

Fond malých projektov



KATALÓG REMESELNÍKOV A LOKÁLNYCH VÝROBCOV

Žilinský kraj, SR a Moravskoslezský kraj, ČR



Slovenská republika

Slovenská republika



KYSUCE



Róbert Hozák, Čadca

1

Je pokračovateľom drotárskeho rodu Hozákovcov, ktorý sa preslávil najmä v Rusku. Pradedo Pavel mal dielňu drôtených výrobkov začiatkom minulého storočia v Kyjeve a Odese. Štvorgeneračná tradícia remeselného umenia a zručnosť sú garantom kvality výrobkov z dielne Hozák. Výrobky, ako napr. umelecké tvarované košíky, rámy na zrkadlá i drobnú bižutériu, vytvára z čierneho a pozinkovaného drôtu, ktoré potom galvanicky upravuje. Jeho diela boli predstavené nielen v rámci Slovenska, ale tiež na trhoch umeleckých remesiel v Poľsku, Nemecku či Belgicku.

+421 903 696 782, hozakr@gmail.com,

www.drotaria.sk,

📍 Drôtené výrobky, Róbert Hozák

Tip: V každej domácnosti sa určite využije napríklad miska. A ak bude navyše jedinečným umeleckým drotárskym dielom, iste skrášli váš príbytok.



Veronika Hrušková, VRETIENKO, Čadca

2

Pani Veronika sa venuje ručne vyrábaným textilným výrobkom, háčkovaniu, štrikovaniu, šitiu či patchworku. Vyrába tiež bábiky v slovenských krojoch a handrové hračky, ale i rôzne sezónne ozdoby, pre potešenie malých i veľkých. Všetko vyrobené s láskou.

+421 903 214 417,

jewa.h@centrum.sk,

📍 Vretienko

Tip: Vyskúšajte napríklad meditačný vankúšik, ktorý môže slúžiť aj ako peliešok pre domáceho miláčika.



Ľubica Kullová, Čadca

3

Autorka sa drotárstvu venuje od roku 2000. Jej prioritným zámerom bolo a je zachovať pôvodné i nové techniky drôtovania. Spočiatku sa venovala drôtovaniu veľkonočných kraslíc, odtiaľ prešla k praktickým drôteným výrobkom, ako sú vešiaky, dekoratívne predmety, obrazy, skulptúry... Svoje diela odpredávala na mnohých prezentáciách ľudových remesiel, veľkonočných zvykov či drotárstva nielen u nás, ale i v ČR, Poľsku, Francúzsku, Nemecku a Taliansku.

+421 944 300 685,
lubica.kullova@gmail.com,
www.drotaria.sk

Tip: V bohatej ponuke si každý nájde svoj jedinečný darček ku každej príležitosti. Či už v podobe ruže, obrázku, prípadne vianočného Betlehemu.

Terézia Šupolová, Turzovka

4

Má veľmi pozitívny vzťah k ľudovej kultúre všeobecne, ale najmä k ľudovým remeslám. Venuje sa vyšívaniu, drôtovaniu, košíkárstvu, zdobeniu kraslíc. Srdcovkou sa jej stala paličkovaná čipka. Inšpiráciu pre svoje diela hľadá najmä v prírode. Zámerom jej činnosti je zachovať a udržiavať túto nádhernú ľudovú tradíciu. Vo svojich dielach spája čipku s rôznymi prírodninami, čím sa diela stávajú jedinečnými.

+421 915 805 266,
terezia.supolova@gmail.com

Tip: Zaveste si na stenu jedinečný obraz z paličkovanej čipky pani Terézie, ktorý prípadne môže byť ozvláštnený doplnkovým prírodným materiálom (napríklad kamienky, mušle, kôra, sušené kvety...).





KRASLICE OD ALENKY, 5 Kysucké Nové Mesto

Pani Alenka Neslušanová z Kysuckého Nového Mesta sa začala venovať výrobe kraslíc v roku 2015. Kraslice vyrába zo slepačích, husacích, kačacích, pávích, prepeličích či dokonca z 3 druhov pštrosích vajec. V jej ponuke nájdete nádherné madeirové kraslice, ale tiež kraslice zdobené voskovým reliéfom. Z nepreberného množstva prekrásnych typov, vzorov a farieb si vyberie určite každý.

+421 908 570 895, alenka1979@centrum.sk,
 Kraslice od Alenky

Tip: Každé veľkonočné sviatky vám zaiste skrášlia príchytok originálne Alenky kraslice. Vyrobí farebnú kombináciu podľa želania zákazníka. Každá kraslica je originál.

Milan Palčísko, 6 Kysucké Nové Mesto

Ešte v útlom detstve sa začal venovať fotografovaniu, neskôr pribudlo k záľubám vyšívanie a drotárske remeslo. S Klubom drotárov ho prezentujú na školách, ale zúčastňujú sa aj mnohých súťaží a výstav doma aj v zahraničí. Do svojej tvorby sa vždy snaží zakomponovať humor. Preto vznikla myšlienka vytvoriť z drôtu aj rúško, ktoré sa v roku 2020 dostalo do Slovenskej knihy rekordov ako najpreduršnejšie rúško. V jeho „dielni“ však záujemcovia môžu nájsť nielen úžitkové, ale aj dekoratívne predmety: odrôtované fľaše, krčahy, misky, svietniky i ruže. Okrem iných osobností drôtenú ružu vlastný atléť Matej Tóth, pštrosie vajce z jeho dielne dostal od primátora mesta aj bývalý prezident Andrej Kiska.

+421 915 876 554, milan.palcisko@gmail.com,
 Milan Palčísko



Tip: Ruža je srdcovou záležitosťou pána Milana. Je vhodná ako darček na akúkoľvek príležitosť.



Ján Vnuk, Dolný Vadičov 7

Venuje sa výrobe tradičných kožených výrobkov, sú to napr. opasky, brašny, zdobené pastierske tašky, zápästky, mešce či kovové ozdoby. Jeho výrobky sú unikátne a obľubujú ich nielen milovníci tohto remesla alebo tradícií. Samozrejme, zdobené kapsy uchvátia nejedného vášnivého poľovníka, ale detailné vypracovanie je predovšetkým ukážkou šikovnosti tohto remeselníka a zároveň zdôrazňuje kvalitu jeho práce.

+421 905 812 104, majtesa@gmail.com,  Ján VNUK kožené výrobky

Tip: Ženy poteší napr. spona do vlasov, muži si zas iste vyberú z množstva krásne zdobených alebo hladkých opaskov. Stačí navštíviť profil pána Jána a vybrať si to pravé pre vás!



Dana Perdochová, Olešná 8

Vyrába ručne maľované sklenené ozdoby a tradičné vianočné ozdoby, ktoré sú vo viacerých tvaroch a nádherných farbách. V ponuke má guľôčky rôznych tvarov a veľkostí, zvončeky, srdiečka, rôzne formy a vypichované reflektory. Z farebných kombinácií si iste vyberie každý! V ponuke tiež nájdete mnohé krásne motívy maľované na priehľadnom pozadí. Taktiež vyrába ozdoby aj na zákazku, podľa požiadaviek zákazníka. V jej ponuke nájdete i ručne maľované sklenené kraslice či maľované vazy.

+421 918 964 593,
danaperdochova@gmail.com,
www.rucne-malovane-ozdoby.webnode.sk

Tip: Krásne vianočné ozdoby ocenia aj milovníci folklóru.



Danka Papajová, Makov

9

Pani Danka sa venuje pečeniu frgálov. Hoci sa jedná o koláč tradičný najmä na Valašsku, pani Danka je známa svojím kulinárskym umením nielen v našom kraji a na Morave, ale jej koláče už ochutnali aj v Japonsku či Amerike. Dá sa v podstate povedať, že okrem Grécka a Afriky už jej koláče ochutnali v každom kúte sveta. Veľmi úspešne sa umiestnila aj na niekoľkých súťažiach v pečení frgálov vo Veľkých Karloviaciach. Dankine koláče rozmanitých fajnových plniek môžete ochutnať na rôznych hodoch a remeselníckych trhoch. Pokračovateľkou tohto remesla je jej dcéra Alžbetka a pri predaji napomáha dcéra Kristínka.

+421 907 804 049

Tip: Zamaškrťte si na tradičnej chuti koláčov s plnkou – hruška, mak, orech, tvaroh alebo vyskúšajte plnku jahoda s rebarborou.



Miloš Belan, Povina

10

Včelárska organizácia, Okresný včelársky spolok so sídlom v Kysuckom Novom Meste, bola založená v novembri 1948. Na komunitnej včelnici v Povine sa uskutočňujú rôzne workshopy. Každý štvrtok tu prebieha včelársky krúžok. Robia tiež kurzy pre začínajúcich včelárov, kurzy chovu matiek, výroby medoviny spracovania vosku a výrobkov z vosku, výroby sviečok liatím, šúľaním atď. Rovnako robia exkurzie pre školy, rôzne občianske združenia a kluby. Okrem možnosti zakúpiť si med, medovinu, propolis, materskú kašičku, výrobky z vosku, je možné zúčastniť sa degustácie medoviny, medu a výrobkov z medu.

+421 910 352 784, milosbelan@gmail.com,
www.kysuckenovomesto.vcelari.sk

Tip: Zistite, kedy sa koná workshop na tému, ktorá by vás zaujímala a zažite, aké je to byť členom komunitnej včelnice!

Farma UNI-CON, Raková

11

Farma má v ponuke všetky druhy chovných zvierat, okrem kôz. Popri hovädzom dobytku sa zameriava aj na ovce a jahňatá. Farma má vlastnú výrobu ovčích produktov, ponúka bryndzu, ovčí syr aj žinčicu, taktiež výrobky z kravského mlieka.

+421 41 434 16 61,
www.uniconkysuce.sk

HORNÉ POVAŽIE



Gentlejam, Žilina

12

Zabudnite na klasické džemy a omáčky. Predstavujeme vám Gentlejam, v ktorom si vychutnáte božskú chuť čerstvého ovocia, voňavého korenia a prémiového alkoholu. Jedná sa o slovenský produkt svetových rozmerov. Gentlejam sa pýši niekoľkými celosvetovými oceneniami, zelenú mu dávajú špičkoví kuchári a s hrdosťou môžu majitelia povedať, že sa stal jedným z produktov, ktoré sa dávajú ako reprezentatívny darček v rámci medzinárodných delegácií.

+421 915 525 334, info@gentlejam.sk, www.gentlejam.sk, [f](#) [i](#) [g](#) gentlejamsk

Tip: Ich produkty sú vizuálne a gurmánsky zážitok a pravdou je, že ulahodia aj najnáročnejším gurmánom. Veď uznajte... videli ste niekoho pridávať do džemov 12-ročný Diplomático rum, Hendrick's gin, Bruichladdich škótsku whiskey či Metaxu Private Reserva?



Mgr. Janka Weberová, Žilina

13

Janka sa venuje šitiu, vyrába tašky, vaky, batohy z materiálov ako napríklad ľan, bavlna, softshell, z režnej látky, ekokože, dokonca i z korku. Šije dámske aj dievčenské čelenky, eko vrecká na ovocie, zeleninu a potraviny a vyrába tiež rôzne drobné výrobky z filcu a korku. V jej sortimente nájdete aj eko háčkové odličovacie tampóny, háčkuje takisto vianočné ozdoby (hviezdičky, vločky, zvončeky...).

+421 948 250 061, janaw@post.sk,
[f](#) Jana Weberova, Dobka bags & backpacks,
[i](#) janaweberova



Ing. Juraj Matejčík, Žilina 14

Ručne šije a vyrába topánky a doplnky z čisto prírodných materiálov (kože, včelí vosk, nite) bez používania mechanizovanej výroby. Jeho pracovný ateliér je otvorený a sprístupnený pre verejnosť aj na ukážku remesla a tak trochu edukatívnu činnosť. Jeho prácu si môžete pozrieť aj na sociálnych sieťach.

jurajm.com, info@jurajm.com,
 Jurajmatelier, NP historical shoes

VERTICCIO, Žilina 15

Hlavnou myšlienkou pri zrode spoločnosti Verticcio bolo priniesť na slovenský trh niečo nové, výnimočné. Popri tom, že učia ľudí piť zdravú kávu, prinášajú na trh aj široké portfólio kvalitných produktov z domácej a zahraničnej produkcie. Dohliadajú na celý proces od samotného výberu zeleného zrna od poctivých farmárov, cez praženie až po prípravu lahodného nápoja. Prepojením priateľského a zároveň profesionálneho prístupu vytvárajú meno značky Verticcio tak, aby sa každý zákazník, či už jednotlivec, alebo samotná gastro prevádzka, cítil príjemne a rád sa tu vracal.

Pražiareň: Matica Slovenskej 3723, Žilina
 Kamenná predajňa: Antona Bernoláka 5, Žilina
 +421 917 411 932 (e-shop), info@verticcio.sk,
 www.verticcio.sk

Verticcio coffee & tea, Verticcio



Tip: Každý deň si môžete dopriať lahodnú šálku kávy, podľa vašich preferencií. No okrem toho môžete nájsť v ponuke šálky, kávovary, baristické pomôcky, čaje, čokoládu, a mnoho iného. A ak chcete potešiť milovníka kávy, no neviete sami vybrať darček, môžete zakúpiť napríklad darčekový poukaz!



Peter Žuffa, Žilina 16

Artist a terapeut – je umelcom širšieho zamerania. Venuje sa aktívne tetovaniu, kresbe, malovaniu olejom, akvarelom a pastelou. Pre tieto činnosti ponúka aj kurzy a súkromné hodiny. Pracuje tiež na tvorbe hlinených omietok a obrazoch z nepálennej hliny v podobe reliéfov a plastík, ktoré sú kolorované prírodnými pigmentami. Viac o tvorbe Petra Žuffu zistíš na jeho webovej stránke alebo sociálnych sieťach. Investovanie do umenia, zdravia a vlastného umeleckého potenciálu je vždy správna voľba.

+421 908 879 511, pustovnik6@gmail.com, www.peterzuffa.com,
 peter zuffa pustovnik, _pustovnik_

Tip: Nechcete vymeniť napríklad jednu zo svojich fotografií za namaľovaný originálny portrét od Petra?



Včelnica Mellifera, Žilina 17

Občianske združenie Včelnica Mellifera prevádzkujú traja mladí žilinskí včelári za Žilinskou univerzitou v bývalej záhradkárskej oblasti. Na včelnici je apidomček, v ktorom si môžete poležať a zrelaxovať priamo na úloch. Cez prieduchy na týchto úloch prúdi do domčeku vzduch z úľa, ktorý sa považuje za liečivý. Vo vnútri si môžete čas strátiť pri relaxácii pozorovaním pracujúcich včielok, keďže na stene je umiestnený plochý presklený úl. Teóriu spájajú s praxou a priamou skúsenosťou. Pre školy, škôlky, či iné skupiny robievajú exkurzie. Príležitostne robia aj akcie pre širšiu verejnosť (napr. medobranie). A ak je dobrá sezóna, ponúknu aj med, peľ, včelárom odložene či roje. Príďte sa pozrieť!

majo.knosko@gmail.com,
 www.vcelnicamellifera.sk, Včelnica Mellifera



ČOSI, Žilina

18

ČOSI je obchod v Žiline, kde nájdete slovenské výrobky, pričom veľa producentov je zo Žilinského kraja. V ponuke obchodíku nájdete najmä bižutériu, rôzne dekoračné predmety, folklórne produkty, slovenské oblečenie, textilné úžitkové aj dekoračné výrobky, hračky, úžitkovú aj dekoračnú keramikú, sôjové sviečky a mnoho iného. V ich sortimente sú zastúpené aj české produkty, hoci v menšej miere. Veľmi radi spolupracujú s rôznymi komunitami a organizáciami podporujúcimi ľudí s handicapom. V neposlednom rade ponúkajú rôzne produkty, ktoré sú ekologické alebo z ekologických či recyklovaných a recyklovateľných materiálov.

+421 911 610 929,
info@cosihandmade.sk,
www.cosihandmade.sk,
cosihandmade

DANAI s.r.o., Žilina

19

Za týmto obchodným menom sa skrýva slovenský výrobca prírodnej kozmetiky, ktorý sa zameriava na výrobu mydiel klasickým procesom za studena. Ich základ tvorí kvalitný olivový olej a esenciálne oleje, ktoré prevoňajú Vašu pokožku. V ponuke nájdete aj šumivé bomby do kúpeľa. Všetky výrobky sú certifikované, bezpečné a zdravotne nezávadné.

+421 911 230 776, obchod@danai.sk,
www.danai.sk, kozmetikadanai,
danai kozmetika

Tip: Zbožňujete voňavý kúpeľ? Vyskúšajte napríklad „šumivú bombu do kúpeľa“, ktorá je v rôznych verziách (napríklad levanduľa či citrónová verbena).



Marika Šulcová, Žilina-Budatín

20

Čo nám o sebe prezradila pani Marika? „Mojou veľkou záľubou je decoupage technika. Zdobím rôzne drevené predmety ako šperkovničky, srdiečka, lopáriky, varešky, tabuľky na dvere. Tiež dekorujem aj sklenené predmety: svietniky, sviečky, plechové krhličky a črepníky i polystyrenové polotovary. Krásne sa dajú dekorovať aj fľaše s kávou, alkoholom. Každý kus je originál a nikdy sa mi nepodarí urobiť rovnaký výrobok. Okrem zdobenia šperkovničiek sa rada venujem aj pleteniu detských diek do kočíka či postieľky, ale i pre dospelých..“

+421 911 847 591, sulcomri@azet.sk,
Maruškiné ručné práce



Ing. Filová Marta s.r.o., Rosina

21

Keď mala pani Marta 50 rokov, stretla sa s nadšencami, ktorí v okolí Žiliny oživovali drotárske remeslo zo 17. storočia (bolo to stretnutie drotárskych majstrov v Budatínskom hrade). Ako bývalú konštruktérku ju fascinovala skutočnosť, že drôt sa v rukách talentovaných ľudí mení na rôzne ozdobné a úžitkové predmety. Rozhodla sa osvojiť si nový koníček. Zapojila svoju fantáziu, kreativitu, ale aj spomienky z detstva na výšivky mamy a iných žien z Malženíc pri Trnave, odkiaľ pochádza. Technikou šitej čipky spracúva strieborný drôt rýdzosti 925/1000 a kombináciou s rôznymi minerálmi a polodrahokamami tvorí krehkú krásu, ktorá dnes zdobí niekoľko prvých dám sveta.

