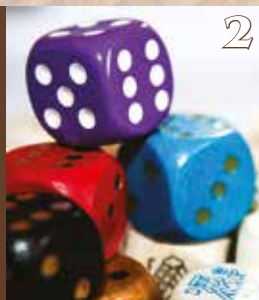


podzim/zima 2018

Dřevěné hračky
Jedovnice



2

Autorské plstěné šperky
a plastiky z ovčí vlny



3

Pacelická keramika



9

Vinuté perly



11

Bylinná mýdla
z Krušnohoří



15



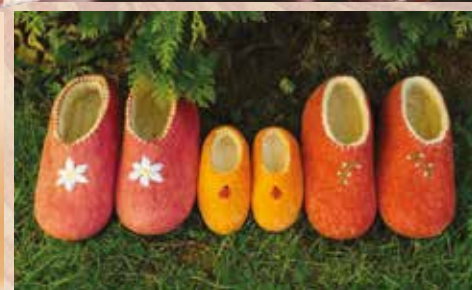
Vážení cestovatelé,

pro letošní Vánoce jsme pro vás připravili speciální vydání zaměřené na řemesla a výrobky. Nechte se při výběru dáreků inspirovat. V každém kraji mají svoje zvyky a obyčeje, ale také speciální řemeslné tradice, ze kterých vycházejí také současní výrobci. Nesmíme zapomenout samozřejmě také na tradiční pokrmy a dobroty. Pardubický perník, Štramberské uši, Olomoucké syrečky, pravá pálenice. Může být hezčí dárek, než ten ručně vyráběný? Tyto výrobky můžete samozřejmě najít na farmářských trzích, poutích a slavnostech, ale nejenom tam. Najdete je také přímo v řemeslných dílnách a výrobnách a mnohdy můžete přímo pozorovat proces výroby. Nakoupit přímo u výrobce, poradit se s ním i se zeptat, jak výrobek vzniká, má úžasné kouzlo. V našem speciálu plném řemesel a dobrot vám pro každý kraj poskytneme kontakty, které můžete v létě využít, zastavit se na prohlídku, a třeba se i některé předměty naučit vyrábět sami.

Na zaučení do výroby slouží i mnoho workshopů – výroba keramiky, skla, vaření, a dalších zajímavostí.

Nezapomeňte také, že zajímavé dárky, které u výrobců můžete nakoupit, jistě ocení vaši blízcí pod stromečkem. Těšíme se na vaše zážitky.

Vaše redakce



SOUTĚŽ

Napište nám o svých zážitcích při návštěvě řemeslných dílen a udělejte si selfie s výrobcem. 10 nejlepších snímků oceníme ručně vyrobeným dárkem. Nabídka bude bohatá – textilní výrobky, keramika, šperky, sklo, kožedělné výrobky.

S TIMEM,
CESTOVÁNÍM ŽIJEM!



Moravský kras

Moravský kras se svými krasovými útvary, zajímavými jeskyněmi ozdobenými krápníky, odedávna lákal k výletům a prohlídkám. Ze zdejší krajiny budete chtít prozkoumat vše, nejen jeskyně. A proto vám chceme představit také zdejší výrobce, kteří vaše putování zcela určitě obohatí.



Loutky a loutková divadla

Společnost již více než 10 let vyrábí tradiční loutky a loutková divadla - hračky, které již po desítky let děti ne jen baví, ale rozvíjí i jejich představivost a jemnou motoriku.

Loutky a loutková divadla jsou vyráběny převzatými tradičními výrobními postupy s velmi vysokým podílem ruční práce, v současné době společnost nabízí 3 řady loutek a loutková divadla ve dvou velikostech. Největší loutky jsou vyráběny z kaolinu, ty menší pak jsou celodřevěné, všechny loutky jsou ručně malované. Loutková divadla jsou vyráběna v různých grafických podobách ve dvou velikostech se 4 výměnnými pozadími (pohádkový les, světnice, náves a rytířský sál).



KONTAKT výrobce: BS MODEL, s.r.o.
Ruprechtov 131, 683 04 Ruprechtov
☎ +420 777 959 907
✉ info@bsmodel.cz
http://www.loutky-divadla.cz
Ing. František Ševčík



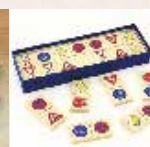
Dřevěné hračky z Jedovnice



Firma LIFE Blansko má dlouholetou tradici ve výrobě dřevěných hraček, díky vlastním návrhářům a výtvarníkům nabízí také mnoho novinek.

Soubor dřevěných her a hraček od firmy LIFE Blansko:

V sortimentu výrobků nechybí široká škála výukových a školních pomůcek, oblíbené jsou i dřevěné reklamní předměty. Vysoká technická úroveň zpracování dřeva ze Školního lesního podniku Křtiny umožnila společnosti expanzi na rakouský, německý nebo norský trh. K nejoblíbenějšímu sortimentu hraček se značkou LIFE patří kostky řady velikostí, domina, pexesa, společenské hry nebo hlavolamy, některé z nich získaly titul Správná hračka.



KONTAKT výrobce: LIFE BLANSKO
Sadová 1023/21, 678 01 Blansko
☎ +420 516 442 937
☎ +420 603 501 700
✉ life@life.cz
http://www.life.cz



Pštrosí farma Doubravice



Pštrosi se lovíli ještě před 100 lety pouze pro nádherné peří. Bývalo totiž nezbytnou součástí každé lepší dámské garderoby. Koho by tehdy napadlo, že se jednou budou tito ptáci chovat uměle, avšak na maso, kůži a na vajíčka, a to i v našich podmínkách!



Pštrosí produkty z Moravského krasu od Pštrosí farmy Doubravice:
Pštrosích farem se u nás po roce 1989 objevilo mnoho, pouze seriózní chovatelé však vytrvali.



KONTAKT výrobce: PŠTROSÍ FARMA DOUBRAVICE s.r.o.
Jarní 396, 679 11 Doubravice nad Svitavou
☎ +420 608 817 421
✉ pstrosi.farma@seznam.cz
www.pstrosifarmadoubavice.cz



Restaurace Barachov

Restauraci najdete v městečku Jedovnice přibližně 25 km od Brna v srdci Moravského krasu. Restaurace leží břehu rybníka Olšovce, kde můžete sportovat jak v létě, tak v zimě.

Restaurace s celoročním provozem, s kapacitou 50 míst uvnitř a 100 míst na venkovní zahradě. Restaurace Barachov je orientována na tradiční českou a moravskou kuchyni s příjemným posezením u velkého vnitřního ohniště. Součástí restaurace je menší bar, jenž poskytuje možnost konání rodinných oslav, promoci, firemních a soukromých akcí. Součástí restaurace je venkovní posezení a také spousta akcí, které pořádáme nejen pro místní obyvatele obce.



KONTAKT RESTAURACE BARACHOV
Kontakt na provozovatele:
Iva Kocmanová
Na kopci 636, 679 06 Jedovnice
Adresa zařízení:
Barachov 746, 679 06 Jedovnice
☎ +420 734 237 060
✉ info@restaurace-barachov.cz
http://www.restaurace-barachov.cz/





Orlické hory jsou krásné v zimě i v létě. Výlety zelenými údolími, putování lesem, s dalekými výhledy pěšky i na kole vás naplní poklidem a dobrou náladou. Krajina doplněná roubenkami, které v té poklidné přírodě vynikají prostou krásou. Takové jsou i výrobky zdejších zručných výrobců.

Autorské plstěné šperky a plastiky z ovčí vlny



Výrobky jsou autorské originály, tvořené 100% ovčí vlnou, pocházející z ekofarmy v Orlických horách. Rouno místních plemen ovcí ručně zpracováváme technikou plstění za sucha (plstění jehlou). V naší nabídce naleznete autorské hračky, plastiky, šperky a nejrůznější dekorace. Zabýváme se též zakázkovou tvorbou; na přání zákazníka vytváříme například realistické portréty zvířat dle dodané fotografie.



Celý proces zpracování a přípravy ovčí vlny probíhá výhradně v naší režii: ostříhané rouno ručně pereme, češeme, mykáme a barvíme. Poté přichází na řadu autorský návrh výrobku. Nakonec bereme do rukou speciální plstící jehly, díky kterým získává rouno pevnost a zamýšlený tvar. Ceny našich výrobků jsou k dispozici na níže uvedených webových stránkách.



LIFE BLANSKO
Bc. Ira Smolková
Mírová 1538, 516 01 Rychnov nad Kněžnou
☎ +420 606 819 545
✉ ira.smolkova@seznam.cz, ira@tuitui.cz
<http://www.fler.cz/tuitui>
<http://www.tuitui.cz>



Keramika z Kopečka

Keramické kachle jsou vyráběny originální metodou otisku matrice do hliněného plátu, která umožňuje i výrobu jejich větších kolekcí. Specifikem naší dílny jsou výpaly keramiky dřevem ve venkovních hrnčířských pecích. Nabízíme také možnost pronájmu dílny menším skupinkám osob.

Keramické výrobky od Sdružení Neratov:

Keramika odlévána do sádrových forem dává možnost výroby většího množství stejných kusů i s případným potiskem na objednávku. Jedná se zejména o různé druhy hrneků, čajové servisy, zvonečky, džbány apod. Keramika se dá běžně užívat v potravinářství.



Ceník poskytujeme na vyžádání, k dispozici je na našich webových stránkách.



SDRUŽENÍ NERATOV, o.s. - CHRÁNĚNÉ DÍLNY KOPEČEK

Dílna
Bartošovice v Orlických horách 15
517 61 Bartošovice v Orlických horách
☎ +420 731 604 084
fax: +420 494 599 008
✉ kopecek@neratov.cz
<http://www.kopecek.neratov.cz>
Vladislav Bukáček
Vedoucí - keramická dílna

Plodiny a byliny z Orlicka

Polní plodiny a byliny: Mák modrý, ostropestřec mariánský, svazanka vratičolistá, kmín kořený. Ručně sklizené, ve vysoké kvalitě, čištěné tradičním způsobem.



