena chmelem

Sylvána - limonáda na bázi bílých hroznů

Citrofit - stolní voda s příchutí citrónu

Tonik - s příchutí a vůní citrusů, stejně jako předešlé nápoje dochucen chmelem

Artézia perlivá - syčená pitná voda s parametry kojenecké vody

Artézia neperlivá - nesyčená stolní vody s parametry kojenecké vody

Čaj citron - klasický ledový čaj s příchutí citrónu

Kombajnérka - citronová limonáda s tradičním názvem

Všechny produkty pivovaru si můžete zakoupit ve značkové prodejně, která se nachází v areálu pivovaru, a dále v kteroukoliv noční či denní hodinu také na vrátnici pivovaru.

### **Ceník:**

Ceny Vám sdělí na požádání při konkrétním zájmu o výrobky.

### **Kontakt na výrobce:**

**Pivovar Černá Hora, a.s.**

679 21 Černá Hora 3/5

tel.: 516 482 411

[pivovarch@pivovarch.cz](mailto:pivovarch@pivovarch.cz)

<http://www.pivovarch.cz>

## Originální umělecká litina

**Výrobce:** Pavel Zouhar

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

Další fotografie:



„Ve svých výtvorech se nesnažím na rozdíl od jiných umělců o detail, ale spíše hybridní formou ztvárnit postavy, jejich pohyb, vlastnosti a nálady, ale i tvary mé fantazie. Fantazie je to, co nám v dnešní době chybí, a proto své výtvary nepojmenovávám a nechávám tak prostor pro Vaši vlastní fantazii,“ říká pan Pavel Zouhar.

### Originální umělecká litina od Pavla Zouhara:

Mezi artefakty ze šedé litiny patří svícny, vázy, obrázky, interiérové a zahradní plastiky různých tvarů a velikostí. K výrobě nejsou použity běžné technologie, které můžete spatřit ve slévárnách, kde tyto artefakty pan Zouhar odlévá, ale zcela originální metody, které zaručují těmto uměleckým dílům jedinečnost a hlavně originalitu.

### Kontakt na výrobce:

**Pavel Zouhar**  
U Větráku 263  
679 06 Rudice  
tel.: +420 737 887 756  
[zpdesign@centrum.cz](mailto:zpdesign@centrum.cz)  
<http://zpdesign.ic.cz/>

## Med a medové produkty

**Výrobce:** Včela pro Moravský kras o.s.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

Když ve středověku na dvoře krále Rudolfa II. hledali elixír mládí, tak jim byli obklopeni prostřednictvím včely medonosné a nevěděli o tom. Tak bylo v této době používání medu běžné, že hledali něco vzácnějšího a méně všedního než med.

### **Med a medové produkty sdružení Včela pro Moravský kras:**

Med je vysoce energetická potravina plná vitamínů, minerálů, bílkovin a hlavně biologicky aktivních látek velice prospěšných pro naše duševní a fyzické zdraví.

Včele medonosné vděčíme za každé třetí sousto, které sníme - díky její opylovací činnosti většiny kulturních rostlin. Buďme jí také vděční za med a využijme tohoto daru v plné míře. Ochutnejte med z Moravského krasu – čistý přírodní produkt.

### **Ceník:**

Ceny Vám sdělí na požádání při konkrétním zájmu o výrobky.

### **Kontakt na výrobce:**

**Včela pro Moravský kras o.s.**

**Radek Mrva**

Konečná 1

678 01 Blansko

tel.: 724263154

[radek@mujserver.net](mailto:radek@mujserver.net)

<http://www.vcelapromoravskykras.cz>

### **Prodejní místa:**

**Benzinová čerpací stanice Krhov**

Krhov

více

## Med z Propadání

**Výrobce:** Karel Skřivánek

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Med jedinečné chuti od včelstev z Propadání (ponorů Jedovnického potoka).

## Výrobky z ovčího mléka

**Výrobce:** Zoltán Korenek

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 02.11.2010

do: 02.11.2012

Stoprocentní ovčí sýr je na našem trhu poměrně vzácný. Na farmě v Hlubokých Dvorech zpracovávají mléko ovcí z vlastního stáda.

### **Výrobky z ovčího mléka od Zoltána Korenka:**

„Náš jídelníček se postupně mění. Směřuje k evropskému zdravějšímu stylu, v němž má více místa zelenina, mléčné výrobky a samozřejmě sýry,“ říká pan Korenek. Proto zákazníci uvítají stoprocentní ovčí přírodní sýry, uzené, vyžralé ale i brynzů a další výrobky. Dnes už má ekologická farma nedaleko Černé Hory vlastní mlékárnu splňující veškeré podmínky EU, a tak se s jejími produkty budeme setkávat i v širší distribuční síti. Restaurace Černošské hraběnky nabízí nejen sýry, ale i pokrmy z nich připravené, nechybí ani speciality z jehněčího masa.

