

KRUŠNOHOŘÍ regionální produkt



Katalog certifikovaných výrobků, zážitků a služeb jaro 2021

<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



Pension Ranč u Matěje

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

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

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

Ranč u Matěje

Blatno 118, 430 01 Chomutov

tel.: 777 140 366

lkopeckablatno@centrum.cz

www.rancumateje.cz



Horský areál Lesná

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

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

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

Restaurant Cafe republika



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

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

Vít Růžička

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň

mail: republika@restauracerepublika.cz

tel.: 725 300 235



Prohlídka prvního občanského pivovaru v Chomutově - Karásek & Stůlpner

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

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

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

28. Října 1081/19, 430 01 Chomutov

tel.: 602 473 239

email: info@karasekastulpner.cz

Přísečnice žije – Pressnitz lebt

Dvojazyčná kniha s přímou návazností na region Krušnohoří (Přísečnicko), která kromě historicko – společenských témat přináší i unikátní pohled mnohých pamětníků a bývalých obyvatel Přísečnice – místa, které zmizelo pod hladinou vodní nádrže. Kniha vznikla v rámci česko – německého vzdělávacího projektu (velká míra zapojení studentů z regionu) a umožňuje “dialog” několika generací, pro které je Krušnohoří domovem. Druhé, rozšířené vydání knihy je dostupné od listopadu 2020.

Veronika Kupková

Výsluní 198, 431 83 Výsluní

tel: 732 920 109

e-mail: veronique.1387@gmail.com

buch@pressnitz-lebt.eu

Štola Země zaslíbená

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

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

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

Historické rudné doly - Mědník

Nádražní 266, 431 84 Měděnec

tel.: 739 040 671

historicke.doly@seznam.cz

<http://stola-zeme-zaslibena-mednik-med.webnode.cz/>



Tvořivá mýdlařská dílna

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

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

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

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

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

Mýdlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 1991/8, 415 01 Teplice

email: info@mydlarnauzamku.cz

tel.: 733 643 200



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 scény, 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



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 ukázky ve školách, kde si mohou děti tuto ruční práci vyzkoušet na vlastní kůži. Hlavním cílem je obnovení tradice zejména paličkováné krajky. Tradice výroby krušnohorské paličkováné 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



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 prodeje 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: kejř@kejř.cz
http://www.kejř.cz/cinnost_zemedelskavyroba.htm

Life is skill



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

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

Life is skill, z. ú.

Mgr. Petr Káš

tel.: 724 052 781

petr@lifeisskill.cz

<http://www.lifeisskill.cz>



Všestudské hovězí od Kejře

Firma existuje již od roku 1991. Jedním z odvětví její činnosti je rostlinná výroba – pěstování obilí, olejnin a krmných plodin. Dále se zabývá také živočišnou výrobou, 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 jalovičky 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 60 ks jalovic.

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

Jiří Kejř

431 11 Všestudy 19

tel.: 775 053 322

kejr@kejrcz

Lesenské šlapání zelí

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

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

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

Horský klub Lesná v Krušných horách, z.s.

Antonín Herzán

tel.: 476 000 334

info@horskyklublesna.cz

www.horskyklublesna.cz



Cafe Franc (mobilní regionální cukrárna)

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

**MEDIAHOLDING s.r.o. Cafe Franc
(mobilní regionální cukrárna)**

Renata Franců

tel.: 775 260 259

info@titanovepanve.com



Krušnohorské minerály v pastelech

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

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



Mgr. Jitka Větrovská

Útočiště 592, 43151 Klášterec nad Ohří
tel.: 602 291 750

jitka.vetrovska@centrum.cz
www.jitka-vetrovska.com

Zmrzlina od Zrcadla

Poctivá řemeslná zmrzlina z nejvyšších 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.

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 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.: 723 020 242
vcelsta@email.cz
vcelsta.webnode.cz



Medovina z Března

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

Chuť jí dodává žatecký chmel a nezápí jí 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
vcelsta.webnode.cz

Ručně malované ozdoby z Krupky

Firma se zabývá výrobou a prodejem ručně foukaného skla nad kahanem od roku 1990. Výrobní sortiment je zaměřen především na užitkové a dekorativní sklo, vánoční ozdoby, malované koule, degustační a octové láhve, olejové lampy, 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.

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 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



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

www.nikcajirkov.cz



Háčkované hračky z Mezihoří

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

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

Hana Klenerová

Mezihoří 42, 430 01 Chomutov

tel.: 724 131 967

hanaklenerova@seznam.cz



Dubský perník

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

Důkazem výjimečné zručnosti výrobců je v roce 2011 vyrobená maketa kostela Panny Marie v Dubí, která 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 Klášteřci nad Ohří jsou spojeny se jménem hraběcí rodiny Thunů.

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

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

Závod v Klášteřci má kapacitu cca 1.000 tun ročně.

Thun 1794 a.s.

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



Ráčetská 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 račetská 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 vůní 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

Vít Růžička

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň

tel.: 725 300 235

mail: republika@estauracerepublika.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 Stülpnerova polotmavá 13%) každý měsíc či u příležitosti zásadního významu nějaký speciál vhodný pro dané období či příležitost. Jedná se o pivo prémiové kvality receptur historických či významných světových.

