



# Recepty z kraje

Recepty z regionálních  
surovin a výrobků  
z Bílých Karpat

Díky, že jste si stáhli tuto brožurku.  
Je to jenom ze zvědavosti?  
Kvůli vašemu kuchařskému nadšení  
a chuti se inspirovat?  
Z touhy poznat regionální výrobce potravin anebo kvůli tomu,  
že chcete prostě vařit přívětivěji k přírodě?

Ať je váš důvod jakýkoliv, tak čtěte dále. Připravili jsme pro vás  
spoustu receptů, ke kterým si můžete hlavní suroviny koupit  
v Bílých Karpatech, od místních farmářů a zpracovatelů  
([www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz)).  
Představíme vám je – včetně kontaktů.

Soupis regionálních výrobců ze Zlínského kraje najdete na

[www.vyrobkyzkraje.cz](http://www.vyrobkyzkraje.cz)

# Jak můžete vařit přívětivěji k přírodě?

- **Dávejte přednost sezónnímu jídlu, které vypěstoval místní zemědělec.** Snížíte tak svou uhlíkovou stopu a podpoříte místní ekonomiku.
- **Kupujte suroviny z regionu** – snížíte tak emise z dopravy z druhého konce světa.
- **Neplývejte potravinami.** Plánujte si, co budete vařit, pište si nákupní seznam, vařte z toho, co Vám doma zbývá.
- Vyhněte se vysoce zpracovanému jídlu a nakupujte výrobky bez palmového oleje. Nejjednodušší je **nakupovat základní potraviny**, ve kterých se skrývá méně nežádoucích látek.
- **Snažte se snížit svou spotřebu masa** a vyhněte se především hovězímu. Produkce masa přispívá velkou měrou ke změně klimatu. Pokud maso kupovat musíte a i přesto chcete, **nakupujte u místních farmářů.**
- Dávejte přednost jídlu, které bylo vypěstováno bez použití chemie - pesticidů, herbicidů, atd. Nabídnou vám ho **místní ekologičtí zemědělci.**
- Zapojte do **komunitou podporovaného zemědělství.**
- **Pěstujte si vlastní jídlo.** Staré a místní odrůdy jsou odolnější vůči škůdcům a nemocem.

# Snídaně

## NASTARTUJTE SE SKLENIČKOU ZDRAVÉHO NÁPOJE

Nastartovat se můžeme **skleničkou jablečného moštu**, třeba kombinovaného s červenou řepou, která nám čistí krev. Anebo moštem Zelená energie, který nás patřičně „nakopne“.

Zapomeňme na kávu, není potřebná... [Moštárna Hostětín](#) nabízí i jablečné energetáky – se zeleným čajem a maté.

## CHLÉB JE ZÁKLAD TRADIČNÍ SNÍDANĚ

Pečivo sice můžeme koupit dopékané v supermarketu – to ale nechceme. Pekáren je v Bílých Karpatech celá řada – od těch malých, které prodávají pouze ve svém krámku v jedné obci, až po ty velké, které mají prodejny „všude“ po kraji.

Mrkněte do našich Výrobků z kraje, do kategorie [Chléb a rohlíky](#).

## CO NA CHLEBA?

**Domácí bio-povidla** z [Ekosadů Komňa](#)? **Biolády** od firmy [Koldokol](#)? **Ovčí sýr** od Šusteků z firmy [Sýry od kapličky](#) ze Žitkové? Med?

Včelaření je v Bílých Karpatech opravdu rozšířené a **pravý včelí med** můžete koupit přímo od včelařů v hodně obcích. Med vám můžeme doporučit od včelařů, kteří mají regionální značku Tradice Bílých Karpat: [Beníčkoví](#) z Bystřice pod Lopeníkem, pan [Buzík](#) z Velké nad Veličkou, pan [Halík](#) z Boršice u Blatnice, pan [Klíma](#) z Brumova nebo pan [Táborský](#) z Bojkovic.



## NEBO ŽE BY DOMÁCÍ ROHLÍČKY?

500 g hladké mouky  
265 g nebo ml vlažné vody  
30 g másla nebo sádla  
2 lžičky soli  
20 g kvasnic (půl kostky)  
lžička cukru  
mák nebo sezam na posyp

Smícháme vodu, kvasnice a cukr, necháme v teple vzejít kvásek.  
Odvážíme mouku, přidáme sůl a provzdušníme metličkou. Přidáme kvásek a hněteme buďto v robotu nebo ručně cca 8 min. Necháme kynout v teple cca 30 minut až hodinu. Těsto by mělo zvětšit objem jednou tolik. Poté rozdělíme těsto na cca 8 stejných dílků o váze 80 g. Z každého dílku vyválíme kolečko, které srolujeme do rohlíku. Rohlíčky klademe rovnou na plech vyložený pečicím papírem a necháme zase kynout 30-50 min. Před pečením potřeme mlékem, posypeme mákem a pečeme 10-15 min na 230 stupňů do zlatova.



