

# Katalog certifikovaných výrobků



## PODKRKOŇŠÍ regionální produkt

*Přinášíme Vám to právě z Podkrkonoší*

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

## Regionální značky pro kvalitní místní produkty



Podkrkonoší je odpradávná obývaný region v podhůří Krkonoš typický vůní rozkvetlých ovocných sadů, obilí a lesů. Je to i oblast, kde žijí pracovití, podnikaví a tvořiví lidé. Podkrkonoší propůjčuje své dobré jméno jejich výrobkům a ty na oplátku podporují svou jedinečností dobré jméno regionu.

Výrobky a produkty pocházející z Podkrkonoší v sobě nesou přírodní bohatství, kulturu i tradice regionu a zároveň v nich je vložena duše zdejších řemeslníků a zemědělců. V tomto katalogu naleznete produkty a výrobky, které splní certifikační kritéria, a byla jim udělena ochranná známka PODKRKONOŠÍ regionální produkt®. Garantujeme u nich, že produkt:

- je vyroben v Podkrkonoší,
- je kvalitně zpracován,
- je výjimečný ve vztahu k Podkrkonoší (například podílem místních surovin, ruční prací nebo tradičními postupy),
- produkt i proces výroby je šetrný k životnímu prostředí.

## Značka PODKRKONOŠÍ regionální produkt

Značka ve tvaru stylizované zvlněné podhorské krajiny s kopci a údolími odkazuje na název regionu Podkrkonoší. Tradiční pěstování ovoce, zeleniny a obilí je provázáno s dalšími řemesly, která vytváří svérázný kolorit regionu. Nepravidelná kontura symbolu odkazuje na ruční práci a dlouholetou tradici.

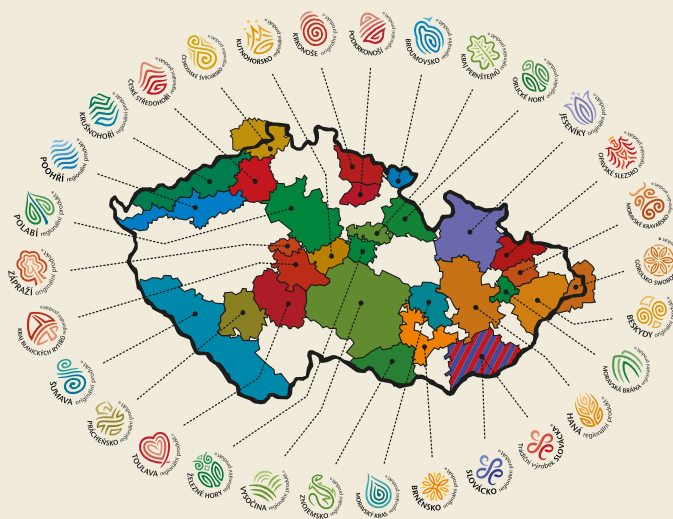
## Asociace regionálních značek

Koordinátorem udělování ochranné známky PODKRKONOŠÍ regionální produkt® je Místní akční skupina Podchlumí, která tuto značku ve spolupráci s Asociací regionálních značek zavedla v roce 2008 v rámci projektu „Podkrkonoší – domácí produkt“. V současné době rozdala ARZ již 30 značek pro 29 regionů. Na adrese [www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz) jsou přehledně k dispozici nejen aktuální z každého regionu a kalendář připravovaných akcí, ale především katalog všech držitelů certifikátů ze všech regionů, prodejní místa, kde si můžete

výrobky zakoupit, a také podrobné informace o fungování značení a podmínkách získání regionální značky pro případné zájemce.

## Proč kupovat místní produkty a výrobky?

Zakoupením místního výrobku podpoříte konkrétního místního výrobce, rozvoj místní ekonomiky, spotřebu šetrných produktů a udržitelný cestovní ruch. Získáte originální a autentický suvenýr nebo dárek z Podkrkonoší. V místních obyvatelích nákup místních produktů podporuje pocit sounáležitosti s regionem a vnímání hodnot místního dědictví.



Takto označené výrobky je možné zakoupit přímo u výrobce na uvedené adrese. Protože se však většinou jedná o malovýrobce a sezónní výrobce, informujte se předem na kontaktních telefonních číslech.



