



**Miestne produkty
z obilia našich
regiónov**

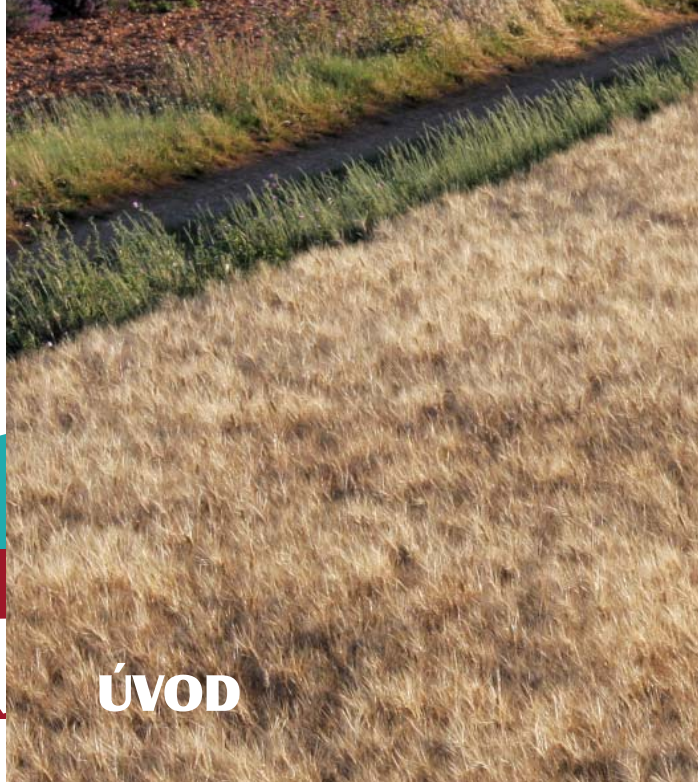
**Spoločné zamúčené histórie -
mlyny, obilie a miestne produkty
v našich regiónoch**



MIKROREGIÓŇ
TERMÁL

MIKROREGIÓŇ
DUDVÁH


MAS Moravský kras



ÚVOD



Informačná brožúra s názvom „**Miestne produkty z obilia našich regiónov**“ bola vyhotovená v rámci projektu „**Spoločné zamúčené histórie – mlyny, obilie a miestne produkty v našich regiónoch**“ (kód mikroprojektu: SK/FMP/04/036, č. zmluvy: 2011/0293). Projekt je financovaný z „Európskeho fondu regionálneho rozvoja“ v rámci „Operačného programu cezhraničnej spolupráce Slovenská republika – Česká republika 2007-2013“, Fondu mikroprojektov. Hlavným cieľom mikroprojektu je zvýšiť kvalitu života v regiónoch, podporiť spoluprácu, kultúrny a hospodársky rozvoj na území regiónov Termál, Dudváh a Moravský kras prostredníctvom propagácie kultúrnych hodnôt a miestnych tradičných výrobkov a rozvoja podnikania. Vzájomnou spoluprácou založenou na využití spoločných rozvojových potenciálov prehĺbiť vnímanie Moravského krasu a regiónov Termál a Dudváh ako miest s bohatou ponukou aktivít, zaujímavých miest, kde si návštevník môže naozaj vybrať a hlavne kde sa nikdy nebude nudiť a bude odchádzať plný zážitkov. Realizáciou spoločných aktivít zvýšiť kvalitu vzájomnej spolupráce a zlepšovať kontakty a spoluprácu medzi subjektmi všetkých sektorov v regiónoch na území SR a ČR.

Mikroprojekt realizujú dvaja partneri z územia Slovenskej republiky (ďalej: SR), t.j. **Mikroregión Termál** (ďalej: MR Termál) a **Mikroregión Dudváh** (ďalej: MR Dudváh) a partner z územia Českej republiky (ďalej: ČR), t.j. **MAS Moravský kras o.s.**



Územie MR Termál sa nachádza na Podunajskej nížine v Trnavskom samosprávnom kraji, na území okresov Galanta (obce Dolné Saliby, Horné Saliby, Kráľov Brod, Tomášikovo a Vozokany) a Dunajská Streda (obec Jahodná). Na území MR s rozlohou 12 694,2 ha žije viac ako 10 500 obyvateľov. Územie má nížinný charakter s vysokým podielom poľnohospodárskej pôdy, avšak s minimálnou lesnatosťou. Z histórie jednotlivých obcí a kultúrnych a historických pamiatok vyplýva, že dôležitým zdrojom príjmov obyvateľstva v minulosti okrem rybnárstva bolo mlynárstvo. Ďalšou typickou črtou územia sú kvalitné orné pôdy (vo väčšine zaradené do I. BPEJ), význam poľnohospodárstva, ale taktiež prítomnosť termálnej vody.



Územie MR Dudváh sa nachádza na Podunajskej nížine v Trnavskom samosprávnom kraji, na území okresu Galanta, medzi riekami Váh a Čierna Voda. MR Dudváh spája 12 obcí (Čierna Voda, Čierny Brod, Dolná Streda, Gáň, Kajal, Košúty, Malá Mača, Matúškovo, Mostová, Topoľnica, Váhovce, Veľká Mača), ktoré sú zaujímavé svojimi kultúrnymi pamiatkami a prírodnými krásami. Územie MR s rozlohou 16 438,5 ha a počtom obyvateľov viac ako 17 900 má nížinný charakter s vysokým podielom ornej pôdy a s minimálnou lesnatosťou.



Území MAS Moravský kras o.s. se nachází v jižní části Dražanské vrchoviny. Ohraničené je městy Brno, Blansko, Boskovice, Vyškov. Na území MAS žije 43 tisíc obyvatel. Území tvoří 55 obcí (26 obcí mikroregionu Moravský kras, 11 obcí mikroregionu Dražanská vrchovina, 5 obcí mikroregionu Časnýř, 4 obce mikroregionu Černoohorsko v Juhomoravskom kraji a 8 obcí mikroregionu Protivanovsko v Olomouckom kraji, 1 obec není členem žádného mikroregionu). Moravský kras s okolím je regionem s vysokými přírodními hodnotami (CHKO Moravský kras, evropsky významné lokality soustavy NATURA 2000, ramsarský mokřad Podzemní Punkva). Podmanivou přírodu a krajinu dotváří historické a kulturní památky nejvýznamnějších architektonických slohů. Oblasť patří medzi najvýznamnejší krasové území České republiky a území s nejděší historií speleologického, archeologického a paleontologického výzkumu krasu v Evropě. Společný charakter území je daný najmä jeho rozvojovým potenciálem (např.zpřístupněné jeskyně), zdravým a čistým životním prostředím, veľkou koncentraci chráněných území, naučných stezek, muzeí a památek (zámky, zříceniny hradů, sakrální stavby, větrné a vodné mlýny, keltská oppida, arboreta). Název regionu Moravský kras se začal používat od roku 1850. V období 1850 až 1920 se používal název Moravské Švýcarsko.

MLYNSKÉ VÝROBKY - PEKÁRSKE VÝROBKY - PEČIVO - CUKRÁRSKE VÝROBKY

Produkty rastlinného pôvodu tvoria od dávnych čias až do súčasnosti dôležitú zložku ľudskej potravy. Ľudia z nich zhotovujú kašovitě jedlá, piekli chlieb, koláče, varili cestoviny a používali ako krmivo pre domáce a hospodárske zvieratá. K téme spracovania obilia a stravovania ľudu sa tradične viaže bohatý súbor ľudových zvykov. Základným potravinovým článkom bol teda chlieb a múčne výrobky. Upiecť chlieb bolo svojím spôsobom umenie. Znalosť tejto práce bola veľmi dôležitá. Život ľudí v obciach na našom území bol v minulosti determinovaný prírodnými podmienkami. Geografické pomery v jednotlivých obciach umožňovali využívať rovinaté časti choťára na polia, lúky a pastviny, svahovité terény zase na zakladanie viníc, záhrad a sádov.