+421 905 833 511, striebornysperk@gmail.com, www.strieborny-sperk.sk

Tip: Každý šperk je jedinečný a originálny – neexistujú dva rovnaké! Určite si vyberiete z množstva nádherných šperkov ten, ktorý čaká práve na vás.



Jana Matiščík Novotná, Varín

22

Keramička a dlhoročná lektorka keramických kurzov sa vo svojom varínskom ateliéri venuje najmä výrobe úžitkovej keramiky. Pri práci používa kameninové hliny a venuje sa aj príprave vlastných glazúr. Svoje výrobky točí na hrnčiarskom kruhu a následne ručne dekoruje autorskými motívami. Inšpiráciu nachádza najmä v rastlinnej ríši, keďže je vášnivou pestovateľkou izbových rastlín.

jana.maticikova@gmail.com, @ jana_maticik

Tip: Chcete sa naučiť alebo zdokonaľiť v tomto krásnom remesle? Zúčastnite sa na niektorom z jej keramických kurzov a určite neľutujete!

Včelárstvo Gbelany eshop

23

Každý z nás asi vie, že včela medonosná je jedným z najdôležitejších živočíchov našej planéty. Veľký význam tkvie najmä v opelení poľnohospodárskych plodín, stromov či tiež napr. bobuľovín. Včely sú neodmysliteľným druhom hmyzu u nás a keďže produkujú med, patria medzi hospodárske zvieratá. Včeláreniu a výrobe včelích úlov sa venujú aj v Gbelanoch. Okrem toho nájdú včelári na e-shope aj množstvo pomôcok pre chov včiel, na ich prikrмлиvanie, ale tiež liečivá pre včely.

+421 919 037 687,
jaroslav.trizuliak@centrum.sk,
www.vcelarstvo-eshop.sk,
f Včelárske potreby Gbelany

Tip: Pripravte nový domov včielkam napríklad v úli Čechoslovák :)



Mgr. Lenka Mazáňová, Dolná Tižina

24

Pani Mazáňová sa venuje tvorbe dekoratívnych medovníkov intenzívnejšie od r. 2019. V jej ponuke nájdete nádhorne zdobené dekoratívne medovníčky ku rôznym príležitostiam. Či už k Veľkej noci, Vianociam alebo rôznym životným jubileám a udalostiam ako napr. k narodeniu dieťatka, k svadbe, k prvému svätému prijímaniu. Jej medovníky sú zdobené rôznymi motívami a technikami. Nájdete tu aj medovníčky zdobené oblúbeným cibulák vzorom alebo bielou čipkou.

+421 903 021 241, mazanova113@gmail.com,
f Lenka Mazáňová, Medovníčky Lenka

Tip: Ak práve nehľadáte perníkové srdiečko z lásky, ale chcete niekomu výnimočnému niečo výnimočné podarovať, nechajte sa inšpirovať Lenkinou ponukou.



Miriám Valicová, Strečno

25

Už 20 rokov sa venuje zdobeniu medovníkov na rôzne príležitosti – ako sú Vianoce, Veľká noc či len tak pre potešenie záujemcov. Najradšej používa pri zdobení folklórne motívy v červenej a bielej farbe, kde je priznaná krásna zlatohnedej farby medovníka. Potešiť sa môžete kazetkami, srdiečkami, rôznymi dekoráciami či detskými medovníčkami. Motívov na zdobenie je neúrekom!

+421 908 917 725, miriamvalicova@gmail.com, f Miriám Valicová

Tip: Má váš blízky sviatok a vy by ste ho radi obdarovali originálnym medovníkom? Oslovte pani Miriám, medovník ozdobi podľa vášho želania!



Juraj Šerík, Drotárske múzeum, Dlhé Pole 26

Majster ľudovej umeleckej výroby je pokračovateľom vyše 150-ročnej rodinnej drotárskej tradície medzinárodne uznávaných majstrov Jozefa Holánika Bakela a Jakuba Šeríka Fujaka z Dlhého Poľa pri Žiline. Materiálovo, tvarovo i technologicky nadväzuje na ich tvorbu a taktiež vytvára nové vzory. Svoju umeleckú tvorbu predstavil na mnohých výstavách a podujatiach po Slovensku i v zahraničí, ale i na svetovej výstave Expo Miláno 2015, veľtrh cestovného ruchu ITF Slovakia v spolupráci so Žilinských turistickým krajom. Z úcty k svojim predkom obnovil ich rodný dom (nár. kult. pamiatku) a na ich počesť zriadil prvé živé drotárske múzeum na Slovensku.

+421 908 490 987, juraj.serik@gmail.com,
 Juraj Šerík – Drotárske múzeum Jozefa Holánika Bakela v Dlhom Poli, Juraj Šerík

Tip: Zažite drotársku históriu, ochutnajte domácu špecialitu, udrôtujte si svoj suveníru na pamiatku.



PIVOVAR FLÁMM, Rajecké Teplice 27

Máte chuť na miestne pivo, ktorého základ tvorí skutočné bohatstvo Rajeckých Teplíc: krištáľovo čistá horská voda, kvalitné slady a chmeľ nielen z Čiech? Vychutnajte si výsledok poctivej práce Petra Kimáka – hlavného sládku, v podobe remeselného piva Dr. Flámma. K precíznemu spôsobu výroby piva napomáha aj moderná a presná technológia pivovaru, ktorý sa nachádza priamo pod reštauráciou. Tak sa tu rodí pivo s úctou k histórii a tradíciám. Skvelo padne aj po poctivo pripravenom jedle z domácej a pivárskej kuchyne, ktoré s radosťou pripravujú v reštaurácii. Skvelé momenty si s priateľmi môžete nerušene vychutnať nielen vnútri reštaurácie, ale i v otvorenej zimnej záhrade alebo na terase.



Dvanásťka Dr. Flámma získala ocenenie Strieborná pivná korunka (2020), Viedenský ležiak Dr. Flámma získal ocenenie Bronzová pivná korunka (2020).

+421 911 502 592, office@flamm.sk,
www.flamm.sk, Pivovar FLÁMM,
 @rajecky_pivovar_flamm

LABORE n.o., registrovaný sociálny podnik, Rajec, Rajecké Teplice 28

Zamestnáva znevýhodnených občanov. Podnik má zriadené dve prevádzky – cukrárenskú výrobnú v Rajci a cukráreň v Rajeckých Tepliciach na ul. Školská. V cukrárenskej výrobni sa pečú a zdobia zdravé a chutné medovníky, torty, zákusky a poctivé koláče na rôzne príležitosti. Medovníky sa zdobia na objednávku podľa požiadaviek zákazníkov. Všetky cukrovinky sú vyrobené z domácich surovín, od miestnych dodávateľov z regiónu, bez chemických prísad. Výrobky z cukrárenskej výroby sa predávajú v cukrárni RAJecké Radosti v Rajeckých Tepliciach. Ponuku cukrárne tvoria zákusky, zdravé medovníčky, rôzne druhy kávy, prírodná kozmetika, hand-made suveníry a bižutéria.

+421 903 982 937, www.labore.sk,
www.medovnikovyras.sk,
 Labore n.o., registrovaný sociálny podnik,
 Medovníkový Raj, Rajecké radosti,
 @medovnikovy.raj



Tip: Máte doma malého drobca, ktorý má rád sladké? Vyskúšajte napríklad zdravé medovníčky pre deti.



Mirkiné dobroty, Rajecké Teplice 29

Pod touto značkou nájdete potravinové výrobky hlavne z ovocia, zeleniny, čokolády či karamelu. Miroslava Harantová ponúka rôzne bylinné medíky, sirupy a pečené čaje, zeleninové omáčky, bylinné a ovocné sirupy, džemy, čokoládové nátierky, rustikálne horčice. Pripravované sú tradičnými receptúrami z kvalitných surovín. Tieto dobroty sú dostupné nielen v obchodíčkoch v Žiline či samotnom Mirkinom obchodíku v Rajci na Sládkovičovej ulici, ale aj v iných regiónoch Slovenska! V Mirkinom obchodíku si navyše môžete množstvo produktov kúpiť „bezobalovým“ spôsobom. Majiteľka spolupracuje aj s inými lokálnymi výrobcami, a tak mohla vzniknúť špeciálna rada pivných džemov FLÁMM, či kávová rada s pražiarňou Be:Cafe.

+421 948 181 630, mirka.h7637@gmail.com,
 @mirkinedobroty

Tip: Vyskúšajte napríklad pivný slaný karamel, ktorý je európskou raritou, či kávovú barbecue omáčku pripravenú z kávy z lokálnej pražiarne, ktoré zaručene nenájdete nikde inde ;)



Drevorezba Kmetik, Konská

30

V obci neďaleko Rajeckých Teplíc nájdete miesto, kde sa vyrábajú výrobky z dreva, drevorezby, drevené svadobné kríže či drevené hračky. Každý jeden produkt z tejto dielne je vyrobený ručne a veríme, že poteší nielen milovníkov slovenskej kultúry. Títo lokálni výrobcovia sa svojou výrobou snažia o zachovanie tradícií, motívov a aj štýlu výroby. Takto totiž kedysi tvorili svoje diela aj majstri rezbári v Rajci. Na webovej stránke Kmetikovcov nájdete množstvo krásnych výrobkov a ak si náhodou aj hneď nevyberiete, smelo sa obráťte na majstrov, ktorí poradia s výberom, alebo vyhovejú podľa možností želanu zákazníka.

+421 902 247 750, mlkmetik@gmail.com, www.mlkmetik.eu,
 Drevorezba Kmetik, drevorezbakmetik

Tip: Chcete mať svoju unikátnu drevorezbu? Pozrite sa napríklad na tvorbu v kategórii „NA ŽELANIE“.

WALLIS, Rajec

31

Firma Wallis prináša oheň a teplo do domovov už od roku 2002. Zrealizovala stovky krbov, kachľových akumulčných pecí, sporákov, ako aj vonkajších krbov, ohnísk a stavieb komínov. Stavby realizujú nielen v Žilinskom kraji, ale na celom území Slovenska a dokonca aj za hranicami v rámci krajín Európskej únie. Dizajnový oheň je ich vášňou, preto ku každej zákazke pristupujú ako k jedinečnému dielu. Dbajú na originálny dizajn, a samozrejmosťou je aj kvalitná realizácia technickej stránky diela.

+421 903 772 901, info@wallis.sk, www.wallis.sk,
 Wallis-krby, pece, komíny

Tip: V tejto firme všetko navrhujú podľa predstáv zákazníka a potrieb objektu. Neodmysliteľnou súčasťou práce je aj kompletné poradenstvo, preto neváhajte a ak máte otázky, obráťte sa na skúsených odborníkov.



Mesto Rajec

32

História a tradícia varenia piva v Rajci siaha do 16. storočia. V priebehu ďalších stáročí sa rozvíjala, až do jej skončenia v závere 19. storočia. Možnosť varenia piva bola výsada a takúto výsadu nemalo každé mesto. Preto aj v dnešnej dobe je remeslo mestských pivovarníkov stále určitým historickým klenotom, ktorým sa môže mesto pýšiť. Rajecké cechy nevyrábali vo veľkom, ale postupne ručnou výrobou s minimom technických možností vytvárali jedinečné produkty. Podobnou formou chce mesto vyrábať pivo, teda v malých objemoch s vysokým podielom remeselnej výroby a s použitím kvalitných ingrediencií. Tie sa v bežnej veľkovýrobe takouto formou neuplatňujú. Výsledný produkt sa odrazí v chuti, kvalite, a jedinečnom zhmotnení produktu, ktorý je výnimočný. Základnú časť tvoria tri druhy piva, ktoré majú príznačné pomenovanie Kožkár, Rajecký richtár a Rajecký fojt.

+421 41 507 65 19, +421 41 542 20 30,
 msu@rajec.sk, www.rajec.sk

Bio hrejivý vankúšik, Rajec

33

Bio hrejivý vankúšik, unikátny produkt Krajčírstva Gabriela v meste Rajec. Bio hrejivý vankúšik je výborný prírodný pomocník pri bolestiach kĺbov a svalov, pri menštruačných bolestiach, pri bolestiach zubov, pri seknutí krížov, na reumatizmus, pri prechladnutí, na zohriatie... Krajčírstvo okrem toho ponúka zákazkové šitie dámskych a detských odevov, úpravu odevov, no taktiež sa zaoberá bytovými doplnkami, či už obšíváním, lemovaním závesov, obrusov, alebo vankúšov.

+421 948 469 829, zafkovag@gmail.com,
 www.krajcirstvogabriela.sk

TIP: Výborný darček pre všetky ženy, starých rodičov, alebo ako darček pre kohokoľvek, kto máva studené nohy. Použitie: Stačí ho zohriať v mikrovlnnej rúre na cca 2 minúty na výkon 800W a priložiť na postihnuté miesto.





Ing. MIROSLAV BELLAN BELLITA, Rajec

34

Tento pestovateľ jedlých a medicínálnych húb (napr. Hliva, Shiitake, Reishi) je známy nielen v regióne Rajeckej doliny, ale na celom Slovensku. Okrem pestovania húb sa venuje aj výrobe rôznych zdravých produktov. V jeho ponuke nájdete nielen hubové dobroty a hubové kapsuly, ale aj konopný olej, bylinkové masti, krémy, mydlá či tinktúry.

+421 917 448 889, bellita@rajec.net, www.zdravehuby.sk, Miroslav Miroslavko Bellan

Farma Apis Mellifera, Fačkov

35

Včelia farma Apis Mellifera sa nachádza v malebnej dedinke Fačkov. Včelár Ladislav Balvan sa okrem samotného včelárstva venuje odbornému vzdelávaniu včelárov, ale aj prednáškam pre deti. S veľkým úsilím sa snaží o vytváranie čo najlepšieho a najkrajšieho prostredia pre tých, ktorí na farmu zavítajú. V ponuke nájdete lahodný včelí med, propolisovú tinktúru, propolisovú masť či oriešky v mede alebo lahodnú medovinku. Nájdete tu nielen včielky, ale aj milé ovečky, ktoré žijú na farme. Celá rodina Ladislava s hrdosťou zachováva tradície a lokálne zvyky. Kto má skutočný záujem spoznať „včelí svet“ je na farme vítaný.

+421 903 504 129, lbalvan@slovanet.sk, www.borka.sk/vcelia-farma, YouTube Farma Apis Mellifera Fačkov



Tip: V zime posluží krásna čiapka s čičmianskymi vzormi, v lete sa zas perfektne nosí ľanový odev. Stačí mrknúť na stránku a vybrať si podľa vkusu!

ĽUDOVO – UMELECKÉ ČIČMANY s.r.o.

36

Ako vznikol tento nápad? Najskôr majitelia založili len malú predajňu a bufet v prerobenom humne po starých rodičoch v Čičmanoch. V lete organizovali menšie podujatia pre návštevníkov tejto malebnej obce. V súčasnosti priamo v chránenej pamiatkovej zóne obce môžete navštíviť štýlovú predajňu „Drevenica Ondreja Gregora“ s výlučne slovenskými výrobkami a zakúpiť si tu produkty z jedinečnej kolekcie pletených vlnených a ľanových výrobkov značky PEKNE, za ktorej vznikom stoja práve majitelia Juraj Kudjak a Marieta Kudjaková. V zime sa dá ubytovať v najstaršom humne v Čičmanoch „Humno Ondreja Gregora“ a v lete si posediť na terase s miskou výborných bryndzových halušiek.

+421 918 633 878, cicmany.net@gmail.com, www.pekne.net, www.cicmany.net, pekne.net, pekne_from_slovakia

Farma Bardy, Jasenové

37

Malá rodinná farma, nachádzajúca sa 4 km od Rajeckých Teplíc, sa venuje chovu kôz a mäsových plemien hovädzieho dobytku. Ponúkajú takmer 30 druhov finálnych kozích produktov. Vyrábajú široký sortiment čerstvých a zrejších syrov, tvaroh, riccotu a ochutene syrové nátierky. Hlavným cieľom farmy je, aby sa chutné a zdravé kozie výrobky stali dostupnou súčasťou jedálneho spotrebiteľa. V areáli si môžete po telefonickej rezervácii zajazdiť na poníkovi alebo koni, v rybníku chytať ryby alebo využiť ohnisko na rodinnú opekačku.

www.farmabardy.sk

TIP: Nájdete tu i reštauráciu, kde v jedálnom lístku dominujú vlastné produkty farmy – hovädzie mäso, ryby a mliečne produkty. Kým sa jedlo pripraví, môžete si obzrieť farmu alebo posediť pri rieke.





Farma Brezany

38

V novej a moderne zariadenej syrárni, nachádzajúcej sa v Brezanoch pri Žiline, vyrábajú syrové a mliečne výrobky z čerstvého kravského mlieka. Firma si zakladá na KVALITE, a preto sú všetky výrobky RUČNE VYROBENÉ. Sortiment rozšírili aj o výrobky z KOZIEHO a OVČIEHO mlieka. Ponúkajú syrové nite, korbáčiky, čerstvé syry aj ochutené (4 druhy korenia, cesnak), zrejúce kozie syry aj ochutené (cesnak, provensál, chilli), syrové tyčinky, kocky aj ochutené (gyros, chilli, cesnak), srvátkový syr, jogurty, nakladaný syr, údený syr na grilovanie, bryndzu, žinčicu.

+421 911 979 677, +421 911 320 032, knapce@farmabrezany.sk, jadronova@farmabrezany.sk, www.farmabrezany.sk, farmabrezany

TIP: LEPŠIE RAZ OCHUTNAŤ ako viackrát čítať. Priamo v prevádzke v Brezanoch sa nachádza aj predajňa. Farma Brezany okrem iného ponúka aj služby pálenice s novou modernou technológiou a služby teambuildingového areálu vhodného nielen pre firemné akcie, ale aj oslavy narodenín.



Farma Prístavky, Stránske

39

Farma rodinného charakteru leží 1,5 km za Rajeckými Teplicami v smere na Kunerad po ľavej strane cesty. Všetci, ktorí majú blízko k prírode a k zvieratám, si čas na farme zaručene užijú. Na farme žijú najmä kone a kozy, ale aj prasiatka, kravy, zajace, kačky, sliepky, ovce a ďalšie zvieratá. Kto by si nechcel zajazdiť na koni, previezť sa na koči, vyblázniť sa na lúke alebo na rodeo býkovi alebo sa zahrať na detskom ihrisku? To všetko si môžete na farme vyskúšať.

www.pristavky.weebly.com

TIP: Počas leta je pre návštevníkov otvorená kaviareň a farma ponúka aj ubytovanie v mobilnom domčeku. Zakúpiť si tu môžete vajcia a čerstvé kozie mlieko, na objednávku kozí syr.