Mák modrý od firmy Labris:

Dodáváme mák o vysoké kvalitě. Především nepoškozený, čistý, v tradičním balení, textilní sáček s tradičně graficky upravovaným potiskem a pečeti. Balení je v souladu s přísnými podmínkami prodeje o 800g váze s dvouletou záruční lhůtou. Vhodný jako dárek. Balení máku: 120 Kč

LABRIS, s.r.o.
Dobré 51, 517 93 Dobré
☎ +420 777 097 092
✉ labris@labris.cz
<http://www.labris.cz>
Ing. Jiří Čtvrtečka - jednatel

Uzeniny a sýry z Rampuše



Paštika z Rampuše - vyráběna z vepřového masa a vepřových jater, výrobek bez jakýchkoliv konzervantů, přirozeně bezlepkový. Paštika má výraznou jádrovou chuť, ideální jako dárek.

Salám z Rampuše - vyráběný z vepřového a hovězího masa, jedná se o salám typu „vyšochina“. Salám udit tradiční metodou uzení studeným kouřem na třešňovém dřevě.

Klobásy z Rampuše - vyráběny z vepřového a hovězího masa, mírně pikantní chuť. Klobásy udit tradiční metodou uzení. Jsou vhodné jak ke studené tak teplé konzumaci, i ke grilování.

Čerstvé sýry - v nabídce máme několik variant - přírodní slaný, olivový, ořechový, česnekový, cibulový či uzený sýr.

FARMA SOKOL
516 01 Liberk-Rampuše 5
☎ + 420 775 869 557
☎ + 420 775 869 555
✉ objednavky@farmasokol.cz
<http://www.farmasokol.cz/>
Petr Sokol - majitel
✉ petr.sokol@farmasokol.cz



KAPLAN DESIGN (stoly a židle)

Nejvyšší řada nábytku Kaplan design představuje spojení sofistikovaných, a přesto minimalistických prvků, za použití jedinečných přírodních materiálů. Výrobky nesoucí toto označení reprezentují vrchol současného světového designu.

Nábytek této řady je vyráběn buď v celomasivním provedení pod označením Libra nebo v provedení dýhovaném pod názvem Edita. Zvláštní péče je věnována výběru materiálu, kromě běžně používaných dřevin, jako je jasan, buk a dub, si lze objednat i například materiál třešň, jilm, ořech a další exotické dřeviny.

KAPLAN NÁBYTEK s.r.o.
561 55 Orlický 116
☎ +420 465 649 232
☎ +420 606 610 301
✉ info@nabytek-kaplan.cz
<http://www.kaplan-nabytek.cz>



Haná je krajina úrodných polí, lesů a hájů. V tomto kraji se ještě dodržují tradice, řemesla se v rodině předávají. Zdejší pole jsou velmi úrodná a tak suroviny pěstované z této oblasti poskytují záruku kvality.



Oříšková másla z Hané

Společnost ŠUFÁNEK s.r.o. – Marek a Matěj – milovníci oříškových másel, založili v srpnu roku 2014. Tuto delikatesu ochutnali ve Vancouveru v Kanadě a už první lžičkou si je máslo získalo. Stalo se každodenním partnerem, který je doprovázel celá dvě léta při toulkách po nádherné zemi.

Po návratu se vydali pátrat po oříškovém másle do našich obchodů. Másla byla ale buď příliš sladká, nebo slaná, a většinou plná všelijakých konzervantů a přísad. A tak jsme si řekli, že si máslo zkusíme vyrobit sami doma. Vyzkoušeli tedy různé druhy ořechů a dalších přírodních přísad, až vytvořili první arašídové máslo pro sebe a své blízké. Kladné ohlasy na sebe nenechaly dlouho čekat a zájem o arašídové máslo pozvolna narůstal. A to byl ten okamžik, kdy se pustili do výroby. V současné době může společnost představit opravdu ručně vyráběná oříšková másla bez konzervantů a zbytečných přísad.

Naším hnacím motorem je spokojenost a radost našich zákazníků, kteří u nás nakoupí, nebo jen třeba ze zvědavosti navštíví naše stránky. Proto si dáváme hodně záležet na výběru našich dodavatelů a při výrobě používáme výhradně kvalitní přírodní suroviny, které (pokud to jde) pocházejí z České republiky.

ŠUFÁNEK s.r.o.
Provozovna: Pekařská 485/21
779 00 Olomouc
☎ +420 731 469 919
✉ info@sufanek.cz
<http://www.sufanek.cz>

Pečené čaje

Pečené čaje Herba Lena jsou poklady přírody, které si šetříme většinou na zimu, ale můžete je samozřejmě pít kdykoliv. Obdobně, jako u sirupů jsou převážně z našeho ovoce a bylin. Zavařujeme je, jejich minimální trvanlivost jsou 2 roky.



Obsah jedné skleničky zalejeme půl litrem horké vody, můžete připravit i za studena. Hlavním zdrojem jsou v první řadě naše zahrady, kde se snažíme pěstovat vše v souladu s přírodou a poté místní farmáři, kteří dbají na kvalitu stejně jako my. Díky zpracování vždy čerstvých surovin vám nabízíme velice příjemnou škálu příchutí dle ročního období.



HERBA LENA GROUP s.r.o.
Prodejna
Dolní 37, 768 11 Prostějov
☎ +420 776 888 404
☎ +420 608 629 867
✉ zdrave@prirodnisirupy.eu
<http://www.prirodnisirupy.eu>
<http://www.facebook.com/HerbaLena>
Lenka Zlámalová



Mléčné kozí výrobky z Tištiny



Rodinná farma NIKÁDA se nachází v obci Koválovce u Tištiny. Hospodaří v režimu ekologického zemědělství a od roku 2011 se zde chovají kozy bílé krátkosrsté.

Zvířata jsou ustájena na volném ustájení ve skupinových kotcích s možností přímého vstupu do venkovních výběhů. Dojení probíhá na automatické dojírny pro 12 koz. Všechno nadojené mléko se zpracovává přímo na farmě ve vlastní sýrárně na kozí sýry, tvaroh a jogurt. Prodáváme i čerstvé kozí mléko, a to přímo na farmě.

Výrobky je možno koupit:

- na farmě - Tištin č. 57
- Náš grunt, Olomouc
- Krajanka, Kroměříž
- Pekařství MaM, Prostějov



KOZÍ FARMA NIKÁDA - TIŠTÍN

Lenka Kubíková
Tištin 57,98 29 Tištin
☎ +420 604 441 959
✉ kozifarmanikada@seznam.cz
<http://kozifarmanikada.cz/>



Šnečí delikatesy pro znalce

Česká rodinná šnečí farma BARKONA SNAIL založila faremní chov šneků v roce 2011, kdy byli do zahradních šnekáří v Holici u Olomouce vysazeni první chovní šneci.

V roce 2014 po dlouhých přípravách byla dokončena výstavba zpracovny šnečích produktů a zahájena výroba vlastních šnečích delikates. Dnes se šnečí farma z Moravy věnuje zpracování hlemýžďího masa z českých zahradních šneků Helix pomatia a šnečího kaviáru z chovaných šneků Helix aspersa maxima.

Výrobky farmy BARKONA SNAILS navazují na staré české gastronomické tradice. Ve zpracovně v blízkosti farmy pro Vás připravuje a vaří všechny pochoutky:

- 5 hodin vařené hlemýžďe dodávané v zeleninovém vývaru nebo jako mražené maso pro další gastrovžití,
- hlemýžďe po burgundsku v ulitách s bylinkovým máslem dle naší originální receptury s petrželkou, česnekem, dodávané zmražené v zapékací misce po 12ks
- delikátní šnečí paštiku se 70% podílem šnečího masa s vybranými zahradními bylinkami

- a skutečnou exotiku, kterou reprezentuje ručně tříděný, jemně dochucený šnečí kaviár z chovaných šneků Helix aspersa maxima, ve kterém se mísí příchutě padaného dubového listí, lesních hub a zeminy

Značka BARKONA SNAILS Vám nabízí a zaručuje původní farmářskou výrobu všech šnečích delikates a vlastní receptury zpracování od paštiky, přes bylinkové máslo až po kaviár bez barviv a konzervantů. Šnečí delikatesy olomoucké rodinné farmy BARKONA SNAILS jsou na českém stole vždy jedinečným a originálním gurmánským zážitkem.

BARKONA SNAILS s.r.o.

Staškova 520/16
779 00 Olomouc
☎ +420 605 251 177
☎ +420 607 129 414
✉ snails@barkona-snails.eu
<http://www.barkona-snails.eu>



KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

Patchwork – originální textilní dekorace a hračky

Patchwork je známá textilní technika, při které sešíváním malých barevných kousků látek vznikají krásné přehozy, deky, ubrusy, polštáře, kapsáře a další dekorativní předměty.



Použity jsou jen kvalitní bavlněné látky. Výrobky z nich jsou příjemné na dotek a dobře se udržují. Deky slouží nejen jako ozdobné přehozy, ale je možné se do nich i zachumlat. Dětem může maminka deku rozhodit doma po podlaze nebo na zahradě a dítě má svůj vlastní, čistý a příjemný prostor na hraní. V mém obchůdku můžete koupit hotové výrobky, většinou ale šijeme na zakázku, podle přání zákazníka.

Kromě bytových dekorací a doplňků také textilní hračky podle vlastních návrhů. Jsou také z bavlněných látek, naplněny jsou polyesterovými kuličkami nebo zbytky vatelinů.

Ceník: Polštáře: od 150 Kč
Deky - dětské: od 750 Kč
Deky - jednolůžko: od 2.000 Kč
Deky - dvoulůžko: od 4.000 Kč
Ubrusy, ubrousky: od 200 Kč
Textilní hračky: od 55 Kč



KONTAKT výrobce:

BS MODEL, s.r.o.

Dagmar Hulmáková
Sídlo: Žižkovo nám. 267, 258 01 Vlašim
☎ +420 777 773 388
✉ dagmar@hulmak.cz
<http://www.hulmak.cz>
Obchod a provozovna:
Žižkovo náměstí 267, 258 01 Vlašim



Tradiční podblanické uzeniny



Pro maso, masné výrobky i pokrmy od Matoušků byly a stále jsou charakteristické výborné chuťové vlastnosti, čerstvost vynikající kvalita a poctivost použitých surovin, a to vše za příznivé ceny pro běžné zákazníky.