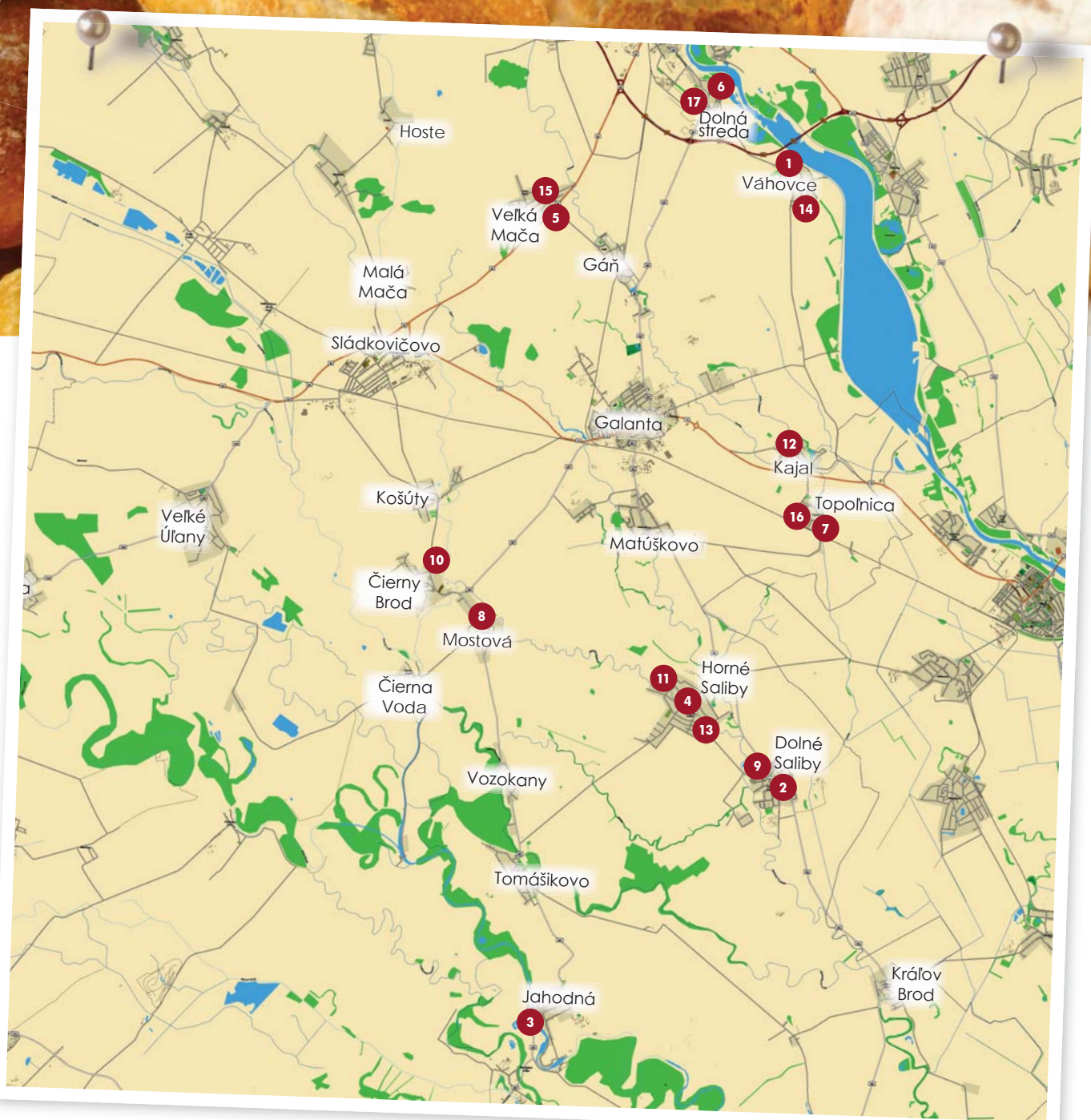


PEKÁRSKE, CUKRÁRSKE A INÉ TRADIČNÉ VÝROBKY Z OBILIA A VÝROBCOVIA TRADIČNÝCH VÝROBKOV NA ÚZEMÍ SR

Výroba tradičných výrobkov u väčšiny výrobcov má svoju dlhoročnú tradíciu a sú známe aj v širšom okolí. Na území partnerských regiónov z územia SR pôsobí min. 17 pekárskych, cukrárskych a iných tradičných výrobcov z obilia. Napr. na každú obec v MR Termál a MR Dudvák (celkom 18 obcí) pripadá min. jeden výrobca, čo pridáva vysokú hodnotu pre územia z hľadiska spracovania tradičných pekárskych, cukrárskych a iných výrobkov obilia a z hľadiska vytvorenia spoločného významného gastronomického regiónu.

Územia mikroregiónov Dudvák a Termál sú špecifické významnými gastronomickými ponukami, t.j.: rybacie špeciality, kačacie a husacie špeciality, Vozokanské reštaurácie, atď'.. Ďalej takmer v každej obci mikroregiónov funguje cukrárska, pekárska výroba alebo výroba ďalších tradičných miestnych produktov (napr.: zemiakové placky vo Veľkej Mači, oblátky a pukance vo Váhovciach, atď'.). Všetky tieto výrobky majú vo väčšine svoje dlhoročné tradície a sú známe aj v širšom okolí.

- 1 **VELAPEK s.r.o.**
925 62 Váhovce č.554 - SR
Tel.: +421(0) 31-789 82 71
E-mail: velapeksro@centrum.sk
- 2 **DEGUSTO s.r.o.**
Dolné Saliby 502, 925 02 - SR
Tel.: +421(0) 911-243 319
+421(0) 911-788 877
+421(0) 903-110 470
E-mail: degusto@degusto.sk
Web: www.degusto.sk
- 3 **PAVEL EGRI BISTRO ROYAL**
930 21 Jahodná, Hlavná 603 - SR
Tel.: +421 (0) 31 5591500
E-mail: epali03@mail.t-com.sk
- 4 **BAGETKA s.r.o.**
925 03 Horné Saliby č.293 - SR
Tel.: +421(0)31 785 23 26
E-mail: bagetka@stonline.sk
Web: www.bagetka.sk
- 5 **ZOLTÁN KLASZTA - AGRAX, spol. s r.o.**
Zoltán Klaszta:
925 32 Veľká Mača č. 1060 - SR
Sídlo:
925 21 Sládkovičovo, Košútska 1364 - SR
Prevádzka:
Pekáreň Jánovce, Hlavná č.30
925 22 Jánovce
Tel.: +421(0) 31 787 88 41
E-mail: agrax@agrax.sk
Web: www.agrax.sk
- 6 **ŠTEFAN VANČO – PEKÁRSKA VÝROBA**
925 63 Dolná Streda
Kostolné námestie 325 - SR
Tel.: +421(0) 903 561 402
+421(0) 903 201 932
- 7 **TIBOR TOKOVICS - MINI PEKÁREŇ - TOPEK**
925 92 Topoľnica, Hlavná č.18 - SR
Tel.: +421(0) 31-781 1474
E-mail: intibiszi@zoznam.sk
- 8 **RENÁTA TOKOVICOVÁ - PEKARIS**
925 07 Mostová 113 - SR
Tel.: +421(0) 31 7848126
E-mail: pekaris@post.sk
- 9 **MONA - LADISLAV MOROVIČ**
Dolné Saliby 160, 925 02 Dolné Saliby - SR
Tel.: +421(0) 31 7853217
+421(0) 903 841 458
E-mail: mona-centrum@mail.t-com.sk
Web: www.monacentrum.sk
www.picasaweb.google.com/monacukraren
- 10 **NAGYOVÁ EDITA - CUKRÁRSKA VÝROBA**
Čierny Brod č.504, 925 08 - SR
Tel.: +421(0) 31 7848 419
E-mail: nagymary@centrum.sk
Web: www.cukrarstvo.sk
- 11 **CUKRÁRSKA VÝROBA FILOVÁ s.r.o.**
925 03 Horné Saliby Hlavná 890 - SR
Tel.: +421(0) 31-785 24 73
+421(0) 31-785 24 94
E-mail: jadutex@stonline.sk
- 12 **GAARONA CUKRÁRSKA VÝROBA**
925 92 Kajal 10 - SR
Tel.: +421(0) 31-781 1511
+421(0) 31-702 0407
E-mail: objednavky@gaarona.sk
Web: www.gaarona.sk
- 13 **Ing. TIBOR JAKUBEC, JAKUBEC - CUKRÁRSKA VÝROBA**
Opálka 453, 925 03 Horné Saliby - SR
Tel.: +421(0) 31-785 2293
E-mail: jakubec@jakubec.sk
Web: www.jakubec.sk
- 14 **SZABOVÁ EVA**
925 62 Váhovce č. 264 - SR
Tel.: +421(0) 31 789 84 81
- 15 **IMMO, spol. s r.o.**
925 32 Veľká Mača, Trnavská 838 - SR
Tel.: +421(0) 31 - 785 8161
E-mail: immosro@orangemail.sk
Web: www.lokse.eu, www.lokse.sk
- 16 **IMRICH FORRÓ - FROI**
925 92 Topoľnica 160 - SR
Tel.: +421(0) 31 7811469
E-mail: imrichforro@hotmail.com
- 17 **TINA PLUS, s.r.o.**
1.) 925 63 Dolná Streda 684 - SR
2.) 925 62 Váhovce 446 - SR
Tel.: +421(0)31 789 36 23,
E-mail: tina-robert@stonline.sk
Web: www.tinaplus.sk



LEGENDA:

- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | VELAPEK s.r.o. | 10 | NAGYOVÁ EDITA - CUKRÁRSKA VÝROBA |
| 2 | DEGUSTO s.r.o. | 11 | CUKRÁRSKA VÝROBA FILOVÁ s.r.o. |
| 3 | PAVEL EGRI BISTRO ROYAL | 12 | GAARONA CUKRÁRSKA VÝROBA |
| 4 | BAGETKA s.r.o. | 13 | Ing. TIBOR JAKUBEC, JAKUBEC - CUKRÁRSKA VÝROBA |
| 5 | ZOLTÁN KLASZTA - AGRAX, spol. s r.o. | 14 | SZABOVÁ EVA |
| 6 | ŠTEFAN VANČO – PEKÁRSKA VÝROBA | 15 | IMMO, spol. s r.o. |
| 7 | TIBOR TOKOVICS - MINI PEKÁREŇ - TOPEK | 16 | IMRICH FORRÓ - FROI |
| 8 | RENÁTA TOKOVICSOVÁ - PEKARIS | 17 | TINA PLUS, s.r.o. |
| 9 | MONA - LADISLAV MOROVIČ | | |



VELAPEK s.r.o.

Pekáreň VELAPEK bola založená v roku 1991, ako malá rodinná firma. Postupne nárastom odbytu výrobkov sa firma rozrastala a v súčasnosti vo firme pracuje 17 zamestnancov, taktiež došlo k rekonštrukcii a prístavbe priestorov. Svojim bohatým sortimentom zásobujú obchodné siete a mnoho malých potravín na Južnom Slovensku, napr.: Šalgočka, Siladice, Zemianske Sady, atď. Hlavnými produktmi firmy sú sladké a slané rožky, chlieb, vianočka a i. Naša pekáreň nepoužíva žiadne chemické prísady a snaží sa dosiahnuť čo najvyššiu kvalitu. Chlieb pečieme v pásovej peci a rožky v rotačnej peci.

Výrobky, ktoré sa vyrábajú v pekárni, väčšina z nich má svoju tradíciu:

Tmavý chlieb, biely chlieb, cereálny chlieb krájaný balený, ražná kocka (celozrnný chlieb), rožok slaný, veľký rožok, zebra rožok (dvojfarebné rožky), veľká žemľa, bageta, tvarohový moravský koláč, hrebeň lekvárový, tmavý chlieb krájaný balený, biely chlieb krájaný balený, Tirolský chlieb, Tirolský chlieb krájaný balený, vianočka, lúpačka, makovka, pletenka slaná sezamová, dukátové buchtičky.



