



**AKČNÝ PLÁN
ROZVOJA OKRESU
KEŽMAROK**

Centrum podpory regionálneho rozvoja

Hlavné námestie 3, 060 01 Kežmarok

E-mail: cpr@kezmarok.sk

Web: www.kezmarok2020.sk

Tel.: +421 (0) 52 789 7139

Katalóg výrobcov regionálnych produktov okresu Kežmarok



Centrum podpory regionálneho rozvoja

Katalóg ponúka prvý prehľad regionálnych výrobcov a ich produktov predovšetkým z oblasti potravinárskej výroby v okrese Kežmarok.

Nájdete v ňom lokálne gastronomické špeciality, ale aj krojované bábiky. Hlavným cieľom je propagácia miestnych producentov a ich výrobkov. Dôraz sa kladie na tradičný spôsob výroby, jedinečnosť regiónu, citlivý prístup k prírode, starostlivosť o krajinu, originalitu výrobkov a využívanie lokálnych zdrojov.

Tento katalóg je dôkazom, že v okrese Kežmarok existujú tradície a výrobcovia, ktorí sú schopní ponúknuť originálne a kvalitné produkty, schopné konkurovať ktorémukoľvek regiónu na Slovensku alebo aj v celej Európe.

Katalóg je súčasťou propagácie regiónu v súlade s komunikačnou stratégiou a opatreniami na podporu miestnej ekonomiky Akčného plánu rozvoja okresu Kežmarok.

Katalóg spracovalo:
Centrum podpory regionálneho rozvoja
Hlavné Námestie 3, 060 01 Kežmarok
E-mail: cpr@kezmarok.sk
Web: www.kezmarok2020.sk
Tel. č.: + 421 (0) 52 789 7139

Texty, fotografie zostavil a doplnil:
Ing. Milan Kuľanda, PhD.,
Grafické spracovanie:
JUDr. Milan Hagovský,
Ing. Milan Kuľanda, PhD.,

Okrem vlastného zisťovania a návštev producentov v regióne boli využité nasledovné zdroje:
www.syrzfarmy.sk,
www.facebook.com/pieninica/?fref=ts
www.facebook.com/Dunajec-sro-701569829877032/?fref=ts

www.facebook.com/salaspieseniny/?fref=ts
www.pdgoralfrankova.sk, www.agrozami.sk
www.vrbovskepirohy.sk, www.gbfamily.sk
www.vcelarka.sk, www.oz-strednypis.sk
www.slobbys.sk,
www.lady.sk/tlac.php?id=9143

TIS Farma Toporec - Rastislav a Ľuboš Regecovci
Pieninica-sušené bylinky z PIENIN - Lenka Kravcová
Dunajec s.r.o - František Hamráček
DluMed–včelárska farma zo Zamaguria - Július Dlugolinský
Salaš PIENINY - Milan Pichnarčík
Agrozami spol. s r. o. - Miroslav Zakopjan st.
Tatraprim s. r. o.
PD „Goral“ Veľká Franková
GB FAMILY SLOVENSKO s.r.o. – Jaroslav a Romana Gurovci
Syrové torty z Ľubice – Janka Kleinová
Med od Včelára - Martin Bašista
Osturnianske krojované bábiky – Zavacká Mária
Spišský šípkový lekvár z Vlkoviec - Rudolf Semaňák
Slobbys s. r. o. – Jaroslav a Lukáš Mačákovci



TIS Farma Toporec



„V roku 1993 sa to začalo, mali sme myšlienku a začali sme ju realizovať. Naša maličká farma sa nachádza na Hornom Spiši v dedine Toporec.

Vyrábame a dodávame svojim zákazníkom potraviny, ktoré by sme si aj my sami kúpili. V našej mini mliekarni vyrábame nepasterizované syry a bryndzu len z ovčieho mlieka. Podľa tradičnej receptúry, s pomocou nového technologického vybavenia, pri dodržiavaní prísnych hygienických pravidiel.

Toporecké syry sú miestna špecialita, zabudnutá v archívoch, ktorú sme naši a oživil. Sú výnimočné vďaka prírodnému kyslomliečnym kultúram, ktoré si sami vyrábame v našej mliekarni.

