

KRUŠNOHOŘÍ

regionální produkt



Katalog certifikovaných výrobků, zážitků a služeb jaro 2020

<http://www.maskazk.cz/krusnohori-regionalni-produkt/>

Přinášíme Vám to právě z Krušnohoří

Regionální značky pro kvalitní místní produkty



Značení místních produktů je iniciativa, která slouží ke zviditelnění ekologicky šetrné a kvalitní produkce a služeb v cestovním ruchu v rámci určitého vymezeného území. Značení výrobků funguje od r. 2005, značení služeb v cestovním ruchu od r. 2008. Hlavním cílem regionálního značení je zviditelnit jednotlivé regiony (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, tak i „nové“ či zapomenuté) a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají.

Asociace regionálních značek

Do systému regionálních značek, který od roku 2004 zastřešuje Asociace regionálních značek (dále ARZ), se zapojilo již 27 regionů – *Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravařsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí, Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápraží, Znojemsko, Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, Českém středohoří, Kutnohorsko a Poohří.*

V návaznosti na značení výrobků se v některých regionech (zatím Šumava, Jeseníky, Prácheňsko, Kraj blanických rytířů, Moravské Kravařsko, Krušnohoří, Moravský kras, Haná a Opavské Slezsko) značení používá i k podpoře vybraných ubytovacích a stravovacích zařízení, jinde (zatím v Jeseníkách, na Šumavě, v Moravském krasu, v Českosaském Švýcarsku a v Krušnohoří) se značí i „zážitky“.

Principy udělování značek

ARZ je založena na **jednotných principech a pravidlech udělování značky** ve všech členských regionech a jednotném grafickém stylu všech značek i propagačních materiálů. Značení podporuje řemeslné výrobky, potravinu a přírodní produkty **šetrné k životnímu prostředí**, se zaručeným **původem** z daného území a s **vazbou** k tomuto území vyjádřenou naplněním (některého nebo všech)

Značka, která Vám přináší kvalitu z Krušnohoří



Krušnohoří – krajina, do jejíž divukrásné tváře se nesmazatelně zapsali lidé, když zde v honbě za poklady z hlubin země zanechali hluboké jizvy. Ty pomáhá zacelit čas a především práce zemědělců, sadařů a vinařů, řemeslníků a umělců, kteří znovu probouzejí a dotvářejí krásu a rozmanitost tohoto regionu.

V tomto katalogu Vám představujeme výrobky a služby se značkou KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®. Značka znázorňuje horské i nížinné části Krušnohoří a je udělována v Krušných horách a jejich podhůří v Ústeckém i Karlovarském kraji.

Značka KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt® garantuje, že výrobek je:

- vyroben místním výrobcem z Krušnohoří
- kvalitní
- šetrný k životnímu prostředí

Většina výrobků je také vyrobena tradiční technologií, z místních surovin nebo ručně. Uvedené skutečnosti ocení např. turisté, kteří si mohou pořídit originální a kvalitní suvenýr z Krušnohoří, ale také místní obyvatelé, kteří chtějí nákupem podpořit „svého“ místního podnikatele i region.

U ubytovacích a stravovacích služeb značka krom standardní kvality potvrzuje i mimořádnou péči provozovatelů a návazné služby umožňující lepší poznání regionu.

Značku uděluje certifikační komise, která se schází zpravidla dvakrát ročně, aby posoudila nové žádosti a vždy po dvou letech potvrdila platnost těch dříve udělených.

Aktuální přehled držitelů, podmínky získání značky i novinky nejen z Krušnohoří, ale i dalších regionů sdružených v Asociaci regionálních značek, najdete na www.regionalni-znacky.cz.



Pension Ranč u Matěje

Ranč se nachází 5 km od města Chomutova v klidném prostředí s horským vzduchem a krásnou přírodou, zaručující naprosté soukromí. Na návštěvníky tu čeká široké spektrum služeb pro příjemně strávený volný čas.

Sportovní vyžití je zde možné formou tenisu v kryté hale, vyjížděk na koních do přírody nebo lekcí jízdy v jízdárně, pro milovníky adrenalinových zážitků se nabízí jízda na vznášedle a na čtyřkolce. Relaxace po plně prožitém dni čeká příchozí ve wellness centru s vířivou vanou a infrasaunou, na objednání i s masážími.

Hosté se mohou ubytovat v pokojích s vlastním sociálním zařízením, dále jim je k dispozici restaurace a salonek vhodný pro oslavy, svatby nebo školení.

KODA s.r.o.

Blatno 118 · 430 01 Chomutov ·

tel.: 725 025 980 ·

vedouci.rancumateje@seznam.cz ·

www.rancumateje.cz



Horský areál Lesná

Hotel se nachází na hranici okresů Chomutov a Most v nadmořské výšce 911 metrů.

Ubytovací kapacita hotelu je 40 lůžek ve dvou - tří a čtyřlůžkových pokojích, vybavených sociálním zařízením, televizí, rádiem a internetovým připojením. Restaurace s kapacitou 126 míst poskytuje zázemí např. pro svatební hostiny, školení nebo firemní akce s možností venkovního grilování, rautů, coffeebreaků atd. Součástí areálu je budova sloužící hlavně ke školícím účelům.

Jsou zde poskytovány výukové materiály a pomůcky do terénu související s přírodou Krušných hor. K dispozici je geologický park, model rašelině, arboretum a venkovní učebna.

V areálu je též možnost využít sportovní i dětské hřiště.

Horský hotel Lesná

430 01 Nová Ves v Horách - Lesná ·

tel.: 476 113 040 ·

info@horskyhotellesna.cz ·

www.horskyhotellesna.cz

Restaurant Cafe republika



Restaurant & Café Republika je koncipován jako podnik zaměřující se na lokální i světovou gastronomii v moderním pojetí.

Základní snahou je poskytnout hostu ucelený zážitek, proto je dbáno na vyváženost kvality nejen pokrmů, ale i služeb, interiéru, vybavení či doprovodných akcí. Lokální patriotismus se odráží nejen vařením původních receptur, upřednostňováním lokálních dodavatelů, ale i interiérovými prvky vytvořenými místními řemeslníky a výtvarníky, vše zdůrazněno expozicemi regionálních umělců.

Vít Růžička

Čsl. Armády 35,
432 01 Kadaň,
email: republika@
restauracerepublika.cz
tel.: 725 300 235



Prohlídka prvního občanského pivovaru v Chomutově - Karásek & Stůlpner

Prohlídka je koncipovaná jako zážitková komentovaná procházka pivovarem, kdy je návštěvníkovi za účasti průvodce umožněno vstoupit do veškerých výrobních i technických prostor, kde je řada unikátních stavebních i technických řešení. Zájemce je seznamován s historií výroby piva, historií pivovarnictví na Chomutovsku, historií Karáska & Stůlpnera jejichž jména pivovar nese. Představena je i jedinečná občanská aktivita a struktura, která za vznikem a provozem stojí.

Oblíbenou součástí prohlídky bývá řízená degustace s výkladem o historii a recepturách degustovaných vzorků.

První občanský pivovar v Chomutově, a.s. – Karásek & Stůlpner

28. října 1081/19,
430 01 Chomutov
tel.: 602 473 239,
email: info@karasekastulpner.cz



Poznej kouzlo Krušnohorských řemesel

Umožníme při jednotlivých akcích pro širokou veřejnost během celého roku, jak v sídle žadatele, tak i na osvětových akcích v Ústeckém kraji, poznat kouzlo tradičních řemesel.

Jedná se o paličkování, výrobu Krušnohorské hračky ze soustružených prstenců, spřádání vlny na kolo-vrátku a vřetánku, tkání na tkalcovském stavu, filcování ovčí vlny mokrou a suchou metodou, drátkování, pletení košíků, háčkování a pletení.



Centrum pro ekologickou výchovu Klíny z.s.

