

**MIESTNE PRODUKTY
A VÝROBKY**
HELYI TERMÉKEK * LOKALE PRODUKTE
LOCAL PRODUCTS AND GOODS



VIA BOHEMICA

MAS Stará Čierna voda – MAS Dudváh – MAS Moravský kras

Príďte vyskúšať, ako chutí tradícia

Jöjjön és próbálja ki hagyományaink ízeit – Probieren Sie aus, wie echte Tradition schmeckt
Come and try the taste of tradition



Naši partneri

Partnereink – Unsere Partner – Our Partners

MAS Stará Čierna voda sa nachádza na Podunajskej nížine v Trnavskom samosprávnom kraji, na území okresov Galanta (obce Dolné Saliby, Horné Saliby, Kráľov Brod, Tomášikovo a Vozokany) a Dunajská Streda (obec Jahodná). MAS Dudváh sa nachádza na Podunajskej nížine v Trnavskom samosprávnom kraji, na území okresu Galanta (obce Čierna Voda, Čierny Brod, Dolná Streda, Gáň, Kajal, Košúty, Malá Mača, Matúškovo, Mostová, Topoľnica, Váhovce, Veľká Mača). Územie MAS Moravský kras (spája 55 obcí) sa nachádza v južnej časti Dražanskej vrchoviny, ohraničené mestami Brno, Blansko, Boskovice, Vyškov.



Az Öreg-Feketevíz HACS a Duna menti alföldön, Nagyszombat megye (Galántai járás: Alsószeli, Felsőszeli, Kirdályrév, Tallós és Vezekény, Dunaszerdahelyi járás: Pozsonyeperjes községek) területén található. A Dudvág HACS a Duna menti alföldön, Nagyszombat megyében (Galántai járás: Feketenyék, Vízkelet, Alsószerdahely, Gány, Nemeskajal, Nemeskosút, Kismácséd, Taksony, Hidaskürt, Tósnýárasd, Vága, Nagymácséd községek) található. A Morva Karszt HACS - MAS Moravský kras (55 települést tömörít) a Dražany-dombság déli részén terül el, melyet Brünn, Blansko, Boskovice és Vyškov határol.



Die LAG Stará Čierna voda liegt auf der Donauländischen Tiefebene auf dem Gebiet des Kreises Trnava und umfasst die Gemeinden Dolné Saliby, Horné Saliby, Kráľov Brod, Tomášikovo und Vozokany, die dem Landkreis Galanta angehören, sowie das Dorf Jahodná im Landkreis Dunajská Streda. Die LAG Dudváh liegt auf der Donauländischen Tiefebene im Kreis Trnava und umfasst die Gemeinden Čierna Voda, Čierny Brod, Dolná Streda, Gáň, Kajal, Košúty, Malá Mača, Matúškovo, Mostová, Topoľnica, Váhovce, Veľká Mača, die dem Landkreis Galanta angehören. Die LAG Mährischer Karst (sie umfasst 55 Ortschaften) befindet sich im südlichen Gebiet des Dražaner Berglandes, das an die Städte Brno, Blansko, Boskovice und Vyškov grenzt.



The territory of the Local Action Group Stará Čierna voda (hereinafter as LAG Stará Čierna voda) is situated in the Danube Lowland in Trnava county, on the territory of Galanta district (the communities of Dolné Saliby, Horné Saliby, Kráľov Brod, Tomášikovo and Vozokany) and Dunajská Streda district (the community of Jahodná). The territory of the Local Action Group Dudváh (hereinafter as: LAG Dudváh) is situated in the Danube Lowland in Trnava county, on the territory of Galanta district (the communities of Čierna Voda, Čierny Brod, Dolná Streda, Gáň, Kajal, Košúty, Malá Mača, Matúškovo, Mostová, Topoľnica, Váhovce, Veľká Mača). The Local Action Group Moravský kras (with 55 communities) is situated in the south side of Dražany Hills, which is surrounded by Brno, Blansko, Boskovice and Vyškov.



VIA BOHEMICA – Česká cesta

Cseh út – Böhmischer Weg – Czech Route

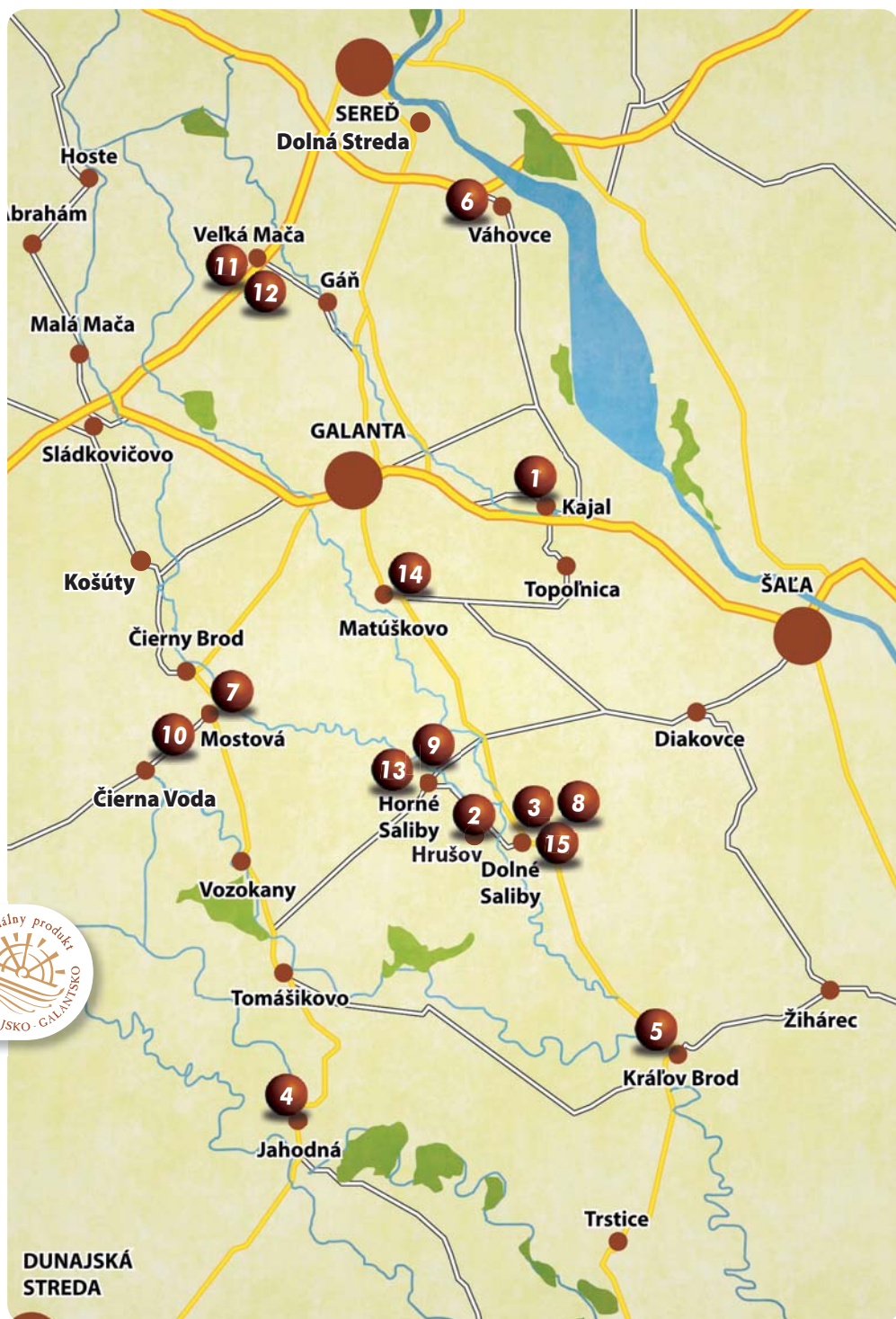
Pred siedmymi stovkami rokov spájala Slovensko a Moravu stará obchodná cesta. Volala sa Via Bohemica alebo Česká cesta. Ľudia po nej chodili pravdepodobne už od praveku. V roku 1336 sa dohodol uhorský kráľ Karol Róbert a český kráľ Ján Luxemburský, že ju obnovia. Slávna trasa potom viedla z Budína až do Prahy, kde sa napájala na cesty vedúce do Nemecka. Na druhej strane nadväzovala na chodníky vedúce do vtedy najväčšieho mesta na svete: Konštantínopolu. Obchodníci tadiaľ prevážali drahý tovar na najvýznamnejšie trhy. V okolí cesty sa živo rozvíjal obchod a ľudia si tu stavali nové dediny. Via Bohemica stále spája ľudí z Dudváhu, Starej Čiernej vody a Moravského krasu. V tejto brožúre Vám predstavujeme výrobky označené značkou regionálny produkt MALODUNAJSKO-GALANTSKO a značkou MORAVSKÝ KRAS regionální produkt®, ale aj tie, ktoré sa o udelenie značky môžu v budúcnosti uchádzať.