Kontakt:

Rastislav a Ľuboš Regecovci
TIS - Farma Toporec
Cintorínska 267/15
059 95 Toporec
Mob.: +421 (0)902 909 401
+421 (0)902 909 400
E-mail: syrzfarmy@tis.sk
Web: www.syrzfarmy.sk

Zaoberáme sa pestovaním kapusty, ako obľúbeného jedla Slovákov. Kapustu pestujeme v Toporci a tradičným výrobným procesom, ktorý je známy od našich starých materí, vyrábame pravú domácu kvasenú kapustu.

Nezabúdajme na svätú pravdu: "Ak nepoznáte človeka, ktorý potraviny vypestoval a vyrobil, neviete čo je!" Dnes vo svete globalizácie, supermarketov a super cenových akcií to platí stonásobne.“ (www.syrzfarmy.sk)

- použitie tradičných technológií, bez pasterizácie mlieka
- produkty vyrobené len z vlastných surovín
- vysoký podiel ručnej práce pri výrobe syra a kapusty

Regionálne produkty:

- Toporecký ovčí syr
- Toporecký ovčí syr ochutený cesnakom medvedím
- Toporecký FITNES ovčí syr
- Domáca kvasená kapusta



Pieninica - sušené bylinky z PIENIN

Pieninica
Bylinky

Lenka Kravcová študovala na zemědělskej univerzite v Prahe – v odbore Ekologické poľnohospodárstvo. V súčasnosti sa s rodinou zameriava na zber a pestovanie bylín – liečivých a aromatických rastlín. Preferuje kvalitu nad kvantitou. Z tohto dôvodu si zvolila ručnú výrobu sušených bylín, použiteľných ako sypaný čaj, korenina, či surovina na výrobu tinktúr a masť.

Pod značkou Pieninica ponúka voľne zbierané alebo pestované bylinky. Rastliny sú pestované bez použitia agrochemikálií a umelých hnojív, alebo zbierané voľným zberom v čistej prírode Pienin a Zamaguria. Ide

o vysokokvalitný produkt, zachovávajúci si svoju prirodzenú štruktúru, arómu a farbu.

Sušené bylinky Pieninica sú čisto prírodnými produktami bez prídavných látok a pri ich pestovaní bola zachovaná ekologická stabilita a udržateľnosť ekosystému. V súčasnosti má v ponuke viac ako 50 druhov a sortiment sa snaží priebežne rozširovať.

- produkt s vysokým podielom ručnej práce
- tradícia bylinkárstva v regióne
- dôraz na vysokú kvalitu, šetrnú technológiu a citlivý prístup k prírode

Kontakt:

Bc. Lenka Kravcová
Lechnica 23
05906 Červený Kláštor

Mob.: +421 (0) 944 003 722
E-mail: pieninica@gmail.com
Facebook: Pieninica - sušené bylinky

Regionálne produkty:

Alchemilka obyčajná, Baza čierna, Brusnica čučoriedková, Dúška materina, Jahoda obyčajná, Kapsička pastierska, Kôpor vonný, Lubovník bodkovaný, Mäta pieporná, Medovka lekárska, Nechtík lekársky, Ostružina malinová, Pamajorán obyčajný, Podbeľ lekársky, Repík lekársky, Ruža šíповá, Slivka trnková, a ďalšie...



Dunajec s.r.o.



Domáce zabijačkové mäsové výrobky zo Zamaguria.

Spoločnosť Dunajec s.r.o. Spišská Stará Ves hospodári v podmienkach podhorskej a horskej oblasti Pienin a Zamaguria. Zameriava sa na rastlinnú a živočíšnu výrobu. Objemové krmivá (seno a senáž), jadrové krmivá (jačmeň, pšenica, ovos) a zemiaky pestuje iba pre vlastnú potrebu na chov hovädzieho dobytku a ošípaných, z ktorých vyrába domáce mäsové výrobky.

Ďalším zameraním je mäsovýroba. Snaží sa spracovávať vlastnú výrobu, čiže spracovať zvieratá z vlastnej pro-

dukcie. Výrobky pripravuje zabijačkovým spôsobom a výrobky údi klasicky, v udiarňach na bukovom dreve.