TURIEC



Anna Lučanská, Martin

40

Ľudovému remeselníctvu sa venuje už viac ako 15 rokov v rámci svojho voľného času. Začínala maľovaním kraslíc a prípravou rôznych aranžmá z prírodných materiálov. Sporadická voľnočasová aktivita sa neskôr, vďaka jej nadšeniu, zmenila v dlhodobý záujem. Okrem kraslíc začala tvoriť aj šúpolky, adventné vence, ľanové vence a iné dekorácie z tradičných materiálov. Vždy ju poteší, keď môžu jej dekorácie niekoho potešiť a spríjemniť mu deň.

+421 903 724 742, lucanska.anna@gmail.com, www.ludova-tvorba.sk

Tip: Tradičné postavičky zo šúpolia môžete darovať pri rôznych príležitostiach. Pani Anna vyrobí napríklad huslistu alebo šibača a mnoho iných postáv či profesií.

Pivovar Martins, Martin

41

Pivovar je zameraný na varenie BIOLOGICKÉHO piva z najkvalitnejších surovín, pričom najdôležitejšou súčasťou je mimoriadne kvalitný martinský vodný zdroj z vrtu bez chlôru. Pivovar sa nachádza priamo v meste Martin s vlastnou pivárňou, kde ochutnáte tie najlepšie pivovýtvory široko ďaleko. Pozývame všetkých pivonierov a pivoňky na návštevu do pivovaru Martins!

www.pivovarmartins.sk

Tip: Príďte napríklad na Martins 12° svetlý ležiak, nebudete veriť vlastným pivobuňkám, aké je výborné. Ďalšie pivovýtvory: Martins 10° svetlý ležiak, Martins 11° svetlý ležiak, Martins 11° tmavý ležiak.





Michaela Konečná, Martin 42

Venuje sa tvorbe originálnych odevov z lanu, bavlny a modrotlačie. Zaujíma sa hlavne o tradičné folklórne motívy, tie následne aplikuje do odevov, ktoré je možné nosiť na každodenné príležitosti. V ponuke môžete najčastejšie nájsť tvorbu určenú pre ženy: haleny, tuniky, šaty a sukne. Rovnako tak tvorí aj pre deti – dievčenské šatočky, sukníčky a chlapčenské halenky. Nezabúda však ani na pánov, pre ktorých šije pánske halenky. Jej tvorbu môžete najčastejšie vidieť na rôznych folklórnych slávnostiach alebo tradičných trhoch. Ak však na trhy či podujatia nepôjdete, pani Michaela Vám vybraný kúsok rada pošle aj poštou.

+421 905 313 298,
michaela.konecna@safirastudio.sk,
www.safirastudio.sk,
📱 safirastudio, 📷 safira_studio_

Tip: Máte radi bielo-modrú kombináciu? Vyberte si šaty z kolekcie „Bielo – modrá“. Ak sa vám viac páči lan v jeho prirodzenej podobe, prezrite si ponuku „Lanová“.

Ing. Viera Kunová, Vrútky 43

Venuje sa mnohým aktivitám vyžadujúcim zručnosť a prax, ale aj umelecké nadanie a kreativitu. Venuje sa tkaniu na krosnách, tká koberčeky z bavlnenej pucvy aj v kombinácii s vlnou. Tiež vyhotovuje tašky, ktoré sú prevažne vlnené. V roku 2020 začala spolupracovať s Ústredím ľudovej umeleckej výroby. Okrem toho sa už 20 rokov venuje maľovaniu na hodváb, pričom maľuje odevné doplnky pre dámy – šatky, šály rôznych veľkostí, pre pánov kravaty a motýliky. Vytvára aj rôzne sady, obrazy a mandaly, obrazy z polodrahokamov a maľuje aj sviečky s ľudovými motívmi.

+421 907 826 031, viokunova@gmail.com,
www.viohodvab.webnode.sk, 📱 Vio Viera Kunova

Tip: Ručne maľovaná hodvábná šatka alebo šál je originálny odevný doplnok, ktorý zvýrazní vašu osobnosť a jedinečnosť.



Martin Brxa, Turany 44

Pôsobí na trhu už od roku 1993, je vskutku multifunkčný remeselník a zároveň aj umelec. Akčnemu hrdinovi amerických filmov Stevenovi Seagalovi vyrobil skladacu fujaru, a taktiež ho naučil základy hrania na nej. Martin zvláda zahrať na desiatich hudobných nástrojoch a každý jeden si vie aj vlastnoručne vyrobiť. Okrem toho vyrába pastierske biče, unikátne valašky, tradičné pastierske nože, široké ľudové opasky, krpce, pastierske kapsy, zápästníky. Má vlastnú školu plieskania pastierskymi bičmi. Robí kurzy hry na fujare, pastierskych píšťalách, tradičných trombitách. Reprezentuje tradičnú slovenskú kultúru na rôznych veľtrhoch a kultúrnych udalostiach, a to na najvyšších úrovniach nielen u nás, ale aj v zahraničí.

+421 907 428 602, brxa@brxa.sk, www.brxa.sk, 📱 Martin Brxa

Tip: U umelca Martina Brxu nájdete širokú ponuku kvalitných píšťaliiek, fujár a trombít, širokej verejnosti vyrobí krpce, či zápästky, ale do domácnosti či na chalupu si môže každý zakúpiť napríklad jeho tradičný slovenský zdobený nôž, ktorý poteší aj najnáročnejších.



+421 905 499 358, slonco@slonco.sk,
mvisnovec@gmail.com, www.slonco.sk,
📱 Slončo Drevené Hračky

Tip: Plánujete označiť menovkou svoje bývanie? Alebo hľadáte podarený drevený darček pre dieťa? Pozrite si širokú ponuku Slonča a určite si vyberiete.

Martin Višňovec – Slončo, Lipovec 45

Už ako malý chlapec sa Martin rád túlal po horách a učil sa spoznávať stromy. Neskôr dostal nápad vrátiť sa ku tradíciám našich predkov, keď deti nedostávali plastové stavebnice, plačúce bábiky či autíčka na diaľkové ovládanie, ale pre radosť im stačil drevený koník. A takto v roku 1995 vznikol SLONČO. S ďalšími pomocníkmi vytvoril sériu drevených nie len hračiek, ale aj dekoratívnych a úžitkových vecičiek pre malých aj veľkých. Slončo výrobky sú ručne vyrobené a maľované s láskou. Na výrobu Slončo vecičiek sú použité prírodné materiály – jelša a smrek a ekologicky šetrné farby spĺňajúce európsku normu pre povrchovú úpravu hračiek pre deti.



Margita Hüberová, Sučany 46

Výrobe a zdobení medovníkov sa venuje od r. 2009. Pečie a zdobí medovníky rôznych tvarov, veľkostí a farieb. Zdobí mriežkou, do ktorej bodkuje vzor. Vzory robí podľa fantázie, ale inšpiráciu čerpá z klasickej krížikovej výšivky a vzorov, ktoré sú háčikované. Najviac zdobí na Vianoce a Veľkú noc, ale vyrába medovníčky aj na rôzne príležitosti ako napr. svadby, krstiny, narodeniny, promócie, rôzne firemné prezenty, originálne darčeky do zahraničia. Na niektoré príležitosti pečie aj priestorové medovníky ako napríklad domčeky, vajíčka, pre deti autička, rôzne dózy alebo krabičky, ktoré sú plnené medovníčkami. Je registrovaná ako ľudový remeselník v Ústredí ľudovej umeleckej výroby v Bratislave. Slovenskú republiku zastupovala aj v Srbsku a vo Francúzku. V súčasnosti práce prezentuje aj v Slovenských etnografických múzeách v Martine, v Zuberici a v Pribylíne. Mnoho medovníkov cestovalo potešiť iných, napr. do krajín ako USA, Rusko, Rakúsko, Nemecko, Maďarsko, SRN, Chorvátsko, Austrália a inde.

+421 904 657 865,
medovniky.gitka@gmail.com,
www.medovnikygitka.webnode.sk,
Gitka Huberova, medovniky.gitka

Tip: Najčastejšie si klienti objednávajú medovníky k Vianociam, svadobné srdiečka a darčeky pre svojich blízkych.



MARTIN KUBIŠ VIOLINS, Sučany 47

Je majster akého široko-ďaleko nenájdete. Je to totiž majster husliar. Jeho husle sú v pravom zmysle slova majstrovské – určené teda pre profesionálnych umelcov. Okrem toho sa zaoberá aj reštaurovaním a opravou sláčikových nástrojov, primárne sú to husle a violy. K tomuto remeslu ho viedla osobná skúsenosť. Už ako mladý chlapec začal sám hrať na husliach a navštevovať lokálneho husliara, kde ho očarila vôňa dreva a lakov. Tejto vášni prispôbil svoj ďalší profesionálny život. Hoci začal pracovať v Bratislave, po 7 rokoch sa rozhodol zvýšiť svoj pracovný štandard v Londýne a v Dubline, kde pôsobí parciálne doteraz, a to už 16 rokov. Opäť sa však vrátil na Slovensko, do Sučian. Každý jeho nástroj je špecifický, vyrobený v najvyššom štandarde a najvyššej kvalite. Jeho husle vlastnia poprední huslisti po celom svete, ako príklad možno uviesť husľových virtuózov: István Barnacz (Maďarsko), Aoife O'Brien (Írsko), Josephine White (Amerika), Peter Uličný (Slovensko), Tereza Hledíková (Praha) a mnohí iní.

+421 951 305 824, martin@kubisviolins.com,
mkubis9@gmail.com, Martin Kubiš Violins



Gazdovský dvor Turčianske Kľačany 49

Agroturistický komplex leží v krásnom prostredí národného parku Malá Fatra a spája ekologickú farmu a turistické zariadenie. V areáli sa nachádza salaš, kde si pochutíte na bio-výrobkoch z ovčieho a kozieho mlieka. Zatiaľ čo budete relaxovať na terase pri pohári žinčice či chladeného piva, deti sa môžu zabávať v detskom parku s preliezkami. Pri návšteve Gazdovského dvora uvidíte zvieratá z gazdovského zverinca. V reštaurácii môžete ochutnať pochúťky z ekologickej baraniny a jahňaciny. V prirodzenom prostredí uvidíte prasiatka, kravy, kozy, ovce, zajace a morky a pávy. Uprostred dvora, v centre gazdovského života, je situovaný rodinný Penzión sv. Mitra.

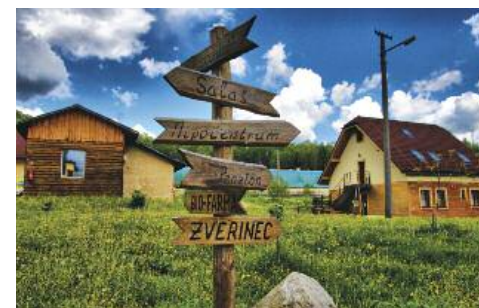
www.gazdovsky-dvor.com

RAWEA, s.r.o., Krpeľany 48

Rodinná firma zaoberajúca sa pestovaním najmä konopy siatej. Pestovať konopu sa rozhodli z dôvodu všestranného využitia tejto obdivuhodnej rastliny a jej blahodarných účinkov na ľudské zdravie. Pestovanie konopy nie je nový trend, naši predkovia ju pestovali bežne v záhradkách a využívali celú rastlinu. Pri výrobe sa zameriavajú na kvalitu počas celého spracovania rastlinky až po finálny výrobok. Tým chcú prispieť svojím produktom k ozdraveniu a prevencii ochorení, ktoré vo veľkej miere postihujú našu populáciu a skvalitniť život mnohých ľudí. Okrem konopy pestujú aj pestec mariánsky a mak, so zameraním na ich finálnu produkciu vo forme olejov lisovaných za studena a iných výrobkov.

+421 918 566 807, info@rawea.sk,
www.rawea.sk, Rawea – Turčiansky olej

Tip: Vyskúšajte prvý finálny produkt spoločnosti RAWEA, ktorým je rýdzo Slovenský Turčiansky konopný olej extra panenský lisovaný za studena.





Bryndziareň Turčianske Teplice

50

Bryndziareň má už 100-ročnú tradíciu, bola založená v roku 1917. Dlhé roky sa dostáva do povedomia Slovákov ako i návštevníkov Slovenských liečebných kúpeľov svojimi výrobkami, ktorými sú bryndza, ovčí a kravský syr, žinčica a bryndzové oblátky. Súčasťou Bryndziarne je aj Penzión Mliečna víla a podniková predajňa, kde je možné si tieto výrobky zakúpiť.

www.turcianska-bryndziaren.sk



+421 918 633 719, info@syraren-polun.sk,
www.syraren-polun.sk, [f](https://www.facebook.com/syrarenPolun) syraren Polun,
[i](https://www.instagram.com/syraren_polun_cremosne) syraren_polun_cremosne

Tip: Vyskúšajte skvelú ponuku syrov, či už toho klasického ovčieho, alebo ochuteného napríklad zdravým medvedím cesnakom alebo chili.



Farma Veles Háj, Turčianske Teplice

51

Farma ležiaca v blízkosti Turčianskych Teplíc sa zaoberá tradičným chovom zvierat. Zdravé gazdovské potraviny ako čerstvé mlieko, kravskú a ovčiu hrudku, bryndzu, syrové torty a nite ponúka v predajni na farme. Po dohode je možné i zakúpenie čerstvého bravčového, hovädzieho a jahňacieho mäsa.

www.farmaveles.sk

Ovčia farma POLUN, s.r.o., Čremošné

52

Ovčia farma sa nachádza nad obcou Čremošné v krásnom horskom prostredí v blízkosti Turčianskych Teplíc. Kvalitné pasienky v oblasti Dolného Turca umožňujú rozširovať chov oviec a zamerať sa na výrobu tradičných výrobkov z ovčieho nepasterizovaného mlieka. To najlepšie, čo vie príroda v spolupráci s človekom vytvoriť, sú kvalitné a zdravé potraviny. Keď sa k tomu pridá ešte láska, s ktorou všetci na farme k práci pristupujú, vznikne ovčia hruška, bryndza, zrejúci syr, žinčica a jogurt, výrobky hodné zlata. Denne čerstvé produkty si môžete zakúpiť v predajni priamo na farme.

ORAVA



*sunroot, Dolný Kubín

53

Rodinná firma z Dolného Kubína, ktorá sa pod značkou *sunroot venuje pestovaniu, spracovaniu a výrobe unikátnych bio produktov z výnimočnej rastliny – TOPINAMBUR. Topinambur spracúvajú ručne a vyrábajú z neho široké spektrum výnimočných produktov. Ich cieľom je prinášať zdravie a kvalitu do vášho každodenného jedálnička a zásobiť vás energiou s dušou slnka. Prečo sa zamieľali práve do topinambura? Pôsobí ako účinné prírodné prebiotikum a napomáha tráveniu. Obsahuje vzácny inulín, ktorý upravuje hladinu cukru v krvi a znižuje glykemický index potravín, podporuje imunitu a vitalitu organizmu, prispieva k redukcii hmotnosti a napomáha udržaniu štíhlej línie.

+421 911 222 847, +421 911 222 815,
sunroot@sunroot.eu, www.sunroot.eu,
[f](https://www.facebook.com/sunroot) [i](https://www.instagram.com/sunroot) sunroot.eu

TIP: Topinamburové produkty sú výborné do šalátov, polievok, nátierok, do palacinek i do dezertov či ako zdravý snack na výlety.

LÚBAVA, s.r.o., Zázrivá

54

Malá rodinná firma sídliaca v drsných, ale krásnych oravských horách. Výrobky tvoria v súlade s prírodou. Ich kozmetika je jedna báseň... luxusná, voňavá, lahodiaca oku, pripravená s láskou a starostlivosťou z najkvalitnejších surovín, prísad a liečivých bylín... Všetky výrobky sú zdravá voľba, neobsahujú žiadne umelé farbivá, syntetické parfémy, konzervačné látky, parabény ani silikóny.

+421 915 873 019, +421 949 857 146,
lubava@lubava.sk, www.lubava.sk

Tip: Vyskúšajte napríklad prírodné hodvábné mydlo „Jemné pohladenie“ alebo netradičný šampónový kameň so žihlavou a citrónovou šťavou a pocíťte silu prírody na vlastnej koži!





TRSTENSKÁ KERAMIKA, Trstená

55

Udržaniu tradície trstenskej keramiky, ktorá siaha až do 17. storočia, sa venujú vo výrobní Ľubomíra Holmu v Trstenej už od roku 1993. Trstenská keramika je typická svojou tehlovo-červenou farbou a jemným bielym zdobením v podobe liniek a vlnoviek, prípadne srdiečok či chvojniiek. Sortiment výrobkov však v duchu ich postupného vývoja obohatili aj o nové typy, tvary, farby či zdobenie.

+421 905 569 699, www.trstenskakeramika.sk, [f](#) Trstenská keramika, [i](#) trstenskakeramika

Tip: Odporúčame napríklad originálne misky, z ktorých bude guláš určite lepšie chutiť!



Zuzana Kubeková, Trstená

56

Medovníčky začala piecť už veľmi dávno. Pani Zuzana je samouk. Trvalo dlho, kým objavila rôzne tajomstvá pri ich pečení a zdobení. Chytilo ju to však za srdiečko a začala tvoriť aj 3D medovníčky, s ktorými sa zúčastňovala aj na súťažiach. Keď zožala svoj prvý úspech, posúvalo ju to vpred. Manžel ju vždy podporoval a pomáhal jej, takže aj popri veľkej rodine sa rozhodli, že túto krásnu záľubu premenia na službu ľuďom a založili si malú rodinnú firmičku.

+421 904 501 970, kubek@orava.sk,
www.zuzana-kubekova-medovniky.sk,
[f](#) Zuzana Kubeková-medovníky

Tip: Každý ich medovník je originálny a radi vám vyrobí ten pre vás na mieru.



Ján Janík, Chlebnice

57

Venuje sa kováčstvu a v jeho dielni sa sústreďuje výroba stredovekej zbroje a platniarske umenie. Ponuka jeho produkcie je široká – od kovaných záhradných výrobkov, cez kované doplnky ako sú svietniky či ruže a iné doplnky na zákazku, po historické repliky stredovekých brnení, štítov, mečov a iných chladných zbraní či tepaných erbov.

