



# NÁRODNÁ SIEŤ ROZVOJA VIDIEKA SR

regionálne pracovisko pre žilinský kraj

„Potraviny z nášho regiónu“

*Regionálne potraviny zo Žilinského kraja*



## NÁRODNÁ SIEŤ ROZVOJA VIDIEKA SR

Národná sieť rozvoja vidieka SR je súčasťou Programu rozvoja vidieka SR 2007-2013. Bola zriadená na základe Nariadenia Rady (ES) č. 1698/2005 o podpore rozvoja vidieka prostredníctvom Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka (EPFRV). Na Slovensku vykonáva Národná sieť rozvoja vidieka svoje aktivity od roku **2009**.



Štruktúra NSRV pozostáva z Centrálnej jednotky NSRV, ktorá je zriadená v rámci Agentúry pre rozvoj vidieka v Nitre a 7 regionálnych pracovísk v jednotlivých krajoch SR (spoločné pracovisko pre kraje Bratislava a Trnava).

Aktivity NSRV SR pre Žilinský kraj od novembra 2011 vykonáva združenie ARVENSIS, ktoré v rámci svojej činnosti zabezpečuje:



- » zhromažďovanie a šírenie informácií o aktivitách v oblasti rozvoja vidieka SR;
- » sledovanie a monitorovanie údajov v oblasti rozvoja vidieka;
- » poskytovanie informácií v oblasti rozvoja vidieka prostredníctvom informačných bulletinov, príručiek, internetových stránok a pod.;
- » organizovanie školení, seminárov a výmeny skúseností s implementáciou programu rozvoja vidieka;
- » prípravu vzdelávacích programov pre miestne akčné skupiny v procese formovania;
- » podporu národnej a nadnárodnej spolupráce formou konferencií, diskusií za okrúhlym stolom, študijných a výmenných návštev a pod.;
- » kontaktný bod v rámci aktivít prístupu Leader pre všetkých vidieckych partnerov.

# REGIONÁLNE POTRAVINY

*Každý región na Slovensku má svoj jedinečný charakter, ktorý je daný jeho prírodným a kultúrnym bohatstvom, históriou a tradíciami.*

*Podobne tak potraviny pochádzajúce z rôznych regiónov majú svoje špecifiká, ktorými sa odlišujú od ostatných, no zároveň majú niečo spoločné - vysokú kvalitu, originálnu chuť a pozitívny dopad na miestnu ekonomiku.*

## **1 Sú viacej čerstvé a chutné**

Potraviny priamo z Vášho kraja nemusia absolvovať dlhú cestu až k Vám na stôl, a sú preto vďaka vyššej čerstvosti chutnejšie.

## **2 Sú zdravšie**

Štúdie dokazujú, že potraviny rýchlo strácajú cenné nutričné vlastnosti. Čerstvé regionálne potraviny preto prospievajú aj Vášmu zdraviu.

## **3 Chránite životné prostredie**

Doprava potravín na dlhú vzdialenosť zaťažuje životné prostredie. Čím kratšia cesta, tým menej výfukových exhalátov.

## **4 Podporujete miestnu zamestnanosť**

Ak bude medzi spotrebiteľmi záujem o regionálne potraviny, zostanú zachované pracovné miesta, resp. sa ponuka pracovných miest v regióne ešte zvýši.


## **5 Sú bezpečnejšie**


O producentoch potravín z Vášho okolia máte väčšinou oveľa viac informácií ako o anonymných výrobcov z ďaleka.

S DŮVODŮV PRE REGIONÁLNE POTRAVINY

# SYROVÉ VÝROBKY Z OVČIEHO MLIIEKA

**Ovčia farma, Ing. Miroslav Lupták**

 Pokryvác 76, Dolný Kubín

 0908 191 948



*Vysoké vrchy a malebné horské lúky tvoria kolorit regiónov stredného a severného Slovenska. A kde sú horské lúky, tam nájdeme aj stáda oviec a kráv s pastiermi, psami a košiarimi. Typické syrové špeciality z Oravy a Liptova sa dlhodobo tešia veľkej obľube. Kto by nepoznal tradičné syrové korbáčiky vyrobené z mlieka z horských oblastí, ktoré výrobkom dodáva jedinečnú chuť a vysokú kvalitu.*

Podnikateľské začiatky ovčej farmy pána Luptáka siahajú do roku 1991. Farma sa zaoberá chovom oviec, odchovom veľkonočných jahniat, produkciou ovčieho mlieka a jeho finálnym spracovaním na širokú paletu syrových výrobkov, **a to výlučne tradičným spôsobom dodržiavajúc prísne hygienické normy.**

Vždy čerstvé mlieko, tradične spracovaný ovčí syr či iná ručne vyrobená syrová pochúťka má zaručene **sto percentnú kvalitu.**





## Ponuka výrobkov ovčej farmy - Pochútky z ovčiny:

- » ovčia hrudka
- » údený ovčí syr
- » ovčí oštiepok, pološtiepok
- » 100% ovčia bryndza
- » žinčica
- » ovčí jogurt
- » niečo netradičné z ovčiny –  
ovčie nite, korbáče, uzlíky,  
parenice

Väčšina syrových produktov na trhu – ako sú korbáče, nite, parenice sa vyrábajú z pasterizovaného kravského mlieka. Najst' pravý ovčí korbáčik alebo parenicu je výnimočnosť a len málokterý výrobca Vám ho dokáže vyrobiť a ponúknuť. V našej ponuke ich určite nájdete.

