



# Olomoucký kraj GASTRONOMIE

Z bohaté zemědělské tradice vycházejí gastronomické lahůdky, kterými je Olomoucký kraj vyhlášený. Olomoucké tvarůžky jsou vlajková loď všech českých sýrů a zde je můžete okusit připravené na všechny způsoby. K tvarůžkům neodmyslitelně patří dobré pivo, jehož vaření má v kraji staletou tradici. Každé větší město má svůj pivovar, takže se snadno přesvědčíte, že poznávat zde znamená také ochutnávat. K Hané patří také pálení ovocných destilátů. Věděli jste, že se v Prostějově nachází nejstarší, nepřetržitě fungující palírna v Evropě?



## PIVOVARY

### 1. Pivovar Holba (muzeum)

Vyrazte na exkurzi s ochutnávkou do Pivovaru Holba v Hanušovicích. Při ní odhalíte tajemství oblíbeného piva, které spočívá v používání vody z vlastního vrtu, moravského sladu a chmele z Tršicka. Najdete zde také stylovou restauraci a muzeum mapující historii pivovarnictví v Hanušovicích od roku 1874.



### 2. Pivovar Litovel

Pod pokličku litovelských sládků nahlédnete při exkurzi do Pivovaru Litovel. Na vlastní oči se tak přesvědčíte, jak z těch nejkvalitnějších surovin vzniká oblíbený pěnový mok a také jak vypadá varna, spilka a ležácké sklepy. Součástí je rovněž ochutnávka různých druhů litovelských piv.

### 3. Pivovar Zubr

Každý všední den můžete v Přerově vyrazit na prohlídku zdejšího Pivovaru Zubr, který sází na tradiční výrobní postupy. Jen je nutné se rezervovat předem. Exkurze zahrnuje také ochutnávku kvasnicového piva a v areálu se nachází stylová restaurace Pivovar.



### 4. Pivovar Chomout

Malý řemeslný pivovar v Chomoutově na kraji Olomouce je umístěn na starém hanáckém statku, který dává místu kouzelnou atmosféru. V nabídce designově originálního hostince s prostornou zahradkou nechybí vedle ležáků také zajímavá svrchně kvašená piva nebo sezónní speciály.



### 5. Pivovar Jadrniček

Na 400letou tradici vaření piva v Náměšti na Hané navazuje Pivovar Jadrniček. Sládek vyznává tradiční postupy a všechna piva jsou nepasterizovaná a nefiltrována. V hospůdce v areálu pivovaru můžete piva ochutnat a také zakoupit.



### 6. Pivovar U Ječmínka

Řemeslný minipivovar Ječmínek, který se nachází v centru Prostějova, sází na tradiční vaření piva bez pasterizace a filtrace. V nabídce má pět druhů piv, jež můžete ochutnat v restauraci v areálu pivovaru. V příjemném prostředí na vás čeká také bohatá nabídka tradičních jídel.

### 7. Hostinský pivovar Moritz

Nefalšovanou atmosféru pivnice ze začátku 20. století nabízí Hostinský pivovar Moritz v centru Olomouce. Restaurace s dřevěným nábytkem i podlahou vás přenesou o sto let zpátky a lahodné nefiltrované pivo z hanáckého sladu přímo z tanku i tradiční česká kuchyně nasýtí všechny vaše smysly.



### 8. Velkorakovský minipivovar

S láskou vařené, k žitní laděné, tímto moudrem se řídí Velkorakovský minipivovar v Rakové u Konice. S nezaměnitelným rakem na etiketě má ve stálé nabídce pět piv, kterou doplňuje nealkoholická Bezová limonáda. V prodeji jsou v sídle pivovaru nebo v provozovně v Prostějově.

### 9. Pivovar a apartmány Albert, resort Sobotín

Zámecký pivovar Albert vyrábí pivo té nejvyšší kvality, a to hned ve dvou variantách – světlý ležák jedenáctka a dvanáctka. Ochutnat zlatavý mok můžete nejen přímo v pivovaru, ale také v ostatních provozovnách resortu Sobotín, například v hotelech Klein, Sidonie nebo Josef.



