



Pivo Hradecký Klenot

V samém srdci historického centra Hradce Králové, ve sklepích několika právozárečných domů, vznikl moderní pivovar, který spojuje tradici s inovací.

V nabídce najdete mnoho druhů piv, včetně oblíbených ležáků, svrchně kvašených speciálů, ovocných sourů i limitované sezónní edice. Naše piva jsou dostupná nejen v klasickém, ale i dárkovém balení, ideálním pro každou příležitost.



Královéhradecký měšťanský pivovar a.s.

Velké náměstí 27/37, 500 03 Hradec Králové
pivovar@hradeckyklenot.cz / hradeckyklenot.cz

Příběh Královéhradeckého měšťanského pivovaru

Od roku 2017 osidlujeme historický právoúřadnický dům na Velkém náměstí v Hradci Králové, kde jsme za podpory veřejnosti obnovili vaření piva, které tu bylo vyráběno již v osmnáctém století.

Díky lokálním dodavatelům se nám tak podařilo vybudovat místo, které snoubí moderní technologii a pokročilé řídicí systémy spolu se zachovalými historickými prostory tehdejší doby.

Každé pivo má u nás své místo! Hlavní kategorií pro nás jsou klasické české ležáky v podobě tradiční třířmutově vařené dvanáctky, několik druhů jedenáctistupňových piv, kde využíváme osvědčené i novější chmely. Nedílnou součástí je i nabídka surchně kvašených piv a dalších zajímavých kategorií, kterých postupně přibývá a těší se velké oblibě zákazníků.

Všechny milovníky piva zveme k nám do pivovaru a především do Pivnice Pivovarské domy, kde spolehlivě najdete kombinaci všeho, co pro vás již několik let tvoříme. Přijďte na některé z piv Hradeckého Klenotu, dobře se najezte, navštivte komentovanou prohlídku prostor a hlavně se u nás dobře baute!

www.hradecko.cz



Kváskové chleby tartine

Pekárna **V Mouce** v historickém centru Hradce Králové se zaměřuje na výrobu tradičního kváskového chleba dle receptury s názvem Tartine. Tento poctivý základ následně vylepšuje různými ingrediencemi, jako je kmín, pekanový oříšek, olivy, cheddar a sušená rajčata.

Specialitou je používání sušeného pivovarského mláta, které získává čerstvé přímo od sládků pivovaru Hradecký Klenot. Dalším speciálem pekárny V Mouce je cibulový chléb, který 11. 5. 2023 získal ocenění Regionální potravina.



Řemeslná pekárna V Mouce

Velké náměstí 27/37, Hradec Králové 500 01

vmoucehradeckralove@gmail.com

Příběh pekárny V Mouce

Příběh naší řemeslné pekárny V Mouce se začal psát na jaře roku 2021, kdy jsme v historických prostorách Měšťanských pivovarských domů v Hradci Králové chtěli vytvořit něco výjimečného. Pekárna vznikla jako sesterský projekt našeho pivovaru a restaurace, s vizí přinést lidem nejen skvělé jídlo a pití, ale také vůni čerstvého chleba a skutečný zážitek z řemesla.

Naší hlavní chloubou je chléb tartine – klenot mezi kváskovými chleby. Tento chléb, inspirovaný tradicí kalifornských pekařů, vyniká svou jednoduchostí, precizností a hloubkou chutí. Vyrábíme ho z přírodního kvásku, který během dlouhého kvašení zaručuje unikátní strukturu a chuť a pečeme ho přímo v prodejně před zraky našich zákazníků. Každý bochník je výsledkem pečlivé práce a trpělivosti. A to je to, co dělá tartine tak speciálním.

Abychom zážitek ještě více přiblížili našim hostům, vytvořili jsme v pekárně posezení přímo u pece. Návštěvníci tak mohou sledovat naše pekaře při práci a unímat atmosféru řemesla – vůni mouky, křupání kůrky čerstvě upečeného chleba, radost z každého hotového bochníku.

www.hradecko.cz



Květinové ozdoby

Alfonsie je originální značka, která se specializuje na ručně vyráběné módní doplňky, jež propojují krásu přírody a jedinečnost každého člověka. Naše kolekce zahrnuje brože, čelenky, prsteny, věnečky a podvazky, všechny vyrobené z kvalitní organzy a zdobené látkovými květy, peříčky a korálky. Každý kousek je ručně zdobený jemně broušenými korálky, které jsou vyráběny v Jizerských horách, a sušenými květy z Hradecka, čímž vnášíme kousek přírody přímo do vašich doplňků.



Veronika Kovářová – Alfonsie

Hradec Králové

veronika@alfonsie.cz / alfonsie.cz

Příběh firmy Alfonsie

Jsme dvě sestry, Veronika a Karolína, a naše cesta k Alfonsii začala společnou vášní pro krásu, barvy a přírodu. Každý den nás propojuje cit pro módu a odívání, schopnost vnímat krásu ve všem kolem nás – v látkách, v květinách, v samotných lidech. Náš příběh je o tom, jak přinést kousek přírody do každodenního života ve městě a vyjádřit jedinečnost každého člověka prostřednictvím našich originálních květinových doplňků.

Začaly jsme vyrábět květinové ozdoby do vlasů, ale srdce nás táhlo dál. Objevily jsme kouzlo šperků, které si můžete nechat vyrobit přesně na míru. Používáme barevné látky, peříčka a korálky, které si vybíráme v Jizerských horách – v našem srdci přírody. Každý kousek, který vytvoříme, je pro nás malým dílem, které oživí vaši osobnost a podpoří vás na cestě životem.

Nejuvětší radost nám přináší, když vidíme, jak vám naše tvorba sluší, a tak se nestýchejte obrátit se na nás s přáním, které proměníme v realitu!

www.hradecko.cz



Fermentovaný nápoj Doktor Kombucha

Firma ***Doktor Kombucha***, sídlící v obci Divec u Hradce Králové, se specializuje na výrobu kvalitní ručně připravované kombuchy. Cílem je nabídnout zákazníkům nápoj, který spojuje tradiční výrobu s moderním přístupem ke zdraví a výživě. Kombucha je nápoj vznikající fermentací čaje pomocí symbiotické kultury bakterií a kvasinek (SCOBY), bylinek a ovoce. Tento proces vytváří přírodní probiotika, kyseliny a další bioaktivní látky, které mají pozitivní vliv na trávení, imunitní systém a celkové zdraví.



Doktor Kombucha, Josef Chodúr

Dívec 67, 500 03 Hradec Králové

info@doktorkombucha.cz / www.doktorkombucha.cz

Příběh Doktora Kombuchy – Josef Chodúr

Jsme Vladimíra a Josef Chodúrovi, čtvrtá generace, která se věnuje výrobě kombuchy. Tento tradiční nápoj, který byl v minulosti spíše domácí záležitostí s charakteristickou kyselou chutí, dnes prošel proměnou. Kombucha je nyní osvěžující nápoj s ovocem a bylinkami, který si oblíbili nejen dospělí, ale i děti.

