



Katalog výrobků oceněných v roce 2023



Značka **Dobrota Karlovarského kraje** je udělována Karlovarským krajem kvalitním potravinářským nebo zemědělským výrobkům, které zvítězí ve stejnojmenné krajské soutěži. Jedná se o nezávislou regionální aktivitu, která si klade za cíl podpořit a propagovat lokální producenty potravin a upozornit zákazníky na vynikající potravinářské výrobky vznikající v regionu. Soutěž je vyhlašována jednou ročně. Do soutěže se může přihlásit malý nebo střední výrobce potravin. Přihlášený výrobek musí být vyroben v Karlovarském kraji a při jeho výrobě musí být použity tuzemské suroviny.

Výherci soutěže jsou vyhlašováni v těchto kategoriích:

1. Masné výrobky
2. Mléčné výrobky
3. Pekařské a cukrářské výrobky
4. Alkoholické a nealkoholické nápoje
5. Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě

Výrobky přihlášené do soutěže hodnotí hodnotitelská komise složená ze zástupců kontrolních orgánů, Karlovarského kraje a profesních zemědělských organizací. Hodnotí se vzhled, chuť výrobku, jeho obal, originalita a regionální prospěšnost. První tři umístěné výrobky v každé kategorii získají značku „**Dobrota Karlovarského kraje**“.

Cílem soutěže a oceňování výrobků je podpořit snahu menších výrobců potravinářských výrobků o originalitu, kvalitu a regionálnost produkce.



Dobrota Karlovarského kraje 2019

Masné výrobky	
1. místo	Drahovická huspenina – Roman Krčma
2. místo	Karlovarský mls – Josef Pelant
3. místo	Tlačenka pártý – Josef Pelant
Mléčné výrobky	
1. místo	Jogurtový nápoj malina – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
2. místo	Hornický sýr pivní – HORSKÝ STATEK ABERTAMY s. r. o.
3. místo	Triangl – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Špička dort – Cukrárna ONDRA s. r. o.
2. místo	Dort „Dokonalý mrkvový dort“ – Sweet and Wine s. r. o.
3. místo	Dort „Krakhamalnikov Brothers“ – Sweet and Wine s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Krušnohor světlý ležák 12° – PIVOVAR KRUŠNOHOR s. r. o.
2. místo	Rudohor Grešle 13° polotmavé silné pivo – Pivovar Rudohor s. r. o.
3. místo	Rudohor Tolar 11° světlý ležák – Pivovar Rudohor s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Krásenské čajování meruňkové ovocný čaj – Jitka Šimůnková
2. místo	Žlutické sušené višně – REGENT PLUS Žlutice spol. s r. o.
3. místo	Rakytňíkový med – Marek Kříž

Dobrota Karlovarského kraje 2020

Masné výrobky	
1. místo	Šunka Zvonilka – Roman Krčma
2. místo	Sušené hovězí maso originál – Josef Pelant
3. místo	Sušené hovězí maso pepř – Josef Pelant
Mléčné výrobky	
1. místo	Děpoltovický řecký jogurt meruňka – Jiří Kubernát
2. místo	BIO KYSANKA – Jiří Kubernát
3. místo	Měšec – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Staročeský věneček – Integrovaná střední škola Cheb, p. o.
2. místo	Chléb Kolonáda – Karlovarská pekárna s. r. o.
3. místo	Višňová peřina – Cukrárna ONDRA s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Rudohor Schlick Sváteční ležák – Pivovar Rudohor s. r. o.
2. místo	Světlý ležák 12° – Pivovar PERMON s. r. o.
3. místo	Rudohor Dukát 12° Premium ležák – Pivovar Rudohor s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Krásenské čajování švestkové ovocný čaj – Jitka Šimůnková
2. místo	Medový krém s mrazem sušenými malinami – Miroslav Dimo
3. místo	Bio med květový s pyllem – Dušan Michálek