## RANNÍ DRINK – honeygar z jablečného octa

Říká se, že na nohy nás spolehlivě postaví **sklenička jablečného octa**, třeba toho [z Moštárny Hostětín](#). Má blahodárné účinky na celý náš organismus. Snižuje kyselost těla, snižuje cholesterol, zabraňuje trávicím potížím, pomáhá při hubnutí, zvyšuje energii, zlepšuje stav pleti, vlasů a nehtů a pomáhá při infekci močových cest.

Skvělým a velmi zdravým drinkem je **honeygar** (čti Hanigr) – z anglické kombinace honey (med) a vineygar (ocet). Do vody „tak akorát“ teplé (cca 40°C) dáme rozpustit polévkovou lžící medu a polévkovou lžící jablečného octa. Získáme velmi lahodný nápoj. Komu by se zdál ještě trochu kyselý, tak ať přidá medu.

Kdo chce trochu šetrnější probuzení, zkuste **bylinkový čaj** od sdružení [INEX](#) z Tvarožné Lhoty anebo **bylinky** od [Šárky Polanské](#) z Kopic.

## RANNÍ ROZMAZLOVAČKA NA NEDĚLI – TVAROHOVÉ LÍVANEČKY

O víkendu se můžete rozmazlit na snídani třeba tvarohovými lívanečky.

3 vejce  
4 lžice hnědého cukru  
5 lžic hladké nebo jiné mouky  
1 biotvaroh od firmy [Javorník](#) ze Štítné

Všechny ingredience smícháme. Můžou zůstat hrudky tvarohu, ničemu to nevadí. Smažíme na pánvičce omaštěné máslem nebo olejem.

### Na dozdobení:

KOLDOKOL pochoutky nebo [Biolády](#), [Biopovidla](#) z Ekosadů Komňa, [Dřínkovým džemem](#) s třtinovým cukrem anebo [Dýňovým džem](#) s rakytníkem ve 100% ananasové šťávě v bio kvalitě od Šárky Polanské. Dále můžeme zdobit zakysanou smetanou nebo šlehačkou.



## Ovocná svačina

Na dopolední svačinu doporučujeme **čerstvé ovoce**. Pěstitelů a prodejců místního ovoce je celá řada. Z držitelů certifikátu Tradice Bílých Karpat můžeme doporučit třeba pěstitele jablek, pana Vilímka z firmy [Ovocné sady Vilímek](#) z Brumova, Radima Machů z Hostětína (pěstuje BIO jablka a aronie), jablka – i sušená od [Zdeňka Miklase](#) z Poteče, čerstvé a sušené ovoce od [Lubomíra Karlíka](#) z Vyškovce, ovoce z [Horňácké farmy](#) z Hrubé Vrbky, od pana Zdeňka Ševčíka z Pitína aj.

Mimo ovocnou sezónu si můžete pochutnat také na **sušeném ovoci** třeba ze [Sušírny sv. Františka](#) manželů Fryzelkových z Vlachovic nebo z [ekofarmy Nonnetit](#) z Vápenic.

# Oběd

## ZELŇAČKA SE ŠVESTKAMI

1 hrnek zelí (*kvašeného, marinovaného nebo čerstvého 2 hrnky*)  
1 hrnek brambor oloupaných a na kostičky  
½ hrnku sušených hub nebo čerstvých  
½ hrnku sušených švestek  
1 lžička kmínu  
1 lžička soli  
½ lžičky sladké papriky (nemusí být)  
1 bobkový list (nemusí být)  
2 lžíce zakysávačky nebo ½ hrnku rostlinného mléka (dle chuti)

Klasickou polévkou je Kyselica, kterou můžete zpestřit bioklobáskou od Farmy Rudimov nebo sušenými švestkami. Ty můžeme mít od držitelů TBK – od firmy KOLDOKOL, z Ekosadů Komňa, Ekofarmy Nonnetit z Vápenic, od Šuráňů z Jestřabí.

A jak na to?

Zelí dáme podusit do jednoho hrnce. Brambory uvaříme do poloměkka s kmínem, solí, sušenými švestkami a houbami v jiném hrnci. Až zelí změkne, přidáme ho k bramborám. Dolijeme vodou do potřebné hustoty, chvíli povaříme. Přidáme smetanu, dochutíme pepřem, solí. Můžeme zahustit moukou.