## Hořické trubičky z Miletína

Chcete zkusit něco neopakovatelného? Vyrobite si vlastní trubičku! Inspirujte se při exkurzi po provozně v Miletíně v Podkrkonoší. Máte možnost proniknout do tajů výroby tradiční speciality, sami přiložit ruku k dílu a svůj výtvor si nechat dárkově zabalit. Jste srdečně zváni!

### Pravé hořické trubičky, s.r.o.

Lhotova 328  
507 71 Miletín  
tel.: 493 693 027  
email: info@horicketrubicky.cz  
www.horicketrubicky.cz



## Dobrovodské kysané zelí bílé a červené

Zemědělské družstvo Podchlumí Dobrá Voda vyrábí kysané zelí z vybraných odrůd hlávkového červeného i bílého zelí, pěstovaného v ekologicky čistých podmínkách Podkrkonoší. Ochutnejte ho, kysané zelí zlepšuje obranyschopnost organismu a aktivuje imunitní systém, ale také umožňuje bojovat proti únavě a stresu.

### ZD Podchlumí Dobrá Voda

50773 Dobrá Voda u Hořic 210  
tel.: 775 554 144, 775 554 153  
e-mail: zelarna@dobrovodskezezi.cz  
www.dobrovodskezezi.cz



## Ovocné tyčinky STAR

Zdravé, kvalitní, ovocné tyčinky STAR na svačinu a doplnění energie. Základ tvoří pouze zdravé celozrnné obiloviny, semínka a prvotřídní sušené ovoce. Na výrobu jedné tyčinky bylo použito až 100 g čerstvého ovoce. Ovocné tyčinky STAR jsou připraveny ve čtyřech řadách. Ochutnejte některou z dvanácti různých druhů.

### Pravé hořické trubičky, s.r.o.

Lhotova 328  
507 71 Miletín  
tel.: 493 693 027  
e-mail: info@horicketrubicky.cz  
www.horicketrubicky.cz



## Kubišťov hořické trubičky

Základem hořických trubiček je upečená křehká oplatka sypaná cukrem, ručně stočená a dále plněná rozmanitými náplněmi a polévaná čokoládou. Kubišťov hořické trubičky se vyrábí v Hořicích přímo u silnice Hradec Králové – Jičín, proto kdykoliv pojedete okolo, zastavte se ochutnat a nakoupit naše trubičky.

### Jana Kubišťová – JANKA

Klicperova 2171  
508 01 Hořice  
tel.: 603 544 315  
e-mail: obchod@horicketrubicky.eu  
www.horicketrubicky.eu



## Chutný preclík

Preclíky z pekařství U Rýdlů díky své tradiční české receptuře z počátku minulého století přenášejí řemeslný fortel původního pekařství do dnešní doby. Jsou vyráběny ručním způsobem pouze z kvalitních surovin od prověřených dodavatelů, a protože neobsahují koření směsi ani dochucovačla, jsou vhodnou pochutinou i pro děti.

### Josef Rýdl, s.r.o.

Vojtíšková 172  
507 81 Lázně Bělohrad  
tel.: 493 792 573  
e-mail: pekarna@josefrydl.cz  
www.josefrydl.cz



## Královédvorské pivo TAMBOR

Vaříme tradičně spodně kvašené ležáky s dlouhou dobou ležení. Složení: artéská voda z vrtu 130 metrů, kvalitní chmele, ječné slady, kvasnice. Piva dodáváme v lahvích, sudech a plechu, filtrovaná a nefiltrovaná. Zásadně nepasterujeme, aby pivo Tambor zůstalo kvalitní a živé! Nové speciály, Pivnice, Exkurze, Labská cyklostezka.

### Královédvorský Pivovar TAMBOR

Raisova 699  
544 01 Dvůr Králové n. L.  
tel.: 499 621 176, 499 620 103  
www.facebook.com/Pivovar-Tambor  
www.twitter.com/PivovarTambor  
www.instagram.com/tamborpivovar



## Med ze včelí farmy Pod Zvičinou

Včelařství má v rodině paní Soprové, majitelky Včelí farmy Pod Zvičinou, dlouhou tradici. Její dědeček započal včelařskou činnost okolo roku 1950, včelařství se tak dnes věnuje již třetí generace. Farma obhospodaruje 370 kmenových včelstev na stanovištích v lesích i v blízkosti pastvin a nabízí med medovicový a květový.

