

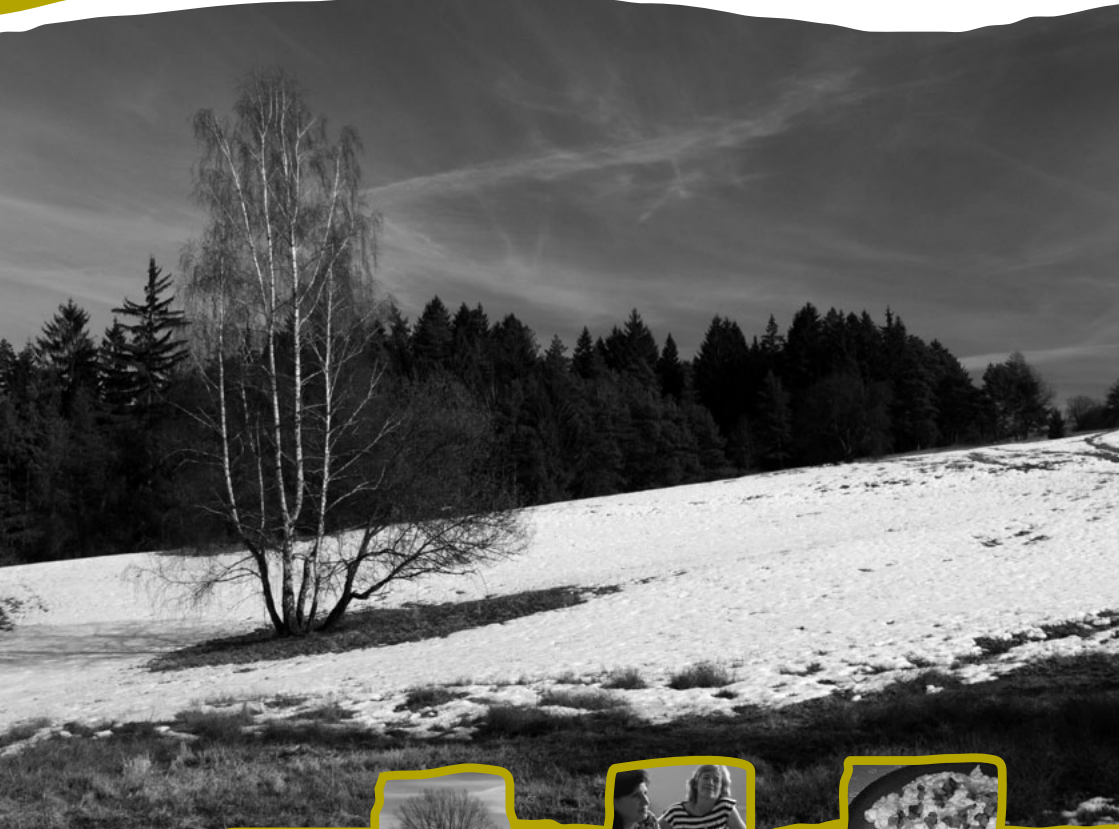


náš vidiek

časopis Vidieckeho parlamentu na Slovensku

1/2013

štvrtročník
ročník X.



VIDIECKY PARLAMENT
NA SLOVENSKU

- Green Mountain/Za zelené hory
- Výsledky projektu TEPA 2012
- Čo je bryndza?

a mnoho iného o aktivitách a vyhlídkach nášho vidieka



Obsah

- 5 Green Mountain/Za zelené hory
- 8 Využitie výsledkov projektu TEPA
- 11 Praktické zručnosti pre budúce zamestnanie môžu získať mladí ľudia v každom regióne
- 12 Poznáte Program Mládež v akcii?
- 13 Možnosti mladých ľudí vycestovať do zahraničia
- 14 Predstavujeme naše europoslankyne
- 15 Na Horehrone hľadajú nové možnosti podnikania v oblasti cestovného ruchu
- 17 20 rokov v prospech životného prostredia
- 20 CSA – cesta stabilného a udržateľného rozvoja vidieka
- 21 Naše partnerstvo
- 22 Jarné jedlá alebo čo vedeli ľudia pred 100 rokmi
- 24 Mlieko – piť, či nepiť?
- 26 Čo je bryndza?
- 30 Diamant medzi kúpeľmi
- 31 Medzinárodný deň žien
- 32 Od nás pre nás
- 33 Európa pre občanov – občania pre Európu
- 34 Občianske združenie pre zachovanie a rozvoj vinohradníckych a vinárskych tradícií v Hontě
- 35 Šaláty
- 38 Fórum občanov
- 38 Prosba o podporu