Značku regionálny produkt MALODUNAJSKO-GALANTSKO udeľuje Miestna akčná skupina Stará Čierna voda v spolupráci s Miestnou akčnou skupinou Dudváh. Značka je udeľovaná produktom, výrobkom, ubytovacím a stravovacím zariadeniam v cestovnom ruchu, kultúrnym a spoločenským akciám, ktoré spĺňajú certifikačné kritériá, ktoré garantujú pôvod v regióne a predovšetkým kvalitu. Štylizované mlynské koleso a voda symbolizujú úrodný poľnohospodársky región v Podunajskej nížine, zaujímavý množstvom gastronomických akcií a možností. Návštevníci môžu ochutnať pečivo, koláče a ďalšie produkty z miestnych pekární a cukrární. Vyhľadávané sú tiež súfaže a prehliadky pečiva a ovocia. Región ponúka tiež chutnú zeleninu, ovocie, klobásky, kačice a iné domáce mäsové výrobky a medové produkty.

Značku MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® udeľuje MAS Moravský kras o.s. Značka má pomôcť miestnym výrobcom a zviditeľniť región so zachovalou prírodou, ktorá je súčasťou celoeurópskej sústavy chránených území Natura 2000.



Táto informačná brožúra je súčasťou medzinárodného projektu spolupráce miestnych akčných skupín MAS Stará Čierna voda, MAS Dudváh a MAS Moravský kras o.s. Projekt „Via Bohemica“ je spolufinancovaný Európskou úniou, z Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka, Programu rozvoja vidieka SR 2007 – 2013, z opatrenia 4.2 Vykonávanie projektov spolupráce a Programu rozvoja venkova ČR 2007-2013, opatrenia IV.2.1 Realizace projektů spolupráce.





1

Pestovanie okrasných rastlín

GP záhradníctvo Kajal



Pavol Gergác

Kajal č. 513, 925 92 Kajal

Tel.: +421(0) 903 133 094;

+431 (0) 31 781 13 87

e-mail: gergacz@wmx.sk

gpzahradnictvo@gpzahradnictvo.sk

www.gpzahradnictvo.sk

N48.183008, E17.783347

Firma sa zaoberá pestovaním okrasných rastlín od roku 1990. Sortiment tvoria najmä muškáty, balkónové kvety, črepníkové chryzantémy, vianočné ruže a iné. Svoje rastliny pestujú v skleníkoch a v moderných fóliovníkoch na ploche 4 000 m². Firma má oprávnenie na licenčné množenie muškátov. Vypestovanú produkciu odbytujú formou veľkoobchodu i maloobchodu a ich sortiment sa mení v závislosti od ročného obdobia. Firma poskytuje tiež poradenské služby a výsadbu do prinesených kvetináčov.

A kertészet 1990 óta működik. A kínálatukban találhatóak muskátlik, balkonvirágok, cserepes krizantémok, rózsák és más számos egynyári virág. Termesztésük üvegházakban és fóliasátrakban történik. A kertészet jellemzője a minőségi árukindlat és tanácsadás, mellyel a széles vásárlókör igényeinek szeretne megfelelni.



Die Firma beschäftigt sich seit 1990 mit dem Anbau von Zierpflanzen; die Pflanzen werden in Warmhäusern und modernen Folien auf einer Fläche von 4.000 m² gepflanzt. Zum Sortiment gehören in erster Linie Geranien, Balkonblumen, Topfchrysanthemen und Christrosen.



The company has dealt with the cultivation of ornamental plants since 1990 and its plants are grown in greenhouses and modern foil houses in 4 000 m² large areas. The assortment consists mainly of geraniums, balcony flowers, potted chrysanthemums and Christmas roses.



Pol'nohospodárske družstvo Hrušov

Hrušov 1147

Dolné Saliby 925 02

Tel.: +421 (0) 905 937 604,

+421 (0) 31 785 32 22

e-mail: pdhrušov@stonline.sk

www.pdhrušov.sk

N48.098537, E17.769416

2

Ovocie a ovocné produkty

PD Hrušov

Pol'nohospodárske družstvo Hrušov hospodári na úrodných poliach o výmere 517,51 ha, z toho na 43,84 ha je ovocný sad, ktorý bol založený v roku 1982. V súčasnej dobe má ovocný sad čerešne na výmere 5 ha, hrušky na výmere 1,8 ha, 10 ha broskýň a 27 ha jabloní. Okrem priameho predaja a skladovania ovocia sa zameriavajú aj na výrobu iných ovocných produktov. Ovocné šťavy vyrobené z vlastného dopestovaného ovocia začali predávať v roku 2011 a sortiment v roku 2013 rozšírili o domácu pálenku vyrobenú tiež z ovocia z vlastnej produkcie. Okrem rastlinnej výroby a pestovania ovocia sa zaoberajú chovom hovädzieho dobytku – výkrm býkov.

A Körtvélyesi Mezőgazdasági Szövetkezet 43,84 hektáron termeszt gyümölcsöt, többnyire almát (27 ha) és barackot (10 ha), de van körte- és cseresznyeültetvényük is. A saját termesztésű gyümölcsök közvetlen értékesítésén és tárolásán kívül kiváló minőségű gyümölcslevek, nektárok, és 52%-os pálinka előállításával és értékesítésével is foglalkoznak. Céljuk a kiemelkedő minőségű, friss gyümölcsből készült termékek népszerűsítése és fogyasztása.