Klíny 19 · 436 01 Litvínov ·
Petr Klouček · tel.: 603 205 926 ·
cevyk@centrum.cz ·
www.cevyk.cz



Štola Země zaslíbená

Návštěvníci si mohou prohlédnout to nejtypičtější co je v Krušných horách již několik století – středověký stříbrnomědnatý důl z 15. - 16. století. Důl je stále ve fázi zprovozňování dalších prostor.

Ve štole je možno shlédnout ruční práci středověkých havířů těžební metody a důlní osvětlení, dále jsou k vidění dvě komory středověké zakládky hlušiny a důlní osvětlení s hornickým náradím a dvě figuríny znázorňující dětského středověkého havíře a havíře při práci.

Štola se nachází na úpatí vrchu Mědník cca 600 m od obce Měděnec. Provoz: květen, červen, září, říjen- soboty a neděle, červenec a srpen – úterý – neděle – 11:00 – 17:00 hodin.



Historické rudné doly - Mědník

Nádražní 266, 431 84 Měděnec
tel.: 739 040 671 ·
historicke.doly@seznam.cz
<http://stola-zeme-zaslivena-mednik-med.webnode.cz/>

Tvořivá mýdlařská dílna

Tvořivá dílna Mýdlárny u Zámku v Teplicích byla otevřena na podzim roku 2017.

Je oázou klidu a pohody díky tvůrčí atmosféře, která v ní panuje.

Strávit příjemné a voňavé chvíle v ní můžete při výrobě vlastního mýdélka, či dalších nabízených kurzů dle programu Tvořivé dílny.

Tvořivá dílna je určena pro širokou veřejnost, např. školy, rodiče s dětmi, seniory, pro přátelská kreativní posezení, která bývají často spojena s narozeninovou oslavou, předsvatební rozlučkou se svobodou nebo s další výjimečnou událostí. Součástí Tvořivé dílny je komentovaná prohlídka celoroční výstavy věnované historii a výrobě mýdel.

V dílně je také možno zakoupit turistickou známku Mýdlárny u Zámku či placku mýdlařského učně.

Mýdlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 1991/8, 415 01 Teplice
email: info@mydlarnauzamku.cz
tel.: 733 643 200



Červenoujezdský masopust

Obnova a udržení starých lidových tradic. Vytváření respektu a úcty ke kulturnímu dědictví obce to jsou hlavní činnosti našeho spolku.

Červenoujezdský masopust je tradiční lidová slavnost, která se skládá ze „Starostenského povolení“ vstupu masek do obce, průvodu masek, obchůzek stavení, muziky, říkadel, tématické scénky, masopustní veselice a večerního pochování basy. Účast cca 150 – 200 lidí. Akce probíhá každoročně na jaře, od roku 2013.

VESELÝ VENKOV z.s.,

Soňa Jermanová
Červený Újezd 54, 418 04 Hrobčice

www.hrobvice.cz
sona.jermanova@seznam.cz
tel.: 776 722 409





Paličkování Krušnohorské krajky

Klub Herdulky - Litvínovské krajčářky vznikl v rámci projektu Grundtwig před 12 lety a to jedním tématem - Krajčářství, kde se propojily 3 země ČR, Německo a Polsko.

Krajčářky se scházejí každý pátek odpoledne v prostorách zámku Litvínov, kde jsou veřejně přístupné návštěvníky, v počtu 15 - 17 paličkářek. Ty předvádějí své výrobky při různých příležitostech na výstavách, společných akcích nebo ukázkách ve školách, kde si mohou děti tuto ruční práci vyzkoušet na vlastní kůži. Hlavním cílem je obnovení tradice zejména paličkováných krajky. Tradice výroby krušnohorské paličkováných krajky je již více než 450 let.

Partnerský spolek Litvínov - klub Herdulky - Litvínovské krajčářky

Mostecká 1, 436 01 Litvínov
email: partnerskyspolek@seznam.cz
tel.: 476 700 408, 732 442 313



Zážitková turistika po SZ Čechách

Cílem společnosti OFFROAD SAFARI je seznamovat veřejnost s krajinou SZ Čech, která je plná kontrastů industriálních oblastí s přírodními krásami a málo známými místy, která stojí za objevování.

Důraz klade na prezentaci krajiny a „dovoz“ zájemců do regionu na individuální i hromadné výlety. Díky ní objevovalo zajímavosti Českého Středohoří, vinařských oblastí Krušných hor, Doupovska, hornických tradic, kromě stovek návštěvníků z tuzemska také hosté ze 43 zemí světa.

Díky využití OFFROAD vozidel se lidé vhodně dostanou na místa, kam by se běžně dostávali obtížně a mají zaručený kvalifikovaný výklad v Čj, Aj a Rj.

Offroad safari s.r.o.

Na Příkopě 583/15, 110 00 Praha 1
tel.: 602230795
libena@offroadsafari.cz
<http://offroadsafari.cz>

Life is skill



Účastníci projektu se zapojují do různých volnočasových aktivit od sportovních, přes kulturní až po různé individuální aktivity. Za tyto aktivity sbírají body načítáním z čipů pomocí mobilní aplikace. Sběr bodů se řídí pravidly, která zejména dbají na to, aby aktivita byla opravdu realizována. Získané body jsou následně vyhodnoceny a účastníci získají odměny a věcné ceny.

Základní hra trvá v období od září do srpna následujícího roku a během celé sezóny je možné variabilně realizovat různé další krátkodobější, či místně uzpůsobené soutěže. Po předání výher je zahájena nová sezóna na další období a tudíž hra pokračuje opakovaně.

Life is skill, z. ú.

Mgr. Petr Káš

tel.: 724 052 781

petr@lifeisskill.cz

<http://www.lifeisskill.cz>



Všestudské hovězí od Kejře

Firma existuje již od roku 1991. Jedním z odvětví její činnosti je rostlinná výroba - pěstování obilí, olejnin a krmných plodin. Dále se zabývá také živočišnou výrobou, to jest chovem prasat a skotu. Prasata jsou chována ve zmodernizované stáji s automatickým krmením. V chovu skotu je činnost farmy zaměřena na chov KBTPM plemene Charolais a jejich kříženek. Základní stádo krav tvoří cca 200 kusů. K reprodukci slouží osm plemenných býků plemene Charolais, z toho byl 1 zakoupen ve Francii a ostatní na OPB Cunkov.

Chovné jalovičky jsou určeny k zástavu a prodeji, býci k výkrmu a jatečným účelům. V současné době se farma specializuje na chov plemenných jaloviček a býčků, k čemuž je využíván přenos embryí plemene Charolais.

Jiří Kejř

431 11 Všestudy 19 ·

tel.: 606 308 725 · kejrz@kejrz.cz

Lesenské šlapání zelí

Jedná se o jednodenní akci s podtitulem Vepřové hody a Krušnohorské hudební slavnosti. Akce probíhá v Krušnohorském muzeu na Lesné, které má nyní již 3 objekty v přilehlém areálu na Lesné. Zelí bylo v minulosti propagováno jako zdraví prospěšné i jako prevence proti kurdějím, lék na opilost či melancholii. Velká kruhadla se používala v domácnostech k nakládání zelí na zimu.

Na akci se před návštěvníky krájí zelí, krouhá, šlape a nakládá. K zapůjčení je i krušnohorský lidový kroj a umyté holínky. Součástí lidové tradice jsou i zabijačkové hody s možností zakoupit vepřové speciality.

Vše doprovází folklórní a dětské soubory. Díky akci se zachovává tradice šlapání zelí v Krušnohoří.

Horský klub Lesná v Krušných horách, z.s.

Antonín Herzán

tel. 476 000 334

info@horskyklublesna.cz

www.horskyklublesna.cz



Cafe Franc (mobilní regionální cukrárna)

Je mobilní cukrárna a kavárna zaměřená na regionální staročeskou sladkou kuchyni - lívance, palačinky, vafle, domácí koláče

MEDIAHOLDING s.r.o.