PAVEL EGRI BISTRO ROYAL

Pekáreň bola založená v roku 1990. Na začiatku sa tu piekol iba klasický domáci chlieb. Postupom času modernizovali celú pekáreň, a tým začali vyrábať aj iné pekárske výrobky. Nad'alej modernizujú pekáreň, t.j. kúpou nových a moderných strojov, čím vieme zabezpečiť plynulý chod prevádzky.

CHLIEB: Chlieb biely, chlieb hnedý, rožok, slaný rožok, žemľa, pletenka, bageta, sendvič, chlieb „Alpesi“, sedliacky chlieb, grahamový rožok, grahamový chlieb, celozrnná bageta, pizza rožok, syrový rožok, strúhanka, pagáče zemiakové, pagáče oškvarkové, pagáče balené, chlieb Gurmán, mini pizza.

CHLIEB TMAVÝ – tradičný z pekárne, veľmi obľúbený podľa jedinečnej receptúry.

OSTATNÉ VÝROBKÝ – JEMNÉ PEČIVO: Briška, malá briška, kakaová točenka, tvarohová šatôčka, čoko-kokosový koláč, kráľovská korunka, bábovka, dukátové buchtičky, kakaový závin, orechový závin, makový závin, pudingový koláčik, pudingové hniezdo, kakaové hniezdo, kakaový koláčik, kakaový rožok, vianočka, kakaová vianočka, tvarohový koláčik, marmeládová buchta, makový koláčik, orechový koláčik, točené rožky, nugátová buchta, pudingová buchta, mramorová bábovka, šiška, škoricové hniezdo, citrónové hniezdo, lángoš, syrový praclík, štrúdl'a.





DEGUSTO, s.r.o.

Pekáreň pôsobí na Slovenskom trhu od roku 2003. Zachovávajú tradície pečenia, preto si vybrali pečenie starodávnym spôsobom v peci. Starostlivo vyberajú suroviny a dbajú na pekne nakysnuté cesto. Ponúkajú kvalitné pekárenské výrobky, ktorými zásobujú obchodné siete a mnoho malých potravín na Južnom Slovensku.

V sortimente nájdeme slané aj sladké výrobky. Ich prioritou je rýchle a striktné vybavenie požiadaviek a preto zaviedli online objednávkový systém. Kladú dôraz na spokojnosť zákazníka, preferujú individuálny prístup. Naše výrobky obsahujú len prírodné prísady. Bez chemických prísad! Nepoužívame žiadne chemikálie. Špecializovali sme sa na tradičné a ručne vyrábané produkty. Preto sme postavili murovanú pec zo šamotových tehál, aby udržovali teplotu, čo dosiahneme z dreva. Drevo môže byť len tvrdé z čoho dostaneme kalórie, aby pec mohla udržiavať stálu teplotu a tak stačí každý deň len dokurovať. A kde sme kúrili, po vyčistení plochy, tam aj pečieme naše výrobky.

CHLIEB: Chlieb ražný nebalený, chlieb pšeničný nebalený, chlieb pšeničný nebalený guľatý, chlieb ražný nebalený guľatý, chlieb ražný krájaný, chlieb pšeničný krájaný, toastový chlieb krájaný svetlý, toastový chlieb krájaný tmavý.

BEŽNÉ PEČIVO: Sendvič nebalený, sendvič krájaný, bageta veľká, žemľa okrúhla, pletenka sezamová, granát, rožok, rožok slaný.

OSTATNÉ VÝROBKY: Točená pizza, pizza rožok, veniec cesnakový, vianočka, kakaový rožok s kokosom, makovka, lúpačka, moravský koláč, osie hniezdo, kúsky závinu, točená bábovka, dukátové buchtičky, ruža kokosová, babičkin koláč, strúhanka.



VELAPEK s.r.o.
925 62 Váhovce č.554 - SR
Tel.: +421(0) 31-789 82 71
E-mail: velapeksro@centrum.sk

DEGUSTO s.r.o.
Dolné Saliby 502, 925 02 - SR
Tel.: +421(0)911-243 319,
+421(0)911-788 877
+421(0)903-110 470
E-mail: degusto@degusto.sk
Web: www.degusto.sk

PAVEL EGRI BISTRO ROYAL
930 21 Jahodná, Hlavná 603, SR
Tel.: +421(0) 31 5591500
E-mail: epali03@mail.t-com.sk



BAGETKA spol. s r.o.

Pekáreň Bagetka so sídlom v Horných Salibách bola založená vo februári 1992, ako malá priemyselná pekáreň na rodinnej báze. Na prelome rokov 1993 - 1994 pri náraste odbytu výrobkov, výroba prešla na trojsmennú prevádzku s 19 zamestnancami. V tomto období sme zásobovali obchody v Bratislave, Senci, Sládkovičove a v regióne Galanta. Počas týchto rokov došlo k stabilizácii trhu odbytu našich výrobkov, čo umožnilo aj rozvoj výrobkov a investícií do výrobného procesu. V roku 1998 sme pristúpili k rozsiahlej rekonštrukcii výrobných a skladových priestorov. V súčasnej dobe 19 zamestnancov vyprodukuje pekárenské výrobky na zásobovanie maloobchodnej a veľkoobchodnej siete regiónov Galanty, Šale, Sládkovičova a Serede. Hlavnými produktmi firmy sú bežné tukové pečivá, chlieb, sladké pečivá, celozrnné výrobky, knedle a parené buchty. Sortiment zahŕňa spolu cca 60 druhov výrobkov pri dosahovaní čo najväčšej kvality.

Novinkou v našej pekárni je výroba bratislavských rožkov, ktoré sa spracovávajú ručne podľa tradičnej receptúry. Je to sladká dobrota v tvare podkovy, alebo céčka so zlatistým, akoby mozaikovým povrchom s makovou, alebo orechovou plnkou.

Výrobky, ktoré sa vyrábajú v pekárni, väčšina z nich má svoju tradíciu:

- Pšenično- ražné chleby - napr. chlieb gazdovský biely, chlieb gazdovský čierny, chlieb cibuľový, chlieb toastový, chlieb zemiakový maďarský, chlieb Delikates, chlieb Klas, atď.
- Viaczrnné chleby – napr. chlieb celozrnný ražný, chlieb slnečnicový, chlieb grahamový, chlieb Maraton, chlieb Grécky, chlieb kováčsky, chlieb Severský, chlieb Dánsky, atď.
- Jemné pečivo – napr. vianočka mramorová, hrebeň makový, orechový, závin makový, orechový, makovo-jablkový, tvarohový, škoricovo-jablkový, tradičný bratislavský rožok makový, tradičný bratislavský rožok orechový, štrúdl'a tvarohová, štrúdl'a makovo-jablková, štrúdl'a makovo-višňová, buchtičky s rôznymi plnkami, moravský koláčik makový, orechový, tvarohový, slimák čokoládový, škoricový, bábovka, zajacik, buchta česká so slivkovým lekvárom,, mafinka, atď.
- Bežné pečivo – napr. granát, pletenka malá, uzol banketový, rožok tukový, žemľa, bagetka, sendvič, kaiserka, rožok slaný, atď.
- Ostatné výrobky – napr. rožok grahamový, rožok sójový, žemľa grahamová, fit kocka, knedľa, parené buchty, celozrnný rožok bagetka, Dalamána, atď.



BAGETKA s.r.o.
925 03 Horné Saliby č.293 - SR
Tel.: +421(0) 31 785 23 26
E-mail: bagetka@stonline.sk
Web: www.bagetka.sk

ZOLTÁN KLASZTA - AGRAX, spol. s r.o.
Zoltán Klaszta:
925 32 Veľká Mača č. 1060 - SR
Sídlo:
925 21 Sládkovičovo, Košútska 1364 - SR
Prevádzka:
Pekáreň Jánovce, Hlavná č.30, 925 22 Jánovce
Tel.: +421(0) 31 787 88 41
E-mail: agrax@agrax.sk
Web: www.agrax.sk



ZOLTÁN KLASZTA - AGRAX, spol. s r.o.

Počiatky pekárenskej výroby siahajú do začiatkov 90-tich rokov minulého storočia. Pekáreň Jánovce sa nachádza v centre obce Jánovce, po ktorej nesie aj svoj názov. Počas svojej dlhoročnej histórie si získala zákazníkov zo širokého okolia a to najmä vďaka pekárenskej výrobe, ktorá sa vyznačuje výrobkami tradičnej chuti. Všetky chleby sú vyrábané podľa tradičných receptúr a postupov. Spôsoby na ručné spracovanie cesta sú využívané aj v dnešných dňoch kedy je na trhu široká ponuka automatizovaných technológií. Výrobky Pekárne Jánovce sú známe v okresoch Galanta, Senec, Dunajská Streda, Bratislava, kde sú aj pravidelne dovážané do širokej siete odberateľov. Investície do moderných zariadení sú veľmi dôležitou súčasťou fungovania výroby a napomáhajú k dosiahovaniu vysokej kvality výrobkov a k spokojnosti zákazníkov. V minulom roku bola do pekárne nainštalovaná nová moderná pec, ktorá sa svojimi vlastnosťami pečenia najviac približuje k tradičným peciam, ktoré boli vykonávané drevom.

Široký sortiment chlebov ponúka zákazníkov možnosť vybrať si chlieb podľa každého chuti a potrieb. Pekáreň ponúka pšeničné, pšenično-ražno-zemiakové, pšenično-ražné, viacvrstvné chleby. Medzi veľmi obľúbený výrobok medzi zákazníkmi patrí Máchadský (mácsédi) pšeničný chlieb. Tento výrobok nesie názov po obci Veľká Mača odkiaľ pochádza jeho receptúra. Je to receptúra ešte od našich starých mám a to v doslovnom zmysle. Ako bolo zvykom, na dedinách sa bežne piekli chleby v každej domácnosti, ktoré sa vyznačovali skvelou chuťou. Máchadský chlieb bol zaradený do sortimentu pekárne v neskoršom fungovaní prevádzky kedy sa hľadal nový výrobok, ktorý by mohol zaujať zákazníkov. Pri výrobe Máchadského chleba sa používajú len kvalitné suroviny a v kombinácii s ručným spracovaním cesta vzniká výrobok zlatistej farby, s jemnou chrumkavou kôrkou a skvelou chuťou, na ktorú nedajú dopustiť mnohí zákazníci.