náš vidiek

Ročník: X

Číslo: 1/2013

ISSN: 1339-1542

Vydavateľ:
Občianske združenie
Vidiecky parlament na Slovensku
Kapitulská 13
974 01 Banská Bystrica
mobil: 0915 446 538
e-mail: vipa@vipa.sk
www.vipa.sk

Vychádza štvrtročne pre vnútornú potrebu organizácie. Nepredajné.

Náklad: 1000 ks

Uzávierka nasledujúceho čísla:
30. apríla 2013

Redakčná rada:
Mária Behanovská,
doc. Ing. Miroslav Habán, PhD,
Ing. Karol Herian, CSc

Grafická úprava a ilustrácie:
Ing. arch. Pavol Borodovčák

Tlačiareň:
Róbert Jurových – NIKARA, Krupina

Neprešlo jazykovou úpravou.

Foto na titulnej strane:
Posledný sneh; Pavol Borodovčák

Foto na 2. strane:
Prvosienky; Pavol Borodovčák

Foto na zadnej strane obálky:
Bahniatka; Pavol Borodovčák



Spomíname na člena predsedníctva
Vidieckeho parlamentu na Slovensku
Doc. Ing. Egona Gyarmathyho, CSc.

Docent Ing. Egon Gyarmathy, CSc. popredný odborník Slovenského poľnohospodárstva a protagonista chovu oviec a kôz na Slovensku, dlhoročný pedagóg Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre, v ranných hodinách dňa 6. februára 2013 po krátkej chorobe v 79. roku svojho života náhle zomrel.

Za katedru špeciálnej zootechniky sa v mene celej poľnohospodárskej univerzity rozlúčil prof. Ing. Ondrej Debreceni, CSc.

Je pre mňa smutnou, pritom čestnou povinnosťou, aby som sa ako vedúci Katedry špeciálnej zootechniky, ale aj ako jeho bývalý žiak a neskôr počas 40 rokov jeho blízky spolupracovník a priateľ, naposledy rozlúčil so zosnulým pánom docentom inžinierom Egonom Gyarmathym, kandidátom vied v mene svojom, v mene všetkých terajších aj bývalých pracovníkov katedry, v mene ostatných pracovníkov Slovenskej poľnohospodárskej univerzity, v mene nespočetného zástupu zootechnikov, chovateľov a manažérov poľnohospodárskej praxe, ktorí pána docenta Egona Gyarmathyho poznali, stretali a spolupracovali s ním počas takmer päťdesiatich štyroch rokov jeho pôsobenia v poľnohospodárskej praxi a takmer 50 rokov jeho pôsobenia na pôde Vysokej školy poľnohospodárskej v Nitre.

Aj keď vieme že ako zrod života, tak je aj jeho koniec prirodzený, nevyhnutný a je samozrejým princípom obnovy generácií, kolobehu života a jeho progresu. Napriek tomu

tak, ako nás vždy fascinuje zrod nového života, tak nás vždy nepripravených zasiahne a zmrazí náhly sklon človeka známeho a blízkeho.

Aj keď pán docent Egon Gyarmathy bol na zaslúženom odpočinku už 13 rokov, všetci sme boli zvyknutí, že sa prirodzene takmer denne pohyboval na svojom pôvodnom pracovisku na KŠZ a v poľnohospodárskej praxi vždy tam, kde išlo o problematiku chovu oviec alebo kôz – tak ako tomu bolo odnepamäti.

Väčšina pracovníkov katedry a fakulty, ale aj v poľnohospodárskej praxi má v živjej pamäti jeho podiel na všetkom dôležitom čo sa okolo oviec a kôz na univerzite a v živočíšnej výrobe na Slovensku udialo. Mnohí z nás si vedia živo predstaviť jeho hlas, jeho autoritatívne a nekompromisné vystupovanie na cvičeniach, a pri tom priateľské vzťahy so študentmi a kolegami na študentských brigádach, lyžiarskych sústreďeniach a rôznych spoločenských stretnutiach s pracovníkmi praxe. Všetci si pamätajú jeho oduševnenosť a tvrdohlavosť pri presadzovaní Oravy a ovčiarskych a koziarskych záujmov často aj v kontroverzných rovinách, na všetkých úrovniach – od valachov až po ministra,

... a zrazu ho niet a bude len v našej pamäti a v srdciach mnohých z nás...

