

Babiččiny sirupy

Babiččiny sirupy patří do každé chalupy.

Paní Alice Sušková se dlouhá léta zajímala o bylinky a bylinkářství. Sirupy dlouho zkoušela, testovala a obdarovávala své bližní a poté se vrhla do podnikání. Originalita sirupů spočívá ve formě jejich zpracování. Není zapotřebí vysoké teploty k tomu, aby se sirupy "uvařily." Sirupy jsou zpracovány za studena (macerovány), aby se uchovaly jakostní látky v co největší míře včetně vitamínů. Všechny recepty jsou původní a v portfoliu má paní Sušková přes čtyřicet druhů sirupů a výluhů, které průběžně doplňuje dle sezóny. Sirupy jsou bez konzervačních látek, z bylin osobně nasbíraných. Jsou prodávány na různých trzích s vysvětlením jejich léčebných účinků.

V roce 2018 a 2019 byly Babiččiny sirupy oceněny titulem **Potravina a potravinář královéhradeckého kraje**.

Návštěvu pro malé skupinky si domluvíte celoročně na telefonu: +420 603 212 286

Babiččiny sirupy

Pražská 65

54 301 Vrchlabí

marek.susko@seznam.cz

www.babiccinyirupy.cz



Děčínská bouda – Horská farma

Horská farma na Růžové hoře – Děčínská bouda se staročeskou kuchyní, krojovaným služebnictvem a s vlastní výrobou mléčných produktů každého návštěvníka úplně nadchne. V překrásném prostředí Krkonoš, s výhledem na Studniční Horu a celé panorama Pece pod Sněžkou v nadmořské výšce 1260 m n.m. zachovávají tradiční horské hospodaření (na 120 ovcí a 4 dojně krávy a jalovice), včetně restaurace a ubytování. Ve stylových dvou místnostech, kde je vystaveno již historické vybavení horských domácností, zde ochutnáte místní mléčné výrobky (mléko, zákys, tvaroh, různé druhy sýrů), ale i typické staročeské pokrmy jako škvarkové placky nebo domácí koláče s místním vyrobeným tvarohem a borůvkami. Otevřeno od dubna do listopadu, návštěva restaurace možná celoročně.

Návštěvu si domluvíte mimo dubna a listopadu po celý rok na telefonu +420 733 577 999, +420 739 352 555 či emailu horskafarma@email.cz

Děčínská Bouda – Horská farma
542 21 Velká Úpa 181
horskafarma@email.cz



Krkonošská kozí farma – Rudník

Manželé Lucie a Jan Frantovi vybudovali a stále ještě budují Krkonošskou kozí farmu v Rudníku.

Na jižním úpatí Krkonoš chovají na šest desítek koz, část stáda se v létě pase v okolí Horního Maršova. Třicet koz má pastviny přímo u farmy v Rudníku, které dvakrát denně dojí. Šedesát litrů mléka zpracovávají ve faremní minimlékárně na čerstvý sýr, kefír, žervé, tvaroh a pasterizované mléko. Vysoká kvalita těchto výrobků je dána místem a způsobem chovu koz, malým objemem výroby a rodinným charakterem farmy, která nemá žádné jiné zaměstnance. Svým zákazníkům v režimu „prodeje ze dvora“ nabízí mléčné výrobky splňující všechny hygienické a veterinární požadavky bezpečné potraviny. Krkonošský regionální produkt.

Kozí mléko se od kravského v mnohém liší. Obsahuje méně hlenu a 10x více sloučenin fluoru, který posiluje imunitu, chrání zuby a zpevňuje kosti.

Návštěvu si domluvíte od dubna do listopadu po telefonu +420 737 716 028, emailu či facebooku.