Ak hľadáte regionálne mäso, mäsové výrobky a chcete kvalitu za rozumnú cenu priamo v regióne, tak navštívte ich malé predajne. Nájdete ich v Spišskej Starej Vsi na námestí a v oddelení mäsa v supermarketoch Tesco v Spišskej Belej a Starej Ľubovni.

„Čistá príroda PIENIN a Zamaguria je pretavená do kvality našich výrobkov.“

- výrobky výlučne z vlastných chovov
- predávané iba v regióne
- tradičné mäsové výrobky

Kontakt:

František Hamráček
Dunajec s.r.o.
Ul. 1. mája 562/63
061 01 Spišská Stará Ves

Mob.: +421 (0) 910 908 885
E-mail: pltnik@szm.sk
Facebook: Dunajec s.r.o.

Regionálne produkty:

- Domáca Dunajecká klobása
- Domáca tlačienka v žalúdku
- Huspenina „Studzenina“
- Jaternice „Hurky“
- Údená slanina
- Bôčik
- Krkovička, Karé
- Údená šunka „Šoudra“
- Zabijačkové paštéty



DluMed – včelárska farma zo Zamaguria

Július Dlugolinský včelári od roku 1971, v tradícii pokračuje po svojom otcovi, v rodinnej záhrade, v rodnej obci. Spolu s manželkou sa stará o 70 včelích rodín. Je chovateľom včelích matiek ako aj spolupracovník s veterinárnou službou.

Chov včiel v čistej oblasti Zamaguria, bez priemyselných exhalátov. Med je certifikovaný a dosahuje veľmi dobrú kvalitu. Chov včiel je tradičným spôsobom na pevnom stanovišti, včelnicovým spôsobom.

Med sa po vytočení scedí a balí priamo do fľaš, z ktorého Július Dlugolinský s rodinou vyrába aj včelíu medovinu.

Kvetové medy spracúva aj pastovaním. Zo včelieho vosku vyrába ozdôbky na vianočný stromček, rôzne druhy sviečok, liate alebo stáčané. Včelí peľ odoberá od mája do júla. Následne ho suší, balí do sklenených fliaš. Propolis spracováva na propolisovú tinktúru.

Včelie produkty si môžete zakúpiť v predajničke na Štúrovej ulici č. 255/38 v Spišskej Starej Vsi.

- rodinná tradícia, včelár dlhodobo pôsobí v regióne
- bohatý sortiment tradičných výrobkov z medu, vosku, propolisu, peľu
- šetrný prístup k prírode s využitím miestnych zdrojov

Kontakt:

Július Dlugolinský
Štúrova 255/38
06101 Spišská Stará Ves

Mob.: +421 (0) 949 189 075
E-mail.:
julius.dlugolinsky@gmail.com

Regionálne produkty:

- Medy - kvetový, lesný, medovicový
- Propolis
- Včelí peľ
- Medovina
- Sviečky zo včelieho vosku
- Ozdôbky zo včelieho vosku liate a stáčané



Salaš PIENINY



Salaš Pieniny nájdete v malebnom kraji Zamaguria, kde krajinu formovala príroda a človek. Vzťah k práci, ku krajine a snaha o zachovanie tradícií formovali aj majiteľa tohto salaša. Všetko je však o ľuďoch, o zmýšľaní a prístupe, tak ako aj tento salaš. Majiteľ Milan Pichnarčík je človek na správnom mieste, ktorý robí, čo má rád a robí to s láskou. To sa odráža aj na komunikácii, vzťahu k zákazníkom a v kvalite výrobkov.

Na salaši Vám ponúknú ovčie produkty, ktoré vyrábajú s láskou k prírode podľa tradícií našich predkov. Jednou z nich je aj 100% ovčia bryndza, to znamená, že v nej nenájdete žiadny podiel

kravského mlieka. Uchované sú v nej všetky zložky ovčieho mlieka. Obsahuje až dvojnásobne viac bielkovín ako nám môže poskytnúť kravské mlieko. Okrem toho náš organizmus poteší minerálmi a vitamínmi. Jej pravidelná konzumácia znižuje hladinu cholesterolu a krvný tlak, je prevenciou rakoviny hrubého čreva, pomáha tráveniu, zmiernuje alergie, prispieva k pevnejším kostiam. Máte radi nakladané syry? V tom prípade neváhajte ochutnať nakladaný ovčí syr s bylinkami v olivovom oleji.