Dobrota Karlovarského kraje 2021

Masné výrobky	
1. místo	Grilovací klobáska s čedarem a jalapenos – Josef Pelant
2. místo	Krušnohorská pečeně – Roman Krčma
3. místo	Krůtí klobása se sýrem – Roman Krčma
Mléčné výrobky	
1. místo	Sedlácký kozí sýr – Marie Květoňová
2. místo	Polotvrdý sýr Halloumi – Belina s. r. o.
3. místo	Mazánek, tvarohová pomazánka se smetanou – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Boží dort – Karlovarská pekárna s. r. o.
2. místo	Smetanové matcha tyčinky (low carb) – Classic style s. r. o.
3. místo	Chléb Boží Dar s vlákninou – Karlovarská pekárna s. r. o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Dukát 12° – Pivovar Rudohor s. r. o.
2. místo	Rüpy IPA 14° – Pivovar Rudohor s. r. o.
3. místo	Světlý ležák 12° – Pivovar PERMON s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Med ze včelařství M+M – Miroslav Dimo
2. místo	Med nektarový smíšený – Michal Spurný
3. místo	Andělka kořenící přípravek sypký – Jitka Šimůnková

Dobrota Karlovarského kraje 2022

Masné výrobky	
1. místo	Uherský salám – Josef Pelant
2. místo	Grilovací klobáska niva a pepř – Roman Krčma
3. místo	Hovězí maso ve vlastní šťávě – STATEK BOR ZEOS, spol. s r. o.
Mléčné výrobky	
1. místo	Tvarohový dezert KÁČA – Belina s. r. o.
2. místo	Dvojník – Jiří Kubernát
3. místo	Přírodní čerstvý sýr – Belina s. r. o.
Pekařské a cukrářské výrobky	
1. místo	Kostka se špaldou – Karlovarská pekárna s. r. o.
2. místo	Chléb pivovarský – Karlovarská pekárna s. r. o.
3. místo	Bezé roláda s lískovým oříškem – Veronika Amálie Kušnir
Alkoholické a nealkoholické nápoje	
1. místo	Pivní medovina – Václav Lojín
2. místo	Summer ALE 10° – PIVOVAR KRUŠNOHOR s. r. o.
3. místo	Tmavý ležák 12° – Kynšperský pivovar s. r. o.
Ovoce, zelenina, medy a čaje v čerstvé nebo zpracované formě	
1. místo	Medový krém s ostružinami – Miroslav Dimo
2. místo	Andělské čajování, Krušínek – Jitka Šimůnková
3. místo	Medový krém s višněmi – Miroslav Dimo



Myslivecká slanina

Josef Pelant



Vysoce jakostní trvanlivý výrobek, na jehož výrobu jsou soustředěny vybrané pruhy masa z vepřových žeber. Jednotlivé pruhy boků jsou nejdříve po několik dní naložené v láku ze soli a koření a následně jsou využeny studeným bukovým kouřem. Zakoupit tuto exkluzivní slaninu je možné ve vlastní prodejně v Žalmanově, v Karlových Varech Na Růžku či v maloobchodních prodejnách BILLA.

 **PELANT**
DOUPOVSKÉ UZENINY

Josef Pelant – Doupovské uzeniny

Rodinná firma byla založena v roce 1993 za účelem produkce, skladování a distribuce vakuově balených brambor, při jejichž výrobě vznikalo velké množství odpadu, které se dalo využít jako krmivo pro vepře. Na základě této skutečnosti bylo rozhodnuto o založení vlastního chovu vepřů. Pak už zbýval jen krůček k řeznickině a výrobě masných produktů, na kterou se firma úzce specializuje od roku 1999.

Josef Pelant – Doupovské uzeniny
Žalmanov 83, 364 71 Bochov
www.maso-pelant.cz



Poctivý domácí guláš pro dva

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.



Guláš je připravován výhradně z hovězího masa z vlastního chovu Statku Bor. Tradiční chuť masa a omáčky je dotvářena směsí koření, které je do guláše přidáváno. Poctivá příprava tohoto výrobku zaručuje chuť, která připomene domov. Produkt je možné zakoupit v podnikové prodejně statku či ve farmářském obchůdku Medlenka v Chebu.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.