## ZELENINOVÁ POLÉVKA

Polévka je grunt, říkávala moje babička. Polévka dříve nesměla chybět při žádném, ani sebeprostším obědě. Zkusme tu nejjednodušší, **zeleninovou** – a'la „Co se zrovna urodilo“ na poli [Vítí Janíčka ze Šumic](#), který pěstuje zeleninu bez používání agrochemikálií. Z jeho nabídky: květák, cibule, patizon, dýně, mrkev, pórek, salát, brambory... si určitě vyberete. Prodává i formou bedýnkového prodeje.

Do polévky můžete přihodit byliny od [Šárky Polanské](#) z Kopanic.

## NUDLE DO POLÉVKY

V Bílých Karpatech můžete koupit i [maminčiny těstoviny](#) - domácí nudle vyrobené podle návodu a receptu našich babiček a prababiček. Jsou jen ze tří základních surovin: mouka, vejce a voda. Mouka může být klasická, bezlepková a nebo taky špaldová. Do základu těsta je možno přidat další ingredience např. namleté sušené houby či sušenou petrželovou nať.

## POMALU PEČENÉ JEHNĚČÍ MASO

Mezi typické jarní pokrmy patří jehněčí maso, které je zdrojem železa a zinku, obsahuje vitamíny D a skupiny B, které ovlivňují fyzickou vitalitu, posilují zrak, podporují správnou funkci mozku a tvorbu červených krvinek. Jehněčí můžete koupit od řady chovatelů z Bílých Karpat, třeba z [Farmy Rudimov](#), od [Zdeňka Miklase](#) z Poteče, od Lubomíra Karlíka. Další dodavatele jehněčího můžete najít v přehledu výrobců na [Výrobcích z kraje](#).



4 lžíce olivového oleje  
4 stroužky česneku  
1 lžíce sušeného rozmarýnu  
Sůl

Kýtu nechejte nejdříve ležet při pokojové teplotě aspoň hodinu, ať není maso ledové. Rozehřejte troubu na 150 °C. Z kýty ořežte tuk a odblaňte, co půjde. Pak si v malé mističce rozmíchejte olivový olej a nastrouhejte do něj 4 stroužky česneku. Směsí potřete maso. Potom jej osolte ze všech stran a posypte sušeným rozmarýnem.



Jako příloha může být bramborová kaše nebo nočky, případně špecle nebo těstoviny, ideálně domácí. Výborné je jako s další přílohou s dušenou mrkví a fazolkami nebo hráškem, ale můžete jej podávat i se špenátem.

Dejte maso do pekáče, podlijte vodou, aby na dně pekáče byl necelý 1 cm. Přiklopte pokličkou a dejte péct na 4 hodiny. Občas přes kýtu přelijte trochu výpeku. Peče se celou dobu přiklopené, maso bude krásně zlaté a voňavé a v pekáči bude šťáva s tukem. Při porcování nakrájené plátky na chvíli ponořte do výpeku, zvýrazní se tím chuť. Chcete-li, můžete si maso připravit i s jiným kořením anebo přidat víno.

## HOVĚZÍ NA VÍNĚ

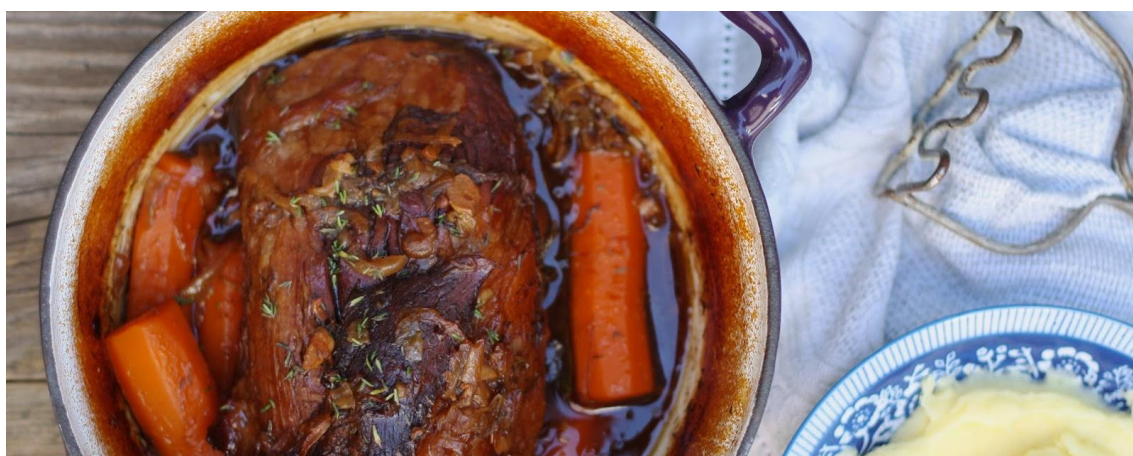
600 g hovězího zadního masa  
Cibule  
300 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)  
0,3 litru červeného vína  
Olej, sůl, pepř, povidla, voda

Orestujeme cibulku a kořenovou zeleninu. Orestujeme maso a přidáme do něj kořenovou zeleninu. Zalejeme vínem a vodou. Necháme 1,5 hodiny dusit. Potom maso vytáhneme. Šťávu mírně rozmixujeme.