In der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Hrušov wird auf einer Fläche von 43,84 m2 im Obstgarten Kirsche (5 ha), Birne (1,8 ha), Pfirsich (10 ha) und Apfel (27 ha) angebaut. Neben dem direkten Vertrieb und der Lagerung von Obst werden aus der eigenen Produktion Fruchtsäfte, Nektare und Hausbrand (Alkoholgehalt: 52%) erstellt.



The Agricultural Cooperative Hrušov cultivates plants in 43.84 hectares of orchard, cherries on 5 ha large area, pears on 1.8 ha, peaches on 10 ha and apples on 27 ha. In addition to the direct sale and storage of fruit, from their own production they prepare fruit juices, nectars and 52% domestic spirits.



Tomáš Patócs

Dolné Saliby č. 422, 925 02
Tel.: +421 (0) 908 528 529
e-mail: tomas.patocs@centrum.sk

N48.104564, E17.788642

3

Pestovanie zeleniny

Tomáš Patócs

Tomáš Patócs sa ako samostatne hospodáriaci roľník zaoberá poľnohospodárskou výrobou a špecializuje sa na pestovanie zeleniny. Sortiment tvoria najmä rôzne druhy papriky, ale pestuje aj uhorky, melóny, kel, karfiol, kapustu, cesnak a paradajky. Sortiment zeleniny je určený na predaj v čerstvom stave. Svoju činnosť ako SHR začal vykonávať v roku 2004, avšak rodina Patócsovcov sa pestovaním obilia a zeleniny zaoberá od 30. rokov 20. storočia. Otec Tomáša Patócsa svoju činnosť začal v roku 1991, od ktorého prebral poľnohospodársku činnosť v roku 2013.

Patócs Tamás magánvállalkozó mezőgazdasági termelő vállalkozásában a zöldségtermesztés nagy családi hagyományokra tekint vissza. A Patócs család már a 20. század 30-as éveitől foglalkozik gabona- és zöldségtermesztéssel. 2004-től főleg különböző fajtájú paprikát, uborkát, dinnyét, káposztaféléket, fokhagymát és paradicsomot termesztenek.



Tomáš Patócs knüpfte sich an die Familientradition im Anbau von Gemüsesorten an und seit 2004 arbeitet er als selbstständiger Bauer. Er beschäftigt sich in erster Linie mit dem Anbau von verschiedenen Sorten von Paprika, aber auch von Gurken, Wassermelonen, Kohl, Blumenkohl, Knoblauch und Tomaten.



Tomáš Patócs has followed a family tradition in the cultivation of vegetables and since 2004 he has carried on his business as a self-employed farmer. He deals with the cultivation of various types of pepper; however, he also grows cucumbers, melons, cabbages, cauliflowers, garlics and tomatoes.



4

Pestovanie zeleniny

ADKON s.r.o.



ADKON s.r.o.

Orechová cesta 45/35, Jahodná 930 21

Ing. Adrián Nagy

Tel.: +421 (0) 904 610 517

e-mail: info@adkon.sk

www.adkon.sk

N48.05415, E17.71174

ADKON s.r.o. bola založená v roku 2011, ako nástupca rodinnej firmy Nagy - SHR založenej v roku 1992, ktorá sa zaoberala produkciou rôznych druhov zeleniny. Spoločnosť sa špecializuje na pestovanie zeleniny (karfiol, kapusta), ale hlavne na supersladkú kukuricu cukrovú, ktorá pribudla do portfólia v roku 1999. S cieľovým plánovaním výsevu, výberom skorých a neskorších odrôd a používaním netkaných textílií sa snažia zber čerstvej kukurice cukrovej rovnomerne zabezpečiť od začiatku júla až po október. Pestovanie kukurice cukrovej má v tomto regióne výborné podmienky, ale aj svoju tradíciu. Celá produkcia je určená na čerstvý trh.



Különféle zöldségfélék termesztésével a család 1992-ben kezdett foglalkozni. 1999-től főleg a régióban kiváló feltételeket élvező, hagymányokra épülő szuperédes csemegekukorica termesztésével foglalkoznak a vállalkozás hozzáértő szakemberei. Az ADKON Kft.-t a zöldségtermesztés családi hagyományaira építve alapították 2011-ben.



Die ADKON s.r.o. wurde 2011 gegründet und in Anknüpfung an die seit 1992 fortgesetzte Familientradition beschäftigt sich mit dem Anbau von verschiedenen Gemüsesorten. Das Unternehmen spezialisiert sich seit 1999 insbesondere auf den Anbau von supersüßem Mais, wozu in dieser Region nicht nur günstige Bedingungen existieren, sondern auch seine Tradition hat.

ADKON s.r.o. was established in 2011 and is based on a family tradition in the cultivation of various types of vegetables, which started in 1992. Since 1999, the company has specialized mainly in the cultivation of supersweet sweet corn, which has excellent conditions in the region as well as tradition.



5

Chov hydiny a ovocný sad

AGROSTAAR KB spol. s r.o.



AGROSTAAR KB spol. s r.o.

Kráľov Brod č. 2, 925 41

Tel.: +421 (0) 915 719 010

+421 (0) 31 778 03 50

+421 (0) 31 778 03 59

e-mail: agrostaar@agrostaar.sk

www.agrostaar.sk

N48.059520, E17.824762

AGROSTAAR KB spol. s r.o. bola založená v roku 1998 a svoju činnosť začala iba v rastlinnej výrobe. Od októbra 1999 spoločnosť rozšírila svoju činnosť o živočíšnu výrobu a tak nadviazala na dlhú, vyše 50 ročnú tradíciu chovu vodnej hydiny v Kráľovom Brode. Živočíšna výroba je realizovaná v troch strediskách, pričom stredisko Kráľov Brod sa špecializuje na výkrm brojlerových kurčiat, liahnutie a výkrm kačíc pekinských bielych. Kurčatá sa nakupujú jednoduchové, následne prebieha ich výkrm a celoročná produkcia je 480 000 kusov jatočných kurčiat. Spoločnosť má založený aj ovocný sad, kde pestujú broskyne a jablká rôzneho druhu. V roku 2012 firma otvorila obchod domácich produktov, kde predáva čerstvé kačice, kurčatá, jablká a broskyne.

A királyrévi AGROSTAAR KB Kft.-t 1998-ban alapították a növénytermesztés és baromfityenyésztés 50 éves múlttal rendelkező hagyományaira építve. A társaság konkrétan brojler csirkék és pekingi fehér pecsényekacsák keltetésével, hizlalásával és nevelésével foglalkozik. Ezen kívül a nagy gonddal termesztett érett és zamatos gyümölcsök, mint az alma és a barack, szintén megtalálhatóak kínálatukban. Friss termékeiket a 2012-ben nyitott Termelői Boltjukban az igazi, hagyományos élekre vágó érdeklődők az egész év folyamán megvásárolhatják.



Die Firma AGROSTAAR KB spol. s r.o. wurde 1998 in Anküpfung an die mehr als 50-jährige Tradition der Wassergeflügelzucht in Kráľov Brod gegründet. Das Unternehmen spezialisiert sich auf die Mast von Masthähnchen, das Schlüpfen und die Mast von weißen Pekingenten. Es wurde auch ein Obstgarten errichtet, wo Pfirsich und Apfel der verschiedensten Sorten angebaut werden. 2012 wurde ein Geschäft eröffnet, wo frische Enten, Hühner, Apfel und Pfirsich aus dem eigenen Anbau bzw. eigener Zucht verkauft werden.