### Helena Soprová – Včelí farma Pod Zvičinou

Zábřezí 4  
544 01 Dvůr Králové n. L.  
tel.: 603 833 625  
e-mail: vceli-farma@seznam.cz  
www.vceli-farma.com



## Včelí med z Konecchlumí

Pan Kučera má svá včelstva umístěná v ovocných sádech v obci Konecchlumí. Včely zde sbírají sladký nektar ze zámeckého parku, lesů, luk a sadů. Včelí med z Konecchlumí si můžete koupit květový, medovicový, medovicový smíšený a květový pastový.

### Ing. Jan Kučera

507 05 Konecchlumí 30  
tel.: 732 514 363  
e-mail: kucera.jk@email.cz



## Jablka z Konecchlumí

Pěstování jablek se pan Kučera věnuje celý život a pokračuje tak v dlouholeté tradici hospodaření rodiny na úrodných půdách na jihozápadním úpatí hřebene Chlumu v obci Konecchlumí. Jablka pěstuje s minimálním používáním chemických přípravků a v sortimentu má zastoupeny letní, podzimní i zimní odrůdy.

**Ing. Jan Kučera**  
507 05 Konecchlumí 30  
tel.: 732 514 363  
e-mail: kucera.jk@email.cz



## Ostroměřský česnek

V rodinném hospodářství se paní Tučková specializuje na množení certifikované sadby českých odrůd česneku a pěstování česneku pro kuchyňské využití. Její Ostroměřský česnek je nabízen i jako dárkový předmět – ručně vázaný cop zdobený sušenými květinami a keramickou destičkou s přáním.

**Bc. Daniela Tučková**  
Zahradní 402  
507 52 Ostroměř  
tel.: 608 502 556  
e-mail: ostromersky.cesnek@email.cz



## Skleněné ručně vyráběné ozdoby

Posláním firmy Ozdoba CZ je zachovat rodinnou tradici foukaného vánočního skla budoucím generacím a šířit jeho dobrou pověst jako neodmyslitelnou symboliku Vánoc. Pokud chcete vidět, jak se vánoční ozdoby foukají, stříbí, barví a dekorují, přijďte na exkurzi do výroby.

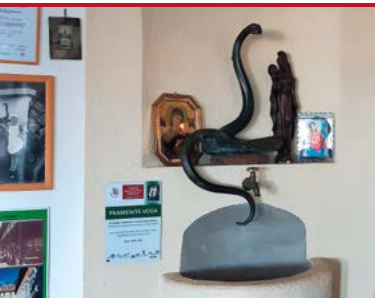
**Ozdoba CZ s.r.o.**  
Slovany 3136  
544 01 Dvůr Králové nad Labem  
tel.: 720 970 297  
e-mail: info@ozdoba.cz  
www.ozdobacz.cz



## Dřevěné palisády, kůly a kolíky

Dřevovýroba Břetislava Johna v Ostroměři vyrábí odkorněné i frézované dřevěné kůly, palisády a kolíky z jehličnatých druhů dřeva, které je opracováno a následně ošetřeno tlakovou impregnací. Palisády mohou být využívány také jako dekorativní prvky do zahrad (truhlíky, ploty, prvky dětského hřiště, zahradní stoly apod.).

**Břetislav John**  
Hradištská 204  
507 52 Ostroměř  
tel.: 737 779 142  
jana.johnova@dvjohn.cz  
www.dvjohn.cz



## Pramenitá voda z Lázní pod Zvičinou

Voda z pramene Studně Mariánské je odpradávná považována za léčivou. Traduje se řada legend o zázračném uzdravení zraněných vojáků i o navrácení zraku. Účinky této vody můžete na vlastní kůži vyzkoušet v Hotelu Pod Zvičinou, a to v koupelích s příměsí místních bylinek v dřevěných sudech HOT-TUB nebo jako osvěžující nápoj.

**Pod Zvičinou s.r.o.**  
Dolní Brusnice 96  
544 72 Bílá Třemešná  
tel.: 499 396 381  
e-mail: info@hotelpodzvicinou.cz  
www.hotelpodzvicinou.cz • www.facebook.com/www.hotelpodzvicinou.cz



## Bašnická jablka

Sady Zemědělského družstva Bašnice jsou zapojeny do systému integrovaného pěstování ovoce, který zaručuje produkci ovoce vysoké kvality při uplatnění ekologicky přijatelných metod pěstování. V Bašnicích se pěstují zejména odrůdy Golden Delicious, Jonagored, Gala a Idared. Jablka lze zakoupit v podnikové prodejně v Petrovických.

