

Katalog certifikovaných výrobků



PODKRKOŇŠÍ regionální produkt

Přinášíme Vám to právě z Podkrkonoší

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, z.s., 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 31 značek pro 30 regionů. Na adrese 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 v provozovně 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
e-mail: 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@dobrovodskezelzi.cz
www.dobrovodskezelzi.cz



Ostroměřský med od včelařky

Naše včely mají pestrou, bohatou pastu po celou sezonu. Získáváme med květový, smíšený i medovicový. Z části připravujeme med pastovaný, o který mají někteří zákazníci zájem. Chuť medu je každý rok jiná. Záleží na zemědělských plodinách zrajících o okolních polích, na domínajících kvetoucích stromech či blízkých lukách.

Olga Divoká

Hradištská 42
507 52 Oströměř
tel.: 737 760 737
e-mail: olga.divoka@gmail.com



Kubištovy hořické trubičky

Oplatkové hořické trubičky s charakteristickou sladkou chutí a jedinečnou vůní se staly pojmem. Základem je upečená křehká oplatka sypaná cukrem a ručně stočená. Některé se plní náplněmi – kakaová, lískooříšková, vanilková, kokosová, se skořicí, s kávou, s karamellem a s vaječným likérem. Občas se máčí v čokoládové polevě.

Jana Ouzká Kubištová – 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 duch původního pekařství do dnešní doby. Jsou vyráběny ručním způsobem pouze z kvalitních surovin od prověřených dodavatelů, a protože neobsahují kořenící směsi ani dochucovadla, 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.

EPOS CZ spol. s r.o.

Královédvorský Pivovar TAMBOR
Raisova 699
544 01 Dvůr Králové n. L.
tel.: 499 621 176, 499 620 103
www.pivovar-tambor.cz



Medové výrobky ze Včelí farmy Pod Zvičinou

Včelařství v rodině majitelky Včelí farmy má dlouhou tradici. V současnosti obhospodařuje včelstva na stanovištích v lesích i v blízkosti pastvin. Získává med květový, medovicový, lipový. Část snůšky je pak zpracovávána na med pastový. Oblíbeným produktem je také výběrná Podzvičinská medovina a nově svíčky ze včelího vosku.

Helena Soprová – Včelí farma Pod Zvičinou

Zábřeží 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 sadech 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.: 608 502 558
e-mail: ostromersky.cesnek@email.cz



Skleněné ručně vyráběné ozdoby

Jsmo rodinná firma a staráme se o vaše Vánoce. Vyrábíme ústy foukané a ručně malované skleněné ozdoby, které už více než 100 let zdobí vaše vánoční stromky. Na zhotovení každého kusu skleněné ozdoby se podílí až 5 odborníků z naší výroby. Chcete-li vidět, jak se ozdoby foukají, střibí, barví a dekorují, přijďte k nám na exkurzi.

OZDOBA
Slovany 3136
544 01 Dvůr Králové n. L.
tel.: 720 970 297
e-mail: info@ozdoba.cz, eshop@ozdoba.cz
www.ozdoba.cz
www.facebook.com/ozdobacz



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
e-mail: jana.johnova@dvjohn.cz
www.dvjohn.cz



Pramenitá voda z Lázní pod Zvičinou

Pramen vody je přírodním zdrojem, kterým je v současnosti zásobován celý areál Hotelu Pod Zvičinou včetně malé vodní nádrže. I vy máte možnost, stejně jako kdysi ranění vojáci, napít se z něj a vyzkoušet jeho léčivou sílu. Replika původního prameníku se nachází v hotelové recepci. V zimě není nad horkou koupel. Tu umožňují venkovní dřevěné koupelové sudy „HOT TUB“.

Pod Zvičinou s.r.o.
Dolní Brusnice 96
544 72 Bílá Třemešná
tel.: 499 396 381
e-mail: info@hotelpodzvicinou.cz
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, Gala, Red Prince, Braeburn a Idared. Jablka lze zakoupit v podnikové prodejně v Petrovičkách.