+421 905 166 407, furjeljanik@gmail.com,
[f](#) [i](#) Umelecké kováčstvo & kované výrobky,
Michal Hajdúch

Tip: Pokiaľ práve nie ste člen klubu historického šermu, ktorý by potreboval nové brnenie, možno vás očarí originálny kovaný gril či doplnky k ohnisku – rošty, ohniská alebo ukotvenia kotlíkov.



DREVOVÝROBA Vrábeľ, Oravská Lesná

58

Majiteľovi práca s drevom učarila ešte v detstve. Po ukončení štúdia zameraného na drevo-výrobu, sa rozhodol, že sa týmto smerom bude uberať. Skúšal vyrábať z dreva obrazy, sochy, hodiny, no a nakoniec skončil pri výrobe drevených krížikov. Drevené krížiky sú originálne tým, že mladomanželia majú možnosť vybrať si text, ktorý im vygravíruje podľa ich predstáv.

+421 910 688 063, info@drv.sk, www.drv.sk, [f](#) drevovyroba RV, [i](#) drv_sk

Tip: Vyberte si typ kríža a dodajte pánovi Rudolfovi vlastný text, ktorý vygravíruje presne podľa vášho želania.



MODROTLAČ RABADA, Párnica 59

MODROTLAČ je historická farbiarska technika, ktorá slúži na vzorovanie plátna. Jedinečnosť tejto techniky potvrdzuje aj zápis na Reprezentatívny zoznam nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva UNESCO. MODROTLAČ RABADA je rodinná značka, ktorá sa zameriava na ručnú výrobu poctivej, v indigo farbenej modrotlače. Portfólio jej vzorov tvoria tradičné modrotlačové motívy, ale aj autorské dezény. S odevnou tvorbou sa radia k lokálnym značkám, ktoré sa stotožňujú s myšlienkou slow fashion. Pri výrobe kladú dôraz na udržateľnosť a kvalitné spracovanie. To platí pri samotnej výrobe modrotlače ako aj pri realizácii odevov a doplnkov. Ich tvorba je ohladuplná ku životnému prostrediu a prírode, z ktorej čerpajú svoju inšpiráciu.

info@modrotlacrabada.sk,
www.modrotlacrabada.sk,
f modrotlacrabada



ORAVSKÉ, Párnica 60

Lucia Šmigovská z Párnice sa venuje podomácky vyrobenému plátnu. Každý kúsok pôvodného, doma utkaného plátna, ktoré ako vzácne dedičstvo po predkoch ešte stále nachádza prevažne v oravských domácnostiach, vyzerá inak, a práve to ho robí jedinečným. Z takéhoto plátna vznikajú výrobky značky Oravské. Bieleného vodou a slnkom, zmäkčeného manglom. Hľadanie tohto slovenského pokladu s cieľom zachrániť ho pred zničením a dať mu nový šat je vzrušujúce, odmena za námahu zaručená.

+421 904 250 885, lsmigovska@gmail.com,
f oravskehandmade, @ oravske

Tip: Z pôvodného ručne tkaného plátna a pravej modrotlače si môžete vybrať napríklad tašku, kapsičku, batôžtek, vankúš, prestieranie alebo tiež dekoráciu a ozdôbku do domácnosti.



TRADYSYR, s.r.o., Oravský Podzámok 61

Rodinná firma, ktorá sa výrobe korbáčikov venuje už 10 rokov. V súčasnosti ponúkajú okrem klasických korbáčikov a syrových nítí aj ďalšie výrobky – napr. tyčinky s príchuťou gyros alebo cesnaku, srvátkový nápoj, domáci tvaroh, syr ricotta, ovčí syr a ovčiu žinčicu. Veľmi obľúbené medzi zákazníkmi sú aj syrové torty a obložené syrové tanieri. Všetky výrobky sú zo 100% plnotučného miestneho mlieka.

+421 905 668 004, info@tradysyr.sk,
www.tradysyr.sk, f tradysyr

Salaš u Štefana, Rabčice 63

Salaš pod Babou horou v dedine Rabčice ponúka možnosť vyskúšať si tradičný bačovský život. Okrem oddychu v krásnej prírode si môžete vyrobiť svoj vlastný oštiepok, žinčicu či suveníry z ovčej vlny. Zároveň ponúka zaujímavú tradičnú kuchyňu – moskole, ktoré si môžete upiecť spolu s domácimi, so škvarkami, bryndzou alebo čučoriedkovým džemom. V prípade záujmu je potrebné kontaktovať salaš.

www.salasustefana.sk



Hafirovica s.r.o., Oravská Polhora 62

Hafirovica je kombinácia toho najlepšieho receptu a ručne zbieraných oravských čučoriedok. Ako názov vznikol? Nuž, na Orave sa čučoriedkam hovorí hafiry. Vďaka svojím priaznivým účinkom sa toto lesné bobulové ovocie už storočia využíva napríklad v ľudovom liečiteľstve, a tiež aj v podobe lúhovania v destilátach. Hafirovica je aj názov spoločnosti, ktorá sa od roku 2016 špecializuje na spracovanie lesných plodov a výrobou prémiového alkoholu. Medzi hlavné produkty patrí Likér z oravských čučoriedok, Likér z lesných brusníc a víno Lesná malina.

+421 901 701 739, www.hafirovica.sk,
benusova@hafirovica.sk, f Hafirovica





Salaš Syrex Zázrivá

64

Ak máte cestu okolo, zastavte sa v Salaši Zázrivá, doprajte si tradičný slovenský obed, pozrite si na vlastné oči výrobu syrových produktov a zblízka si obzrite domáce zvieratá, ktoré sa nachádzajú oproti salašu. V predajni domácich produktov si môžete zakúpiť domáce salaš-nické produkty. Koliba poskytuje ubytovanie v krásnom prostredí nad Zázrivou priamo pod Malým Rozsutcom.

www.salasazazriva.sk

Salaš Orava, Námestovo

65

Ideálne miesto, kde môžete stráviť čas i s najmenšími, sa nachádza na brehu Oravskej priehrady. Reštaurácia s dlhou tradíciou bola v roku 2002 zrekonštruovaná. Ponúka širokú škálu jedál tradičnej slovenskej kuchyne ako napríklad bryndzové halušky, varené údené koleno, typickú slovenskú zabíjačku či strapačky s kapustou. Pre najmenších je k dispozícii detské ihrisko. Po dobrom jedle padne vhod prechádzka po okolí Oravskej priehrady.

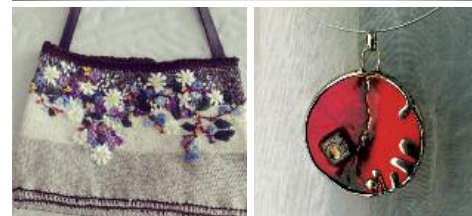
www.salasorava.sk



LIPTOV

IPATINA, Liptovský Hrádok

66



IPATINA nie je len značka šperkov. Je to príbeh, ktorý píše umelkyňa Iveta Smetanová svojimi šikovnými rukami. Každé jej dielo je láskavým skvostom, jedinečným na celom svete. Svoje šperky vyrába z rôznych druhov kovu, s použitím dreva, taveného skla, drahokamov a polodrahokamov. Patina je ich súčasťou, ktorá samozrejme nesmie chýbať.

+421 908 227 597,
smetanovaiveta@gmail.com,
www.ipatina.sk, @ i.patina

Tip: Každé ženské oko určite potešia umelecky spracované kovové šperky, zdobené drahými kameňmi, keramikou, taveným sklom či emailom.

Milan Kočtúch, Liptovský Hrádok

67

Pán Milan pracuje s drevom, kožou, kovom, rohovinou a parožínom. Ponúka široký sortiment výrobkov pastierskeho umenia – vyrezávané drevené črpáky či črpáčky, taktiež ozdobné kovové pracky, vybijané šperky, kožené krpce, opasky, valaské kapsy ale aj valašky. Získal titul Majstra ľudovej umeleckej výroby v roku 2016. Bol ocenený za umelecké spracovanie a výzdobu kože a kovu so zachovávaním unikátnych pracovných postupov a výzdobných techník. Paleta jeho výrobkov je naozaj široká.

+421 902 429 903, milan.koctuch@hradok.net

Tip: Milovníci parožíny a rohoviny si iste v ponuke pána Milana nájdu originálny výrobok, ktorý ich chytí sa srdce.





APZ Liptovský Hrádok, n.o., r.s.p.

68

V chránenej dielni Prvosienka už od r. 2011 zamestnávajú osoby z Liptova so zdravotným postihnutím. Pracovnou náplňou zamestnancov je výroba textilných suvenírov, darčiek a reklamných predmetov. Od 1. 8. 2020 pôsobí ako registrovaný sociálny podnik. Výrobkami z Prvosienky sa odlišíte od konkurencie, neupadnete do zabudnutia a zároveň máte hrejivý pocit, že ste pomohli ľuďom, ktorí to napriek svojmu hendikepu nevzdávajú.

+421 918 343 762, janabadanova@gmail.com,
www.artpatch.eu, Chránená dielňa Prvosienka Liptovský Hrádok

Tip: Reklamné predmety a darčeky z Prvosienky výrazne vynikajú medzi bežnými katalógovými sériovo vyrábanými reklamnými predmetmi z dovozu.

Mgr. Ján Muráň, Liptovský Hrádok

69

„Moje výrobky nie sú len dekoratívne predmety, ale sú určené aj na každodenné používanie,“ hovorí Ján Muráň. Hoci je pôvodným povoláním učiteľ, zaoberá sa výrobou pastierskeho riadu a lupkových košíkov. Rezbárstvu sa venuje už mnoho rokov. A čo teda nájdete v jeho ponuke dreveného salašníckeho riadu? Sú to napríklad črpačky, črpačky a soľničky.

+421 915 093 332, jan.muran@post.sk

Tip: Drevená originálna soľnička nielen skrášli váš interiér, ale každodenným používaním bude pripomínať krásu našich tradícií a šikovnosť rúk našich remeselníkov.



Andrea Diačiková, Liptovský Mikuláš

70

Od malička šila ručne veci pre bábiky a kreslila, zapájala sa do všetkého, z čoho bolo možné niečo vytvoriť. V praxi pracuje ako aranžérka-kvetinárka. Neskôr sa vrátila k tvorbe vecičiek ako čiapky a rôzne háčované doplnky, pre bábiky.... Vyvrcholilo to tvorbou hand-made textilných bábik a hračiek.

+421 908 935 145, miya.8lm@azet.sk,
 miyadesignstyle, andrea.diacikova

Tip: Nechajte si vyrobiť originálnu textilnú bábiku, podľa želania. Každú vami vyvolenú hračku je možné vyplniť sušenou levandulou a doplniť osobnostným textom.



Eva Takáčová, Liptovský Mikuláš

71

Realizuje autorskú tvorbu rôznych výrobkov pletených z papiera – napr. košíčky, venčeky, tematické sezónne výrobky, postavičky. Tvorení z papiera sa venuje 10 rokov, je to jej spôsob relaxu a najviac ju teší, keď na tvári klientov zažiarí spokojný úsmev a keď jej výrobky robia a šíria radosť ďalej. Tvorí rôzne košíčky, no aj rôzne postavičky pre deti (na cukríky, či perá) až po dekoratívne predmety.

+421 917 633 802, evika70@azet.sk,
 Tvorenie s láskou, eva.takacova

Tip: Ak máte radi sezónne ozdoby, môžete vyskúšať rôzne venčeky pani Evky.

JANA - LM, spol. s r.o., Liptovský Mikuláš

72

V tejto malej rodinnej firme vyrábajú bezpečnú kovovú trojkolku 3wheel pre deti – od ohýbania kostry, cez zváranie a tvarovanie plechov až po finálne striekanie špeciálnymi farbami. Je certifikovaná v TSÚ Piešťany a spĺňa normu STN EN 71 o bezpečnosti detských hračiek. Použité plastové diely, rukoväte riadidiel aj farby majú transferové certifikáty, ktoré dokumentujú, že sú zdravotne nezávadné.

+421 902 920 670, +421 902 920 690,
obchod@janalm.sk, www.3wheel.shop





Eva Biarincová, Ružomberok

73

Pani Eva sa začala práci s drôtom venovať až po ukončení učiteľského povolania ako dôchodkyňa. Drotárske techniky si osvojila najskôr ako samouk. Neskôr sa stala členkou Drotárskeho zväzu. Zúčastnila sa mnohých výstav a remeselných trhov s predvádzaním v Čechách, Poľsku, Srbsku, ale najmä doma, na Slovensku. Za svoju prácu sa jej dostalo uznanie a ocenenie na mnohých súťažiach a výstavách a v r. 2009 jej udelilo Kultúrne stredisko Liptovský Mikuláš cenu „Pocta umelcom Liptova“.

+421 908 219 835, eva.biarincova@gmail.com

Tip: Svoju prácu zameriava predovšetkým na úžitkové predmety (misky, svietniky, košíčky...) ale aj dekoratívne predmety.

Martin Moravčík, Lúčky

74

Je absolventom Školy úžitkového výtvarníctva v Kremnici v odbore umelecké kováčstvo a zámočníctvo. Toto remeslo, práca so živlami a tvarovanie železa, ho chytilo za srdce a venuje sa mu od študentských čias, viac ako 20 rokov. V súčasnosti aj popri zamestnaní, ako učiteľ odborných predmetov na Škole umeleckého priemyslu v Ružomberku. V rámci tvorby sa zameriava na realizáciu menších dekoratívnych alebo úžitkových predmetov, solitérov alebo menších sérií určených do interiéru aj exteriéru. Sú to rôzne originálne doplnky bývania, svietidlá, menšie plastiky a podobne.

+421 907 024 103, moravcikm@post.sk,
www.zeliezkovohni.sk



Tip: Netradičný darček od umeleckého kováča ocenia mnohí. A obdarovať sa môžete aj sami. Čo takto skrášliť si dom či záhradu originálnym doplnkom? Môže to byť kovaná záhradná plastika, záhradná bránka, poštová schránka, číslo domu, ale aj originálne ohnisko, gril, krbové náradie...



KON s.r.o., Lúčky

75

Firmu zastupuje Ing. Marcel Mihok – je vyučený stolár a zároveň drevársky inžinier. Vždy ho lákalo chovať včely, a tak sa tomu pred 9 rokmi začal venovať. Má tiež včelársky výučný list. Firma KON s.r.o. zastrešuje obidve jeho záľuby a aktivity. Z drevárskych výrobkov uňho nájdete napríklad lavičky, altánky, nábytok, vyvýšené záhony, z včelárskych je to samozrejme med, propolisová tinktúra, sviečky z včelieho vosku, ale vyrába i včelie úle a mnoho iných výrobkov na mieru, podľa želania zákazníka.

+421 918 184 500, mihokmarcell@gmail.com, slnkotvor.sk/firma-kon-s-r-o

Tip: Ak máte záujem stať sa, aspoň na chvíľu, súčasťou včelieho úľa a vidieť zblízka život včiel, odporúčame navštíviť zážitkové včelie exkurzie (pre širokú verejnosť ale aj pre školy).



Martin Bereta, Ľubochňa

76

Brašnárstvo sa spája s výrobou kožených výrobkov a spočiatku sa vyvíjalo s remenárstvom. Brašnári zhotovovali pre ľudí, opasky, kapsy, remene, krpcy, a to nielen na trhoch, ale aj na objednávku či dokonca prostredníctvom podomových obchodníkov. Pán Martin vyrába nielen brašny, kapsy, kabelky či peňaženky, ale i opasky a remene a taktiež sa venuje výrobe pastierskych bičov, krpcov a iných kožených výrobkov a doplnkov. Pre záujemcov vyhotoví rôzne folklórne výrobky na mieru.

+421 951 004 089, berkozuoff@gmail.com,
www.berkozu.sk, [facebook](https://www.facebook.com/berkozuoff) [instagram](https://www.instagram.com/berkozuoff) berkozuoff

Tip: Zvykli ste si na svoju starú dobrú peňaženku, no už sa rozpadáva? Pán Martin vám vyhotoví reprodukciu tej vašej, ktorá už doslúžila.



Ján Kúkol, Partizánska Ľupča

77

Zaoberá sa výrobou ľudových opaskov, krpcev, zápästníkov, bičov, kabeliek a iných výrobkov z kože. Tomuto remeslu sa začal venovať začiatkom roku 2013. Jeho tvorbu nájdete na webovej stránke a ak sa vám bude niečo páčiť, alebo ak potrebujete výrobok z kože na mieru, neváhajte pána Jána kontaktovať.

+421 903 881 279, jankukol@szm.sk, www.jankukol.szm.com, Jan Kúkol

Tip: Čo takto dať si vyrobiť originálnu koženú ľudovú kabelku na mieru?



Martina Stanislavová, Liptovský Ján

78

Venuje sa plsteniu, malovaniu a batikovaniu textilu a hodváb. Za plstením sa skrýva stará technika spracovávanie ovčej vlny. Niektorí znalci ho pokladajú za najstaršiu textilnú techniku, ktorá predchádzala pradeniu a tkaniu. Práca s vlnou pani Martine učarovala už dávno a odvtedy ju jej nadšenie neopustilo. V jej srdci je niekoľko techník, ktoré stále zdokonaľuje a s láskou učí aj ďalších tvorivých nadšencov. Jej výrobky robia radosť ľuďom v mnohých krajinách. Za svoj najväčší úspech pokladá zverejnený projekt vydaný v Austrálii.

+421 905 160 900, mstvorba@gmail.com, www.liptjan.sk, Martina Stanislavová 121

Tip: Výrobky môžu zákazníci osobne vidieť v Penzióne U Rudolfa v Liptovskom Jáne. „Keď budete mať cestu okolo, prídte na kávičku, bude mi potešením vás osobne spoznať“, odkazuje vám pani Martina.



Ján Žiška, Hybe

79

Venuje sa zámočníctvu a umeleckému kováčstvu. Už ako štrnásťročný sa stal učňom tohto náročného remesla a tomuto povolaniu zostal verný po celý život. Svoju kováčsku dielňu má zriadenú v najstaršom murovanom dome (niekdajšia váznica železnej rudy) v obci Hybe. Pán Ján je známy nielen vo svojom okolí. Jeho výrobky a umenie môžete nájsť napríklad v Múzeu liptovskej dediny v Pribyline či v Národopisnom múzeu v Liptovskom Hrádku, kde vyrobil na mieru bezpečnostné kované mreže. Ak zavítate na najväčší hrad Liptova, na hrad Likava, tak vedzte, že okrem iného aj vstupná brána je jeho dielom.