Statek Bor ZEOS se zabývá konvenčním zemědělstvím, které je postaveno na poctivé práci a tradici. Základem produkce statku je hovězí maso a mléko. Každý hovězí kus pochází z vlastní produkce (od narození, přes výkrm – krmivo z vlastní výroby, přirozenou plemenitbu až po porážku na vlastních jatkách), je možné doložit původ každého zvířete. V areálu firmy se nachází minimlékárna, která zpracovává mléko od vlastních dojníc, ze kterého zde vyrábí tvaroh, jogurty, čerstvé i zrající sýry či dezerty.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Bor 98, 360 01 Karlovy Vary
www.statekbor.cz



Gulášová polévka pro dva, polévka vařená s láskou

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.



Tato gulášová polévka je připravována dle tradiční receptury. Její chuť je opravdu poctivá a vyvážená, jako byste si ji vařili sami. Polévka je připravována z hovězích kostí, masa a žeber, které pocházejí výhradně z vlastního chovu Statku Bor. Vychutnat si ji můžete ve dvou, balena je ve skle po 650 g.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.

Statek Bor ZEOS se zabývá konvenčním zemědělstvím, které je postaveno na poctivé práci a tradici. Základem produkce statku je hovězí maso a mléko. Každý hovězí kus pochází z vlastní produkce (od narození, přes výkrm – krmivo z vlastní výroby, přirozenou plemenitbu až po porážku na vlastních jatkách), je možné doložit původ každého zvířete. V areálu firmy se nachází minimlékárna, která zpracovává mléko od vlastních dojníc, ze kterého zde vyrábí tvaroh, jogurty, čerstvé i zrající sýry či dezerty.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Bor 98, 360 01 Karlovy Vary
www.statekbor.cz





Sedlácký kozí sýr - BIO přírodní

Marie Květoňová



Přírodní kozí sýr v bio kvalitě je vyrobený ze 100 % bio kozího mléka pocházejícího z vlastního chovu. V rámci prodeje ze dvora je možné tento sýr zakoupit i v dalších variantách, kde je jeho jemná chuť doplněna vlašským ořechem či medvědí česnekem. Narazit na tento výrobek můžete i v Řeznictví a lahůdkách Krčma.



Marie Květoňová – Minimlékárna Sedlo

Minimlékárna Sedlo je malá rodinná farma, jejíž mladá generace převzala hospodaření po rodičích a navázala na ekologické hospodaření. Mladí nástupci využili potenciál nedostatku kozích produktů i bio výrobků v Karlovarském kraji. Vybudovali fungující minimlékárnu a obchůdek se svými produkty. Kromě koz chovají také podílový Wagyu skot a koně pro rekreační ježdění. V prodeji, který zde probíhá ze dvora, lze zakoupit ručně vyráběné čerstvé kozí sýry a další regionální výrobky a biopotraviny z farem v Karlovarském kraji.

Marie Květoňová
Sedlo ev. č. 5, 364 01 Útvina
www.usedlaku.cz



Jogurtový nápoj BIO - meruňka

Belina s. r. o.



Přírodní jogurtový nápoj s meruňkovou příchutí je vyráběn z pasterovaného bio kravského mléka z vlastní produkce. Do mléka jsou přidávány meruňky, také v bio kvalitě. Bez barviv a konzervantů. Jogurtový nápoj je plněn do 250 ml zálohovaných skleněných lahví, které je možné vrátit u prodejců ve farmářských prodejních v Karlových Varech a Mariánských Lázních nebo přímo na farmě.

Belina s. r. o.

Rodinná farma Belina ležící na okraji Slavkovského lesa hospodáří na zdejších loukách a pastvinách již od roku 2003. Z vlastní produkce nabízí především výrobky z kravského mléka – sýry, tvaroh, jogurty či různé pomazánky. Dále je zde možné zakoupit domácí bylinné sirupy, vývary a také produkty od okolních farmářů. Prodej probíhá ze dvora každou sobotu od Velikonoc do sv. Václava.