Firma Podblanické maso - uzeniny vždy hledá a kupuje kvalitu, to platí jak pro nákup býků a prasat, tak pro pomocné suroviny do masné výroby.

Výrobky zařazené do skupiny Tradiční podblanické uzeniny tak nejlépe vystihují kvalitní produkty, které bratři František a Miroslav Matouškoví spolu s jejich rodinami v kraji blanických rytířů vyrábějí.

Konečně k létu patří opékání špekáčku, grilování, výlety. Přijďte se přesvědčit sami. Tlačenka světlá, uzený bok s kostí, špekáčky, blanický bochník a blanická paštika.

Ceník:

Tradiční podblanické uzeniny lze zakoupit ve firemních prodejnách nebo v e-shopu: <http://www.reznik.eu>.



KONTAKT

PODBLANICKÉ MASO-UZENINY

Kondrac 57, 258 01 Vlašim
☎ +420 317 846 902
✉ kancelar@podblanickemaso.cz
<http://www.reznik.eu/>



Šperky z přírodních materiálů

Originálním šperkům z přírodnin se Pavel Jakubův věnuje přes 10 let. Při jejich výrobě se zaměřuje na šperky z exotických druhů ořešáků a dalších přírodních surovin.



Naše šperky jsou vyráběny ručně, a to z přírodních materiálů, které je možné nalézt na Podblanicku. Jako základní surovinu k výrobě šperků používáme plod ořešáku černého a

popelavého, dále pak bukvice, případně zajímavé kousky dřeva.

Mezi naše výrobky patří:

Náušnice 120 Kč
Průvisek na krk 100 Kč
Náramek 50 Kč
Průvisek na klíče 40 Kč

Každý náš šperk je díky přírodnímu charakteru surovin do jisté míry originálem.

KONTAKT výrobce:

PODBLANICKÉ OŘÍŠKY

Ing. Pavel Jakubův
Navrátilova 712, Vlašim 258 01
✉ podblaniceorisky@seznam.cz
www.podblaniceorisky.cz



Tekutý karamel z Kácova

Tekutý karamel je zkaramelizovaný cukr, ředěný vodou nebo smetanou do tekuté konzistence.

Tekutý karamel čistý, nebo s mátou, s chilli, se skořicí, se zázvorem. Smetanový karamel je vhodný pro přípravu krémů.

KONTAKT

TEKUTÝ KAMEL Z KÁCOVA

Jitka Kuřetová
korespondenční adresa
285 09 Račíněves-Kácov 38
☎ +420 603 100 089
✉ jitkakuretova@gmail.com



Ovocné destiláty

Starokácovská medovina

Ochutnejte Medovinu - medový kvasný alkoholový nápoj, dlouhodobě kvašený za studena. Můžete vybrat medovinu přírodní, višňovou, mandlovou...

Ovocné destiláty - Višňovice, Slivovice, Štrůdlovice



KONTAKT výrobce:

PÁLENICE KÁCOVKA s.r.o.

285 09 Kácov 110
☎ +420 604 257 945
✉ palenice.kacovka@tiscali.cz
<http://palenicekacovka.cz>



Toulava je oficiální turistická oblast v pomezí jižních a středních Čech. Najdete jí v širokém okolí města Tábor, které je také jejím centrem. Sedlčansko, Bechyňsko a Soběslavsko, dále od Milevska přes Jistebnicko po Mladovožicko. Všude tam najdete pracovitě a zručně řemeslníky, výrobce i zemědělce, které se vyplatí navštívit.

www.toulava.cz

TOULAVA regionální produkt®. Krajina zelených kopců a plání, ospalá krása malebných městeček a půvab polozapomenutých osad. Kraj plný starých příběhů – nejen z doby husitské. Tady se rodí naše originální výrobky a produkty. Kam jinam se zatoulat, když ne k nám.

Čerstvé kravské mléko

Mléko přímo od kravičky.

V rodinné firmě – manželů Lenky a Romana Kardových ze Starcovy Lhoty si můžete zajet pro výborné čerstvé mléko. Sedlačení má v rodině dlouhou historii, a tak rozhodnutí manželů Kardových bylo jasné. Pokračovat v rodinné tradici. Starají se zde o více než 50 krav ve stáji ve Velkých Heřmanicích. Mléčné stádo se skládá převážně z Holštýnek, Červených strak ale i Švýcarských hnědých krav. Stádo firma buduje úspěšně a s nadšením již 4 roky. Kromě produkce mléka se farma zaměřuje i na výrobu sýrů, tvarohů, jogurtů a všeho dobrého, co lze z mléka vyrobit. Mléko z této farmy je opravdu 100% mléko bez konzervantů a chemických úprav, neošizené o smetanu a dobré nejen k pití, ale i pro další domácí zpracování.



KONTAKT ČERSTVÉ KRAVSKÉ MLÉKO

Sídlo firmy: Starcova Lhota 22
399 01 Nadějkov
☎ +420 777 539 764
✉ blahuvdvur@seznam.cz
<http://blahuvdvur.cz>
Adresa provozovny: Velké Heřmanice
257 89 Heřmaničky
Ing. Lenka Kardová Charvátov

Pivovarská restaurace

Ve Vysokém Chlumci byla v nedávné době nově otevřena originální Pivovarská restaurace s ubytováním – Židovna.

Pro hosty je v nabídce šest druhů točených pív i různé pivní styly, což samozřejmě ocení znalci piva. Na výběr tady najdete jak piva z prémiové řady Lobkowicz, tak pivní speciály z produkce Pivovaru Vysoký Chlumeč. V současné době se zde čepuje Lobkowicz Premium Nealko, Ležák, ALE, Pšeničný, světlé výčepní pivo PRINC MAX X. a také pivní speciál IPA FLYING CLOUD.



Restaurace vám ve všední dny nabídne výběr 2 hotových jídel a polévky, na víkendy je vždy připravena specialita kuchyně. Otevřeno denně od 11 hod. Kapacita restaurace je 35 míst k sezení a v případě potřeby je k dispozici salonek o kapacitě 20 míst. Umí zde také uspořádat skvělé rodinné oslavy i firemní večírky s možností variabilního uspořádání stolů a přípravou sváteční tabule podle přání. Prostor restaurace je nekuřácký a bezbariérový, hostům je k dispozici i bezplatná Wi-Fi. Pro návštěvníky jsou k dispozici i 3 stylově zařízené apartmány, kde si budete připadat jako zámečtí pánové a dámy.

KONTAKT PIVOVARSKÁ RESTAURACE A UBYTOVÁNÍ ŽIDOVNA

262 52 Vysoký Chlumeč 78
☎ +420 733 334 521
✉ info@zidovna.cz
<http://www.zidovna.cz>



Fresh pralinky

Muzeum čokolády a marcipánu Tábor

Pralinka z hořké čokolády, plněná česnekovou ganáží a dekorovaná sušeným česnekem. To je jen jeden produkt z kategorie fresh pralinek Muzea čokolády a marcipánu v Táboře. Přijďte ochutnat naše ručně vyráběné fresh pralinky z čerstvého ovoce a zeleniny a kvalitní čokolády.



KONTAKT MUZEUM ČOKOLÁDY A MARCIPÁNU o.p.s.

Kotnovská 138/13391 01 Tábor
☎ +420 381 211 784
✉ recepcce@cokomuzeum.cz
<http://www.cokomuzeum.cz>



Keramický šperk

Originální šperky z hlíny Dáši Krámské.

Hlinu jako výtvarný materiál měla paní Dáša měla ráda už jako malé děvčátko a protože točit hrnky se nějak nenaučila, vytváří dnes z hlíny – jako původní zlatnice – šperky. Technika je to netradiční a ozdoby mají kouzlo jedinečnosti a osobitosti. Jsou hravé, originální a leckdy i trochu dětsky pojaté. Jsou určené každému, kdo má rád ručně zpracovaný, přírodní materiál. Šperky z bižuterie jsou velmi módní, dokážou dotvořit osobnost, barevně sladit oděvy a podtrhnout vaši originalitu. V sortimentu najdete všechny druhy tradičních šperků, jako jsou náhrdelníky, náramky, brože, náušnice, prsteny i manželové knoflíky. Můžete ale koupit dárek pro svou drahou polovičku – jehlici do kravat pro pány. Veškeré šperky jsou vyrobeny ručně. Jsou modelované, malované a glazované. Některé i zlacené speciálním, vypalovacím roztokem drahého kovu. Jsou vypalované klasickými keramickými postupy v peci. Některé šperky jsou tak oblíbené, že se vyrábí opakovaně, ale vždy je to



originál, který budete nosit jen vy. Lze se ale i domluvit a vyrobit pro vás šperk přímo na míru.

Ceník:

náušnice: cca 200 Kč
náramky: cca 300 Kč
náhrdelníky: cca 300 Kč



KONTAKT Šárka Krámská - KERAMICKÝ ŠPERK

Zberaz 3, 264 01 Sedlčany
☎ +420 728 899 031
✉ sarka.kramska@seznam.cz
<http://www.krasavi.cz>

Smolná mast a Smolný krém

Produkty ze smrkové pryskyřice!

Tradiční mast i krém jsou vyrobeny z přírodních surovin bez přidaných konzervačních látek, barviv a parfemace. Výroba navazuje na originální rodinnou recepturu rodu Voštů, která s výrobou masť v obci Balkova Lhota započala zřejmě již koncem 19. století. Příznivé účinky této masť jsou ověřeny několika generacemi místních lidí z blízkého i vzdálenějšího okolí obce Balkova Lhota. Smolná mast, jenž byla známá jako Voštova mast či Voštovka, byla vyráběna ve stejné chalupě – č.p. 8. Smolná mast i Smolný krém jsou schváleny Státním zdravotním ústavem.

SMOLNÁ MAST

- pomáhá při problémech pokožky se sklonem ke špatně se hojícím a otevřeným ranám, běrcovým vředům a drobným kožním zánětům
- problémech zubů, záděrách, odřeninách, omrzlinách



- mykóze nehtů
- akné.

SMOLNÝ KRÉM

- pomáhá při problémech svalů a kloubů
- popraskané a suché pokožce, zvláště na patách
- zarudlé pokožce a problematické pleti.