+421 907 371 087, janziska@orangemail.sk

Tip: Ak hľadáte majstra kováča, ktorý podľa požiadaviek zákazníka vyrába rôzne atypické kováčske výrobky, neváhajte ho kontaktovať.



Danuša Mrlianová, Hybe

80

Zaoberá sa výrobou keramiky, ozdôb z tvrdnúcej hliny, vie spracúvať a farbiť ovčiu vlnu. Tká gobelíny, ovláda rôzne techniky tkania, ako napr. tkanie na krosnách, na rámoch, alebo tkanie zápästkovou technikou, na kartičkách, hrebeni či forme. Venuje sa tiež vyšívaniu originálnych vzorov na slávnostné predníkové košele. Vzory, ktoré pochádzajú z obce Hybe a Východná, sama vyhľadáva a uchováva, čím významne prispieva k zachovaniu dedičstva našich predkov.

+421 907 559 293

Tip: Výrobky pani Danuše sú vskutku originálne. Stačí navštíviť obec Hybe a zistiť, čo vás z ponuky zaujme najviac.





Milada Žilíková, Likavka

81

Nazrite do čarovného dreveného sveta... Keď v dielničke pani Milady asi v r. 2019 začali pracovať s drevom, vedeli, že chcú tvoriť veci, ktoré zvýraznia jeho krásu. Nehceli vyrábať rovnaké kúsky zo stroja, ale každý iný, každý kúsok originálny a hlavne, každý ručne tvorený. Obaja, pani Milada i jej manžel Dušan, milujú drevo v jeho prírodnej podobe, fascinuje ich jeho kresba, farba, štruktúra. Postupne sa okrem dreveného riadu zamerali aj na tvorbu pier, šperkov a doplnkov.

+421 908 424 399, milada10@post.sk, www.carydrevu.sk, Milada Dušan Žilík

Tip: Hľadáte darček pre svojich blízkych či obchodných partnerov? Skúste jedinečné originálne pero z dielne Žilíkovcov.



Michal Lorenčík, Kráľova Lehota

82

Michal sa venuje tkaniu kobercov, plátna, vyrába obrusy a prestierania, rád háčkuje a pletie čiapky, šále či ponožky. V najbližšej dobe plánuje vyrábať tkané nákupné tašky. Je invalidný dôchodca, absolvent špeciálneho SOU, vyučený v odbore textilný tkáč. Pracuje na 100-ročných tkáčskych krosnách i na moderných malých prenosných krosienkach. Sám si spriada ľanové nite. Zúčastnil sa už viacerých jarmočných predajov (Vianočné trhy, Stoličné dni, Campfest) ako remeselník, kde prezentoval svoje výrobky.

+421 907 682 094, +421 944 463 421, lorencik@mag-net.sk

Tip: Čiapka, ponožky či šál od Michala vás v zimnom období perfektne zahrejú a pestrofarebné koberčeky vás budú tešiť počas celého roka.



Nada Mišíková, Uhorská Ves

83

Plstenie je starodávna technika spracovania ovčej vlny s veľkou trpezlivosťou. Pri plstení môžeme vlnu formovať nekonečne veľa spôsobmi. Rôzne farby dosahujeme miešaním vln a vlákna môžeme premeniť na látku. Pani Nada sa plsteniu začala venovať ako dôchodkyňa a postupne skúšala rôzne techniky. Napriek tomu, že sa jej veľakrát niečo nepodarilo, nevzdávala to. Postupne jej začala ísť práca „od ruky“, a preto v jej ponuke nájdete mnoho krásnych plstených výrobkov, akými sú napríklad šály, brošne, gorále či dokonca kabelky. Ďalej sa venuje tiež maľovaniu a batikovaniu.

+421 907 650 032, misikova51@centrum.cz

Tip: Ak hľadáte pekný a netradičný darček pre ženu s umeleckým čítením, určite si vyberiete z ponuky plstených broší.

Ekologické drevené hračky a suveníry Ladislav Kurnota, Liptovská Lúžna

84

Vášňou pána Ladislava je výroba drevených hračiek, hoci sa vyučil za obrábачa kovov. Najskôr vyrábala črpkáky, valašky či formy na syry. Raz však jeho deti chceli, aby im vyrobil Pinocchia. Prekvapili ho a poslali hračku do súťaže, čo vtedy nevedel. Vyhrala spomedzi všetkých hračiek na Slovensku prvé miesto! To pána Ladislava naštartovalo k tomu, aby tvoril hračky pre deti. Hoci je invalidný dôchodca, drevo sa venuje naplno. Celým svojím bytím. Okrem hračiek vyrába betlehemy, záhradné dekorácie či funkčné studne. A čo by chcel na záver odkázať záujemcom? „Som nesmierne rád, že mám stále pre koho robiť a každému jednému patrí veľké ďakujem.“

+421 918 649 854, lackovehracky30@azet.sk, Lackovehracky

Tip: Ak chcete niekoho obdarovať, okrem suvenírov a hračiek, ktoré nájdete v ponuke vám rád vyrobí niečo špeciálne pre vás na požiadanie.





Farma Východná

85

Farma Východná je najvyššie položené ekologické hospodárstvo na Liptove (930 m n. m.). Zameriava sa predovšetkým na bio-chov hovädzieho dobytku a oviec za účelom produkcie mlieka. Vďaka výnimočnej kvalite mlieka z horskej oblasti Vysokých Tatier ponúka exkluzívne syrové delikatesy a lahodné prírodné syry. Okrem produkcie mlieka a mliečnych výrobkov sa tu pestujú aj liečivé bylinky a drobné ovocie. Počas návštevy sa budete môcť zážitkovou formou dozvedieť detaily o farme. Zažiť dobrodružstvo sa dá aj na konskom chrbte, farma má v ponuke kratšie aj celodenné výlety. V areáli sa nachádza obchod s čajovňou, kde si okrem farmárskych výrobkov môžete vychutnať čerstvý bylinkový čaj.

www.farmavychodna.sk



BIOTATRY H&B, s.r.o., Východná

86

Severne od obce Východná, priamo pod Vysokými Tatrami s majestátnym Kriváňom, sú výnimočne krásne čistiny, potôčiky, lúky, pasienky a polia. Vhodná pôda, čistý vzduch a dostatok zrážok vytvára priaznivé podmienky pre rast bylín a drobného ovocia, ktoré tu citlivým ekologickým spôsobom pestujeme a zbierame, aby sme vám mohli ponúknuť čisté BIO produkty špičkovej kvality. Liečivé rastliny majú svoju silu a správnym užívaním môžu blahodarne pôsobiť na ľudský organizmus.

+421 907 337 370, info@biotatry.com,
www.biotatry.com, [f](#) [i](#) [t](#) [b](#) [i](#) [o](#) [t](#) [a](#) [t](#) [r](#) [y](#) [c](#) [o](#) [m](#)

Tip: Vyskúšajte napríklad Tatranský dúšok, Horský čajíček, Tri studničky alebo Ovocný čajíček Liptov.



Salaš Pastierska, Bobrovec

87

Skutočný salaš pod vrcholmi Západných Tatier, kde sa vykonáva voľné pasenie, ručné dojenie, výroba tradičných salašnických špecialít z ovčieho mlieka a následný predaj v kolibe. Okrem toho tu nájdete darčkové predmety so salašnickou tematikou pre malé i veľké. Na objednávku tiež tradičné jedlá z jahňaciny a baraniny. Deti sa môžu tešiť na jazdenie na koníkoch. Salašnická sezóna začína v apríli a končí v októbri. Predaj syra a žinčice na salaši je zahájený 1. mája.

www.ppsbobrovec.sk



Salaš Žiar, Žiar

88

V dialke učupený v objatí mohutných vrchov a rozkvitnutých lúk, tam, kde sa čas dokáže zastaviť, tam sa nachádza Salaš Žiar. Pochutnajte si na ľudových jedlách inšpirovaných životom valachov a vyskúšajte tradičné výrobky z ovčieho mlieka. Keď už sa usadíte, nezabudnite sa potužiť niečím ostrým na zahriatie, najlepšie „hriatym so škvarkami“, doprajte si fajnotky šéfkuchára či sladké maškrtky pre mlsné jazyčky. Pre deti sú k dispozícii detské preliezky.

www.salas-ziar.sk



Ekofarma Važec, Važec

89

V duchu ekologického hospodárstva sa farma stará o viac ako 1000 ks hovädzieho dobytku a viac ako 1200 oviec. Na vyše 2000 ha poľnohospodárskej pôdy, ktorú obrábajú ekologickým spôsobom, dopestujú každoročne dostatok krmiva pre všetky zvieratá. BIO kvality sa držia aj pri vlastnej výrobe syrov, bryndze či ďalších výrobkov z kravského a ovčieho mlieka. V predajni natrafíte na chutné ovčie či kravské syry (údené či neúdené), lahodné syrové nite či pareničky a tradičnú slovenskú žinčicu či zákvas.

www.ekofarmavazec.sk



Salaš Beniky, Liptovské Beharovce

90

Salaš Beniky sa nachádza v katastri obce Liptovské Beharovce konkrétne v časti Beniky. Zaoberá sa tradičným chovom oviec a spracovaním surového ovčieho mlieka bez pasterizácie. Ponúka kvalitné výrobky z pravého ovčieho mlieka, čerstvý syr, údený syr, bryndzu a žinčicu.

www.salasbeniky.sk



Salaš Bobrovník, Liptovská Anna

91

Nachádza sa pred obcou Bobrovník, pri brehu vodnej nádrže Liptovská Mara. Ponúka výrobky z ovčieho mlieka, čerstvý syr, údený syr, oštiepky, žinčicu, bryndzu, teplé jedlá (baraní guláš, bryndzové halušky a pirohy). V okolí salaša návštevník môže navštíviť Archeoskanzen Havránok, Prosiecku a Kvačiansku dolinu, Aquapark Tatralandia, Vodný park Bešeňová a mnoho ďalších atrakcií.



Salaš Krajinka, pri Ružomberku

92

Salaš Krajinka má zachovaný pôvodný ráz a rokmi osvedčené salašnícke tradície. Reštaurácia je umiestnená v priestoroch maštale tak, že máte možnosť aj počas konzumácie nazrieť do života oviec a jahniat cez veľkú sklenenú stenu. Atmosféra starých bačov a pastierov je citeľná, zblízka môžete vidieť chov oviec, vrátane ich pasenia, dojenia a spracovania ovčieho mlieka tradičným ručným spôsobom. Nepoužívajú sa tu žiadne konzervačné látky, čo je v dnešnej dobe veľkou vzácnosťou. Môžete si tu zakúpiť aj domáce výrobky, nachádza sa tu predajňa syrových produktov. Areál je známy vlastnou pekárňou, kde pečú voňavé buchty a pečivo ako od babičky.

www.salaskrajinka.sk



Salaš LÚŽNAN, Liptovská Lúžna

93

Ak chcete vidieť tradičné ručné dojenie oviec či ochutnať a kúpiť čerstvé a zdravé potraviny z ovčieho mlieka, navštívte družstvo LÚŽNAN v Liptovskej Lúžnej. Čerstvé syry, údený ovčí syr, salašnícka bryndza, žinčica, či parené syry je možné kúpiť v prevádzkovej predajni od jari do jesene. Každoročne v júli družstvo organizuje aj medzinárodné majstrovstvá v strihaní oviec.



Farma Bešeňová, Liptovská Teplá

94

Z lásky k prírode a z úcty k liptovským tradíciám, pokračujú na farme v Bešeňovej v chove oviec a výrobe syra, tak ako to začali ich predkovia už v roku 1956. Vtedy salaš, neskôr JRD, dnes farma pripravená ponúknuť skvelé a poctivé výrobky z ovčieho mlieka. Nájdete tu nefalšované, plnohodnotné syry bez pridania rastlinných tukov, vyrobené podľa pôvodných receptúr. Farma v budúcnosti plánuje oživiť exteriérovú zónu, dostatočne atraktívnu pre rodiny s deťmi, vybudovať nové možnosti pre oddych a relax a navyše v areáli pribudnú náučné tabule k téme ovčiarstva, pastierstva a minerálnych prameňov.

www.farmabesenova.sk

Polnohospodárske družstvo Liptovské Revúce

95

Nachádza sa na rozhraní Národných parkov Veľká Fatra a Nízke Tatry v strede trasy Ružomberok – Banská Bystrica, pod turisticky známym pohorím Čierny Kameň – Rakytov. Hlavným zameraním družstva je chov oviec – PD patrí k najväčším chovateľom oviec na Slovensku plemena zošľachtená valaška. Ovčie mlieko spracúvajú vo vlastnej mliekarni. Tu vyrábajú ovčie produkty, napr. bryndzu zo 100% ovčieho mlieka či syrové parené výrobky.

+421 905 248 121, pdliptrevuce@gmail.com,
www.pdliptrevuce.sk,

Polnohospodárske družstvo Liptovské Revúce

Tip: Určite ochutnajte ručne vyrobený tradičný oštiepok!



Moravskoslezský kraj

Česká republika



JESENÍKY



Pavla Klimešová, Bruntál

Autorka si pro své originální šperky vybírá nejrůznější materiály, především minerální kameny, sklo, mušlovinu nebo korálky, které následně zpracuje pomocí letování a pájení a celý proces zakončí patinováním. Upozorňuje na to, že každý originální kousek musí vytvořit s radostí a láskou. „Chtěla bych, aby moje šperky přinášely svým nositelům pozitivní energii a radost,“ vyznává se autorka.

+420 776 793 223, pavla.klimes@email.cz, cinacky-paja.webnode.cz



Domácí muffiny a bezlepkové dorty, Bruntál

Domácí muffiny sladké, slané, bezlepkové, bezlaktózové a dia ve sladké i slané variantě. Sladké muffiny jsou vyráběny v padesáti různých příchutích dle výběru zákazníka. Slané muffiny jsou vyráběny ze surovin regionálních výrobců (Dvorecké uzeniny), pečou se v deseti variantách. Bezlepkové muffiny pečeme z rýžové a kukuřičné mouky, a to ve slané i sladké variantě. Bezlaktózové muffiny jsou obdobou slaných i sladkých muffinů, ale neobsahují mléčnou bílkovinu ani laktózu. Dia muffiny obsahují sladidla vhodná pro diabetiky.

+420 725 743 298,
domacimuffiny.cz@seznam.cz,
www.domacimuffiny.cz



Milena Habrová, ovoce z vlastní zahrady, Janovice u Bruntálu

Naše zahrada spadá do CHKO Jeseníky a je téměř celá osázená keři, stromky, ovocem a zeleninou. Pokračujeme v tradici pěstování rostlin, kterým prospívají zdejší klimatické podmínky. Přebytky rybízu, angreštu, malin, jahod či červené řepy zpracovávám na džemy, pomazánky, šťávy. Pěstování i výrobky se obejdou zcela bez chemie. Podíl ruční práce je 100%. Kromě skvělé chuti si uchovává i po tepelném zpracování vitaminy C, E, B1, B5, obsahuje rutin, posiluje imunitu.

+420 777 280 245, diskont.habrova@seznam.cz

DuBa PRO s. r. o. (Jan Dubovský), Bruntál

Nabízíme rychlé pečení low carb, díky dokonale připraveným směsím. Dopřejte si čerstvé pečivo v pravidlech LC kdekoliv a kdykoliv. Směsi balíme vždy až po připravení objednávky, takže máte záruku čerstvosti. Všechny druhy máme vyzkoušené osobně a zhodnocené nejlepšími odborníky – dětmi. Žádné chemicky, ani geneticky upravené potraviny, vše je 100 % přírodní.

+420 725 539 029, lowecarb@seznam.cz,
nacukrunejedu.cz





Northman Outdoor s. r. o., Bruntál 5

Vlněné a lněné ponožky navazují na tradici pletářského průmyslu v Moravskoslezském kraji. Jsou vyrobeny za užití moderních technologií, což jim dodává funkční vlastnosti. Vyrobíme ponožkové zboží, konkrétně tradiční vlněné a lněné ponožky.

+420 554 713 929, info@northman.cz, www.northman.cz



Vladislav Utíkal, Bruntál 6

Med: květový, smíšený, medovicový - balení ve sklenicích ze svazu včelařů, 950 g s etiketou. Propolis: propolisová tinktura - balení v plastové lahvičce na kapkové dávkování (0,25ml, 0,5 ml). Výrobky z včelího vosku: svíčky, vánoční a jiné ozdoby. Dále mýdlo s propolisem, propolisová mast, včeličkový hojivý balzám na rty, domácí medovina.

+420 608 862 777, v.utikal@tiscali.cz, www.vladislavutikal.cz



Včelařská farma Jan Kolomý, Bruntál 7

Jesenické druhotné medy jsou na trhu téměř 20 let a mají již svou oblibu a tradici. Patří k vyhledávanému zboží mnoha tuzemských i zahraničních odběratelů. Důkazem toho je, že velké množství medu odebírá izraelská farmaceutická firma produkující dětské sirupy a tento med musí být skutečně „košer“.

+420 608 106 475, vcelarstvikolomy@gmail.com, www.apis-kolomy.cz



Pivovar Hasič, Bruntál 8

V minipivovaru Hasič v Bruntále se specializujeme na výrobu domácího „živého“ piva dle tradičních metod. Používáme výhradně přírodní suroviny a díky původní receptuře má náš mok nezaměnitelnou chuť. Naše pivo je nefiltrované a nepasterizované, můžete ho ochutnat v pivovarské restauraci společně s vynikajícím jídlem. Dále nabízíme komentované exkurze s ochutnávkou, zážitkové vaření, pivovarskou restauraci.

+420 739 600 000, info@hasicpivo.cz, www.hasicpivo.cz



CHRA sociální firma Slezské diakonie o. p. s., Krnov 9

Ručně malovaný porcelán, sklo, textil, hedvábí, dřevo, kov a výrobky z těchto materiálů (např. hrníčky, vínovky, šampusky, talíře, misky, polštáře, ubrusy, vonné pytlíky, svíčky, magnety, přívěsky, konvičky a mnoho dalších výrobků z výše uvedených materiálů). Veškeré tyto výrobky jsou ručně malovány. Nepoužíváme žádné nálepky, šablony a podobně.