**Zemědělské družstvo Bašnice**  
Bašnice 5  
508 01 Hořice  
tel.: 493 699 804  
e-mail: basnice@czfruit.cz  
www.zdbasnice.cz



## Podzvičinská medovina

Tento tradiční alkoholický nápoj byl oblíbený již u dávných národů především díky své vytříbené chuti, vzniká kvašením medového roztoku a protože se připravuje za studena, zachová si všechny vitamíny a minerály z medu. Včelí farma Pod Zvičinou vyrábí medovinu přírodní, višňovou, mandlovou, bylinnou a nově také kávovou a borůvkovou.

**Helena Soprová – Včelí farma Pod Zvičinou**  
Zábřezí 4  
544 01 Dvůr Králové nad Labem  
tel.: 603 833 625  
e-mail: vceli-farma@seznam.cz  
www.vceli-farma.com



## Mýdlo s kozím mlékem

Mýdlárna u kapličky pro Vás s láskou a citem ručně vyrábí mýdla z kozího mléka. Kozí mléko má vysoký obsah minerálů a vitamínů, zejména vitamín E, který je „nejlepší přítel pokožky“. Připravuje mýdlo s vůní levandule, mýdlo se svěží vůní meduňky a citronely a mýdlo s vůní citrónu. Mýdla obsahují 100% esenciální oleje.

**Mýdlárna u kapličky**  
Jižní 1989  
508 01 Hořice  
tel.: 737 501 544  
e-mail: nadachmatilova@seznam.cz  
www.mydlnaukaplicky.cz  
www.instagram.com/mydlnaukaplicky/



## Podkrkonošské košíkářství

Naše firma Proutěný ateliér nabízí koše, košíky, nůše, misky, tácy, ošatky a demizony. Zákazníkům po dohodě zrealizujeme konkrétní proutěnou představu. Výrobky je možné zakoupit v kamenné provozovně ve Dvoře Králové n. Labem, nebo ve stánku na některém z místních jarmarků.

**Martin a Hana Mádlovi – Proutěný ateliér**  
Palackého 115  
544 01 Dvůr Králové nad Labem  
tel.: 603 836 766  
e-mail: martinzvorlecha@seznam.cz  
www.facebook.com/www.proutenyateliier.cz



## Bašnický mák

Mák modrý má v Podkrkonoší dlouholetou tradici pěstování a zpracování. Chutové vlastnosti Bašnického máku jsou typické pro semeno potravinářského máku s výrazně tmavě modrou barvou, bez hořkosti a pachuti. Bašnický mák je balený do originálních plátěných sáčků a prodáván v podnikové prodejně v Petrovičkách i v dalších obchodech.

**Zemědělské družstvo Bašnice**  
Bašnice 5  
508 01 Hořice  
tel.: 493 699 804  
e-mail: basnice@czfruit.cz  
www.zdbasnice.cz



## Hořické Trubičky - OLČA s.r.o.

Pokračujeme v 20leté tradici rodiny Plichů. Spojili jsme tradici ruční výroby, zákaznickou spokojenost a vysokou kvalitu všech výrobků. Ochutnejte naši tradiční trubičku s lákavou chutí vanilky, kakaá, čokolády, lískového oříšku i vaječného likéru. Naše Sypanky jsou provoněné máslem, medem, ořechy a skořicí. Dodáváme po celé ČR.

**Hořické trubičky OLČA s.r.o.**  
507 73 Dobrá Voda u Hořic 8  
tel.: 778 707 333  
e-mail: info@horicke-trubicky.cz  
www.horicke-trubicky.cz



## Hořické pralinky a čokoláda

Tradiční česká receptura, ruční výroba, bez přidaných průmyslových látek, vysoké procento čokoládové sušiny – to přispívá k tajemství lahodné chuti hořické čokolády, pralinek, nugátu a celočokoládových kazet (bonboniér). Čokoláda navozuje pocity štěstí, dobré nálady, pomáhá zvládat každodenní stres.

**Hořické pralinky a čokoláda, Čokoláda Eva**  
Kociánova 1737  
508 01 Hořice  
tel.: 777 092 061  
e-mail: rodvoaeva@seznam.cz  
www.cokolada-eva.cz



## Sušené ovoce z Podchlumí

Sušené ovoce je připravováno z ovoce vypěstovaného ve vlastním sadu u Ostroměře. Vybrané zralé ručně česané ovoce je umyto, nakrájeno, odpeckováno a vloženo do sušárny, následně je usušené ve formě na zlom nebo štavnaté ručně plněno do obalů. Sušené ovoce z Podchlumí – to je jedinečná chuť se skutečnou vůní zralého ovoce!