Krkonošská kozí farma s.r.o.
543 72 Rudník 76

<http://www.facebook.com/kozifarmakrkonose>
obchod@kozifarmakrkonose.cz
www.kozifarmakrkonose.cz



Krkonošská likérka APICOR – Rudník u Vrchlabí

Krkonošská likérka APICOR byla založena v roce 1999 manžely Boháčovými – dlouholetými včelaři, kteří společně s dcerou a zetěm Pavlem Cermanem začali vyrábět z prvotřídního českého medu a vody z horských pramenů v okolí Janských Lázní, Krkonošskou medovinu. Vyrábí se ve třech chuťových variantách: KLASIK, VIŠŇOVÁ, MANDLOVÁ. Vyšší obsah alkoholu (18%) a roční zrání medoviny zaručuje dostatečnou stabilizaci bez chemických přípravků a neomezenou trvanlivost. Krkonošský regionální produkt.

V současné době je sortiment rozšířen o tradiční staročeské likéry, které v minulosti nemohly chybět v žádné hospodě: KONTUŠOVKA, VIŠŇOVKA HRUŠKOVKA, OŘECHOVKA a KMÍNKA. Horskými specialitami jsou HOŘCOVKA, KRAKONOŠOVA ZAHŘÁDKA, VICHŘ Z HOR a bylinný likér KRAKONOŠ.

Návštěvu si domluvíte celoročně na telefonu: +420 603 233 884

APICOR
Výroba medoviny a lihovin
543 72 Rudník 469
info@medovina-apicor.cz
www.apicor.cz



Pivo Fries

Z horské vody, která vyvěrá v nadmořské výšce 1 217 metrů, vaří na Friesových boudáchv objektu Andula **pivo Fries**. Kvalitu piva zaručuje jak vlastní horská voda, tak pečlivý výrobní proces, u kterého můžete být osobně při návštěvě pivovaru. Provede vás místní sládek, který vám představí technologii, suroviny, a hlavně pak výsledek v podobě několika druhů piva. Ochutnat můžete desítku s nižším obsahem alkoholu, světlou dvanáctku (tradiční ležák z žateckého chmelu a tří druhů sladů), polotmavou třináctku (pěti-sladový speciál) a pak také svrchně kvašený speciál typu Ale (výrazné pivo s vyšším procentem alkoholu). Pokud vás zajímá, co je rmut, mláto, sladina, mladina a co se děje ve varně, spilce a tanku, udělejte si výlet na vrcholky hor a navštivte pivovar v boudě Andula, který je součástí i Krkonošské pivní stezky.

Návštěvu pro si domluvíte celoročně na telefonu: +420 724 230 884 nebo na webových stránkách <https://penzionandula.cz/pivovar>

Horský hotel Friesovy boudy - penzion Andula
543 52 Strážné 95
info@friesovyboudy.cz
[www.penzionandula.cz /pivovar](http://www.penzionandula.cz/pivovar)



VOLKAFE Trutnov

Kdo si rád neodpočine při šálku dobré kávy? Jestli chcete opravdu kvalitní kávu a praženou v Krkonoších, tak neváhejte a zajděte do kafírny Volkafe v Trutnově.

Rodina Volkova v Trutnově založila Kafírnu, místo setkávání a kutí plánů. Pro mnohé je útočištěm před shonem civilizace a místem odpočinku. A tady vznikl nápad realizovat obrovský sen – pražit si svou vlastní kávu. Začali se vzdělávat, zkoušet, experimentovat, chutnat a vymýšlet a vznikla Pražírna Volkafe. Zelená káva je nakupována od drobných pěstitelů v různých zemích. Jsou jedinou pražírnu v Čechách, která **získala tzv. malou certifikaci pražení Fair Trade kávy!** Kávu praží na středně tmavo – italský způsob. Můžete zde vidět pražení kávy a seznámit se různými typy káv a ochutnat jednodruhové gurmety arabica a robusta z celého světa, ale i míchané směsi kávy. Přijďte si popovídat o kávě nad šálkem voňavé a chutné kávy.

Návštěvu pro malé skupinky si domluvíte celoročně na telefonu: +420 776 595 417

Volkafe Trutnov s.r.o.

Spojenecká 61

541 01 Trutnov

volkafe@gmail.com

www.kafirna-trutnov.cz

