

KRUŠNOHOŘÍ

regionální produkt



Katalog certifikovaných výrobků, zážitků a služeb podzim 2023

<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, 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

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



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 rašeliníště, 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 & CAFE

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

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-mednec.

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



Řemeslné workshopy

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

Marieta Kosturová

Rašovice 10
431 51 Klášterec nad Ohří
tel.: 739 655 308
jakub@vlastovciudoli.cz
<https://www.vlastovciudoli.cz>



Paličkování Krušnohorské krajky

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

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



Zážitkové focení od Příběhárek

Zprostředkování zážitkového focení se zvířaty, v přírodě. Focení po proměně vizážistkou, ka-deřnicí, 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/>



Červenoújezdský masopust

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

Červenoújezdský 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.hrobčice.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



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 jalovíčky 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

Mamavis zábaly dle Vincenze Priessnitze

Jedná se o sloučení tří vrstev klasického Priessnitzova zabalů 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

Lesní 534, 431 51 Klášterec 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 ubrusy, 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 Perštejň

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.

Karel Němeček

Čechova 330, 431 45 Březno u Chomutova
tel.: 731 488 176
l.nemecek@volny.cz
www.vinarstvinemecek.cz



Horský hotel Lesná – Lesenské domácí slané pečivo

Lesenské slané pečivo je vyráběno z hladké mouky, domácího másla, sádla, sýru 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



Med květový

Květový 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 nezatežuje 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 jí přidáný líh ani barviva. Vzniká metodou pomalého kvašení za použití kultury vinných kvasinek. Medové víno se vyznačuje sametově 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 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 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

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 zákaznických 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 velkoobdobratelům, maloobdobratelům 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



Dezerty a pohádkové dorty

Základem jsou kvalitní suroviny. Dorty paní Nikola vyrábí od základu až po finální dekorování, a to např. včetně modelování postaviček, sama. Jsou tvořené dle přání zákazníka a lze je poskládat podle oblíbených příchutí oslavence. Paní Nikolu najdete v cukrárně na adrese Vinařická 365, Jirkov.



Nikola Kielbasa

Vinařická 365,

431 11 Jirkov

tel.: 603 195 779

dorty@nikcajirkov.cz

www.nikcajirkov.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 Kejr

Všestudy 19, , 431 11 Jirkov

tel: 606 308 725,

e-mail: kejr@kejr.cz

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



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



Klášterecký porcelán

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

Roku 1793/1794 byly v kruhové peci na panství hraběte Františka Josefa Thuna v Klášterci 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.

Závod v Klášterci má kapacitu cca 1.000 tun ročně.

Thun 1794 a.s.

Tovární 242, 362 25 Nová Role
tel.: 353 410 111 (359)
sekretariat@thun.cz
www.thun.cz



Račtická cibule

Cibule se v Račticích 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

Dušan Dufka

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň

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 Provozníková

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: dufka@strixchomutov.cz
www.karasekastulpner.cz



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
tel.: 777 261 158
email: doubravka71@gmail.com

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 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



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

Maceráda švestková

BIO švestky s peckou (Karlátka – certifikovaný produkt Krušnohoří) jsou zality a následně macerovány červeným vínem Frankovka, poté šetrně pasterizovány a posléze zavakuovány ve skle



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

Bělušice 67, 434 01 Bělušice

tel.: 777 159 100

e-mail: info@karlatka.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 Údlic, 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



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

tel.: 603 249 253

email: stranskylu@seznam.cz

www.strupcickycesnek.cz

BIO marmelády od Švestkové dráhy

BIO meruňková marmeláda – 80% BIO meruňek, 17,6% BIO třtinový cukr, 2,4 % pektiny. BIO švestková marmeláda – 80% BIO švestek, 17,6 % BIO třtinový cukr, 2,4% pektiny.



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

Bělušice 67, 434 01 Bělušice
tel.: 777 159 100
e-mail: info@karlatka.cz
www.karlatka.cz

Karlátka BIO – Švestkový pečený čaj od Švestkové dráhy

Ručně česané a pečené švestky s přísadkou skořice, hřebíčku (bio) a badyánu, nápojový koncentrát s kousky BIO švestek pro výrobu ovocného čaje bez přidaných 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

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

tel.: 792 302 821

email: info@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

kejr@kejrcz

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

tel.: 777 159 100

e-mail: info@karlatka.cz

www.karlatka.cz



Krušnohorská paličkováná krajka

Paličkováná 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.

Paličkováná 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.: 732 442 313
e-mail: partnersky.spolek@seznam.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>

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

tel.: 792 302 821

email: info@perfectlydelicious.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...

Ručně vyráběná přírodní mýdla vás překvapí vůněmi i svými tvary.

Naše kamenné obchody:

TEPLICE, Nám. Svobody 225/6

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

Mýdlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 1991/8, 415 01 Teplice

tel.: 733 643 200, 733 735 620

email: info@mydlarnauzamku.cz



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. Němcovce 822, 436 01 Litvínov

tel.: 606 744 053

email: jitkakasalova@seznam.cz

Kraslice drátované a zdobené voskovým reliefem

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 voskovým reliefem, 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

<http://www.cestazmesta.online/>

<https://www.facebook.com/CestaZmesta.kraslice/>

[CestaZmesta.kraslice/](https://www.facebook.com/CestaZmesta.kraslice/)



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.

Úzkostranně respektujeme staré pivovarské řemeslo s využitím moderního výrobního zařízení. Tradiční postupy neurychlujeme ani nijak neupravujeme, vaříme na dva rmuťy 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.

AVENTA CZ, s.r.o.

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

Drátované dekorace z černého žíhaného drátu

Různorodé sezonní či celoroční dekorace z černého drátu vyrábím především podle svých vlastních návrhů. Inspiraci nacházím v přírodě, na své víly 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

<http://www.cestazmesta.online/>

<https://www.facebook.com/CestaZmesta.kraslice/>



Přírodní teplická kosmetika

Vysoce kvalitní, originální výrobky, výjimečných vlastností, esteticky a precizně zpracované a balené, plně funkční (odebírají lékárny), smyslové vlastnosti – vůně dle přidávaných 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





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



Tradiční krušnohorské stavby a řezbářské výrobky

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



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



Jakub Kostur

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

Karlátka od Švestkové dráhy - švestková povidla

Povidla z ručně česaných, prahých 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

tel.: 777 159 100

e-mail: info@karlatka.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 tradiční ingredience jako jsou lanýžky, 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/

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



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 teplotkoviny, 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/>

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 olejné. 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/>



**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
Kláštepec nad Ohří	Perštejn
Klíny	Pesvice
Korozluky	Petrovice
Koštany	Polerady
Kovářská	Proboštov
Krupka	

Račetice
Rtyně nad Bílinou
Skršín
Spořice
Srbice
Strupčice
Světec
Telnice
Teplice
Údlice
Újezdeček

Vejpřty
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 2021