Zaměřujeme se na výrobu kvalitní kombuchy, která nejen skvěle chutná, ale má i zdravotní přínosy. Největší radost nám přináší setkávání s lidmi na trzích a akcích, kde můžeme sdílet své zkušenosti a naslouchat příběhům zákazníků. Když se lidé vracejí a vyprávějí nám, jak kombucha pomohla jejich zdraví, je to pro nás ta nejlepší odměna. Tato rodinná tradice a láska k výrobě kombuchy je pro nás víc, než jen podnikání – je to cesta, jak přispět k lepšímu zdraví lidí, což nás naplňuje a motivuje pokračovat dál.

www.hradecko.cz



Levandulky — levandulové sušenky

Levandulové sušenky jsou pečeny s láskou podle rodinné receptury firmy **Nožička s. r. o.**, která spojuje tradici s originalitou. Základem těchto voňavých sušenek je máslové těsto, do kterého jsou jemně zapracovány sušené květy levandule, což jim dodává unikátní chuť a vůni. Každá sušenka má svůj osobitý vzhled, protože na jejich rozválení používáme embosovaný váleček, který vytváří jedinečný vzor. Tato kombinace kvalitních surovin a pečlivé ruční výroby dává vzniknout lahodným sušenkám, které si zamilujete nejen pro jejich chuť, ale i pro jejich krásu.



Nožička s.r.o.

Kmochova 576/28, 500 09 Hradec Králové
martina.noha@seznam.cz / www.nokafe.cz

Příběh Levandulek – manželé Martina a Stanislav Nožičkovi

Naše cesta k pečení byla zcela přirozená. Jsme manželé, kteří sdílejí lásku k rodinným receptům a tradičnímu pečení, které se u nás dědí z pokolení na pokolení. Vše začalo před lety, kdy jsme se rozhodli začít péct cukroví podle prvorepublikových receptur, které jsme postupně doplňovali o naše vlastní nápady. Každý kousek, který opustí naši dílnu, je výsledkem pečlivé práce a lásky k řemeslu.

Jedním z našich největších pokladů jsou levandulky – sušenky, které jsou nejen výjimečně chutné, ale také plné příběhů. Vyrábíme je ručně, podle rodinné receptury, a každý kousek má svůj originální vzhled díky embosovaným válečkům, které používáme na rozuvalení těsta.

Kromě levandulek nabízíme i další sladkosti, které odrážejí naši vášeň pro poctivé pečení. Naše cukroví, dorty a zákusky jsou pečlivě připravovány z kvalitních surovin, vždy s ohledem na detail a tradici. Rádi vytváříme nové recepty, ale nikdy nezapomínáme na staré, které nám byly předány a které dnes nabízíme našim zákazníkům.

www.hradecko.cz



Makronky Pink Roses

Makronky, původně francouzská delikatesa, se dnes těší velké oblibě i v České republice. Tato lahodná cukrovinka, která vzniká z mandlové mouky, vaječných bílků a cukru, má nejen skvostnou chuť, ale i rozmanité tvary a barvy, které ji činí nezaměnitelnou. Makronky od firmy **PINK ROSES original s.r.o.** se pyšní nejen originálním zdobením, ale také pestrou paletou příchutí. V každé makronce se skrývá kvalitní ganache, která jí dodává nezapomenutelnou jemnost. Už jste vyzkoušeli některou z jejich netradičních příchutí, jako je povidlová s perníčky nebo lentilková? Každá makronka je tak jedinečná jako její chuť.



PINK ROSES original s.r.o.

Gočárova třída 761/20, Hradec Králové, 500 02
marketa.paikertova@pinkroses.cz / pinkroses.cz

Příběh Markéty a Jiřího Paikertových

Všechno začalo docela nenápadně – přáním na výjimečný narozeninový dort naší dcery. Tenkrát jsme netušili, že právě tahle chvíle položí základ naší budoucnosti. Pečení nás postupně pohltilo natolik, že se z koníčku stala profese.

V roce 2021 jsme si splnili sen a otevřeli naši první cukrárnu v centru Hradce Králové. Od samého začátku jsme si dali záležet na poctivých surovinách a precizním zpracování. V naší nabídce najdete klasické cheesecaky, cupcaky i nejrůznější dezerty, ale největší oblibě se těší makronky. Každá z nich je výsledkem pečlivé práce a kombinace chutí, které neustále ladíme.

Nejsme jen místem, kam si lidé přijdou pro sladkost ke kávě. Rádi se s našimi dezerty vydáváme i za zákazníky – ať už na food festivaly, regionální trhy nebo různé lokální akce. Baví nás sdílet radost z dobrého jídla a přinášet lidem kousek našeho příběhu.

PINK ROSES Original s. r. o. je pro nás nejen práce, ale hlavně srdeční záležitost. Každý dort, každá makronka má svůj příběh – stejně jako celý náš podnik.

www.hradecko.cz



Sirupy a čatní **KIITOS**

Máte-li rádi lahůdky s příběhem, sáhněte po KIITOS ze **Sociálního podniku H.O.L.I. CZ** z Křičova u Nového Bydžova. Jsou vyráběny převážně ze surovin, které si sami vypěstují nebo natrhají v přírodě. Vysoký podíl bylinek a ovoce, spolu se sníženým obsahem cukru (31%), jim dává vysokou kvalitu. Výrobky neobsahují žádná dochucovadla, pojiva, barviva či konzervanty. Výroba a prodej je základem pro financování jejich prospěšné činnosti. Po osobních zkušenostech se rozhodli pracovat s lidmi, kteří se dostali do obtížných životních situací.



H.O.L.I. CZ s.p.

Integrační Sociální podnik
Křičov 35, 504 01 Nový Bydžov
mylan@holicz.org / holicz.org

Příběh značky KIITOS – manželé Mylan a Inna Munzarovi

Naše cesta k založení sociálního podniku byla velice osobní. Několik let jsme, pod vlivem okolností, žili v malé chatě bez vody a elektřiny. Tento těžký čas nás naučil pokoře a vděčnosti za každý krok vpřed. Zároveň jsme pochopili, že i pád na dno může být odrazovým můstkem k něčemu většímu.

Tak vznikl náš sociální podnik, který dal vzniknout značce KIITOS – ve finštině „děkuji“. Je postaven na myšlence pomoci těm, kteří hledají cestu z obtížných situací, a podporuje lidi znevýhodněné na trhu práce. Spojujeme sociální, ekonomický a environmentální přínos a věříme, že každý člověk může nalézt nové příležitosti.

Dnes nejen zaměstnáváme, ale také inspirujeme. Nabízíme terapie, pěstujeme na vlastních pozemcích a podporujeme komunitu. Naše poslání je jasné: podávat pomocnou ruku a přinášet naději těm, kteří ji potřebují. Společně můžeme tvořit lepší svět, krok za krokem.

Káva z rodinné pražírny

Rodinná pražírna **LamCafé**, založená Patrikem Lamkou, se od prvního pražení v roce 2012 stala oblíbeným místem milovníků kávy v historickém centru Hradce Králové. Produkuje několik druhů a gramáží balené kávy, s jejímž výběrem vám zde rádi poradí. Postup pražení kávy a další zajímavé informace objevíte během předem objednaných prohlídek. Každé zrnko kávy pochází od malých pěstitelů z regionů jako Kolumbie, Peru, Honduras nebo Mexico. Díky pečlivému ručnímu zpracování a pražení přímo v pražírně se v kávě rozvíjí její jedinečná chuť a aroma, které ocení i ti nejnáročnější zákazníci.