KONTAKT Výrobce: Ing. Barbora Klecandová

Balkova Lhota 8, 391 31 Balkova Lhota
☎ +420 775 301 910
✉ barbora.klecandova@gmail.com
<http://smolenka.cz>





Polabí – všichni máme povědomost, že krajina polabí je úrodná. Zelenina, ovoce, víno a další produkty putují odtud na náš stůl. Bydlí tady ale i zruční lidé, kteří přednosti kraje proměňují ve skvosty.

Přírodní oleje

Kokosový a sezamový olej



Kokosový olej RBD

Kokosový olej RBD je určen k použití jak za studena tak i za tepla.

Kokosový olej RBD je rostlinný olej získávaný z jader zralých kokosových ořechů sklizených z kokosové palmy (Cocos nucifera). V tropech je po celé generace hlavním zdrojem tuku ve výživě milionů lidí. Má různé uplatnění v potravinářství, medicíně a průmyslu. Kokosový olej RBD je velmi termostabilní, proto se výborně hodí na vaření a smažení.

Kokosový olej RBD je pro naše tělo prospěšný především díky obsahu mastných kyselin se středně dlouhým řetězcem, 45% kokosového oleje tvoří kyselina laurová, která se v našem těle přemění na monolaurin. Posiluje imunitní systém, napomáhá rozvoji mozku a zdravé stavbě kostí a chrání před viry, bakteriemi a infekcemi.

Sezamový olej BIO

Sezamový olej BIO je olej získávaný ze sezamových semen. Kromě běžného použití jako masážní prostředek, je také používán jako kuchyňský olej. Léčivé vlastnosti sezamu již znali ve starém Egyptě. Japonská medicína také připisuje řadu léčivých schopností sezamovému oleji.

Sezamový olej BIO se v gastronomii používá nejen do salátů ale také k vaření a pečení. Dobře snáší i vyšší teploty, hodí se proto ke krátkodobému smažení.

Sezamový olej je také vynikající regenerační prostředek. Přípravek se aplikuje při masáži na pokožku přímo, jak za studena, tak i zahřátý (+45°C); po umytí velmi dobře zvlhčuje pokožku a také zároveň napomáhá k její regeneraci.



KONTAKT výrobce

AMALA, s.r.o.

Palackého 75/29, 290 01 Poděbrady

☎ +420 702 042 062

✉ info@amala-profi.cz

🌐 <http://www.amala-supra.cz>

Josef Kollár



Autorské textilní výrobky

Ateliér JITRO. JITRO, jako příslib něčeho nového, čistého, svěžího.

Práci s textilním materiálem se v ateliéru daří, náplní je převážně šitá tvorba (kromě dámských triček). Jedná se především o tašky různých tvarů a velikostí. Nejčastěji materiál je 100% bavlna a len. Důležitá je originalita, kvalita zpracování, střídání a ladění barev. Momentálně můžete tyto výrobky zakoupit na farmářských trzích v Praze.



KONTAKT výrobce

ATELIÉR JITRO

Jaroslava Nikodémová

Panešova 1030, 276 01 Mělník

☎ +420 724 410 332

✉ atelierjitro@seznam.cz

🌐 <http://www.atelierjitro.cz>

Sušená zelenina a koření

Ryze česká společnost se sedmdesátiletou tradicí na trhu se specializuje na výrobu nejen sušené zeleniny z ekologicky čistých surovin a z tuzemských zdrojů, ale také na výrobu koření, nakládacích přípravků, čajů i produktů zdravé výživy.



Základní sortiment firmy BENKOR obsahuje přes 200 druhů koření a bylin vcelku nebo různě drcených či mletých a přes 140 druhů směsí.

Balené koření nabízíme ve čtyřech řadách:

Pro Vita Sana – koření BENKOR

Základní řada koření ve svařených plochých sáčcích

„BENKOR Pro zdravý život – Pro vita sana“ – 100% přírodní ve skleničkách s korkovou zátkou a nebo v papírových sáčcích s vnitřním pergamenem. Oba druhy balení mají stejný obsah, proto sáček může být náhradním balením na doplnění do již dříve koupené skleničky.

BIO řada zabalená v papírových sáčcích s pergamenem a nebo na vyžádání ve skleničkách.

Gastro řada ve svařených sáčcích nebo v dózách se sypacím víčkem.



CALTA je bezlepková směs na přípravu chleba pro ty, kteří se chtějí stravovat zdravě. Směs neobsahuje lepek, mléko, vejce, sóju a umělá barviva.

Volné koření:

Volné koření i byliny dodáváme v množstvích (od ¼ kg po kontejner) a v baleních podle potřeby odběratele, na vyžádání i sterilizované. Protože máme vlastní výrobu a laboratoř, můžeme se operativně přizpůsobit požadavkům odběratele co do druhu, složení směsí, zpracování i zvláštních požadavků na kvalitu.



KONTAKT výrobce

BENKOR, s.r.o.

Mělnická Vrutice 72

☎ +420 315 628 312

✉ benkor@benkor.cz

🌐 <http://www.benkor.cz>

Víno z Mělníka

Vinařství Bettina Lobkowicz je výrobcem vína pouze z vlastních hroznů. Vinařství navazuje na staletou tradici na Mělníku a je s 45 ha vinic největším producentem ve městě.



Polabí patří k nejsevernějším vinařským regionům Evropy. Typické jsou menší vinice situované na jižních a západních svazích řeky Labe s teplým mikroklimatem a nadmořskou výškou do 200 m.

Vinařství nabízí vína v několika edicích: ČESKÁ EDICE, LOBKOWICZKÁ EDICE, TOP EDICE, EDICE SPECIÁL BETTINA L.

Bílá vína jsou svěží, reduktivní, lehčí s čistou aromatickou ovocnou a květinou. Červená vína mají odrůdový charakter, dostatečnou barevnost a nízkou hladinu kyselin. Nejvyšší kvalitu červená vína zrají mnoho měsíců v sudech barrique, aby vynikl jejich charakter a mohla se optimálně zformovat.



KONTAKT výrobce

LOBKOWICZ VINAŘSTVÍ MĚLNÍK

Plavební 754/12, 276 01 Mělník

☎ +420 315 622 108

✉ turkovicova@lobkowicz-vinarstvi.cz

🌐 <https://www.lobkowicz-vinarstvi.cz/>



Šumava – Šumava má svoje neopakovatelné kouzlo a kdo mu propadne musí se vracet zpět. Hluboké lesy a pastviny jsou ještě čisté, polí tu moc neuvidíte, tady hledejte spíš úrodu hub, borůvek a dalších plodin. Právě tady, v krajině vzdálené od velkých měst museli lidé vymyslet způsob, jak se uživit. Zajímavé produkty a řemesla stojí za návštěvu.



Keramika inspirovaná Šumavou

Záměrem výtvarnice je produkovat kvalitní ručně vytvářenou keramiku. Keramické výrobky jsou točené na hrnčířském kruhu nebo ručně modelované, jsou ručně malované, dvakrát pálené a samozřejmě testované. V současné době můžete výrobky nalézt ve vybraných obchodech, galeriích, na webu či jarmarcích.

K nejzajímavějšímu designu patří do hlíny obtištěné právě natrhané květiny, bylinky, větvičky různých keřů a to vždy podle sezóny, co zrovna kde roste. A tak vznikají – asi nejoblíbenější – mýdlenky, misky, hrnky, třítka na česnek, cedulky s nápisy bylinek...

CENÍK: Zápichy s označením bylinek: 40 Kč
Závěsní ptáček, srdíčka, čtyřlístky: 25 Kč
Třítka na česnek: 130 Kč
Mističky: 140 Kč
Misky: 180 Kč (podle velikosti a dekoru)
Hrny: 170 Kč (podle velikosti a dekoru)
Mýdlenky: 150 Kč



KONTAKT výrobce: KERAMIKA – KATEŘINA MOTLOVÁ
Villaniho 786, 342 01 Sušice
☎ +420 739 660 338
✉ kate.motl@gmail.com
<http://www.katerinamotlova.cz>
Keramická dílna: Dražovice 1
342 01 Sušice



Pečená kachna s kysaným zelím a chlupatými knedlíky

Hotel U Martina, Rožmberk nad Vltavou, Šumava

Dozlatova pečená kachnička zdobí jihočeské tabule snad při každé sváteční příležitosti a s tradičními knedlíky, kterým se tady říká drbáky je to nevidaná pochoutka. Rodiny v kraji dodnes střeží své vlastní postupy, jak tyto poctivé šumavské bramborové knedlíky, při jejichž výrobě nesmí být použita nejen mouka, ale ani vejce, správně připravit. Na jižní Šumavě není slavnostnějšího jídla než pečené kachny se zelím a drbáky, v hotelu U Martina si toto šumavské posvícení můžete dopřát po celý rok.

Zdejší kachničky, brambory i bílé kysané zelí jsou výhradně šumavského původu.

CENÍK:

½ pečené kachny na cibuli s bílým kysaným zelím zahuštěným bramborem a s drbáky (tradičními bramborovými knedlíky bez použití mouky či vajec): **240 Kč**



KONTAKT HOTEL U MARTINA
382 18 Rožmberk nad Vltavou 79
☎ +420 380 749 745
☎ +420 777 173 112
✉ hotelumartina@seznam.cz
<http://www.hotelumartina.cz>
Martin Neudörfl
☎ +420 777 173 114



Šperky z hodinek

Šperky z originálních součástek hodinek, na míru zhotovené firmou AneS, vlastní i známé osobnosti např. zpěvačka Ewa Farna.

Výtvarnice osobně vybírá a rozebírá staré nefunkční hodinky, které jsou pak použity jako základní materiál pro šperky. Lůžka šperků mohou být z obecného bižuterního kovu nebo třeba chirurgické oceli. Stejný šperk se nikdy nevyskytuje dvakrát. Kusy mohou být podobné, ale nikdy nebudou stejné. Je to dáno omezeným množstvím vhodných součástek. Šperk se dá vyrobit i na přání a z vašeho materiálu. Nefunkční hodinky po někom vám blízším už nemusí ležet v šuplíku, ale můžete je nosit jako památku při sobě.