+420 733 142 405, +420 734 646 979, chrpa@chrpakrnov.cz, www.chrpakrnov.cz





Martin Holub – Lněné, Krnov

10

V závislosti na možnostech materiálu šijeme lněné ložní prádlo pro dospělé i děti, polštářky, prostírání a utěrky, dětské hrací deky, lněné bryndáčky. Snažíme se jen tisknout zajímavými dezény, také vyšíváme strojovou výšivkou. Věříme, že lze fungovat lokálněji, můžeme využívat rostlinu v textilním průmyslu a částečně tak nahradit dováženou a nejvyužívanější bavlnu.

info@lnene.cz, www.lnene.cz



Erika Benčová, Maminčiny domací výrobky, Andělská Hora

11

Jsme rodinná firma, zabývající se výrobou ovocných a zeleninových dobrot. Naše výrobky jsou ručně a šetrně vařeny tak, aby se zachovalo nejvyšší možné množství vitamínů. Místo chemických aromat používáme námi vyrobené výluhy a maceráty. Ovocný podíl v některých našich výrobcích je až 177g/100 g výrobku.

+420 776 844 999, pepovybroty@email.cz, pepovdobroty.cz



Supremus spol. s r. o., Rýmařov

12

Jeseníky – drsné, nádherné, voňavé, plné plodů naší země. A tyto plody jsou přeměněny speciálním, dnes již téměř zapomenutým postupem podle velmi starých receptur v úžasný džem nezaměnitelné chuti. Džemy jsou 100 % ruční výrobek, sběrem počínaje a prodejem konče. Jeden kilogram džemu je vyroben z 1,5 kilogramu ovoce! Neobsahuje žádnou chemii, dochucovadla, podvodné náhražky a „žádná zbytečná éčka“.

+420 602 750 901, info@fructusterrae.cz, www.fructusterrae.cz



Bylinkový ranč Majoránek s. r. o., Liptaň

13

Specializujeme se na zpracování bylin a jedlých rostlin, originální kulinářské produkty, koření, čaje a jiné zajímavosti. Provozujeme gastroslužby, obchůdek s biopotravinami, lokálními a vlastními produkty. Pěstujeme permakulturně, chováme zvířata a věnujeme se koním a jezdeckví. Koření bylinné směsi jsou připraveny z klasického koření a divokých rostlin či květů, které obohatí kuchyni o spoustu nových chutí.

+420 725 036 806, barbora.bartecka@gmail.com, www.majoranek.cz



Hana Dubajová, Liptaň

14

Znovuobnovení tradic na Osoblažsku prostřednictvím paličkování krajky, která má v této oblasti více než 300 letou tradici. Příze, nitě, lacetky, drátky omotané hedvábím a dřevěné paličky – z toho všeho se dá vykouzlit elegantní doplněk, místní pamětihodnost, rostlinný motiv, nebo strážný anděl. Vše je originál dle vlastního návrhu.

+420 739 649 242, hana.dubaj@seznam.cz, www.atelierdrak.estranky.cz



Schaumannův Dvůr s. r. o., 15 Karlovice

Schaumannovka je neupravovaná kojenecká voda z chráněného podzemního zdroje a patří do kategorie nejkvalitnějších vod. Je určena k dennímu pitnému režimu, a to pro všechny věkové skupiny. Pochází z Jeseníků, nejčistších hor ve střední Evropě. Voda putuje přírodním chráněným skalistým filtračním územím až 150 let. Schaumannovka je zásaditá voda, má pH naší krve. Je přírodně harmonická a disponuje vyváženým obsahem minerálů.

+420 603 356 242, h2o@schaumannovka.cz,
www.sdzivavoda.cz, www.schaumannovka.cz



DRsné – Ing. Dana Rygarová, Ludvíkov 16

Inspiraci čerpám z drsných a zároveň krásných Jeseníků, které jsem si zamilovala, a kde také tvořím. K výrobě používám místní dřevo a kámen, které nacházím při svých cestách krajinou, převážně v okolí Ludvíkova. Závěsy jsou z chirurgické oceli, někdy z kůže či textilu, občas využiji korálky z recyklace starých šperků. Povrch je ošetřen přírodním včelím voskem a olejem. Používané techniky – řezbářství, drátování, tepání.

+420 721 476 692, d.rygarova@gmail.com,
www.drsnesperky.cz

Robert Chovančák, 17 Vrbno pod Pradědem

Naše rodinná farma hospodář v podhorské oblasti Jeseníků v CHKO. Krmivo pro naše stádo pochází z luk v blízkém okolí. Farma se specializuje na chov charolaiského skotu, jehož maso patří k jednomu z nejkvalitnějších druhů masa hovězího dobytka ve světě. Disponujeme vlastní boudou masu a skladem na stelivo a krmivo.

+420 736 118 010,
katkachovanackova@seznam.cz



Sklářská huť TOMI, Vrbno pod Pradědem

V raném středověku se začíná objevovat první, tzv. lesní sklo, které se vyrábělo až do 17. století. Lesní sklo se vyznačuje nazelenalou barvou, jejíž odstíny se lišily podle oblastí, a bublinkami. V té době byly sklářské pece vytápěny dřevem, a proto nebylo možné utavit dokonale čistou sklovinu. Ruční výroba skla stále vyžaduje dokonalé zvládnutí sklářské techniky spolu se zručností sklářských mistrů.

+420 728 359 989, +420 606 879 286, sklarnatomi@seznam.cz, www.sklarnatomi.cz



Iveta Strnadová, 19 Vrbno pod Pradědem

Autorský vitrážový šperk: Používám speciální, ručně válcovaná barevná skla, která jsou zajímavá svou strukturou a také neobvykle pevným povrchem. Neopakovatelná barevnost skel neumožňuje duplicitu, každý kus je originál. Mozaika: Efektní uplatnění k rámcům zrcadel, samostatných obrazů, kuchyňských podnosů. Vitrážové výplně: Jsou zhotoveny „tiffany technikou“ starou více než sto let, která umožňuje vytvářet jemnější kontury než vitráž vsazená do olova. Vitráže dnes nemusí být jen v sakrálních stavbách, dotváří atmosféru v mnoha interiérech (okna, dveře, dělicí stěny, lampy, obrázky).

+420 554 751 914, +420 731 177 688,
vitraz@email.cz,
www.vitraze-sperky.cz





Bc. Petr Šenfeldr, Dis., BA, Rýmařov

20

Med z rodinné včelí farmy Šenfeldr, která obhospodařuje přes 100 včelstev v podhůří Jeseníků. Včelstva jsou umístěna výhradně v lesích, starých sadech a horských loukách. Některá stanoviště jsou také umístěna na Tvrdkovské zemědělské farmě, která je státem uznaná v režimu ekologického biozemědělství. Jde o nezávadnou čistou krajinu v okolí čistých jesenických lesů. Včely jsou chovány v moderních úlech vlastní výroby. Produktem je tmavý, vysoce chutný lesní med. Produkujeme také velice zdravý pohankový med.

+420 775 114 521, selfi@centrum.cz



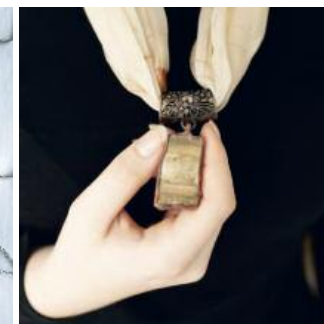
Kristýna Šťastná, Úvalno

21

Majitelé Kozí farmy Úvalno realizovali myšlenku vyrábět si vlastní sýry sami na přírodní bázi. Nabídka zdejších kozích produktů je opravdu bohatá a kvalitní. Čerstvý kozí sýr vyhrál 1. místo na Festivalu Sýr 2017 v Mikulově. Ochutnat a koupit si můžete také tvrdý kozí sýr, gouda, sýr s bílou plísň na povrchu, tvaroh, jogurt a jogurtový nápoj. Všechny výrobky jsou vyráběny ručně z mléka z vlastního chovu.

+420 774 240 851, kristyna@kozyuvalno.cz,
www.kozyuvalno.cz

OPAVSKÉ SLEZSKO



Lenka Libosvářská, Opava

22

Šperky z místních kamenů patří do série výrobků, při jejichž tvorbě Lenka Libosvářská používá kameny nalezené při svých toulkách regionem Opavského Slezska. Často a ráda pracuje s bídlicí a také se sádrovcem. Kameny mají zajímavý tvar, barvu, strukturu, zkrátka k autorce mluví. Podle potřeby je zdobí kouskem exotického minerálu. Šperky jsou zasazeny technikou měkkého pájení a zavěšeny na vhodném závěsu. Každá nositelka tohoto jedinečného šperku si nese na krku příběh krajiny Opavského Slezska.

+420 605 814 886, libosvarska@centrum.cz



Michaela Štěpáníková, Opava

23

Jsme malá rodinná firma a zabýváme se výrobou džemů, marmelád, bylinných a ovocných sirupů a jiných nejen sladkých dobrot. Naše produkty vyrábíme tradičním domácím způsobem, tudíž se v nich spojují i léčivé účinky a energie bylinek s naší láskyplnou a radostnou energií. V případě, že byste měli zájem a na skleničku si přáli napsat věnování či přání, připište tuto zprávu do objednávky. Každá námi vyrobená sklenička je originál vyrobený s láskou. Jistě proto potěší i obdařované.

+420 739 622 268,
michaelastepanikova@seznam.cz,
www.slezskazahradka.cz



Jiří Štěpáník, Opava

24

Již naše babičky nakládaly do medu bylinky, ořechy a ovoce, aby tak maximálně využily jeho blahodárný vliv na lidský organismus. Základem Ochucených medů je med z vlastních včelstev. Bylinky, sušené ovoce a ořechy pochází také z našich výpěstků. Med obohacujeme o tyto suroviny, aby získal své specifické chuťové a vzhledové vlastnosti. Ochutnejte tuto výjimečnou dobrotu.

+420 732 563 177, jiri.stepanik@post.cz,
www.slezskazahradka.cz



Karel Veverka, Bohuslavice

25

Karel Veverka pěstuje kmín kořený už od roku 2006, kdy navázal na svého dědu, který kmín pěstoval v Bohuslavicích již ve 30. letech minulého století. Kmín je naše tradiční plodina. Český kmín je držitelem chráněného označení původu v rámci Evropské unie, podobně jako České pivo.

+420 602 501 806, k.veverka@iol.cz,
www.statekuveverka.cz



Anna Halfarová, Bohuslavice

26

Na Halfarovic rodinné farmě v Bohuslavicích nedaleko Opavy je rušno. Najdete tam celou škálu zvířat od drůbeže přes králíky až ke kozám, ovčím a kravičkám. To hlavně je však chov koz, z jejichž mléka vyrábí lahodné kozi sýry a jogurty. Denně zpracuje desítky litrů koziho mléka. Ručně tradičními postupy, bez použití konzervačních látek a umělých přísad Zpracovává také mléko kravské. Čerstvé kozi a kravské mléko a z něj vyrobené sýry a jogurty si můžete koupit přímo ze dvora. Prodej je možný po telefonické domluvě. Objednávky přijímáme také emailem.

+420 723 351 008, halfarovaanna@seznam.cz, www.halfarovicfarma.websnadno.cz



Black Kale s.r.o., Hněvošice

27

Slezské RAW dorty a jiné dezerty. Společnost Black Kale je ztělesněním snu Daniela Škubala a Andrey Bitomské. Podařilo se jim vybudovat společnost, která se zaměřuje na výrobu raw stravy. Jejich sortiment se od roku 2015 značně rozrostl. Nabídku čerstvých ovocných a zeleninových štáv postupně rozšířili i na raw dezerty a největším krokem bylo otevření Black Kale baru v Ostravě, kde můžete chutně a zdravě poobědvat a ostatní dobroty zakoupit.

+420 724 776 064, +420 778 713 668, info@blackkale.cz, daniel.skubal@blackkale.cz,
www.blackkale.cz



Pavel Wieder, Hněvošice

28

Pštrosí Vršek Wieder – farma, kde jsou všichni spokojeni. Chovu pštrosů se na hněvošické farmě věnujeme již více než 20 let. Pštrosi jsou pokud možno celoročně ve výběhu na zelené trávě, přikrmujeme je směsí s podílem kukuřice a v zimě vojtěškovou senází. Pštrosí vejce váží zhruba 600 – 700 g, chuť je lahodnější a jemnější v porovnání s vejcem slepice domácí. Nabízíme pštrosí vyzrálé steakové maso. Dále pštrosí klobásy a párky, pštrosí paštiku a pštrosí sádlo. Zakládáme si na tom, že nabízíme produkty vyrobené z kvalitního masa, bez rychlosoli, konzervantů a dalších náhrad.

+420 737 258 560,
info@pstrosivejce.cz,
www.pstrosivejce.cz





Zdeňka Orlíková, Jezdkovice

29

Originální točená keramika Zdeňky Orlíkové z Jezdkovic zahrnuje několik druhů nádob, hrnečky různých rozměrů, misky a misky, džbány, aromalampy, svícný, nádoby na domácí kvašení, čajové nádoby, dekorativní objekty, zahradní keramiku, a další. Autorské tvorbě keramiky se věnuje od roku 1994. Výrobky jsou glazované a mají patřičné kompletní atesty pro výrobky určené pro styk s potravinami.

+420 553 661 568, +420 731 002 953, keramika.orlikova@gmail.com, www.orlikovi.net



VITAMINÁTOR s.r.o., Sosnová

30

Rodinná firma VITAMINÁTOR vyrábí přírodní ovocné šťávy. Úspěšné podnikání vychází ze stoleté rodinné tradice, ale přitom stále hledá nové možnosti, nové kombinace chutí. Základem výroby jsou jablčkové mošty s ovocnou či zeleninovou příměsí – rybízové, hruškové, jahodové, mrkvové, malinové či višňové. VITAMINÁTOR přišel i s takovými kombinacemi, jako je jablko, švestka a červená řepa, celer, rakytník nebo ředkev. Za své výrobky VITAMINÁTOR obdržel mnoho ocenění a v roce 2012 uspěl v testech prestižního německého institutu Fresenius.

+420 734 203 937, info@vitaminator.cz, vitaminator.cz, www.vitaminator.cz/e-shop



AZPEK s.r.o., Bolatice

31

Bolatické pekařství AZPEK s.r.o. se specializuje především na ruční výrobu a prodej čerstvých pekařských výrobků bez konzervačních látek a stabilizátorů. Staví hlavně na původních recepturách a na kvalitně odvedené práci svých zaměstnanců. Svatbu bez tradičních svatebních koláčů si dnes dokáže představit asi málokdo. Azpek nabízí křehkou pochoutku v podobě Svatebního bolatického koláče i ve všední den. Je specifický především svou bohatou nádivkou, která se nevyrábí ze směsí, ale pouze z kvalitních surovin a tvoří 45 % celkové hmotnosti výrobku. Příprava, plnění a zdoben probíhá ručně. Každý koláč se tak stává originálem. Plní se tvarohovou, makovou, povidlovou, jablkovou a ořechovou nádivkou.

+420 604 463 858, azpek@volny.cz, www.azpek.cz



Vítkovská zemědělská s.r.o., Vítkov

32

Na vyjíždku se Slezským norikem se můžete vypravit jako zkušený jezdec nebo úplný začátečník, kterého doprovází průvodce. Můžete také využít možnosti jet na projíždku ve stylovém americkém dostavníku nebo krásných saních s kočím. Vždyť nejkrásnější pohled na svět je z koňského hřbetu! Slezský norik je považován za nejčistšího následovníka divokého koně západního. Jde o jedinečnou relaxaci, jejíž průběh závisí na schopnostech a možnostech daného jezdce. V případě využití povozu či kočáru se člověk může nerušeně oddávat pozorování ubíhající krajiny, sledování vyhlídek a odpočinku.

+420 725 922 530, info@frantiskuvdvr.cz, www.frantiskuvdvr.cz

Gobe s.r.o., Píšť

33

Starodávná tradice, ruční zpracování, dokonalá chuť a výjimečná kvalita – to je motto rodinného pekařství Gobe z Píště, které na Opavsku působí už více než dvacet let. Bez Pražského svatebního koláče s jedinečně kořeněnými náplněmi se neobejde žádná svatba. Dopřát si je však můžete i ve všední den. Pražský svatební koláč z Píště je díky unikátní léty prověřené receptuře oblíbenou pochoutkou. Všechny koláče vyrábíme ručně.

+420 602 767 999, 595 055 146, gobe@volny.cz, www.pekarstvígobe.cz



Minipivovar Slezan, Leskovec – Kasárna

34

Certifikaci získává skupina výrobků pod souhrnným označením ležák. Minipivovar Slezan v Leskovci vyrábí pivo dle přísně dodržovaných receptur ze základních českých surovin – voda, slady, chmel, pivovarské kvasnice. Výroba je prováděna tradičními postupy s vysokým podílem lidské práce. Naším cílem je udržet tradici „Slezského piva“ a nabídnout příznivcům či milovníkům zlatavého moku pivo, které se odlišuje svou originalitou a splňuje všechny předpoklady přírodního produktu.

+420 777 556 378, minipivovar.slezan@seznam.cz
www.pivovarslezan.cz



Jaroslava Černínová, Hradec nad Moravicí

35

V Medové chaloupce v těsné blízkosti hradeckého zámku vznikají voňavé perníkové dobroty. Šikovné ruce Jaroslavy Černínové tvarují a zdobí medové perníčky nejrůznějších motivů. Na zakázku ale vyrobí paní Jaroslava cokoli od bagru, nástěnných hodin – kukaček přes notebook, Jurský park či perníkovou chaloupku až po draka či pamětní medaile. Kromě tradičních zdobených perníků můžete ochutnat také perníkový muffin, což je domácí perníková buchta v košíčku.

+420 724 739 370,
jaroslavacerninova@gmail.com



Bronislava Scheidelová, Tábor

36

Farmářka Bronislava Scheidelová z Tábora jako jedna z posledních zemědělských farem na Opavsku pěstuje mák. Makové květy jsou hojně navštěvovány včelami. Na polích rodinné farmy Scheidelových nejsou včely ohroženy chemickými postřiky, protože oproti jiným plodinám mák nevyžaduje ošetření, které by včelám škodilo. Veškeré zemědělské práce, úpravu půdy, setí, sklizeň provádí rodina vlastními silami a vlastní technikou na vlastních polích. Jen s čištěním sklizeného máku potřebují technologickou výpomoc.