ŠTEFAN VANČO – PEKÁRSKA VÝROBA

Pekáreň bola založená v roku 1992. Firma momentálne zamestnáva 13 zamestnancov. Kvalitné čerstvé pečivo a ostatné pekárenské výrobky distribuujú do obchodných sietí a do ďalších menších obchodov s potravinami, napr.: Galanta, Sereď, Senec, Pezinok, atď.. Pekáreň kladie dôraz na stálu kvalitu, starostlivý výber surovín, bez chemických prísad a špecializujú sa na ručne vyrábané produkty. Produkty sa pečú v tradičnej murovanej peci zo šamotových tehál, zo začiatku bola pec vykurovaná drevom a uhlím, ale postupne sa prešlo na plyn. Všetky pekárenské výrobky sú pečené z tmavej múky.

Výrobky, ktoré sa vyrábajú v pekárni, väčšina z nich má svoju tradíciu:

- chlieb tmavý pšeničný nebalený, chlieb tmavý pšeničný guľatý, chlieb tmavý celozrnný, chlieb tmavý pšeničný krájaný
- sendvič
- rožok slaný
- žemľa
- pletenka
- vianočka.

ŠTEFAN VANČO – PEKÁRSKA VÝROBA

925 63 Dolná Streda
Kostolné námestie 325 - SR
Tel.: +421(0) 903 561 402
+421(0) 903 201 932

TIBOR TOKOVICS - MINI PEKÁREŇ - TOPEK

925 92 Topoľnica, Hlavná č.18 - SR
Tel.: +421(0) 31-781 1474
E-mail: intibiszi@zoznam.sk

RENÁTA TOKOVICOVÁ - PEKARIS

925 07 Mostová 113 - SR
Tel.: +421(0) 31 7848126
E-mail: pekaris@post.sk



TIBOR TOKOVICS - MINI PEKÁREŇ - TOPEK

Minipekáreň Topek založili spoločne Tibor Tokovics a Mikuláš Tokovics v roku 1992. Po malej prestavbe budovy začali piecť domáci chlieb v klasickej drevenej vykurovanej murovanej peci, čo dáva jedinečnú chuť pripravovaným výrobkom. Na miešanie cesta slúžia dve staršie miešače, okrem miešania cesta sú však všetky práce robené ručne. Po pár rokoch tvrdej a namáhavej práce, začali majitelia modernizovať a prerobili pec na plyn, staré miešače boli vymenené za automatický špirálový miešač. Pečú sa dva druhy chleba: biely a čierny chlieb. Pekáreň zabezpečuje pekárenské výrobky pre obec Topoľnica a taktiež každý deň zabezpečuje rozvoz pre okolité obce, až do okresu Dunajská Streda.

Pekáreň vyrába biely a čierny chlieb s hmotnosťou 1,250 kg a 0,950 kg. Jedinečná chuť výrobkov spočíva v tom, že chlieb vyrábajú podľa starých receptúr, základ výborného chleba je kvas, vyrobený z čerstvých kvasníc, vody a múky. Do chleba nepridávajú žiadne konzervačné látky ani chemikálie!

RENÁTA TOKOVICSOVÁ - PEKARIS

Pekáreň bola založená v roku 2001 ako malá rodinná pekáreň. V rokoch 2002-2004 museli investovať nemalé financie do prestavby budovy, technológie a okolia, nakoľko budova bola v schátralom stave po predchádzajúcich majiteľoch. V počiatočnej fáze sa zamerali na výrobu pšeničného chleba, pečiva, sladkého pečiva s cieľom udržania a zvýšenia kvality.

V poslednom čase kladú dôraz v rámci racionálnej výživy na výrobky z ražnej a celozrnnnej múky. Pekárske výrobky sa vyrábajú tradičnou remeselnou výrobou, ručným spracovaním cesta, čím zabezpečujú čerstvosť a trvanlivosť výrobkov. Hlavným cieľom je kvalita a ďalší rozvoj!





MONA - LADISLAV MOROVIČ

Cukráreňská výroba MONA vznikla v roku 1992. V tom čase začínali v rodinnom dome vyrábať zákusky a torty. V roku 2002 sa presťahovali do novej výroby, kde vyrábajú viac druhov zákuskov, rôzne torty, čajové pečivá, slané pečivá a robia aj vynikajúcu štrúdlu a slané pečivo z lístkového cesta. Výrobkami zásobujú viac mestá a dediny na okolí, ale aj okolie Bratislavy.

V cukrárskej výrobe vyrábajú zákusky na základe tradičných receptúr, z prírodných surovín. Vyrábajú viac druhov zákuskov v troch veľkostiach. Klasická veľkosť na predaj, svadobné, a mini zákusky. Na svadby a na slávnosti namixujú presne dohodnutý počet kusov. Torty pečú na objednávky, v rôznych veľkostiach a s rôznou chuťou.

Vyrábajú torty klasické, detské, narodeninové, svadobné, na krstiny, na stužkové, atypické, príležitostné a s obličkami s vlastnou fotografiou i s rozprávkovými obrázkami. Torty vyrábajú podľa fantázie zákazníkov, sú ozdobené podľa objednávky, obliate s čokoládovou polevou, s krémom alebo s marcipánom.

K dispozícii sú tiež rôzne ozdoby, napr.: marcipánové, keramické, z umelej hmoty, porcelánové, sviečky a čísla.

Vyrábajú aj ovocné štrúdle, slané lístkové pagáčiky, tyčinky, snehové pečivá, čajové pečivá, čajové kokosky.





NAGYOVÁ EDITA - cukrárska výroba

Pečením a prípravou tort, sladkého aj slaného pečiva a rozmanitých cukroví sa majiteľka firmy zaoberá už od roku 1987. Firma bola založená v roku 1993. Tak, ako veľa firiem, aj naša sa časom zlepšila, zdokonaľovala a rozvíjala. Začali sme doma a piekli sme len na objednávky. Dnes už máme novopostavenú výrobu. Máme vyše 15 zamestnancov a 3 dodávkové autá, ktoré dennodenne rozvážajú naše výrobky v rámci západného a stredného Slovenska. Máme predajné zmluvy s viacerými obchodnými reťazcami. Sortiment máme široký. Vyše 15 druhov trvanlivých výrobkov s dvojmesačnou zárukou /medzi nimi sú výrobky balené po jednom, alebo uložené na tácke, ako rodinné balenia/. Vyrábame aj 20-25 druhov zákuskov, torty /typické, atypické, svadobné, atď./ . Vďaka ľuďom, ktorí naše výrobky kupujú a našej trpezlivosti môžeme náš výber z roku na rok rozširovať. Veríme, že naša firma, ako aj spolupráca s našimi obchodnými partnermi sa nadálej bude rozširovať.

Výrobky, ktoré sa vyrábajú v cukrárni, väčšina z nich má svoju tradíciu:

- torty na objednávku
- zákusky - na svadby, promócie, rodinné oslavy
- sladké pečivo - čajové pečivo, trvanlivé pečivo
- slané pečivo - pagáče a slimáky, rožky
- dobošové, punčové, medové rezy, nugátové, orechové, karamelové

CUKRÁRSKA VÝROBA FILOVÁ s.r.o.

Firma bola založená v roku 1990, a pôsobí na Slovensku ako rodinný podnik so zameraním na cukrárske výrobky. Predtým sa majiteľka firmy dlhé roky zaoberala s výrobou cukrárskeho výrobku sama. Tradičné recepty, ktoré mala, si uchováva aj dodnes. Majú dlhoročnú tradíciu vo výrobe tort, zákuskov a zmrzliny, ktoré sa pripravujú podľa tradičných receptov a prenášajú sa z generácie na generáciu. Vytvárajú jedinečné umelecké diela na rôzne oslavy a akcie, venujú sa dizajnu tort a zákuskov. Vo vlastnej cukrárni Katica ponúkajú zákusky, torty a zmrzlinu výlučne z ich produkcie. V príjemných priestoroch cukrárne a v príľahlej letnej terase si podľa vlastnej chuti môžu zákazníci vybrať z bohatej ponuky zákuskov, tort, šľahačkových a zmrzlinových pohárov, zmrzliny či rôznych nápojov vyrábaných vo vlastnej výrobni. Ich zákusky a torty si môžete kúpiť nielen v cukrárni, ale zásobujú aj ďalšie prevádzky v okolí Bratislavy, Serede, Trnavy, Šali a v celom Galantskom okrese. Ich výrobky nájdete aj v Rakúsku, vo Viedni. V súčasnej dobe majú 32 zamestnancov, ktorí neúnavne a s radosťou pre Vás denne pripravujú výrobky, na ktorých výrobu sa používajú klasické technológie a kvalitné prísady. V súčasných priestoroch sa nachádzajú už od roku 2003.

Tradičným ručným spôsobom vyrábajú syrové slané tyčinky so sezamom a s rascou, ako aj čajové pečivo. Zaručene tradičnou špecialitou je vyrábaný bratislavský rožok - v súlade podmienkami registrácie ochrany výrobku v krajinách EU. Medzi tradičnými výrobkami sú aj torta Parížan s pravou belgickou čokoládou a torta Mozart plnená parížskym a pistáciovým krémom, zdobené marcipánom.

MONA - LADISLAV MOROVIČ

Dolné Saliby 160, 925 02 Dolné Saliby - SR
Tel.: +421(0) 31 7853217, +421-903-841458
E-mail: mona-centrum@mail.t-com.sk
Web: www.monacentrum.sk
www.picasaweb.google.com/monacukraren

NAGYOVÁ EDITA - cukrárska výroba

Čierny Brod č.504, 925 08 - SR
Tel.: +421(0) 31 7848 419
E-mail: nagymary@centrum.sk
Web: www.cukrarstvo.sk

CUKRÁRSKA VÝROBA FILOVÁ s.r.o.