AGROSTAAR KB spol. s r.o. was founded in 1998 following a long tradition of over 50 years of breeding water fowl in Kráľov Brod. More concretely they specialize in fattening broiler chicken, hatching and fattening white Peking ducks. The company established an orchard too, where they grow peaches and apples of various kinds. In 2012 the company opened a shop of homemade products, where it sells fresh ducks, chicken, apples and peaches.



6

Mäsové špeciality

Mäso-údeniny u Ladoviča



Alžbeta Ladovičová
Mäso-údeniny u Ladoviča
Váhovce č. 447, 925 62
Tel.: +421 (0) 908 787 767
+421 (0) 31 789 83 33
e-mail: aladovicova@gmail.com

N48.251620, E17.784132

Tradícia mäsiarskeho remesla sa v rodine Alžbety Ladovičovej prenášala z generácie na generáciu. Starší pán Ladovič sa priučil remeslu od svojich predkov. Svojho staršieho syna Ladislava zasvätil do tajomstiev tohto "voňavého a chutného" remesla, ktorý neskôr všetky svoje skúsenosti a schopnosti využil aj spolu s manželkou pri založení podniku. Spoločnosť bola založená v roku 1991. Na začiatku sa ako prvá otvorila predajňa s mäsom a po čase svoju činnosť rozšírili na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov napr. dusená šunka, jemná saláma, gazdovská slanina, zabíjačkové špeciality, domáca pečeňová paštéta, lunch-meat, atď'.

Alžbeta Ladovičová: családjában a mészáros mesterségnek hagyományja van, generációról generációra szállt. A vállalkozást az idősebb Ladovič úr alapította a feleségével 1991-ben, majd fokozatosan átadta a mesterséget a fiának. Már kezdettől fogva a hagyományos hústermékek gyártására összpontosított a vállalkozás: a füstölt, hagyományos módon pácolt húsárú, a kolbász, sonka, oldalas mellett, virsli, parizer, disznótoros különlegességek és háziilag készített konzervek, pástétomok is megtalálhatóak kínálatukban.



Die Tradition der Metzgerei wurde in der Familie von Alžbeta Ladovičová über Generationen hinweg übertragen. Als der ältere Herr Ladovič seinem Sohn dieses „wohlriechende und schmackhafte“ Handwerk beigebracht hat, wurde 1991 das Unternehmen gegründet, wo bis heute verschiedene Fleischsorten hergestellt werden, u.a. geschmorte Schinken, Bauernspeck und andere Wurstwaren, hausgemachte Spezialitäten aus Schweinefleisch, Leberpastete u.ä.



The tradition of the butchery business in the family of Alžbeta Ladovičová was passed down from generation to generation. When the oldest Mr. Ladovič taught his son about this "fragrant and tasty" profession, he established a company with his wife in 1991, which even today produces different types of meat products, such as steamed ham, bacon and other smoked products, pork specialties, homemade liver pate and other meat specialties.



7

Včelie produkty

Zoltán Kubík



Zoltán Kubík

Mostová č. 317, 925 07

Tel.: +421 (0) 907 636 683

N48.138774, E17.677541

Zoltán Kubík sa včelárstvu venuje prakticky od roku 2004. V súčasnosti má 27 úl'ov. Zaoberá sa výrobou včelích produktov a sviečok z včelieho vosku. V ponuke má niekoľko druhov medov ako kvetový, agátový, repkový, slnečnicový, či lesný med. Z kvetového medu vyrába aj pastovaný med.

Kubík Zoltán 2004-től üzi a méhészmesterséget. Jelenleg 27 kaptára van. Méhészeti termékek, és méhviaszból készült gyertyák, ajándéktárgyak készítésével foglalkozik. Több fajta méz is szerepel kínálatában. Mivel a méz-választék is egyre szélesedik tájainkon, arra törekszik, hogy minél több mézzel kapcsolatos terméket tudjon az érdeklődőknek kínálni.



Zoltán Kubík beschäftigt sich mit der Imkerei seit 2004. Zur Zeit besitzt er 27 Bienenstöcke und spezialisiert sich auf die Herstellung von Bienenprodukten und Kerzen aus Bienenwachs. In seinem Sortiment befinden sich mehrere Sorten von Bienenhonig.



Zoltán Kubík has dealt with beekeeping since 2004. Currently he has 27 hives. He produces bee products and candles from beeswax and offers several kinds of honey.



Miroslav Oberta

Dolné Saliby č. 401, 925 02
Tel.: +421 (0) 904 237 440

Zuzana Obertová

Dolné Saliby č. 401, 925 02
Tel.: +421 (0) 910 925 363
e-mail: zuzana.obertova@centrum.sk

N48.105139, E17.784320

8

Včelie produkty

Miroslav Oberta, Zuzana Obertová

Miroslav a Zuzana Obertovi sa včelárstvu priučili od svojich otcov, ktorí včelárili od roku 1960. Pán Miroslav sa včelárstvu začal venovať v roku 1980 spolu s manželkou, ktorá však včelári od roku 2014 už pod vlastným menom. Obaja tak nadviazali na rodinnú tradíciu včelárenia, pretože starý otec Zuzany sa tejto činnosti venoval už od roku 1952 a bol včelmajstrom v JRD Dolné Saliby. Okrem výroby medu, zbierania peľu a materskej kašičky vyrábajú aj propolis, medovinu a výrobky zo včelieho vosku napr. sviečky.



Oberta Miroslav 1980-tól, az édesapja, és felesége édesapja nyomdokaiba lépve foglalkozik méhészkedéssel. Termékei között megtalálhatóak a különböző fajtamézek, propolisz, virágpör, méhpempő és méhviasz, melyből gyertyákat is készít.

Miroslav Oberta begann 1980 sich mit der Imkerei zu beschäftigen und zwar unter der Leitung seines Vaters und seines Schwiegervaters, die sich bereits seit 1960 diesem Fach widmeten. Er beschäftigt sich mit der Produktion von Honig, durch das Ansammeln von Blütenstaub und Bienenbalsam erstellt er auch Propolis, Honigwein und verschiedene Produkte aus Bienenwachs, z.B. Kerzen.



Miroslav Oberta started beekeeping in 1980 under the guidance of his father and his father's wife, who started to work with it in 1960. He deals with the production of honey, pollen collection and royal jelly, produces propolis, mead and beeswax products such as candles.



BAGETKA, s.r.o.

Nálepkova č. 293, Horné Saliby 925 03

Tel.: +421 (0) 31 785 23 26

e-mail: pekarenbagetka@gmail.com

www.bagetka.sk

N48.124170, E17.750078

9

Pekárske výrobky

BAGETKA, s.r.o.