CENÍK:

Cena je individuální, podle složitosti a použitých komponentů.
Orientačně se pohybuje od 200 do 450 Kč.



KONTAKT výrobce: ANETA ŠVEC OVÁ – ŠPERKY
Mírová 406
385 01 Vimperk
☎ +420 774 333 787
✉ agnulka@centrum.cz
<http://www.anetdekor.cz>
<http://www.facebook.com/Anetdekor/>

Ubytování na Habeši

Ubytování v soukromí v rodinném penzionu na krásné samotě uprostřed šumavských lesů pod královským hradem Kašperk s vyhlídkou na vrcholové partie Šumavy. Chalupa leží v nadmořské výšce 860 m n. m. u rozcestí Nový Dvůr na místě bývalého hostince se zemědělskou usedlostí rodiny Wallisch, 4 km od horského města Kašperské Hory.



Apartmány nadstandardně a plně vybavené. Možnost vlastního vaření v kompletně a plně vybavené kuchyni, popř. kuchyňském koutu. Vlastní sociální zařízení (sprchový kout nebo vana). Na pokoji internet (SAT) – wifi zdarma. K dispozici dětská postýlka a dětský koutek. Příjemné posezení na kryté prosklené nebo otevřené terase i v okolí celé chalupy. Možnost grilování a opékání na otevřeném ohni. Sauna. Uzamykatelná úschovna kol, lyží i kočárků. Parkujete přímo u chalupy. Zákazy vjezdu na přístupové komunikaci pro naše hosty neplatí. V zimě přístupová komunikace udržovaná pluhováním.

U chalupy můžete shlédnout i nejvyšší TOTEM na Šumavě. Nebo i v celé zemi? Je vytesaný na stojato do borovice stížené orkánek Kyrill. K procházkám lákají lesy plné hub a borůvek. Na milovníky historických památek se těší několik hradů. Mezi ně patří především hrad Kašperk vzdálený cca 700 m od chalupy, dále hrad Rabí

a Velhartice. V blízkém okolí lze probádat keltská hradiště Sedlo a Obří hrad.
Kapacita ubytování: 15 osob.

CENÍK:

Dvoulůžkový apartmán: 790 Kč/noc 1–2 osoby
Třilůžkový apartmán: 1 100 Kč/noc 2–3 osoby
Čtyřlůžkový apartmán: 1 360 Kč/noc
Příplatek za ubytování na 1 noc 10 %. Dítě do 1 roku má pobyt zdarma.



KONTAKT výrobce: PENZION NA HABEŠI
Ing. Milada Janošíková
Ubytování v soukromí „Penzion Na Habeši“
341 92 Kašperské Hory–Žlíbek 1
☎ +420 723 117 746
✉ janosikovamilada@seznam.cz
<http://www.penzionnahabesi.cz>

Prácheňsko – Prácheňsko lemuje zlatonosná řeka Otava. Je to krajina lesů, luk, rybníků, polí a kopců. Jedním slovem pestrá a pestrá je také nabídka produktů.

Pacelická keramika

Ručně točená keramika dekorovaná ručním rytím, vypichováním, efektními glazurami za použití regionálních motivů (ryba, květina, atd.). Hygienicky nezávadná keramika k dennímu použití i dekoraci.



Autorská keramika, převážně točená, pálená dvou až třízárovou technologií. Výrobky jsou dekorativní a zároveň užité, vhodné k běžnému stolování. Najdete několik druhů designu – keramika zevnitř plně glazovaná, zvenku rezná, patinovaná a částečně dekorovaná barevnými efekty glazurami, ale také celoglazovaná v barvě ohnivě červené, modrozelené atp. Výrobky jsou zdravotně nezávadné, glazury atestované.

CENÍK: Ceny podle velikosti a zpracování, např. hrnek čajový střední velikosti – přibližně 150 Kč (+/- 20 Kč).

PACELICKÁ KERAMIKA

Marie Mastná
Pacelice 23, 388 01 Blatná
☎ +420 777 965 464
✉ m.mastna@seznam.cz

KONTAKT výrobce

Originální kabelky

Ženy milují kabelky, taštičky a tašky a nejvíc ty, které jsou lehké, skladné a navíc originální.

Výtvarnice se již patnáct let věnuje šití oděvů a bytových doplňků na zakázku, později začala šít také kabelky. Nejdříve pro potěšení své, pak svých zákaznic. Je to tvořivá práce, při které využívám snad všechny druhy ruční práce a šicích technik. Zákaznice mají možnost přijít s nápadem, který jim ráda pomohu zrealizovat tak, aby kabelka byla dle jejich představ.

Cena se odvíjí od použitého materiálu a způsobu vypracování výrobku.



ORIGINÁLNÍ KABELKY

Veronika Outlá
Malý Vrch 704, 388 01 Blatná
☎ +420 721 872 974
✉ veronikaoutla@seznam.cz

KONTAKT výrobce

Originální keramické knoflíky a šperky

Tradiční technologií, ale se současným designem jsou vyráběny knoflíky určené výrobcům originální módy, pletářům i jednotlivým zákazníkům, kteří si chtějí ozvláštnit svůj oděv.



Keramické knoflíky a šperky jsou vyráběny výhradně ručně se zachováním tradiční výrobní technologie. Zpravidla mají dva výpaly, knoflíky lze prát i v automatické pračce. UMKERA knoflíky vyváží do mnoha států Evropy, USA, Kanady, Austrálie i Japonska.

Keramické šperky se vyznačují původním, nezměnitelným designem, díky němuž firma reprezentuje ČR na prestižních keramických festivalech. Knoflíky a šperky firmy UMKERA v České



republice prodávají oděvní galerie a galerie s uměleckým řemeslem.

Informace o cenách a aktuální nabídce naleznete na webových stránkách.

UMKERA

Galerie Leticia
Bezděkovská 112, 386 01 Strakonice
☎ +420 383 324 776
✉ umkera@umkera.cz
<http://www.umkera.cz>
Miloslava Laiblová
☎ +420 603 727 707
☎ +420 724 263 291

KONTAKT výrobce



Beskydy – Kdo zavítá do Beskyd, najde nejen čistou přírodu, s pastvinami, loukami na kterých se pasou ovečky. Najdete tady také výrobce s tradičními výrobky a postupy, které se tady dědí z generace na generaci. Ovčí sýry, výrobky z ovčí vlny, likéry z bylin vše z kvalitních surovin a většinou velkým podílem ruční práce.



Bylinné likéry

Lysá hora

Bylinný likér Lysá hora má již stopadesátiletou tradici. V roce 1889 na Světové výstavě v Paříži získal cenu Grand Prix a v roce 1901 ve Vídni velkou zlatou státní cenu. Likér je tradiční výrobek i s jedinečným složením bylin.

Ondráš

Hruškový destilát s medem a bylinkami.

Lašský likér

Bylinný likér z osmnácti bylin, s dominujícím puškvorcem obecným, který má blahodárný vliv na zažívací ústrojí.

Beskydská likérka svým výrobním programem usiluje o důstojné navázání na tradice a kvalitu výrobku. Při tvorbě receptur bylinných likérů čerpá z tradičních postupů našich předků, které přizpůsobuje požadavkům a chuti dnešního konzumenta.

BESKYDSKÁ LIKÉRKA
Na Zbytkách 41, 738 01 Staré Město
<http://www.beskydskalikerka.cz>
Alena Pastorková
jednatelka
☎ +420776 579 175
✉ a.pastorkova@seznam.cz

KONTAKT výrobce:



Sušené těstoviny

I u nás najdete těstoviny stejně kvalitní jako v Itálii. Důležitá je kvalita použitých surovin a skvělá chuť.

Výrobce nabízí těstoviny- čerstvé, chlazené, i sušené. Těstoviny jsou vyráběny z kvalitních českých a italských surovin bez jakýchkoliv přídavných barviv či látek. Sušené těstoviny si zachovávají veškeré živiny, protože jsou sušeny několik dnů při maximální teplotě 40°C. Těstoviny můžete vybrat vaječné (20 % vajec), tak i bezvaječné, jejichž základem je mouka semolinová, pšeničná, celozrnná či jejich různé kombinace. K zakoupení jsou nejen originální italské spaghetti, fettuccine, penne či fusili, ale také klasické české polévkové nudle vlasové či řezané. Certifikát regionální značky získaly polévkové nudle s libečkem a petrželkou a barevné polévkové nudle.



FAJNA PASTA s.r.o.
Planiska 1910
744 01 Frenštát pod Radhoštěm
☎ +420 608 883 499
✉ fajnapasta@seznam.cz
<http://www.fajnapasta.cz>

KONTAKT výrobce:



Pralinky, čokoláda a lanýže

Rožnovský pivovar na přelomu 19. století voněl pivem, ale i čokoládou. Manželka pana sládka paní Málková, rozená hraběnka Anna Kammel von Hardegger, byla vyhlášenou cukrářkou a pro svého manžela, sládka a majitele pivovaru, připravovala samé lahůdky.

Přijďte do naší čokoládovny ochutnat pralinky, ale i jiné čokoládové speciality, které chutnají tak, jak chutnat skutečně mají. Namísto laciné polevové čokolády používáme pouze vysoce kvalitní 64% čokoládu z Ekvádoru a 72% čokoládu z Indonésie. Namísto strojové výroby, která denně produkuje statisíce pralinek, využíváme ruční práci, vlastní tvořivost a inspiraci



MÁLKOVÁ ČOKOLÁDOVNA
Pivovarská 6, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
☎ +420 776 611 796
✉ cokoladovna@malkovacokoladovna.cz
<http://www.malkovacokoladovna.cz/>

KONTAKT



Plstěné výrobky z ovčí vlny

Vlna je přírodní materiál, který v zimě hřeje a v létě chladí. Výrobky z ovčí vlny mají termoregulační schopnost, prodyšnost, chrání před UV zářením, jsou hypoalergenní.

Na farmě chovají ovce Romney Marsh a jsou také držiteli certifikátu ekologického zemědělství. Aby se ovčí rouno smysluplně využilo, začali vlnu zpracovávat metodou mokré plstění. Ostříhané ovčí rouno se zpracuje praním, česáním a následně mokrým plstěním. Tak se vytvoří pevná textilie, která se skládá z pevně spojených vláken. Pomocí teplé vody, mýdla a tlaku se vlákna mezi sebou propletou a slepí, tudíž vytvoří pevnou celistvou plochu podobnou tkané látce.



