

KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt



**Katalog certifikovaných
výrobků, zážitků a služeb
podzim 2025**

<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, Zápazí, Znojensko, Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, Českém středohoří, Kutnohorsko a Poohří*. Další značka se připravuje na Slovácku.

V návaznosti na značení výrobků se v Krušnohoří a v některých dalších regionech regionální značka používá i k podpoře vybraných ubytovacích a stravovacích zařízení a pro region jedinečných „zážitků“.

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) specifických kritérií týkajících se tradice, podílu ruční práce, podílu místních surovin a specifičnosti pro daný region.

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

Kaiser - medový glamping,



Jedná se o unikátní ubytování v luxusně vybaveném včelíně, které netradičním způsobem propojuje život včel a glampingu. Glamping je spojení pobytu v přírodě s komfortem ubytováním. Při pobytu se návštěvníci pohybují ve zdravím prospěšném včelím biopoli, při kterém vdechují „úlový vzduch“ provoněný směsicí medu, propolisu a včelího vosku. Dále při pobytu užívají včelí produkty a to med a ovčelenou vodu tj. voda, která byla po určitou dobu vystavená včelímu záření a její pití je zdravím prospěšné. Pobyt ve včelíně působí příznivě na celou tělesnou soustavu člověka.

Naše služba podporuje turistiku a agroturistiku v regionu a tím i zdravý životní styl návštěvníků. Dále podporuje rozvoj včelaření v regionu a zachování zdravého životního prostředí.

Bc. Pavel Kaiser

Místo 16, 43158 Místo

tel. 777 005 071

info@medovyglamping.cz

www.medovyglamping.cz

Horský hotel 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 rašelináře, arboretum a venkovní učebna.

V areálu je též možnost využít sportovní i dětské hřiště.

Horský hotel Lesná

Lesná 22, 431 21 Boleboř

tel.: 476 113 040

info@horskyhotellesna.cz

www.horskyhotellesna.cz





REPUBLIKA
RESTAURANT & CAFÉ

Restaurant & Café republika

Restaurace & Café republika je koncipována 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 místních umělců.

RESTAURACE REPUBLIKA s.r.o.

28. října 1081/19, 430 01 Chomutov

tel.: 602 473 239

dufka@strixchomutov.cz

www.restauracerepublika.cz



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 Karásků & Stůlpnerů 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

www.karasekastulpner.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



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

https://infocentrum-mednik-medenec.

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, provozovna: Náměstí

Svobody 225/6 , 415 01 Teplice

email: info@mydlarnauzamku.cz

www.mydlarnauzamku.cz

tel.: 733 643 200



Řemeslné workshopy

Workshopy určené pro všechny, kdo má zájem se naučit klasické řemeslné technice - tesání, dřevořezba, soustružení, výroba nábytku z masivu tradiční technikou

Marieta Kosturová

Rašovice 10

431 51 Klášterec nad Ohří

tel.: 739 655 308

marieta@vlastovciudoli.cz

<https://www.vlastovciudoli.cz>



Paličkování Krušnohorské krajky

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

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

Partnerský spolek Litvínov
- klub Herdulky - Litvínovské krajčárky
Mostecká 1, 436 01 Litvínov
tel.: 777 000 140
email: partnersky.spolek@seznam.cz
www.partnerskyspolek.cz



Zážitkové focení od Příběhárek

Zprostředkování zážitkového focení se zvířaty, v přírodě. Focení po proměně vizážistkou, kaďernicí, stylistkou. Vlastní přírodní fotokoutek i putovní ateliér.