Kvalitní vyzrálé hovězí maso můžeme koupit třeba od [Farmy Rudimov](#), z [Hornácké farmy](#) z Hrubé Vrbky i jinde – přehled je na [Výrobcích z kraje](#).

Dobré biovíno nám může dodat držitel značky TBK – Vinařství Kadubcovi z Lipova. Anebo si můžeme objednat bělokarpatské víno od firmy AGROLIP.

Jak si vybrat kvalitní hovězí maso a proč je lepší to od farmářů než z běžných velkochovů? Při výběru bychom měli dbát na to, aby bylo vyzrálé (stařené). Když je hovězí maso vyzrálé, zkřehne a plně rozvine svoji chuť. Mění se struktura svaloviny a maso bývá po vyzrání měkčí a křehčí. Stařené maso má také trochu jinou chuť, vůni a vzhled.



## POVIDLOVÁ OMÁČKA z povidel z Komni

Sklenice švestkových povidel  
Bio sušené švestky  
Hladká mouka  
Kostka másla  
Vývar  
Hřebíček, celá skořice, sůl

Z másla a hladké mouky připravíme světlejší jíšku. Zároveň v trošce vody rozpustíme povidla – povidly nešetříme, protože omáčka má být tmavá. Do povidel přidáme koření: hřebíček a celou skořici. Povidla přivedeme k varu a vaříme do úplného rozpuštění. Jíšku podlijeme vývarem, osolíme a pilně mícháme.

Obě hmoty následně smícháme dohromady. Jíšku přidáváme do povidel opatrně, aby omáčka zůstala tmavá.

Požadovanou hustotu omáčky docílíme přidáváním vývaru.

Nyní přidáme Bio sušené švestky a opět za občasného míchání povaříme. Při dokončování můžeme pro dosažení požadované hustoty přilít vývar, případně dochutíme solí. Podáváme s knedlíkem, doporučujeme jako přílohu k masu, hodí se k uzenému.



## MRKVOVÝ SALÁT

600 g mrkve  
2 dcl jablečného moštu  
Šťáva z 1 citrónu  
Dle chuti mátový nebo  
bezový sirup na doslazení

Mrkev nastroháme najemno. Přidáme sklenici jablečného biomóštu a dosladíme mátovým nebo bezovým sirupem z Moštárny Hostětín. Okyselíme citrónem.

# Ke kafičku

## LEVANDULOVÉ SUŠENKY Z CHALUPY LEVANDULE

180g másla  
75g cukru krystal  
1 vanilkový cukr  
200g hladká mouka  
1 lžička prášku do pečiva  
3 lžičky sušeného  
levandulového květu  
100g nahrubo nasekané  
čokolády

Všechny ingredience postupně smícháme a vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme malé placky, které pokládáme na plech s pečícím papírem. V předehřáté troubě pečeme na 180°C cca 15-18 minut.

TIP: Sušenky nechte vychladnout, ale poté je přikryjte. Zůstanou tak krásně měkké.

## POHÁR S JOGURTEM A OVOCEM A BIOLÁDOU

Chuť čerstvých jahod se krásně doplňuje s chutí Biolády Arónie od firmy KOLDOKOL. Nebo můžete zkusit jiný džem - biodžemy snad opravdu z každého ovoce vyrábí [Hornácká farma](#) z Hrubé Vrbky. A když mezi ně vložíte váš oblíbený jogurt či tvaroh, třeba z [Javorníku](#)... tak si opravdu pochutnáte.



## TVARHOVÁ BUCHTA S POVIDLY

**Těsto**  
2 hrnky hladké mouky  
1 hrnek cukru  
1 hrnek vlažného mléka

Všechny přísady na těsto vyšleháme v míse. V druhé míse zpracujeme přísady na tvarohovou náplň. Na plech vyložený papírem vylijeme polovinu těsta a roztáhneme až do krajů.