FARMA POD RADHOŠTĚM s.r.o.
Buzkovice 831
744 01 Frenštát pod Radhoštěm
☎ +420 724 676 669
✉ info@farmapodradhostem.cz
<http://www.farmapodradhostem.cz>

KONTAKT



Vysocina

Dobroty od farmářky



DOBROTÝ OD FARMÁŘKY
Karlovo nám. 11, 674 01 Třebíč
☎ + 420 732 429 257
✉ bkkp.corporation@seznam.cz
Božena Krejčí – majitelka
☎ +420 601 557 599

Vysocina – Útulná krajina zvlněných kopců a lesů s pohledem na pasoucí se ovečky, bramborová a maková pole. To vše hledejte na Vysočině.



Skleněné výrobky – Fusing

FUSING (lehání, ohýbání a spékání skla) je jednou z nejstarších technologií sklářství. Používá se k tvorbě dekorativních předmětů, paravánů, dveřních výplní, svítidel, ale i třeba dělicích příček či koupelnového nábytku.

Pan Dvořák si vytváří vlastní taveninu, kdy je dekor v celém prostoru utavené desky a tím vzniká vlastně „trojrozměrná varianta FUSINGU“. Proto je každý výrobek originál, není možné vyrobit dva kusy naprosto stejné. Výrobky zhotovené touto technikou jsou výjimečné svým provedením a odlišují se tak od ostatních výrobců, kteří používají technologii FUSING.

VÝROBA A ZPRACOVÁNÍ SKLA
Miloslav Dvořák
Janštejn 166, 588 52 Horní Dubenky
☎ +420 567 374 217
☎ +420 736 284 674
✉ dvorak.fusing@seznam.cz
<http://home.tiscali.cz/fusing>



Vinuté perly – šperky z vinutých perel

Vinuté perly jsou jedny z nejstarších technologií, zmíněné již v době bronzové. Po navinutí základního tvaru se mohou perly dekorovat různými technikami – skleněnou nití, skleněnou drtí, případně plátkovým zlatem a stříbrem. Módním „hitem“ jsou 3D efekty a květinové vzory. Každá perla je originálem. Při kompletaci vinutých perel do šperků jsou použity nejčastěji originálně barevné hedvábné šňůrky, tzv. krepsatén.



VINUTÉ PERLE
Jana Pašková
Rypáčkova 295/6
674 01 Třebíč
☎ +420 777 148 927
✉ japas@email.cz
<http://atelier27.webnode.cz>

Želivské klášterní pivo



HAŠTAL 12° světlý ležák, nefiltrovaný a nepasterizovaný pivo s plnou až tělnatou chutí, vařené z moravského ječmene, žateckého chmele a čisté želivské vody podle dochovaných, avšak upravených receptur bývalého klášterního pivovaru. Haštal byl třetím opatem kláštera v Želivě, který se proslavil tím, že po jeho prosebné modlitbě se objevil vydatný pramen křišťálově čisté vody, který po mnoho staletí zásoboval klášter pramenitou vodou a dodnes je místními obyvateli používán a jsou z něho vařena i tato piva.



SALESIUS 15° světlý speciál, nepasterizovaný a nefiltrovaný speciální pivo vynikající chutí připravované podle upravených historických receptur. Pivo je vyráběné z několika druhů kvalitních moravských sladů, má silnější tělo s příjemnou sladko-hořkou chutí. Salesius Josef Roubíček byl čtyřicátým sedmým želivským opatem. Byl velmi dobrý hospodář, za jeho vedení byla během 7 let obnovena budova opatství a hospodářské budovy po velkém požáru v roce 1907.

Pšeničný ležák Jeroným 12° je nepasterizované a nefiltrované pivo. Pšeničný slad s použitím spodního kvašení a více než 30 denní ležení v našich ležáckých tancích dodává pivu lehkost a svěží ovocnou chuť.

Pšeničné pivo je pojmenované po opatovi Jeronýmu Hlinovi (1703-1725). Roku 1712 klášter postihnul znovu velký požár. Obnova kostela započala roku 1714, kdy opat Jeroným pozval architekta J. Sanitního, který jej navrhl vystavět ve slohu gotizujícího baroka. Tuto podobu si zachoval kostel až do dnešní doby.

ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR s.r.o.
Želiv 122, 394 44 Želiv
☎ +420 731 598 985
☎ +420 602 542 156
✉ recepcce@zeliv.eu
<http://www.zeliv.eu/klasterni-pivovar/>



Javořický ležák

Minipivovar se nachází uprostřed Javořické vrchoviny pod vrcholem Javořice. Vzniku minipivovaru předcházely přibližně dva roky experimentů s vařením piva v domácích podmínkách.

Od dubna 2007 začal minipivovar fungovat oficiálně. A začal dodávat pivo do hospůdky U lípy ve Zbozně u Jihlavy, k ochutnání je zde stále každý čtvrtek. Od roku 2009 Kozlíček také ochutnáte v hospůdce U Zemanů v Popelíně, na čepu je každý sudý víkend. Ochutnejte také v pražské restauraci Zlý čas, známá je širokým sortimentem čepovaných piv převážně z minipivovarů.

Minipivovar se také účastní každoročně několika degustačních soutěží. Jsou to prezentační slavnosti piva v Táboře (soutěž o Pivní

pečet), Jarní cena českých sládků pořádaná v pivovarském dvoře Zvíkov a soutěž o Pohádkové pivo, kterou pořádá pivovar Železná Ruda v horském hotelu Belveder.

PIVOVAR KOZLÍČEK
588 52 Horní Dubenky 145
☎ +420 603 170 012
✉ milan.kozlicek@pivovar-kozlícek.cz
<http://www.pivovar-kozlícek.cz>
Milan Kozlíček



Dolní Poohří

Dolní Poohří – celá oblast má hlubokou tradici v zemědělství, vinařství a na něj navazujícím zpracovatelském průmyslu, malebná města na řece Ohři, z nichž jsou mnohá památkově chráněna, a i samotná řeka Ohře s Nechanickou přehradou. Zavítejte do kraje plného chmelnic a věží památkově chráněných měst.

Moštárna Louny

Lounská moderní linka dokáže velmi šetrně za studena vylisovat s maximální výtěžností různé druhy ovoce a zeleniny na velmi lahodnou šťávu plnou vitamínů, vlákniny, minerálních látek a mnoho dalších prospěšných nijak neupravených přírodních zdrojů.



S výrobou moštů začali v Moštárně Louny v roce 2012, ovocem, lépe řečeno nákupem ovoce pro průmyslové zpracování se zde zabýváme už od roku 1993. Tato hlavní činnost zde funguje stále, a právě v roce 2012 se k ní přidala výroba nápojů.

Cesta ke kvalitnímu moštu začíná výběrem toho nejlepšího ovoce a zeleniny výhradně z lokálních zdrojů. Ovo-

telů lisují za studena, nepřislazují, neředí, pouze velmi šetrně pasterizují, aby zachovali chuť a kvalitu, která tyto mošty dělá výjimečné. Dbají na 100% kvalitu vyrobených moštů, proto tady nenajdete nic, co by pocházelo z koncentrátů. Díky tomu vám nabízí mošt, který si zachovává všechny prospěšné látky. Vychutnejte si exkluzivní kombinace chutí.

KONTAKT výrobce: MOŠTÁRNA LOUNY
Vladimířská 2501, 440 01 Louny
☎ +420 602 319 623, 608 160 881
✉ info@mostarnalouny.cz
<http://www.mostarnalouny.cz>
<http://fb.com/mostarnalouny>



Eiwan atelier – české kamenné výrobky s duší

Eiwan je starý název pro vesnici. Evaň stojí na náhorní plošině, ze které přehlédnete monumentální krajinu Milešovského i Lounského Středohoří, kouzelné Křesínské kopce, výrazný vrch Klapý s hradem Házmburk ale i rovinku s Řípem. Pár kilometrů pod Evaní leží na řece Ohři městečko Libochovice.

Manželé Hrubý nabízejí výrobky z lokálního kamene – opuky, pískovce a říčních kaménků řeky Ohře. Zakoupit zde můžete originální kamenné misky, svícny, koryta či bytové i zahradní šperky ve formě závěsných kamenných kompozic. Opuka je mořský sediment, který se usazoval v mělkém křídovém moři. Vápence, mramory



a žuly nalezneme všude v Evropě, opuku jenom u nás... Byl to také první kámen, který byl na našem území soustavně a hromadně těžen, nejprve na suché zídky slovan-ských hradišť a později na první kostely.



KONTAKT výrobce: EIWAN ATELIER
Evaň 118, Evaň
☎ +420 724 269 513
✉ eiwan@email.cz
www.eiwan.cz



Grafické veduty Ústeckého a Karlovarského kraje

Grafická veduta, lavírovaná kresba, vytištěná a adjustovaná v plastovém obalu s možností libovolného aktuálního potisku. Využíváno městskými infocentry, hotely, penziony, hrady, zámky a podobně.

V nabídce je více než 200 zpracovaných námětů architektonických, kulturních a přírodních dominant, originálních a netradičních dárkových, propagačních a reklamních předmětů, artefaktů, provedených ve formě závěsného adjustovaného grafického listu v rozměrech, vycházejících z rozměrové řady běžně dostupných rámečků na fotografie formátu 21 x 15 cm. Stačí tedy pouze vložit do rámu dle vlastního výběru a zavěsit či vystavit. Na přání provedeme i vlastní zarámování.

Výrobky jsou svým charakterem originální, jedná se o ruční práci, jsou lehké a skladné, z těch-

to důvodů i vhodné jako reprezentační dárky pro obchodní partnery či zahraniční návštěvy a s využitím možností přitisků na závěsu, nosném kartonu a zadní straně i jako dárkové předměty pro hosty, různé významné akce, kongresy, sjezdy, jubilea, výročí a podobné příležitosti.