**PRÍDTE OCHUTNAŤ  
TEN ROZDIEL CHUTÍ !**





## Druhy výrobkov:

- » mäkké mäsové výrobky
- » varené výrobky
- » trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky
- » trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky
- » tepelne opracované slaniny
- » tepelne opracované solené mäsa
- » údené slaniny
- » živočíšne tuky
- » mäsové prípravky
- » surové solené mäsa

**Okrem klasických mäsových výrobkov mäsovýroba ponúka aj tradičné špeciality:** Brezovická klobása, Jendrášková údená slanina, Oravské cigáro, Oravský štipák, Grúň klobása, Oravský bochník, Kriváň saláma, Oravský plesnivec, Oravská slanina.



**"SNAŽÍME SA ABY PRODUKTY USPOKOJILI I TOHO NAJNÁROČNEJŠIEHO ZÁKAZNÍKA A TO NIelen CENOU, ALE PREDOVŠETKÝM KVALITOU".**

# PIVO

## Pivovar BRONTVAI

🏠 Kvačany 88, 032 23 Liptovská Sielnica

☎ 0911 787 345

✉ jozef@brontvai.sk



*Vidiecka usadlosť rodiny Brontvaiovcov, ktorá sa nachádza v hornej časti obce Kvačany sa od roku 2005 ako prvá na Liptove venuje výrobe jedinečného vlastného piva. Rodinný mini pivovar Brontvai ponúka kvasinkové pivo pripravované bez filtrácie, bez pasterizácie a bez pridávania chemických prísad.*

Vyrábané pivo je návratom k tradičnej výrobe pív dekokčnou metódou, vyrábaných z jačmenných sladov slovenského pôvodu a surovín zakúpených na Slovensku. Pivo je vyrábané prostredníctvom technológie vlastnej výroby, ktorej bol udelený certifikát CE.







**Pivovar varí pivo plzenského typu, spodným kvasením a ponúka nasledové druhy pív:**

- » brontvaiovský svetlý ležiak
- » červené pivo
- » zelené pivo
- » tmavé pivo
- » ovocné piva

Myšlienkou znovuzrodenia mikropivovaru v Kvačanoch pri Liptovskom Mikuláši Jozefa a Kataríny Brontvai je ponúknuť to, čo veľkopivovar nemá, a to **špeciálne pivo** so špecifickým charakterom ďalej neupravovaného piva.



**„AK CHCEŠ ÍŠŤ DO RAJA, PI PIVO  
BRONTVAIA“**

# MLIEČNE VÝROBKY

Mliekareň Svrčinovec, Agrospol Kysuce s.r.o.

🏠 Svrčinovec 357, 023 12

☎ 041/4371 604

✉ odbyt@agrospol-kysuce.sk



*Mliekareň Svrčinovec leží na severe Slovenska na území horných Kysúc. Spoločnosť Agrospol Kysuce s.r.o., ktorá mliekareň prevádzkuje bola založená v roku 1992. Venuje sa spracovaniu surového kravského mlieka na kvalitné mliečne výrobky. Spoločnosť patrí medzi tradičných výrobcov a spracovateľov mlieka a mliečnych výrobkov v regióne Kysúc.*

Mliekareň stavia na kvalite prvej suroviny, remeselnej zručnosti svojich zamestnancov a vytrvalosti celého tímu pobiť sa o priazeň zákazníkov na poli mliekarenských výrobkov. Veď jogurty, zakysanka či tvaroh so značkou ALKE sú dnes rešpektovanými výrobkami, ktoré podávajú zvesť o Kysuckej tradícii a šikovnosti.



## Produkty:

- » jogurty
- » mlieko
- » kyslomliečne výrobky
- » syry – výroba:
  - syry parené neudené
  - syry parené udené
  - syry čerstvé
- » maslá
- » tvarohy



Svrčinovská mliekareň sa venuje výrobe viac ako **50 druhov produktov.**



**Probiotickú tradíciu** zastupujú medzi našimi produktami **Kysucký kefir, Kysucký zakysaný cmar a Kysucký bifidový cmar.** Pravidelnou konzumáciou probiotík posilňujete Vašu imunitu, zlepšuje sa Vaše trávenie, a preto produkty tohto charakteru v našom portfóliu nemôžu chýbať.