### 10. Pivovar Zlosin

Malý rodinný Pivovar Zlosin navazuje na dlouhou tradici vaření piva ve Velkých Losinách, jež sahá až do 16. století. Stálá nabídka piv je k dispozici v areálu pivovaru s venkovním posezením na kraji obce, v Pivním baru Zlosin v nedalekém Rapotíně a dalších hospůdkách v blízkém okolí.



### 11. Pivovar TVARG

Moderní Pivovar TVARG a řemeslná výroba tvarůžků pod názvem Tvargle, to je spojení, které funguje ve Velké Bystřici nedaleko Olomouce. Kromě tradičních ležáků tu během roku vaří až dvacet pivních speciálů, jež mohou hosté ochutnat v restauraci, kde jsou v prodeji i Tvargle a veškeré produkty.

## REGIONÁLNÍ PRODUKTY

### 12. Olomoucké tvarůžky

Vše o bohaté historii a tradiční výrobě jediného českého původního sýru se dozvíte v Muzeu Olomouckých tvarůžků A.W. v Lošticích. Na závěr prohlídky nemůže chybět návštěva podnikové prodejny výrobce tvarůžků A.W. s kompletním sortimentem této vyhlášené aromatické lahůdky.



### 13. Tvarůžková cukrárna Loštice

Kdo nenavštívil Tvarůžkovou cukrárnu v Lošticích, nemůže o sobě tvrdit, že dokonale zná náš jediný původní sýr. Teprve zde okusíte tvarůžkovou kremroli, Loštický koláček s povídky a další jedinečné moučnické výrobky z Olomouckých tvarůžků.

### 14. Čokoládovna Troubelice

Malá rodinná čokoládovna, která si pro výrobu čokolády vybírá ty nejkvalitnější suroviny dovezené přímo z Ekvádoru. Ochutnat a také zakoupit veškeré výrobky můžete přímo v kamenné prodejně v areálu čokoládovny, kde můžete posedět u šálku ekvádorské kávy, teplé čokolády nebo se v létě zchladiť vynikající zmrzlinou. Na venkovní zahrádce se zabaví i děti.



### 15. Borůvkové knedlíky, Horská chata Paprsek

Kynuté knedlíky se štedrou náplní borůvek z místních lesů si můžete vychutnat po celých Jeseníkách. Vyhlášená jejich výrobou je zejména Horská chata Paprsek, ve které vám knedlíky naservírují sypané kakaem a polité rozpuštěným máslem. Paprsek je také ideální základnou pro horskou turistiku v létě a lyžování v zimě.



### 16. Velkolosinské pralinky

Z lásky k čokoládě a cukrářství si Jana Kašparová založila ve Velkých Losinách jedinečnou dílnu, kde vznikají ručně vyráběné Velkolosinské pralinky. K ochutnání jsou v podnikové cukrárně nebo na festivalu Čokoládové Losiny, který se pravidelně koná koncem září.

### 17. Staroměstská máslová trubička

Původně vyráběla Olga Gründelová trubičky pro sebe a známé, jak se ale šířil věhlas po okolí, zrodila se profesionální výrobna ve Starém Městě. Zde vznikají vyhlášené Staroměstské máslové trubičky už 25 let. Ochutnat je můžete v podnikové cukrárně U zámku v Branně.

### 18. Levandulový statek Bezděkov

Levandulový statek v Bezděkově vás kouzlem přenesou do francouzské Provence. Prohlédněte si levandulovou expozici i s obchůdkem plným vlastnoručně vyrobených z této voňavé byliny. Po celý rok se na statku konají různé akce, tou největší je Levandulový festival vždy 5. a 6. července.



### 19. Via Delicia

Rodinná konzervárna Via Delicia v Zábřehu nabízí po rezervaci komentované ochutnávky, exkurzi do výroby a podnikovou prodejnu s kompletní nabídkou vyhlášených gastronomických pochoutek. Sází na osvědčené staré receptury, které kombinuje s moderními technologiemi zavařování.