**Petr Kareš**  
Hradištská 331  
507 52 Ostroměř  
tel.: 777 711 870  
e-mail: kares@ebfruit.cz  
www.nasmost.cz



## 100% přírodní mošty

Přírodní mošty jsou vyráběny z vyzrálého ovoce (jablka, třešně, višně, meruňky, broskve, rybíz a další) z vlastního sadu. Vybrané ovoce je umyto, nadrceno, lisováno a následně je šťáva pasterována šetrnou cestou a ručně plněna do lahví nebo krabic bag-in-box, které uchovávají kvalitu moštu v praktickém obalu.

**Petr Kareš**  
Hradištská 331  
507 52 Ostroměř  
tel.: 777 711 870  
e-mail: kares@ebfruit.cz  
www.nasmost.cz



## Ovoce z Podchlumí

Ovocnár s dlouholetými zkušenostmi – tak lze charakterizovat Petra Kareše z Ostroměře. Zaměřuje se především na pěstování a prodej ovoce, kterému se daří na jižním svahu hřebene Chlumu. Čerstvé i sušené ovoce si můžete zakoupit přímo u něj v prodejně umístěné v jeho sadech v Ostroměři.

**Petr Kareš**  
Hradištská 331  
507 52 Ostroměř  
tel.: 777 711 870  
e-mail: kares@ebfruit.cz  
www.nasmost.cz



## Med kvěťový a medovicový

Naše produkce medu navazuje na včelářství v lesnických provozech s tradicí již od šedesátých let. Naší hlavní produkcí je vynikající kvěťový a medovicový med, jehož kvalita je dána přírodními lesními stanovišti s bohatě strukturovanými lesy a květnatými loukami. Medem zásobujeme podnikatele a občany našeho regionu.

**Med kvěťový a medovicový**  
Hořická lesní, s.r.o.  
Bříšťany 22  
508 01 Hořice  
tel.: 724 044 541  
e-mail: jaroslavdostal@horickalesni.cz  
www.horickalesni.cz



## Pečivo z pekařství u Rýdlů

Denně vyráběné pečivo rozvážíme do prodejen potravin v blízkém regionu. Velký podíl naší produkce je vyrobený pro vlastní prodejnu (v budově pekárny), kam chodí nakupovat nejen místní občané, ale i návštěvníci zdejších lázní a turisté projíždějící naším městečkem, kteří se pro naše výrobky opakovaně vracejí.

**Josef Rýdl, s.r.o.**

Vojtěšková 172  
507 81 Lázně Bělohrad  
tel.: 493 792 573  
e-mail: pekarna@josefrydl.cz  
www.josefrydl.cz



## Pivo z hořického pivovaru JungBerg

S pokorou k našim předkům se nám podařilo navrátit tradici vaření piva do Hořic a obnovit slávu hořického piva. Užijte si naše pivo v klidu a také v pohodě. Ani my na ně nespěcháme. Jsme pyšní, že naše piva jsou složena jen z vody, sladu, chmele a kvasnic. Uhasit žízeň můžete naším PP 12%, PetrAle 10%, Luclpou 14% nebo Gothardem 16%.

**JungBerg s.r.o.**

Riegrova 619  
508 01 Hořice  
tel.: 720 762 515  
e-mail: pivo@jungberg.eu  
www.jungberg.eu



## Ovocné stromy z Holovous

Výpěstky ovocných stromků, které se zapěstovávají ve VŠÚO Holovousy s.r.o. Jmenovitě se jedná o tyto druhy školkařských výpěstků: VYSOKO-KMEN (VK), POLOKMEN (PK), ČTVRT-KMEN (ČK), KNIPPBAUM (vřetenno) a JEDNOLETÝ ŠLECHTĚNEC. Výpěstky lze zakoupit v podnikové prodejně v areálu VŠÚO Holovousy s.r.o.