Cafe Franc (mobilní regionální cukrárna)

Renata Franců

tel.: 775 260 259

info@titanovepanve.com



Krušnohorské minerály v pastelech

Ručně malované obrazy suchým pastelem doplněné o opracovaný minerál nalezený v lokalitě Krušných hor. Minerály jsou nalezeny osobně a pak určeny přesněji v České geologické službě v Praze.

Ostatní minerály jsou kupovány na burzách minerálů. Obrázky tvoří dřevěný rámeček s hloubkou 4,5 cm tak, aby se pod sklo vešel minerál, který tvoří výtvarný základ obrazu, ten je následně vlepen silikonem na pastelový podklad.



Mgr. Jitka Větrovská

Útočiště 592, 43151 Klášterec nad Ohří
tel.: 602 291 750
jitka.vetrovska@centrum.cz
www.jitka-vetrovska.com



Fellský pony ze Střezova

Fellský pony patří mezi původní britská horská a vřesovištní plemena. Je velmi učenlivý a naprosto všestranný; jeho využití sahá od činností vyžadujících fyzickou sílu, jako je například stěhování dřeva, až po hipoterapii.

Pod sedlem má velmi příjemné chody a z jízdy na něm se mohou těšit děti i dospělí. Výborně se hodí i do záprahu. Vzhledem k přátelské povaze, ideální velikosti a atraktivnímu vzhledu je perfektním rodinným koněm.

Manželé Jašurkovi ze Střezova u Chomutova začali s chovem tohoto plemene před deseti lety a momentálně jsou největšími a nejuspěšnějšími chovateli ve střední a východní Evropě.



MVDr. Gabriela Jašurková Mikutová

Střezov 35 · 43801 Žatec ·
tel.: 603 276 454 ·
gabriela.mikutova@volny.cz ·
www.fellpony.cz



Krušnohorské dekorace

Jak už napovídá název, rodinná firma Rubíno dekorace se zabývá výrobou široké škály doplňků určených ke zkrášlení a zútulnění jakéhokoli prostoru. Tyto produkty navazují na dlouholetou tradici krušnohorské dekorace a řemeslo předků v nich povstává k novému životu.

Kromě stálého sortimentu, zahrnujícího spony na ubrousky, svícný, zápichy do květináčů a mnoho dalších dekorací, je v nabídce zhotovení dalších výrobků přesně podle přání zákazníka. Velké popularitě se těší ozdoby s velikonoční a vánoční tematikou, zejména dřevěné světelné oblouky a závěsné dekorace do oken.

Prioritou firmy je kvalita výrobků, na niž se můžete spolehnout, a precizní zpracování.

Lukáš Rubek

Hlavní 118 · 431 63 Perštejn ·
tel.: 777 279 228 · info@rubino.cz ·
www.rubino.cz



Vlněné výrobky od Kloučků

Ovčí vlna z ekofarmy Klíny pana Petra Kloučka má na rozdíl od vlny z jiných zdrojů budoucnost. Jinde se totiž dnes vlna likviduje jako neužitečná surovina, zatímco zde je zpracovávána starými ručními technologiemi od ostříhání přes předení na kolovrátku až po tkaní, filcování a paličkování.

Vznikají tak originální výrobky – sukno, filcované doplňky a krajka, které pokračují v prastaré tradici zpracování vlny u nás. Na našem území je vazba na produkty chovu ovcí skutečně silná – lidé se tu po léta živilí skopovým, spali na vydělaných kůžích a oblékali se do oděvů z ovčí vlny.

Pevný je i vztah k současnému prostředí – výrobky jsou šetrné k přírodě, ztracené se rychle rozkládají a nezatěžují životní prostředí.

Centrum pro Ekologickou výchovu Klíny o.s.

Klíny 19 · 436 01 Litvínov ·
Petr Klouček · tel.: 603 205 926 ·
cevyk@centrum.cz ·
www.cevyk.cz



Víno

Historie vinařství Němeček začala rodinným sadem v Nechranicích roku 1998. K sadu se přidaly vinice, jejichž rozloha dosáhla 2 ha. Vinná réva je na nich pěstována v integrované ochraně, šetrně k životnímu prostředí. Navíc pak nedochází k sterilní filtraci ani chemické úpravě. Jde o vína suchá, severního typu, bez zbytkového cukru, sytější barvy díky delší maceraci rmutu.

Nejpěstovanější odrůdy jsou Kerner a Müller Thurgau. První z nich má intenzivní ryzlinkovou vůni s podstatně vyšší kořenitostí a s tóny tmavého medu. Je to víno velmi plné, s mohutným nástupem a dlouhou perzistencí, někdy s nahořklým závěrem. Müller Thurgau je víno zelenožluté barvy, muškátově ovocné vůně s tóny grepu či broskve; středně plné a harmonické.

Jedná se o víno tiché vyrobené z regionální vinice ve Stranné.

Karel Němeček

Čechova 330 ·

431 45 Březno u Chomutova ·

tel.: 731 488 176 · l.nemecek@volny.cz ·

www.vinarstvinemecek.cz



Mamavis zábalý dle Vincenze Priessnitze

MAMAVIS zábalý dle Vincenze Priessnitze. Jedná se o sloučení 3 vrstev klasického Priessnitzova zábalu v 1.

Jde zcela o jedinečné a originální výrobky, které vznikly v našem regionu tj. Klášterec nad Ohří.

MAMAVIS HEALING CARE s.r.o.

Bc. Martina Štefánková

Lesní 534, 431 51 Klášterec nad Ohří

tel.: 606 416 910

martina.stefankova@mamavis.cz

www.mamavis.cz



Med kvěťový

Kvěťový med pochází z nektaru rostlin a je cenný nejen pro svou lahodnou chuť, ale i pro příznivý vliv, který má na zdraví člověka. Jedná se o přírodní produkt, který je zdrojem vitamínů, minerálů a jednoduchých cukrů. Obsahuje i pylová zrna a napomáhá tak ke zmírnění alergií.

Výroba medu nezatěžuje životní prostředí, naopak opylením přispívá k druhové rozmanitosti krajiny. Tento med z Března u Chomutova získal certifikát „Český med“, který je zárukou kvality. Je nabízen ve standardních sklenicích s obsahem 1 kg medu, na přání je však možné připravit i 5kg balení.

Před Vánocemi jsou v nabídce i speciální ručně malované dárkové sklenice.

Pavel Staněk

Gen.Svobody 190 ·
431 45 Března u Chomutova ·
tel.: 723 020 242 · vcelsta@email.cz ·
vcelsta.webnode.cz



Medovina z Března

Výroba medoviny ve včelařství Staněk začala v roce 2013. Med pochází ze dvou včelínů, z nichž jeden je poblíž Března u Chomutova a druhý v chráněné ptačí oblasti v Doupovských horách u obce Vinaře. Přírodní medovina je připravena z pramenité vody Krušných hor a vlastního kvěťového medu.

Chuť jí dodává žatecký chmel a nekazí ji přidání líhu ani barviva. Vzniká metodou pomalého kvašení za použití kultury vinných kvasinek. Medové víno se vyznačuje sametovou medovou chutí s jemnou perlíčkou, na konci je příjemným překvapením chmelová dochuť.

Prodává se v půllitrových lahvích a v případě zájmu je možné připravit dárkové balení. Obsah alkoholu je 13-15 % dle šarže.

