**První certifikáty regionální značky KLADENSKO-SLÁNSKO regionální produkt**

***Kladno / Praha, 14. 4. 2025*** **– První certifikáty hlásí i regionální značka na Kladensku-Slánsku. V logu má kombinaci kladenské těžní věže a Slánské hory a prvních šest certifikátů si rozdělila výběrová káva, masové koule, víno, perníková srdce, ochucené soli a služby rodinného hotelu Hejtmanský dvůr.**

„Jsem překvapená, jak zajímavé, a dokonce navzájem k sobě ladící produkty se nám sešly v prvním kole certifikace nové regionální značky,“ svěřila se Petra Melčová z Destinačního managementu Kladensko - Slánsko, z.s., který značku zařadil mezi produkty cestovního ruchu v regionu těsně sousedícím s hlavním městem. Nově certifikované produkty ale mají potenciál zaujmout i místní obyvatele, protože se vesměs jedná o pozoruhodné potraviny a nápoje.

Jako první se certifikační komisi představili manželé Zábranští s **výběrovou kávou** z celého světa, kterou praží v ruční pražírně a pod značkou **AlfaTau** nabízejí na e-shopu i návštěvníkům kavárny v Žilině – ne té slovenské, ale v malé obci na okraji křivoklátských lesů. Výběru i zpracování kávy věnují mimořádnou péči, proto není divu, že se jim zákazníci vracejí, někdy i s prázdnými obaly k opětovnému doplnění. Ty na sobě nesou hlavu býka (znamení, v němž se narodili oba majitelé pražírny), název nejjasnější hvězdy stejnojmenného souhvězdí, a hlavně ohromné množství informací o kávě uvnitř sáčku, včetně jejího původu. Sáčky jsou v pestré barevné paletě, která rozlišuje zemi, odkud káva do Žiliny připutovala, a pokud se v záplavě nabídky ztratíte, majitelé pražírny vám určitě poradí, která káva bude nejlépe odpovídat vašemu gustu. Součástí kavárny v Žilině je i sál, v němž se pořádají koncerty a další kulturní akce.

Tomáš Aulický je pokračovatelem rodinné tradice řeznictví ve Velké Dobré. Zpracovává maso z vybraných českých chovů, vždy z celých kusů, a kombinuje tradiční postupy poctivého řeznického řemesla s novými recepty. Proto také pro certifikaci vybral **masové koule s parmezánem** a bylinkami, které jsou dodávány syrové v úpravě vhodné pro gril nebo pečení v troubě. V **Rodinném řeznictví Aulický** je otevřeno pouze ve čtvrtek a v pátek, protože bourání masa i příprava masných výrobků probíhá od začátku týdne přímo v řeznictví, s maximálním podílem ruční práce.

**Vinařství Kvíc** najdeme na okraji města Slaný, jehož vinařská tradice se datuje do éry krále Karla IV., a stojí za ním rodinný příběh manželů Jany Isopové a Petra Rychtaříka, které spojila láska k vínu už na studiích. **Víno** z vlastní vinice o rozloze 16 hektarů zpracovávají od roku 1997 v pestré skladbě šestnácti bílých i červených odrůd – Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Sylvánské zelené, Irsay Oliver, Moravský muškát, Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Svatovavřinecké, Zweigeltrebe, Rulandské modré, Neronet, Dornfelder a Modrý Portugal. Na vinici hospodaří v systému integrované produkce, který minimalizuje chemické ošetření a podporuje biodiverzitu, a produkují vína v kategoriích od zemských po slámová. Součástí vinařství je obchod i zázemí pro ochutnávky, k nimž zvou i další vinaře, tradici má například jarní veřejná degustace vín z Čech.

Příběh stojí i za dalším produktem, **perníkovým srdcem PerníKáča**. K pečení se **Kateřina Woláková** dostala až na mateřské dovolené, nejprve pro děti rodinu, a za dvě dekády se jí podařilo perníkářské řemeslo i špičkovou francouzskou cukrařinu dovést k dokonalosti. Vlajkovou lodí její Perníkárny, která je ozdobou velvarského náměstí, zůstává relativně prostý produkt, perníkové srdce s jednoduchým spirálním motivem z bílkové polevy, které skvěle chutná například ke kávě. Paní Woláková ale z perníku dokáže vytvořit i obrazy nebo modely historických budov, které můžeme vidět ve stálé expozici galerie Na Špýcharu, věnované dějinám perníkářství v kombinaci s obrazy místního rodáka akademického malíře (a současně i sběratele perníkových forem) Jiřího Corvina.

Pětici exkluzivních pochutin uzavírá **Hejtmanská sůl** z **hotelu Hejtmanský dvůr** ve Slaném. Protože vlastní sůl už bohužel Slaný neprodukuje, je základem kvalitní mořská sůl, kterou v hotelové kuchyni obohacují o důmyslně kombinované příchutě z pečlivě vybíraných surovin. bez z chemie, barviv a konzervantů. Vedle obvyklé bylinkové soli si tak můžeme pokrmy dochutit třeba i sépiovou solí nebo solí s červenou řepou, kořenové zeleniny, pažitky, s tymiánem, rozmarýnem nebo zauzenou akátovým kouřem. Sůl je v nabídce nejen pro hosty a návštěvníky hotelu, ale také na e-shopu.

Rodinný **hotel Hejtmanský dvůr**, který najdete v historickém centru někdejšího královského města Slaný, certifikoval i své služby. Ty zahrnují ubytování v elegantně zařízených pokojích ve čtyřhvězdičkovém standardu, hotelovou restauraci, která v prostorném atriu hotelu nabízí polední menu, standardní jídelní lístek i tematické nabídky, a dále i pestrý wellness program, nově obohacený o jedinečné křišťálové spa, jehož základem jsou relaxační bylinné koupele v dubových vanách v unikátním prostoru středověkého sklepa. Všechny certifikované služby harmonicky kloubí **pobytový balíček Sladké chvíle ve Slaném**.

Značku **KLADENSKO-SLÁNSKO** **regionální produkt** koordinuje [Destinační management Kladensko - Slánsko](https://kladensko-slansko.cz/). Fotodokumentaci z první certifikace najdete na portálu Regionálních značek <https://www.regionalni-znacky.cz/novinky/kladensko-slansko-ma-prvni-certifikaty>, kde budou brzy doplněny i profily jednotlivých držitelů nové značky.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**O regionálních značkách**

Regionální značky pomáhají již dvacet let zazářit produktům s prověřenou kvalitou a zaručeným původem v některém z regionů České republiky. Asociace regionálních značek zastřešuje aktuálně 32 značek, které spojuje stejný styl loga, a také pravidla udělování, v nichž se klade důraz na tradici, podíl ruční práce, místních surovin, vztah k danému regionu a mimořádnou kvalitu. Za každým výrobkem stojí konkrétní řemeslník, farmář nebo malá místní firma. Kolekci výrobků doplňují i služby v cestovním ruchu a zážitky, které nabízejí aktivní zkušenost při poznávání zajímavostí a krás konkrétního regionu.

**Kontakt pro média:**Kateřina Čadilová, národní koordinátorka, katerina.cadilova@arz.cz, tel. 608 047 196.
[www.regionalni-znacky.cz](http://www.regionalni-znacky.cz)