925 03 Horné Saliby Hlavná 890 - SR
Tel.: +421(0) 31-785 24 73
+421(0) 31-785 24 94
E-mail: jadutex@stonline.sk





GAARONA CUKRÁRSKA VÝROBA

GAARONA cukrárska výroba vznikla v roku 1997. Cukrárska výroba je zameraná na výrobu mäkkých cukrárskych výrobkov a atypických tort neštandardných tvarov a rozmerov. Doplnkovým sortimentom je výroba čajového pečiva a slaného pečiva. Kvalitu ich výrobkov potvrdzuje stále sa zvyšujúci záujem o výrobky, čo im umožnilo rozrásť sa z malej výroby miestneho charakteru na výrobu, ktorá zásobuje celé juhozápadné Slovensko.

V súčasnej dobe pracuje v cukrárskej výrobni 20 zamestnancov, ktorí denne vyrobia približne 5000 ks zákuskov. Svojimi výrobkami denne zásobujú mestá Bratislava, Modra, Pezinok, Trnava, Galanta, Šaľa, Sereď, Sládkovičovo, Nitra, Nové Zámky, Levice a ich okolie. Ich výrobnia je držiteľom certifikátu o vytvorení slovenského rekordu – najväčšia torta – časopis ako cukrársky výrobok. Pri príležitosti 10. výročia založenia časopisu PLUS 7 DNÍ vyrobili tortu o rozmeroch 612x440x9 cm, o hmotnosti 1169,5 kg, ktorá znázorňovala titulnú stránku prvého výtlačku časopisu. Výrobky vyrábajú na základe tradičných receptúr z vybraných surovín najvyššej kvality.

Zákusky sú vyhotovené podľa tradičných receptúr, z prírodných surovín. U nich ovocná kocka obsahuje naozaj pravé ovocie. Všetky torty sa vyrábajú v rôznych chutiach, veľkostiach a farebných prevedeniach. Farebnosť torty zvonka nie je závislá na jej chuti, napr. čokoládová torta môže byť zvonka obliata čokoládou alebo zdobená krémom rôznej farby /biela, ružová, modrá atď../ Na torty má dodávateľ v ponuke rôzne ozdoby: sviečky tortové klasické, farebné, v tvare čísla, nesfúknuteľné atď., rôzne marcipánové figúrky /zajac, tiger, macko, liška, hríb, klaun, pes, mačka, baránok, auto atď../ Ozdoby na svadobné torty sú buď z umelej hmoty, porcelánu alebo marcipánové. Na svadobné torty je k dispozícii aj ozdoba v tvare holuba alebo labutí. Obe ozdoby sú z marcipánu. Firma sa zaoberá aj výrobou mega tort.

Taktiež vyrábajú rôzne iné atypické torty na rôzne príležitosti podľa želania zákazníka.



Ing. TIBOR JAKUBEC, JAKUBEC - CUKRÁRSKA VÝROBA

Začalo sa to v roku 1950. V tom čase sa na niektorých miestach ľudia ešte sami pokúšali pripraviť torty a zákusky na svadobnú hostinu. Samozrejme výsledok nebol vždy taký, ako očakávali. Kým skončili s pečením už boli úplne vyčerpaní, a svadba sa ani nezačala. V tých časoch sa jeden 18 ročný cukrár (Viliam Jakubec) rozhodol, že premiestni výrobu svadobných tort do kultúrnejších podmienok. Zariadil malú cukrársku výrobu a čoraz krajšími a zaujímavejšími tortami prekvapil mladých párov a svoje okolie. Na začiatku 70-tych rokov im narastajúce požiadavky umožnili zväčšiť výrobné priestory. Zákusky a torty aj naďalej patria do ich hlavného sortimentu, ale v roku 1992 začali aj s výrobou trvanlivých cukrárskych výrobkov. Tento program pokračuje a rozširuje sa aj v súčasnosti. Medzi dlhodobých obchodných partnerov patria obchodné siete v Západoslovenskom regióne a mnoho ďalších obchodov v Bratislave a na území Slovenskej republiky.

Doporučené zákusky:

V cukrárskej výrobni vyrábajú zákusky na základe tradičných receptúr, z prírodných surovín. Ovocná kocka obsahuje naozaj pravé ovocie. Kvalitu zákuskov potvrdzuje neustále rastúci počet objednávok na svadobné hostiny a iné príležitosti. Organizácia pracovnej doby cukrárskej výroby zaručuje, že objednané zákusky a torty sú v dohodnutom čase vždy čerstvé a profesionálne pripravené na prepravu. Zákusky sú zvolené tak, aby každý našiel na slávnostnej hostine svoje obľúbené maškrtky. Namixujú zákusky na presne dohodnutý počet kusov.

Torty na rôzne príležitosti:

- Detské torty - Z vlastných skúseností vedia, že pre deti je obrovskou radosťou, ak si nájdu svoje obľúbené rozprávkové postavy na torte určené na narodeniny či meniny. Zákazníci si môžu vybrať z veľkej ponuky obrázkových motívov Disney. Fotku môžu zákazníci poslať aj e-mailom.
- Klasické torty - Ak uprednostňujete klasické tvary a tradičné chute nájdete v cukrárskej výrobne aj také svetoznáme torty, ako dobošová, sacher, esterházy atď'. Klasické torty sú menej zdobené, teda sú vhodné na výslužky na svadby.
- Narodeniny a meniny - Okrem klasických tvarov si zákazníci môžu vybrať aj torty s marcipánovou ozdobou, ale ak pošlite fotku Vašich milých, vyhotovia im na tortu aj jedlý obrázok.
- Svadobné torty - Svadobné torty sú individuálne a rôznorodé.
- Torty na krstiny - Ak ste bezradní a neviete, s čím by ste mohli privítať novorodenca a potešiť rodinu, v našej ponuke nájdete aj torty na krstiny.
- Príležitostné torty - Na torty vyhotovia aj firemné logá, erby obcí, atď'. Na promócie alebo na stužkovú môžete prekvapíť oslávenca s „otvorenou knihou“ z cukrárskej výroby. V tejto kategórii nájdete aj torty na prvé sväté prijímanie, alebo na birmovku.
- S vlastným obrázkom - Ak pošlete e-mailom fotku Vašich milých, vyhotovia Vám tortu s vlastným obrázkom.



GAARONA CUKRÁRSKA VÝROBA
925 92 Kajal 10 - SR
Tel.: +421-31-781 1511
+421-31-702 0407
E-mail: objednavky@gaarona.sk
Web: www.gaarona.sk

Ing. TIBOR JAKUBEC, JAKUBEC
CUKRÁRSKA VÝROBA
Opálka 453, 925 03 Horné Saliby - SR
Tel.: +421(0) 31-785 2293
E-mail: jakubec@jakubec.sk
Web: www.jakubec.sk



IMMO, spol. s r.o.

Firma IMMO spol. s r.o. začala svoju potravinársku výrobnú činnosť v roku 1999. Naším prvým výrobkom boli hotové neplnené palacinky a postupne sme zaviedli výrobu zemiakových lokší – čo je veľmi obľúbené jedlo na Slovensku a neskôr sme začali vyrábať aj zemiakové placky. Vychádzali sme z tradičných receptov a naše výrobné postupy verne odzrkadľujú domáce kuchynské varenie. Na prípravu cesta používame kuchynské roboty, ale tvarovanie a balenie robíme ručne. Výrobky sú balené v ochrannej atmosfére a skladované v chlade. Distribúciu si zabezpečujeme sami chladiarenským vozidlom. Suroviny na prípravu výrobkov – zemiaky, múku, vajička nakupujeme priamo od výrobcov z nášho regiónu. Kvalita pšeničnej múky a kvalita u nás vypestovaných zemiakov je veľmi dobrá a vyrovnaná, často je lepšia, ako z dovozu. Takisto čerstvé slepačie vajcia kupujeme od našich chovateľov v blízkom okolí. Našou každodennou snahou je zachovať kvalitu našich výrobkov v čo najlepšej cenovej relácii. Do budúcnosti plánujeme rozšíriť náš sortiment - pravdepodobne o ďalšie hotové výroby.

Výrobky, ktoré sa vyrábajú, väčšina z nich má svoju tradíciu

- Neplnené palacinky
- Zemiakové lokše
- Zemiakové placky



SZABOVÁ EVA

S pečením vianočných oblátok sme začali v rodinnom kruhu ešte v roku 1991. S nárastom odbytu oblátok sa spoločnosť rozrastala, pribudli nové druhy oblátok (bryndzové slané, cesnakové slané) a zvýšil sa počet zamestnancov. V súčasnosti naše výrobky distribuujeme do väčších obchodných reťazcov po celom Slovensku, a taktiež zásobujeme aj obchody v Českej republike.

Medzi naše výrobky okrem vianočných oblátok, ktoré pečieme cez vianočnú sezónu, patria aj bryndzové a cesnakové slané oblátky, ktoré pečieme počas celého roka.





TINA PLUS, s.r.o.

Firma bola založená v roku 1990. Svoju činnosť začala v roku 1985 výrobou tradičných vianočných oblátok, ktorú postupne rozšírili na slané s rôznymi príchuťami. Firma momentálne zamestnáva 20 ľudí. Produkty distribuujú tromi firemnými vozidlami po celom území Slovenskej republiky. Tovar dodávajú pravidelne – podľa dohody. Všetky produkty majú 6 mesačnú trvanlivosť. Zásobujú prevažne väčšie obchodné spoločnosti a približne 400 súkromných malých obchodov. Zastúpenie majú aj v Českej republike, cca. 200 obchodov. Hlavnými produktmi sú syrové oblátky slané s rôznymi príchuťami (syrovou, šunkovou, pikantnou) v rôznych veľkostiach. K vianočným sviatkom ponúkajú tradičné vianočné oblátky sladké s vanilkovou príchuťou.