KONTAKT výrobce: GALERIE 21
Kontaktní osoba: Petr Růžička
Na Valích 188, 440 01 Louny
☎ +420 602 486 517
✉ galerie21@atlas.cz
<http://www.galerie21.cz>

Lubenecké vitráže

Klasická práce s vitráží v sobě absorbuje běžné požadavky klientů, kdy je třeba hledat vhodné výtvarné řešení vitráže, zasazené do daného prostoru.

Klasická práce s vitráží v sobě absorbuje běžné požadavky klientů, kdy hledáme vhodné výtvarné řešení vitráže, zasazené do daného prostoru v renesančním nebo kubistickém stylu. Mezi nejvýznamnější práce patří vitráž v Domově důchodců sv. Zdislavy v Červené Vodě. Zde se realizovala schopnost projevit se v abstraktní tvorbě. Zvolená abstrakce je důležitá i proto, že obyvatelé tohoto domova, jsou nuceni nad vitrážemi přemýšlet a hledat v nich stále nové obrazy. Při samotné tvorbě byli tvůrci inspirováni sbírkou manželů Švankmajerových, nazvané Syrové umění. Vycházeli z nejrozličnějších struktur a barevností. Restaurování vitráží je velmi náročná práce, obzvláště pak malba na skle. Každá nově restaurovaná vitráž člověka znovu a znovu nutí hledat cesty, kterými výtvarník, jenž vitráž před lety vytvořil, šel. Dostat zpět na sklo rukopis těchto starých mistrů je neustále hádanka, která se musí rozšířovat a zároveň nás nutí přemýšlet o neuvěřitelných možnostech této technologie. Umělecká tvorba se zabývá sklem, kamenem a světlem. Snaží se vitráž vymanit z její předurčené dvojrozměrnosti a spojit křehkou krásu skla s těžkopádností kamene v kombinaci se světlem. Vytváří se tak zajímavé sochy, kde je použita vitráž, mozaika, huťarina, kámen a světlo.

Pro zájemce organizujeme exkurze po dílnách. Dle zájmu lze pustit i film o výrobě vitráží. Celá exkurze trvá zhruba 30-45 min. Exkurze je zapotřebí domluvit předem. Ve všedních dnech doporujeme od 8.00 do 14.00 hod.



KONTAKT LUBENECKÉ
Kontaktní osoba:
Richard a Jitka Kantovi - Skloart
Chýšská 109, 439 83 Lubenec
☎ +420 603 818 185
✉ skloart@skloart.cz
<http://www.skloart.cz>





České středohoří

České středohoří se představuje jako vinařská oblast nadmíru vhodná k trávení dovolené, popřípadě jako cíl výletů a volnočasových aktivit. Najdete zde vinařská centra – Litoměřice, Roudnici nad Labem a Velké Žernoseky.



Svíčky ze včelího vosku z Českého středohoří

Jsme malá včelí farma sídlící v Českém středohoří a výroba svíček ze včelího vosku se u nás traduje již od roku 1998. Naše portfolio nyní tvoří přes 500 druhů včelích a bylinných produktů. Všechny naše výrobky jsou přírodní a ručně vyráběné.

V roce 2014 vznikl nápad založit firmu na výrobu svíček ze včelího vosku a včelí farmu, která by navazovala na dosavadní podnikání jedné ze zakladelek. Následně jsme rozšířily portfolio o lité svíčky, barevné mezistěny, ozdoby ze včelího vosku a další produkty.

Nyní v nabídce dominují svíčky ze včelího vosku, které jsou ručně stáčené do různých tvarů nebo lité do forem - zvířátka, kytičky, domečky, či klasické tvary, a ozdoby ze včelího vosku tematicky zaměřené jak pro období Vánoc tak i pro období Velikonoc. Vyrábíme také barevné mezistěny pro domácí výrobu svíček, sady na domácí výrobu svíček nebo formy. V naší nabídce najdete bylinné a včelí produkty jako medovina, medy od našich vlastních včelek, medové sladkosti s propolisem a medem a to samozřejmě v bio kvalitě. Nezapomněly jsme ani na dárkové sady se svíčkami, medovinou, medem či relaxační.



Dárkové sady a kreativní sety jsou vhodné taktéž jako firemní prezentace, takže je běžné, že naše produkty si vybírají velké firmy jako dárky pro své obchodní partnery. Jsme schopni vytvořit dárkovou sadu přesně dle potřeb klienta, např. s medovinou, medem a svíčkami, nebo relaxační dárkové sady s bylinnou čakalkou, tělovými svíčkami a anti-stresovými svíčkami. V poslední době se orientujeme i na apiterapii, což je léčba včelími produkty a tak můžeme navrhnout dárkové sady i se včelí kosmetikou, zaměřenou na ženy či muže. Veškeré naše výrobky jsou vyráběné s láskou a ke každému klientovi přistupujeme individuálně.

KONTAKT výrobce:
ANNKAS S.R.O.
Dubická 30, 411 45 Ústěk
☎ +420 723 933 559, 777 987 094
✉ obchod@vceli-svicky.eu
www.vceli-svicky.eu



Autorská keramika z Českého středohoří

Městys Levín proslul za dřívějších časů široko daleko svým hrnčířstvím. Učený jezuita Balbín označil městečko přímo jako vlast hrnčířů. Všichni tam žijící obyvatelé se zaměstnávali hrnčířstvím.

Dnes je tomu již zcela jinak. Hlína, ze které zhotovovali levínští hrnčíři své výrobky a kterou dobývali v nedalekém okolí je již vytěžena, ale stále zde ještě někteří hrnčíři nacházejí výtěžek zpracováním hlíny dopravené ze Saska, ze které vyrábí tzv. „hnědé zdravotní nádoby“.

Keramika pálená v peci otápěné dřevem. Když jsem poprvé na vlastní „kůži“ zažila výpal živým ohněm, tak jsem věděla, že chci přejít od elektrické pece na pec otápěnou dřevem. Mými průvodci a pomocníky jsou hlína, voda, oheň a náhoda.

Výpal ohněm je jedno velké dobrodružství, jehož výsledek nelze nikdy dopředu odhadnout. Záleží na mnoha okolnostech, na druhu použitého dřeva, jeho vlhkost, naložení pece, umístění výrobků, délce výpalu, a i počasí má na výsledek zásadní vliv.



Použití stejných materiálů při dodržení podobné křivky výpalu nezaručuje stejný výsledek. Snaha o zopakování některého z povrchů vede leckdy ke získání jiného, který je ještě zajímavější než ten původně zamýšlený. Skoro každý výpal skýtá nějaká překvapení. A právě nevypočitatelnost je pro mě dalším důvodem, proč pálit živým ohněm.



KONTAKT výrobce:
AUTORSKÁ KERAMIKA PÁLENÁ V PECI OTÁPĚNÉ DŘEVEM
Alena Šumová
Levín 60, Ústěk
☎ +420 720 489 876
✉ asumo@seznam.cz
http://www.keramikasumo.cz



Ruční papír, dárky z ručního papíru z Českého středohoří

Dílna ručního papíru, z.s. v Litoměřicích nabízí archy ručního papíru různých formátů, tradiční artikl jako jsou obálky, dopisní papíry, přání s rozličnými motivy, knihy, záložky do knih apod., vždy originální, protože u ruční výroby je prakticky nemožné udělat duplikát.

Zapsaný spolek Dílna ručního papíru byl založen v roce 2003 nadšenci, výtvarníky a technologi s cílem předat celoživotní profesní i zájmové zkušenosti s tradiční výrobou ručního papíru. Sdružení sídlí ve starobylé věži hradebního opevnění města Litoměřice. Zde byla na základě studia historických pramenů a návštěv existujících manufaktur ve Střední Evropě a v Čechách vybudována dílna na výrobu ručního papíru. Předsedkyní a zakladatelkou spolku je paní ing. Irena Štyrandová, dříve učitelka odborných předmětů na Vyšší odborné škole obalové techniky a střední škole ve Štětí. Ručním papírem se zabývá od 80. let a od r. 1996 vystavuje

obrazy, artefakty a tapiserie z papíru samostatně i na společných výstavách v ČR. Pravidelně se zúčastňuje výtvarných sympozií u nás i v zahraničí.



KONTAKT výrobce:
DÍLNA RUČNÍHO PAPIRU, Z.S.
Velká Dominikánská 33, Litoměřice
☎ +420 724 092 279
✉ irena.styrandova@seznam.cz
www.rucnipapir.com

Dortletka z Českého středohoří



Vyhlášená cukrárna Dortletka je v Roudnici nad Labem. Co je to vlastně Dortletka? Dortletka je sněhové pečivo slepované speciálním máslovým kávovým krémem, obsypané směsí kávy a piškotů.

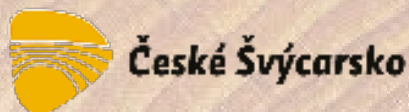
Cukrárna a kavárna Dortletka navazuje na kvalitu vídeňských a prvorepublikových cukráren a kaváren. Rodinnou pekařskou tradici založil pradědeček Josef Vopálenský, který se na konci 19. století vyučil ve Vídni



pekařem a otevřel si pekárnu na Meidlinger Hauptstrasse. Časem přibýly další vídeňské pobočky a s manželkou Žofií provozoval pekařství a povoznictví.

Dortletka chce svou koncepcí navázat nejen na rodinný odkaz, ale zejména na kvalitu vídeňských a prvorepublikových cukráren a kaváren – prvotřídní suroviny a klasické receptury jsou základem naší výroby; nevyhýbáme se však ani novinkám, které vám budeme předkládat ve vlastní úpravě.

KONTAKT výrobce:
DORTLETKA - CUKRÁRNA A KAVÁRNA
Jaroslava Michalcová
Husovo nám. 48, Roudnice n. L.
☎ +420 605 195 923
✉ objednavky@dortletka.cz
www.dortletka.cz



České Švýcarsko – krajina skalních měst, věží, stěn, roklí a soutěsek. Národní park skýtá nesmírně cenné území, které chráníme proto, že v něm žijí vzácní živočichové a nacházejí se v něm téměř nedotčené přírodní oblasti.



Jordanovy čokoládové pochoutky

Firma Jordan & Timaeus s.r.o. z Děčína získala certifikát za Malé tabulkové čokolády s historickými obrázky z Českého Švýcarska.