Patrik Lamka – LamCafé

Tomkova 188/1, 500 03 Hradec Králové
lamkapatrik@gmail.com / lamcafe.cz

Příběh LamCafé – Patrik Lamka

Cesta k pražení kávy začala zcela nečekaně. V našem Baru No.1 na Velkém náměstí v Hradci Králové jsme vedli vášnivý rozhovor s Jiřím Stejskalem a Lukášem Koudelkou, kteří vyrábí jednu z nejlepších čokolád na světě a v roce 2012 začali i obalovat různé plody do jimi vyrobeného kaka a čokolády. Když přišla otázka „Kdo vám bude pražit kávu?“, odpověděli v legraci: „Ty!“. Myšlenka nás okamžitě nadchla, a tak jsme si vypůjčili malou domácí pražičku na 200 gramů kávy a pustili se do učení. Od té chvíle nás káva zcela pohltila a zůstává naší vášní dodnes.

LamCafé nabízí také nezapomenutelný zážitek v podobě „Exkurze do světa kávy“. Tato dvouhodinová interaktivní prohlídka vás provede historií kávy, ukáže její cestu od pěstitele až do vašeho šálku a odhalí tajemství samotného procesu pražení.

Džemy, sirupy, zdravé tyčinky

Paní **Marcela Nováková** se zabývá ruční domácí výrobou poctivých džemů, sirupů a dalších pochutin s minimálním obsahem ovoce 70%, slazených cukrem nebo medem. Vše je vyráběno většinou z místních surovin nebo z pečlivě vybraných lokalit z dovozu.

Vybrat si můžete i džemy bez přidaného cukru se 100% podílem ovoce. V nabídce jsou také zdravé tyčinky bez přidaného cukru s ovocem, ořechy a tyčinky proteinové.





Marcela Nováková

Bukovina 7, 500 03 Hradec Králové
marcelanovakova11@seznam.cz

Příběh firmy Džemík – Marcela Nováková

Začínala jsem jako každá správná hospodyňka – s láskou k tomu, co nám příroda dává. Na zahradě se mi každý rok urodilo spoustu ovoce a já hledala způsob, jak ho co nejlépe zužitkovat. Nejprve to byly džemy a sirupy, které jsem připravovala jen pro rodinu. Občas jsem některým potěšila kolegyně v práci, a právě tady to ušlechno začalo. Lidé začali mít o mé výrobky zájem a mě napadlo, že bych mohla radost, kterou mi tvoření přináší, sdílet i dál. A tak dnes vyrábím nejen podle starých osvědčených receptů, ale pouštím se i do experimentů. Zkousím nové kombinace ovoce, zeleniny a koření – a musím říct, že mě to neskutečně baví! Třeba moje RAW tyčinky si rychle našly své místo u zákazníků. I když jsou na výrobu nejnáročnější, ten výsledek za to stojí. Ovoce nejprve usuším, pak ho rozsekám, přidám ovesné vločky, ořechy a spojím vše datlovou nebo meruňkovou pastou. Každá tyčinka mi projde rukama snad osmkrát, než je hotová.

Dnes své výrobky prodávám přes Facebook a na řemeslných trzích. Vyroším jen tolik, kolik mi ruce dovolí, ale každému kousku věnuji maximální péči a srdce.

Přírodní mýdla a šampony

Levandulový dům ručně vyrábí přírodní rostlinná mýdla a šampony z pečlivě vybraných surovin, jako jsou bylinky, med či kozí mléko. V nabídce najdete nejen mýdla a tuhé šampony, ale také mýdlové vločky na praní, přírodní deodoranty a další produkty. Dbáme na kvalitu a šetrnost k přírodě i pokožce.






Mýdlárna Levandulový dům

Ing. Dita Hofrichterová Mýdlárna Levandulový dům

Hlavní 1976, 500 08 Hradec Králové
info@lavender.cz / levandulovydum.cz

Příběh Mýdlárny Levandulový dům – Dita Hofrichterová

V roce 2012 jsem založila Levandulový dům s cílem propojit přírodu a kosmetiku, kterou si lidé zamilují. Vyrábíme přírodní mýdla, tuhé šampony a další produkty ručně a z kvalitních rostlinných olejů. Naše výrobky neobsahují chemické konzervanty ani barviva, což je činí vhodnými i pro citlivou pokožku, alergiky či atopiky. Navíc dbáme na ekologii – proces výroby nezatěžuje přírodu a obaly jsou recyklovatelné.

Odbornost jsem získala studiem Technologie kosmetiky na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně a své znalosti dále rozvíjím spoluprací s kosmetickými společnostmi i státními laboratořemi, kde provádím testy bezpečnosti a kvality. Jsem členkou Kosmetologické společnosti ČR a pravidelně se účastním odborných školení.

Naše produkty, včetně oblíbených tuhých šamponů „šampuků“, si oblíbili lidé s citlivou pokožkou, alergií i atopií. Vyrábíme tak, aby naše práce nezatěžovala životní prostředí – používáme recyklovatelné obaly a dbáme na ekologický proces výroby.

Levandulový dům je pro mě nejen podnikání, ale i cesta, jak lidem nabídnout šetrnou a kvalitní péči, která respektuje přírodu i lidské zdraví.

www.hradecko.cz



Sýr Niva s ušlechtilou plísní

Niva Dolní Přím je závodem mlékárny BOHEMILK v Opočně, kde se vyrábí tradiční plísňový sýr Niva. Denně zde přijmou cca 35 000 litrů mléka od okolních farmářů, z nichž se vyrábí Niva s 50 % tuku v sušině. Kromě tradiční Nivy nabízí také Zámeckou Nivu – uzenou na bukovém dřevě.

Sýry se vyrábí dle původní receptury, bez použití konzervantů či jiných přídatných látek.



Závin z listového těsta se špenátem a NIVOU

Ingredience: listové těsto, 1 balíček sekaného špenátu, 150 g uzeniny (šunka, libová slanina nebo debrecínka), cherry rajčátka, olej, 1 – 2 cibule, 1 hrnek smetany, 100 g NIVA, česnek, sůl, pepř

Na oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme špenát a povaříme. Přidáme smetanu, česnek, pepř a sůl a prohřejeme. Následně připravenou směs necháme vychladnout. Mezi tím si rozválíme listové těsto, poklademe jej tenkými plátky uzeniny, přidáme špenátovou směs, nastrouhanou či na plátky nakrájenou NIVU, cherry rajčátka a svineme do závinu.

Vršek těsta potřeme rozšlehaným vajíčkem a propíchnáme vidličkou, aby se těsto netrhalo. Pečeme dozlatova, 15 – 20 minut.



BOHEMILK, a.s. - Závod NIVA

Dolní Přím 2, 503 16

info@bohemilk.cz

www.hradecko.cz



Specifické venkovské služby

Spolek Vejměnek se zaměřuje na poskytování specifických služeb v oblasti Hradecka. Pro potěšení malých i velkých provozuje Muzeum pod hvězdami. Tato miniexpozice je volně přístupná, nachází se v sídle spolku v obci Lubno a jeho expozice se mění podle ročních období, reflektující tradiční zvyky a svátky regionu. Spolek Vejměnek stál také u zrodu kavárny Anny z Harrachu, která sídlí na zámku Hrádek u Nechanic. Dnes je kavárna samostatným subjektem a výrazným způsobem zvýšila atraktivitu této lokality.