IMRICH FORRÓ - FROI

História pečenia vianočných oblátok majiteľom firmy siaha až k začiatkom 80-tich rokov predchádzajúceho storočia. Oblátky sa najprv piekli na malých strojoch s jednou formou, postupne sa však tieto stroje zdokonaľovali a v súčasnosti sa oblátky pripravujú na stroji s dvadsiatimi formami. Ich predaj sa realizuje vedľa výrobných priestorov, respektíve sa distribuujú do obchodných reťazcov ako aj menších obchodov. Cieľom je prejsť aj do segmentu darčekových balíčkov. V tomto prípade by sa pripravovali pre rôzne firmy darčekové predmety na konci roka, súčasťou ktorých by boli aj vianočné oblátky.

Vianočné oblátky sú sezónnym tovarom, pripravujú sa v období od septembra do konca roka. Patria k tradičným sprevčením vianočných sviatkov. Väčšinou nechýbajú pri vianočnej večeri. Konzumujú sa aj s medom alebo cesnakom.

Výrobky, ktoré sa vyrábajú, väčšina z nich má svoju tradíciu:

- Syrové dukáty slané so syrovou - rascovou príchuťou, Slané so šunkovou príchuťou
- Syrové oblátky slané maxi, Syrové oblátky slané
- Bryndzové oblátky slané s bryndzovou príchuťou a s príchuťou typického slovenského tvarohu
- Syrové oblátky s cibuľkovo-pažitkovou príchuťou

Tradičné vianočné oblátky:

Oblátky s vanilkovou príchuťou. Tento druh tovaru vyrábajú sezónne na vianočné sviatky - od 1. septembra. Tento produkt by určite nemal chýbať na Vašom štedrovečernom stole. Svoju arómou a príchuťou určite zvýši radosť zo sviatkov.

Sezónne produkty:

Vianočné oblátky, Kakaové salónky, Kokosové salónky, Marcipánové salónky, Želé salónky.

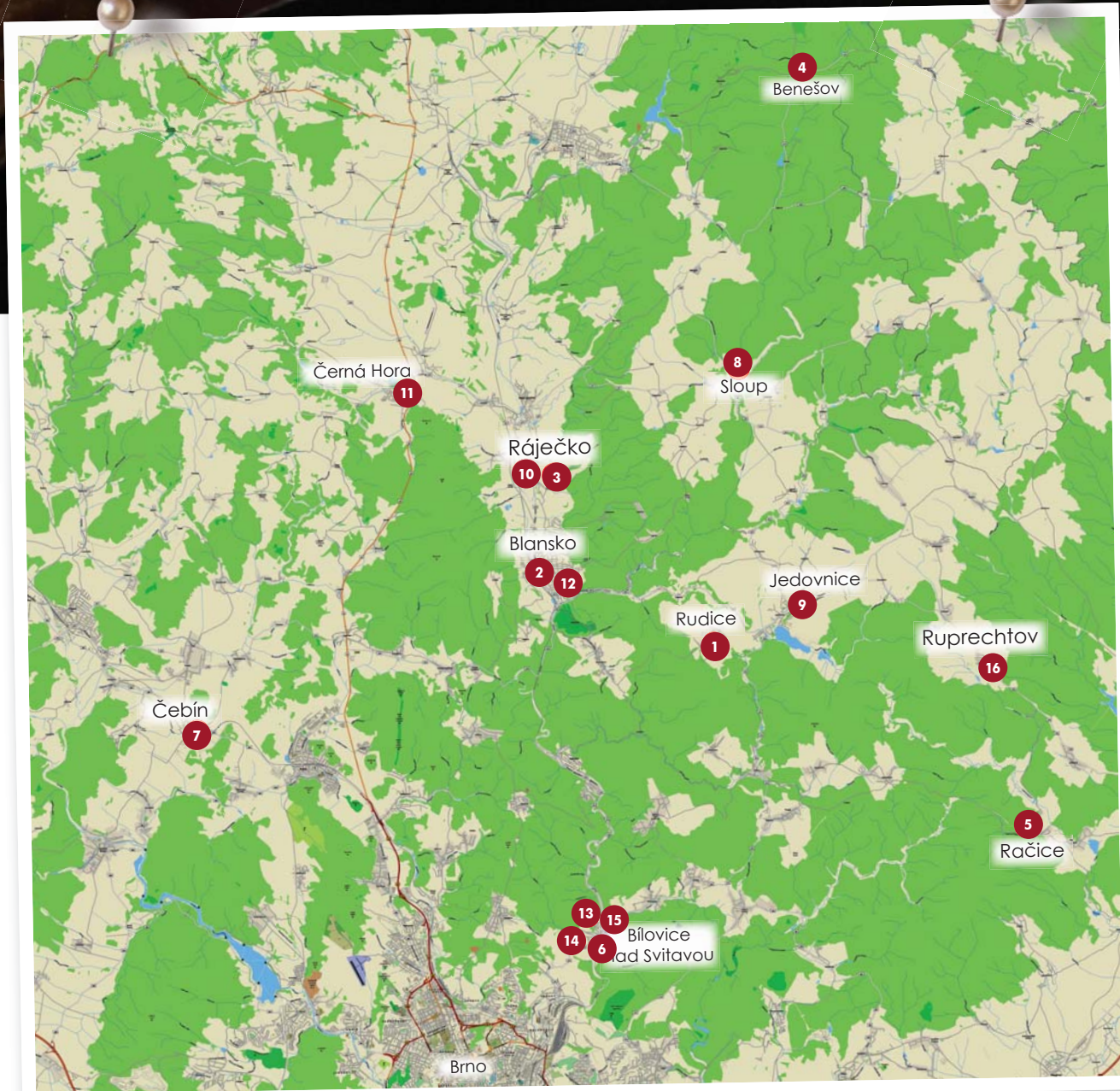


PEKÁRSKE, CUKRÁRSKE A INÉ TRADIČNÉ VÝROBKY Z OBILIA A VÝROBCOVIA TRADIČNÝCH VÝROBKOV NA ÚZEMÍ ČR

Výroba tradičných výrobkov u väčšiny výrobcov má svoju dlhoročnú tradíciu a sú známe aj v širšom okolí. Na území partnerských regiónov z územia ČR pôsobia min. 16 pekárenských, cukrárenských a iných tradičných výrobcov z obilia.

MAS Moravský kras o. s. je koordinátorom značky MORAVSKÝ KRAS regionálny produkt. Držiteľom značky sú 2 pekárne a 3 výrobcovia perníkov. Všetci nadväzujú na tradíciu minimálne zo začiatku 20. storočia. MAS Moravský kras o. s. v súvislosti z rozvojom regionálnej značky zbiera staré a tradičné recepty. Výroba tradičných výrobkov u ďalších výrobcov má taktiež svoju dlhoročnú tradíciu a sú známe aj v širšom okolí. Všetky tieto fakty môžu byť dobrým základom pre spoločnú propagáciu tradičných výrobkov z obilia na regionálnej a medzinárodnej úrovni a na vytvorenie ďalšej ponuky v oblasti rozvoja vidieckeho cestovného ruchu.

- 1 **JIŘÍ HORÁK**
Rudice 300, 679 06 Jedovnice - ČR
Tel.: +420 723 301 171
- 2 **PEKÁRNÝ BLANSKO a.s.**
Zborovická 10, Blansko 678 01 - ČR
Tel.: +420-516, 417 501
Web: www.pekarnyblansko.cz
E-mail: pekarny@pekarnyblansko.cz
- 3 **PEKÁRNA MICHAL BLAŽEK**
Dlouhá 184, 679 02 Ráječko - ČR
Tel.: +420-516 432 640
- 4 **PEKÁRNA BENEŠOV DOPES**
Benešov u Boskovic 185, 679 53 - ČR
Tel.: +420 516 467 416
+420 516 467 298
Fax: +420 516 467 023
E-mail: dopes@dopes.cz
Web: www.dopes.cz
- 5 **RAČICKÁ PEKÁRNA**
Račice 249, Račice – Pístovice, 683 05 - ČR
Tel.: +420-737 980 232
E-mail: info@racickapekarna.cz
Web: www.racickapekarna.cz
- 6 **PEKÁRNA BÍLOVICE NAD SVITAVOU APELEX, s.r.o.**
Žižkova 51, 664 01 Bílovice nad Svitavou - ČR
Tel.: +420-545 227 144
- 7 **PEKÁRNA U REŠŮ - ALENA REŠOVÁ**
Čebín 250, 66 423 - ČR
Tel.: +420-731 406 002
E-mail: info@cire.cz
Web: www.cire.cz
- 8 **ZEMSPOL a.s. Sloup**
679 13 Sloup 221 - ČR
Tel.: +420-516 435 315
+420-516 435 305
E-mail: zemspol@zemspol.cz
Web: www.zemspol.cz
- 9 **JUŘIKOVA CUKRÁRNA**
Havlíčkovo nám. 680, Jedovnice 679 06 - ČR
Tel.: +420-516 442 888
- 10 **CUKRÁRSKÁ PROVOZOVNA BARBORA DOLEŽELOVÁ**
Sadová 160, 679 02 Ráječko - ČR
Tel.: +420-604 414 228
Web: www.barboradolezelova.cz
- 11 **CUKRÁRNA ČERNÁ HORA**
Žalkovského 1401/2a, 678 01 Blansko - ČR
Tel.: +420-516 413 931
- 12 **CUKRÁRNA SEVERKA**
František Pražan, nám. U Pivovaru 106
679 21 Černá Hora - ČR
Tel.: +420-506/437 290
e-mail: cukrama.prazan@iol.cz
Web: www.u_prazanu.sweb.cz
- 13 **CUKRÁRNA U MLSNÉ HANIČKY**
Žižkova 47
66401 Bílovice nad Svitavou, - ČR
- 14 **ČEVA CUKRÁŘSTVÍ DANA ČEVELOVÁ**
Prostřední 741
664 01 Bílovice nad Svitavou - ČR
Tel.: +420-774 616 562
E-mail: danacevelova@seznam.cz
Web: www.cukrarstvi.aktualni.com
- 15 **CUKRÁRNA KAVÁRNA SVITAVA**
Fügnerovo nábřeží 31
664 31 Bílovice nad Svitavou - ČR
Tel.: +420-545 227 125
- 16 **SVĚTLANA TIOKOVÁ**
Ruprechtov 10, 683 04 - ČR
Tel.: +420 602 591 507
E-mail: babat@babat.cz
Web: www.moravska-tradice.cz



LEGENDA:

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | JIŘÍ HORÁK | 10 | CUKRÁŘSKÁ PROVOZOVNA - BARBORA DOLEŽELOVÁ |
| 2 | PEKÁRNY BLANSKO a.s. | 11 | CUKRÁRNA ČERNÁ HORA |
| 3 | PEKÁRNA BLAŽEK MICHAL | 12 | CUKRÁRNA SEVERKA |
| 4 | PEKÁRNA BENEŠOV DOPES | 13 | CUKRÁRNA U MLSNÉ HANIČKY |
| 5 | RAČICKÁ PEKÁRNA | 14 | ČEVA CUKRÁŘSTVÍ DANA ČEVELOVÁ |
| 6 | PEKÁRNA BÍLOVICE NAD SVITAVOU - APELEX, s.r.o. | 15 | CUKRÁRNA KAVÁRNA SVITAVA |
| 7 | PEKÁRNA U REŠŮ - ALENA REŠOVÁ | 16 | SVĚTLANA TIOKOVÁ |
| 8 | ZEMSPOL a.s. Sloup | | |
| 9 | JUŘÍKOVA CUKRÁRNA | | |



JIŘÍ HORÁK

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 výrazkový 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.