## Produkty:

- » džemy
- » prípravky na redukciu hmotnosti
- » topinambur v sladko-kyslom náleve
- » dreňové nápoje
- » sirupy
- » sušený topinambur
- » čaj z topinambura

**Topinambur** (*Helianthus tuberosus*, *sladký alebo židovský zemiak, jeruzalemský artičok*) je jednoročná rastlina dorastajúca do výšky 1-5 m. Patrí do čeľade astrovitých, jej nadzemná časť je veľmi podobná slnečnici, na mohutnej, niekedy rozkonárenej stonke rozkvitajú na jeseň žlté kvety. Podzemná časť – hľuzy, sú podobné zemiakom, majú však odlišnú chuť. Pochádza zo Severnej Ameriky, kde aj v súčasnosti v blízkosti Veľkých jazier divé odrody topinambura zaberajú veľké plochy.

Od iných druhov zeleniny sa topinambur odlišuje unikátnym sacharidovým systémom na podstate fruktózy a jej polymérov: **fruktooligosacharidov a inulínu.**

**Súčasnosť objavuje vlastnosti tejto takmer zabudnutej rastliny, ktorá by mala byť súčasťou kuchyne zaoberajúcej sa zdravou výživou.**



# RECEPTY DO VAŠEJ KUCHYNE

## Oravské oškvarkové kabáče

### POTREBUJEME:

- » 1 kg hladkej múky
- » voda podľa potreby
- » droždie
- » soľ
- » vajce
- » bravčové oškvarky
- » masť na vymastenie misy
- » 1 KL cukru
- » 1 PL rasce

### POSTUP:

Z vody, droždia a trošky cukru pripravíme kvások, necháme podkysnúť.

Hladkú múku preosejeme, pridáme rascu, kvások, vymiesime vláčne cesto a necháme vykysnúť. Po vykysnutí cesto vyberieme na hrubou múkou vysypanú dosku a zmiešame s pomletými bravčovými oškvarkami a necháme odstať ešte 10 min.

Potom cesto vyvaľkáme na hrúbku asi 2 cm a vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na plech, vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme rascou alebo sezamom.

Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 220°C, 15 -20 min.



## Terchovský demikát



### POTREBUJEME

- » 2 kg zemiakov
- » soľ
- » 2 l vody
- » 1 l mlieka
- » 250 až 300 g bryndze
- » 200 g tvrdého syra

### POSTUP:

Zemiaky očistíme a pokrájame na menšie kocky, zalejeme vodou, osolíme a dáme variť. Keď sa zemiaky uvaria, aj s vodou ich dobre rozšľaháme, pridáme mlieko a prevaríme. Do takto prevarenej polievky rozmiešame pravú bryndzu, do každej hotovej porcie polievky dáme lyžicu strúhaného syra (môže byť aj oštiepok). Demikát môžeme „prilepšiť“ tým, že do neho pridáme kocky opraženej slaninky a posypeme ho pažitkou.

## Placky z topinamburov



### POTREBUJEME

- » 600 g hlúz topinamburov
- » 200 g mrkvy
- » 150 g zeleru
- » 2 vajcia
- » 2 PL hladkej múky
- » 1 PL strúhanky
- » 350 ml kyslej smotany
- » 2 strúčiky cesnaku
- » olej na vysmážanie
- » soľ, čierne korenie

### POSTUP:

Topinambury, mrkvu a zeler očistíme, umyjeme a najemno nastrúhame. K nastrúhanej zelenine primiešame vajcia, múku, strúhanku, osolíme a okoreníme. V panvici rozohrejeme olej a lyžicou alebo menšou naberačkou odoberáme po častiach cesto a placky smažíme z oboch strán do zlatista. Smotanou vymiešame s pretlačeným cesnakom a so štipkou soli. Placky podávame teplé s ochutenou smotanou.





# NÁRODNÁ SIEŤ ROZVOJA VIDIEKA SR

regionálne pracovisko pre žilinský kraj

## NSRV SR - KONTAKTY

**Regionálne pracovisko  
pre žilinský kraj**

ARVENŠIS  
Miestneho priemyslu 569  
029 01 Námestovo

*Regionálny koordinátor:*

**Ing. Michal Strnál**  
Mobil: 0915 031 761  
E-mail: strnal@arvensis.sk

**Centrálna jednotka  
NSRV SR**

NSRV SR – centrálna jednotka  
Akademická 4  
949 01 Nitra

*Manažér NSRV SR:*

**Ing. Vladimír Vnuk**  
Tel: 037 / 733 64 02  
E-mail: vnuk@arvi.sk

## REGIONÁLNE PRACOVISKO PRE ŽILINSKÝ KRAJ