**VŠÚO Holovousy s.r.o.**

Holovousy 129  
508 01 Hořice  
tel.: 491 848 205  
e-mail: info@vsuo.cz  
www.vsuo.cz



## Zdravé ovoce z Holovous

Ovoce pochází výhradně z experimentálních výsadeb VŠÚO Holovousy s.r.o., který se zabývá ovocnářstvím a šlechtěním ovocných plodin více než 60 let. Jedná se o tyto ovocné druhy – jablka, třešně, slivoně, hrušně a meruňky. Ovoce lze zakoupit také v podnikové prodejně v areálu VŠÚO nebo na farmářských trzích a různých slavnostech.

**VŠÚO Holovousy s.r.o.**

Holovousy 129  
508 01 Hořice  
tel.: 491 848 205  
e-mail: info@vsuo.cz  
www.vsuo.cz



## Šťáva z kysaného zelí bílá a červená

Je bohatým zdrojem výživy. Díky aktivitě bakterií mléčného kvašení má vyšší obsah vitamínu C. Napomáhá stabilizaci cukru v krvi a působí příznivě na střevní mikroflóru, imunitu, vysoký krevní tlak a cholesterol. Detoxikuje. Obsahuje přírodní antioxidanty.

**ZD Podchlumí Dobrá Voda**

Dobrá Voda u Hořic 210  
507 73 Dobrá Voda  
tel.: 775 554 144, 775 554 153  
e-mail: zelarna@dobrovodskeszeli.cz  
www.dobrovodskeszeli.cz



## Jablečný mošt z Holovous

Produkt je vyráběn výhradně z místních odrůd jablební, jejichž vlastnosti – chuť, aroma, jsou jedinečné a pro každou odrůdu charakteristické. Tento výrobek je jedinečný pro zdejší oblast díky použití právě místních vypěstovaných odrůd. Jablečný mošt je možno zakoupit v podnikové prodejně VŠÚO Holovousy s.r.o.

**VŠÚO Holovousy s.r.o.**

Holovousy 129  
508 01 Hořice  
tel.: 491 848 205  
e-mail: info@vsuo.cz  
www.vsuo.cz



## Holovouský Malináč

Česká odrůda, objevená v Holovouských koncem 18. století. Plody jsou střední až velké, kulovité. Barva plodů karmínově červená s občasným prosvítáním olivově zelené, lesklá. Výrazným znakem odrůdy je svalec ve stopeční jamce. Chuť je velmi dobrá, šťavnatá, sladce navinulá s výraznou malinovou příchutí.

**VŠÚO Holovousy s.r.o.**

Holovousy 129  
508 01 Hořice  
tel.: 491 848 205  
e-mail: info@vsuo.cz  
www.vsuo.cz



## Med z Holovous

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský s.r.o. má svá včelstva umístěna ve svých výsadbách různých ovocných druhů (jabloně, hrušně, třešně, višně, slivoně). Med je velice bohatý na vitamíny, jeho předností je pestrost chuti. Květový a medovicový lesní med z Holovous můžete zakoupit v podnikové prodejně v areálu VŠÚO.

**VŠÚO Holovousy s.r.o.**

Holovousy 129  
508 01 Hořice  
tel.: 491 848 205  
e-mail: info@vsuo.cz  
www.vsuo.cz



## Ovocné džemy z Holovous

Ovocné džemy mají průměrně 80 % podíl daného ovoce na 100 g, nejvíce podílu ovoce na 100 g má Džem blumový a to 95 %. Pro jejich výrobu je používáno pouze kvalitní ovoce z našich sadů a způsob přípravy je uzpůsoben tak, aby bylo zachováno co nejvíce zdraví prospěšných látek. Ovocné džemy jsou zahuštěny pouze přírodním pektinem.

**VŠÚO Holovousy s.r.o.**  
Holovousy 129  
508 01 Hořice  
tel.: 491 848 205  
e-mail: info@vsuo.cz  
www.vsu.cz



## Podzvičinský čerstvý kozí sýr v syrovátce

Na rodinné kozí farmě v Úhlejově se ručně, s řemeslným fortem a dle tradičních i vlastních receptur vyrábějí sýry, jogurty, tvaroh i mléčné nápoje z čerstvého a lahodného koziho mléka, získaného od „kozenek“ z vlastního chovu koz bílých. Kozi výrobky nakoupíte přímo na farmě.