Spomeniem aspoň krátko curriculum vitae pána docenta Egona Gyarmathyho, aby sme aj týmto vzdali hold jeho životu.

Narodil sa 24. marca 1934 vo Veličnej v okrese Dolný Kubín. V roku 1953 maturoval





na Gymnázium v Dolnom Kubíne, v roku 1959 promoval na Vysokej škole poľnohospodárskej v Nitre a neskôr pracoval ako plemenársky pracovník. Od roku 1964 pôsobil na Stanici výkrmnosti a od roku 1965 ako odborný asistent na Katedre špeciálnej zootechniky. V roku 1991 sa habilitoval za docenta pre vedný odbor Špeciálna zootechnika. Na KŠZ pôsobil nepretržite oficiálne do roku 2000, neoficiálne až do minulej stredy.

V oblasti pedagogickej práce sa prioritne venoval chovu oviec a kôz a jeho životným krédom bola systematická a samostatná práca študentov. Vo vedecko-výskumnej činnosti sa orientoval na vlnovú a mäsovú úžitkovosť oviec a svoje výsledky prenášal do šľachtiteľskej práce, odbornej a vedeckej literatúry a do vzdelávania chovateľov oviec na Slovensku. Vychoval viac ako 200 diplomantov a 4 kandidátov vied. Svoje poznatky uverejnil vo viac ako 100 vedeckých prác a takmer v 90 publikáciách v odborných časopisoch a v denne tlači.

Intenzívne spolupracoval s chovateľskou praxou na celoslovenskej úrovni. Všetok svoj čas venoval chovu oviec a chovateľom, chodil do chovov, bonitoval a pomáhal odbornými radami. Aktívne pôsobil v oblasti chovu kôz, kde presadzoval kontrolu mliekovej úžitkovosti, dokonca sám pôsobil ako kontrolný dôverník. Bol členom odboru ŽV SAPV, členom Výberovej komisie pre chov oviec a kôz MPSR, dlhoročným členom predsedníctva ZCHOK a Zväzu chovateľov, členom predsedníctva Vidieckeho parlamentu.

Za svoju úspešnú vedecko-pedagogickú činnosť a spoluprácu s praxou bol viacrásobne vyznamenaný FAPZ a SPU v Nitre, získal významnenie za rozvoj odvetvia chovu oviec a v roku 2007 Zlatú medailu Ministerstva pôdohospodárstva.

V mimoškolskej činnosti sa desiatky rokov venoval športu a telesnej výchove, aktívne hral futbal, lyžoval a organizoval športovanie študentov a zamestnancov SPU v rámci odbárskej organizácie a ČSZTV.

Je nám ľúto, že od nás Egon odišiel. Bol veselý, obľúbený v spoločnosti, pomáhal nezištne druhým často aj na úkor svojich

pracovných a aj rodinných záujmov. Snažil sa byť dobrým človekom a som presvedčený že popri všetkých svojich životných peripetiách bol dobrým človekom.

A tak sa dnes s ním lúčime so želaním, aby všetky tie pekné spomienky na neho ostali zachované jeho dcéram a synovi, jeho ďalším príbuzným a aj jeho pracovnej rodine na Katedre špeciálnej zootechniky, Fakulte agrobiológie a potravinových zdrojov SPU v Nitre a v poľnohospodárskej praxi.

Drahý Egon, teda sa lúčime naposledy. Nie obvyklým stiskom rúk, nie objatím ani vrúcnyim slovom, lúčime sa srdcom. V našich spomienkach ostaneš taký, ako si bol – priateľský, usmievavý, zanietený a vždy pripravený angažovať sa v kolektíve. Budeš nám chýbať. Tvojim odchodom sa na katedre niečo nenávratne zmenilo.