Martina Staňková

Gen.Svobody 190 ·
431 45 Března u Chomutova ·
tel.: 723 020 242 · vcelsta@email.cz ·
vcelsta.webnode.cz

Ručně malované ozdoby z Krupky

Firma se zabývá výrobou a prodejem ručně foukaného skla nad kahanem od roku 1990. Výrobní sortiment je zaměřen především na užitkové a dekorativní sklo, vánoční ozdoby, malované koule, degustační a octové láhve, olejové lampy, svícný, sklo na aranžování květin. Tyto výrobky jsou vyváženy do více než 12 zemí celého světa. Jelikož naše výroba je ruční, jsme schopni vyrábět i dle jednotlivých návrhů našich zákazníků při malých sériích.

Ozdoby se vyrábí z čirých simaxových trubic (výrobce Kavalier Sázava) kdy se ručně nad kahanem vyrobí surovina (koule, zvonek, měsíc, hvězda ...). Surovina se pak nastříká v požadovaných barvách a malířka potom ručně domaluje požadovaný motiv. Následuje balení a expedice.

ZMÍTKO CZECH GLASS

Mlýnská 223, Krupka 417 41
tel., +420 417 532 202,
mob.: 602 113 348, 724 545 378
zmitko.glass@volny.cz



Mléko za Špičáku

Mezi Kadaní a Kláštercem nad Ohří se nachází malá rodinná farma Špičák. Jsou tu chovány ovce a domácí drůbež – slepice, perličky a krůty. Kromě toho byl v nedávné době se souhlasem Krajské veterinární správy pro Ústecký kraj zahájen prodej mléka přímo ze dvora.

Mléko je nadojené od krav žijících na této farmě, je syrové a neodstředěné. Poctivá chuť vyvolá u těch zkušenějších vzpomínky na dávné prázdniny u babičky, kdy bylo mléko přímo od krávy samozřejmostí.

Navíc si ho můžete odnést v krásné dekorované smaltové bandasce ve dvou praktických rozměrech.

Kateřina Stratinská

Mikulovice 57 ·
431 51 Klášterec nad Ohří ·
tel.: 732 762 789 ·
maskazk1@hotmail.com ·
www.farmaspicak.cz



Údlické kuře

Rodinná firma byla založena v roce 1994 panem Miloslavem Vaiglem. Hlavní činností firmy je chov, zpracování a prodej drůbeže. Jedná se o jedinou firmu v Ústeckém kraji, která kromě klasické porážky provozuje i porážku rituální (halal, košér).

Celá i porcovaná drůbež je dodávána v chlazeném stavu velkoobdoběratelům, maloobdoběratelům a restauračním zařízením. Současně firma disponuje dvěma pojízdnými prodejny, které zboží prodávají na předem stanovených linkách.

Doplňkovou činností je prodej mražených výrobků, rostlinná výroba, lesnická činnost, služby zemědělským podnikatelům.

Vaigl a syn s.r.o.

Droužkovicá 291 · 431 41 Údlice ·
tel.: 474 667 255 · vaigl.sro@tiscali.cz ·
www.drubez-vaigl.cz



Med ze Špičáku

Od roku 2015 máme dva včelíny, v každém deset včelstev. Včelíny jsou trvale umístěné uprostřed luk a pastvin nedaleko Kadaně, v okolí vrchu zvaného Špičák, které sousedí i s lesem. Nepěstuje se zde žádná plodina, která by byla chemicky ošetřována.

Včely mají k dispozici různorodou pastvu na mnoha různých keřích a stromech, včetně lesních. Byly pořízeny z projektu „Enviromentální výchova a osvěta prakticky na statku Špičák u Kadaně v roce 2015“.

Péči o včely zajišťoval mladý včelař a nás tím zaučoval. Ke včelám jsme chodili společně s dětmi, které se mohly např. v ochranných oblecích podívat přímo do úlů, ale podílely se také na stavbě včelínů, výrobě rámků apod.

Prvním rokem se stočilo asi 5 kg medu, který si odnesly děti, které ke včelám chodily, následující rok již byla snůška asi 250 kg medu.

CAO - Jezdecká společnost na Špičáku, z.s.

Mikulovice 57, 431 51 Klášterec n.O. ·
tel.: 732 762 789
info@agorelax.cz



Háčkované hračky z Mezihoří

Háčkované hračky z Mezihoří jsou vyráběny v domácím nekuřáckém prostředí. Všechny použité materiály jsou pečlivě vybírané a zdravotně nezávadné. Použité oči jsou s bezpečnostní pojistkou, případně jsou pečlivě a důkladně přišité knoflíky, obojí s ohledem na bezpečnost dětí. Jako náplň je použito protialergické kuličkové duté vlákno. Hračky jsou jedinečné svým dokonalým a pečlivým řemeslným zpracováním.

Rodiče se tak nebudou muset bát svěřit tyto originální výtvořky dětem a ty zase k postavičkám a zvířátkům jistě rychle přilnou pro jejich příjemný vřaz a vzhled.

Hana Klenerová

Mezihoří 42 · 430 01 Chomutov ·
tel.: 724 131 967 ·
hanaklenerova@seznam.cz



Dubský perník

Perník vyráběný v Dubí zaujme rozmanitostí tvarů i barevných provedení cukrové polevy. Kromě toho, že je hezký na pohled a může sloužit jako dekorace, je výborný i k jídlu. Vyniká jemnou chutí a vůní po medu a koření. Je křehký a díky tomu se můžete spolehnout na dlouhou dobu jeho trvanlivosti. Navíc je vyráběn ručně, a to včetně balení.

Důkazem výjimečné zručnosti výrobců je v roce 2011 vyrobená maketa kostela Panny Marie v Dubí, která překročila i cestu do německého Arnstadtu a dodnes je vystavena v městském kulturním zařízení v Dubí.

Jitka Horčíčková

Bezručova 167/9 · 417 01 Dubí ·
tel.: 603 257 932 ·
dubskypernik@seznam.cz ·
www.dubskypernik.wz.cz



Klášterecký porcelán

Založení i produkce porcelánky v Klášteřci nad Ohří jsou spojeny se jménem hraběcí rodiny Thunů.

Roku 1793/1794 byly v kruhové peci na panství hraběte Františka Josefa Thuna v Klášteřci uskutečněny první pokusné výpaly, které jsou zároveň považovány za vznik druhé porcelánky na území Čech. Dnes je Thun 1794 a.s. největším českým výrobcem porcelánu a tradice 220 let umožnila dosažení mimořádné kvality výrobků a osobitého designu.

V široké škále produktů najdeme jídelní, kávové a čajové soupravy, talíře, šálky, hrnky, mísy, konvice, polévkové mísy, omáčníky, svícny, porcelán pro děti a varné zapékací mísy.

Thun 1794 a.s.

Tovární 242 · 362 25 Nová Role ·
tel.: 353 410 359 ·
sekretariat@thun.cz ·
www.thun.cz



Ráčtická cibule

Cibule se v Račeticích pěstuje více než 50 let. I v současnosti jsou její kvality nedocenitelné, zvláště v porovnání se zbožím z dovozu. Za svou výjimečnost vděčí ověřeným postupům během pěstování i skladování.

Na počátku stojí pečlivě zvolené semínko; nejvíce osvědčená je odrůda Alice, vyšlechtěná v nedalekých Kačticích u Podbořan. V pravý čas je cibule ručně vytrhána, čímž se udrží její kvalita a trvanlivost. Spolu se skladováním v optimálním prostředí klimatizované haly je tak zajištěno, že cibule vydrží svěží až do následující sklizně.

Obsahuje velké množství silic, proto je její vůně velmi intenzivní a račtická cibule je tak spolehlivou základní surovinou pro každou kuchyni.

Michal Ryšavý

438 01 Račetice 50 ·
tel.: 777 798 235 ·
ry-michal@email.cz



Svíčková na smetaně dle Restaurant & Café Republika Chomutov

Tradiční lahodná omáčka dle rodinného receptu Růžičků, vyznačující se výraznou chutí po silném karamelovém základu a vůni zauzeného špeku, který je využit nejen k prošpikování svíčkové. Přílohou je Vítův houskový knedlík vařený v páře. Vše ozdobené terčíkem ze zavařených brusinek, filátkem citronu, smetanou a špekem v pražené úpravě.