Biofarma Belina
Nežichov 8, 364 01 Toužim
www.biofarmabelina.cz



Tvarohový méďa tiramisu

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.



Našlehaný tvaroh vyrobený z kravského mléka z vlastní produkce, piškot s hořkou kávou a sladoučká karamelová sušenka. Lahodné spojení chutí v jediném kelímku. Původní sladká receptura se snoubí s novou chutí kávy, která učaruje i velké mlsouny.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.

Statek Bor ZEOS se zabývá konvenčním zemědělstvím, které je postaveno na poctivé práci a tradici. Základem produkce statku je hovězí maso a mléko. Každý hovězí kus pochází z vlastní produkce (od narození, přes výkrm – krmivy z vlastní výroby, přirozenou plemenitbu až po porážku na vlastních jatkách), je možné doložit původ každého zvířete. V areálu firmy se nachází minimlékárna, která zpracovává mléko od vlastních dojnic, ze kterého zde vyrábí tvaroh, jogurty, čerstvé i zrající sýry či dezerty.

STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o.
Bor 98, 360 01 Karlovy Vary
www.statekbor.cz





Doktor světlý

Karlovarská pekárna s. r. o.



Doktor je pšenično-žitný chléb, který je jako jediný chléb v Evropě vyráběn z karlovarské vřídelní vody. Je bohatý na vlákninu, železo, draslík a sodík. Chléb můžete zakoupit v síti vlastních prodejen Karlovarské pekárny v Karlových Varech, Ostrově, Sokolově a v Nejdku.



Karlovarská pekárna s. r. o.

Karlovarská pekárna vyrábí slané i sladké pečivo. Výroba probíhá ručně a dle starých způsobů, takže není potřeba přidávat do produktů zlepšující přípravky, pečivo je chutově odlišné a vydrží déle čerstvé. Výrobky jsou dodávány do maloobchodních prodejen, ale také do hotelů a lázeňských domů. Část sortimentu je označena známkou Chráněné označení původu.

Karlovarská pekárna s. r. o.
Slepá 1/517, 360 05 Karlovy Vary
www.karlovarskapekarna.cz



Pavlova

Karlovarská pekárna s. r. o.



Lehká, vzdušná a nadýchaná pavlova je spojením křupavého sněhového korpusu s neodolatelně vláčným šlehačkovým vnitřkem. Z vrchu je toto sladké pokušení dozdobené čerstvým ovocem. Tuto pavlovu je možné zakoupit ve vlastních podnikových prodejnách.

Karlovarská pekárna s. r. o.

Karlovarská pekárna vyrábí slané i sladké pečivo. Výroba probíhá ručně a dle starých způsobů, takže není potřeba přidávat do produktů zlepšující přípravky, pečivo je chutově odlišné a vydrží déle čerstvé. Výrobky jsou dodávány do maloobchodních prodejen, ale také do hotelů a lázeňských domů. Část sortimentu je označena známkou Chráněné označení původu.

Karlovarská pekárna s. r. o.
Slepá 1/517, 360 05 Karlovy Vary
www.karlovarskapekarna.cz



Mánička

Veronika Amálie Kušnir



Křupavý, sladký a zároveň hořký je tento retro dezert Mánicka. Dvě sněhové skořápky plněné dvěma druhy krému. Lahodná smetana a hořká čokoládová pařížská smetana sypaná strouhanou čokoládou. Dezert je možné zakoupit v Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já v Mariánských Lázních.

Veronika Amálie Kušnir – Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já

Rodinná cukrárna s pultovým prodejem poctivých zákusků, dezertů, dortů, ale i slaných dobrot. V příjemném interiéru cukrářství a lahůdkářství můžete posejdit u kávy, horké čokolády nebo čaje. Je možné si zde také objednat občerstvení či dort k různým slavnostním příležitostem.

Cukrářství a Lahůdkářství Amálie & Já
Hlavní 226, 353 01 Mariánské Lázně
www.cukrarstviomalie.webnode.cz





Sarka Farka 11%

Pivo Kronl s. r. o.