Od jeho dcéry: otca som milovala, takého aký bol, dobrodruha, bohéma, pre ktorého bola škola a priatelia všetkým, no aj energického jedovatého chlapika, zábavného a úžasne ľudského priateľa, ktorému som sa mohla vždy vyžalovať zo všetkých krívd sveta bez obáv, že by moralizoval a súdil. Bude mi chýbať.

Od členov predsedníctva Vidieckeho parlamentu na Slovensku: Bol členom predsedníctva od roku 2010. Bol aktívny a všetko do čoho sa pustil robil naplno. Pomáhal, radil ako sa dalo. Ďakujeme za možnosť spolupracovať s odborníkom, výnimočným človekom, priateľom.

Česť jeho pamiatke.

Memoriál docenta Gyarmatyho nestora ovčiarstva v auguste 2013

Slovenský zväz chovateľov cez svoju organizačnú zložku bude organizovať prvý ročník Memoriálu docenta Gyarmatyho, nestora slovenského ovčiarstva a koziarstva.

V piatok 23. 8. 2013 bude Memoriál docenta Gyarmatyho – nákupný trh na plemenných capkov organizovaný na veľkej predváždzacej ploche na výstavisku Agrokomplex. Každý chovateľ dostane vecný dar a pre víťaza čaká zaujímavá cena.



SOUTH EAST EUROPE
Transnational Cooperation Programme



Programme co-funded by the
EUROPEAN UNION



**SLOVENSKÁ
AGENTÚRA
ŽIVOTNÉHO
PROSTREDIA**

Ing. Ivana Novíkmecová, Ing. Lucia Vačoková, Slovenská agentúra životného prostredia

Green Mountain/Za zelené hory

Spoločný model trvalo udržateľného rozvoja a manažmentu horských oblastí

Viac ako 50% rozlohy územia Slovenskej republiky má podľa zaužívej európskej klasifikácie (400 m n. m. a viac) charakter horskej oblasti. Je to územie pomerne riedko osídlené, s minimálnym množstvom nerastných surovín a termálnych prameňov, s malým počtom pomerne vzdialených centier osídlenia, pričom väčšina plochy tohto územia leží v chránených územiach. Hoci niektoré centrá horských oblastí zaznamenávajú hospodársky rozvoj, v ich značnej časti klesá konkurencieschopnosť, klesá dynamika vývoja, narastajú demografické problémy a nastáva spoločenský úpadok.

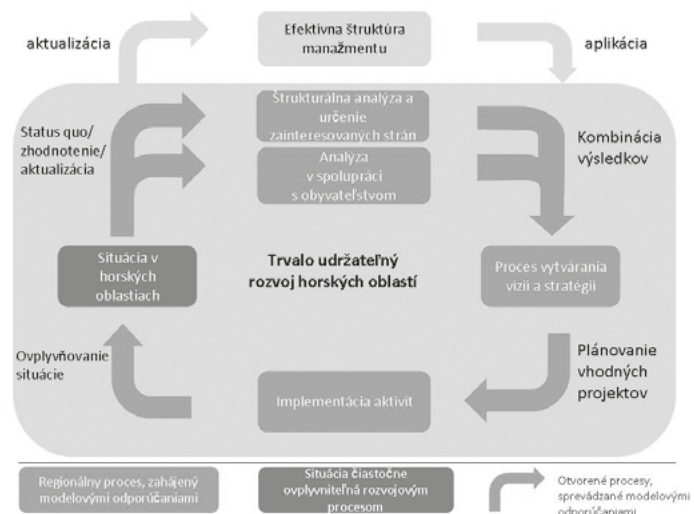
Napriek tejto skutočnosti nemá doteraz Slovenská republika vypracovanú osobitnú horskú politiku. Aj preto môže byť pre ňu prínosom medzinárodný projekt podporený v rámci Programu teritoriálnej spolupráce 2007 – 2013, Juhovýchodná Európa, pod skráteným názvom Green Mountain. Jedným z hlavných výstupov projektu bude Spoločný model trvalo udržateľného rozvoja a manažmentu (Spoločný model), ktorý by mal prispieť k naštartovaniu a zabezpečeniu trvalo udržateľného rozvoja v horských oblastiach zahrnutých do realizácie projektu z perspektívou rozšírenia aj v ostatných horských oblastiach juhovýchodnej Európy. Partnerom projektu za Slovensko je Slovenská agentúra životného prostredia (SAŽP).