Zemědělské družstvo Bašnice
Bašnice 5
508 01 Hořice
tel.: 731 594 244
e-mail: basnice@czfruit.cz
www.zdbasnice.cz
www.facebook.com/zdbasnice



Šité výrobky z levandule

Naše výrobky s bylinkami napomáhají dobrému spánku a relaxaci. Také k uvolnění stresu a bolesti. Vyrábíme je z bavlněných látek, které mají certifikaci o nezávadnosti. Jako výplň se používá duté vlákno a určité procento sušené levandule v BIO kvalitě od místních pěstitelů.

Levandulová Pohoda
Krejčová Monika
Husova 27
508 01 Hořice
tel.: 604 422 240
e-mail: levandulovapohoda@seznam.cz



Mýdlo s koziím mlékem

Mýdla z koziho mléka jsou vyráběna ručně. Kozi mléko má vysoký obsah vitamínů a minerálních látek a je bohaté na máselné tuky, což z něj dělá ideální hydratační prostředek. Nachází se v něm v hojné míře i vitamín E, který je nejlepší přítel pokožky. Krémová hladká textura je báječná pro hydrataci a výživu pokožky.

Mýdlárna u kapličky
Jižní 1989
508 01 Hořice
tel.: 737 501 544
e-mail: nadachmatilova@seznam.cz
www.mydlarnaukaplicky.cz



Podkrkonošské košíkářství

Firma Proutěný ateliér nabízí koše, košíky, nůše, misky, tácy, ošatky a demižony. Zákazníkům realizujeme konkrétní proutěnou představu. Košíkář Martin Mádle se stal držitelem titulu „Mistr tradiční rukodělné výroby“. Výrobky je možné zakoupit v kamenné provozovně ve Dvoře Králové n. L., nebo na některém z jarmarků.

Martin a Hana Mádlvi – Proutěný ateliér
Palackého 115
544 01 Dvůr Králové n. L.
tel.: 603 836 766
e-mail: martinzvorlecha@seznam.cz
www.facebook.com/www.prutenyatelier.cz



Bašnický modrý 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 Petrovčích i v dalších obchodech.

Zemědělské družstvo Bašnice
Bašnice 5
508 01 Hořice
tel.: 731 594 244
e-mail: basnice@czfruit.cz
www.zdbasnice.cz
www.facebook.com/zdbasnice



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, kakaa, 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 84
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: rodvoeva@seznam.cz
www.kokolada-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 usušeno 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
Starohorská 440
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.karesovoovoce.cz



100% přírodní mošty

Přírodní mošty jsou vyráběny vyváženého 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
Starohorská 440
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.karesovoovoce.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 v prodejně umístěné v jeho sadech v Ostroměři.

Petr Kareš
Starohorská 440
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.karesovoovoce.cz



Med kvěťový a medovicový

Naše produkce medu navazuje na včelaření 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 vrací.

Josef Rýdl, s.r.o.

Vojtíšková 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. (provozovna a pivovar)
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 (vřeteno) 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.: 491 848 299, 732 569 987
email: prodejna@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Zdravé ovoce z Holovous

Ovoce pochází výhradně z výsadeb VŠÚO Holovousy s.r.o., který se zabývá ovocnářstvím a šlechtěním ovocných plodin více než 70 let. Jedná se o tyto ovocné druhy – jablka, třešně, slivoně, hrušky, meruňky, jahody, kanadské borůvky a další drobné ovoce. Nakoupit můžete v podnikové prodejně v areálu VŠÚO nebo na farmářských trzích a různých slavnostech.

VŠÚO Holovousy s.r.o.
Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 299, 732 569 987
email: prodejna@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Šťáva z kysaného zelí bílá a červená

Šťáva z kysaného zelí vzniká po nalenění krouhaného zelí se solí mléčným kvašením. Šťáva z bílého zelí má mléčnou až nažloutlou barvu, červená šťáva vínově červenou až fialovou. Vůně a chuť je typická po kysaném zelí. Je bohatým zdrojem výživy. Má blahodárné působení na střevní mikroflóru. Detoxikuje.