1/2 hrnku oleje  
2 celá vejce  
1 prášek do pečiva

#### **Tvarohová náplň**

1/5 hrnku povidel  
2 tvarohy  
1 hrnek cukru  
1 vanilkový cukr  
1 vanilkový pudink  
2 vejce  
1 hrnek mléka (pokud je  
tvaroh ve vaničce tak 3/4  
hrnku)

Na to vylijeme celou tvarohovou náplň a do ní poklademe lžičkou povidla, jako bychom kladli ovoce. Nakonec celé zalijeme zbytkem těsta a dáme pozvolna péct do vyhřáté trouby na 160 °C dozlatova.

Biotvaroh můžeme koupit od firmy [Javorník](#) ze Štítné nad Vláří. Biopovidla z [Ekosadů Komňa](#) či firmy KOLDOKOL.

# Odpolední grilovačka

Na grilovací sezónu je potřeba mít v ledničce nebo mrazáku vyhlášené klobásky z Rudimova. Nabízí dvě varianty - jehněčí a hovězí. Klobásky jsou uzené tradičním způsobem na bukovém a ovocném dřevě (trnka, třešeň) po dobu 8 hodin. Na 100 kg výrobku je použito 120 kg čerstvého masa, dále český česnek a pro jehněčí klobásky specifická směs koření.

Klobásky doplníme o ovčí sýry „Od kapličky“, od Šárky Šustekové ze Žitkové.



## **SMĚS NA POTÍRÁNÍ MASA**

0,5 dcl slunečnicového oleje  
1 dcl piva, třeba z Pivovaru Hrádek  
Bylinky dle chuti – ze Sušírny sv. Františka z Vlachovic nebo od Šárky Polanské z Kopanic.

## **DRESINK KE GRILOVANÉMU MASU**

200 g jogurtu z [Javorníku](#) ze Štítné nad Vláří

Bylinky, sůl, pepř, česnek

## ZELENINOVÝ SALÁT S BALKÁNSKÝM SÝREM

800 g zeleniny od [Vítí Janíčka ze Šumic](#) – rajčata, okurky  
200 g balkánského sýra z Javorníku ze Štítné nad Vláří

## ČATNÍ Z CUKET A CIBULE a ČATNÍ ČERVENÁ CIBULKA S BALSAMIKEM

nejpopulárnější výrobky z vlastních cuket a cibule s třtinovým cukrem od [Šárky Polanské](#)  
z Kopanic. Vhodné jako příloha k sýrům a masu či na toust.

## TRHACÍ CHLEBA

280 g vody  
30 g oleje (např.  
slunečnicového)  
2 lžičky soli  
1 lžička cukru  
140 g žitné chlebové mouky  
320 g hladké mouky  
15 g droždí

### Náplň:

50 g másla  
2 stroužky česneku od [Vítí  
Janíčka](#) ze Šumic  
Bylinky (petržel, rozmarýn,  
tymián, ...) – [Fryzelkovi](#) z  
Vlachovic  
200 g strouhaný sýr [Javorník](#)

Uděláme kvásek (voda, cukr, hladká mouka, droždí),  
necháme 20 minut kynout. Přidáme zbylé suroviny a  
vymísíme těsto, zakryjeme jej a necháme 1 hodinu kynout.

Poté těsto rozválíme na obdélník (cca 30x50 cm). Potřeme  
rozpuštěným máslem s česnekem a bylinkami a posypeme  
sýrem. Plát podélně rozřízneme na 5 dílů, které na sebe  
naskládáme a rozřežeme ještě na 6.

Tyto balíčky dáme do chlebové formy, kterou jsme vyložili  
pečicím papírem.

Pečeme na 180°C 45-50 minut.

# Večeře

## GULÁŠ

Receptů na guláš jsou tisíce - ten pravý je ten, který vám chutná nejvíce 😊. Farma Rudimov  
vám může nabídnout kvalitní stařené maso v bio kvalitě. Kuchaři nejčastěji doporučují na guláš  
kličku. Pokud máte raději maso libové, je skvělou volbou spodní plec.

3 stroužky česneku  
200 g cibule

Omyté maso, nejlépe kličku či hovězí zadní, rozkrájíme na  
stejně veliké kousky, osolíme a opepříme.

40 g sádla podle chuti  
hladká mouka  
mletý černý pepř  
sůl  
kmín  
400 g hovězí maso  
majoránka  
mletá sladká paprika

Nakrájenou cibuli smažíme v kastrolu na sádle či omastku dozlatova. Poté přidáme maso a po všech stranách ho osmahneme.

Přisypeme mletou papriku a ostatní koření, lehce orestujeme a hned podlijeme trochou vody (pozor, ať se vám nespálí paprika). Maso necháme několikrát vydusit až na šťávu a znovu podléváme. Až je hovězí maso poloměkké, zalijeme ho větším množstvím vody, přidáme prolisovaný nebo nasekaný česnek, majoránku a dusíme do té doby, až maso zcela změkne.