### **Kontakt na výrobce:**

**Zoltán Korenek**

679 24 Hluboké Dvory 12

tel.: +420 731 408 855

[korenek.zolo@centrum.cz](mailto:korenek.zolo@centrum.cz)

## Boskovický mošt

**Výrobce:** Palírna Boskovice s.r.o.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Moštování ovoce se provádí na síťopásovém lisu s možností pasterilizace a naplnění do bag-in-boxu o objemu 5,10 litrů. Bag-in-box je vak v kartonové krabici s výčepním ventilem VITOP. Takto vyrobený mošt je asepticky balený a jeho trvanlivost je garantována na 1/2 roku. Doporučujeme spotřebovat do dvou týdnů ode dne otevření.

### Kontakt na výrobce:

**Palírna Boskovice s.r.o.**

Krátká 916/24

680 01 Boskovice

tel.: 516 452 280

[palirna@atlas.cz](mailto:palirna@atlas.cz)

<http://palirna.e-blog.cz/>

## Ručně vyráběná mýdla z Moravského krasu

**Výrobce:** Ing. Václav Parák

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 02.11.2010

do: 02.11.2012

Další fotografie:



Ručně vyráběná mýdla jsou vhodným, pěkným a navíc užitečným dárkem.

### **Ručně vyráběná mýdla z Moravského krasu od Václava Paráka:**

Výrobce z Lažánek nabízí na dvacítku různých druhů. Do ručně vyráběných mýdel jsou přidávány rostlinné oleje, například tradiční olivový, mandlový, avokádový nebo konopný. Ale i stoprocentní esenciální oleje či sušené bylinky – levandule, meduňka s měsíčkem apod.

### **Kontakt na výrobce:**

**Ing. Václav Parák**

Lažánky 204

678 01 Blansko

tel.: +420 516 415 002

[vapa1@seznam.cz](mailto:vapa1@seznam.cz)

<http://www.remeslazkrasu.cz>

## Přírodní plísňový sýr NIVA extra

**Výrobce:** Mlékárna Otinoves s.r.o.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

V překrásné a romantické krajině slavných jeskyní Macocha, Kateřinská a Balcarka je v mléku vysoký obsah vápníku, tolik potřebný při výrobě sýrů. A připočítají-li se k tomu voňavé bylinky, je jasné, proč jsou zákazníci doma i v zahraničí s Nivou z Otinovsi tak spokojeni.

### **Přírodní plísňový sýr NIVA extra z Mlékárny Otinoves:**

Sýr jemné a zároveň pikantní chuti je tradičním výrobkem. Vyrábí se podle osvědčených receptur již od roku 1963. Základní surovinou pro výrobu sýru je pasterované plnotučné mléko, dále se používá ušlechtilá plíseň, sýřidlo, smetanový zákys a sůl. Výroba probíhá ve speciálních výrobních a následně zrání sýrů pokračuje po dobu 5 týdnů v prostorách s přesně danými klimatickými parametry.

Sýry s modrou plísní se ve francouzském Bordelais, podávají jako dezert ve společnosti červených extraktivních vín na bázi Cabernet Sauvignon nebo Merlot. To platí i pro Nivu. Doporučuje se servírovat jako chuťovku na závěr stolování.

### **Ceník:**

NIVA válec - půlválec: 120 Kč/kg

### **Kontakt na výrobce:**

#### **Mlékárna Otinoves s.r.o.**

798 61 Otinoves 201

tel.: 582 395 033

tel.: 582 395 102

fax: info@mot.cz

<http://www.mot.cz>

## Ovčí produkty

**Výrobce:** Vladislav a Emilie Vítkovi

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

„Doporučujeme naše výrobky lidem, kteří se snaží najít rovnováhu a harmonii ve svém životě,“ říká Emilie Vítková.

### Ovčí produkty od manželů Vítkových:

Ovce již po tisíciletí poskytují lidem užitek ve formě masa, mléka, vlny a kožešin. Starají se také o údržbu krajiny. Farma manželů Vítkových v Kunštátě na Moravě vznikla v roce 1977. V té době chovali ovce především na vlnu. Dnes svou produkci zaměřují především na plemenná zvířata, jehněčí maso, vlnu, kožešinové předložky a výrobky z vlny. Vlna je zpracovávána tradičním způsobem bez karbonizace. Při zpracování kůží nejsou nepoužívány chromové soli, proto zachovávají svůj charakter a dávají vyniknout přirozeným vlastnostem vlny – termoregulaci (tepelný izolant) a hydroskopičnosti (přijímání a uvolňování vlhkosti). Díky prohřívacím schopnostem snižují výrobky z vlny bolesti a zvyšují pohyblivost kloubů, svalů a šlach.