### 20. Brazzale Moravia

Sýrárna, ve které se podařilo na jedničku skloubit kvalitní italské technologie a českou zemědělskou kvalitou. Vlajkovým produktem je extra tvrdý sýr Gran Moravia, ale sýrárna nabízí i spoustu dalších mléčných výrobků, které můžete zakoupit v podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia (v Olomouckém kraji například v Litovli-Tří Dvory přímo v areálu společnosti, v Olomouci nebo v Prostějově).



### 21. Mlékárna Otínoves

Mléko s vysokým obsahem bílkovin a tuku od dojnic z Moravského krasu a Dražanské vrchoviny je základem pro výrobu vyhlášeného sýru Niva v Otínově. I v dnešní době zůstává základem ruční práce. Za výhodnou cenu si můžete Nivu i další mléčné výrobky zakoupit ve zdejší prodejně U Mlékárny.

## LIKÉRKY

### 22. Palírna U Zeleného stromu

Nejstarší, nepřetržitě fungující palírna v Evropě se nachází v Prostějově a nese jméno U Zeleného stromu. S výrobou Staré žitné myslivecké a dalších produktů vás seznámí exkurze ke stáječím lince i k dubovým sudům, v nichž lihoviny zrají. Nechybí ani ochutnávka a návštěva podnikové prodejny.



### 23. Tösh Distillery

Rodinná palírna Tösh navazuje na bohatou tradici výroby lihovin v Těšeticích, jež sahá až do 16. století, a oživuje zašlou slávu československé whisky King Barley a bylinného likéru Jakamarus. Při exkurzi objevíte historické i současné prostory palírny, degustace pak polaská vaše chuťové buňky.

### 24. Jesenícká likérka Ullersdorf

Jesenická likérka a destilerie Ullersdorf vyrábí originální bylinné likéry a uslechtilé ovocné destiláty špičkové kvality. Sídlí v prastarém Maršíkovském mlýně u Velkých Losin. Při exkurzi vám podkryjí tajemství výroby likéru, prohlídku pak završíte ochutnávkou vybraných produktů.

### 25. Likérka Domašov (Bairnsfather Family Distillery)

Z hořkých léčivých bylin typických pro Jeseníky, nejkvalitnějšího lihu a pramenité horské vody vznikají v Bělé pod Pradědem výjimečné likéry. Bairnsfather Family Distillery je vyhlášená především výrobou absintu, k zakoupení je zde však kompletní sortiment.



### Ochutnej Moravu na kole

Výlet a gurmánský zážitek vám dopřeje cyklotrasa Ochutnej Moravu na kole, která křížuje Mohelnicko a Zábřežsko. Má 91 kilometrů a nabízí řadu možností, jak délkou přizpůsobit kondici a chuťovým pohárkům. Na 11 zastávkách a dvou vyhlídkách vyberejte z pochutin rodinných farem, cukráren a kaváren.

ORC Vstup zdarma/sleva s turistickou kartou Olomouc region Card (Služby označené symbolem ORC odpovídají stavu v roce 2022. Aktuální seznam partnerů tur. systému Olomouc region Card naleznete vždy na [www.olomoucregioncard.cz](http://www.olomoucregioncard.cz))

Bezbariérový vstup

Vítězové ceny cestovního ruchu Olomouckého kraje

Vydává: Centrála cestovního ruchu Olomouckého kraje, s.r.o., Jeremenkova 1191/40a, 779 00 Olomouc, Grafická úprava a tisk: m-ARK Olomouc, foto: m-ARK, archiv vydavatele a partnerů  
Mapové podklady: Machovský s.r.o., 1. vydání, 2022, neprodejné. Veškerá práva vyhrazena.

Tento tištěný materiál byl vytvořen v rámci projektu „Olomoucký kraj – marketing destinace“ realizovaného za přispění prostředků státního rozpočtu České republiky z programu Ministerstva pro místní rozvoj.



MINISTERSTVO  
PRO MÍSTNÍ  
ROZVOJ ČR



olomoucky\_kraj\_tourism

Olomoucky.kraj.tourism

[www.ok-tourism.cz](http://www.ok-tourism.cz)