Cieľom Spoločného modelu trvalo udržateľného rozvoja a manažmentu je začať implementovať miestny a kreatívny rozvoj v horských oblastiach juhovýchodnej Európy tak, aby sa zvýšila citlivosť obyvateľstva a naštartoval sa individuálny miestny potenciál trvalo udržateľným spôsobom.

Spoločný model bude obsahovať cyklicky sa opakujúce kroky, ktoré je potrebné vykonať, aby sa zabezpečil trvalo udržateľný rozvoj v regióne, a odporúčania, ako by sa tieto kroky mohli realizovať. Prvým krokom v procese by mala byť dôkladná analýza príslušného regiónu vzťahujúca sa na údaje a informácie o sociálnej, environmentálnej a socio-ekonomickej situácii a zainteresované strany a dôležitých činiteľov v regióne. Analýza by mala byť spracovaná v súčinnosti s miestnym obyvateľstvom a miestnymi odborníkmi a mala by vyústiť do identifikácie problémov v regióne a návrhu ich riešení. V druhom kroku by mala byť stanovená vízia, určujúca smerovanie regiónu, a následne spracovaná stratégia.

V ďalšom kroku by sa mali naplánovať a do detailov rozpracovať projekty zamerané na realizáciu aktivít s cieľom dosiahnuť v stratégii stanovené ciele. Nevyhnutnou súčasťou procesu implementácie Spoločného modelu je monitorovanie a pravidelné hodnotenie výstupov projektov, na základe čoho je možné podľa potreby upraviť stanovené ciele, stratégiu či





Kroky pre proces Spoločného modelu

víziu ako aj zmeniť zainteresované strany a činiteľov zúčastňujúcich sa na tomto procese. Podmienkou pre zabezpečenie cyklického procesu Spoločného modelu by mal byť efektívna manažmentová štruktúra zostavená ešte pred začatím prvého kroku.

Spoločný model obsahuje „fázy procesu“, ktoré je nutné vykonať, no nemá v úmysle fixne predpísať ako jednotlivé pracovné kroky a fázy realizovať. Za veľmi dôležitú považuje možnosť výberu vhodných nástrojov pre realizáciu jednotlivých fáz v závislosti od príslušnej situácie regiónu. V prílohách Spoločného modelu sú navrhnuté rôzne nástroje, ktoré podporujú vytváranie plánov a stratégií manažmentu, zamerané na činnosti a projekty, ich hodnotenie a monitorovanie a tiež na rôzne metódy informovania, vzdelávania a zvyšovania povedomia. Okrem toho prílohy Spoločného modelu obsahujú aj súbor podrobných informácií týkajúcich sa analýz a identifikácie zainteresovaných strán, metód práce s verejnosťou ako aj možnosti účasti verejnosti na procese.

Spoločný model nie je zatiaľ uvedený do praxe. V súčasnosti navrhnutá verzia Spoločného modelu sa overuje prostredníctvom pilotných aktivít realizovaných vo väčšine regiónov zahrnutých do projektu. Skúsenosti získané počas tejto fázy budú mať významný prínos pri spracovaní jeho konečnej verzie, ktorá bude sprístupnená verejnosti na web stránke projektu v anglickom jazyku a v jazyku projektových partnerov.

V súvislosti s predstavením výstupov projektu Green Mountain bude v roku 2013 v mesiacoch marec až máj SAŽP realizovať tri informačné podujatia určené pre tri cieľové skupiny – širokú verejnosť, osoby s rozhodovacou právomocou a ekonomických činiteľov v regióne modelového územia projektu.

Viac informácií o projekte na:
www.greenmountain-see.eu



www.greenmountain-



Informačný deň



Slovenská agentúra životného prostredia Vás pozýva na

Informačný deň projektu Green Mountain

ktorého cieľom je informovať o jeho aktivitách a výstupoch

Slovenská lesnícka a drevárska knižnica, Zvolen

26. marca 2013

9:00 hod (prezentácia účastníkov)

predbežný program

- Predstavenie projektu Green Mountain / Za zelené hory
- Predstavenie hlavného výstupu projektu - Model trvaloudržateľného rozvoja a manažmentu
- Príklady dobrej praxe: Na túru s NATUROU, projekt vzdelávania pre učiteľov a žiakov základných a stredných škôl
- Diskusia

Cieľová skupina informačného dňa: široká verejnosť

Svoju účasť je nutné nahlásiť telefonicky: 048 4574 171 alebo emailom: greenmountain@sazp.sk

Jointly for our common future



Využitie výsledkov projektu TEPA

Cieľom informačnej aktivity bolo vytvoriť záujem vidieckych komunít o tréningový program TEPA, vytvorený medzinárodným tímom expertov pre oblasť vidieckeho rozvoja a presvedčiť cieľovú skupinu o nevyhnutnosti vzdelávania lokálnych animátorov.