**Bc. Lenka Lacinová – FARMA POD ZVIČINOU**  
Úhlejov 44  
507 71 Miletín  
tel.: 494 144 155, 608 144 155  
e-mail: farmapodzvicinou@seznam.cz  
www.farmapodzvicinou.cz



## Ovocné mošty z Konecchlumí

Jablečný mošt vyrábíme pouze z naší vypěstovaného ovoce. O sady pečujeme v režimu integrované ochrany s minimálním užitím chemických přípravků. Při výrobě dbáme na kvalitu zpracovávaných jablek a čistotu během celé výroby. Naše mošty nedosazujeme a ani nepřidáváme žádná barviva a konzervanty. Jsou tedy 100% přírodní.

**Ing. Jan Kučera**  
507 05 Konecchlumí 30  
tel.: 732 514 363  
e-mail: kucera.jk@email.cz



## Kubištovy oplatky

Základ této úspěšné pochoutky tvoří ručně vyrobené křehké oplatky, které jsou lehce prospány drcenými lískovými oříšky nebo skořicí a cukrem. Zajímavý obal, kterému dominuje Krakonoš s výhledem na nejvyšší horu Čech – Sněžku, pak dodává oplatkám originalitu. Takovým dárkem uděláte vždy radost.

**Jana Kubištová – JANKA**  
Klicperova 2171  
508 01 Hořice  
tel.: 603 544 315, 493 699 124  
e-mail: obchod@horicketrubicky.eu  
www.horicketrubicky.eu



## Kosmetika ALMA-Linné, s.r.o.

ARBO-Linné s.r.o. je rodinná firma s tradicí. Ručně vyrábí krémy, bylinné gely, balzámy a šampony. Kosmetika neobsahuje umělá barviva a parfém a není konzervována parabeny. Kromě e-shopu lze nakoupit ve výrobně v Hořicích. Dále lze výrobce potkat na trzích a designových marketech, více o akcích na FB profilu.

**ARBO-Linné, s.r.o.**  
Havlíčková 396  
508 01 Hořice  
tel.: 733 567 039  
e-mail: obchod@alma-linne.cz  
www.alma-linne.cz



## Miletínské modlitbičky

Modlitbičky se v rodinné firmě u Erbenů vyrábí od roku 1864. Jejich tvar je inspirován podobou tehdejší modlitební knížky. Základem je medový perník s oříškovou náplní, korpusem s cukrovou polevou a nezbytnou mandlí symbolizující křížek. Modlitbičky jsou vyhledávanou pochoutkou, kterou koupíte v naší cukrárně v Miletíně.

**ERBEN, s.r.o.**  
nám. K. J. Erbena 11  
507 71 Miletín  
tel.: 493 693 405  
e-mail: karel.erben@miletin.cz  
www.cukrarna-erben.cz



## Zahradní keramika

Dekorační keramika pro venkovní i vnitřní použití pochází z umělecké dílny Keramika Jirsová-Foltová. Jedná se o klasickou výrobu keramiky s využitím točení na kruhu, modelování, zdobení engobami a glazurou. Tyto dekorace sluší každé zahrádce.

**Keramika Jirsová, Foltová**  
Lukavec 84  
508 01 Hořice  
tel.: 605 468 873  
e-mail: info@keramikyptacek.cz  
www.keramikyptacek.cz



## Skleněné vánoční ozdoby

Skleněné ručně vyráběné ozdoby s dlouholetou tradicí. Jedinečnost, kvalita a individualita je to, co předstává od roku 1931 naše sklářská ruční výroba. Nabízíme možnost exkurzí do výroby a dílniček (namalujete si a odnesete domů svůj vlastní originální dárek, kuličku). V prodejně si vyberete z širokého sortimentu ozdob.

**Vánoční ozdoby, DUV – družstvo**  
Nábřeží Benešova 2286  
544 01 Dvůr Králové nad Labem  
tel.: 499 320 133  
e-mail: info@vanocniozdooby.cz  
www.vanocniozdooby.cz



## Džemy, povidla, sirupy

Dobroty od tetičky, to je výsledek ekologického hospodaření ve vlastním sadu, v chráněném území v Podkrkoňš. Sklizené ovoce je plně vyzrálé a díky velkému obsahu přírodního cukru není třeba mnoho přisazovat. Zahuštěno přírodním citrusovým pektinem. K dochucení používá paní Šrytrová bylinky, koření, med...