Vejměnek **spolek venkovského ubytování a turistiky**

Lubno 11, 503 15 Nechanice

vejmenek@post.cz / vejmenek11.webnode.cz

Příběh Spolku Vejměnek – Daniela Nováková

Naše cesta se začala psát s cílem podpořit venkovskou turistiku a uchovávat kulturní dědictví v srdci Hradecka, v oblasti kolem Lubna a Nechanic. Spolek Vejměnek vznikl z lásky k tradicím, přírodě a komunitnímu životu, a právě to se snažíme spojit v našich aktivitách. V naší nabídce máme ubytování v Apartmánu u Novačky, který je ideální pro ty, kteří touží po klidné dovolené a chtějí objevit krásy tohoto regionu.

Jsem hrdá na to, že součástí našeho spolku je Muzeum pod hvězdami. To je otevřené pro každého, kdo má zájem o tradice a zvyky, které naše předky provázely po celý rok. Každé roční období přináší novou expozici, od Vánoc po masopust, která ukazuje, jak vypadaly každodenní svátky našich předků. Dále máme v Lubně knihovnu, která je malým pokladem pro všechny čtenáře, a kavárnu Anny z Harrachu na zámku Hrádek u Nechanic, kde se snažíme nabídnout návštěvníkům příjemné prostředí k odpočinku.

Naším cílem je nejen uchovávat tradice, ale také podporovat místní iniciativy a pomáhat vytvářet prostor pro odpočinek a inspiraci pro všechny, kteří sem přijdou.

www.hradecko.cz



Tradiční chléb z Krňovic

V Podorlickém skanzenu v Krňovicích se peče pšenično-žitný chléb podle tradiční receptury, ručně tvarovaný v ošatkách a pečený v historické peci. Tento chléb je vyroben z mouky z mlýnu Voženílek v Předměřicích nad Labem a připravuje se v rámci tematických akcí skanzenu. Během těchto akcí mohou návštěvníci ochutnat čerstvě upečený chléb a vychutnat si atmosféru tradičního pečení.



Dřevozpracující družstvo

provozovatel Podorlického skanzenu v Krňovicích
Lhotecká 179, 500 09 Hradec Králové
Krňovice 33, 503 46 Třebechovice pod Orebem (skanzen)
irena.zarubova@krnovice.cz / krnovice.cz

Český chléb

Ingredience: 1,1 kg žitné mouky, 1,1 kg hladké pšeničné mouky, 1,5 l vlažné vody, 170 g droždí, 3 lžice soli, 6 lžic octa, kmín, mletý anýz a fenýkl

Do větší mísy prosejete 1,1 kg žitné mouky a 1,1 kg hladké pšeničné mouky. Do moučné směsi přidejte 3 lžice soli a vše promíchejte. V nádobě rozmíchejte 170 g droždí ve vlažné vodě (z celkového množství 1,5 litru použijte asi 200 ml), dokud se droždí zcela nerozpustí. K rozpuštěnému droždí přidejte 6 lžic octa a zbytek vody. Tuto směs postupně vlévejte do moučné směsi a míchejte. Když se začne těsto spojovat, přeneste ho na pracovní plochu, dokud nezískáte hladké a pružné těsto. Těsto vraťte do mísy, zakryjte čistou utěrkou a nechte ho kynout na teplém místě přibližně 1–1,5 hodiny, dokud nezduojnásobí svůj objem. Po vykynutí těsto rozdělte na dvě poloviny, vytvarujte bochníky a přeneste je na plech vyložený pečicím papírem. Bochníky zakryjte utěrkou a nechte je ještě 20–30 minut dokynout. Předehřejte troubu na 250–280 °C. Před vložením chleba do trouby můžete bochníky lehce potřít vodou, aby měly lesklý povrch a naříznout je, aby během pečení nepopraskaly. Pečte v předehřáté troubě 35–45 minut, dokud chleby nezískají zlatohnědou barvu a při poklepání na spodní stranu nevydávají dutý zvuk. Po upečení nechte chleby vychladnout na mřížce.



Sušené maso

POCTIVÝ GRUND, sídlící v Libčanech u Hradce Králové, se specializuje na výrobu kvalitního fermentovaného sušeného masa z českých chovů. Maso je sušeno přirozeným způsobem, bez použití konzervantů, což zajišťuje jeho vysokou kvalitu a dlouhou trvanlivost. Na rozdíl od běžně dostupných výrobků na trhu sušené maso z POCTIVÉHO GRUNDU má velmi vysoký podíl masa – až 400 gramů na 100 gramů hotového výrobku. Díky minimálnímu obsahu vody není nutné maso spotřebovat okamžitě, což zaručuje jeho dlouhodobou čerstvost. Zde najdete produkty, které jsou „pocitivé“, přírodní a vyráběné s láskou k tradičním metodám.



Ing. Roman Plas – POCTIVÝ GRUND

Libčany 240, 503 22 Libčany

poctivygrund@seznam.cz / poctivygrund.cz

Příběh firmy POCTIVÝ GRUND

Jsme manželé Roman a Šárka Plasovi. Před několika lety jsme se rozhodli změnit směr našeho života a spojit svou lásku k poctivé práci s naším úsilím o udržitelnost a kvalitu. Tak vznikl POCTIVÝ GRUND, místo, kde si vážíme každého kousku masa a každého výrobního kroku. Naší filozofií je, že nic, co je dobré, se nemá uspěchat. Proto naše sušené maso není zkrátka jen produkt – je to naše vášeň a zároveň náš příběh. Věříme v poctivou českou produkci, v maso z domácích chovů a v přirozený způsob sušení bez chemie. Každý plátek, který vám nabízíme, je výsledkem tvrdé práce a přesně daného postupu. Nezkracujeme procesy a neuchylujeme se k levným trikům. Naše sušené maso není gumové, má výjimečně vysoký obsah masa a dlouhou trvanlivost bez použití konzervantů. Každý sáček pro nás znamená kus poctivé práce, kterou s láskou přinášíme na váš stůl. V POCTIVÉM GRUNDU jde vše doopravdy na základě kvalitních surovin a srdce, které do toho ukládáme.

www.hradecko.cz



Výrobky z rakytníku

Rakytník Curček nabízí širokou škálu produktů, které využívají blahodárné účinky rakytníku ověřené generacemi. V nabídce najdete cukrovinky, jako jsou bonbony, lízátko, pralinky a čokolády, stejně jako ovocné přípravky, džemy, šťávy, nektary, sirupy a čaje. K dispozici jsou také rakytníková smoothie a letní zmrzlina. Všechny produkty jsou vyráběny s důrazem na kvalitu a přirozenou chuť, která zachovává prospěšné vlastnosti rakytníku.



Rakytník Cvrček s.r.o.

Lhota pod Libčany 147, 503 27

info@rakytnikcvrcek.cz / rakytnikcvrcek.cz

Příběh firmy Rakytník Cvrček – Pavel Cvrček

Jsmo rodina, která již léta žije svou vášní pro rakytník. Když jsme poprvé ochutnali jeho léčivou sílu, okamžitě nás zaujal. Rakytník je zázrak přírody – bohatý na vitamíny a stopové prvky, které mají pozitivní vliv na naše zdraví. Věděli jsme, že chceme tento poklad přírody přiblížit i ostatním, a tak jsme začali vyrábět naši první ovocnou náplň. A to byl začátek. Lidé si naši sladkokyselou chuť zamilovali a brzy jsme začali přidávat další produkty. Dnes nabízíme širokou paletu rakytníkových a dalších ovocných produktů, které pomáhají tělu i duši.