PEKÁRNY BLANSKO a.s.

Výroba a prodej pekařských, cukrářských výrobků a těstovin (pekařské výrobky s amaranthem, bio-výrobky), výrobky zvláštní výživy, homogenizované potravinové přípravky, dietní přípravky.

Podnik vyrábí pekařské, cukrářské výrobky, BIO potraviny, potraviny pro bezlepkovou dietu, těstoviny, trvanlivé výrobky, sušenky, tyčinky.





JIŘÍ HORÁK

Rudice 300, 679 06 Jedovnice - ČR
Tel.: +420 723 301 171

PEKÁRNY BLANSKO a.s.

Zborovecká 10, Blansko 678 01 - ČR
Tel.: +420-516, 417 501,
Web: www.pekarnyblansko.cz
E-mail: pekarny@pekarnyblansko.cz

PEKÁRNA MICHAL BLAŽEK

Dlouhá 184, 679 02 Ráječko - ČR
Tel.: +420-516 432 640

PEKÁRNA MICHAL BLAŽEK

Nejlepší široko daleko. I tohle se povídá o chlebu z ráječkovské pekárny. Tu v roce 1930 rozjel Josef Blažek. Vyučený pekař a zakladatel rodinného podniku pekařství U Blažků. Na začátku září se podnik rozrostl o dalšího zaměstnance. Pravnuk zakladatele Tomáš vyšel z učení a s pecí za zády hodlá pokračovat v rodinné tradici.

Výroba pekárenských výrobků včetně cukrářských.





PEKÁRNA BENEŠOV DOPES

Hlavní činností firmy DOPES, s.r.o je výroba a prodej pekařských výrobků. Firma byla založena v dubnu roku 1997. Cílem podnikání bylo prosadit se na trhu s pekařskými výrobky zvýšenou kvalitou oproti produktům ostatních pekáren v regionu. Cesta vedoucí k tomuto cíli však byla komplikovaná. V květnu 1997 firma odkoupila od zemědělského družstva zařízení k produkci pekařských výrobků v pronajatých prostorách nákupního střediska v Benešově u Boskovic. Poněvadž však technologie pekárny byla již značně zastaralá a nevhodná k dalšímu růstu produkce, musela firma investovat nemalé prostředky do její obnovy. Na jaře roku 1998 byla pořízena první nová pekařská pec na chleba s plynovým vytápěním a díky jednoznačnému kvalitativnímu posunu docházelo k snadnějšímu průniku zboží na trh. Koncem téhož roku se podařilo značně rozšířit vyráběný sortiment ostatního pečiva díky nové boxové rotační peci. V dalších letech docházelo k postupnému navyšování výrobních kapacit až na současný stav tří etážových pecí na chleba s automatickým osazováním, boxové pece na pečivo, zařízení na smažení koblih, balící a krájecí linka a rozvozový park, čítající šest dodávkových vozidel. Koncem roku 2001 se firmě podařilo završit jednání o zakoupení budovy a díky tomu mohlo v průběhu roku 2002 dojít k významným stavebním úpravám, jenž umožnily veškerou výrobu přesunout do přízemí budovy, od příjmů materiálů a surovin až po expedici produkce. Zbylo i místo na zařízení vlastní prodejny pečiva a potravin. V nadzemním podlaží jsou kanceláře vedení firmy a zázemí pro zaměstnance. V srpnu roku 2009 firma otevřela vlastní prodejnu pečiva v Prostějově a v únoru roku 2011 v Boskovicích.

Pekárna se zaměřuje na výrobu chleba, běžného pečiva a jemného pečiva, za použití tradičních způsobů výroby. Hlavním produktem je řemeslný chléb, který se svou kvalitou, výbornou chutí a dlouhou trvanlivostí řadí mezi nejprodávanější výrobky sortimentu. Pro zvýšení trvanlivosti a pohodlí zákazníka dodávají chleby také krájené a balené. Při výrobě se drží osvědčených a klasických receptur, přičemž klade důraz na jakost a hygienický proces výroby. Pravidelně obměňuje a doplňuje sortiment pekařských výrobků tak, aby svým zákazníkům přinášeli stále něco nového.



RAČICKÁ PEKÁRNA

Račická pekárna byla založena roku 1945 a od té doby získala tisíce věrných zákazníků. Díky propracovaným recepturám a profesionálnímu přístupu se Račická pekárna neustále rozrůstá, zejména proto, že je kváskový chléb stále více vyhledáván. Po otevření prodejny ve Vyškově a prodejny přímo v pekárně chystá otevření již třetí prodejny, tentokrát v Brně. V tuto chvíli rozvážá pečivo do Brna, Vyškova, Slavkova a do okolních obcí. Mezi zákazníky patří školy, školky, obchody, restaurace, prodejny zdravé výživy, bistra a další.

Pravý kváskový chléb je ručně zpracovaný chléb podle staré tradiční receptury, která se vrací ke starým kořenům zdravé kuchyně našich předků. Kváskový chléb je považován za zdravější a snáze stravitelný, protože neobsahuje droždí, žádné chemické přísady, různá aditiva jako jsou stabilizátory, regulátory chuti apod., ale výhradně chlebový kvásek a to zaručuje zachování velkého množství minerálů a vysokého obsahu vlákniny. Použití pravého kvásku zabraňuje nadměrnému škodlivému množení kvasinek v organismu a nevytváří tak podmínky ke vzniku kožních chorob a mykóz a přispívá ke zlepšení kondice. Kváskový chléb čistí krev a je zvláště vhodný pro osoby trpící akné, je prospěšný nervovému systému a upravuje trávení. Také se netvoří hlen, který je častou příčinou onemocnění jako je rýma, kašel, alergie, záněty průdušek a bronchitida. Přírodní fermentací (kvašením) při stabilní teplotě a za určitý čas získává tento chléb výbornou a nezaměnitelnou chuť a díky mléčným bakteriím i typické, intenzivní chlebové aroma. Kyselina mléčná je navíc přirozeným konzervantem, takže kváskový chléb vydrží déle čerstvý. Mikroorganismy přítomné v kvásku se postarají během dlouhé doby kynutí těsta (musí být mnohem delší než u těsta kvasnicového) o takové změny v mouce, které ji činí stravitelnější. V mouce je totiž přítomna látka s názvem kyselina fytinová, která může spolu s dalšími minerály vytvářet velmi těžce vstřebatelné sloučeniny ve střevech a zároveň odvádět z těla minerální látky. Kváskový chléb na rozdíl od chleba z droždí dlouho kyne. Díky tomu a díky přítomnosti kyseliny mléčné se zcela rozloží fytin přítomný v mouce. Dlouhá doba kynutí způsobuje přirozenou fermentaci, během které se bílkoviny rozkládají na aminokyseliny a tím je kváskový chléb lépe stravitelný a mnoho minerálních látek se stane teprve po dlouhé fermentaci pro člověka využitelnými. Díky kvásku se v těstu nachází i aminokyseliny, které nebyly v původním pšeničném zrně, například enzymy, které přeměňují komplexní molekuly na "jednodušší", které tělo dokáže lépe přijmout a využít. Chléb upečený s pomocí kvásku má příjemně nakyslou chuť a je i výrazně lépe stravitelný. U chleba z droždí probíhá kynutí rychle (pro snížení nákladů), což způsobuje, že fytin není dostatečně rozložen. Zatěžuje organismus, nadýmá a odvádí z těla důležité minerální látky jako vápník, zinek či hořčík.

PEKÁRNA BENEŠOV DOPES

Benešov u Boskovic 185, 679 53 - ČR
Tel.: +420 516 467 416
+420 516 467 298
Fax: +420 516 467 023
E-mail: dopes@dopes.cz
Web: www.dopes.cz

RAČICKÁ PEKÁRNA

Račice 249, Račice - Pístovice, 683 05 - ČR
Tel.: +420-737 980 232
E-mail: info@racickapekarna.cz
Web: www.racickapekarna.cz



PEKÁRNA BÍLOVICE NAD SVITAVOU APELEX, s.r.o.

Pekárská výroba.

Klasický sortiment pekárských výrobků.

PEKÁRNA U REŠŮ ALENA REŠOVÁ

Pekárna U Rešů byla založena v roce 1991 a od svého založení se specializuje na výrobu pečiva z žitné mouky a výrobu „zdravého pečiva“. Nyní pekárna vyrábí více jak 40 druhů pečiva a to jak klasického, tak grahamového, celozrnného i cereálního. V současné době je pečivo distribuováno v oblasti Tišnovska, Kuřimska a částečně i Brněnska a to jak dodávkami pro obchodníky, tak i vlastními prodejny. Odběrateli jsou v současné době i mateřské školky a školní kantýny.

Vynikajícím produktem je Karlovarský rohlík. Je to speciální pečivo. Charakterizuje ho nasládlá chuť a vyjimečná křehkost.