Školenie TEPA v ...?

Odborný garant vzdelávacej aktivity: Mgr. Ľubomír Faltan, CSc., predseda výboru OZ VIPA SK, pre vzdelávanie. **Manažér a administrátor vzdelávacej aktivity:** Mária Behanovská, predsedníčka OZ VIPA SK.

Cieľ vzdelávacej a informačnej aktivity je v súlade s cieľom Opatrenia 3.3 Vzdelávanie a informovanie – „rozšíriť rámec informačných aktivít, skvalitniť a podporiť ľudský potenciál poskytovaním potrebných vedomostí, zručností a informácií.

Cieľom informačnej aktivity bolo vytvoriť záujem zúčastnených o tréningový program, navrhnutý medzinárodným tímom expertov pre oblasť vidieckeho rozvoja. Materiál pozostávajúci zo študijnej osnovy, metodickej smernice a obsiahleho manuálu, vytvorený v rámci projektu TEPA (Visegrad – Slovenia – Swedish Initiative Training of European of Partnership Animators) financovaného z programu SOCRATES – podprogram GRUNDTVIG – a Visegradskeho fondu, je vysoko hodnotený

ako príspevok k riešeniu aktuálnych potrieb rozvoja vidieka v stredoeurópskych krajinách.

OZ Vidiecky parlament SK, ako vedúci partner projektového tímu si uvedomuje, že využitie tohto hodnotného systému pre vzdelávanie lokálnych animátorov, závisí na tom, či zainteresovaní budú vedieť o jeho existencii a poznať jeho kvalitu.

Informačná aktivita bola realizovaná tak, aby sme čo najefektívnejším spôsobom informovali o vzdelávacích aktivitách VIPA SK a jeho partnerských organizácií. Zdôraznili kvalitu tréningového programu a manuálu pripraveneho v rámci projektu TEPA v medzinárodnej (CZ, HU, PL, SE, SK, SL) spolupráci expertov. Odporučili využívanie týchto materiálov a metodiky overenej medzinárodnými pilotnými tréningami.

V úvodnej časti všetci prítomní predstavili svoju organizáciu a svoje aktivity. Lektorka predstavila plány a aktuálne aktivity pri príprave nového programovacieho obdobia



Prezentácia Márie Behanovskej v ...?



Školenie TEPA v ...?

v pláne rozvoja vidieka. Integrovaná politika zaoberajúca sa všetkými hľadiskami vidieckych oblastí: ekonomické, prírodné, sociálne. Jasná cieľ – konkurencieschopnosť poľnohospodárstva a lesníctva, zlepšovanie životného prostredia a krajiny, kvalita života na vidieku.

Zadefinované opatrenia – garantovanie cielených výsledkov a pridanej hodnoty na úrovni EÚ.

Administrácia: strategický prístup, flexibilita pre členské štáty.

Spoločný monitorovací a hodnotiaci rámec Stratégia Európy 2020 a jej cieľe

Dňa 12. októbra 2011 Európska Komisia zverejnila balík 7 návrhov legislatívnych nariadení tvoriacich právny základ Spoločnej poľnohospodárskej politiky (SPP) do roku 2020.

Dňa 19. októbra 2011 bola predložená verzia návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa stanovujú pravidlá priamych platieb pre poľnohospodárov na základe podporných režimov v rámci SPP. Z pohľadu Európskej Komisie je legislatívny návrh postavený tak, aby SPP rozhodujúcim spôsobom prispela k naplneniu stratégie Európa 2020 s dôrazom na tri ciele – potravinovú bezpečnosť, udržateľné využívanie prírodných zdrojov vrátane klimatických opatrení a vyvážený územný rozvoj. Zachováva sa štruktúra Spoločnej poľnohospodárskej politiky s 2 piliermi: Do I. piliera patria priame platby a tržové opatrenia na poskytovanie podpory

základného ročného príjmu poľnohospodárom v EÚ a podpory v prípade špecifických narušení trhu a do II. piliera patrí podpora pre rozvoj vidieka.