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



Jablečný mošt z Holovous

Produkt je vyráběn výhradně z místních odrůd jablek, jejichž vlastnosti – chuť, aroma, jsou jedinečné a pro každou odrůdu charakteristické. Proto je tento výrobek jedinečný pro místní 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.: 491 848 299, 732 569 987
email: prodejna@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Holovouský Malináč

Česká odrůda, objevená v Holovousích koncem 18. století. Plody jsou střední až velké, kulovité. Barva plodů karmínově červená s občasným prosvítáním olivově zelené, lesklá. Výrazným znakem odrůdy je svaalec 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.: 491 848 299, 732 569 987
email: prodejna@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Med z Holovous

Výzkumný a šlechtitelský ústav ovocnářský Holovousy 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 Holovousy s.r.o.

VŠÚO Holovousy s.r.o.
Holovousy 129
508 01 Hořice
tel.: 491 848 299, 732 569 987
email: prodejna@vsuo.cz
www.vsuo.cz



Bylinkový ostrov

Jsmě 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



Podzvičinský čerstvý kozí sýr v syrovátce

Podzvičinský čerstvý kozí sýr v syrovátce se vyrábí na naší farmě od samého začátku. Jde o sýr s lahodnou chuť, která se dotváří ve sklenici se syrovátkou. Sýr se skvěle hodí nejenom ke zdravé snídani, ale i k výrobě vynikajícího Carpaccia z červené řepy, nebo do zeleninových salátů a k dalším kulinářským počinům.

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 námi 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 nedoslazujeme 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 Ouzká Kubištová – JANKA

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



EKO hovězí maso

Naše vyzrálé EKO hovězí maso chováme s láskou a úctou k přírodě a generacím předchozím, i které přijdou po nás. Maso z naší EKO farmy je 21 dní vyzrálé z plemene Aberdeen-Angus, které se pase na loukách v Podkrkonoší. Přes zimu je přikrmované senem z luk stejné oblasti. Maso se dodává v našich originálních bedýnkách.

Farma Stejskal

Červená Třešněná 32
508 01 Hořice
tel.: 602 333 042, 728 841 554
e-mail: stepan.stejskal@seznam.cz
www.facebook.com/farmastejskal



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

Tvoříme dekorační keramiku nejen do zahrady. Modelujeme ptáčky a zvířata v životní velikosti i miniatuře. Zároveň nabízíme sezónní výrobky – květináče s různými motivy, aromalampy, vánoční svítelníky, krmítka. Používáme jedinečný styl úpravy povrchu – technika engobování je známá od středověku a není běžná u ostatních keramiků.

Zdenka Jirsová

Lukavec 84
508 01 Hořice
tel.: 605 468 873
e-mail: info@keramikyptacek.cz
www.keramikyptacek.cz



Skleněné vánoční ozdoby

Skleněné ručně foukané a malované ozdoby s dlouholetou tradicí od roku 1931. Jejich jedinečnost spočívá v ruční výrobě, která je zachována ve všech krocích výroby. Nabízíme možnost exkurzí, dílniček (namalujete si a odnesete domů svůj vlastní originální výrobek), workshopů a malování na přání. V místní prodejně si vyberete z širokého sortimentu a popřípadě dokoupíte na e-shopu.

Vánoční ozdoby, DUV – družstvo

Nábřeží Benešovo 2286
544 01 Dvůr Králové n. L.
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 Podkrkonoší. Sklizené ovoce je plně vyzrálé a díky velkému obsahu přírodního cukru není třeba mnoho přislažovat. 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



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 Švamberk

Naše pekárna na náměstí nabízí pečivo vysoké kvality s velkým podílem povětve řemeslné práce. Naše motto: Ostatní rozmrazují, my pečeme! Ve většině z 8 druhů chleba je obsažena žitná mouka. Díky tomu je chléb vláčnější a trvanlivější. Převzali jsme tradici pečení vynikajících hořických housek. Velmi oblíbené jsou také naše večky a vánočky.

Švamberk Invest, s.r.o.

nám. Jiřího z Poděbrad 14
508 01 Hořice
tel.: 731 543 555
e-mail: krivanova@svamberk.cz



USILUJTE O ZNAČKU PODKRKOŇŠÍ regionální produkt®

MAS Podchlumí, z.s., MAS Královédvorsk, z.s. a Podzvičinsko, z.s. (DMO Podkrkonoší) vyhláší 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



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

Národní koordinátor:

Asociace regionálních značek, z.s.

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

www.arz.cz

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 2024 •

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