Zpracování rakytníku, který má velmi specifickou chuť, je pro nás výzvou a zápravou. Snažíme se, aby rakytník chutnal nejen dospělým, ale i dětem. Vymýšlíme nové výrobky, které zachovávají přirozenou chuť rakytníku a zároveň splňují vysoké nároky zákazníků.

Děkujeme, že nás podporujete na naší cestě.

www.hradecko.cz



Výrobky z merino vlny

Jolana Hlavová se zabývá ruční tvorbou doplňků z přírodních obnovitelných materiálů tradiční metodou plstění ovčí vlny za pomoci mýdla a vody. Výrobky jsou bezešvé, jehla a nit je používána pouze na připevnění dalších částí jako jsou korálky, brožové můstky apod. Každý kus je pečlivě ručně modelován z jemné Merino vlny. Originální design, obnovitelný přírodní materiál a precizní zpracování zaručují jedinečnost každého výrobku.




JOLANA GAOAL HLAVOVÁ
designer

Jolana Hlavová

Ostrovní 278, 500 09 Hradec Králové
jolana.hlavova@gmail.com / gaoal.cz

Příběh Jolany Hlavové

Respekt k naší planetě a hluboké propojení s přírodou jsou pro mě základem mé práce. Odjakživa mě fascinovala proměna jednoduchých přírodních materiálů u něco unikátního, co přináší radost a zároveň nese poselství udržitelnosti. Pracuji především s ovčí vlnou, vlnou Merino a dalšími přírodními vlákny – obnovitelnými zdroji, které jsou plně rozložitelné a nezatěžují naši Zemi. Vlna, se svými úžasnými vlastnostmi, je pro mě materiálem s duší.

Pomocí rukou modeluji česance vlny do podoby metráže a dále z nich tvořím například čepice, kabelky, šály nebo bytové dekorace. Nunoplstění, jedinečné spojení hedvábí a vlny, mi umožňuje vytvářet výrobky, které kombinují eleganci s pohodlím. Každý kousek je originál, protože vlna si vždy najde svou vlastní cestu a nepodléhá přesným opakováním.

Každý výrobek vzniká s konkrétním záměrem, jemností a laskavostí, a přináší nejen radost jeho majiteli, ale také můj malý příspěvek k harmonii světa. Tvořím přítomnost – s láskou, respektem a pozitivní energií, kterou se snažím předat dál.

www.hradecko.cz



Výrobky z Našeho hospodářství

Naše hospodářství je rodinná farma, která se s láskou a péčí věnuje chovu a výrobě kvalitních zemědělských produktů. Jejich filozofie spočívá v udržitelnosti a respektu k přírodě, samotná historie firmy sahá až do roku 1845. V současné době se specializuje na chov francouzských plemen skotu a českého strakatého. Z „Našeho hospodářství“ manželů Erlerových si můžete zakoupit nejen vyzrálé hovězí maso, ale také výrobky jako je hovězí vývar, dršťková polévka, hovězí guláš, boloňská omáčka, vepřové sádlo, škvarky aj.



Naše hospodářství, Mgr. Jakub Erler

Osice 43, 503 26 Osice

mail@nasehospodarstvi.cz / nasehospodarstvi.cz

Příběh Našeho hospodářství – Jakub a Nikol Erlerovi

Cesta k Našemu hospodářství začala dávno před tím, než jsme s manželkou v roce 2014 přivezli první jalovice na statek. Už od malička bylo jasné, že si najdu k přírodě a zvířatům cestu. Většinu volných víkendů jsme na „Pražáky“ trávili skutečně netradičně. Téměř každý víkend mě a sourozence brali rodiče na naši chalupu. Velký zlom nastal ve 4 letech, kdy jsme s mladším bráchou trávili půl roku u dědy s babičkou. Pořád jsme dělali nějaké lumpárny, krmili s dědou zvířata a prožívali první klukovské touhy. Nejuvětší, na které si vzpomínám, bylo řídit traktor nebo se nechat tahat naší fenou Lasinou na sáňkách. Už tehdy jsem věděl, že hospodaření neopustím.

Rozhodnutí opustit v 15 letech Prahu bylo přirozené – život ve městě mě lákal stále méně a já se toužil vrátit k půdě a tradicím. Vystudoval jsem agropodnikání a sbíral zkušenosti, které jsem později propojil s vedením lidí během mého působení v korporátním světě. Po několika letech jsme si s manželkou řekli, že je čas změnit svůj život – začít budovat místo, kde budou v rovnováze příroda, zvířata a lidská práce. A co nás žene dál? Vaše podpora, úsměvy a zájem o to, co děláme. Děkujeme, že jste součástí naší cesty.

www.hradecko.cz



Bramborové placky na peci

Firma **Bramborové placky na peci** se specializuje na výrobu tradičních bramborových placek, které jsou známé svou vynikající chutí. K jejich výrobě se používají kvalitní suroviny - vařené brambory, mouka, koření a tradiční postupy, kdy se placky ručně tvarují a pečou na peci vytápěné bukovými briketami, což jim dodává typickou texturu a chuť.

Zakoupit je můžete ve stylovém stánku na akcích po celé republice, kde se vždy připravují čerstvé.



Bramborové placky na peci **Ing. Michal Rezek**

Divec 1, 500 03 Hradec Králové
divadlo.kozlik@seznam.cz / plackynapeci.cz

Bramborové placky z vařených brambor

Ingredience (na cca 8–10 placek): 500 g brambor (varný typ C, ideálně moučné); 150–200 g hladké mouky (množství upraute podle konzistence těsta); špetka soli

Brambory uvařte ve slupce doměkka, nechte vychladnout, oloupejte a nastrouhejte najemno. Lze použít i zbylé brambory. Přidejte špetku soli a postupně zpracovávejte mouku, dokud nevznikne nelepivé, ale měkké těsto. Z těsta tvořte menší kuličky, které na pomoučněné ploše rozválejte na placky silné 2–5 mm.

Pečte je na suché pánvi (ideálně litinové) z obou stran do zlatohněda, nebo na tradiční peci. Podávejte teplé, samotné nebo s máslem, jako přílohu, či naplněné škvarky, povidly, česnekem, zeleninou nebo masem.

TIP Michala Rezka: „PRASÁČKÁ“ placka s mletými škvarky a cibulkou je oblíbená u mužů. Dámy volí „ITALSKOU“ s parmezánem, sušenými rajčaty a bazalkou. Klasická „MORAVSKÁ“ obsahuje povidla a tvaroh, zatímco „GURMÁNSKÁ“ kombinuje povidla s česnekem. Nejoblíbenější je „KOZÍ“ placka s kozím sýrem, česnekem, brusinkami a polníčkem.