Pekáreň Bagetka bola založená vo februári 1992, ako malá priemyselná pekáreň na rodinnej báze. Na prelome rokov 1993 - 1994 pri náraste odbytu výrobkov výroba prešla na trojsmennú prevádzku. V roku 1998 pristúpili k rozsiahlej rekonštrukcii výrobných a skladových priestorov. Hlavnými produktmi firmy sú bežné tukové pečivá, chlieb, sladké pečivá, celozrnné výrobky, ľahané štrudle a tradičné bratislavské rožky, ktoré sa spracovávajú ručne podľa tradičnej receptúry. Sortiment zahŕňa spolu cca 60 druhov výrobkov.



A Bagetka pékség kis családi sütőipari vállalkozásként indult 1992 februárjában. Az évek során, a vásárlói igények és elvárások figyelembe-vételével alakították ki széles terméskálájukat, melyben az egyedi, különleges termékek mellett megtalálhatóak a hagyományos termékek is. A pékség termékkínálata rendkívül széleskörű: a különféle fehér- és rozkenyerektől kezdve, magos cipók, stanglik, kalácsok, leveles édesárúk (csigák, táskák), nyújtott rétesek találhatóak a választékban. A pozsonyi kifli hagyományos különleges terméke a pékségnek.



Die Bäckerei Bagetka wurde im Februar 1992 als kleines Familienunternehmen gegründet. Zu den Hauptprodukten der Firma gehören gängige Gebäcke, Brot, Süssgebäcke, Vollkornprodukte, Strudeln und die traditionellen „Pressburger Kipfel“, die nach traditioneller Rezeptur bis heute handgemacht gefertigt werden.



The Bagetka Bakery was established as a small industrial family-run bakery in February 1992. The main products of the company are ordinary fat pastries, bread, sweet pastries, whole grain products, drawn strudels and traditional Bratislava Rolls, which are processed by hand according to a traditional recipe.



10

Pekárske výrobky

Renáta Tokovicsová - PEKARIS



Renáta Tokovicsová - PEKARIS

sídlo podnikania:

Čierna Voda č. 436, 925 06

sídlo prevádzky:

Mostová č. 113, 925 07

Tel.: +421 (0) 908 178 147

e-mail: pekaris@post.sk

N48.141384, E17.675326

Pekáreň bola založená v roku 2001, ako malá rodinná pekáreň. V rokoch 2002 - 2004 museli investovať nemalé financie do prestavby budovy, technológie a okolia. V počiatočnej fáze sa zamerali na výrobu pšeničného chleba, slaného a sladkého pečiva s cieľom udržania a zvýšenia kvality. V poslednom čase kladú dôraz v rámci racionálnej výživy na výrobky z ražnej a celozrnnej múky. Pekárske výrobky sa vyrábajú tradičnou remeselnou výrobou, ručným spracovaním cesta, čím zabezpečujú čerstvosť a trvanlivosť výrobkov.

A kis család pékség 2001-ben alakult, melyben főleg búza kenyeret, édes- és sós cukrászsüteményeket sütöttek. A sütőipari termékek előállítása hagyományosan, kézi feldolgozással történik. Az utóbbi időben nagy hangsúlyt fektetnek a racionális táplálkozás népszerűsítésére, rozs- és teljes kiőrlésű lisztből készült péktermékek készítésére.



Die Bäckerei wurde 2001 als kleines Familienunternehmen gegründet, im Sortiment befanden sich in erster Linie Getreidebrot, Süß- und Saltgebäcke. Die Produkte werden nach traditioneller Rezeptur bei manueller Verarbeitung des Teiges hergestellt. In der letzten Zeit gewinnt die gesunde Ernährung immer mehr an Bedeutung und somit auch Produkte aus Roggen- und Vollkornmehl.



The bakery was established in 2001 as a small family-run company producing wheat bread, salty and sweet pastries. Bakery products are produced by using traditional handicrafts, manual processing of pastry. Recently, within the promotion of a rational, balanced diet and nutrition, they have put more emphasis on products made of rye and whole wheat flour.



11

Palacinky, lokše a zemiakové placky

IMMO, spol. s r.o.



IMMO, spol. s r.o.

Trnavská 838, Veľká Mača 925 32

Tel.: +421 (0) 905 476 999

+421 (0) 31 785 81 61

e-mail: immosro@orangemail.sk

www.lokse.eu

N48.242615, E17.687290

Firma IMMO spol. s r.o. začala svoju činnosť v roku 1999. Ich prvým výrobkom boli hotové neplnené palacinky. Postupne v roku 2001 zaviedli výrobu zemiakových lokší a neskôr začali vyrábať aj zemiakové placky. Vychádzali z tradičných receptov a ich výrobné postupy verne odzrkadľujú domáce kuchynské varenie. Tvarovanie cesta a balenie robia ručne. Suroviny na prípravu výrobkov nakupujú priamo od výrobcov z regiónu.

Az IMMO Kft. 1999-ben kezdte élelmiszeripari tevékenységét töltetlen palacsinta készítésével. Jelenleg ezen kívül loksó - lepénykenyeret és krumplis palacsintát (görhönyt, tócsnit) is készítenek hagyományos receptek alapján. A formálást és a termékek csomagolását kézzel végzik.



Die Firma IMMO spol. s r.o. beschäftigt sich mit der Herstellung von nicht gefüllten Pfannkuchen seit 1999. Zur Zeit gehören zum Sortiment auch Fladen und Kartoffelpuffer nach traditioneller Rezeptur; die Teigformung und die Verpackung wird manuell gemacht.



The company IMMO spol. s r.o. started its food production activities in 1999 with the production of unfilled pancakes. Currently, in addition to these pancakes they produce potato cakes and potato pancakes according to traditional recipes and they shape pastry and do all wrappings manually.

**ZELOGAL, s. r. o.**

Krásna 1011, Veľká Mača 925 32

Tel.: +421 (0) 903 963 173

+421 (0) 31 785 82 46

e-mail: zelogal@azet.sk<http://www.zelogal.sk/>

N48.242764, E17.691959

12**Pukance, pražené semiačka****ZELOGAL, s. r. o.**

Spoločnosť ZELOGAL s.r.o. bola založená v roku 2011 a nadviazala na rodinné podnikanie, ktoré začalo už v roku 1995 výrobou ochuteného sladkého popcornu (pukancov). Okrem toho sa venujú aj praženiu chutných slnečnicových a tekvicových semiačok. Všetky v kombináciách solené, pražené, lúpané, ochutené. Všetky svoje produkty aj balia. Svojich zákazníkov majú doma na Slovensku aj v Českej republike.

A ZELOGAL társaság 2011-ben, a családi hagyományokra építve alakult. A család már 1995-ben foglalkozott ízesített, édes pattogatott kukorica készítésével. Ezen kívül ízletes napraforgó- és tökmag pörkölésével is foglalkoznak.



Die Firma ZELOGAL, s.r.o. wurde 2011 gegründet, in Anknüpfung an das Familienunternehmen, das bereits seit 1995 mit der Herstellung von Popcorn beschäftigt. Zur Produktlinie gehören auch gebratene Sonnenblumen- und Kürbiskerne.



The company ZELOGAL s.r.o. was established in 2011 and follows the tradition of a family-run business, which was started in 1995 with the production of sweet flavoured popcorn. In addition, they also deal with roasting delicious sunflower and pumpkin seeds.