Spodně kvašený světlý ležák, tradiční české pivo, snadno pitelné s vyšší hořkostí, kterou mu dodávají české chmely Premiant a poloraný žatecký červeňák. Plnost chuti je způsobena použitím toho nejlepšího humnového sladu od pana Klusáčka z Kounic. Obsah alkoholu je 4,2 %.



Pivo Kronl – Rodinný pivovar Mariánské Lázně

První rodinný pivovar v Mariánských Lázních, který si zakládá na poctivém, řemeslně vyrobeném, nefiltrovaném, nepasterovaném a správně uleželém pivu. K tomu je navíc možné si v pivovaru vychutnat výjimečnou gastronomii v domácím prostředí. Svě jméno dostal pivovar podle známého místního loupežníka.

Pivo Kronl s. r. o.
Kollárova 94/26 – Úšovice, 353 01 Mariánské Lázně
www.kronl.cz



Kynšperský zajíc 12° tmavý ležák

Kynšperský pivovar s. r. o.



Tmavé speciální nefiltrované, nepasterované pivo s dokonale vyváženou příjemnou chutí s karamelovým aroma. Obsah alkoholu je 5 %. Pivo je třikrát chmeleno a vyrobeno tradičním technologickým postupem typickým pro výrobu českého piva.

Kynšperský pivovar s. r. o.

Historie pivovarnictví v Kynšperku nad Ohří sahá až na konec 16. století. Po 2. světové válce byl pivovar zkonfiskován a v roce 1951 bylo rozhodnuto o jeho likvidaci. Výroba piva byla obnovena až v roce 2011. Kynšperské pivo je jedinečné díky používání vysoce kvalitních surovin pocházejících z přesně vymezených oblastí, klasické technologii a postupu výroby, a v neposlední řadě i pivovarské tradici v Českých zemích.

Kynšperský pivovar s. r. o.
Sokolovská 482/40, 357 51 Kynšperk nad Ohří
www.pivovar-kynšperk.cz



Kynšperský zajíc 12° světlý ležák

Kynšperský pivovar s. r. o.



Světlé ležácké nefiltrované a nepasterované pivo s plnou chutí, výraznou hořkostí a tradičním kvalitním řízem. Jedním z technologických znaků výroby tohoto piva je jeho vaření na dva rmuty. Pivo je vyrobené tradičním postupem pro výrobu českého piva. Obsah alkoholu 5 %.

Kynšperský pivovar s. r. o.

Historie pivovarnictví v Kynšperku nad Ohří sahá až na konec 16. století. Po 2. světové válce byl pivovar zkonfiskován a v roce 1951 bylo rozhodnuto o jeho likvidaci. Výroba piva byla obnovena až v roce 2011. Kynšperské pivo je jedinečné díky používání vysoce kvalitních surovin pocházejících z přesně vymezených oblastí, klasické technologii a postupu výroby, a v neposlední řadě i pivovarské tradici v Českých zemích.

Kynšperský pivovar s. r. o.
Sokolovská 482/40, 357 51 Kynšperk nad Ohří
www.pivovar-kynšperk.cz





Med lesní smíšený

Michal Spurný



Přírodní lesní med je typickým produktem přírody v Tepelské vrchovině, která je z velké části pokryta lesními porosty. Med je obvykle tmavší barvy a je právem, co do chuti, označován za krále všech medů. Lesní med má kořeněné aroma, neopakovatelnou harmonickou lahodnou chuť a obsahuje vysoké množství minerálních látek. Zakoupit jej lze přímo ze dvora či v BIO vegetce v Mariánských Lázních.

Michal Spurný

Pan Spurný nabízí „med přímo od včelaře“ – kvalitní med z vlastní včelí farmy. Jeho včelstva jsou umístěna v chráněné krajinné oblasti Slavkovský les. Mimo to provozuje e-shop Včelařský svět, který nabízí velké množství včelařských potřeb a pomůcek, či dřevěné úly z vlastní výroby.