### Kontakt na výrobce:

**Vladislav a Emilie Vítkovi**

Palackého 400

679 72 Kunštát

tel.: +420 516 462 401

tel.: +420 777 247 137

[emilievitkova@seznam.cz](mailto:emilievitkova@seznam.cz)

## Pekařské výrobky

**Výrobce:** Jiří Horák

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Bez chleba nelze žít ... zpívá se v jedné známé písničce Voskovce a Wericha.

### **Pekařské výrobky od Jiřího Horáka:**

Dříve bývali pekaři téměř v každé větší obci, dnes jsou vzácností. Rudická pekárna není žádný kolos, a přesto dodává své výrobky do prodejen na Blanensku, ale i do Brna. Základem produkce je chléb z tradičních klasických kvasů, což je dnes už poměrně vzácné. Pekař Jiří Horák využil starší recepturu a peče výražkový světlý chléb, ale i tmavý z celozrnné mouky s přidáním slunečnicových nebo dýňových semínek. Doplňkový sortiment tvoří sladké zboží jako vánočky, koláčky, loupáky, záviny, nebo bábovky. Specialitou jsou Rudické slané tyčinky, které také vznikají na podkladě staré osvědčené receptury.

### **Kontakt na výrobce:**

**Jiří Horák**

Rudice 300

679 06 Jedovnice

tel.: +420 723 301 171

## Černohorské pivo - pivo s chutí historie

**Výrobce:** Pivovar Černá Hora, a.s.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

Nejstarší působící pivovar na Moravě vyrábí klasickou technologií budovanou po staletí generacemi sládků. Pivovar dodržuje takové technologické postupy, které se od dávných dob zásadně nezměnily a které dodávají pivu nezaměnitelnou chuť. Ne nadarmo se černohorská chmelovina v mnohém označuje jako „pivo za starých časů“.

### **Černohorské pivo z Pivovaru Černá Hora:**

Pivovar dodává na trh v současnosti devět druhů piv: TAS, Moravské Sklepní, Páter, Kern, Ležák, Granát, Black Hill, Kvasar a pivní novinku 1530.

Receptura Ležáku je předávána mezi sládky pivovaru již více než šest století a jedná se o nejstarší recepturu piva na Moravě.

Nejmladším pivem je Páter pojmenovaný podle zakladatele Rolnické akciové společnosti z r. 1896, který se výrazně zasloužil o rozvoj pivovaru - faráře Vincenca Ševčíka.

Všechny produkty pivovaru si můžete zakoupit ve značkové prodejně, která se nachází v areálu pivovaru, a dále v kteroukoliv noční či denní hodinu také na vrátnici pivovaru.

### **Ceník:**

Ceny Vám sdělí na požádání při konkrétním zájmu o výrobky.

### **Kontakt na výrobce:**

**Pivovar Černá Hora, a.s.**

679 21 Černá Hora 3/5

tel.: 516 482 411

[pivovarch@pivovarch.cz](mailto:pivovarch@pivovarch.cz)

<http://www.pivovarch.cz>

## Dršťková polévka, sekaná pečeně, utopенеc

**Výrobce:** Michal Musil

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Náš motorest najdete nedaleko Krhova a Skalice nad Svitavou v samém centru okresu Blansko. Spojením kvalitní kuchyně, letitých zkušeností a osvědčených prověřených paliv dosahujeme maximální spokojenosti našich zákazníků, kteří se k nám rádi vrací.

Uspořádáme oslavu u Vás doma 365 dní v roce. Naše firma Vám profesionálně zrealizuje od A až po Z:

Akce podle přání  
Welcomedrink  
Coffebreak  
Koktejl párty  
Rauty  
Grilování  
Svatební hostiny  
Smuteční hostiny  
Zahradní párty  
Piknik  
Dětské párty  
Rodinné oslavy  
Firemní prezentace  
Pracovní obědy  
a mnohem více...