Marieta Kosturová
Rašovice 10
431 51 Klášterec nad Ohří
tel.: 739 655 308
marieta@pribeharky.cz
<https://www.pribeharky.cz/>



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 místní omladina na návsi v rybníčku utopí BAKCHUSE a pochová BASU. 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

tel.: 776 722 409

sona.jermanova@seznam.cz

www.hrobce.cz



Včely do školky

Přednášky o včelách, programy vhodný pro mateřské školky i školy. Povídání, zkoušení včelařských pomůcek, včetně obleku, ochutnávka medu z plástve, živé včely ve skleněném pozorovacím úlu (bez rizika bodnutí – i pro alergiky)

Ing. Kateřina Řeháková

Lounice 19, Litvínov 436 01,

tel: +420 734 710 244,

e-mail: info@vcelarstvi-rehakovi.cz,

www.vcelarstvi-rehakovi.cz



Drátování - zážitek

Předmětem je seznámení a praktické vyzkoušení řemesla drátování. Nejdříve je seznámení s historií řemesla, materiály, pomůckami a následuje výroba konkrétního výrobku s vysvětlením postupu.



Ing. Hana Šlehubrová

sídlo: Švermova 688, 362 21 Nejdek
tel: +420 739 386 241
mail: kreadilna@seznam.cz
provozovna / atelier:
Náměstí Karla IV. 94, 362 21 Nejdek
www.galeriekreativcu.cz



Mamavis zábalý dle Vincenze Priessnitze

Jedná se o sloučení tří vrstev klasického Priessnitzova zábalu v jeden.

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

Účelem naší firmy je ukazovat, že příroda léčí, a nabízet nová řešení ve formě praktických výrobků každodenního užití, které to velmi dobře umí. Naší velkou ambicí je pomáhat zdolat nemoc jednoduchou a časem ověřenou přírodní metodou Vincenze Priessnitze. Obohatili jsme ji navíc o recepty našich babiček. Klíčovými slovy našeho snažení jsou zdraví a příroda.

A držíme se hesla „Ctíme staré, vítáme nové!“

MAMAVIS HEALING CARE s.r.o.

Bc. Martina Štefánková
Polní 683, 431 51 Klášterec nad Ohří -
Měřetice u Klášterce nad Ohří
tel.: 606 416 910
martina.stefankova@mamavis.cz
www.mamavis.cz





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



Zmrzlina od Zrcadla

Poctivá řemeslná zmrzlina z nejkvalitnějších základních surovin. Nepoužívají barviva, ochucovadla, chemické příchutě ani práškové zmrzlinové směsi. Základní suroviny pro výrobu zmrzliny jsou mléko, smetana, tvaroh, jogurt, med a ovoce, které jsou převážně od výrobců z našeho i sousedních krajů.

Je to zosobněná (personalizovaná) zmrzlina.

Zmrzlinu si můžete koupit v Březně, v ulici Dlouhá 48.



Aleš Roušar

Dlouhá 48,
431 45 Březno u Chomutova

tel: 605 844 046

e-mail: reditel@uzrcadla.cz

www.uzrcadla.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, svícny, 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

Jirkovské bylinné a ovocné sirupy

Základem pro výrobu sirupů jsou byliny nebo ovoce rostoucí v regionu. Byliny a ovoce jsou sbírány, tříděny a zpracovávány ručně.

Ovoce a některé byliny pěstuje žadatel na zahradě, většina bylin je sbírána jako volně rostoucí na tzv. čistých místech (mimo zástavbu, komunikaci, za přírodními bariérami, jako je les a pod.) Vše se zpracovává tak, aby byl zachován maximální objem zdraví prospěšných látek.

Sirupy jsou slazené cukrem (80%), jsou bez konzervantů, pouze s kyselinou citrónovou. Jako potraviny si zachovávají vlastnosti bylin pro léčebné účely.



Dr. Hana Zvalová

Mlýnská 186, 431 11 Jirkov

tel.: 724 685 288

e-mail: hanazvalova29@seznam.cz

Víno

Historie vinařství Němeček začala rodinným sadem v Nechranicích roku 1998. Vinná réva je 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 muškátově ovocné vůně s tóny grepu či broskve; středně plné a harmonické.

