



Ochutnej Severní Moravu

Lokální produkty s příběhem



web

Objevte chuť severní Moravy a Slezska prostřednictvím tradičních specialit i ikonických značek. Každý produkt má svůj příběh, původ i důvod, proč stojí za ochutnání.



Štramberské uši

Štramberk

Legendární sladká pochoutka pečená výhradně ve Štramberku, jejíž historie sahá až do středověku. Uši jsou z voňavého medového těsta obsahujícího perníkové koření, které se za horka stáčí do kornoutu, aby po vychladnutí dostaly svůj typický tvar. Štramberské uši neodmyslitelně patří k symbolům regionální gastronomie.



Marlenka

Frydek-Místek

Světově známé medové dorty z Frýdku-Místku. Dort, pečený podle staré arménské rodinné receptury, dovezl do Česka zakladatel Marlenky a pojmenoval jej po své matce a dceři. Dopřejte si jedinečný chuťový zážitek a vydejte se na exkurzi do výroby dortů spojenou s jejich degustací.

Příbořská šifle

Příbor

Tradiční medové perníčky z počátku 20. století s vysokým podílem medu, které jsou typické svým tvarem obdélníku rozděleného na dílky. Na chráněné regionální specialitě, pečené výhradně v Příboře, si pochutnával už i sám Sigmund Freud, který se zde narodil.



Hukvaldské lopatáky

Hukvaldy

Tradiční koláče, které svým vzhledem mnohým připomínají pizzu. Na ochutnávku sladkého pečiva, které může mít nepřeborné množství náplně od tvarohu, povidel, máku, meruněk až po ořechy, borůvky či marmeládu, se vydejte na Hukvaldy. Narodil se tady slavný hudební skladatel Leoš Janáček.



Kofola

Krnov

Ikonický nápoj, který ještě v Československu vznikl jako alternativa ke kolovým nápojům. Kofola je po desetiletí velmi oblíbená pro svou typickou chuť, ve které najdete směs 14 bylin, ovocných šťáv a lékořici. Nechte se zlákat a ochutnejte symbol regionu, který vás vrátí do dětství.



Pohanka Šmajstrla

Frenštát pod Radhoštěm

Jestli je z něčeho cítit staré dobré řemeslo, tak z pohanky a pochoutek z ní ze Šmajstrlova mlýna ve Frenštátě pod Radhoštěm. Zdejší pohanka je loupána tradiční mechanickou cestou, která neznehodnocuje vitamíny a pomáhá pohance zachovat všechny její benefity pro zdraví.



Radegast

Nošovice

Jeden z nejvýznamnějších symbolů severní Moravy a Slezska, který je typický svou plnou, čistou hořkou chutí bez výrazné sladkosti. To je pivo, nesoucí jméno slovanského boha slunce, hojnosti a úrody, Radegast. Zlatavý mok se vaří v Nošovicích a jeho milovníci mohou nahlédnout do útrob pivovaru a poznat výrobu piva.

Minipivovary

Albrechtický pivovar / Albrechtice **exkurze**

Nachmelená Opice / Krnov **exkurze**

Pivovar Troll / Heřmanice

Beskydská pivní stezka / Beskydy

Pivovar Pikard / Zámek Záběh **exkurze**

Další lokální značky

Bopcorn / Ostrava

Řeznictví u Bobra / Raškovice

Zelíičko / Ostrava

Beskydská likérka / Baška

Upraženo / Frydek-Místek

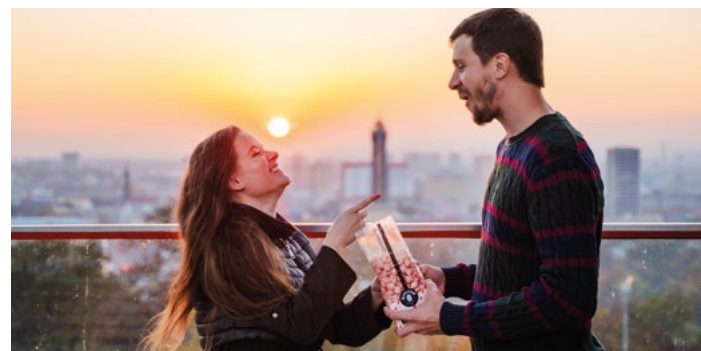
MoonChocolate / Hrabyně

Šťastné kozy / Úvalno

MEDOO – Zámecká Medárna / Šilheřovice

Mamma Tea / Prazmo

Farma Bezdínek / Dolní Lutyně



Více restaurací, kaváren, pekáren, bister či pivovárků naleznete na:



web



Pojez



pojez.cz



Facebook



Instagram

pojez@pojez.cz



Moravskoslezský kraj

Moravskoslezský kraj
28. října 117, 702 00 Ostrava
www.severnimorava.travel



Instagram



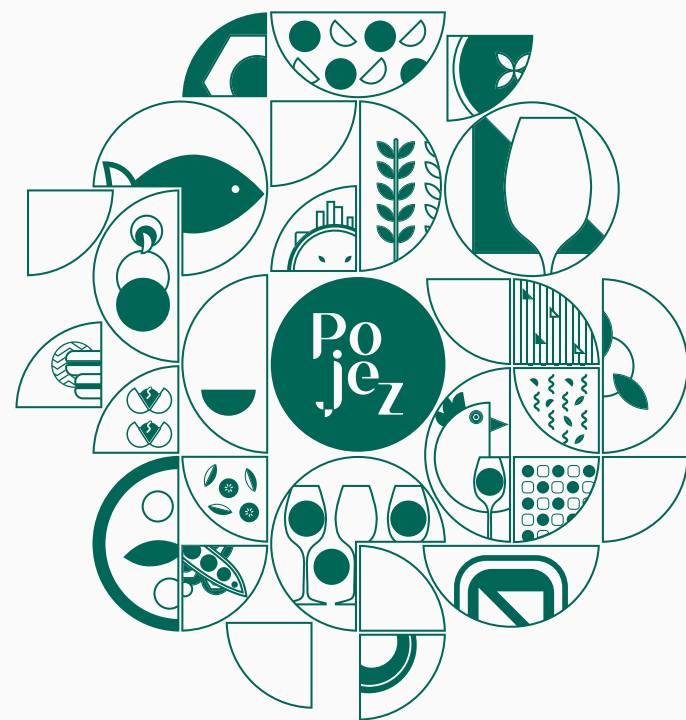
Facebook

severnimorava



GASTRO PRŮVODCE

SEVERNÍ MORAVA

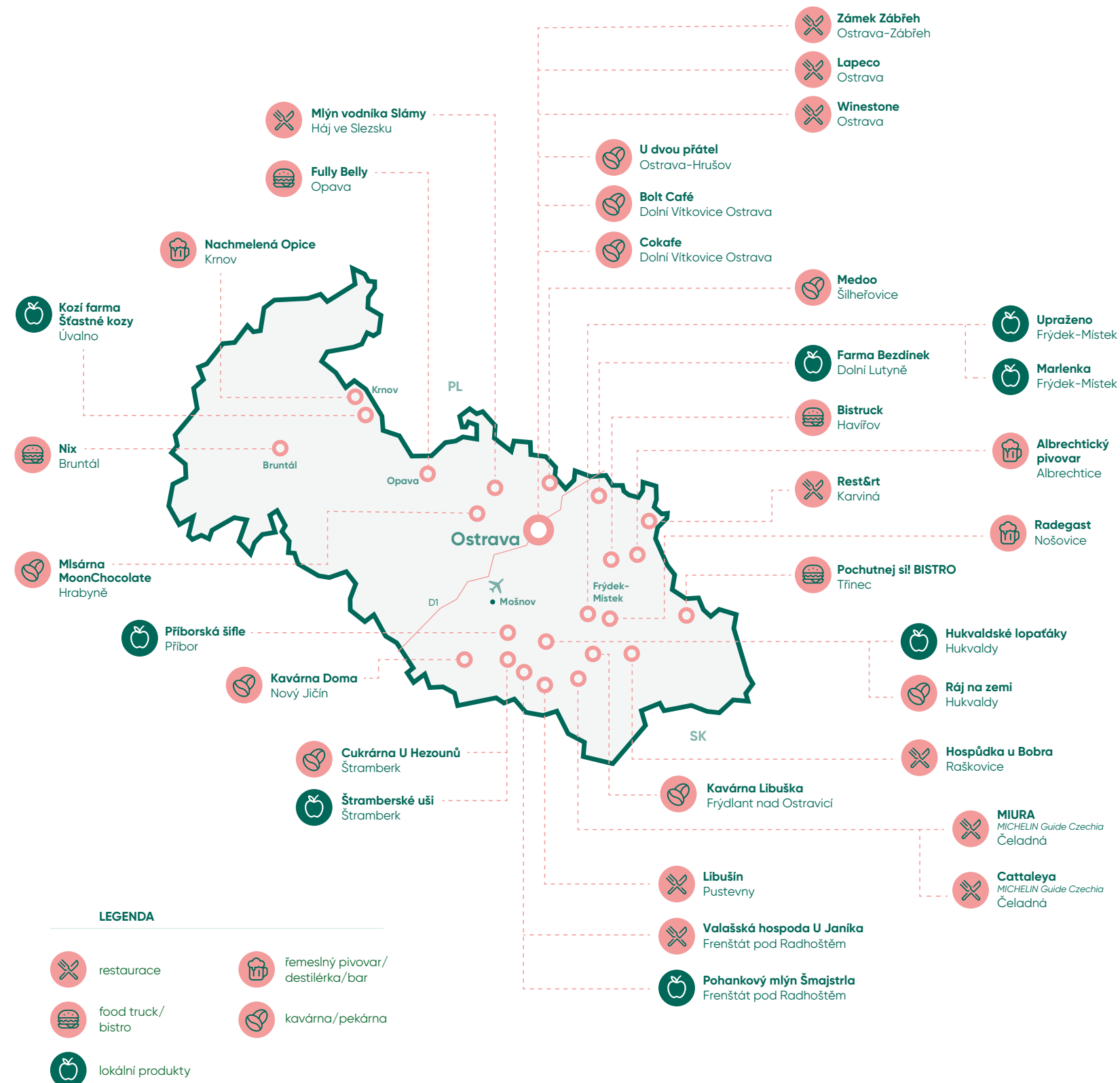