Ján Tóth

Hlavná 587, Horné Saliby 925 03

Tel.: +421 (0) 902 612 377

e-mail: jan.toth@hotmail.com

N48.119515, E17.743723

13

Výrobky z kože

Ján Tóth

Ján Tóth začal so svojou činnosťou v roku 1985, kedy začal vyrábať rôzne remeselné výrobky z kože. Nadviazal na tradíciu výroby, ktorá siaha až do roku 1890 hlavne v južnejších oblastiach Slovenska, kde prevládalo pastierstvo a chov dobytka. Vyrába najmä pastierske biče, kapsy, spony, náramky, prívesky, krpcy, vaky, kožené šnúry, rohovinu vsitú do kože a vyčinené kožušiny. Na výrobu niektorých výrobkov je potrebná nielen koža, ale aj drevo, napríklad na rukoväť biča, ktorú vyrába tiež sám z lieskového dreva. Na výrobu používa hovädziu kožu avšak chová aj králiky, ktorých kožu následne vyčíní.

Ján Tóth 1985-től foglalkozik különböző kézműves termékek készítésével. Főleg marhabőrből, kézzel, hagyományos kézműves eljárással és eszközökkel készült termékekkel igyekszik ápolni és őrizni a hagyományokat.



Ján Tóth beschäftigt sich seit 1985 mit der Herstellung von verschiedenen Handwerksprodukten, in erster Linie aus Rindleder, um die Tradition der Produktion dieser Art fortzusetzen. Zur Herstellung von einigen Produkten wird auch Holz verwendet, z.B. zum Griff der Peitsche, die ebenfalls in der eigenen Produktion aus Haselholz hergestellt wird.



Ján Tóth has been producing various handicraft products since 1985 mainly from cow leather with the motivation of preserving the tradition of such production. He also uses wood for the production of certain products, such as the handle of a whip, which he prepares himself from hazel wood.



14

Kované produkty

Imrich Panyik - IP-DESIGN



Imrich Panyik – IP-DESIGN

Matúškovo č. 521, 925 01

Tel.: +421 (0) 31 782 63 49

+421 (0) 918 402 242

e-mail: ipdesign@ipdesign.sk

www.ipdesign.sk

N48.166702, E17.732722

Firma IP DESIGN vznikla v roku 1989, kedy sa venovala výrobe bytových doplnkov zo sušených kvetín, veľkých umelých stromov a divadelných kulís. V roku 1996 sa začali naplno venovať výrobe kvalitných kovaných doplnkov využiteľných v interiéri napr. v reštauráciách, vinotékach, alebo ako bytový nábytok, ale rovnako tiež v exteriéri ako záhradný nábytok.

Az IP DESIGN cég 1989-ben alakult. Azokban az években szárított virágokból és mesterséges dekorációs fákból lakásdíszeket és színházi díszleteket készítettek, majd 1996-tól kiváló minőségű beltéri- és kültéri kovácsoltvas díszek, dísz tárgyak és bútorok készítésével kezdtek foglalkozni.



Die Firma IP DESIGN wurde 1989 gegründet, ihr Sortiment bildeten derzeit verschiedene Wohnaccessoires aus getrockneten Blumen, Deko-Bäume und Theaterkulissen. Seit 1996 konzentriert das Unternehmen auf die Produktion von hochwertigen geschmiedeten Accessoires, die sowohl in Interieuren von Restaurants, Vinotheken, als auch als Wohnungsmöbel oder im Extérieur als Gartenmöbel zu verwenden sind.



The IP DESIGN company was established in 1989, when it dealt with the production of household accessories made of dried flowers and large artificial trees and theatre backdrops. In 1996 they started to deal with the production of high quality forged accessories that can be used in the interior, for example in restaurants, wine shop, or as household furniture, but also in the exterior as garden furniture.



15

Pracovné odevy

OCTAN plus s.r.o.

OCTAN plus s.r.o.

Hlavná 874, 925 03 Horné Saliby

Tel.: +421 (0) 905 651 294

+421 (0) 908 716 533

+421 (0) 31 785 2214

e-mail: octan@octan.sk, info@octan.sk

www.octan.sk

N48.125815, E17.750177

Spoločnosť je tradičným výrobcom pracovných odevov, ktorá na trhu pôsobí už od roku 1992, avšak pod názvom OCTAN plus s.r.o. vyrábajú odevy na objednávku od roku 1996. Spoločnosť nadviazala na tradíciu výroby odevov v obci Horné Saliby, ktorá siaha na začiatok 20. storočia. Používaním kvalitných materiálov, pohodlných strihov a kvalitných doplnkov uspokojujú požiadavky odberateľov. Pre skvalitnenie služieb okrem výroby pracovných súprav a teplých kabátov podľa vlastných návrhov a iných pracovných odevov pristúpili k ponuke všetkých druhov ochranných pracovných pomôcok.