Lyofilizované a nakládané sýry

Firma **Shawnee s.r.o.** klade důraz na vysokou kvalitu zpracování, pečlivý výběr dodavatelů a využívání inovativních výrobních technologií. Firma se specializuje na nakládání sýrů, přičemž si vlastními silami vyrábí ochucené oleje metodou macerace podle tradičních rodinných receptur. Zároveň se nebojí experimentovat a obohacovat produkty o nové a zajímavé chutě. Mrazem sušené (lyofilizované) sýry prošly dlouhou cestou pokusů a omylů, než dosáhly ideální rovnováhy mezi kvalitou zpracování a vynikajícími chuťovými vlastnostmi.



Shawnee s.r.o.

Dukelská třída 1013, 504 01 Nový Bydžov
shawneeharry@seznam.cz / uharryho.eu

Příběh firmy Shawnee – Jan Veselý

Láska k dobrému jídlu a odhodlání tvořit něco jedinečného – právě to mě přivedlo k výrobě nakládaných a sušených sýrů. Když jsem před lety začal nakládat sýry pro sebe a svou rodinu, netušil jsem, že jednou budu moci tuto vášeň sdílet s ostatními. Miluju sýry a klasické nakládání s cibulí, česnekem, zeleninou a kořením bylo pro mě začátkem cesty. Brzy jsem ale zatoužil po něčem víc. Začal jsem experimentovat – hledat dokonalou harmonii chutí a vůní. Oleje, ve kterých sýry nakládám, si sám ochucuji macerováním bylinek a koření.

Na cestě k sušeným sýrům jsem narazil na mnoho překážek. Poprvé jsem ochutnal lyofilizovaný sýr od jiné firmy a věděl jsem, že to jde lépe. Zkusil jsem vlastní cestu – nejprve s pomocí externích služeb, ale výsledky byly zklamáním. Rozhodnutí pořídit vlastní lyofilizátor bylo klíčové. První pokusy? Katastrofa. Hodně sýru skončilo v odpadu, ale mé odhodlání překonalo neúspěchy. Dnes už vím, jak na to. Jak sýry krájet, jak dlouho je sušit a při jakém tlaku, aby byly dokonalé.

Každý sýr, který projde mými rukama, je výsledkem péče, trpělivosti a vášně. Ať už ochutnáte naše nakládané sýry, nebo ty sušené, vězte, že v každém z nich je kus mého příběhu.

www.hradecko.cz



Česká čerstvá vejce

Drůbežárna v Kosičkách je firma s více než 50letou tradicí v produkci konzumních vajec. Specializuje se na produkci kvalitních čerstvých vajec s důrazem na welfare zvířat a udržitelnost. V jejich portfoliu najdete vejce z volného chovu (1CZ), podestýlková vejce (2CZ), podestýlková cereální, vejce z obohacených klecí (3CZ), bílá vejce a také křepelčí vajíčka.

Firma se zároveň intenzivně věnuje ochraně přírody a podpoře biodiverzity. **Vejce Kosičky** jsou symbolem tradiční české kvality a ekologické odpovědnosti. Jejich produkty si můžete zakoupit v podnikové prodejně, pojízdné prodejně nebo prostřednictvím dalších prodejních kanálů.



Vejce Kosičky s.r.o.

Kosičky 127, 503 65

odbyt@vejcekosicky.cz / tel.: 736 524 995 / vejcekosicky.cz

Pochtivá kulajda

Ingredience: 400 ml zeleninového vývaru; 400 ml mléka; 2 hrsti sušených hub; 2 střední brambory; ½ lžičky celého kmínu; 4 kuličky nového koření; 2 bobkové listy; 2 – 3 lžíce octa; 2 – 3 lžíce nasekaného čerstvého kopru; 200 ml smetany ke šlehání; sůl; pepř; vejce z Kosiček

Nejdříve namočte do vody asi na 30 minut sušené houby. Namočené houby a nakrájené brambory dejte do mléka a vývaru vařit spolu s kořením a trochou soli. Můžete přilít i trochu vody, ve které byly namočené houby. Po cca 15 minutách přilijte ocet, chvíli provařte, přidejte smetanu ke šlehání a vařte dalších 10 minut. Nakonec polévku dochutíte nasekaným čerstvým koprem. Polévku podávejte s vejcem vařeným nahniličko, které uvařte ve vroucí vodě zulášť cca 6 minut. Pak ho oloupejte a do polévky rozkrojte.



Čokolády a čokovýrobky

Jordi's Chocolate, založená v roce 2010 v Hradci Králové, je průkopníkem Bean to Bar čokolády v České republice. Od skromných začátků, kdy denně vyráběli jen 40 tabulek, se vypracovali na produkci přesahující 100 000 čokolád ročně. Firma klade důraz na špičkovou kvalitu surovin a jedinečnou chuť, což dokládají i medaile z prestižní soutěže Academy of Chocolate v Londýně. V nabídce najdete čokolády vyráběné z kvalitních kakaových bobů, kakaového másla, třtinového cukru a přírodních ingrediencí bez chemie, stejně jako oříšky a boby v čokoládě nebo ořechové krémy.



Banánový chlebík s čokoládou

Ingredience: 2 banány; 50 g tmavé 77% čokolády; 160 g hladké mouky; 1 a půl kávové lžičky jedlé sody; 1 a půl polévkové lžíce kakaa; 2 vejce; 50 g cukru krupice; 3 polévkové lžíce kokosového oleje; 100 ml mléka; 25 g blanširovaných plátků mandlí

Troubu předehřejte na 170 °C. Banány oloupejte a vidličkou rozmačkejte. Čokoládu nakrájejte na malé kousky. Mouku, sodu a kakao prosejte přes síto do jedné mísy. Ve větší míse vyšlehejte vejce s cukrem. Poté přidejte olej a mléko a promíchejte. Postupně přimíchejte sypkou směs a nakonec i rozmačkané banány a kousky čokolády. Formu na biskupský chlebíček vyložte pečícím papírem, nalijte těsto a vršek posypejte mandlemi. Vložte do trouby a pečte 45 minut.

JORDIS

Jordis, s.r.o.

Špitálská 149/7, 500 03 Hradec Králové
jordis@jordis.cz / jordis.cz

www.hradecko.cz



Farmaceutická kosmetika

Společnost **InCor Medica**, založená v roce 1993 v Hradci Králové, vyrábí kosmetické a farmaceutické přípravky z přírodních surovin. Nabízí masti, gely, krémy a balzámy, které podporují regeneraci a pohodu organismu vyrobené podle vlastních receptur. Mezi nejoblíbenější produkty patří Hradecká masť – regenerační přípravek s unikátní směsí 31 bylin, jako jsou arnika, meduňka, kaštan, kostival a konopí. Tyto složky, doplněné o éterické oleje, vitamíny a rostlinné oleje, ulevují při únavě a navozují pocit uvolnění.



Miroslav Hloušek – InCor Medica

Tř. E. Beneše 1424, 500 12 Hradec Králové
(prodejna Zdravíčko)
incormedica@seznam.cz / incormedica.cz

Příběh firmy Miroslava Hlouška

Před více než třemi dekádami, v roce 1993, jsme v Hradci Králové založili společnost InCor Medica s jedním hlavním cílem – přinášet lidem produkty, které podporují zdraví a pohodu skrze sílu přírody. Od samotného začátku jsme věřili, že kvalitní kosmetika a farmaceutické výrobky mohou vycházet z tradičních přírodních zdrojů a moderních vědeckých poznatků. Tento závazek nás provází dodnes.

