

Katalog certifikovaných výrobků



PODKRKONOŠÍ 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 splnily 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 32 značek pro 31 regionů. Na adrese www.regionalni-znacky.cz jsou přehledně k dispozici nejen aktuality 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 výtvar 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@dobrovodskezeliz.cz
www.dobrovodskezeliz.cz



Ostroměřský med od včelařky

Naše včely mají pestrou, bohatou pastvu 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 na okolních polích, na dominujících kvetoucích stromech či blízkých lukách.

Olga Divoká
Hradištská 42
507 52 Ostroměř
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 precílík

Precílíky 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 koření směsí ani dochucovadla, jsou vhodnou pochutinou i pro děti.

Josef Rýdl, s.r.o.
Vojtěšskova 172
507 81 Lázně Bělohrad
tel.: 493 792 573
e-mail: pekarna@josefrydl.cz
www.josefrydl.cz



Královédvorské pivo TAMBOR

Královédvorské pivo TAMBOR se vyrábí v soukromém pivovaru ve Dvoře Králové n./L. Vaříme spodně kvašené ležáky, speciály 7% – 14%. Piva dodáváme ve skleněných lahvích 0,5 L, PET 1 L, a sudech, filtrovaná a nefiltrovaná. Zásadně nepasterizujeme, aby pivo Tambor zůstalo kvalitní a živé! Pivní speciály. Pivovarská Pivnice. Exkurze.

EPOS CZ spol. s r.o.
Královédvorský Pivovar TAMBOR
Raisova 699
544 01 Dvůr Králové nad Labem
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 výborná Podzvičinská medovina a nově svíčky ze včelího vosku.

Helena Soprová – Včelí farma Pod Zvičinou
Zábřeží 4
544 01 Dvůr Králové nad Labem
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, stříbí, barví a dekorují, přijďte k nám na exkurzi.

OZDOBA
Slovany 3136
544 01 Dvůr Králové nad Labem
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 ze studně Mariánské v Lázních pod Zvičinou

V Lázních pod Zvičinou v Dolní Brusnici snad od pradávna vyvěrá pramen lahodné vody ze studánky, která zásobuje celý areál Hotelu pod Zvičinou. Replika prameníku je umístěna ve vstupním prostoru do hotelu. Se studánkou je spojena řada místních pověstí a legend o jejích zázračných účincích. Nu kdo ví... Přijďte sami ochutnat.

Pod Zvičinou s.r.o.
Dolní Brusnice 96
544 72 Bílá Třemešná
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: info@zdbasnice.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
www.levandulovapohoda.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 hojně 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.mydlnaukaplicky.cz



Podkrkonošské košíkářství

Firma Proutěný ateliér nabízí koše, košíky, nůše, misky, tácy, ošatky a demižony. Zákazníkům realizujeme konkrétní proutěnou představu. Košíkář Martin Mádl 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 Mádlůvi – Proutěný ateliér
Palackého 115
544 01 Dvůr Králové nad Labem
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 Petrovíchách i v dalších obchodech.

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



Hořické trubičky - Olča s.r.o.

Pokračujeme v 20leté tradici rodiny Plchů. Spojili jsme tradici ruční výroby, zákaznickou spokojenost a vysokou kvalitu všech výrobků. Ochutnejte naši tradiční trubičku s lákovou 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 přidávaných 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 1 737
508 01 Hořice
tel.: 777 092 061
e-mail: rodovaeva@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, odepckováno a vloženo do sušárny, následně je usušené ve formě na zlom nebo šťavnaté ručně plněno do obalů. Sušené ovoce z Podchlumí – to je jedinečná chuť se skutečnou vůní zralého ovoce!

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



100% přírodní mošty

Přírodní mošty jsou vyráběny vytrálením 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 Kares
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 Kares
Starohorská 440
507 52 Ostroměř
tel.: 777 711 870
e-mail: kares@ebfruit.cz
www.karesovoovoce.cz



Med květový a medovicový

Naše produkce medu navazuje na včelaření v lesnických provozech s tradicí již od šedesátých let. Naší hlavní produkcí je vynikající květový 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 květový 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.

Vojtěšskova 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 pohodě. Ani my na ně nespěcháme. Jsme pyšní, že naše piva jsou složena jen z vody, sladů, chmele a kvasnic. Uhasit žízeň můžete naším PP 12%, PetrAle 10%, Lucipou 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), KNIPPPBAUM (vřeten) 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.vsu.cz



Zdravé ovoce z Holovous

Ovoce pochází výhradně z výsadby 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.vsu.cz



Šťáva z kysaného zelí bílá a červená

Šťáva z kysaného zelí vzniká po naložení 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 pro 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@dobrovodskezelizl.cz
www.dobrovodskezelizl.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.vsu.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 svalet 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.vsu.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.vsu.cz



Bylinkový ostrov

Jsmě malá rodinná firma hospodařící v ekologickém zemědělství. Pěstujeme přes 20 druhů léčivých rostlin pro jednodruhé 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 chutí, 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 počínům.