Vyjímečnost není v experimentálních změnách, ale naopak ve využití prověřených hodnot posílených o výraznější chuť při využití poctivých základních surovin z lokálních zdrojů.

REPUBLIKA

RESTAURANT & CAFE

Vít Růžička

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň
email: republika@
restauracerepublika.cz
tel. 725 300 235



Vepřové maso ve vlastní šťávě

Náš výrobek je vepřové maso ve vlastní šťávě. Jako surovinu na výrobu používáme vepřovou plec od regionálních chovatelů. Další suroviny jsou vepřový vývar a sůl. Vývar si vyrábíme sami z vepřových nožiček a kůže. Voda použitá na vývar je z krušnohoří.

Maso námi používané je bez nástríku – bez umělého navýšování hmotnosti. Je to čerstvá svalovina bez jakékoliv další úpravy. Nepoužíváme žádné stabilizátory, konzervační látky ani solící směsi. Sterilujeme pouze varem. Vepřové maso dáváme do skleněných konzerv uzavřených víčky. Jedná se o sklenice TWIST o obsahu 346 ml, které mají konický tvar a maso lze snadno vyklopit. Od počátku do konce jde o ruční výrobu. Konzervy děláme přesně tak, jak je dělali naši předci v domácích zabijačkách a jak si to pamatujeme z dětství.

Varoza, s.r.o.

Dlouhá 48, 431 45 Březno
tel. 606 074 859, info@uzrcadla.cz
http://uzrcadla.cz/

Piva z produkce Prvního občanského pivovaru v Chomutově



Pivovar produkuje mimo dvou trvalých tradičních receptur (Karáskova světlá 11% a Stülpnerova polotmavá 13%) každý měsíc či u příležitosti zásadního významu nějaký speciál vhodný pro dané období či příležitost. Jedná se o pivo prémiové kvality receptur historických či významných světových.

Jmenovitě například Jarní 11%, Vánoční 14%, Pšeničná 11%, Podlounická 14%, Pašerova půlnoční 12%, Rebelova 15% unikátní, Černá višňová 12%, 17% Kvidona z Felsů, Novosvětská 12%, Protinožcova 16%, atd.

První občanský pivovar v Chomutově, a.s. – Karásek & Stülpner

28. října 1081/19, 430 01 Chomutov
email: info@karasekastulpner.cz
tel.: 602 241 716,

Krušnohorská apatyka

Vlastní výroba bylinkářského sortimentu. Sběr výhradně oblast Krušných hor – Pernink – Johang – Boží dar – Loučná – Kovářská – Vejprty – Kryštofovy Hamry. V čem je výjimečnost našich bylinkových výrobků? Ve starých, osvědčených a naší rodinou vyzkoušených receptech, které se dědí po celé generace.

V bylinách a jejich množství, které používáme a pouze a jen my sami ručně sbíráme po lukách Krušných hor, kde si horalé s mnoha nemocmi uměli poradit. Příroda nám skýtá nepřeberné množství „léčiv“. Naše přípravky jsou vyrobené výhradně z bylin rostoucích na svých přirozených stanovištích. V tom je jejich síla a účinnost.

Jiří Bílek

Blatenská 25
362 36 Pernink
tel.: 773 901 510 ·
krusnohorskaapatyka@gmail.com
<http://www.krusnohorskaapatyka.cz/>





Hrušovanská motalinka

Paní Drahomila Kramplová zpracovává originálním způsobem novinový papír a dává mu tak nový život. Z proužků novinového papíru stočených pomocí jehlice do ruličky dokáže uplést nejrůznější krabičky i krabice, košíčky, ošatky, obaly na květináče, truhlíky apod. Dno výrobků pak zhotovuje z kartonu nebo vyplétá jako u výrobků z pedigu.

Své výtvary navíc zdobí barvením, lakováním, korálky či technikou decoupage. Vznikají tak praktické doplňky do domácnosti i hezké dárky. Kromě toho, že se řídí svou fantazií a produkty pak prodává na farmářských trzích, je schopna vytvořit na objednávku originální pletené dílko přesně podle vašich představ.

Drahomila Kramplová

Hrušovany 39 ·
431 43 Hrušovany u Chomutova ·
tel.: 775 676 534 · hrus.39@seznam.cz



Chov plemene Limousine „Ze Svaté Kateřiny“

Farma Kateřina se nachází v Krušných horách v nadmořské výšce 730–910 m. Její činnost je zaměřena na chov KBTPM plemene Limousine a jejich kříženek, dále také české strakaté.

V současné době má stádo 70 krav a 28 kusů jalovic. Prodávají se zástavová telata a přípuštěné krávy nebo jalovice, záměrem je však chov plemenných zvířat. Reprodukce je zajišťována inseminací a nákupem plemenných býků. Na farmě jsou dále koně – klisna Tarzana s hříbětem, zástupce francouzského jezdeckého koně (evidovaného v knize ČT), slezský norik a hucul pro rekreační ježdění.

Adolf Loos

Dlouhá 26 ·
435 46 Hora Svaté Kateřiny ·
tel.: 603 507 847 ·
loosadolf@seznam.cz ·
www.farmakaterina.cz



Pletené a háčkové výrobky

Pletené oděvní doplňky, pletené svetry, šály, rukavice, pletené a háčkové hračky, háčkové oděvní doplňky.

Používané suroviny jsou vlastní vlna jak na pletení, tak i na vycpávání výrobků a koupená příze v ČR s ohledem na výrobce a místo zpracování.

Upřednostňujeme zemi původu ČR. Výrobky jsou výhradně vytvářeny ručním pletením a háčkováním.

Snažíme se zachovat umění našich babiček pro další generace.

Centrum pro ekologickou výchovu Klíny z.s.

Klíny 19 · 436 01 Litvínov ·

Petr Klouček · tel.: 603 205 926 ·

cevyk@centrum.cz · www.cevyk.cz



Repase a repliky historických truhlářských prací

Pan Miroslav Chlouba se zabývá renovací dřevěných prvků historických objektů, přičemž svou práci doplňuje i opravou a tvorbou kování a dalších kovových součástí. Materiálem, se kterým běžně pracuje, jsou tvrdé dřeviny, například dub.

Ukázky jeho citlivé práce je možno vidět v kostele sv. Ignáce v Chomutově, kde renovoval rámy obrazů, a především v kostele sv. Václava ve Výsluní. Zde měla práce pro podobu objektu zásadní význam, postupně jsou totiž renovovány veškeré dveře a okna, včetně kruhových výplní.

Miroslav Chlouba

431 83 Výsluní 126

tel.: 606 209 922

chlouba.mira@seznam.cz

Víno

Víno vyrobené z vinic v Mostě. Bílé odrůdy: Muller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín. Modré odrůdy: Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Rulandské modré.

Vinice v Mostě a v Chrámce byly zakládány postupně od roku 1967 v rámci Státního statku Most pod vedením pana Ing. Ivana Váni, od roku 1993 vinařství převzala fyzická osoba Ing. Ivan Váňa – České vinařství Chrámce a v roce 2001 vznikla společnost České vinařství Chrámce s.r.o. Výroba vína zde probíhá za stejných podmínek od roku 1967.

Hrozny pro výrobu pochází pouze z vlastních vinic.

České vinařství Chrámce s.r.o.

Chrámce 32,
434 01 Skršín
tel.: 603 383 846
info@ceske-vinarstvi.cz
<http://www.ceske-vinarstvi.cz/>



Jemně zauzená drůbeží paštika dle Restaurant & Café Republika Chomutov

Tradiční rodinná receptura paštiky vyznačující se jedinečnou jemností, konzistencí a chutí.