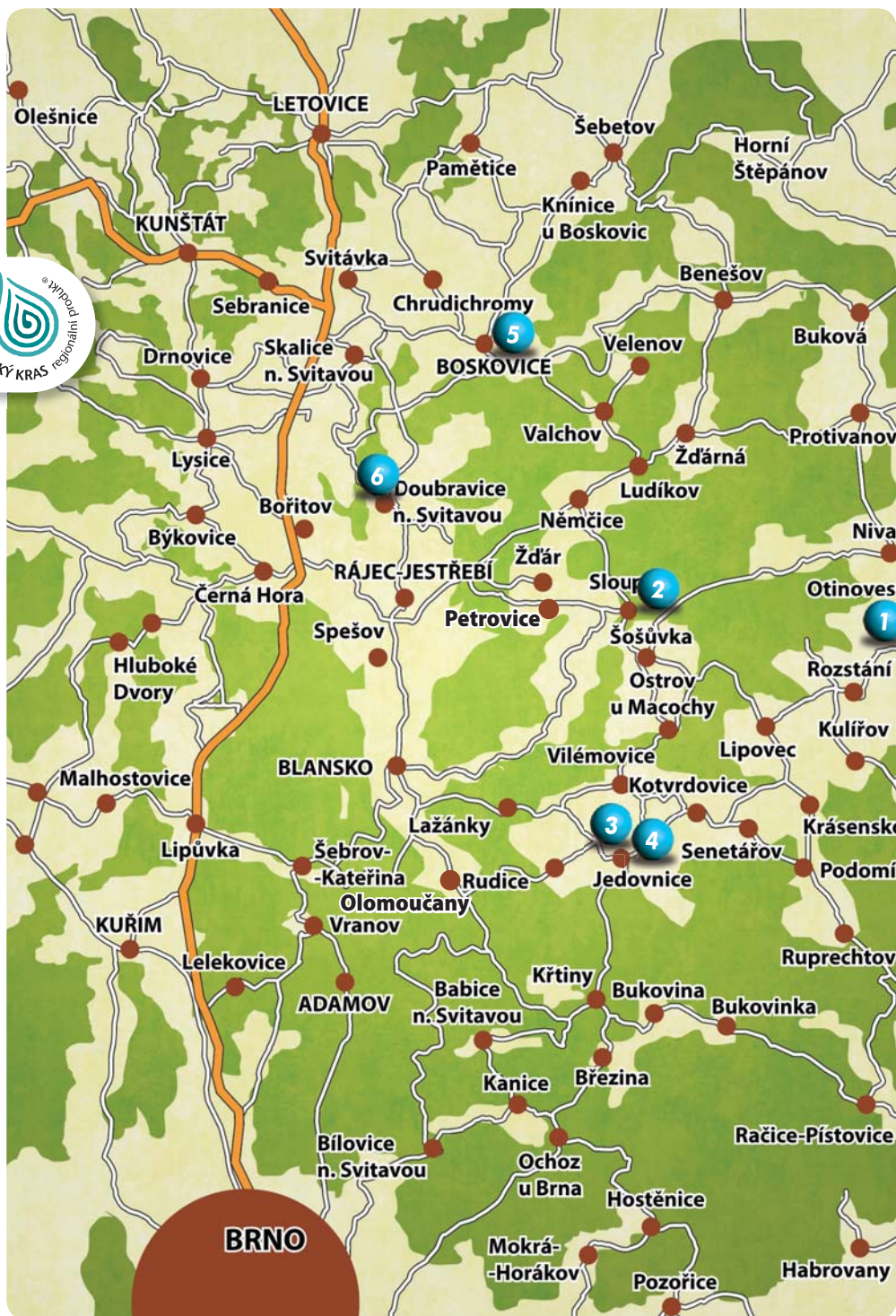


A cég 1992-től óta foglalkozik munkaruházat gyártásával és munkavédelmi termékek forgalmazásával. Termékeik között megtalálhatóak munkaruhák, munkavédelmi bakancsok, munkacipők, egészségügyi és élelmiszeripari nadrágok, köpenyek, stb. Felsőszeliben a ruházatok gyártása a 20. század elejére tekint vissza.

Die Firma OCTAN plus s.r.o. gilt als traditioneller Hersteller von Arbeitskleidungen. Diese werden auf Anfrage seit 1996 hergestellt, das Unternehmen selbst ist jedoch bereits seit 1992 auf dem Markt tätig. Die Tätigkeit der Firma knüpft sich an die Tradition der Kleidungsproduktion in Horné Saliby an, die bis auf den Anfang des 20. Jahrhunderts zurückgreift.



The company OCTAN plus s.r.o. is a traditional manufacturer of working clothes produced on the basis of orders since 1996, though it has been in the market since 1992. The company continued the tradition of garment manufacturing in the village of Horné Saliby, which dates back to the early 20th century.





Mlékárna Otínoves s.r.o.

Otínoves 201, 798 61

Tel.: +420 (0) 582 395 033

Fax: +420 (0) 582 395 102

e-mail: info@mot.cz

www.mot.cz

N49.416802, E16.865890

Přírodní plísňový sýr NIVA extra

Mlékárna Otínoves s.r.o.

V překrásné a romantické krajině slavných jeskyní je v mléku vysoký obsah vápníku, tolik potřebný při výrobě sýrů. A připočítají-li se k tomu voňavé bylinky, je jasné, proč jsou zákazníci doma i v zahraničí s Nivou z Otínovsi tak spokojeni.

Sýr jemné a zároveň pikantní chuti je tradičním výrobkem. Vyrábí se podle osvědčených receptur již od roku 1963. Doporučujeme ho podávat jako dezert ve společnosti červených extraktivních vín na bázi Cabernet Sauvignon nebo Merlot jako chuťovku na závěr stolování. V přízemí mlékárny je podniková prodejna, kde je možné si sýr zakoupit.





Farma dojných a kašmírských koz

Eva Sedláková, MVDr. Jan Sedlák
Šošůvka 45, 679 13 SLOUP v Mor.krasu

Tel.: +420 (0) 516 435 371

Mob.: +420 (0) 773 116 165

+420 (0) 776 080 257

email: sedlak.kozy@centrum.cz

www.sedlakkozy.cz

N49.422931, E16.731813

2

Kozí sýr Sedlák ze Šošůvky

Faremní mlékárna Evy Sedlákové

Na Moravě, v tak trochu tajemné krajině Moravského krasu, je rodinná farma, kde skvělý kozí sýr připravují s láskou a péčí. I vy po jeho ochutnání určitě zcela propadnete kouzlu kozích sýrů.

Sýr vyrábíme ze stoprocentního kozího mléka. Do portfolia rodinné farmy patří také kozí bryndza, tvaroh, tvarohové výrobky, dále archivní kozí sýr eidamového typu, mléko a syrovátka. Mimo ochranné zámky MORAVSKÝ KRAS regionální produkt® získaly výrobky i ocenění „Zlatá chuť Jižní Moravy“ a „Zlaté plody Jižní Moravy“.



František Voráč - LIFE

Na Větráku 463, Jedovnice 679 06

Tel.: +420 (0) 603 501 700

+420 (0) 516 442 937

Fax: +042 (0) 516 442 937

e-mail: life@life.cz

www.life.cz

N49.341918, E16.759980

3

Dřevěné hry a hračky

František Voráč LIFE Blansko

Dřevěné hry a hračky byly prvními produkty, s kterými byla naše výroba zahájena v roce 1992. Dnes již můžeme nabídnout kromě zakázkové výroby her a hraček i reklamní předměty, hrací kostky dřevěné koule, kazety, tiskátky, hlavolamy. Právě díky vlastním i externím výtvarníkům se náš sortiment neustále obnovuje a můžeme vyhovět i individuálním přáním zákazníků. Dále formou služby nabízíme: gravírování, značení a řezání laserem či průmyslový tisk. Což je dnes velmi využíváno pro výrobu a návrh CWG mincí pro geocaching.



4

Originální umělecká litina

Pavel Zouhar

Pavel Zouhar

U větrného mlýna 263
Rudice, 67906 Jedovnice

Tel.: +420 (0) 737 887 756

e-mail: zpdesign@centrum.cz

www.zpdesign.ic.cz

N49.333835, E16.728066

Výroba litiny v Moravském krasu se traduje již od roku 1698, kdy na řídce Punkvě byla postavena první tavící pec se železným hamrem.

Moderně pojaté svícný, obrázky, plastiky, domovní čísla, ornamenty, stojánky na víno a vázy, které vyrábím za pomoci vlastních originálních metod už několik let. Vše můžete zhlédnout a zakoupit v mé soukromé galerii u větrného mlýna v Rudici, kam vás samozřejmě zvů a kde vám o svých výrobcích řeknu mnohem víc. Galerii můžete navštívit o víkendu a svátcích již od rána, nebo ve všední dny od 16.00 hodin.



Yvonne - krejčovská firma

Iva Unčovská

Chrudichromy 71, 680 01 Boskovice

Tel.: +420 (0) 516 454 087

+420 (0) 516 452 329

+420 (0) 604 810 748

Fax: +420 (0) 516452 329

e-mail: yvonne@yvonne.cz

www.yvonne.cz

N49.502158, E16.625071

5

Klasické bavlněné zástěry a barchetové šaty

Yvonne – krejčovská firma

Přijměte, prosím, pozvání na kávičku. Ráda vám ji uvaří mladá sympatická hospodyňka v krásné květované šlové zástěře.

Krejčovská firma Yvonne navazuje na dlouholetou tradici textilní výroby na Boskovicku. Zaměřuje se na šití oděvů pro odpočinek a pro práci v domácnosti. Kolekce zahrnuje tradiční barchetové šaty, klasické a šlové zástěry, pánské trenýrky, flanelové košile, to vše ušité z kvalitních stálobarevných materiálů.