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

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

28. října 1081/19, 430 01 Chomutov

tel.: 602 241 716

email: info@karasekastulpner.cz

Krušnohorská apatyka

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

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

Jiří Bílek

Blatenská 25, 362 36 Pernink

tel.: 773 901 510

krusnohorskaapatyka@gmail.com

<http://www.krusnohorskaapatyka.cz>





Hrušovanská motalinka

Paní Drahomila Kramplová zpracovává originálním způsobem noviny 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



Repase a repliky historických truhlářských prací

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

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

Miroslav Chlouba

431 83 Výsluní 126

tel.: 606 209 922

chlouba.mira@seznam.cz

Víno



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

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

Hrozny pro výrobu pochází pouze z vlastních vinic.

České vinařství Chrámce s.r.o.

Chrámce 32, 434 01 Skršín

tel.: 603 383 846

info@ceske-vinarstvi.cz

<http://www.ceske-vinarstvi.cz/>



Jemně zauzená drůbeží paštika dle Restaurant &Café Republika Chomutov

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

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

Vít Růžička

Čsl. Armády 35, 432 01 Kadaň

tel.: 725 300 235

mail: republika@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: stranskyu@seznam.cz



K-šperky

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

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

Ing. Kateřina Volmanová

Komenského 29, 418 01 Bílina

tel.: 607 632 391

e-mail: kaca@namydlenakaca.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 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



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



Namydlená Káča

nabízí mýdla, šampóny, balzámy, koupelové soli a další kosmetické výrobky, které vyrábí ve své výrobě. 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

Jablečný mošt.

Jedná se o 100% jablečný mošt pasterizovaný, vyráběný z jablek ze sadů firmy OSAgro s. r. o. Jirkov, která se česou ručně. Dále jsou dodavatelsky zpracována v Odborném učilišti v Jirkově. Zde jablka zmoštují, pasterizují a následně se mošt naplní do obalů, dodané firmou OSAgro. Firma OSAgro má svoji prodejnu v areálu firmy sady a školky, na adrese Červený Hrádek 65, Jirkov.



OSAgro s. r. o.

Červený Hrádek 65

431 11 Jirkov

tel.: 721 886 778

e-mail: osagro@seznam.cz

www.facebook.com/polesadyrybniky/

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 paličkováň krajka

Paličkováň 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.

Paličkováň 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 Herdulký – Litvínovské krajkářky**

Mostecká 1, 436 01 Litvínov

tel.: 732 442 313

e-mail: partnersky.spolek@seznam.cz



Výrobky od Zrcadla

Naše výrobky jsou bez chemií a zbytečných konzervantů, pasterujeme dvojím varem. Než se výrobek dostane k zákazníkovi, projde nesčetněkrát našima rukama - kvalitní ruční práce. Věříme, že lásku do výrobků vloženou jistě oceníte v kvalitě i v chuti. Vyrábíme z čerstvého masa z českých chovů, kde maso chutná jako maso. Podporujeme malé farmáře a pěstitele z našeho regionu.



Petr Mančík

ČSLA 1289, 434 01 Most

tel.: 777 562 612

e-mail: vyrobkyodzrcadla@seznam.cz



Výrobky od zrcadla

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: neja@centrum.cz
www.fler.cz/nejale



Léčivé zábaly Mamavis

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

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


Mamavis
... Máma, která ví.

Martina Štěfánková (MAMAVIS)

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



Kozí sýr z Drmal

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

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

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

Farma Drmaly s.r.o.

Drmaly 48, 431 11 Vysoká Pec

tel.: 777 261 158

email: doubravka71@gmail.com

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

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 mydlárně se všechna mýdla a mýdlové výrobky vyrábějí ručně v nejvyšší kvalitě.

Mydlárna 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**

Mydlárna u zámku s.r.o.

U Zámku 1991/8, 415 01 Teplice

tel.: 733 643 200

email: info@mydlarnauzamku.cz



Sýr z Drmal

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



Farma Drmaly s.r.o.

Drmalý 48, 431 11 Vysoká Pec

tel.: 777 261 158

email: doubravka71@gmail.com

Lázeňské oplatky a trojhránky z Klášterce nad Ohří

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

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



Klášterecké oplatky s.r.o.

Roháčova 145/14, 130 00 Praha 3 Žižkov

tel.: 778 023 666

email: ms.foods@email.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 neurýchlujeme 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
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



Krušnohorský autorský ručně malovaný textil

„Ručně malované a batikované oděvy pro všechny, kdo chtějí být originální. Nápaditá trička pro děti, dámy i pány, batikované sukně, malované tenisky a tašky.

Dbáme na originalitu, kvalitu, souhru barev.

Naše výrobky najdete na webových stránkách, na facebooku, na trzích a jarmarcích.“

Lenka Fialová

Adámkova 4648, 430 03 Chomutov

tel.: 777 193 527

email: zwioleens@gmail.com

www.zwioleens.com



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

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



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

Karlátka od Švestkové dráhy - švestková povidla

Povidla z ručně česaných, pralých 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: odsadare@seznam.cz

Mamavis zábaly 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

Lesní 534, 431 51 Klášterec nad Ohří

tel.: 606 416 910

martina.stefankova@mamavis.cz

www.mamavis.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
Všehrady
Všestudy
Výsluní
Vysoká Pec
Zabrušany
Želenice

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

Abertamy
Boží Dar
Božíčany
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 oživování 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 květnu 2021