Naše první kroky nebyly snadné, ale vždy jsme měli jasnou vizi. Vyuvíjeli jsme přípravky, které pečují nejen o zdravou pokožku, ale také pomáhají lidem s problematickou pleť. Každý nový výrobek prošel pečlivým výzkumem a zkouškami a dodnes všechny naše produkty odpovídají nejnovějším farmakologickým objevům. Časem se naše portfolio rozrostlo. Začali jsme nabízet konopnou kosmetiku s extrakty z rostliny Cannabis sativa, která si brzy získala oblibu díky svým zklidňujícím a regeneračním vlastnostem. Nabízíme i sortiment éterických olejů a přípravků pro aromaterapii, jejichž vůně a účinky přinášejí chvíle pohody a relaxace. Rádi se v našem obchodě setkáváme s našimi zákazníky a nasloucháme jejich potřebám. Jsme vděční za cestu, kterou jsme urazili, a za důvěru, kterou nám naši zákazníci dávají.

www.hradecko.cz



Filet sumečka afrického a živá ryba

Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s. chová nejen Český strakatý skot, ale i sumečka afrického, jehož kvalitní filety distribuuje s úspěchem do školních jídelen a nemocnic. Maso této ryby je šťavnaté, bez kostí i rybího zápachu, obsahuje málo tuku (do 4 %) a až 18 % bílkovin. Díky těmto vlastnostem je sumeček stále oblíbenější u spotřebitelů.

Akvakulturní chov ve Stračově, budovaný od roku 2018 v bývalém areálu pro skot, využívá nádrže s cirkulující vodou z podzemních vrtů se šetrným přístupem k životnímu prostředí.



Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s.

Mžany 14, 503 15 Nechanice

objednavky@mzanyas.cz / mzanyas.cz

Dušený sumeček africký s rajčaty a paprikou:

Suroviny: 2 - 3 filety sumečka afrického s kůží; 1 střední cibule; 1 paprika; 1 plechovka sekaných loupaných rajčat; 1 stroužek česneku; 3 listy čerstvé šalvěje; ½ lžičky mletého římského kmínu; (chilli u množství dle chuti); 2 lžíce oleje; sůl; pepř; dušená rýže k podávání

V litinovém hrnci na oleji orestujte na měsíčky nasekanou cibuli. Po chvíli přidejte na kostičky nakrájenou papriku a na plátky nasekaný česnek. Restujte společně zvolna asi dvě minuty, pak přidejte mletý římský kmín, čerstvé lístky šalvěje a obsah plechovky sekaných loupaných rajčat (případně chilli). Přidejte 150 ml vody, zamíchejte a vařte pod pokličkou asi 10 minut.

Mezitím si nakrájejte na třetiny filety sumečka s kůží (ta zabrání, aby se ryba při dušení rozpadla). Osolené a opepřené porce ryby dejte do omáčky a vařte společně ještě asi 7 minut (dle velikosti porcí). Omáčku nakonec dosolte dle chuti.

Podávejte s dušenou rýží.



Hradecké delikatesy

Hradecké delikatesy Statek vyrábí delikatesy, které by si sami kupovali. Tak jednoduché to je. Bez umělých barviv, vůní a jiných triků moderní chemie. Dopracovali se k cca 80 druhům výrobků od čerstvých pest dle sezóny bylinek, trvanlivých pest, džemů s vysokým podílem ovoce bez přidaného cukru, sirupů bylinkových nebo ovocných, čatní, kečupy atd. Všechny suroviny si pro výrobu připravují a zpracovávají sami jako se to dělalo dříve na statcích. Když je vyzkoušíte, jejich poctivá chuť vás určitě překvapí!



STATEK

Hradecké delikatesy s.r.o.

Kalendova 879, 500 04 Hradec Králové
info@hradeckedelikatesy.cz / hradeckedelikatesy.cz

Příběh Hradeckých delikates – Petr a Petra Kilingrovi

Život někdy před vás postaví věci, se kterými jste nemohli počítat. Na začátku našeho příběhu bylo Petřino přetížení bederních plotének. Následovala operace, rekonvalescence a ztráta zaměstnání. Spousta lidí by to někde zde vzdala a natáhla ruku ke státu. Na to je v ní ale příliš energie a odvahy. Když se objevil problém s českým česnekem, který v obchodech nahrazoval čínský, přišla s nápadem, jak dostat opravdový český česnek alespoň na farmářské trhy. Náš první výrobek byl na světě. Stal se hitem. Naložený v jemně ochuceném oleji nám dodal odvahy. Dnes nabízíme přes 80 vlastních výrobků. Od roku 2010, kdy jedna malá ploténka změnila naše životy, máme jednu jedinou misi – nabídnout lidem opravdové chutě, které máme rádi my sami. Všechny naše výrobky jsou čisté, přírodní a poctivé. Když otevřete sklenici našeho džemu nebo ochutnáte naše pesto, zjistíte, jak to vlastně má chutnat. A to je to, co nás baví a co nás žene dál. Těšíme se na Vás na Farmářských trzích v Hradci Králové a Pardubicích nebo na našem e-shopu www.hradeckedelikatesy.cz. Od roku 2010, kdy jedna malá ploténka změnila naše životy, jsme jich prodali už přes 1,3 milionu.

www.hradecko.cz



Hradecký kapr

Hradecký kapr se stal díky své výjimečné kvalitě a jedinečné chuti oblíbenou součástí vánočních tradic nejen Hradečanů. Ryby pocházejí z rybníků **Městských lesů Hradec Králové**, kde jsou chovány v přírodním lesním prostředí. Díky odbahněným rybníkům s písčítým dnem vyniká Hradecký kapr lahodnou chutí bez typické bahenní příchuti.

Rybníky o celkové ploše 40 hektarů jsou uspořádány do čtyř soustav, které ročně produkují přibližně 14 tun ryb. Většinu tvoří kapři, doplnění o štiky, candáty, amury a sumce.



Kapr na modro

Ingredience: 1 kg kapra; 0,25 l octa; 1 l vody; 0,3 kg kořenové zeleniny; koření; sůl; 40 g másla

Očištěného kapra poléváme osoleným vařícím octem (kůže získá modravý nádech). Do vroucí vody přidáme mrkev, petržel, cibuli, bobkový list, nové koření, 10 kuliček černého pepře, kousek citrónové kůry a vaříme doměkka. Do vývaru uložíme kapra hřbetem vzhůru a vaříme 25 minut. Podáváme s novými bramborami.



Městské lesy Hradec Králové a.s.

Přemyslova čp. 219, 500 08 Hradec Králové - Nový Hradec Králové
mlhk@vslesy.cz / mestske-lesy.cz



Hradecký med lesní a luční

Lesní a luční med z Městských lesů Hradec Králové jsou čistými koncentráty rostlin pocházejících z významných přírodních lokalit Černá stráň, Mazurovy chalupy a přilehlých lokalit v Hradci Králové. Luční med má vyšší obsah ovocného a hroznového cukru a mnoho bílkovin rostlinného původu. Jeho přirozenou vlastností je krystalizace. Oproti tomu med lesní obsahuje některé látky propolisové povahy a vyšší podíl cenných minerálů. Zůstává dlouho tekutý, vyznačuje se velmi jemnou vůní a výraznou tmavou barvou.