6

Pštrosí produkty z Moravského krasu

Pštrosí farma Doubravice s.r.o.

Pštrosí farma Doubravice s.r.o.

Marek Kubíček

Jarní 396, 679 11 Doubravice nad Svitavou

Tel.: +420 (0) 608 817 421

+420 (0) 774 817 421

e-mail: pstrosi.farma@seznam.cz

www.pstrosifarmadoubrovic.cz

N49.430962, E16.633415

Naše farma se zabývá chovem pštrosů afrických, jejich šlechtěním, zpracováním pštrosího masa pštrosích produktů. Navštivte i vy tento fascinující svět největších ptáků světa.

Pštrosí maso je všestranně využitelné v kuchyni. Stále se zvyšující požadavky na dietní maso s nízkým obsahem cholesterolu dělají z pštrosího masa tu správnou alternativu. Je velmi vhodné jak ke grilování, tak i pro další úpravy. Vychutnejte si i vy požitek z chutného a šťavnatého masa. V areálu farmy se nachází podniková prodejna, kde lze koupit veškeré výrobky z pštrosího masa, vajec, kůže i peří.



RESUME Via Bohemica

*Termékek és szolgáltatások a Morva-karszt és Kis-Duna mente – Galánta környéke régiókból
Produkte und Erzeugnisse der Regionen Mährischer Karst und Kleindonau–Galantagebiet
Vor siebenhu Products from Moravian Karst and Malodunajsko–Galantsko*

700 évvel ezelőtt a mai Szlovákiát és a Morva vidéket egy régi kereskedelmi útvonal kötötte össze. Via Bohemicának vagy Cseh útnak nevezték. 1336-ban Károly Róbert magyar király és Luxemburgi János cseh király megegyezett, hogy megújítják. A Via Bohemica útvonal máig összeköti a Dudvág, az Öreg-Feketevíz és a Morva-karszt régiókat.

A Morva-karszt regionális termék* védjegyet a Morva-karszt HACS ítéli oda. A Kis-Duna mente – Galánta környéke regionális termék védjegyet az Öreg-Feketevíz és a Dudvág Helyi Akciócsoport ítéli oda.

A stilizált malomkerék és víz a Dunamenti-alföld termékeny mezőgazdasági területeit szimbolizálja, a gasztronómiai változatosságot és számtalan lehetőséget. A védjegyet olyan termékek, idegenforgalmi szolgáltatások - szállás- és étkeztetés - valamint kulturális rendezvények nyerhetik el, amelyek megfelelnek a felállított értékrendszernek, mely garantálja azok regionális eredetét és elsődlegesen minőségüket.

A stilizált csepp a víz szimbóluma, mely közreműködött a Morva-karszt természeti képződményeinek, cseppkőbarlangjainak kialakításában. A szimbólum szabálytalan kontúrja a kézimunkát és történelmi patinát jelzi, amely annak hosszútávú használatára és értékállóságára utal.



Vor 700 Jahren verband Mähren und die Slowakei ein alter Handelsweg. Er hieß Via Bohemica, d.h. "Böhmischer Weg". Im Jahr 1336 vereinbarten der ungarische König Karl Robert und der böhmische König Johann von Luxemburg den Weg wiederzubeleben. Bis heute treffen sich die Handwerker und Händler aus den Regionen Mährischer Karst, Dudwaag und Stará Čierna voda.

Die Schutzmarke Regionalprodukt MORAVSKÝ KRÁS* wird der LAG Moravský krás o.s. erteilt. Die Marke Regionalprodukt KLEINDONAU-GALANTAGEBIET wird von der LAG Stará Čierna voda in Zusammenarbeit mit der LAG Dudvák erteilt.

Das stilisierte Mühlrad und das Wasser symbolisieren die fruchtbare landwirtschaftliche Region im Donautiefland, die sich durch eine große Anzahl von gastronomischen Veranstaltungen und Angeboten auszeichnet. Die Besucher können originelle Gebäcksorten, Kuchen und andere Produkte aus den hiesigen Bäckereien und Konditoreien ausprobieren. Großes Interesse besteht auch an den Wettbewerben und den Ausstellungen von Gebäck- und Obstsorten. Der stilisierte Tropfen symbolisiert das Wasser, das sich an der Formierung der Landschaft des Mährischen Karstes und seiner Tropfsteinhöhlen beteiligte. Die unregelmäßige Kontur des Symbols weist auf die Handarbeit und die historische Abnutzung hin, die ein Zeichen vom langjährigen Gebrauch und Qualität ist.



Seven hundred years ago Moravia and Slovakia were interconnected by an old trade route. It was called Via Bohemica or the Czech Route. In 1336 Charles Robert, Hungarian King, and John of Luxembourg, Czech King, agreed to restore it. Via Bohemica still brings people of Moravian Karst, Dudvák and Stará Čierna voda together.

The brand of MORAVIAN KARST – regional product* is awarded by LAG Moravian Karst (orig. MAS Moravský krás o.s.). The brand of regional product MALODUNAJSKO-GALANTSKO is awarded by the Local action group of Stará Čierna voda in cooperation with the Local action group of Dudvák.

The stylized mill wheel and water symbolize the fertile agricultural region in the Danubian Lowland attractive due to a number of gastronomic events and offers. Visitors can taste the original pastries, cakes and other products from local bakeries and confectioneries. Pastries and fruit competitions and exhibitions are popular as well.

The stylized drop symbolizes water which is involved in shaping the landscape of the Moravian Karst together with dripstone caves. The irregular contour of the symbol refers to manual work and historical patina that is a sign of long-term use and quality.



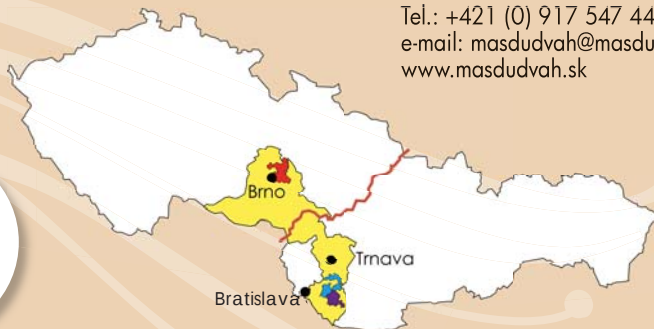
MAS Moravský kras o.s.
679 13 Sloup 221
Tel.: +420 (0) 511 141 674
e-mail: masmk@seznam.cz
www.mas-moravsky-kras.cz



MAS Stará Čierna voda
925 03 Horné Saliby, Hlavná č.297
Tel.: +421 (0) 917 361 501
e-mail: mas-scv@mas-scv.sk
www.mas-scv.sk



MAS Dudváb
925 32 Veľká Mača č.137
Tel.: +421 (0) 917 547 448
e-mail: masdudvah@masdudvah.sk
www.masdudvah.sk



www.mas-scv.sk
www.masdudvah.sk
www.mas-moravsky-kras.cz



MAS Moravský kras



Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka:
Európa investujúca do vidieckych oblastí