Hovězí guláš podáváme většinou s houskovým knedlíkem, ale také může být s rýží, chlebem nebo těstovinami.



# K pití po celý den

## LEVANDULOVÁ LIMONÁDA

Skvěle dokáže osvěžit a povzbudit v horkých letních dnech. Levandulový sirup naředíme perlivou či neperlivou vodou, přidáme plátek citrónu, led, můžeme ozdobit kvítky levandule – a pak si už jen užíváme lahodných doušků.

A jak vyrobíme **levandulový sirup**?

Na 1 litr levandulového sirupu potřebujeme:

20 stonků levandulí  
1 litr vody  
1 celý citrón v bio kvalitě  
(dobře omytý)  
1 kg cukru krupice

Litr vody převaříme, vodu necháme vychladnout. Mezitím si nachystáme levanduli. Stonky opláchneme a necháme je vcelku. Vložíme je nádoby a poté zalijeme 1 litrem odstáté vody.

K levandulím vložíme důkladně omytý citrón nakrájený na látky. Necháme macerovat 24 hodin.

Na další den macerát slijeme přes hustý cedník, či přes plátno do většího hrnce a přisypeme 1 kg cukru krupice a 3,5

3,5 lžičky kyseliny citrónové

lžičky kyseliny citronové. Za stálého míchání necháme cukr rozpustit. Nevaříme příliš dlouho, jelikož by se ztratily léčivé látky. Poté, co se cukr rozpustí, slijeme sirup do připravených zavařovacích sklenic.

Uchováváme v lednici.

## RADLER

Radler připravíme tak, že smícháme 3 dcl piva (nejlépe toho našeho, regionálního – v tomto případě z [Pivovaru Hrádek](#)) s 2 dcl moštu.

## OVOCNÝ MOŠT

Mošt, jako ovocná šťáva, může být z mnoha druhů ovoce. Nejčastější je jablečný, ale koupíme hruškový, hroznový, višňový...

V Bílých Karpatech, ovocnářském kraji, najdeme malou moštárnu velmi často. Pokud hledáme „něco víc“, kupujme mošt v bio kvalitě anebo od malých výrobců, které známe a které tímto podpoříme.

Z držitelů značky Tradice Bílých Karpat doporučujeme jablečné mošty s přídavkem různých jiných ovocných a zeleninových šťáv od [Moštárny Hostětín](#) (mošty v bio kvalitě), jablečné mošty od [Zdeňka Miklase](#) z Poteče, z [Horňácké farmy](#) z Hrubé Vrbky, hroznový mošt od [Vinařství Kadubcovi](#) z Lipova.

## BYLINNÉ SIRUPY

Nabídka bylinkových sirupů z Bílých Karpat je opravdu široká. Do tohoto e-booku nelze vypsát celý sortiment. Mrkněte proto na stránky [Šárky Polanské](#), která vyrábí sirupy z bylinek z Kopanic. V nabídce má na padesát druhů!! – a to i těch netradičních, třeba dřínkový, mišpulový, břízový, jetelový, mateřídouškový, prvosenkový, ..... Prostě JE z čeho vybírat.

Bio sirupy z bez, máty, zázvoru a konopí nabízí Moštárna Hostětín.

Višňový, fialkový, popencový, modřínový, sedmikráskový ... to jsou další netradiční druhy, tentokrát ze sortimentu [Horňácké farmy](#) z Hrubé vrbky.

## VÍNO NA VEČERNÍ POSEZENÍ

Vybíráme z vín s regionální značkou Tradice Bílých Karpat:

- [Vinařství Kadubcovi](#) z Lipova nabízí vína v bio kvalitě
- Květinová vína – pampeliškové, lipové, kopřivové, aróniové, bezinkové, rebarborové, šípkové... od firmy [Valašský produkt](#)
- [Vinařství AGROLIP, a.s.](#)
- Jablečný cidre – nízkoalkoholický šumivý nápoj od pana [Evžena Uhera](#)

# Kdo to byl?

O kom jsme to v e-booku psali a které výrobce jsme zmiňovali? Především ty, kdo mají své produkty certifikované **regionální značkou Tradice Bílých Karpat** ([www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz)).

Ovšem daleko širší nabídku můžete najít na webu **Výrobky z kraje** ([www.vyrobkyzkraje.cz](http://www.vyrobkyzkraje.cz)), kde je přehled těch nejlepších maloproducentů potravin z celého Zlínského kraje. Čítá na 350 firem a je stále doplňován. **Chcete-li být v tomto katalogu registrováni i vy, napište nám.**

Oba weby má „na triku“ spolek Tradice Bílých Karpat z Hostětína. Už od roku 1998 se věnujeme podpoře místních producentů – zemědělců, zpracovatelů potravin, řemeslníků a poskytovatelů služeb. **Pomozte nám je podpořit i vy – a nakupujte místně.** A seznamte se s držiteli regionální značky Tradice Bílých Karpat na [www.tradicebk.cz](http://www.tradicebk.cz).