Městské lesy Hradec Králové a.s.

Přemyslova čp. 219, 500 08 Hradec Králové - Nový Hradec Králové
mlhk@vslesy.cz / mestske-lesy.cz

Vánoční medové perníčky

Ingredience: 500g mouky na perníky; 190g moučkového cukru; 125g medu; 125g másla; 1 urchovatá lžička jedlé sody; půl balení perníkového koření; 2 vejce

Všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu, aby se těsto dobře spojilo. Sypké suroviny, jako mouku a cukr, je nutné předem přesít, což zajistí jemnost výsledného těsta. Ze všech surovin zpracujte hladké těsto, které zabalte do potravinové fólie a nechte odpočinout 24 hodin při pokojové teplotě. Těsto vyválejte na plát vysoký přibližně 4 mm. Pomocí vykrajovátek vytvořte požadované tvary a ty pečte v předehřáté troubě na 190 °C asi 8 minut. Ihned po vytažení z trouby perníčky potřete rozšlehaným vajíčkem, do kterého lze přidat špetku kaka. Tento krok jim dodá krásný lesk. Zdobení perníčků bílkovou polevou doporučujeme provádět až po úplném vychladnutí, tedy nejdříve za 24 hodin.



Káva z Královské pražírny

Královská pražírna firmy Mlsoun s.r.o. v srdci Hradce Králové nabízí výběr čerstvě pražených káv z celého světa, doplněný o pečlivě sestavené směsi. Jejich specialitou je unikátní káva Republika blend, vytvořená na počest stého výročí vzniku Československa. Pražírna se zaměřuje na kvalitu, autentický chuťový zážitek a ruční zpracování, díky čemuž každý šálek přináší kousek dokonalosti. Navštivte Královskou pražírnu a objevte bohatství chutí, které vás vezmou na cestu kolem světa.




KRÁLOVSKÁ
PRAŽÍRNA KÁVY

MLSOUN s.r.o.

Špitálská 183/2, 500 03 Hradec Králové
prazirna@kralovska.eu / kralovska.eu

Příběh Královské pražírny – manželé Petr a Marcela Kupčecovi

Královská pražírna je splněným snem naší rodiny, který vznikl z hluboké lásky ke kávě a dlouholetých zkušeností v její přípravě. Už více než osm let s vámi sdílíme vášeň pro kvalitní chuť prostřednictvím naší rodinné firmy Mlsoun, která nabízí kávu, čokoládu, vína i další delikatesy. Touha mít vlastní pražírnu se u našich představách objevovala roky, až jsme ji v prosinci 2017 proměnili v realitu. Tenkrát prostory poprvé provoněla brazilská Arabica a od té doby se naše nabídka rozrostla na osm druhů kávy odrůd Arabica a Robusta.

Každý šálek, který u nás připravíme, odráží naši snahu o dokonalost a přináší kousek světa přímo do vašich rukou. Kávu si můžete vychutnat v útulném prostředí Královské pražírny, jejíž součástí je cukrárna s luxusními dezerty, nebo si ji odnést domů, kde vám její vůně zpříjemní každý den. Pro nás je kvalita a osobní přístup k zákazníkům na prvním místě – a věříme, že to v každém doušku poznáte.

www.hradecko.cz



Krňovické marmelády

Krňovické marmelády jsou podomácku vyráběné pochoutky uvařené z ovoce vypěstovaného v malebném prostředí **Podorlického skanzenu v Krňovicích**. Každý plod je ručně sbírán a pečlivě opracován, což zaručuje jejich autentickou chuť a nejvyšší kvalitu. Za touto tradiční výrobou stojí manželé Zárubovi, kteří nejenže uchovávají staré postupy, ale zároveň inspirují nové generace k tomu, aby objevily radost z ruční výroby. V jejich sortimentu najdete především netradiční marmelády jako je šípková nebo kdoulová, ale i běžnější např. ostružinové nebo rebarborové.



Dřevozpracující družstvo

provozovatel Podorlického skanzenu v Krňovicích
Lhotecká 179, 500 09 Hradec Králové
Krňovice 33, 503 46 Třebechovice pod Orebem (skanzen)
irena.zarubova@krnovice.cz / krnovice.cz

Příběh Podorlického skanzenu v Krňovicích - rodina Zárubových

Podorlický skanzen v Krňovicích je nejen ojedinělým muzeem v Královéhradeckém kraji, ale i místem, kde se historie regionu setkává s živou tradicí. Tento skanzen, který zachycuje architekturu a technické památky Podkrkonoší, Orlických hor a Královéhradecka, je výsledkem neúnavné práce nadšenců a milovníků historie, kteří do něj uložili svůj čas, energii i lásku. Skanzen se buduje postupně a dnes se může pyšnit nejen půvabnými dřevěnými staubami, ale i krásným přírodním prostředím.

Krňovice jsou také domovem pro Krňovické marmelády, které vyrábějí manželé Zárubovi. V tomto malebném skanzenu nejen pěstují ovoce, ale také ukazují, jak snadné je vrátit se k tradičním hodnotám. Jejich ručně vyráběné marmelády z domácího ovoce, sbíraného přímo v okolí, jsou symbolem poctivé práce a lásky k přírodě. V každé skleničce marmelády je tak zachycena nejen sladká chuť ovoce, ale i atmosféra Podorlického skanzenu – místa, kde se tradice setkávají se srdcem.



Sirob — sirup z cukrové řepy

Sirob z Minicukrovaru Mžany je přírodní sirup, který se tradičně vyrábí z cukrové řepy a je typický pro venkovské oblasti východních Čech, jako je Hradecko, Jičínsko či Novobydžovsko. Tento sladký poklad byl v minulosti oblíbený zejména jako dostupná náhrada bílého cukru, který býval často nedostatkovým zbožím. Sirob však není jen sladidlem – je také nepostradatelnou ingrediencí v mnoha krajevých receptech, kde jeho charakteristická chuť dodává pokrmům autentický regionální ráz.



Petra Stránská – minicukrovar Mžany

Mžany 63, 503 15 Nechanice

info@minicukrovar.cz / minicukrovar.cz

Příběh Petry Stránské

Jsme malá rodinná firma z Podkrkonoší. Snažíme se oživit již skoro zapomenutou regionální potravinu SIROB – sirup z cukrové řepy. Sirob vařily už naše babičky a my jsme jej jako děti milovali. Jednou jsme na řemeslném trhu sirob objevili, koupili si ho a s velkým očekáváním ho doma otevřeli. Bohužel jsme byli zklamaní, sirob byl hořký a vůbec nepřipomínal tu lahodnou chuť, co jsme znali. A tak jsme se rozhodli si ho uvařit sami. A to bylo ono, na bramborové placky nebo jen tak s chlebem a máslem. Pár sklenicemi jsme obdarovali příbuzné a kamarády. U všech měl veliký úspěch. A tak jsme se rozhodli další rok vařit znovu a více. Nyní sirob vaříme v nové provozovně z roku 2015, dle původní receptury za použití moderních technologií.

Peciválky - buchtičky

Makové buchty z kynutého těsta namočíme do horkého mléka, po změknutí je vyjmeme a dáme do misky, polijeme sirobem a posypeme perníkem na strouhání.