### Kontakt na výrobce:

**Michal Musil**

nám. Míru 10

Černá Hora

tel.: 516 469 395

tel.: 725 551 991

[pumpa@motorestforman.cz](mailto:pumpa@motorestforman.cz)

<http://www.motorestforman.cz>

## Pštrosí produkty z Moravského krasu

**Výrobce:** Pštrosí farma Doubravice s.r.o.

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 02.11.2010

do: 02.11.2012

Další fotografie:



Je to k neuvěření, že pštrosy lidé lovili ještě před 100 lety pouze pro nádherné peří. Bývalo totiž nezbytnou součástí každé lepší dámské garderoby. Koho by tehdy napadlo, že se jednou budou tito ptáci chovat uměle, avšak na maso, kůži a na vajíčka, a to i v našich podmínkách! Peří totiž dávno vyšlo z módy. Málokdo také ví, že pštros kdysi žil i na Balkánském poloostrově, avšak zemědělství ho postupně vytlačilo až na území Afriky...

### **Pštrosí produkty z Moravského krasu od Pštrosí farmy Doubravice:**

Pštrosích farem se u nás po roce 1989 objevilo jako hub po dešti. „Byla to tehdy velká móda, neboť si spousta podnikavců myslela, že to půjde samo. Seriózní chovatelé ovšem vytrvali, přestože je to poměrně velká dřina,“ přibližuje dnešní situaci Marek Kubíček, jednatel největší farmy u nás v Doubravici nad Svitavou.

### **Kontakt na výrobce:**

**Pštrosí farma Doubravice s.r.o.**

Jarní 396

679 11 Doubravice nad Svitavou

tel.: +420 608 817 421

[pstrosi.farma@seznam.cz](mailto:pstrosi.farma@seznam.cz)

## Kozí sýr Sedlák ze Šošůvky

**Výrobce:** Eva Sedláková

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 23.03.2009  
do: 23.03.2011

Další fotografie:



### **Kozí sýr Sedlák ze Šošůvky od Evy Sedlákové:**

Na Moravě, v tak trochu tajemné krajině Moravského krasu, je malá rodinná farma, kde skvělý kozí sýr připravují s láskou a péčí. I Vy po její návštěvě určitě zcela propadnete kouzlu kozích sýrů.

Sýr je typický představitel čerstvých bílých sýrů. Vyrábí se ze stoprocentního kozího mléka, při jeho zpracování jsou použity ušlechtilé kvasné kultury a syřidlo, mléko je pasterované a profesionál by možná ještě dodal, že jde o sýr s tzv. dohřívanou syřeninou. Sýr se připravuje také s různými příchutěmi - s ořechy, mandlemi, česnekem a zeleným pepřem, v sezóně jsou velice oblíbené sýry se zelenými bylinkami.

Do portfolia rodinné farmy patří kromě sýra také kozí brynza a kozí tvaroh. V současné době na farmě chovají kolem 120 koz, z toho je 70 dojných. V překrásné přírodě je stádo chováno způsobem pasteveckým, tj. pokud to podmínky umožňují, v krajině je doslova v pohybu, hlídáno dvěma howawardy a pod dohledem pastevece.

### **Ceník:**

Ceny Vám sdělíme na požádání při konkrétním zájmu o výrobky.

## Skleněné dekorační výrobky a šperky

**Výrobce:** Erika Jonicová

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Fusing je jednou z nejstarších technologií zpracování plochého skla. Nejznámějšími mistry umění fusingu byli Římané a Egypťané.

### **Skleněné dekorační výrobky a šperky od Eriky Jonicové:**

Skleněné dekorační předměty zpracované starou technologií fusingu jsou oblíbenou a vyhledávanou součástí moderních interiérů. Sklo můžeme zdobit barevnými frity a pigmenty, vznikají tak působivé variace a vzory. Také šperky lze tvořit technikou fusing. Svou barevností, tvarem a vloženou energií získávají duši. Každý z nich je originálem a nedá se opakovat. Autorka ráda experimentuje.

### **Kontakt na výrobce:**

**Erika Jonicová**

666 03 Malhostovice 14

tel.: +420 736 649 151

[jerika@seznam.cz](mailto:jerika@seznam.cz)

<http://www.ej-design.cz>

## Tvaroslovné a dekorativní pečivo

**Výrobce:** Světlana Tioková

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

"Chcete se potěšit figurkou oblečenou v některém z nádherných krojů? Přijďte k nám do Ruprechtova, kde z těsta ručně vyrábíme nejen krojované figurky."

### **Tvaroslovné a dekorativní pečivo od Světlany Tiokové:**

Odedávna provází člověka životem pečivo a touha zdobit. Snad proto vznikla tradice tvaroslovného pečiva, kterou naše rodina udržuje dodnes. Těsto je složeno jen z mouky a vody. Po upečení je velmi trvanlivé. Pečivo je milým dárkem pro potěšení blízkých a stále se používá ke zdobení vánočních stromků či svátečního stolu. Figurkám z tvaroslovného pečiva naši předkové přisuzovali magický význam.