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

Lukáš Němeček

Čechova 330, 431 45 Březno u Chomutova
tel.: 775 666 749

vinarstvinemecek@gmail.com
www.vinarstvinemecek.cz



Horský hotel Lesná – Lesenské domácí slané pečivo

Lesenské slané pečivo je vyráběno z hladké mouky, domácího másla, sádla, syru gouda, soli a vajíček. Z vybraných potravin se připraví těsto a pořádně rozmíchá do jednoho libovolného tvaru. Těsto se musí nechat odstát / kynout min. 3 hodiny při pokojové teplotě. Pak se těsto po menších kusech vyválí ručně válečkem na 2mm placku a dochutí se. Peče se v šamotové peci a podává v pytlíčku.

Antonín Herzán,

Svahová 32, Boleboř 431 21

tel.: 476 113 040

e-mail: info@horskyhotellesna.cz

www.horskyhotellesna.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 5 kg balení.

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

Pavel Staněk

Gen.Svobody 190, 431 45 Březno
u Chomutova
tel.: 605 895 006
vcelsta@email.cz
www.facebook.com/vcelsta



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 květového medu.

Chuť jí dodává žatecký chmel a nekáží ji přidáný líh ani barviva. Vzniká metodou pomalého kvašení za použití kultury vinných kvasinek. Medové víno se vyznačuje sametově medovou chutí s jemnou perlinkou, 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 Březno u Chomutova
tel.: 723 020 242
vcelsta@email.cz
www.facebook.com/vcelsta

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, svícny, 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 trubíc (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.

ZMITKO CZECH GLASS

Mlýnská 223, Krupka 417 41

tel.: +420 417 532 202

mob.: 602 113 348, 724 545 378

zmitko.glass@volny.cz

www.zmitko-glass.cz

Ryté sklo

Pan Bílek se zabývá výhradně starou technikou dekorování skla, tedy klasickým rytím a broušením skla na vodě i mědi. Ve svém atelieru vytváří nádherné rytiny dle svých i zákaznickových předloh a návrhů a to jak na čířém, tak na lesním skle. Pro přenášení různých motivů na sklo, jak zvířecích, rostlinných, ornamentálních atd., používá užitkové a dekorativní sklo, nebo také sklo historické či dodané klientem. Zákazníci využívají jeho mnohaletých zkušeností při výrobě originálních dárkových kousků a často i svatebních sklenic.

Petr Bílek je jedním z mnoha neviditelných lidí, kteří se snaží, aby toto krásné řemeslo neupadlo v zapomnění. Důkazem toho jsou mnohá ocenění.

GLASS ART STUDIO Petr Bílek

Atelier: Děpoltovice 48, 362 25 Nová Role

tel.: 605 561 804

info@rytiskla.cz

www.rytiskla.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 velkoodběratelům, maloobtěratelům 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.

Droužkovická 291, 431 41 Údlice

tel.: 474 667 255

vaigl.sro@tiscali.cz

www.drubez-vaigl.cz

Namydlená Káča

nabízí mýdla, šampóny, balzámy, koupelové soli a další kosmetické výrobky, které vyrábí ve své výrobně. Ta je součástí obchodu v Zámecké ulici v Bílině. Suroviny potřebné k výrobě jsou odebírány v bio kvalitě, převážně od lokálních a ověřených dodavatelů. Prohlédnout a nakoupit si je můžete přímo v prodejně nebo na e-shopu, na kterém najdete i jiná místa kde si Káči kosmetiku lze pořídit.



Ing. Kateřina Volmanová

Komenského 29, 418 01 Bílina

tel.: 607 632 391

email: kaca@namydlenakaca.cz

www.namydlenakaca.cz



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...