Firma navazuje na tradici výroby čokoládových dezertů v Děčíně, jejichž kvalita byla všeobecně známá a uznávaná. Impulsem pro zahájení

výroby byly mlsné jazyčky, kterým chyběly kvalitní, ručně vyráběné prémiové dezerty. Jordan & Timaeus vyrábí čokoládové pralinky vysoké kvality. Tato čokoláda patří mezi nejlepší a nejkvalitnější v celé republice. Pralinky jsou ručně dělané, plněné a vyráběné s tou největší péčí.

Přemýšlíte o vhodném a originálním dárku? V obchodě Jordan najdete vždy to pravé, třeba báječné top bonboniéry.



KONTAKT výrobce: JORDANOVY ČOKOLÁDOVÉ POCHOUTKY
Dodává: Jordan & Timaeus s.r.o.
Majitel: Jaroslav Vaňkát
Vítězství 107, Děčín 32
☎ +420 773 648 297
✉ info@cokojordan.cz
www.cokojordan.cz

Dřevěné hřebeny, příbory a spony

Ručně vyráběné příbory, spony, hřebeny, srdíčka, knížečky, kříže a další věci jsou vyráběny výhradně z místního dřeva a jsou ošetřeny přírodními protialergickými oleji BIOFA.



Pan Kříž se vedle své umělecké práce věnuje pořádání prožitkových seminářů „CESTA STROMŮ“, kde předává své zkušenosti.

Všechny spony jsou jedinečné ve svém uměleckém zpracování, každý je originální svou barvou i druhem dřeva, tvarem a energií stromu. Každá část hřebenu je poctivě ručně opracována do velké jemnosti a sametové hladkosti. Každý hřeben je zabalen do dárkové krabičky včetně látkového pouzdra na cesty. S hřebeny se vaše vlasy nadechnou a ožijí krásnou energií stromů. Zažijete doslova ŽIVÉ ČESÁNÍ. Všechny výrobky jsou ošetřeny velice kvalitními a přírodními oleji BIOFA, které jsou protialergické, bez kobaltu a splňují vysoké nároky vůči přírodě a její ochraně.

Úplně na samém začátku podnikání to byly právě dřevěné spony do vlasů, které pomohly panu Křížovi vytvářet zcela novou životní cestu, na které začal pracovat se dřevem a vyrábět výrobky. Současně s tím poznával přírodu a stromy mnohem více, než byl zvyklý, což mu otevřelo úplně nový svět poznání, vnímání a prožitků. Dodnes jsou spony oblíbeným

výrobkem a za tu dobu jich vyrobil tisíce. Mnoho žen po celém „ČESKOSLOVENSKU“, ale i ve světě nosí tyto spony, které jim zdobí jejich vlasy a účesy. Jejich tvary jsou vždy originální s ohledem na druh dřeva, jeho barvu, kresbu a tvořivou inspiraci.

Dřevěná srdíčka jsou nová a zatím poslední výrobek z řemeslné umělecké dílny pana Kříže. Byl to nápad jeho staršího syna a jejich výrobu má dodnes na starosti.



KONTAKT výrobce: KAREL KŘÍŽ
Dřevěné hřebeny, příbory, spony, aromastojánky atd...
Karoliny Světlé 3022, Varnsdorf
✉ stromyazivot@seznam.cz
www.stromyazivot.cz



Keramické modely podstávkových domů

Miniaturní architektonické skvosty. Keramické modely podstávkových domů a magnety s motivem podstávkového domu a místně významných staveb vyrábí ručně pan Šafr.

Mimo autorské tvorby Jaroslav Šafr navrhuje a realizuje propagační předměty pro obchody typu Museum shop – na zámku v Českém Krumlově, na Pražském hradě a na dalších zámcích v Čechách, pro různé výstavy.

Propagační předměty pro reprezentativní prostory, jako jsou Hospodářské komory v Kaiserštejnském paláci, kde instaloval model Malostranského náměstí jak vypadalo na konci 17. stol., model sídla firmy a soubor modelů míšenských domů pro firmu Stephan Smith v Míšni, soubor modelů historických domů pro Altstadtviertel st. Michael ve Fürtu, model divadla pro radnici ve Fürtu, model hotelu Savoy pro firmu Wiena.

Společně s kolegou keramikem Janem Králem vyrábějí z forem pana Šafra podstávkové domy, které si můžete zakoupit v turistických infor-

mačních centrech nebo v romantickém obchodě podstávkového domu pana Krále v Dolní Poustevně.



KONTAKT výrobce: JAROSLAV ŠAFR
Keramické modely podstávkových domů
Smetanova 56, Počaply, Králův Dvůr
☎ +420 777 306 116
✉ safr.jaroslav@seznam.cz
www.keramickemodely.cz



Sirup z jehličí a pивní lupínky

V romantické restauraci U Fořta v Mezně nedaleko Hřenska hostům k pivu nabízejí Fořtovy lupínky a sirup z jehličí používají do dresinku k salátům nebo ke zvěřině. Oba produkty se zařadily mezi regionální výrobky Českého Švýcarska.

Sirup z jehličí je vyroben z cukru a ručně sbíraného jehličí z předem vybrané a ochrání povolené oblasti. Je vyráběn přímo v kuchyni Hospůdky u Fořta a s maximálním využitím regionálních surovin.



Dalším oblíbeným produktem jsou Fořtovy pивní lupínky, atypické pивní lupínky připravené z těsta, koření, piva Cvikov a směsi bylinek, poté smažené v slunečnicovém oleji a solené mořskou solí. Naším heslem "Z pole rovnou na talíř." Podávají se k pivu místo klasických brambůrek.

KONTAKT výrobce: SIRUP Z JEHLIČÍ A PIVNÍ LUPÍNKY
Dodává:
J plus S s.r.o., Areál U Fořta
Mezní Louka 37, Hřensko
☎ +420 412 554 090
✉ info@uforta.cz
www.uforta.cz





Krušné hory

Krušné hory – málokdo ví, že Krušné hory skrývají spoustu kulturních pokladů a dodnes se zde udržují krušnohorské tradice a řemesla, jejichž kořeny sahají hluboko do minulosti. Tradiční ruční výrobu dřevěných hraček lze dodnes obdivovat v Nové Vsi v Horách.

Bílinská mýdla z Krušnohoří

Rostlinná mýdla vyráběná metodou „za studena“ bez vaření. Vyrobená pouze z rostlinných olejů, bylinek a přírodních silic.

V mýdlech není použit palmový olej a většina používaných ingrediencí není testována na zvířatech.



ROSTLINNÁ MÝDLA OD NAMYDLENÉ KÁČI

Kontaktní osoba: Ing. Kateřina Volmanová
Komenského 29, Bílina
☎ +420 607 632 391
✉ kaca@namyddenakaca.cz
www.namyddenakaca.cz



Džem – švestka, skořice, rum

Džem vyráběný tradiční metodou. Ruční zpracování. Džem je vařený takovým způsobem, aby v něm byly zachovány kusy ovoce a vynikla tak jeho přirozená chuť. Bez dalších chemických přísad a konzervantů.

DŽEM – ŠVESTKA, SKOŘICE, RUM

Kontaktní osoba: Ing. Petr Havelka
358 01 Šindelová 133
☎ +420 725 424 701
✉ info@modrinka.cz

Keramické domečky

Trojrozměrné keramické domečky s vyřiznutými okny, do kterých se vloží čajová svíčka a okny prosvítá světlo. Slouží jako dekorativní lucerna.

Paní Petra Brumeisenová, bydlí v malé obci u Chomutova - Blatno, kde má malou keramickou dílnu, tzv. U brumíků. Paní Petra vystudovala uměleckou školu obor keramika, od té doby vyučuje keramiku děti i dospělé, již přes 20 let.



KERAMICKÉ DOMEČKY

Kontaktní osoba: Petra Brumeisenová
Vyrábí: Keramická dílna u Brumíků
430 01 Blatno 53
☎ +420 608 464 576
✉ petrasvorenova@seznam.cz



Košíčky z Droužkovic

Košíčky jsou zhotoveny z pedigu, což je přírodní materiál z vnitřní části ratanové liány. Dováží se převážně z Vietnamu. Košíčky jsou ručně pletené – celopletené, nebo s použitím pevného dna.

KOŠÍČKY Z DROUŽKOVIC

Kontaktní osoba: Jiřina Šlachrtová
SNP 203, 431 44 Droužkovice
☎ +420 725 222 367
✉ jirina-mila@seznam.cz



Kouřový panáček – Krušberk

Firma NBW s.r.o. vyrábí dřevěné upomínkové předměty, jako jsou louskáčci, kuřáčci nebo kouřící pece, stolečky, židličky, rámečky, stojánky na tužky, vánoční a velikonoční dekorace, mašinky, autíčka, miniatury a jiné výrobky ze dřeva.

V roce 1889 se začala historie výroby dřevěných hraček v budově nynější firmy. Do druhé světové války dochází k rozmachu hračkářství v Krušných horách. Firma NBW vznikla v roce 1994.



KOUŘOVÝ PANÁČEK - KRUŠBERK

Vyrábí:
NBW s.r.o.
435 45 Nová Ves v Horách 180
☎ +420 476 113 154
✉ nbw@nbw.cz
www.nbw.cz



Ručně malované ozdoby z Krupky

Výrobky s motivem Krupského kostela, krajinky z Krupského okolí (koule, kalíšky, hvězdy, zvonky atd.) Malované ozdoby jsou vyrobeny ze simaxového skla, které je odolné vysokému žáru. Produkty nabízíme v několika tvarech, barvách a motivech.

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



svícny, sklo na aranžování květin. Tyto výrobky jsou vyváženy do více než 12 zemí celého světa. Jelikož naše výroba je ruční, jsme schopni vyrábět i dle jednotlivých návrhů našich zákazníků při malých sériích. Při bližším kontaktu možnost zaslání podrobnějších katalogů a ceníků.

RUČNĚ MALOVANÉ OZDOBY Z KRUPKY

Kontaktní osoba: Ing. Marcel Zmitko
Mlýnská 223, 417 41 Krupka
☎ +420 417 532 202, 724 545 378
✉ zmitko.glass@volny.cz
<http://zmitko-glass.cz>