- vysoký podiel ručnej práce
- zachovávanie tradičnej výroby syra a ľudovej kultúry
- starostlivosť o krajinu

Kontakt:

Ing. Milan Pichnarčík
Majere 18
061 01 Spišská Stará Ves

Mob.: +421 (0) 907 467 505
E-mail: darina1@post.sk
Facebook: Salaš PIENINY

Regionálne produkty:

- 100% ovčia bryndza
- Čerstvý ovčí syr
- Údený ovčí syr
- Ovčí syr v olivovom oleji



PD GORAL Veľká Franková



Na Poľnohospodárskom družstve „Goral“ Veľká Franková sa zaoberajú poľnohospodárskou výrobou a chovom oviec. V súčasnosti má 3 salaše a 1500 bahníc. Mlieko spracovávajú vo vlastnej syrárni v Zamagurskej obci Veľká Franková od roku 1992. Hlavnými produktami sú bryndza a ovčí syr, ktoré patria od nepamäti k ovčiarstvu a nášmu regiónu.

O bryndzi je známe, že je najlepší patent prírody. Z krajín karpatského regiónu sa jedine na Slovensku bryndza stále vyrába pôvodným postupom.

Produkty z ovčej bryndze a syry sú v dnešnej modernej dobe originálnym slovenským príspevkom k zdravej výžive ľudí.

V minulosti sa ovčí syr vyrábala aj pod názvom Ovčia FETA, ktorý sa vyvážal aj do zahraničia. V súčasnosti čoraz viac svoje produkty predávajú v regióne a sú obľúbené aj turistami.

- tradičná výroba bryndze a syra zo Zamaguria
- spracovanie vlastného mlieka
- výrobky predávané výlučne v regióne



Kontakt:

Poľnohospodárske družstvo
„Goral“
Veľká Franková 124
059 78 Veľká Franková
Tel. č.: +421 (0) 52489 2629
Mob.: +421 (0) 903 990 095
E-mail: pdfrankova@neton.sk
Web: www.pdgoralfrankova.sk

Regionálne produkty:

- Frankovská plnotučná bryndza
- Frankovská ovčia plnotučná bryndza (100%)
- Frankovský slaný syr
- Zamagurský ovčí slaný syr
- Goralský syrový korbáčik



Agrozami spol. s r.o.

„Firma Agrozami ako rodinná firma vznikla 1. marca 2005 ako nástupnícka organizácia po poľnohospodárskom družstve podielnikov Tvarožná. Firma hospodári v k.ú. Tvarožná, v okrese Kežmarok, na juhozápadnom úpätí Levočských vrchov východného Slovenska. V rámci živočíšnej výroby sa venuje hlavne chovu ošípaných, hovädzieho dobytku a produkcii kravského mlieka. Všetky zvieratá sú odchované vo vlastných priestoroch, na vlastnom obilí. K nosným plemenám živočíšnej výroby patrí slovenské strakaté plemeno, ktoré má 130 kusov a k tomu adekvátne množstvo jalovíc, jalovičiek a býkov.“ (www.agrozami.sk)

Firma zvieratá poráža na vlastnom bitúnku. Predáva čerstvé mäso a vyrába miestne špeciality z údeného mäsa.

Klasické údenie potravín je jednou z najstarších metód, ako zabezpečiť, aby potraviny vydržali čo najdlhšie, so zachovaním vynikajúcej a nezameniteľnej chuti. Kravské mlieko sa predáva v mobilnej predajni „Mliečny expres“.

- výroba produktov, výlučne z vlastných chovov
- výrobky konzervované bez chemických látok a konzervantov
- výrobky predávané výlučne v regióne



Kontakt:

Miroslav Zakopjan st.
Agrozami, spol. s r. o.
Tvarožná 155
059 71 Tvarožná

Mob.: +421 (0) 907 942 126
E-mail: agrozami@stonline.sk
Web: www.agrozami.sk

Regionálne produkty:

- Domáca klobása
- Údené stehno „Štep“
- Údené karé
- Údený bôčik
- Domáce kravské mlieko





"Pre naše výrobky sme si zvolili označenie Dobry gazda, aby nám každý deň pripomínalo múdrosť, pracovitosť a poctivosť starých slovenských gazdov."