Naše kamenné obchody:

TEPLICE, Nám. Svobody 225/6

**ÚSTÍ NAD LABEM, Přístavní 3591/3,
objekt Zanádraží**

Mýdlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 991/8, 415 01 Teplice

tel.: 733 643 200, 733 735 620

email: info@mydlarnauzamku.cz

www.mydlarnauzamku.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 přečkala 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.cz



Máma v lese

Rostoucí, designové, funkční
a zero waste oblečení

Máma v lese je česká autorská značka dětského oblečení a doplňků. Pracuje v souladu s principy udržitelného společensky odpovědného podnikání. Pokud i vy cítíte zodpovědnost vůči naší planetě a preferujete uvědomělé nákupy v souladu s principy nulového odpadu a pomalé módy, jste na správné adrese.

U nás si vyberete oblečení pro každou příležitost, ať už se chystáte do lesa, k moři, na hory nebo jen na procházku do města. Používáme široké spektrum materiálů od teplákoviny, lnu, merino vlny, mušelínu až po softshell.

Mgr. et MgA Zdeňka Bílková

Družstevní 544,431 51 Klášterec nad Ohří
tel: 720 021 499
info@mamavlese.cz
<https://mamavlese.cz/>



Račtická 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 prošípování 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

Dušan Dufka

28. října 1078/17, 430 01 Chomutov
tel.: 602 473 239
mail: dufka@strixchomutov.cz
www.restauracerepublika.cz



Textilní pastelkovníky a pouzdra

Pastelkovníky a pouzdra jsou vyrobené z kvalitních bavlněných látek a vyztužené pro větší pevnost. Jsou vždy barevně sladěné (vnitřní látka, lem, pruženka, zip, vnější látka) a zároveň funkční - mají praktické zapínání, kapsičky na drobné předměty, ochranou klopou na pastelky.

V nabídce najdete více typů těchto výrobků, které zohledňují různý formát a účel použití.



Věra Provazníková

Vrskmaň 6, 431 15
tel.: 777 684 612
e-mail: nej@centrum.cz
www.fler.cz/nejale



Piva z produkce Prvního občanského pivovaru v Chomutově

Pivovar produkuje mimo dvou trvalých tradičních receptur (Karáskova světlá 11% a Stůlpnerova 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 & Stůlpner

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



Obrazy stromů života v dřevěných rámech

stromy života kulaté, laková technika a dále stromy života ve skle.



Ing. Hana Šlehubrová

Švermova 688, 362 21 Nejdek
tel.: +420 739 386 241
e-mail: kreadilna@seznam.cz
provozovna/ateliér: Náměstí Karla IV.
94, 362 21 Nejdek
www.galeriekreativcu.cz

Svíčky z Krušnohoří



Pro výrobu svíček používám pouze přírodní vosky, které neobsahují žádné chemické přísady ani ropné deriváty. Jedná se o vosk palmový, sójový a včelí.

Palmový vosk je rostlinného původu, získává se lisováním palmy olejně. Pro výrobu svíček používám vosk dovážený z Malajsie.

Sójový vosk je rostlinného původu, získává se ze sójových bobů. Pro výrobu svíček používám vosk dovážený z USA.

Včelí vosk je živočišného původu, který vzniká metabolickou přestavbou medu a pylu v těle některých druhů včel. Pro výrobu svíček používám včelí vosk od místního včelaře, který chová včely v Kláštereckých sadech.



Kateřina Čepeláková

+420 608 608 883

svickyzkrušnohori@seznam.cz

<https://www.svickyzkrušnohori.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 zástavná telata a připuštěné krávy nebo jalovice, záměrem je však chov plemenných zvířat. Reprodukce je zajišťována inseminací a nákupem plemenných býků. Na farmě jsou dále koně – 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



Krušnohorský domácí tmavý chléb z Lesné

Připravuje se min. 5 dní, před samotným pečením rozděláním kvásku s vodou. Po 5 dnech se připraví těsto z kvásku, vody, ručně mletého žita, soli, fenyklu a kmínu. Ručně se míchá do celkového propojení. Těsto kyne 2 hodiny při pokojové teplotě. Pak vytvoříme bochníky, které dále 2 - 3 hodiny kynou. Lopatou sázíme a pečeme chleba v šamotové peci při teplotě max. 200° C. Chléb při správném uskladnění vydrží 7 dní.