Severní Morava a Slezsko jsou plné pestrých chutí. A to doslova.

Vydejte se s námi za skvělými zážitky a objevte to nejlepší, co náš region nabízí.



web



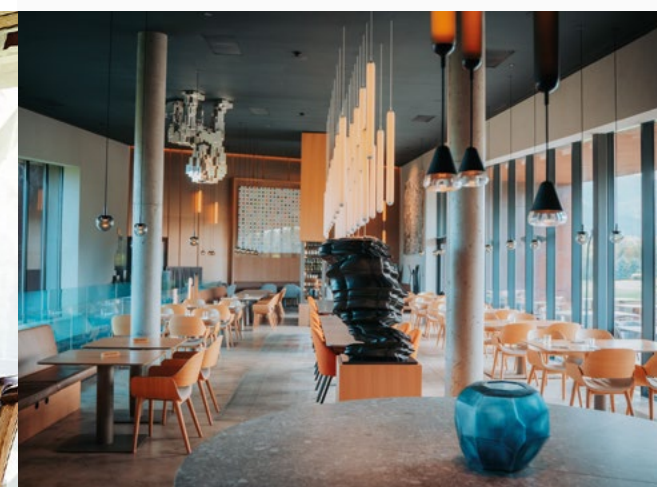
Libušín



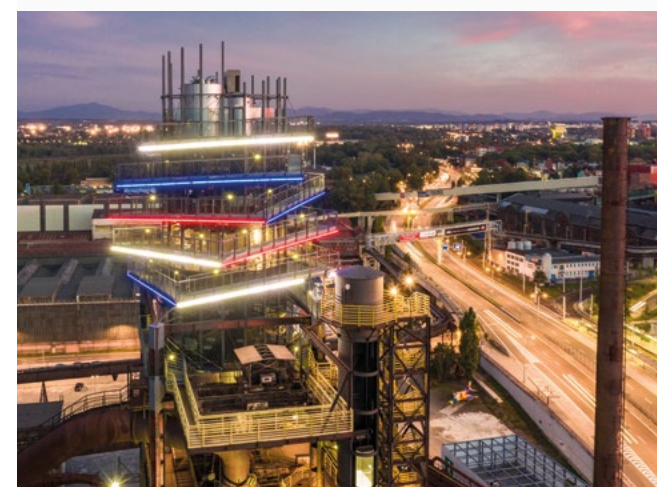
Cattaleya



Mlýn vodníka Slámy



MIURA



Bolt Café

Gastro festivaly



Pojez

fest



web