„Vrbovské pirohy začala firma vyrábať v novopostavenej prevádzke v roku 2008 v obci Vrbov. Vrbov leží na úpätí Vysokých Tatier a je známy svojimi termálnymi prameňmi, patrí medzi najstaršie obce na Spiši. V priebehu rokov sa veľakrát zmenil jeho názov, táto skutočnosť je zachytená aj v názvoch výrobkov. VIRBO, MENHARD, BERBEN, WERBEW sú historické názvy obce Vrbov.

Inšpirovaní spomienkami na vône a chute v kuchyniach svojich starých

mám sa firma rozhodla vyrábať ich najobľúbenejšie jedlo - bryndzové pirohy. Odvtedy sa sortiment výrobkov rozšíril.“ (www.vrbovskepirohy.sk)

- tradičná výroba a recepty od našich predkov
- rodinná firma, ktorá vie využiť potenciál regiónu a miestne zdroje

Regionálne produkty:

VRBOVSKÉ PIROHY VIRBO bryndzové, **VRBOVSKÉ PIROHY BERBEN** tvarohovo-čučoriedkové, **VRBOVSKÉ PIROHY MENHARD** tvarohovo-jablkové, **VRBOVSKÉ PIROHY TATARČANÉ**, **VRBOVSKÉ PIROHY WERBEW** so slivkovým lekvárom, **VRBOVSKÉ PIROHY KRANK** zemiakovo-tvarohové, **VRBOVSKÉ ŠŪLANCE TRIFT** zemiakové, **VRBOVSKÉ ŠŪLANCE KOLBARG** zemiakové s makom, **VRBOVSKÉ KNEDLIČKY LANG** zemiakové so slivkovým lekvárom, **VRBOVSKÉ KNEDLIČKY TRANK** zemiakové s čučoriedkovým lekvárom



Kontakt:

TATRAPRIM s.r.o.
Vrbov 344
059 72 Vrbov

Tel. č.: +421 (0) 52 468 38 58
E-mail: tatraprim@tatraprim.sk
Web: www.vrbovskepirohy.sk





„Pirôžky vyrába pôvodnou a tradičnou receptúrou staroslovanských receptov smažených pirôžkov. Technológiou, ktorú ešte nikto neprekonal, len tak môžeme dosiahnuť produkt, ktorý každý pozná zo svojho detstva. Okrem pirôžkov, každý pozná aj kapustníky, ktoré patria k tradičným produktom.

Už piaty rok od nedele do piatku vstávame za tmy, aby sme Vám pripravili krajší deň s chutným sladkým aj slaným pečivom. Ruky našich pekárov a pekárov vytvárajú čerstvé, voňavé výrobky, ktoré nájdete v našich predajniach. Náš sortiment sme rozšírili o ovocné, makové, tvarohové, orechové koláče, ktoré vychádzajú z receptov

našich materií, ale my sa ich snažíme trochu inovovať do modernejšej podoby. Nezačali sme vytvárať niečo nové, ale niečo, čo tu bolo veľmi dávno a na čo ľudia tak trochu pozabudli.“ (www.gbfamily.sk)

Rodina Gurovcov (GB Family) prevádzkuje už dve predajne v regióne. Môžete ich nájsť v Tvarožnej a Kežmarku. V blízkej budúcnosti plánujú otvoriť predajňu aj v Spišskej Belej.

- tradičná výroba podľa starých receptov, starou technológiou
- rodinná firma, ktorá vie využiť potenciál regiónu

Kontakt:

Jaroslav a Romana Gurovci
GB FAMILY SLOVENSKO s.r.o.
Tvarožná 1021
059 71 Tvarožná
Mob.: +421 (0) 911 991 131,
+421 (0) 911 614 988
E-mail: gbfamily@gbfamily.sk
Web: www.gbfamily.sk
Facebook:
GB Family Slovensko s.r.o.