Antonín Herzán,

Svahová 32, Boleboř 431 21

tel.: 476 113 040

e-mail: info@horskyhotellesna.cz

www.horskyhotellesna.cz



Proutěné kabelky, kožené kabelky a výrobky z kůže

1. Kabelky z pedigu a italské třísloněné kůže, doplněné jsou kovovými komponenty a textilní podšívkou.

2. Kožené kabelky a výrobky jako peněženky, opasky, obaly na mobil a podobně.

Všechny výrobky tvořím sama, od prvního návrhu, testování přes celý proces výroby až po zabalení a odeslání. K výrobě proutěných korpusů používám pedig, používám tradiční postupy pletení podobně jako u pletení z vrby. Kůži používám zejména třísloněnou italskou, jejíž výroba je maximálně šetrná k životnímu prostředí. Tvorba vychází z brašnářského řemesla, postupy jsem si přizpůsobila, aby šla kůže kombinovat s proutím.

Andrea Holzknechtová

sídlo: Karlovarská 1315, 362 22 Nejdek

tel: +420 604 474 614

e-mail: holzand@seznam.cz

www.ameliae.eu



Karlátka BIO – Švestkový pečený čaj od Švestkové dráhy

Ručně česané a pečené švestky s přídavkem skořice, hřebíčku (bio) a badyánu, nápojový koncentrát s kousky BIO švestek pro výrobu ovocného čaje bez přidání chemických látek. Baleno ve skle, hmotnost 40-500g.



Farma u Švestkové dráhy s.r.o. - Zoro Ščepko

Bělušice 67, 434 01 Bělušice

tel.: 777 159 100

e-mail: odsadare@seznam.cz

www.karlátka.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.



Dušan Dufka

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň

tel.: 602 473 239

mail: dufka@strixchomutov.cz

www.restauracerepublika.cz



Originální autorská keramika ze Zaječic

Autorská keramika ze Zaječic zahrnuje jednak na hrnčířském kruhu ručně vytáčené užité i dekorativní hrnčířské výrobky – misky, talíře, pokličky, hrnky, korbely, konvičky, vázy, květináče atd., jednak modelovanou keramikou – 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

tel.: 603 249 253

email: stranskylu@seznam.cz

www.strupcickycesnek.cz

Hořčice s křenem

Jedinečná svojí recepturou, snoubí se v ní výrazná chuť hořčice se štiplavou chutí křenu a vše je dolazeno křupavým hořčičným semínkem. Pro svoji originální chuť se hodí nejen k masu, ale i do omáček a salátů.



Obora Červený Hrádek s.r.o.

sídlo: Sušany 12, 431 14, Strupčice

tel: +420 606 123 443

e-mail: stransky@seznam.cz

www.zateckafarma.cz

Bylinné produkty

Arónie sirup a zavařenina, Šípek sirup a zavařenina, Bylinný sirup na lžičku za studena,

K založení obchodní značky Angellus v roce 2018 jsme došli přirozenou cestou. V naší rodině se bylinky a přírodní produkty užívaly po generace a pomohly vždy, když bylo potřeba. Po založení nové prostorné zahrady, si bylinky našly v zahradě své místo. Ruční práce.



Eva Beranová

Blatenská 883/68, 430 01, Chomutov,

tel: +420 608 961 270

e-mail: eva.beranova.cv@seznam.cz,

www.angellus.cz



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 přidání 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

Písečná 5068, 430 04 Chomutov

tel.: 792 302 821

email: info@perfectlydelicious.cz

www.perfectlydelicious.cz



Patchwork deky

Originální deky ušité technikou patchwork z kvalitních bavlněných látek, výplň z dutého vlákna a zadní strana z hřejivého fleecu. Vzor každé jednotlivé deky vychází z přání zákazníka a zohledňuje vzor látek a požadovanou velikost.

