

Katalog certifikovaných výrobků



PODKRKOŇŠÍ regionální produkt

Přinášíme Vám to právě z Podkrkonoší

www.regionalni-znacky.cz

Regionální značky pro kvalitní místní produkty



Podkrkonoší je od pradávna 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 PODK RKONOŠÍ 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 PODK RKONOŠÍ 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 PODK RKONOŠÍ 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



Hořické trubičky z Miletína

Chcete zkusit něco neopakovatelného? Vytvořte 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

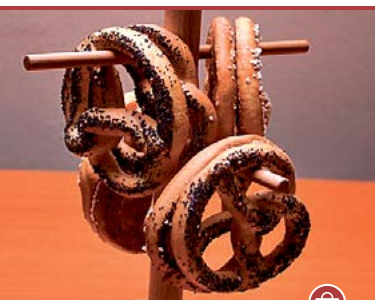


Dobrovodské kysané zelí bílé a červené

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

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



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 koření 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

Pivo TAMBOR se vyrábí v rodinném pivovaru ve Dvoře Králové n./L. Vaříme spodně kvašené ležáky, Speciály 8% – 14%. Piva dodáváme v sudech 15, 30 a 50L, ve skleněných lahvích 0,5L a PET 1L, filtrovaná a nefiltrovaná. Nepasterizujeme. Pouze kvalitní voda, slady, chmele a kvasnice. Možné exkurze.

EPOS CZ spol. s r.o.

Královédvorský Pivovar TAMBOR
Raisova 699, 544 01 Dvůr Králové n. L.
tel.: 499 621 176, 602 710 263w
www.pivovar-tambor.cz
www.facebook.com/Pivovar-Tambor
www.twitter.com/PivovarTambor
www.instagram.com/tamborpivovar



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 Třebnouševs

tel.: 737 504 892

e-mail: sormova.dana@email.cz

www.bylinkovyostrov.cz



Kubištiny 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 Kubištinová – JANKA

Klicperova 2171

508 01 Hořice

tel.: 603 544 315

e-mail: obchod@horicketrubicky.eu

www.horicketrubicky.eu



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

Zábřezí 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



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



Skleněné ručně vyráběné ozdoby

Jsme rodinná firma OZDOBA ze Dvora Králové n. L. Už více než 100 let dáváme podobu Vánocům ve skle. Vyrábíme ústy foukané a ručně malované skleněné ozdoby tradičními postupy. Na každém kusu pracuje až pět zkušených řemeslníků. Rádi vás přivítáme na exkurzi přímo v naší výrobě na Slovanech. Každá ozdoba originál s příběhem.

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



Šité výrobky z levandule

Šité výrobky s levandulí vám přináší relax, pohodu a klidný spánek. Napomáhají uvolnění při stresu a bolesti. Krásně provoní prostor. Výrobky šité z bavlněné látky s certifikací. Výplň je duté vlákno a sušená levandule v Bio kvalitě od místního regionálního pěstitele.

Levandulová Pohoda

Krejčová Monika

Husova 27

508 01 Hořice

tel.: 604 422 240

e-mail: levandulovapohoda@seznam.cz

www.levandulovapohoda.cz



Mýdlo s kozím mlékem

Mýdla z kozího mléka jsou vyráběna ručně. Kozí 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.mydlnaukaplicky.cz



Podkrkonošské košíkářství

Firma Proutěný ateliér nabízí koše, košíky, nůše, misky, tácy, ošatky a demižony. Zákazníkům zrealizujeme 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 Mádlovi – Proutěný ateliér
Palackého 115

544 01 Dvůr Králové nad Labem

tel.: 603 836 766

e-mail: martinzvorlecha@seznam.cz

www.facebook.com/www.proutenyatelier.cz



Bašnický modrý mák

Mák modrý má v Podkrkonoší dlouholetou tradici pěstování a zpracování. Chuťové 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.: 731 594 244

e-mail: info@zdbasnice.cz

www.zdbasnice.cz

www.facebook.com/zdbasnice



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 šťavnaté 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 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

Starohorská 440

507 52 Ostroměř

tel.: 777 711 870

e-mail: kares@ebfruit.cz

www.karesovoovoce.cz



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 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.: 606 888 000
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: rodrovaeva@seznam.cz
www.cokolada-eva.cz



Ovoce z Podchlumí

Ovocnář 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 květový a medovicový

Naše produkce medu navazuje na včelaření v lesnických provozech s tradicí již od šedesátých let. Naši hlavní produkci 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 vracejí.

Josef Rýdl, s.r.o.

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



Ovocné dobroty z Podkrkonoší

Chcete ochutnat něco výjimečného? Výjimečnost našim výrobkům dává především ruční zpracování s láskou a odkazem na naše předky. Štávu lisujeme přes plátno, které propustí většinu dužniny. Džemy jsou plné kousků ovoce a doslazené podle sladkosti ovoce a vyrábíme i řadu se stévií – bez cukru. Naš mošt je 100% čistá jablečná šťáva.