Čadca, 13. 6. 2012

V diskusii postupne vystúpili všetci účastníci. Predstavili sa a stručne odprezentovali svoje aktivity. Boli pesimistickí a nadávali na situáciu, v ktorej sa nachádzajú. Blízkosť hraníc ich nemotivuje k vlastnej práci. Skôr sú zvyknutí využívať služby u Poliakov a Čechov. Nižšie ceny im vyhovujú.

Pracovníci RRA a KIC sa boria so svojou prácou a sťažujú sa na možnosti, málo financií.

Táto skupina účastníkov si len pasívne vypočula, ponadávala, poťažovala sa vládu, politiku, politikov a išli si po svojom.

Štiavnička, 3. 7. 2012

Na tomto informačnom stretnutí prijali pozvanie predstaviteľa samosprávy, starostovia. Vypočuli si prednášku a rozdiskutovali sa o svojich problémoch a skúsenostiach s písaním projektov, s podávaním projektov. Hovorili o zbytočne vyhodnených peniazoch za projekty ktoré boli neúspešné. O systéme hodnotenia podaných projektov. Zdĺhavé procesy v postupoch. Výberové konania .to všetko ich brzdi a žiadajú lepšie nastavenie podmienok.

Bola predstavená možnosť úsporného osvetlenia obcí a miest španielskou firmou. K tomuto bodu bola zaujímavá diskusia a starostovia prejavili záujem. Zaujímalo ich aké sú náklady,

Aká je návratnosť investície do projektu.

Hľadali možnosti získania peňazí. Aké výzvy.

Poltár 11. 9. 2012

Na tento informačný seminár prijali pozvanie starostovia, členovia občianskych združení a aj SZČO .Bola to zaujímavá skupina a rozhovorili sa o rôznych témach. Vyjadrili spokojnosť s témou seminára a páčilo sa im, že majú fungujúce CPK v Poltári a má im kto písať projekty. Sledujú za nich výzvy, posielajú im informácie. A tak ich odbreňujú o mravenčieho hľadania výziev po internete a v záplave e-mailov ktoré im chodia.





Školenie TEPA v ...?

Zaujala ich práca a aktivity Vidieckeho parlamentu na Slovensku, a tým že je dobré, že existuje takáto organizácia.

Mošovce, 23. 9. 2012

Účastníci tohto informačného seminára bola početná skupina záujemcov o témy budúcich rokov a možností, ktoré nás očakávajú. Pozorne si vypočuli témy a spustil sa kolotoč otázok a odpovedí. Ostatné témy prehlušila téma poľnohospodárstva u nás. Ako sa z poľnohospodárskej sebestačnej krajiny stala krajina odpadu a škodlivých potravín. Hlavné bola rozobratá živočíšna výroba a problémy: čierna plemenitba (kozy), zníženie objemu nadojeného mlieka, zníženie počtu jedincov v stádach oviec, vysoké náklady na registráciu nových jedincov, vysoká administrácia pre farmárov resp. majiteľov, centrálna evidencia zvierat (Žilina), čo je nevyhovujúce pre majiteľov, poľn. mizne úplne z vidieka (žiadne sliepky na dvoroch a pod.), netetujú sa nové jedince.

Návrhy riešení: Zosúladienie legislatívy a odstránenie medzier (zákon o vidieku, nové zadefinovanie vidieka v SR, predajné činnosti, DPH). Zníženie, zjednodušenie alebo odstránenie administratívy. Presun povinností z drobných chovateľov na veterinárov o vedení evidencie zvierat. Doriešiť centrálnu evidenciu hospodárskych zvierat so zainteresovaním ľudí z praxe (teraz je to sústredené iba v Žili-