**Dobroty od tetičky – ing. Jana Šrytrová**

Souvat e. 78  
544 75 Mostek  
tel.: 607 024 890  
e-mail: dobrotyodteticcky@gmail.com  
www.dobrotyodteticcky.cz



## Ekologické hovězí maso z Podzvičinska

Rodinná farma v Úhlejově se zabývá výhradně ekologickým zemědělstvím. Na loukách a pastvinách produkuje seno pro vlastní hovězí dobytek chovaný pastevním způsobem. Maso mladých býků, kteří jsou poráženi na sjednaných jatkách, prochází procesem zrání a veterinární kontrolou. Prodej probíhá v předem stanoveném termínu.

**Vladislava Příbylová**

Úhlejov 16  
507 71 Miletín  
tel.: 704 783 831  
e-mail: vla.pribylova@seznam.cz



## Bylinkový ostrov

Jsme malá rodinná firma hospodařící v ekologickém zemědělství. Pěstujeme přes 20 druhů léčivých rostlin pro jednodruhové čaje a bylinné směsi. Používáme výhradně rostliny, které si sami vypěstujeme. Sklizeň probíhá ručně bez použití mechanizace. Byliny sušíme v moderní kondenzační sušárně pro zachování co nejlepší kvality.

**Dana Šormová**

Ostrov 17  
508 01 Třebnouševy  
tel.: 737 504 892  
e-mail: sormova.dana@email.cz  
www.bylinkovyostrov.cz



## Zde může být příště i Váš výrobek.

Díky značce se bude o Vás a Vaší práci vědět více.

Pomůžeme Vám s propagací.

Pro více informací se obraťte na regionální koordinátorku.

tel.: 739 727 827

e-mail: mas@podchlumi.cz  
www.maspodchlumi.cz



## Miletínské pivo

Všechna naše piva jsou vařena z českého sladu, chmele, kvasnic a toho nejdůležitějšího – miletínského vody. Výroba piva probíhá s láskou a tradičními postupy. K dostání jsou 10° Chmelka, 12° Pytlák, 13° Tmavá a to buď v soudcích, skleněných nebo PET lahvích. Pivovar Miletín patří mezi nejstarší Minipivovary v České republice.

**Pivovar Miletín, s.r.o.**

nám. K. J. Erbena 95  
507 71 Miletín  
tel.: 605 801 289, 777 228 497  
e-mail: pivovar.miletin@seznam.cz  
www.pivovarmiletin.cz



## Řemeslné výrobky z pekárny Švamberg

Pekárna Švamberg vyrábí ručně více jak sto různých produktů. V Hořické výrobně a zároveň prodejně je možné zakoupit několik druhů chutných, tradičních chlebů. Na výběr je celodenně čerstvé, křupavé pečivo z bílé, celozrnné či tmavé mouky. Bohatý výběr nabízí sortiment sladkého pečiva.

**Švamberg Invest, s.r.o.**

Petra Švambergová  
nám. Jiřího z Poděbrad 154  
508 01 Hořice  
tel.: 751 543 555  
e-mail: krivanova@svamberg.cz

## USILUJTE O ZNAČKU PODKRKOŇŠÍ regionální produkt®

MAS Podchlumí, z.s., MAS Královédvorsk, z.s. a Podzvičinsko, z.s. vyhlašují každoročně na počátku léta VÝZVU pro zájemce o značku **PODKRKOŇŠÍ regionální produkt®**. Certifikovat lze produkty řemeslné a umělecké, potravinářské, zemědělské a přírodní.

Více informací naleznete na [www.maspodchlumi.cz](http://www.maspodchlumi.cz).





# PODKRKONOŠÍ regionální produkt



U produktů a výrobků se značkou PODKRKONOŠÍ regionální produkt® je garantován jejich původ v regionu Podkrkonoší, kvalita a šetrnost k životnímu prostředí. Jejich koupí podpoříte nejen konkrétního výrobce, ale také ekonomiku regionu.

## Regionální koordinátor:

MAS Podchlumí, z.s.

Holovousy 39, 508 01 Hořice

tel.: 739 727 827, e-mail: mas@podchlumi.cz

[www.maspodchlumi.cz](http://www.maspodchlumi.cz)

## Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z.s.

Kateřina Čadilová, tel.: 724 863 604, e-mail: info@arz.cz

[www.arz.cz](http://www.arz.cz)

[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)

PODKRKONOŠÍ regionální produkt® – katalog certifikovaných výrobků.

Vydává MAS Podchlumí, z.s. ve spolupráci s Asociací regionálních značek, z.s. v roce 2022 •

Grafický návrh: © 2123design s.r.o. • Foto: © MAS Podchlumí, z.s. a Podzvičinsko, z.s..