Děkujeme vám.

Lidé z Tradice Bílých Karpat, z.s.

Můžete nám napsat na adresu [tbk@tradicebk.cz](mailto:tbk@tradicebk.cz) nebo na facebook <http://www.facebook.com/tradicebk>

## A koho jsme vám tedy v tomto e-booku představili? Zemědělce a zpracovatele potravin se značkou TBK:

<b><u>AGROLIP, a.s.</u></b>	<u>Víno jakostní bílé</u>	Lipov	<a href="http://www.agrolip.cz">http://www.agrolip.cz</a>
<b><u>Beníček Karel</u></b>	<u>Med květový, pastovaný, medovicový</u>	Bystřice pod Lopeníkem	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/med-benicek">http://tradicebk.cz/produkty/med-benicek</a>
<b><u>Buzík Josef</u></b>	<u>Med, medovina</u>	Velká nad Veličkou	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/medovina-buzik">http://tradicebk.cz/produkty/medovina-buzik</a>
<b><u>Farma Rudimov, s.r.o.</u></b>	<u>Jehněčí a hovězí vzrálé vakuově balené maso Bourání a balení masa, přeprava živočišných produktů</u>	Slavičín	<a href="http://www.masozluky.cz">http://www.masozluky.cz</a>
<b><u>Fryzelkovi Zuzana a Radek</u></b>	<u>Sušené ovoce, byliny a čaje, sušírna Sv. Františka</u>	Vlachovice	<a href="http://www.kvetybyliny.cz">http://www.kvetybyliny.cz</a>
<b><u>Halík Ondřej</u></b>	<u>Med</u>	Boršice u Blatnice	<a href="http://www.vcelyhalik.cz/">http://www.vcelyhalik.cz/</a>



<u>Hornácká farma s. r. o.</u>	<u>Biopotraviny z ekofarmy a agroturistika</u>	Hrubá Vrbka	<a href="http://hornackafarma.cz">http://hornackafarma.cz</a>
<u>Hromčík Dalibor</u>	<u>Medovina Elisa</u>	Nivnice	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/medovina-elisa">http://tradicebk.cz/produkty/medovina-elisa</a>
<u>INEX-SDA Bílé Karpaty</u>	<u>Bylinné čaje</u>	Tvarožná Lhota	<a href="http://www.inexsda.cz">http://www.inexsda.cz</a>
<u>Kadubcová Lenka, Ing.</u>	<u>Hroznový mošt, víno z hroznů révy vinné</u>	Lipov	<a href="http://www.vinozhornacka.cz">http://www.vinozhornacka.cz</a>
<u>Karlík Lubomír, Ing.</u>	<u>Sušené ovoce, jehněčí maso</u>	Slavičín	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/lubomir-karlik">http://tradicebk.cz/produkty/lubomir-karlik</a>
<u>Klíma Zdeněk, MVDr.</u>	<u>Med</u>	Moravany	<a href="http://www.vceliprodukty.info">http://www.vceliprodukty.info</a>
<u>Koldokol</u>	<u>Biolády, sirupy, nápoje, suš. ovoce a keramika</u>	Starý Hrozenkov	<a href="http://www.koldokol.cz">http://www.koldokol.cz</a>
<u>Likérka Nezdenice s.r.o.</u>	<u>Bylinná Lopeník, Slovácká slivovice</u>	Nezdenice	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/likerkanezdenice">http://tradicebk.cz/produkty/likerkanezdenice</a>
<u>Miklas Zdeněk</u>	<u>Ovoce a jehněčí maso</u>	Valašské Klobouky	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/ovoce-jehnecci-maso-miklas">http://tradicebk.cz/produkty/ovoce-jehnecci-maso-miklas</a>
<u>Moštárna Hostětín s.r.o.</u>	<u>Jablečné mošty a bylinné sirupy</u>	Hostětín	<a href="http://www.moštarna.bio">http://www.moštarna.bio</a>
<u>Nonnetit s.r.o.</u>	<u>Sušené bio ovoce</u>	Starý Hrozenkov	<a href="http://www.nonnetit.cz">http://www.nonnetit.cz</a>
<u>Ovocné sady Vilímek, s.r.o.</u>	<u>Ovoce</u>	Brumov-Bylnice	<a href="http://www.vilimek.w1.cz">http://www.vilimek.w1.cz</a>
<u>Pivovar Hrádek s.r.o.</u>	<u>Pivo</u>	Slavičín	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/pivovar-hradek-s-r-o">http://tradicebk.cz/produkty/pivovar-hradek-s-r-o</a>
<u>Polanská Šárka</u>	<u>Byliny, bylinné sirupy, zpracovaná zelenina</u>	Bzová	<a href="http://zkopanic.cz/">http://zkopanic.cz/</a>
<u>Ryšavý David</u>	<u>Ekosady Komňa</u>	Bojkovice	<a href="http://www.biosvestky.cz">http://www.biosvestky.cz</a>
<u>Ševčík Zdeněk</u>	<u>Sušené ovoce</u>	Bojkovice	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/susene-ovoce-sevcik">http://tradicebk.cz/produkty/susene-ovoce-sevcik</a>
<u>Šuráň Pavel</u>	<u>Sušení ovoce v tradiční dřevěné sušárně</u>	Štítná nad Vláří	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/suran">http://tradicebk.cz/produkty/suran</a>
<u>Šusteková Šárka</u>	<u>Sýr od kapličky</u>	Starý Hrozenkov	<a href="http://www.syrodkaplicky.cz/">http://www.syrodkaplicky.cz/</a>
<u>Táborský Miroslav</u>	<u>Med</u>	Bojkovice	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/med-taborsky">http://tradicebk.cz/produkty/med-taborsky</a>
<u>Uher Evžen</u>	<u>Nízkoalkoholický nápoj CIDRE a jablečný ocet</u>	Valašské Klobouky	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/evzen-uher">http://tradicebk.cz/produkty/evzen-uher</a>
<u>Zainer Jan a Kristýna Fuksová</u>	<u>Valašský produkt - květinová a ovocná vína</u>	Vlachova Lhota	<a href="http://tradicebk.cz/produkty/valassky-produkt-kvetinova-a-ovocna-vina">http://tradicebk.cz/produkty/valassky-produkt-kvetinova-a-ovocna-vina</a>