### **Ceník:**

Vzhledem k rozmanitosti a množství našich výrobků Vám rádi sdělíme ceny na vyžádání.

### **Kontakt na výrobce:**

**Světlana Tioková**

683 06 Ruprechtov 10

tel.: +420 602 591 507

[babat@babat.cz](mailto:babat@babat.cz)

<http://www.moravska-tradice.cz>

## Včelí produkty

**Výrobce:** Ing. Václav Parák

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Se staletou včelařskou tradicí se pojí i zpracování včelího vosku. Tento stoprocentně přírodní materiál má stále své obdivovatele. K tradičním výrobkům ze včelího vosku patří po staletí svíčky.

### **Včelí produkty od Václava Paráka:**

Výrobce z Lažánek nabízí svíčky v řadě velikostí a tvarů. Zaručeně stoprocentní včelí vosk je přírodní produkt a hořící svíčky si tak uchovávají přirozenou vůni. K dalším výrobkům patří sady vánočních a velikonočních ozdob.

### **Kontakt na výrobce:**

**Ing. Václav Parák**

Lažánky 204

678 01 Blansko

tel.: +420 516 415 002

[vapa1@seznam.cz](mailto:vapa1@seznam.cz)

<http://www.remeslazkrasu.cz>

## Kolekce výrobků krejčovské firmy

**Výrobce:** Yvonne, krejčovská firma

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**  
od: 02.11.2010  
do: 02.11.2012

Další fotografie:



Vzpomenete si ještě na vaši babičku? Jak vás při nedělní návštěvě vítala mísou ještě teplých voňavých koláčů? Vždy byla čistá a upravená v krásné květované zástěře nebo barchetových šatech...

### **Klasické šlové bavlněné zástěry a barchetové šaty z krejčovské firmy Yvonne:**

Krejčovská a textilní výroba má na Boskovicku dlouholetou tradici. Navázala na ni i krejčovská firma Yvonne, která je zaměřena na šití oděvů pro odpočinek a práci v domácnosti. Základem kolekce jsou nejen tradiční barchetové šaty a klasické šlové zástěry, ale i další typy zástěr. Využívají kvalitní a stálobarevné materiály ze zakázkové výroby českých továren známých svou kvalitou a vývozem do celého světa. Yvonne pamatuje na všechny věkové skupiny a velikostní sortiment.

### **Kontakt na výrobce:**

**Yvonne, krejčovská firma**

Chrudichromy 71

680 01 Boskovice

tel.: +420 516 454 087

tel.: +420 604 810 748

[yvonne@yvonne.cz](mailto:yvonne@yvonne.cz)

<http://www.yvonne.cz>

**Iva Unčovská**

## Pekařské výrobky ze Sloupu v Moravském krasu

**Výrobce:** ZEMSPOL a.s. Sloup

**Region:** MORAVSKÝ KRAS



**Platnost  
certifikátu**

od: 23.03.2009

do: 23.03.2011

Jen se pokochejme alespoň pohledem. Když ochutnáte třeba suk se sýrem, chlebánek nebo proslavenou vánočku a další pečivo, necháte se jen unášet libou vůní, chutí i pohledem. Nejedem by se i přejedl. Ale co dál, ne do cent, ale i přes metrák tělesné hmotnosti...

### **Pekařské výrobky ze Sloupu od firmy ZEMSPOL:**

V pekárně malého typu se vyrábí přes dvacet druhů výrobků. Jedná se o známé pekárenské výrobky i speciality tohoto provozu. Pekárna navazuje v receptuře sloupských koláčů a sloupských svatebních koláčů na tradici pekařství kterou na začátku 20. století v obci vytvořil Leopold Černý.

Mezi nejžádanější výrobky pekárny patří rohlík standard, pletýnka velká, vánočka malá, sloupská houska, pletýnka malá, sloupský šnek, dalamánek, závin, suk se sýrem, dalamánkový rohlík, šáteček s náplní, loupáček, sypaný dalamánkový rohlík a další.

Pekárna peče z vlastní mouky z obilí vypěstovaného v Moravském krasu.

### **Ceník:**

Ceny Vám sdělí na požádání při konkrétním zájmu o výrobky.

### **Kontakt na výrobce:**

**ZEMSPOL a.s. Sloup**

679 13 Sloup 221

tel.: 516 435 315

tel.: 516 435 305

[zemspol@zemspol.cz](mailto:zemspol@zemspol.cz)

<http://www.zemspol.cz>

**Hana Sedláková**

**Ing. Josef Sedlák**