Díky použitým látkám a fleecu je deka opravdu příjemná na „zachumlání se“ v zimě. V teplých letních večerech deku prostě otočíte bavlněnou stranou na sebe. Stávají se tak hodnotným, funkčním i stylovým doplňkem interiéru.

Věra Provazníková

431 15 Vrskmaň 6,

tel.: 777 684 612

e-mail: nej@centrum.cz

www.fler.cz/nejale



Hovězí balíčky ze Všestud

Jedná se o vyzrálé hovězí maso plemene Charolaise z vlastního chovu.

Různé druhy masa jsou vakuově baleny do balíčků po 5, nebo 10kg.

Jiří Kejř

431 11 Všestudy 19

tel.: 775 053 322, 606 308 725

kejř@kejř.cz

www.kejř.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, tj. chovem prasat a skotu. Prasata jsou chována ve zmodernizované stáji s automatickým krmením. V chovu skotu je činnost farmy zaměřena na chov KBTPM plemen Charolais. Základní stádo krav tvoří cca 400 kusů. K reprodukci slouží 10 plemenných býků plemene Charolais. Chovné jalo-
vičky jsou určeny k zástavu a prodeji, býci k výkrmu a jatečným účelům.

Nově se společnost zaměřila i na chov mléčného plemene – Český strakatý skot. Realizaci projektu zahájili na jaře roku 2020 zakoupením prvních 60ks jalovic.

Do budoucna plánují rozšířit stav až na 200 ks krav tohoto plemene.

Jiří Kejř

431 11 Všestudy 19

tel.: 775 053 322 606 308 725

kejř@kejř.cz

www.kejř.cz



Krušnohorská paličkována krajka

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

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

Paličkována 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 krajčářky**

Mostecká 1, 436 01 Litvínov

tel.: 777 000 140

e-mail: partnersky.spolek@seznam.cz

www.partnerskyspolek.cz



Ing. Kateřina Řeháková Med kvěťový – smíšený

Včelařství Řehákovi má stanoviště v podhůří Krušných hor v příměstské části města Litvínov Lounice. V blízkosti stanoviště nejsou žádné zemědělsky ošetřované plochy, pouze les, louky a bývalé ovocné sady. Med je převážně kvěťový smíšený. Med se balí do klasické sklenice, ale i různých forem dárkového balení.

Ing. Kateřina Řeháková

Lounice 19, Litvínov, 43601

+420 734 710 244

sustekova.katerina@seznam.cz

<https://www.vcelarstvi-rehakovi.cz>



Mléko ze Všestud

Jedná se o mléko krav tradičního českého plemene “česká straka”.

V prosinci 2020 byl zakoupený dojící robot a stádo 60 ks krav. Mléko je prodáváno jak ve velkém množství, nasmlouvanému dodavateli, tak i ostatním zájemcům například prodej do PET lahví.

Krávy jsou krmeny pící, vyrostlou na vlastních pozemcích – seno, senáž, siláž, obilí. Ustájeny jsou volně s výběhem, k dispozici mají automatické napáječky.



Jiří Kejř

Všestudy 19, , 431 11 Jirkov

tel: 606 308 725,

e-mail: kejrc@kejrc.cz

http://www.kejrc.cz/cinnost_zemedelskavyroba.htm



Všestudské brambory

Varný typ „B“, univerzální typ, jako příloha do salátů, polévek, gulášů i pro restování. Žluté, červené, Balení 5,10,15,20 nebo 25 kg, vypěstované v okolí Všestud.

