

Relacja z wyjazdu studyjnego Produkty regionalne i tradycyjne szansą rozwoju regionów - Słowacja 27-30 kwietnia 2015 r.



Położona w dorzeczu Wagu, otoczona pasmami Tatr Wysokich, Tatr Zachodnich i Gór Choczańskich Kotlina Liptowska to jeden z najciekawszych dla turystów region Słowacji. Sięgające XIII wieku tradycje pasterskie mocno odzwierciedliły się w kulturze ludowej regionu, który jest dziś zagłębiem serowarskim. Tradycyjnie wytwarzane produkty są podstawą regionalnej kuchni, w której odnajdziemy smaki kuchni węgierskiej, czeskiej czy niemieckiej, jak knedle z kapusta, zupa bryndzowa czy gulasz z papryką i piwna golonka.

Możliwość zapoznania się z zasadami produkcji, sprzedaży czy promocji słowackich regionalnych produktów mieli dolnośląscy producenci uczestniczący w wyjeździe studyjnym. W dniach 27-30 kwietnia Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zorganizował wyjazd, którego celem było zachęcenie producentów prowadzących małe przetwórstwo i sprzedaż bezpośrednią, do promocji regionalnej żywności poprzez udział w krajowych i unijnych systemach jakości żywności.

Podczas wyjazdu, jego uczestnicy spotkali się z przedstawicielami słowackich organizacji wspierających rozwój rynków lokalnej żywności, uczestniczyli też w wykładach prowadzonych przez specjalistów DODR we Wrocławiu, na temat przetwórstwa, promocji i sprzedaży produktów z własnego gospodarstwa oraz tworzenia i funkcjonowania grup producenckich.

Podczas pięciu wizyt u producentów zajmujących się przetwórstwem oraz sprzedażą bezpośrednią uczestnicy mogli podzielić się swoimi spostrzeżeniami oraz spróbować regionalnych specjałów.

Gospodarstwo Bobrovec zajmuje się na co dzień hodowlą bydła, koni i owiec. Głównymi produktami są jogurty, pełnowartościowe mleko owcze, owczy ser w różnej postaci, a także mięso jagnięce i wołowe. W górskiej baczni odbywają się pokazy wytwarzania serów owczych.

Gospodarstwo położone w miejscowości Spišský Štiavnik zajmuje się uprawą i przetwórstwem kapusty. Właściciel Peter Caky, opowiedział o realizowanych przedsięwzięciach, budowie nowej przetwórni i wykorzystywaniu odnawialnych źródeł energii.

Kolejna wizyta, to spotkanie w najstarszej słowackiej wytwórni likierów. Armin Stark, który wcześniej pracował w gorzelni, wykorzystał zdobyte doświadczenie i w 1867 roku założył rodzinną firmę, którą przekazał swoim synom. Produkty St. Nicolaus szybko zyskały uznanie smakoszy. Pomimo historycznych zawirowań, w Liptovskim Mikulaszu nadal wytwarzane są tradycyjne alkohole, a zachowany stary miedziany kocioł destylacyjny z fabryki Starka, stoi dziś przed wejściem do fabryki St. Nicolaus.

W niewielkiej miejscowości Liptovska Teplicka działa gospodarstwo Teplicka, w którym uprawiane są głównie ziemniaki, pozostały areał to pastwiska do wypasu owiec i bydła. W przyzagrodowych pomieszczeniach funkcjonuje niewielka przetwórnia mleka, gdzie wytwarzane są sery z mleka owczego i krowiego oraz ubojnia. Wielokrotnie nagradzane produkty można kupić na miejscu lub próbować w restauracji należącej do gospodarstwa pensjonatu Dolinka.

Nie był to jedyny przykład wykorzystania regionalnych specjałów w słowackiej kuchni. Farma Kozi Vrsok w Ivachnovej zajmuje się przetwórstwem koziego mleka, a produkty sprzedawane są w lokalnym sklepiu i używane do przygotowania lokalnych potraw.

W rodzinnym browarze Brontvai w Kwaczanach można spróbować potraw, przygotowywanych na bazie produktów miejscowych producentów i lokalnego piwa.

Produkty regionalne na stałe wpisały się w słowacką kuchnię i są poszukiwane przez turystów spragnionych kulinarnych przeżyć. Produkty oznakowane krajowymi, bądź unijnymi systemami certyfikacji żywności wysokiej jakości to wizytówka regionu, dlatego warto zadbać o ich wyeksponowanie i oznakowanie.

Izabela Michniewicz DODR we Wrocławiu





















- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2015-05-08

[Wszystkie relacje](#)