+420 723 708 167, B.Scheidelova@seznam.cz



ZP Otice, a.s., Otice

37

Pojídat kysané zelí je velmi zdravé. Tato potravina se cení nejen pro dietetický účinek, podporu trávení a vysoký obsah vitamínu C, ale je výjimečná také obsahem dalších vitamínů skupiny B, K. Výroba kysaného zelí má v Oticích dlouholetou tradici. První zmínky v kronikách uvádějí výrobu kysaného zelí již od roku 1886 a od tohoto data se v Oticích šlape kysané zelí bez přerušení. ZP Otice, a. s. je moderní zemědělský podnik, který se řadí mezi nejvýznamnější zemědělské podniky nejen v Opavském regionu. ZP Otice, a. s. vyrábí nejen Otické zelí bílé kysané, ale také Otické červené kysané zelí, Otické zelí bílé kysané s mrkví a dále také plní do lahviček Štavu z Otického kysaného zelí.

+420 553 637 111, zpotice@zpotice.cz,
www.zpotice.cz



Pstruhařství Raška, Staré Těchanovice

38

Už jako malý kluk miloval Jan Raška ryby a rybaření. Pstruh duhový je sladkovodní lososovitá ryba, jako rybí pochoutka se hojně rozšířil i po celé Evropě. Činnost farmy směřuje dále s cílem rozšířit sortiment ryb na škálu, která by uspokojovala i rybáře v tradičních sportovních revírech rybářského svazu. Jde především o parmu, ostroretku, dále pstruha potočního a elegána mezi všemi – lipana. Připravována je také nabídka chovných ryb dvouletých, tedy násady, jejich procento přežití je mnohem vyšší a napomáhá lépe „znovuosazení“ toků původními rybami.

+420 608 553 662, info@pstruharstviraska.cz,
www.pstruharstviraska.cz



Ing. Artur Komárek, Rohov

39

Minipivovar Rohan v Rohově vaří pivo od roku 2010. Pivo vaří tradičním způsobem, klasickou dvourmutovou technologií, a to výhradně z českých surovin – moravský slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a pramenitá voda z místních zdrojů. Název piva Rohan je odvozen od názvu naší obce Rohov. Pivo v našem pivovaru vaříme tradiční metodou, bez pasterizace, čímž v pivu zůstávají zachovány nejen všechny vitamíny řady „B“, ale i další zdraví prospěšné látky.

+420 775 558 667, info@ukomarku.cz,
www.ukomarku.cz



JlWE studio s.r.o., Uhlířov

40

K šití a dalším ručním pracím mě v dětství přivedla maminka a babička. Začala jsem si šít oblečení, později jsem šila oblečení pro děti a začala se věnovat i šití látkových zvířátek. Vše vyrábím s velkou pečlivostí a jemností, nechávám si záležet hlavně na kombinaci látek. Ke kolekci zvířátek šiji i ostatní výrobky pro děti: ložní povlečení, deky, polštáře, závěsné kapsáře a tím vytvářím krásné ucelené kolekce. Šiji také na přání zákazníka. Naše výrobky najdete pod značkou Jijinkův svět.

+420 607 143 656, jitkaweissuhlirov@seznam.cz, www.fler.cz/jijinkuvsvet



Robert Chlebiš, Šilheřovice

42

Včely jsou naše bohatství. Jsou neúnavné. Sbírají nektar, aby vyrobily med. Opylují rostliny, aby úroda mohla být bohatá. Na naší Rodinné farmě v Šilheřovicích stáčíme medy květové – lipový, akátový, smíšený (pastový), hořčičný a med lesní medovicový. Rádi vás přivítáme v naší prodejně ve dvoře, kde můžete všechny medy ochutnat a zakoupit. Spolupracujeme i s vybranými kavárnami a restauracemi v okolí, kam dodáváme naše medy v unikátních dárkových sádkách.

+420 734 467 089, info@medchlebis.cz, www.medchlebis.cz



Moonment s.r.o., Budišovice

41

Jsme malá rodinná firma a vyrábíme čokoládu tak, jak se vyrábět má. Tedy metodou „bean-to-bar“ – od bobu až po tabulku. Tímto způsobem v ČR vyrábí pouze malé rodinné čokoládovny. Pracujeme se základními surovinami, nepoužíváme žádné čokoládové polotovary, hmoty, dochucovadla, konzervanty či stabilizátory. Do každého druhu čokolády zpracováváme boby pouze z jedné pěstelské oblasti, každá z řad tak chutná jinak. Tabulkové čokolády ve variantách hořká, mléčná a bílá, bez náplní, limitované edice ochucené kořením – himalájskou solí, pepřem, chilli – nebo ořechy, kokosem, lyofilizovanými malinami.

+420 737 843 938,
zuzana.mikovska@moonment.eu,
www.moonchocolate.eu



Včelí farma Košec, Neplachovice – Zadky

43

První včelí úly byly v rodině Pavla Košce již před sto lety, on sám je vzděláním také včelař. V nabídce má deset druhů medu, z nichž některé jsou ověřeny nejvyšším včelařským oceněním. Z rodinné farmy si můžete odnést med nektarový z ovocných stromů, dále nabízí med malinový, javorový, lipový, pohankový, také tradiční řepkový. Vyrábí i mateří kašičku, voňavé svíčky z včelího vosku, či dokonce separuje včelí jed.

+420 553 663 511, +420 604 565 097, p.kosec@seznam.cz, www.vcelarstvi-kosec.cz



Johanka Miriam Štivarová, Nové Sedlice

44

Johanku Štivarovou si nelze představit jinak, než s kovbojským kloboukem na hlavě a v sedle na koňském hřbetě. Ruku v ruce s její zálibou kráčí vaše výtvarná – vyrábí a zdobí kožené výrobky různého druhu. V sortimentu výrobků najdete spony do vlasů, náramky se jmény, opasky, placatky či kabelky, které rovněž sama vyrábí. Na zakázku ale ozdobí také například vaše sedlo nebo vyrobí uzdečku a další příslušenství. A protože o sobě Johanka Štivarová říká: „Namaluju téměř cokoliv podle vašich představ, fotek a obrázků,“ neváhejte ji oslovit a udělat radost sobě nebo svým blízkým.

+420 733 161 626, jm@namaluju.cz, www.namaluju.cz, [f Namaluju.cz](https://www.facebook.com/Namaluju.cz)



CERNIN s.r.o., Budišov nad Budišovkou

45

Více než dvě staletí se v oblasti Nížkého Jeseníku dobývala břidlice. Naše firma tak navazuje na téměř zapomenutou tradici získávání a zpracování této suroviny. Přírodní jílová břidlice vás okouzlí modrošedou tóninou barvy, pestrostí přírodního i leštěného povrchu a všestranným využitím. Nabízíme vám originální kamenné dlažby a obklady do interiéru, venkovní dlažby, ale také stolní a nástěnné hodiny z břidlice, tácy a podnosy, vánoční ozdoby, informační tabulky a další krásné bytové dekorace.

+420 556 300 830, cernin@cernin.cz,
www.bridlicecernin.cz

MORAVSKÉ KRAVAŘSKO



Lenka Dostálová, Petřvald

46

Šití se věnuji již přes 20let. Patchwork je tradiční historická technika zpracování textilu. Základem je řezání, následné skládání a sešívání kousků barevně sladěných látek do různých vzorů. Původně sloužila k využití zbytků látek. Touto technikou mohou být vyráběny různé ubrusy, polštáře, deky, části oděvů, tašky, obaly na knihy, případně upomínkové předměty.

+420 606 318 610, dostalovi.petrvald@seznam.cz, lenawork.weebly.com,

[f Lenawork-patchwork](https://www.facebook.com/Lenawork-patchwork), oblečení



Kyselka Jeseník nad Odrou 47 s.r.o., Jeseník nad Odrou

Jesenický vodní zdroj je popisován v literatuře již od 18. století. Od roku 1912 nesl jesenický pramen název Pramen arcivévodkyně Zity. Vodní zdroj pramenité proplývané miocenní vody se nachází v katastrálním území obce Jeseník nad Odrou. K jímání pramenité vody slouží studna Zita. Dále jsou k dispozici studně: Hedva, Josef, Dubová, Franz, Lipová. V roce 2012 paní Ludmila Kocourková získává patent na název Jesenický pramen. O dva roky později je oceněna Českou potravinářskou komorou ČR za český výrobek. Stala se rovněž vítězkou soutěže Živnostník roku 2016 Moravskoslezského kraje.

+420 603 877 761, jesenickypramen@email.cz,
jesenickypramen.cz



DENAS spol. s r.o., Studénka

48

„Většinou kapra prodáváme na vnitřním trhu k zarybnění revírů, zpracování a k předvánočnímu prodeji. Část produkce exportujeme,“ říká Ing. David Sirotek, jednatel společnosti. Firma DENAS s.r.o. hospodaří celkem na 25 rybnících, které jsou soustředěné do pěti rybníčních soustav ve Studénce, Albrechticích a Nové Horece, Bartošovicích, v Odrách a Bravanticích. Všechny rybníky zaujímají celkovou rozlohu 430 hektarů. Většina rybníků (minimálně 80 %) se nachází v Chráněné krajinné oblasti Poodří.

+420 556 400 972, info@rybarstvi-denas.cz, www.rybarstvi-denas.cz



Michaela Pěčková Kamasová – Květinové klenoty, Bartošovice - Hukovice

49

Na pozemcích v obci Hukovice, v chráněné krajinné oblasti Poodří, pěstuje paní Pěčková Kamasová jak rostliny původní, tak i několik druhů rostlin z jiných oblastí. V péči o ně má největší podíl ruční práce, a hlavně nepoužívá k jejich ošetření žádnou chemii. Široká škála rostlin (květin, trav, nebo různých bylinek), které pěstuje, je určena k řezu a k sušení, které dále využívá ve svých květinových vazbách. Květiny pěstuje, váže a učí s nimi pracovat ostatní.

+420 733 105 265, +420 605 475 392,
info@kvetinoveklenoty.cz,
www.kvetinoveklenoty.cz



Gurmán Sedlnice s.r.o., Sedlnice

50

Gurmánovy masné výrobky vyrábíme dle tradičních receptur starých mistrů řemesla řeznicko-uzenářského. Gurmán Sedlnice s.r.o. poráží zvířata regionálního chovu a jejich maso dále zpracovává do kvalitních masných výrobků, jež nesou známku té nejvyšší kvality. Výrobky patří pro své specifické chuťové vlastnosti k nejžádanějším uzenářským výrobkům regionu.

+420 724 866 119, agpk@sendme.cz, www.gurman-sedlnice.cz



Soňa Grellová, Kujavy

51

Domácí produkty – zelenina v nálevu a zeleninové směsi, které se nakládají do nálevů podle tradičních receptů po babičce paní Soně Grellové (např. okurky, čalamáda), ale i podle svých vlastních odzkoušených receptů (např. pikantní okurkový salát, paprikový salát s bylinkami a mnoho další). Vyrábí také domácí kečup či hořčici. Veškerou použitou zeleninu si sama pěstuje a celý proces zpracování je výhradně ruční. Ovoce i byliny jsou pěstovány bez chemického ošetření na vlastních pozemcích v k.ú. obce Kujavy. Do této skupiny produktů patří: sirupy (bylinné, ovocné, smíšené), marmelády a džemy, kompoty, pečené čaje a sušená jablka.

+420 732 331 088, pa.sona@seznam.cz,
www.grunt-kujavy.cz



Petra Foltýnová, Klimkovice

52

Klimkovický perník je jedlý, ručně vyráběný, dle vlastní originální receptury. Vyniká svou nezaměnitelnou chutí a vyváženou vůní po použití koření, jehož výběr si sami v různém poměru kombinujeme a mícháme. Klimkovické oplatky vyrábíme dle vlastní originální receptury, tradiční sypané, v různých příchutích, z kvalitních, poctivých, tuzemských surovin, s vysokým podílem ruční práce a za pomoci tradičních výrobních postupů.

+420 732 819 274, info@pactivepeceni.cz, pactivepeceni.cz



Miroslav Šustek, Spálov

53

Od roku 2011 se zabývám výrobou šperků a drobných užitných i dekorativních předmětů ze dřeva. K výrobě používám různé druhy dřev, pocházejících téměř výhradně z našeho regionu. Jedinečnost mých výrobků spočívá jak v použití samotného materiálu (pestrost druhů, kresba dřeva), tak i v následném zpracování, neboť každý kus je originál, který vzniká z velkého podílu ruční práce.

+420 731 988 587, mireksus@seznam.cz, www.fler.cz/cervo-toc

Vendula Jarošová - Květový med z Oderských vrchů, Heřmanice u Oder

54

Jejich včely sbírají pyl v srdci přírodního parku Oderské vrchy, v malebné krajině kopců s čistým prostředím. Pole a lesy zde střídají louky plné květů, které lákají medonosný hmyz. Na zahradě v blízkosti zákonem chráněných staletých líp a na vrchu Chrastavci u lesa mají umístěny své včelí úly. Med včelařů Jarošových má krásnou zlatavou barvu a nádherně voní po květech.

vendula.jarosova@seznam.cz



KOVSTYL, Hladké Životice

55

Zaměřujeme se na kovářské a ruční uměleckořemeslné zpracování kovů a restaurátorské práce. Používáme tradiční postupy ručního zpracování kovů jak na klasických výhních, tak i v plynových pecích. Pracujeme nejen s ocelí, ale i s mosazí, nerezem, mědí a dalšími materiály. Dále se zabýváme výtvarnými návrhy a repasí původních kovářských prací. Každý náš výrobek je originál!

+420 733 207 000, +420 608 416 979, kovstyl@kovstyl.cz, www.kovstyl.cz



Květoslava Bartošová, Bílovec

56

Filigrán je šperk vytvořený z velmi jemného drátku. Pro vytvoření filigránů je použita technika wire-wrapping. Je to drátovací technika velmi stará, kdy se pracuje s různými tloušťkami drátu. Nejraději pracuji s drátem měděným, ale tvořit se dá i s drátem postříbeným nebo z chirurgické ocelí.

+420 603 447 092, kvetoslavab@seznam.cz



Eva Gilarová – Gilarovic perníčky, Skotnice

57

Pan Luboš Gilar s manželkou Evou jsou držiteli již 3. certifikátu regionální značky, předchozí dva certifikované výrobky jsou Gilarovic perníčky a Příborská šifla. Ručně vyrábíme medové perníčky zdobené lidovými motivy nebo motivy na přání. Jsou nejen krásnou dekorací, ale lze si na nich i pochutnat – jde o trvanlivé pečivo. Perníčky pečeme i na zakázku k různým příležitostem (svatby, loga firem, PF apod.), ale hlavně je jezdíme sami prodávat na řemeslné jarmarky a v případě zájmu předvádíme i jejich zdobení.

+420 608 317 571, evagilarova@volny.cz



Luboš Gilar, Skotnice

58

Skotnické husičky, jedná se o medové perníčky ve tvaru piškotu nabo také tzv. „kočičích jazýčků“. Zdobí se ručně, kakaovou či citrónovou polevou (případně i s jinou příchutí). Skotnické husičky jsou unikátní svým složením, neboť obsahují husí sádlo, které zcela nahradilo jiné tuky v receptuře. Příborská šifla je medové pečivo – perník, které bylo nejvíce žádáno o valentinských poutích, které se v Příboře konaly vždy 14. února. Jde o starobylé medové pečivo s 25% podílem medu. Jsou pečené podle dochovaného receptu z počátku minulého století ve tvaru obdélníku s naznačenými dílky k odlamování. Jsou středně tuhé, na jazyku se rozplynou.

+420 603 769 469,
luboslg@seznam.cz



Petr Zlámalík, Kunín

59

Umělecké kovářství a zámečnictví Zlámalík s dlouholetou tradicí v regionu patří mezi přední výrobce kovaných předmětů v České republice. Náš nezaměnitelný umělecký rukopis najdete v zemích evropy SRN, Itálie, Slovensko, Francie, Polsko, ale také v zámoří v USA a Kanadě. Po dohodě se zákazníkem jsme ochotni zhotovit jakoukoliv zakázku v našem oboru kovářském, umělecké výrobě a rekonstrukcích historických objektů.

+420 556 749 718, petrzlamalik@seznam.cz, www.kovarstvizlamalik.cz



Ludmila Drozdková, Fulnek

60

Rukodělná blahopřání jsou vyráběna z kvalitních papírů, kartonů a ručních papírů. Tyto papíry se používají při scrapbooku a jsou výjimečné tím, že neobsahují kyseliny a lignin – dřevovinu, jsou proto výborné pro archivaci. Ke zdobení se využívá široké spektrum dekorací – kamínky, perličky, flitry, pírká, stuhy, krajky, razítkovací barvy, fixy... Přání jsou vyráběna k různým příležitostem. Vše je vyrobeno výhradně ručně. Každé přání je originál.

+420 737 815 023,
ludmila.drozdova@amaluska.cz,
www.amaluska.cz, ludmiladrozdova



Miroslav Křenovský, Jeseník nad Odrou

61

Pan Křenovský včelař více než 30 let. Produkuje med květový z květů ovocných stromů, bylin a kaštanu, dále med květový z květů lípy a med medovicový – lesní.

+420 604 429 688, krenovsky.m@c-mail.cz



Markéta Toběrná – Ekofarma Šťastná koza, Velké Albrechtice

62

Na rodinné farmě ve Velkých Albrechticích chováme kozy plemene česká bílá krátkosrstá. Začali jsme v roce 2010. Registraci sýrárny jsme obdrželi v srpnu následujícího roku. Kromě syrového mléka vyrábíme i čerstvý kozí sýr, tvaroh, syrovátku, jogurt a kefir, kozí žitčici, kozí polotvrdý sýr a kozí zrající (tvrdý) sýr. Sezonně jsou na prodej jatečná kůzlata a plemenné kozičky na chov.

+420 737 171 512, info@stastnakoza.cz, www.stastnakoza.cz



Farma Lička - Hana Prokl Ličková, Sedlnice

63

Paní Hana Prokl Ličková z farmy Lička ze Sedlnic má certifikovaný produkt s názvem Bedýnky z Poodří. Bedýnky obsahují ovoce a zeleninu z vlastní produkce, vypěstované v Poodří – k.ú. Butovice a Sedlnice, případně mimo region v Rychvalticích. Bedýnky jsou plněny čerstvými sezonními produkty. Na žádost zákazníka jsou doplněny o med ze včelstev umístěných v jejich sadech, případně dalšími místními rostlinnými produkty (pohanka, špalda, ovesné vločky z bioprodukce, mák, kmín apod.) v objemu do 5%. Nebo také mošty z vlastních výpěstků jablek. Farma Lička drží Osvědčení Ovocnářské unie ČR – ochranná známka SISPO a Zelinářské unie Čech a Moravy – Kontrolovaná zelenina z integrované produkce IPZ.