Jana Dvořáková

Boženy Němcové 1808
508 01 Hořice
tel.: 777 107 791
e-mail: janik.dvorakova@seznam.cz



Štáva z kysaného zelí bílá a červená

Štáva z kysaného zelí vzniká po naložení krouhaného zelí se solí mléčným kvašením. Štáva z bílého zelí má mléčnou až nažloutlou barvu, červená štáva 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@dobrovodskezeli.cz
www.dobrovodskezeli.cz



Ovocné mošty z Holovous

Produkty jsou vyráběny výhradně z místních odrůd ovoce, jejichž vlastnosti – chuť, aroma, zdraví prospěšné látky jsou charakteristické právě pro tuto oblast. Tyto produkty můžete zakoupit v místní 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



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 (vřetenó) 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



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 svaček ve stopěčnické 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



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



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 ZVIČINOU

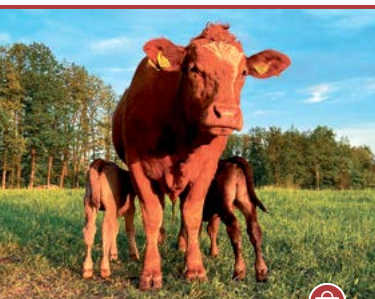
Úhlejov 44

507 71 Miletín

tel.: 494 144 155, 608 144 155

e-mail: farmapodzvicinou@seznam.cz

www.farmapodzvicinou.cz



EKO hovězí maso

Naše vyžralé biohovězí maso chováme s láskou a úctou k přírodě a generacím předchozím, i které přijdou po nás. Maso z naší farmy je 21 dní vyžralé 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 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



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 prosypány 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



Křepelčí vajíčka

Naše malá rodinná farma se nachází v srdci podkrkonošské přírody v obci Bílá Třemešná. 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 Třemešná 308

544 72 Bílá Třemešná

Facebook: Křepelky Třemešná

Instagram: [krepelka_tremesna](https://www.instagram.com/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, 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

FB: Vánoční ozdoby Dvůr Králové

[instagram.com/vanocniozdoby_dvurkralove](https://www.instagram.com/vanocniozdoby_dvurkralove)



Džemy, povidla, sirupy

To je výsledek mého ekologického hospodaření ve vlastních sadech. Sklízím plně vyzrálé ovoce, díky tomu přislažuji minimálně a džemy nesou označení „EXTRA speciální“. V nabídce naleznete skoro zapomenuté kdoule, mišpule nebo moruše. Specialitou je sirup nebo želé z historických růží. Bio citrusy si vozím od známých ze Sicílie.

Dobroty od tetičky – ing. Jana Šrytrová

Souvrát 78

544 75 Mostek

tel.: 607 024 890

e-mail: dobrotyodteticcky@gmail.com

www.dobrotyodteticcky.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

Úhlejev 16

507 71 Miletín

tel.: 704 783 831

e-mail: vla.pribylova@seznam.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 hořických housek. Velmi oblíbené jsou také naše večky a vánočky.

Švamberk Invest, s.r.o.

nám. Jiřího z Poděbrad 154

508 01 Hořice

tel.: 731 543 555

e-mail: krivanova@svamberk.cz



Frydrychovy mošty z Petroviček

Mošty jsou směsí 100% ovocné šťávy získané lisováním jablek a dalších druhů ovoce, které také pocházejí od místních sadařů – rybíz, hrušky, broskve, višně. Mošty jsou přírodní, bez konzervantů, stáčený 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.ovocefydrych.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



Podzvičinská babičina 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 pasovaný.

Ondřej Hátle

Bašnice 31
508 01 Hořice
tel.: 731 100 486
e-mail: vcelarstvihatile@seznam.cz



Brašnářské výrobky z Podchlumí

Kožené výrobky jsou zpracovávány ručně – od surové kůže až po finální výrobek. Jde o vyřezávání, probarvení, vypalování či vyrážení motivů. Následuje šití výrobku a voskování. Práce je precizní, estetická a výjimečná s dlouhou životností. Využívám i odřezky na drobné kožené doplňky. Šiju originály dle požadavků zákazníků.

Brašnářství Chmatilová

Veronika Chmatilová
Vinice 2
508 01 Hořice
tel.: 604 462 793
chmatilova.v@seznam.cz
FB: Brašnářství Chmatilová



Dobroty z Levandulové Pohody

Voňavé dobroty s levandulí z Podkrkonoší. Jemné špaldové sušenky – křehké potěšení dle tradiční receptury. Chuť, která Vás přenesne na levandulová pole regionálních pěstitelů. Sirupy z pampelišek, sbírané na místních loukách. Tak to dělávaly naše babičky. Ruční výroba s láskou a ohledem k přírodě.

Levandulová Pohoda

Krejčová Monika
Husova 27
Hořice 508 01
tel.: 604 422 240
Levandulovapohoda@seznam.cz
www.levandulovapohoda.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

Přijďte nám představit výsledky své práce.

Srdečně vás zveme do rodiny
producentů, kteří svým umem a úsilím
ukazují bohatství našeho regionu.







Značka PODKRKONOŠÍ regionální produkt®

je vizitkou poctivých řemeslníků, ovocnářů, zemědělců i nadšenců, kteří s hrdotí sdílejí výsledky své práce. Vyjadřuje úctu k řemeslným tradicím, lásku k přírodě i dědictví našich předků. Je oslavou smysluplné práce, která přináší radost nejen svým tvůrcům, ale i všem, kdo poctivě a krásné výrobky obdivují nebo si je rádi koupí.

S výrobky se značkou PODKRKONOŠÍ regionální produkt® se můžete potkat v průběhu roku na mnoha trzích a jarmarcích, např.:

- Den pro rodinu v Hořicích
- Festival Královéhradeckého kraje
- Slavnosti Hořických trubiček
- Slavnosti Holovouských Malináčů

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 2026 •

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