Chuti je dosaženo kombinací místních surovin, zejména čerstvých drůbežích jater a masa od farmáře pana Vaigla z Údlíc, červeného vína Pinot Noir od vinaře pana Němečka z Března u Chomutova, spolu s originálním historickým postupem takzvaného zauzování za studena vylepšeného pomocí dubových hoblin macerovaných ve fortifikovaném víně.

Vít Růžička

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň
email: republika@restauracerepublika.cz
tel.: 725 300 235,





Originální autorská keramika ze Zaječic

Autorská keramika ze Zaječic zahrnuje jednak na hrnčířském kruhu ručně vytáčené užitkové i dekorativní hrnčířské výrobky – misky, talíře, pokličky, hrnky, korbely, konvičky, vázy, květináče atd., jednak modelovanou keramiku – figury, sošky, kachle, dekorace atd.

Výrobky jsou jedinečné svým tvarem, ale i barvou, povrchově jsou totiž dále zušlechťovány pomocí glazur, barev a oxidů kovů. Následně jsou vypalovány výhradně v peci na dřevo při teplotě 1100 stupňů Celsia.

Povrch nádob ze Zaječic zůstává chladný a horké tekutiny v nich si přitom dlouho zachovají svou původní teplotu.



Romana Kášová

Zaječice 22 · 431 15 Vrskmaň ·
tel.: 777 257 028 ·
hrncirna-rk@seznam.cz ·
www.hrncirna-rk.cz

Strupčický česnek



Český česnek paličák pěstovaný na zemědělské půdě v severočeském kraji poblíž obce Strupčice. Sází se ručně a pomocí sazeče, sklizeň na zeleno je výhradně ruční práce a při sklizni na uskladnění se používá vyorávač. Rozvěšení a čištění, případné pletení copu je pouze ruční práce.

Česnek se vyznačuje specifickou ostrou chutí díky složení půdy bohaté na minerální látky



Lukáš Stránský

Strupčice 41,
431 14 Strupčice
email: stranskylu@seznam.cz
tel.: 603 249 253



K-šperky

Mé šperky vznikají za pomoci barev a křišťálové pryskyřice. Většinu šperků vytvářím rozebíráním starých hodinových strojků, které znovu skládám do lůžek a zalévám křišťálovou pryskyřicí. Recykluji tím staré věci a vytvářím nové, které mohou udělat radost dalším lidem. Využívám všechny části hodinek (kolečka, strojky, ciferníky..).

Vznikají zajímavé šperky i praktické věci (lékovky, záložky..). Každá ze součástek, které použiji k výrobě prožila svůj příběh. Takový šperk, podle mého, „má duši“.

Ing. Kateřina Volmanová

Za Chlumem 730, 418 01 Bílina

www.kaca77.com

e-mail: malisova.k@seznam.cz

tel.: 607 632 391



Živý kompost

Živý kompost je produkt vyrobený pouze z kvalitních surovin jako je koňský hnůj, hnůj skotu, drůbeží podestýlka, tříděná tráva, dřevní štěrka aj. Vstupní suroviny procházejí přísnou kontrolou. Kvalita výstupních kompostů a substrátů je neustále kontrolována - kontrola probíhá vizuálně i pravidelnými chemickými rozbory.

Výsledný produkt je vytríděný na 0 - 10 mm nebo 0 - 20 mm. Všechny komposty jsou hygienizovány, kdy vzhledem k vysoké teplotě dochází k zániku hnilobných patogenních bakterií a ničí se klíčivost semen.

Kobra Údlice s.r.o.

Náměstí 12, 431 41 Údlice

www.kobra-udlice.cz

e-mail: info@kobra-udlice.cz

tel.: 602 421 492



Delikatesy z Podkrušnohoří

Od září 2016 probíhá v domácí výrobě výroba různých delikates (džemů, chutney a sirupů), které se vytvářejí ve velké většině případů z těch nejlepších lokálních surovin. Všechny výrobky jsou vyrobeny 100% řemeslným způsobem. Místní ovoce a zelenina jsou kombinovány zajímavými druhy koření či alkoholu, některé se vyrábí bez přidaných ingrediencí.

Při testování v mém okolí se sirupy setkaly s výbornou odezvou. A tak jsem se rozhodl, že si udělám vlastní značku „Davidkův sirup“ a vrhnu se i na výrobu sirupů. Postupně uvedu na trh pár stálých příchutí a průběžně budou přibývat některé sezónní.

David Netolický, Perfectly Delicious

Chomutovská 1119

431 11 Jirkov

email: info@perfectlydelicious.cz

tel.: 792 302 821

Bílinská dekorativní mýdla

Rostlinná dekorativní mýdla vyráběná metodou „za studena“ bez vaření. Jsou vyrobená pouze z rostlinných olejů, bylinek a přírodních silic.

Oleje se smíchají, směs se nechá ztuhnout 24 hodin a potom cca 1 měsíc zraje. Po měsíci se mýdla balí a jsou připravena k používání.



Ing. Kateřina Volmanová

Za Chlumem 730

418 01 Bílina

www.kaca77.com

e-mail: malisova.k@seznam.cz

tel.: 607 632 391



Podkrušnohorský makový dort

Za použití tradičních surovin našich babiček, starého mosazného mlýnku na mák a našeho moderního a inovativního přístupu vznikl dort vyvážený a lahodné chuti, který je velmi oblíbený návštěvníky našich kaváren. Je to v podstatě tradiční staročeský makovec upečený v dortové formě, prokrojen a plněn skořicovou šlehačkou.

Někdy je zdoben švestkami, jindy meruňkami s marcipánem, ale často i jen s báječnou šlehačkou. Místní suroviny, které odebíráme od místních farmářů, jako je mák, vejce šlehačka a máslo dodají punc podkrušnohoří.



Masopust gastro s.r.o.

náměstí Dr. Beneše 1919/23

430 01 Chomutov

www.spolekmasopust.cz

e-mail: masopustgastro@gmail.com

tel.: 607 632 391



Karlátka od Švestkové dráhy

Ručně česané a posléze ihned usušené švestky bez chemických přísad, barviv a konzervantů, pocházející ze sadu zařazeného do kontrolního a certifikačního systému pro získání BIO certifikace u MZe ČR.

Nabídka je zaměřena na prodej malého množství vlastních produktů z naší farmy přímo spotřebiteli. Otázku dopravy zboží od nás k Vám řešíme individuálně po domluvě. Zpracováváme a prodáváme pouze ovoce z vlastní produkce tak, abychom Vám mohli poskytnout 100% záruku kvality a původu. Vzhledem k velikosti sadu U Švestkové dráhy je proto kapacita naší produkce omezená.

Karla Ščepková

Bělušice č.p. 67

434 01 Bělušice

www.karlatka.cz

e-mail: info@karlatka.cz

tel.: 777 159 100



Krušnohorská paličkovaná krajka

Paličkovaná krajka se vyrábí v Krušnohoří již od 16. století. Její využití je širokospektré a slouží k těmto účelům dodnes.

Hlavními pomůckami pro tvorbu paličkované krajky je herdule naplněná různými přírodními materiály, stojánek na herduli, podvínky = vzory pro paličkování, páry dřevěných paliček, nitě a špendlíky.

Paličkovaná krajka je tvořena jako prýmek nebo nekonečná stužka, která vyniká svou pestrobarevností a samotný výrobek může být plochý nebo prostorový.

Partnerský spolek Litvínov, o.p.s. – Klub Herdulky – Litvínovské krajkářky

Mostecká 1, 436 01 Litvínov

e-mail: partnersky.spolek@seznam.cz

tel.: 732 442 313,

Zabijačkové dobroty od Zrcadla

Nepoužíváme dusitanové solící směsi, ani jiná potravinářská aditiva. Jednotlivé směsi vkládáme do skleněných konzerv uzavřených víčky a pasterujeme.