Michal Spurný
Žižkova 406, 364 61 Teplá
www.vcelarskysvet.cz



Lázeňský šálek, ovocný čaj

Jitka Šimůnková



Ručně vyráběný ovocný čaj z řady čajových směsí vlastních receptur. Produkt je kombinací sušeného ovoce a červeného rooibosu. Po zalití se rozvine převažující vůně a chuť použitého ovoce s lehkým nasládlým nádechem po rooibosu. Nápoj lze pít teplý či studený. Změklé ovoce je po vyluhování možno sníst. Ovocný čaj neobsahuje kofein a je vhodný k pití pro všechny generace v jakoukoliv denní dobu. Čaj neobsahuje konzervační látky ani přídatná barviva.

Jitka Šimůnková—Nebe v hubě

Firma se zaměřuje na výrobu ovocných a bylinných čajů, prodej a distribuci sušeného, nesířeného a neproslazovaného ovoce českého původu, sušenou nesířenou zeleninu českého původu, a to včetně koření, chilli výrobků, pečeného mšiči a dalších doplňkových produktů. Výrobky jsou ručně baleny a prodávány zejména na farmářských trzích, v regionálních prodejnách zdravé výživy či v cukrárnách.

Jitka Šimůnková – Nebe v hubě
Čankov 23, 360 17 Karlovy Vary
www.nebevhube.cz



Medový krém s mateří kašičkou

Miroslav Dimo



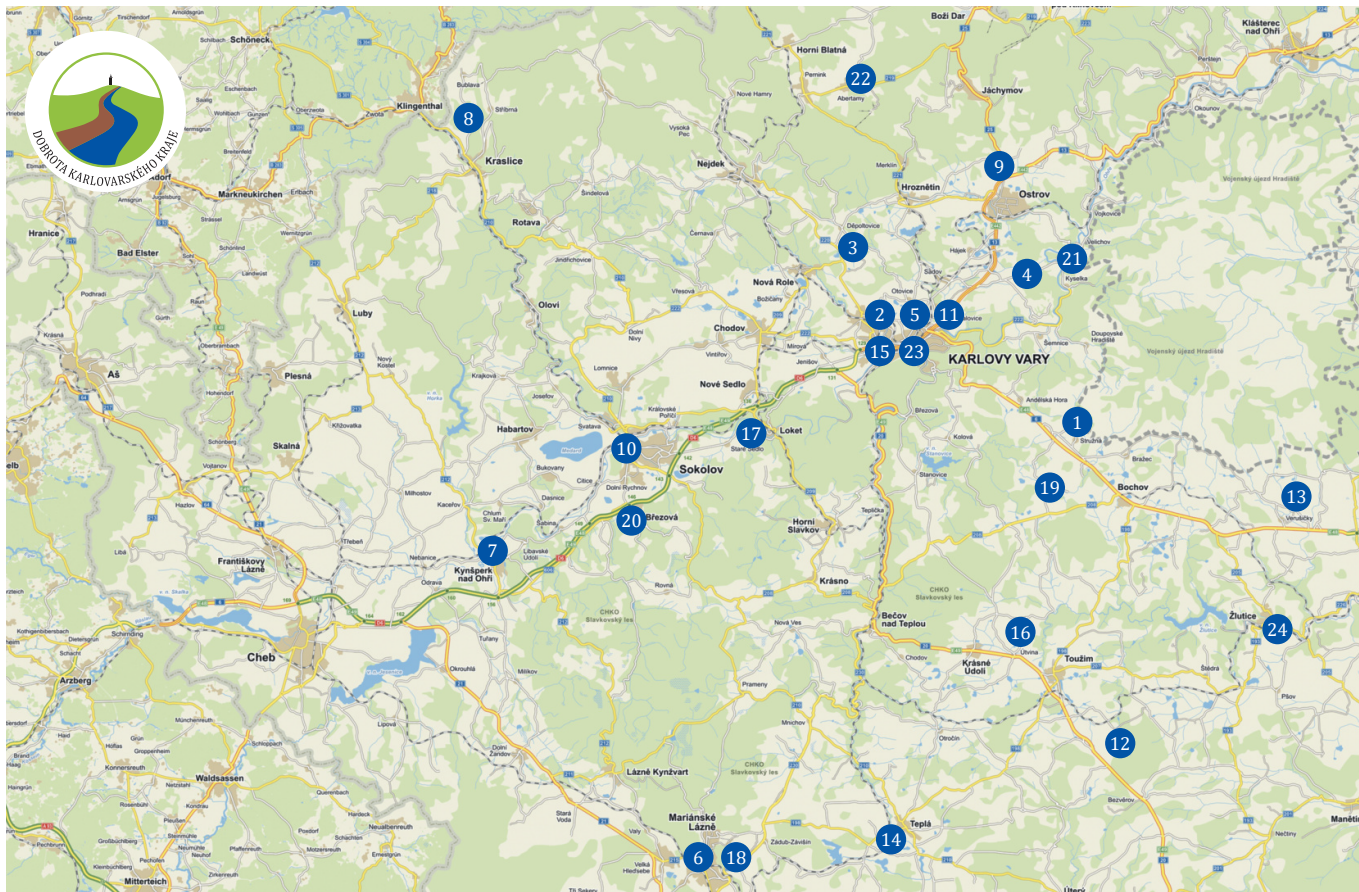
Unikátní spojení medu a mateří kašičky z rodinného včelařství nacházejícího se v Doupovských horách je výrobkem pouze z nejkvalitnějšího medu pocházejícího z tohoto včelařství. Med je pastován do krémové konzistence a následně je do něj přidána mateří kašička. Absolutní síla přírody v jedné skleničce včelích produktů.