A kdo jsou dalšími držiteli regionální značky Tradice Bílých Karpat? Řemeslníci či poskytovatelé jiných služeb?

<u>Častová Věra</u>	<u>Velické hladění</u>	Velká nad Veličkou	
<u>Centrum Veronica Hostětín</u>	<u>Ekologický penzion s přírodní zahradou</u>	Bojkovice	
<u>Cimbálová muzika Slavičan</u>	<u>Cimbálová muzika Slavičan</u>	Slavičín	
<u>Fryzelka Josef</u>	<u>Výroba a oprava bednářských výrobků</u>	Vlachovice	
<u>Jálová Světlana</u>	<u>Filcované figurky z ovčí vlny</u>	Hostětín	
<u>Jančařík Miroslav</u>	<u>Celokoženná obuv 2C</u>	Slavičín	
<u>Klobučan o.s.</u>	<u>Udržení, rozvoj a prezentace lidové kultury</u>	Valašské Klobouky	
<u>Kohout Petr</u>	<u>Dřevořezby, stavební řezbářství, tesařství</u>	Starý Hrozenkov	
<u>Kohoutová Kateřina</u>	<u>Lektorované procházky</u>	Žitková	
<u>Koláčkovi Josef a Jana</u>	<u>Výrobky z keramiky a kovu</u>	Nezdenice	
<u>Lorinczovi Jana a Jan</u>	<u>Dřevořez, grafika a tisk, recyklovaný textil</u>	Nedašov	
<u>Machalová Silvie</u>	<u>Dekoratívni perník</u>	Luhačovice	
<u>Matúšů Dominik</u>	<u>Smyčcové hudební nástroje</u>	Štítná nad Vláří	
<u>Michálková Ivana</u>	<u>Užitkové a dekorační předměty z kukuřičného šustí</u>	Hroznová Lhota	
<u>Němečková Monika</u>	<u>Paličkovaná krajka</u>	Slavičín	
<u>Pešek Radim</u>	<u>Školkařské výpěstky</u>	Bojkovice	
<u>Pěstitelská pálenice Halík</u>	<u>Pěstitelská pálenice Halík</u>	Boršice u Blatnice	
<u>Příkryl Radek</u>	<u>Ubytování chalupa Levandule Strání</u>	Strání	
<u>Pspotová Zdeňka</u>	<u>Ručně malované obrazy na dřevě</u>	Slavičín	
<u>Ryšavý Rostislav</u>	<u>Potravinářské a kosmetické oleje, mýdla</u>	Lipov	
<u>Táborská Hana</u>	<u>Svíčky ze včelího vosku</u>	Bojkovice	