Od počátku do konce jde o ruční výrobu. Konzervy děláme přesně tak, jak je dělali naši předci na domácích zabijačkách a jak si to pamatujeme z dětství.



Varoza s.r.o.

Dlouhá 48

431 45 Březno

www.uzrcadla.cz

e-mail: reditel@uzrcadla.cz

tel.: 605 844 046

Připínáček z Drmal

Jedná se o smetanovo - tvarohový krém. Složení: plnotučný tvaroh, smetana, vanilka.



Farma Drmaly s.r.o.

Drmaly 48,
431 11 Vysoká Pec
email: doubravka71@gmail.com
tel.: 777 261 158



Léčivé zábaly Mamavis

Mamavis jsou vylepšené léčivé zábaly dle Vincenze Priessnitz. Vylepšení spočívá v tom, že všechny tři vrstvy (mokrý plenu, igelit a ručník) jsou sloučeny do jedné. Je zde pouze jeden vyjímatelný díl, který se dá v případě Priessnitzova zábalu navlhčit ve studené vodě a opět vložit zpět do zbývající části zábalu. Díky tomuto sloučení a suchému zipu, prostřednictvím něhož lze nastavit určitou velikost, jsou zábaly pohodlné a drží na svém místě. Nejvíce to ocení děti, které zábal nikde neškrábe, nepadá jim a nemají neustále mokré pyžamo.

Veškeré materiály, které jsme zvolili, je možné prát v pračce při 40 °C. Výrobky Mamavis jsou patentované a mají atesty pro děti mladší 3 let.

Martina Štěfánková (MAMAVIS)

Lesní 534,
431 51 Klášterec nad Ohří
email: info@mamavis.cz
tel.: 606 416 910





Kozí sýr z Drmal

Ručně dojené kozeny. Na vysoké podestýlce čeká na dojení osm kozích osobností. Jedna se vzteká, že má málo jádra, druhé se zrovna teď do dojení moc nechce, další krásně spolupracuje. Všechny však mají voňavé a sladké mléko, ze kterého vyrábíme naše bílé zlato.

Kvůli tomuhle sýru jsme začali s chovem hospodářských zvířat. Trvalo dlouho, než jsme k němu našli tu správnou cestu, ale to martýrium stálo za to.

Z mléka od domácích zvířat zpracováváme pravé sýry a mléčné výrobky.



Farma Drmaly s.r.o.

Drmaly 48,
431 11 Vysoká Pec
email: doubravka71@gmail.com
tel.: 777 261 158

Med z Krušných hor

Český med květový nebo medovicový, produkovaný v Krušných Horách (místo stanoviště Český Jiřetín – 760m.m.n.m. výšky).

Lesní porosty, lesní a luční byliny bez ekologické zátěže, průmyslu a agrotechnických zásahů v doletu včel.



Jitka Kasalová

B.Němcové 822,
436 01 Litvínov
email: jitkakasalova@seznam.cz
tel.: 606 744 053

Jablka se skořicí

Jablečné „máslo“ je produkt, který je vyráběn hlavně v oblasti Belgie a Holandska a je znám i v USA. Jedná se o jablečnou pomazánku, kdy jsou jablka (vyrábím z jablek z firmy Sady Klášterec) vařena na malou teplotu po dobu 24 hodin spolu s jablečným octem, směsí klasického a tmavého třtinového cukru, mletého hřebíčku a cejlonské skořice.

Výsledkem tohoto dlouhého vaření je hustá, hnědá pomazánka, která je konzistenčně mezi marmeládou a povidly. Výrobek není již dále nijak dohušťován. Pro zesílení chuti vařím jablka neloupaná, jablečná slupka poskytuje výrobku výrazně plnější chuť.



David Netolický, Perfectly Delicious

Chomutovská 1119

431 11 Jirkov

email: info@perfectlydelicious.cz

tel.: 792 302 821



Přírodní mýdla

V teplické mýdlárně se všechna mýdla a mýdlové výrobky vyrábějí ručně v nejvyšší kvalitě.

Mýdlárna v Teplicích vznikla roku 2014 v důsledku dávné rodinné tradice. Babička mydlářek žila v Marseille a touto výrobou se zabývala. Žádné původní recepty se však nedochovaly a dnešní výroba tak začínala prakticky od píky.

Mezi oblíbené výrobky patří speciální mýdlo na akné, ale i mýdla na různé kožní problémy. Zakoupit si zde můžete také mýdlo s bahnem z Mrtvého moře, levandulové, se skořicí a kokosem, medovomandlové a mnoho a mnoho dalších...

Ručně vyráběná přírodní mýdla vás překvapí vůněmi i svými tvary.

Mýdlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 1991/8, 415 01 Teplice

email: info@mydlarnauzamku.cz

tel.: 733 643 200



Sýr z Drmal

Z mléka od domácích zvířat zpracováváme pravé sýry a mléčné výrobky. Z kvalitního mléka vyrobíme za 24 hodin lahodnou pochoutku. Pak sýr chutná stejně dobře k snídani, jako večer k vínu.



Farma Drmaly s.r.o.

Drmaly 48,
431 11 Vysoká Pec
email: doubravka71@gmail.com
tel.: 777 261 158

Lázeňské oplatky a trojhránky z Klášterce nad Ohří

Výroba lázeňských oplatek byla založena v roce 1995 v Klášterci nad Ohří.

Vyrábíme lázeňské oplatky a trojhránky podle tradiční receptury. Dodáváme je v několika různých druzích a variantách: čtyři druhy kulatých spekaných oplatek s cukrovým prosypem, tři druhy oplatek s krémem, čtyři druhy trojhránek a jako specialitu dva druhy trojhránek Light (s náhradním sladidlem, bez cukru, které jsou vhodné i pro diabetiky).



Klášterecké oplatky s.r.o.

Roháčova 145/14
130 00 Praha 3, Žižkov,
email: ms.foods@email.cz
tel.: 778 023 666



Osecké pivo OSSEGG

V pivovaru Ossegg vyrábíme pivo ze 4 základních surovin – voda, slad, chmel a pivovarské kvasnice. Pivo Ossegg je nefiltrované a nepasterované. Druhy: 12° Světlý ležák PHILIPP, 13° Tmavý speciál Tomáš, 14° Medový speciál, 18° Tmavý speciál Jindřich.

Úzkostlivě respektujeme staré pivovarské řemeslo s využitím moderního výrobního zařízení. Tradiční postupy neurychlujeme ani nijak neupravujeme, vaříme na dva rmuty a kvasíme v otevřených kvasných kádích a dokvašujeme v ležáckých tančích.



EMPRESA, s.r.o.,

Poštovní 79,
747 22 Dolní Benešov,
Provozovna: Rooseveltova 1,
417 05 Osek
email: misa@ossegg.cz
tel.: 739 367 435



Otvické lupínky

Otvické Lupínky děláme solené, paprikové a česnekové a jsou zařazeny do projektu regionální potravina a zákazníci je mohou zakoupit i v obchodních řetězcích.

Vše od pěstování brambor, po samotnou výrobu lupínků je ruční práce. Lupínky vyrábíme v chráněné dílně. Cílem naší chráněné dílny je vytvořit pracovní prostředí pro zdravotně postižené a pracovní znevýhodněné občany tak, aby jim bylo umožněno zařazení do běžného života.

AVENTA CZ, s.r.o.,

Londýnská 7030/59,
120 00 Praha 2,
Provozovna: Školní ul. 30,
431 11 Otvice,
email: aventacz@seznam.cz
tel.: 730 825 731

Krušnohorský autorský ručně malovaný textil

Trička ze 100% bavlny (nebo 95%+ 5% elastan) zdobená různými výtvarnými technikami, např. batika, malba, kresba, případně dozdobená ručně tvořenými doplňky (textilní květiny, knoflíky z Fima).