Regionálne produkty:

- Smažené pirôžky
- Kapustníky
- Ovocné koláče



Syrové torty z Ľubice

Pani Janka Kleinová pochádza zo starej gazdovskej rodiny. Nadväzuje na jej tradície a pripravuje sa na vytvorenie sebestačnej rodinnej farmy. Pani Janka spracúva kravské mlieko z vlastnej produkcie.

Pre svojich známych vyrába predovšetkým korbáčiky, nite, parenice, uzlíky a oštiepky. Svoje výrobky údi vo vlastnej udiarni studeným dymom na bukovom dreve. Svoj talent využíva pri výrobe originálnych syrových tort.

Výrobky sú z nepasterizovaného mlieka, tak ako to robili naši predkovia.

Vykysnutý syr sa nastrúha na strúhadle a v sítke v horúcej vode sa nechá zmäknúť. Hotová hmota ide rovno do formy, alebo sa naťahuje do nití, prípadne sa formuje do parenice.

Tradičné výrobky zo Slovenska sa tak môžu dostať na stoly pri rôznych oslavách a svadbách, prostredníctvom originálnych syrových tort.

- spracovanie vlastnej produkcie mlieka
- tradičná výroba slovenských syrov
- originálne vlastné výrobky



Kontakt:

Janka Kleinová
Mierová 32, Ľubica
059 71 Ľubica

Mob.: +421 (0) 948 144 892

E-mail:
jankakleinova.syry@gmail.com

Regionálne produkty:

- Originálne syrové torty
- Oštiepky
- Parenice
- Uzlíky
- Nite
- Korbáče



Med od Včelára

„Včelárnenie nie je len hobby. Je to životný štýl, kedy sa priblížite k prírode. Začnete chápať striedanie ročných období, ale hlavne si začnete vážiť to, čo tu ešte máme zachované v prírode. Včela sa stane vaším celoročným, ale aj celoživotným spoločníkom.

Táto filozofia aj nás úplne pohltila, a preto chceme mať vysokú kvalitu a čistotu našich produktov. Prikladáme veľkú vážnosť starostlivosti o včely a celému spôsobu spracovania medu, vosku a propolisu. Technológia včelárnenia je na nízkonáštavkovom systéme spojená s odchovom vlastných matiek línie Singer. Presadzujeme prirodzené metódy liečenia včiel, včely sú umiestnené mimo letového dosahu pesto-

vaných poľnohospodárskych plodín v lesných porastoch Levočských vrchov (726 m.n.m.) a lesoch Tatranského národného parku (900 m.n.m.). Na týchto územiach príroda pre včely poskytuje množstvo nektáru a peľu z lesných lúk, kvetov, kríkov a stromov. Celý proces spracovania medu prebieha v nerezovom medomete (zariadenie na vyberanie medu z plástov pri medobraní), pri zachovaní kvality medu.“ (www.vcelarka.sk)

- regionálna tradícia, včelár dlhodobo pôsobí v regióne
- tradičné výrobky z medu, vosku, propolisu, peľu
- šetrný prístup k prírode s využitím miestnych zdrojov

Kontakt:

Martin Bašista
I.Stodolu 46,
060 01 Kežmarok

Mob.: +421 (0) 903 167 244
E-mail: vcelarka@vcelarka.sk
Web: www.vcelarka.sk

Regionálne produkty:

- Medy - kvetový, lesný, medovicový
- Peľ
- Propolis
- Sviečky a figúrky zo včelieho vosku



Osturnianske krojované bábiky

Obec v Zamagurí známa ako Osturňa je obdarená nesmiernym bohatstvom prírodných krás, historickými pamiatkami, či ľudovou architektúrou. K tradíciám v Osturni patrí aj ľudový odev - kroj. Takmer každá dedina na Slovensku v rámci kroja má svoje miestne špeci-fiká znaky - výšivky, farebnosť a strih.

V obci nájdeme pani Máriu Zavackú, ktorú zaujala výroba krojovaných bábik. Svoje bábiky prepracúva do posled-ného detailu. Počas dlhých zimných večerov, keď napadne aj viac ako jeden meter snehu, ako hovorí, je dosť času venovať sa vyšívaniu.