Jiří Kejř

Všestudy 19, , 431 11 Jirkov

tel: 606 308 725,

e-mail: kejrc@kejrc.cz

http://www.kejrc.cz/cinnost_zemedelskavyroba.htm

Med z Krušných hor

Český med květový nebo medovicový, produkovaný v Krušných Horách (místo stanoviště Český Jiřetín – 760 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

tel.: 606 744 053

email: jitkakasalova@seznam.cz

Kraslice drátované a zdobené voskovým reliéfem

Slepičí, kachní či husí výfuky zdobím různými technikami.

Při drátování používám tradiční drátenické vzory. Některé kraslice dělám dle svého nápadu a zdobím drátováním spolu se směsí rokajlu, některé směsi si sama míchám.

Při zdobení voskovaným reliéfem, nebo vrtáním používám tradiční vzory, či jak mě ruka vede.



Mgr. Andrea Havlíčková - cesta z města

Vítězná 416/66A, 360 09 Karlovy Vary

tel.: 604 675 852

ajahavlickova@seznam.cz

www.cestazmesta.cz



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 tancích.



EMPRESA, s.r.o.,

Poštovní 79, 747 22 Dolní Benešov
Provozovna Rooseveltova 1, 417 05 Osek
tel.: 739 367 435, 777 171 938
email: misa@ossegg.cz
www.ossegg.cz

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.



AVENTACZ, s.r.o.

Provozovna: Školní ul. 30, 431 11 Otvice
tel.: 730 825 731
email: aventacz@seznam.cz
www.aventacz.webnode.cz

Drátované dekorace

Různorodé sezonní či celoroční dekorace z černého drátu vyrábím především podle svých vlastních návrhů. Inspiraci nacházím v přírodě, na své vily ručně malované korálky od kolegyně z našeho kraje, každý kus je originál. Na tyto kousky jsem obzvláště pyšná. Věnuji se ale i typickým drátovaným výrobkům dle technologie tradičního drátování.



Mgr. Andrea Havlíčková - Cesta z města

Vítězná 416/66A, 360 09 Karlovy Vary
tel.: 604 675 852

ajahavlickova@seznam.cz
www.cestazmesta.cz



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
tel.: 733 643 200 , 733 735 620
email: info@mydlarnauzamku.cz
www.mydlarnauzamku.cz





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
tel.: 736 290 378, 736 505 227
e-mail: litvinov@krusnohori.cz
www.krusnohorske-noviny.cz



Tradiční krušnohorské stavby a řezbářské výrobky

Opravy a renovace krovů, renovace památek, výroba tesaných trámů, řezbářské výrobky

Jakub Kostur

Rašovice 10
431 51 Klášterec nad Ohří
tel.: 732 320 532
jakub@vlastovciudoli.cz
<https://www.vlastovciudoli.cz>

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

Písečná 5068, 430 04 Chomutov

tel.: 792 302 821

email: info@perfectlydelicious.cz

www.perfectlydelicious.cz



Bohumil Holý– Hrobské uzeniny

Rodina Holých má tradici řeznictví ve městě Hrob od počátku 20. století. Specializují se na výrobu uzenin a specialit s vysokým podílem masa a s důrazem na ruční řemeslnou práci. Při výrobě produktů používají i netradiční ingredience jako jsou lanýžy, černý česnek a vzácné druhy pepřů. Při výběru surovin upřednostňují lokální dodavatele. Nakupují a prodávají maso od předních českých dodavatelů. Veškeré maso nechávají zrát v zázemí jejich provozovny. Zboží je expedováno z provozovny ve městě Hrob, které spadá pod dozor Krajské veterinární správy pro Ústecký kraj. Zásobují školy, školky, závodní jídelny a restaurace i soukromé osoby.

Bohumil Holý

Krátká 125, 417 04 Hrob

tel.: 603 574 306

e-mail: hrobskeuzeniny@seznam.cz

<https://www.hrobskeuzeniny.cz/>



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 vymáchání 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



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

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

Račetice
Rtyně nad Bílinou
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 ožívování 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: Jana Nováková, 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 říjnu 2024