PEKÁRNA BÍLOVICE NAD SVITAVOU APELEX, s.r.o.
Žižkova 51, 664 01 Bílovice nad Svitavou - ČR
Tel.: +420-545 227 144

PEKÁRNA U REŠŮ - ALENA REŠOVÁ
Čebín 250, 66 423 - ČR
Tel.: +420-731 406 002
E-mail: info@cire.cz
Web: www.cire.cz

ZEMSPOL a.s. Sloup
679 13 Sloup 221 - ČR
Tel.: +420-516 435 315
+420-516 435 305
E-mail: zemspol@zemspol.cz
Web: www.zemspol.cz



ZEMSPOL a.s. Sloup

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, dalamánekový rohlík, šáteček s náplní, loupáček, sypaný dalamánekový rohlík a další. Pekárna peče z vlastní mouky z obilí vypěstovaného v Moravském krasu.





JUŘÍKOVA CUKRÁRNA

Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.

Široký sortiment tradičních výrobků.

CUKRÁŘSKÁ PROVOZOVNA BARBORA DOLEŽELOVÁ

Zákazkové pečení cukrářských výrobků.

Široký sortiment tradičních výrobků.



CUKRÁRNA ČERNÁ HORA

Veškeré vyrobené zboží lze zakoupit přímo ve vzorkové prodejně Cukrárny u Pražanů, nebo objednat na tel.: +420-516 437290. Výrobky vám můžou doručit speciálním chlazeným vozem prakticky kamkoliv.

Vyrábí přes šedesát druhů zákusků:

Indiánek, Kornoutek, Koš ovocný, Koš punčový, Kostka, Koňaková špička, Laskonka, Šáteček, Roláda kokosová, Roláda čokoládová, Roláda ořechová, Rakvička, Rohlíček, Punčová tyčinka, Terč ananasový, Terč banánový, Tunel ořechový, Tunel punčový, Banánek, Věneček, Větrník, Štafetka, Moka placka, Punčový suk, Griliášová trubička, Dortík, Třený rohlíček kakaový, Marokánka, Listová trubička, Mánička, linceké třené, Hoblovačka, Sněhové pusinky, Cukrářské piškoty, Řez ananasový, Řez bezé, Řez doboš, Řez jemný ořechový, Řez ořechový, Řez punčový, Řez karamelový, Řez pralínkou, Řez čokoládový, Řez střecha, Řez svěřenka, Řez ovocný, Řez žlutkový, Řez arašidový, Terstský řez, Dort florida, Dort harlekýn, Dort kuba, Dort malakov, Dort ovocný, Dort paříž, Dort sachr, Dort dezertní s příchutí, Dort s ozdobou a jiné speciality, např. nízkokalorické zákusky.



CUKRÁRNA SEVERKA

Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.

Široký sortiment tradičních výrobků: Laskonka, Roláda čokoládová, Roláda ořechová, Rakvička, Rohlíček, Větrník, Listová trubička, Řez ořechový, Řez punčový, Řez karamelový, Řez čokoládový, Dort kuba, Dort malakov, Dort ovocný, Dort paříž, Dort sachr a jiné speciality.



CUKRÁŘSKÁ PROVOZOVNA BARBORA DOLEŽELOVÁ
Sadová 160, 679 02 Ráječko - ČR
Tel.: +420-604 414 228
Web: www.barboradolezelova.cz

JUŘIKOVA CUKRÁRNA
Havlíčkovo nám. 680, Jedovnice 679 06 - ČR
Tel.: +420-516 442 888

CUKRÁRNA ČERNÁ HORA
Žalčovského 1401/2a, 678 01 Blansko - ČR
Tel.: +420-516 413 931

CUKRÁRNA SEVERKA
František Pražan, nám. U Pivovaru 106
679 21 Černá Hora - ČR
Tel.: +420-506/437 290
e-mail: cukrarna.prazan@iol.cz
Web: www.u-prazanu.web.cz



CUKRÁRNA U MLSNÉ HANIČKY

Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.

Široký sortiment tradičních výrobků.





ČEVA CUKRÁŘSTVÍ DANA ČEVELOVÁ

Domácí cukrářská výroba podle tradičních receptů.

Široký sortiment tradičních výrobků.



CUKRÁRNA KAVÁRNA SVITAVA

Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků. Cukrárna - je příjemným zakončením procházky či výletu po Bílovických údolích.

Široký sortiment tradičních výrobků.

CUKRÁRNA U MLSNÉ HANIČKY
Žižkova 47, Bílovice nad Svitavou, 66401 - ČR

ČEVA CUKRÁŘSTVÍ DANA ČEVELOVÁ
Prostřední 741, 664 01 Bílovice nad Svitavou - ČR
Tel.: +420-774 616 562
E-mail: danacevelova@seznam.cz
Web: www.cukrarstvi.aktualni.com

CUKRÁRNA KAVÁRNA SVITAVA
Fügnerovo nábřeží 31
664 31 Bílovice nad Svitavou - ČR
Tel.: +420-545 227 125





SVĚTLANA TIOKOVÁ
 Světlana Tioková, Ruprechtov 10, 683 04 - ČR
 Tel.: +420 602 591 507
 E-mail: babat@babat.cz
 Web: www.moravska-tradice.cz

SVĚTLANA TIOKOVÁ

Tvaroslovné dekorativní pečivo z dílny Světlany Tiokové vychází z tradice pečiva vizovického. V dílně se můžete setkat jak se základními tvary tak i se složitými figurálními kompozicemi vytvořenými z těsta. Patří k nim zejména betlémy a krojované figurky v národních krojích z celé České republiky. Za dvacet let, kdy se tato výtvarnice výrobou dekorativního pečiva zabývá, rozletly se její výrobky do celého světa. Rádi si je odváží domů turisté, kteří navštíví naši republiku a také je vyhledávají jako dárky pro své hostitele různé umělecké soubory a delegace. Některé figurální motivy byly vytvořeny i na návrh přímo ze zahraničí. Může se vám proto stát, že se setkáte s panenkou v českém kroji či betlémem z vizovického těsta například v Anglii, Nizozemí, Belgii, Švýcarsku a v Severní Americe a nebo v Japonsku. V současné době si můžete vybrat z 20 českých a moravských krojů, z jednoduchých betlémů klasického tvaru či složitějších selských betlémů, nebo náročného trojdílného betlému v kazetě z modrotisku či kanafasu.

Vizovické pečivo v dnešní podobě je poměrně mladá záležitost. Jeho výrobou se začali zabývat manželé Lutonští v malém městečku Vizovice, které leží nedaleko Zlína na Valašsku. Paní Josefa Lutonská, rozená Doubovská a její manžel Jan Lutonský pekli od roku 1850 chléb a preclíky, z kynutého těsta rohlíky, pletýnky, věnečky a také figurální pečivo. Často se také prodávalo na poutích a jarmarcích, zvláště pak před vánočními a velikonočními svátky. Mezi figurální motivy patří panenky, panáčky a zvířátka. Toto figurální pečivo se kupovalo především jako dárky mladším dětem. Děti si s těmito hračkami nejdříve pohrály a poté je snědly. Tvary z kynutého těsta byly všechny velké, rustikální. Postupem času figurální pečivo zmenšovali, až vytvářeli pečivo velice drobné, které však již nedělali z kynutého těsta, ale pouze z mouky a vody. Těsto bez přidání kvasnic zhoustlo a po upečení se stalo velmi tvrdým a sloužilo již jen jako hračka či jako dekorativní předmět. Toto pečivo mělo stále velký úspěch na jarmarcích i poutích, kde je kupovali především chudší lidé jako hračky pro své děti, později také jako ozdůbky na vánoční stromek nebo jako jiné dekorativní předměty. Původní vizovické pečivo zahrnovalo 34 základních tvarů z nichž každý měl svůj symbolický význam. Východním tvarem je váleček, z kterého se střiháním, zdobením a přilepováním dalších částí, vytvářela figurka. Figurálními symboly se zdobí stůl a dům při příležitosti křesťanských svátků, svateb, křtin i pohřbů. Tyto figurky měly zaručit v domě hojnost, štěstí a spokojenost.







PARTNERSKÉ ÚZEMIA



Kontaktné údaje partnerských regiónov:

Názov žiadateľa: Mikroregión Termál
 Adresa: Obecný úrad, Hlavná 297, Horné Saliby 925 03
 Webová stránka: www.mrtermal.sk
 E-mail: mrtermal@mrtermal.sk

Názov cezhraničného partnera: MAS Moravský kras o.s.
 Adresa: 679 13 Sloup č. 221
 Webová stránka: www.mas-moravsky-kras.cz
 E-mail: office@mas-moravsky-kras.cz

Názov partnera PP1: Mikroregión Dudváh
 Adresa: 925 32 Veľká Mača č.137
 E-mail: judita.tothova@gmail.com

Foto: Archív Mikroregiónu Dudváh
 Archív Mikroregiónu Termál
 Archív MAS Moravský kras o.s.

Informačnú brožúru zostavili:
 Ľudovít Kovács – manažér Mikroregiónu Termál
 Jozef Jančo – manažér MAS Moravský kras
 Judita Tóthová – manažérka Mikroregiónu Dudváh

Grafický návrh: Ing. Eva Máthé
 Lektorovanie a tlač: micropix, s.r.o.
 © MR Termál
 © mathee

-  MAS Moravský kras
-  Mikroregión Dudváh
-  Mikroregión Termál

Názov projektu:

Spoločné zamúčené histórie - mlyny, obilie a miestne produkty v našich regiónoch

Kód mikroprojektu: SK/FMP/04/036
 Číslo zmluvy: 2011/0293



TREŇIANSKY
 SAMOSPRÁVNY
 K R A J



PROGRAM
 CEZHRANIČNEJ
 SPOLUPRÁCE
 SLOVENSKÁ REPUBLIKA
 ČESKÁ REPUBLIKA



EURÓPSKA ÚNIA
 EURÓPSKY FOND
 REGIONÁLNEHO ROZVOJA
 SPOLOČNE BEZ HRANÍC