+420 556 745 105, +420 603 888 649, bedynky@centrum.cz, www.farmalicka.cz

BESKYDY



Fajna pasta s.r.o., Frenštát pod Radhoštěm

64

Naše firma vznikla z lásky k Itálii, těstovinám a dobrému jídlu a pití celkově. Prvořadá je pro nás skvělá chuť a kvalita surovin. Nabízíme těstoviny, jak čerstvé – chlazené, tak i sušené. Těstoviny jsou vyráběny z kvalitních českých a italských surovin bez jakýchkoliv přídavných barviv či látek. Vyrábíme jak těstoviny vaječné (20% vajec), tak i bezvaječné, jejichž základem je mouka semolinová, pšeničná, celozrnná či jejich různé kombinace. Certifikát regionální značky získaly polévkové nudle s libečkem a petrželkou a barevné polévkové nudle.

+420 608 883 499, fajnapasta@seznam.cz, www.fajnapasta.cz, efajnapasta.cz



Martin Carbol – Medový dvůr, Baška

65

Nabízíme medovinu a med květový, pastový, medovicový a medy jednodruhé, například med lipový. Jedná se o medy, které získáváme z námi obhospodařovaných včelstev umístěných v podhůří Beskyd. V současné době jich vlastníme okolo 130. Veškeré součásti výrobního procesu, resp. procesu získávání medu, provádíme sami šetrným mechanickým způsobem. Aktuální informace najdete na webové stránce a facebooku.

+420 724838791, medovydvur@email.cz, www.medovydvur.cz,

Medový dvůr - Kunčičky u Bašky



Lenka Horecká – Keramická dílna Štramberk 66

Pokud jste zvědaví, jak se dá hrouda hlíny proměnit ve zhmotnělý sen, přijďte se podívat do keramické dílny v Štramberku. Na objednávku vyrábíme keramiku do restaurací, kaváren nebo pizzerií. Rovněž zhotovujeme dárkovou keramiku pro novomanžele, jubilanty nebo maturanty a nezapomínáme na keramické medaile pro různé sportovní soutěže.

+420 604 101 037, HoreckaLenka@seznam.cz,
www.keramikastramberk.cz



Bc. Danuše Sajdllová - Mýdlárna Kouzelná hájovna, 67 Malenovice

Majitelka mýdlárny je zároveň výrobcem. Vyrábí zde originální rostlinná mýdla a tuhé šampony metodou za studena. Tato metoda zaručuje zachování všech výživných látek. Při navrhování originálních receptur produktů a výrobě využívá dlouholetých zkušeností z praxe na dermatologické ambulanci. Receptura produktů je ideální pro pokožku těla i hlavy. Mýdla a šampony jsou velmi dobře snášeny osobami s citlivou pokožkou, jsou určeny i dětem a osobám s atopickým ekzémem a psoriázou. Produkty jsou testovány v laboratořích Státního zdravotního ústavu v Praze.

+420 775 669 967, info@kouzelnahajovna.cz
www.kouzelnahajovna.cz



Ing. Edita Golová – Edi Naturalis, Měrkovice 68

Přírodní kosmetika z Beskyd, to jsou pletové balzámy a pletové oleje, které vyrábí a pod svou značkou Edi Naturalis uvádí na trh sama majitelka. K výrobě macerátů využívá pouze vlastnoručně vypěstované byliny. Výrobky jsou testované Státním zdravotním ústavem, jsou bez alkoholu, bez glycerinu, bez parabenů... jednoduše bez chemie, vhodné i pro vegany. Jsou vhodné pro všechny typy pleti, pro ženy i muže. K výrobě jsou používány především oleje lisované za studena, často v BIO kvalitě, a ty nejvyšší kvality éterických olejů. Díky obsahu éterických olejů je nutné podtrhnout aromaterapeutický účinek u všech výrobků.

editagolova@gmail.com, bylinybeskyd.cz,
Byliny Beskyd

Mamma Tea s.r.o., Morávka 70

Vyrábíme pro vás přírodní sypané čaje z bylin a ovoce. Šetrným a smysluplným využíváním místního přírodního bohatství chceme ukázat krásu tohoto regionu a naší země. V našich čajích najdete byliny výhradně z vlastní zemědělské výroby a vlastních volných sběrů v Beskydech. O byliny se u nás staráme od semínka až po hotový výrobek. Sklízíme a zpracováváme je výhradně ručně. V našich směsích najdete velké kousky lístků i ovoce.

+420 773 691 901, silvie@mammatea.cz,
www.mammatea.cz



Gabriela Žitníková, Nový Jičín 69

Dílna U beránka je sociální podnik. Dílna vznikla se záměrem vystavět na nevyužitém potenciálu chovu ohroženého starobylého plemene původní Valašské ovce smysluplné pracovní pozice pro osoby se zdravotním hendikepem a nabídnout tak společnosti nové produkty a služby v rámci agroturistiky na venkově. Prvními certifikovanými výrobky jsou originální plstěné šperky vznikající metodou suchého plstění s názvem „Šperky od pastýřky“ a ručně zpracovávaná vlna, která je pod názvem „Beránčí kožíšek“ součástí kreativních balíčků pro kreativce různého věku.

+420 556 704 046, dilnauberanka@seznam.cz,
www.beranek.pageride.cz





Jiří Polásek – BeskydCraft, Vyšní Lhoty

71

Loutky provází člověka po celé generace a české loutkařství má bohatou tradici. Je to již mnoho let zpět, kdy i nám loutkový svět učaroval. Poznali jsme krásy loutek, kdy mohou být tajemné a magické, stejně jako veselé a vtipné. A právě takové loutky vyrábíme. Loutky umíme vytvořit v několika velikostech, s různou pohyblivostí a způsobem ovládání. Vždy však tradičním způsobem výroby, se 100% zastoupením ruční práce a poctivě. Loutky jsou vyřezávané, celodřevěné a kusově vyráběné bez použití strojních zařízení či polotovárů. To zaručuje kvalitu a každá loutka je tak skutečný autorský originál.

+420 725 747 057, jiri.polasek@beskyd-craft.cz, www.beskyd-craft.cz, @beskydcraft



Farma Menšík, Kunčice pod Ondřejníkem

72

Mléko a mléčné výrobky patří mezi potraviny, bez kterých si většina z nás svůj jídelníček jen těžko představit. Z mléka jako suroviny lze vytvořit mnoho různých dobrot. Některé nám mohou připadat sice úplně obyčejné a možná trochu zapomenuté, ale zkuste třeba čerstvý chleba s domácím tvarohem! Menšíkovi hospodaří a produkují mléko na své farmě na úpatí Ondřejníku už více než 20 let. Od roku 2011 část svého mléka také zpracovávají ve své „minimlékárně“. Všechny výrobky s výjimkou nakládání sýrů jsou v kvalitě BIO.

+420 736180388, info@farma-mensik.cz, farma-mensik.cz



GÓROLSKO SWOBODA



Ivana Di-Giustová, Jablunkov

73

Už více jak 20 let se věnuje krejčovskému řemeslu. Nyní se věnuje výrobě krojů a jejich renovacím. Člověk je tvor přírodní a má zůstat přírodě a svým kořenům blízko, proto se navíc kromě šití věnuje i bylinám a lidskému zdraví, hlavně tomu vnitřnímu, psychické pohodě uvnitř těla.

+420 605 127 957, vunegoralie@email.cz, krejcovstvi.ivana@seznam.cz, Vůně Goralie



Stanislav Baselides, Jablunkov

74

Ručně vyráběné ozdobné hole jsou zdobeny motivy zvířet, rostlin a horské přírody. Dřevina, ze které jsou hole vyřezávány, pochází z beskydských lesů, jedná se především o jedle a smrky. Každá hůl je originál. U některých z nich nechybí dokonce kování nebo ručně vypalovaný text.

+420 604 838 622, moniassek.b@seznam.cz





Ivona Davidová, Jablunkovská keramika, Jablunkov

75

Užitkové keramické výrobky volně točené z ruky na hrnčířském kruhu. Motivy jsou inspirovány zdejší přírodou a tradicemi slezských horalů. Navazují na bohatou hrnčířskou tradici v Jablunkově. Paleta výrobků z jablunkovské keramiky je velmi pestrá. Jedná se o užitkové výrobky, mj. misky, hrníčky, džbány nebo bábovkové formy. Talent a pečlivost Ivony Davidové se promítají také v originální dekorativní keramice, ke které neodmyslitelně patří andělské svícní, kasičky, zvířátka nebo hodiny.

+420 776 773 700, ivona.davidova@email.cz, www.fler.cz/jablo



Ing. Roman Ciešlar - Nýdecké skopové klobásy a Bystřický ovčí tatar, Bystřice

76

Nýdecká skopová klobása je produkt typický pro náš region, kde se již od pradávna chovají ovce. Tímto se zrodil historický produkt, který se z pokolení na pokolení dědil s drobnými úpravami složení a poměru daných ingrediencí. Nyní v tradici výroby pokračují. Produkt je vyráběn ze skopového masa z vlastního chovu a z chovů mých spřízněných chovatelů ovcí z blízkého okolí. Bystřický ovčí tatar vznikl zhruba před 15 lety, jelikož jsem přišel s myšlenkou proč nevyužít kvalitní ovčí maso do takové speciality. Vnesl jsem do tohoto produktu technologii staření masa, to znamená, že JUT ovce se dlouhodobě chladí při teplotě kolem 4 stupňů Celsia. Tímto získáme vyzrálou svalovinu, kterou využijeme jako polotovar k výrobě tataráku z ovčího masa.

+420 603 149 028, ciesla1@seznam.cz



Dagmar Lachmanová – Tradiční perník, Bystřice

77

Perníkářkou byla už moje maminka a dnes také má sestra. Perník má tedy v naší rodině dlouhou tradici. Ta spočívá v používání stejné receptury, stejné techniky malování a stejné jednoduché kombinace dvou barev – bílé a jemné růžové (jako barvivo slouží šťáva z červené řepy). Můj osobní vztah k perníku byl proto vytvářen na jedné straně právě rodinnou tradicí. A na straně druhé pak mým silným, dlouholetým vztahem k folklóru, zejména z oblasti Slezských a Moravskoslezských Beskyd.

+420 608 441 037,
dagmar.lachmanova@seznam.cz,
www.tradicnipernik.eu



Karol Kufa, Mosty u Jablunkova

78

Krpce, opasky tzv. „gabaryjok“, široké ovčácké pasy a brašny. Vše z hovězí kůže, zhotovováno ručně podle dochovaných, původních vzorů. Vše začalo mou láskou k folkloru. Když jsem tančil ve folklorním souboru Gorole, měli jsme problém s kompletací lidových krojů. Naše maminky a babičky ušily na základě dochovaných starých krojů ty nové. Horší už to bylo s koženými doplňky (krpce a opasky), jelikož se tomuto řemeslu u nás již nikdo nevěnoval. Ze začátku nás bylo několik, kteří to zkoušeli, nakonec jsem zůstal jediný, kdo se tomuto řemeslu v našem regionu věnuje. Vše vyrábím ručně z hovězí kůže, kterou nakupuji koželužnách.

+420 731 276 554





Ing. Rudolf Chvál, Farma pod Filipkou, Návsi

79

Farma se nachází v chráněné krajinné oblasti Slezské Beskydy. Je zaměřena na chov mléčného plemene východofrýských ovcí, plemene krav Jersey a chovají zde i Anglonubijské kozy. Nabídka výrobků je tedy pestrá a vybere si takřka každý – ovčí a kozí sýry, ovčí bryndza, žinčica, kravské sýry, máslo, tvaroh, kravské mléko a syrovátka.

+420 604 237 447, r.chval@fep.cz,
www.farmapodfilipkou.cz



Pavel Karch, Prémiové šnečí delikatesy, Písek

80

Farma Karch Snail Farm se věnuje výrobě prémiových šnečích delikates, které dodávají do restaurací, hotelů, vináren i do domácností. Z delikates tvoří rauty a cateringy nebo firemní prezentace. Je to rodinná farma, kde se její členy podílí na chovu, zpracování i prodeji prémiových produktů: šneci plnění ochuceným máslem (různé druhy), šnečí maso v nálevu, šnečí kaviár.

+420 739 673 687, info@karchsnailfarm.cz,
www.karchsnailfarm.eu



Bc. Marcela Wojnarová, Vendryňská vlněná dílnička, Vendryně

81

Sortiment výrobků zahrnuje jak oděvy a oděvní doplňky, tak i bytový textil. Výrobky jsou zhotovené z ručně zpracované ovčí vlny, tj. surová vlna je ručně praná, česaná a následně upředěná na kolovrátku. Využívá se nebarvená vlna z vlastního chovu a od regionálních chovatelů. Právě ruční zpracování způsobí, že každé klubíčko příze obsahuje jedinečnou paletu odstínů, od čistě bílé až po černou jako uhl. Z vlny vznikají čepice, šály, rukavice, krajky, nebo ubrusy, prostírání, tašky a koberečky.

+420 604 217 214, marcela.wojnarova@vendrynskavlnenadilnicka.cz,
www.vendrynskavlnenadilnicka.cz



Vlasta Orešanská / Pražírnička u chalupky, Hrčava

82

Hrčavská čerstvá káva se praží přímo v Hrčavě ze zelených zrn. Ta jsou dovážena z různých koutů světa, z regionálních rodinných firem. Chuť Hrčavské kávy vznikla s pomocí českých, polských a slovenských zákazníků, spolu s nimi degustovali různé odrůdy, z kterých paní Vlasta vytvořila originální směsi káv. Kávu praží v malých dávkách v pražičce. Sama si vytváří nálepky na papírové balíčky, které jsou psané ručně. Každý balíček je jedinečný.

+420 792 449 446, vlastushka@gmail.com, ☎ Pražírnička u Chalupky



Česlav a Andrzej Bielezovi, Včelařství Bielez - med z Goralije, Bukovec

83

Nabízíme kvalitní med, který vzniká v prostředí beskydských lesů mimo dosah různých monokultur jako řepka a chemicky ošetřovaných polí. Prioritou je chovat včely podle přírodních zákonů. Zabýváme se také odběrem propolisu, vosku a pylu, chovem a selekcí včelích královen a tvorbou oddělků. Včelařením se zabýváme teprve čtyři generace, takže včely pořád poznáváme. Med je většinou smíšený květový z ovocných stromů a lučního kvítí, nebo tmavý medovicový lesní.

+420 777 076 671, a.bielez@gmail.com,
www.vcelarstvibielesz.cz,
☎ Včelařství Bielez





Mgr. Jiří Navrátek, Milíkov

84

Pěstování levandule a její další zpracovávání se věnují od roku 2015. Malou rodinnou levandulovou farmu najdete v Beskydech – v Milíkově na úpatí hory Kozubové. Sušenou i čerstvou levanduli zpracovávají do sušených kytic, buďto samostatně nebo v kombinaci s dalšími květinami či česnekem. Sazeničky množí z vlastních matečných rostlin a postupně také rozšiřují sbírku nejrůznějších druhů a kultivarů levandule. V sezóně (od června do září) můžete, po předchozí telefonické dohodě, farmu navštívit přímo a prohlédnout si a přivonět k nejrůznějším druhům levandule.

+420 608 084 991, navratik@email.cz, www.levandulevkopci.cz



Tadeusz Szkucik, Dolní Líštná

86

Tadeusz Szkucik se umění věnuje amatérsky celý život (kresba, malba). Své zájmy uplatňoval v pedagogické praxi (hodiny výtvarné výchovy, výtvarné kroužky). Po odchodu do důchodu v roce 2013 se naplno věnuje řezbářství a práci se dřevem. Jeho ručně malované ikony na stromové kůře se sakrální tematikou vlastní soukromí majitelé v Česku, Polsku, na Slovensku a na Ukrajině. Všechny druhy dřeva pocházejí z místa bydliště výrobce a jeho nejbližšího okolí.

+420 731 623 208, tadeusz.szkucik@volny.cz



Mgr. David Czyž, Nýdek

85

Medové likéry St. Ambrosius a sirup s propolisem pro vás vyrábíme v rodinné likérce v Nýdku. Oproti chemicky vyráběným antibiotikům dokáže propolis zpomalit nebo zcela znemožnit vývoj nejen bakterií, ale i hub a virů. Sirup s propolisem připravujeme z přírodního hnědého cukru v balení 0,2 l a 0,5 l. Výborně se hodí ke slazení čaje, pro přípravu osvěžujících nápojů nebo neředěný na lžičku pro posílení imunity a při nachlazení. Medové likéry St. Ambrosius posilují imunitu, zlepšují trávení a přináší dobrou pohodu. Z naší nabídky můžete ochutnat medový likér s propolisem, s bylinkami, se smrkovými výhonky a medový likér ořechový.

+420 723 615 697,
mamaztatom@seznam.cz,
www.medovelikery.cz,
Mama z Tatom



Agata a Jan Valalíkoví, Třinec, Dolní Líštná

87

Umělecko-řemeslnému zpracování dřeva se manželé Valalíkoví věnují od roku 2005, když se přestěhovali do objektu bývalého starého mlýna v Dolní Líštně. Svěpomoci začali s rekonstrukcí dřevěné roubené doplňky nemohly chybět: obklady, trámy, lavice, židle, pergola a korýtka ke grilování. Své zkušenosti využívají i profesně při realizaci cyklistických tras a naučných stezek – výroba dřevěných odpočívák, mapových tabulí a rozcestníků tzv. vidláků. Dřevořezba je jejich koníčkem a vášní. Od roku 2016 vede paní Valalíková Beskydské řezbářské kurzy.

+420 608 748 701, valalikova@vsign.cz





Vydané v rámci malého projektu TRADIČNÉ A NAŠE, č. SK/FMP/6c/04/010

Zostavil a vydal: Žilinský turistický kraj, krajská organizácia CR, 2021

Foto: archív remeselníkov a výrobcov, archív Žilinského turistického kraja

Grafické spracovanie a tlač: ARTPRESS



www.zilinskyturistickykraj.sk