Bc. Lenka Lacinová – FARMA POD ZVČINOU

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 vypěstované 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



Kubištiny oplatky

Základ této úspěšné pochoutky tvoří ručně vyrobené křehké oplatky, které jsou lehce posypané drcenými liskovými 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 Kubištinová – JANKA

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



EKO hovězí maso

Naše vyztáhlé biohovězí maso chováme s láskou a úctou k přírodě a generacím předchozím, i které přijdou po nás. Maso z naší farmy je 21 dní vyztáhlé 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 Třešná 32
508 01 Hořice
tel.: 602 333 042, 728 841 554
e-mail: stepan.stejskal@seznam.cz
www.facebook.com/farmastejskal
www.farmastejskal.cz



Miletínské modlitbičky

Modlitbičky se v rodinné firmě u Erbenů vyrábí od roku 1864. Jejich tvar je inspirován podobou tehdejších 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



Křepelčí vajíčka

Naše malá rodinná farma se nachází v srdci podkrkonošské přírody v obci Bílá Třešná. Specializujeme se na chov křepel a prodej čerstvých křepelčích vajíček. Křepelčí vajíčka jsou malý zázrak přírody – plná bílkovin, vitamínů a minerálů, které tělo udrží v kondici. Navíc jsou lehce stravitelná, takže skvělá volba pro dietáře.

Tereza Dostálová

Bílá Třešná 308
544 72 Bílá Třešná
Facebook: Křepelky Třešná
Instagram: krepelka_tremesna
e-mail: tremesenskakrepelka@gmail.com



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 nad Labem
tel.: 499 320 133
e-mail: info@vanocniozdoby.cz
www.vanocniozdoby.cz



Džemy, povidla, sirupy

To je výsledek mého ekologického hospodaření ve vlastních sadech. Sklízím plně vyzrálé ovoce, díky tomu přislazují minimálně a džemy nesou označení „EXTRA speciální“. V nabídce naleznete skoro zapomenuté kdoule, mišpule nebo moruše. Specialitou je sirup nebo želé z historických růží. Citrusy vozím ze Sicílie a i zde platí „bez chemie“.

Dobroty od tetičky – ing. Jana Šrytrová
Souvat 78
544 75 Mostek
tel.: 607 024 890
e-mail: dobrotydetcicky@gmail.com
www.dobrotydetcicky.cz



Ekologické hovězí maso z Podzvičinska

Jsmo rodinná farma v Úhlejově, zabývající se ekologickým chovem hovězího skotu. Na kopcích pod Zvičinou chováme skot pastevním způsobem. Na travnatých pastvinách žije stádo v souladu s přírodou. Díky tomu nabízíme mladé hovězí maso v bio kvalitě. Rozvoz probíhá po dohodě koncovým zákazníkům.

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



Frydrychovy mošty z Petroviček

Mošty jsou směsí 100% ovocné šťávy získané lisováním jablek a dalších druhů ovoce, které také pocházejí od místních sadů – rybíz, hrušky, broskve, višně. Mošty jsou přírodní, bez konzervantů, stáčené do lahví o objemu 700 ml a 275 ml, také do Bag in Boxů o objemu 3 l a 5 l.

Miroslav Frydrych
Petrovičky 12
508 01 Hořice
tel.: 603 265 359
e-mail: mi.frydrych@seznam.cz
www.ovocefrydrych.cz



Ostroměřské dýně

Paní Tučková se dlouhá léta věnuje pěstování dýní nejrůznějších odrůd. Některé nacházejí uplatnění v kuchyňském zpracování, jiné jako dekorativní prvek. Velká část úrody pak dělá radost malým i velkým při podzimním dlabání dýní.

Bc. Daniela Tučková
Zahradní 402
507 52 Ostroměř
tel.: 608 522 556
e-mail: ostromersky.cesnek@email.cz



Lyofilizovaná Niva z Chomutic

Lyofilizace je metoda zpracování sýrů cestou hlubokého zmrazení. Vysoké zastoupení ruční práce, kdy se sýr ve vakuu suší min. 48 hodin. Sýr si uchovává všechny smyslové vjemy a výživové hodnoty. Trvanlivost se prodlouží na 1 rok, skladování při pokojové teplotě.

Shawnee s.r.o., Jan Veselý
Chomutice 125
507 53 Chomutice
tel.: 725 196 173
e-mail: shawneeharry@seznam.cz
www.uharryho.cz



Řemeslné výrobky z pekárny Švamberk

Naše pekárna na náměstí nabízí pečivo vysoké kvality s velkým podílem poctivé 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 hořkých housek. Velmi oblíbené jsou také naše veko a vánočky.

Švamberk Invest, s.r.o.
nám. Jiřího z Poděbrad 154
508 01 Hořice
tel.: 731 543 555
e-mail: krivanova@svamberk.cz



Podzvičinská babiččina sůl

Bylinná sůl koupelová obsahuje bylinky, které vyrostly na záhoncích v sousedství luk a lesů obce Úhlejov pod vrchem Zvičina. V produktu se snoubí tradiční receptura „po babičce“, bylinky ošetřené čistou přírodou bez využití syntetických hnojiv. Koupel obohacená touto solí přinese úlevu a relaxaci.

Andrea Kaprasová
Úhlejov 39
507 71 Miletín
tel.: 733 126 294
e-mail: byanlicz@email.cz



Med z Bašnic

Včelařství Hátle je rodinnou firmou s dlouholetou tradicí. Současný včelař pan Ondřej Hátle má včelstva umístěna na stálých stanovištích, jiná kočuje poblíž lesů, ovocných sadů a luk. Med od těchto včel je výjimečný svou chutí a vůní. V nabídce je med květový, smíšený, medovicový i pas-tovaný.

Ondřej Hátle
Bašnice 31
508 01 Hořice
tel.: 731 100 486
e-mail: vcelarstvihatile@seznam.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 2025 •
Grafický návrh: © 2123design s.r.o. • Foto: © MAS Podchlumí, z.s.