Miroslav Dimo—Včelařství M+M

Rodinné včelařství se nachází v krásné zapomenuté obci Doupovských hor – obci Hřivínov. Jedním z cílů farmy je produkovat med v nejvyšší možné kvalitě. S postupem času se počet chovaných včelstev zvýšil na více než 350. Stanoviště včelstev jsou umístěna v čisté přírodě, v krajině bez průmyslového znečištění. Všechny produkovány medy pochází z divoké květeny a z medovice lesa.

Miroslav a Michaela Dimovi – Včelařství M+M
Hřivínov 7, 364 52 Verušičky
www.vcelarstvimm.cz





- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Josef Pelant, Žalmanov | 13 | Miroslav Dimo – Včelařství M+M, Verušičky |
| 2 | Roman Krčma, Karlovy Vary | 14 | Michal Spurný, Teplá |
| 3 | Jiří Kubernát, Děpoltovice | 15 | Sedlecká pivnice, Karlovy Vary – Sedlec |
| 4 | STATEK BOR ZEOS, spol. s r.o., Bor | 16 | Marie Květoňová, Útina |
| 5 | Karlovarská pekárna s.r.o., Karlovy Vary | 17 | Václav Lojín, Loket |
| 6 | Pivo Kronl s.r.o., Mariánské Lázně | 18 | Veronika Amálie Kušnir, Mariánské Lázně |
| 7 | Kynšperský pivovar s.r.o., Kynšperk nad Ohří | 19 | Cukrárna ONDRA s.r.o., Dlouhá Lomnice |
| 8 | PIVOVAR KRUŠNOHOR s.r.o., Kraslice | 20 | Marek Kříž, Březová u Sokolova |
| 9 | Pivovar Rudohor s.r.o., Ostrov | 21 | Ing. Dušan Michálek – Radošov |
| 10 | Pivovar Permon s.r.o., Sokolov | 22 | HORSKÝ STATEK ABERTAMY s.r.o., Abertamy |
| 11 | Jitka Šimůnková, Karlovy Vary | 23 | Sweet and Wine s.r.o. – Karlovy Vary |
| 12 | Biofarma Belina, Nežichov | 24 | REGENT PLUS Žlutice spol. s r.o., Žlutice |



www.kr-karlovarsky.cz
<https://www.facebook.com/dobrotakk>