Na 50 cm vysokých bábikách nájdete vyšívané lajby, chološne, čepiec s trepičkami, háčkované papučky a vyšívané opasky. Prepracovanie do každého detailu vnáša bábikám doslova život. Osturnianske krojované bábiky si môžete pozrieť v ľudovej izbe v obci Osturňa. Tieto originálne darčeky vyrobila pre svojich známych už vyše stovky.

- vysoký podiel ručnej práce
- zachovanie tradícií ľudovej kultúry
- jedinečnosť a originalita výrobku

Kontakt:

Zavacká Mária
Osturňa 291
059 79 Osturňa

Mob.: +421 (0) 903 748 179
E-mail.:
zavacka.maria73@gmail.com

Regionálne produkty:

- Osturniansky manželský pár
- Krojované slečny z Osturne



Spišský šípkový lekvár z Vlkoviec

Občianske združenie Stredný Spiš vzniklo v roku 2001. Hlavným cieľom je pozdvihnúť sebavedomie obyvateľom obce Vlkovce a ukázať im, že majú dôvod byť hrdí na svoju obec, tradície, na región Spiš a svoju reč. Do týchto aktivít chce čo najviac zapojiť miestnu mládež.

Jednou z tradícií je aj výroba regionálnych produktov. Patrí medzi ne aj „Spišský šípkový lekvár“, ktorý po dlhé roky chodili ženičky z Vlkoviec predávať po domoch, do Levoče a Kežmarku. V obci ho poznajú pod názvom „Eče peče“ - šípkový pretlak bez pridania

cukru, ktorý sa predával. Zber a výroba je veľmi pracná. Konečný produkt je bez pridania konzervantov a zahusťovadiel. Pre veľký záujem sme naše produkty rozšírili o Pesto z medvedieho cesnaku a Tinktúru z medvedieho cesnaku. Zisk z darov ide na aktivity občianskeho združenia.

- výroba podľa tradičných receptov
- originalita výrobku, s vysokým podielom ručnej práce
- šetrné využitie miestnych zdrojov



Kontakt:

Rudolf Semaňák
Vlkovce 100
059 71 Vlkovce

Mob.: +421 (0) 911 910 454

E-mail:

helena.semanakova@gmail.com

Web: www.oz-strednyspis.sk

Regionálne produkty:

- Šípkový lekvár
- Pesto z medvedieho cesnaku
- Tinktúra z medvedieho cesnaku



Vaše príspevky sú použité na aktivity
Občianskeho združenia Stredný Spiš Vlkovce



Slovbys s.r.o. je pestovateľov a spracovateľov zemiakov so sídlom na ulici Továrenskej 985 v Spišskej Belej, od roku 1999. Sídlo firmy je umiestnené v podtatranskej oblasti, ktorá je charakteristická ako zemiakárska oblasť. Hlavnými aktivitami sú najmä pestovanie, skladovanie, spracovanie konzumných zemiakov. Firma spracúva zemiaky z vlastného pestovania. Ďalšou aktivitou je pestovanie a predaj sadbových zemiakov.

Prvýkrát sa o pestovaní zemiakov na Slovensku zmieňuje až mních Cyprián z Červeného Kláštora. Zaujímavosťou

je, že ešte koncom 18. storočia sa zemiaky v Európe používali ako vianočné darčeky (najmä vo forme okrasných rastlín). Skutočný rozmach pestovania zemiakov nastal však až na začiatku 19. storočia v severných oblastiach Slovenska. Na Spiši „grule“, alebo tiež zemky, bandurky, krumple, švábky, tak to sú názvy zemiakov na Slovensku. V súčasnosti patria k jednej zo základných surovín na prípravu Slovenských jedál.

- regionálna tradícia v poľnohospodárstve
- firma, ktorá sa zameriava na využitie miestnych zdrojov

Kontakt:

Jaroslav a Lukáš Mačákovci
Továrenská 985
059 01 Spišská Belá

Mob.: +421 (0) 903 633 107
E-mail: slovbys@gmail.com
Web: www.slovbys.sk

Regionálne produkty:

- zemiaky