Každé tričko je 100% ruční práce, je každý kus jedinečný, včetně případných ozdob



Lenka Fialová

Adámkova 4648,
430 03 Chomutov
email: 2wioleens@gmail.com
tel.: 777 193 527

Přírodní teplická kosmetika

Vysoce kvalitní, originální výrobky, výjimečných vlastností, esteticky a precizně zpracované a balené, plně funkční (odebírají lékárny), smyslové vlastnosti – vůně dle přidaných bylin, macerátů, silic apod., šetrné vůči životnímu prostředí, dodržování hygienických a technických norem, bezpečnosti práce, veganské, vegetariánské výrobky.

Tuhý šampon, tekutý šampon, tekuté mýdlo, tekutá koupelová pěna, ovesné koupelové koule, šumivé směsi, prací vložky, pleťové masky, kosmetika pro zvířata, mýdlo na holení, pleťové krémy, šlehaná mýdla, vlasové kondicionéry, koupelové sole.

Mýdlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 1991/8, 415 01 Teplice
email: info@mydlarnauzamku.cz
tel.: 733 643 200





Krušnohorské noviny / Erzgebirgs-Zeitung

Vlastivědné periodikum krušnohorských spolků – „Krušnohorské noviny“ – vycházelo pod názvem „Erzgebirgs-Zeitung“ mezi lety 1880 a 1943. Místa, kde v minulosti pracovalo redakční vedení historického periodika, byly postupně Jirkov, Litvínov, Most a nakonec Teplice.

Titul, který patří k rodinnému stříbru Ústeckého i Karlovarského kraje, je znovu vydáván od roku 2015 v češtině a od roku 2017 rovněž i v původním německém jazykovém provedení. Současná redakce pracuje na zámku v Litvínově.



Českojiřetínský spolek – spolek pro oživení Krušnohoří

Sídlo: Český Jiřetín 19, 436 01 Litvínov;
Pracoviště: Zámek Valdštejnů,
Mostecká 1, 436 01 Litvínov
e-mail: litvinov@krusnohori.cz
tel. 702 209 445,



Výrobky z ručně zpracované vlny z Krušnohoří

Vlna je zpracovávána podle původních postupů tak, jak to dělávaly naše babičky. Po odstranění hrubých nečistot je vlna vyprána v měkké dešťové vodě, bez jakýchkoliv chemických prostředků, a po důkladném vymáčení schne volně rozložená na slunci.

Následuje fáze rozčesávání vlny do česanců a potom už se může přejít ke kolovrátku. Obvykle pracujeme se sesnovanou dvojnitkou, kterou lze dále ještě dobarvit.

Po zafixování vlny horkou parou se rozhodujeme pro další zpracování - pletení, háčkování, tkaní na tkalcovském stavu nebo plstění.



Mgr. Renata Šoltová

Krásný Les 207,
403 37 Petrovice
tel.: 604 545 037
rena.tam@seznam.cz

Karlátka od Švestkové dráhy - švestková povidla

Povidla z ručně česaných, praných a posléze rozvařených, vypeckovaných (propasírovaných) a nakonec na povidla zkaramelizovaných švestek.

Bez chemických přísad, barviv a konzervantů. Švestky pocházejí ze sadu zařazeného do kontrolního a certifikačního systému pro získání BIO certifikace u MZe ČR.

Nabídka je zaměřena na prodej malého množství vlastních produktů z naší farmy přímo spotřebiteli. Otázku dopravy zboží od nás k Vám řešíme individuálně po domluvě. Zpracováváme a prodáváme pouze ovoce z vlastní produkce tak, abychom Vám mohli poskytnout 100% záruku kvality a původu. Vzhledem k velikosti sadu U Švestkové dráhy je proto kapacita naší produkce omezená.

Karla Ščepková

Bělušice 67, 434 01 Most;
e-mail: odsadare@seznam.cz
tel. 777 159 100



**Obce Ústeckého kraje, které svým územím
náleží ke značce
“KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt”**

Bílina	Křimov
Bečov	Lahošť
Bělušice	Ledvice
Bílence	Libouchec
Blatno	Lišnice
Boleboř	Litvínov
Braňany	Lom
Brandov	Loučná pod Klínovcem
Březno	Louka u Litvínova
Bystřany	Lukov
Bžany	Lužice
Černovice	Malé Březno
Český Jiřetín	Málkov
Domašín	Mariánské Radčice
Droužkovice	Měděnec
Dubí	Měrunice
Duchcov	Meziboří
Háj u Duchcova	Mikulov
Havraň	Místo
Hora Svaté Kateřiny	Modlany
Hora Svatého Šebestiána	Moldava v Krušných horách
Horní Jiřetín	Most
Hostomice	Nezabylice
Hrob	Nová Ves v Horách
Hrobčice	Novosedlice
Hrušovany	Obrnice
Chlumec	Ohníč
Chomutov	Okounov
Jeníkov	Osek
Jirkov	Otvice
Kalek	Patokryje
Kladruby	Perštejn
Klášterec nad Ohří	Pesvice
Klíny	Petrovice
Korozluky	Polerady
Koštany	Proboštov
Kovářská	Račetice
Krupka	Rtyně nad Bílinou
Kryštofovy Hamry	

Skršín
Spořice
Srbice
Strupčice
Světec
Telnice
Teplice
Údlice
Újezdeček
Vejprty

Velemyšleves
Velké Chvojno
Volevčice
Vrskmaň
Všehrdy
Všestudy
Výsluní
Vysoká Pec
Zabrušany
Želenice

**Obce Karlovarského kraje, které svým
územím náleží ke značce
“KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt”**

Abertamy
Boží Dar
Božičany
Bublava
Černava
Dalovice
Děpoltovice
Hájek
Horní Blatná
Hroznětín
Jáchymov
Jindřichovice
Kraslice
Krásný Les
Merklín
Nejdek
Nová Role

Nové Hamry
Oloví
Ostrov
Otovice
Pernink
Potůčky
Přebuz
Rotava
Sadov
Smolné Pece
Stráž nad Ohří
Stříbrná
Šemnice
Šindelová
Velichov
Vojkovice
Vysoká Pec



KRUŠNOHOŘÍ

regionální produkt

Regionální značka je marketingový koncept, který podporuje udržitelný rozvoj regionu tím, že zviditelňuje regionální výrobky. Koncept regionálního značení přispívá k ekonomickému oživení regionu se zřetelem ke všem třem pilířům udržitelného rozvoje.

Prostřednictvím propagace regionální značka podporuje místní podnikatele (zejména drobné zemědělce, řemeslníky, menší podniky), a tím přispívá k diverzifikaci ekonomických činností na venkově a ožívání místních ekonomik. U místních obyvatel zvyšuje sounáležitost s regionem a iniciuje různé formy spolupráce v regionu mezi podnikateli, veřejnou správou, neziskovým sektorem i ochranou přírody. Značka funguje jako platforma pro setkávání různých aktérů v rámci regionu.

Značka KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt® je udělována v Krušných horách a jejich podhůří kvalitním výrobkům, zemědělským a přírodním produktům a službám v cestovním ruchu.

Nákupem produktu či návštěvou zařízení se značkou přispějete k udržitelnému rozvoji regionu Krušnohoří.

Regionální koordinátor:

MAS Sdružení Západní Krušnohoří, z.s.

se sídlem SNP 144, 431 44 Droužkovice

kancelář a kontaktní adresa: Rudé armády 23,
431 44 Droužkovice

kontaktní osoba: Adéla Pillárová, tel.: 724 960 964,

e-mail: info@maskazk.cz

web: www.maskazk.cz

Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z. s., Kateřina Čadilová,

tel.: 724 863 604, cadilova@arz.cz www.arz.cz

KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt®

katalog certifikovaných výrobků, služeb a zážitků.

Vydalo MAS Sdružení Západní Krušnohoří, z.s.,

ve spolupráci s Asociací regionálních značek z. s., v květnu 2020