ne). Starosta musí viesť evidenciu a prehľad o chovaných zvieratách na území jeho obce. Podpora pre návrat živočíšnej výroby na vidiek. Návrat k nižšej sadzbe DPH na potraviny z predaja z dvora a tým podpora zamestnanosti vytvorením a udrжанím 1 pracovného miesta na každých začatých 49 791 EUR ročného obratu (6 % DPH z čoho vyplýva úspora, ktorá sa premietne na 1 ročný plat) pre malých a stredných farmárov/podniky. Podpora výroby čerstvých, kvalitných a cenovo dostupných potravín. Daň z pôdy odstrániť resp. znížiť, keď ide o výrobný prostriedok rovnako pre využívané poľn. nehnuteľnosti. Rozlišovať úrovne výroby: pre vlastnú spotrebu – odbremenenie administratívy (evidencia zvierat, aplikácia plemenárskeho zákona), predaj z dvora a veľkovýroba – odstupňovanie legislatívy. Zníženie DPH na základné potraviny (10 %). Zmena v legislatíve ohľadne zásobovania slovenskými potravinami v sociálnych zariadeniach (školy, nemocnice, atď.). Zmena legislatívy v podiele slovenských výrobkov na pultoch hypermarketov a zahraničných reťazcov. Prijat colné ad-min. a iné opatrenia, ktoré by obmedzili dovoz komodít, ktoré je SR schopné vyprodukovať za porovnateľnú cenu/náklady.

Dražkovce, 12. 10. 2012

V tejto početnej skupine prevládali ženy a aj seniorky boli zastúpené. Preto po vypočutí témy informačného seminára sa rozhovoriť o rôznych aktivitách vo svojom živote. Pracovnom, rodinnom, voľnom čase. Spomenuli 15. október Svetový deň vidieckych žien.

Postavenie žien v spoločnosti, diskrimináciu pozitívnu ale hlavne tú negatívnu. Odnegli témy, ktorým sa treba venovať a pomôžu. Zviditeľnenie príkladov dobrej praxe z radov vidieckych žien a zviditeľnenie politik podporujúcich rodovú rovnosť.

Zníženie účinkov diskriminácie formou aktívnej pomoci bezplatnou poradenskou činnosťou.

Zvýšiť informovanosť občanov o diskriminácií. Zaviesť vzdelávanie v oblasti rovnosti príležitostí zamestnancov v pretváraní štátnej a verejnej správy.



Ing. Darina Diošiová

Praktické zručnosti pre budúce zamestnanie môžu získať mladí ľudia v každom regióne

Pomôcť mladým ľuďom získať skúsenosti z praxe, ktoré sa im zídu v budúcom zamestnaní, ale aj v každodennom živote, je cieľom národného projektu KomPrax – Kompetencie pre prax. Prihlásiť sa môžu aktívni mladí ľudia aj ľudia pracujúci s mládežou vo všetkých regiónoch na Slovensku. Ambíciou projektu je pripraviť príchod novej aktívnej generácie, ktorá sa bude snažiť problémy vo svojom okolí čoraz lepšie riešiť. Projekt realizuje od 3. januára 2011 IUVENTA – Slovenský inštitút mládeže.

V rámci projektu sú účastníci rozdelení do nasledujúcich troch kategórií: mladí vedúci (15-17 rokov), mládežnícki vedúci (dobrovoľníci od 18 rokov) a pracovníci s mládežou. Na účasť v projekte KomPrax mladí vo veku 15-17 rokov nepotrebujú žiadne predošlé skúsenosti, predpokladom je motivácia pracovať na sebe a chuť meniť svoje okolie k lepšiemu.

Absolvovanie projektu má tri fázy: príprav-nú, realizačnú a hodnotiacu. V prípravnej fáze získajú účastníci vedomosti potrebné pre realizáciu aktivít. Potom si spravia vlastný malý projekt, kde si v praxi vyskúšajú, ako dokážu získané zručnosti použiť aj v bežnom živote. Nakoniec sami vyhodnotia, ako sa im realizácia projektu podarila a čo sa naučili. Toto svoje poznanie môžu vložiť aj do krátkeho videa, ktoré majú možnosť prihlásiť do súťaže krátkych videí.

Každý účastník a každá účastníčka má hra-dené ubytovanie, stravu, lektorov a má nárok na príspevok na cestovné do výšky 5,51 Eur.

Okrem toho má možnosť získať finančný príspevok na realizáciu vlastného malého projektu až do výšky 200 Eur.

Vzdelávaním a realizáciou malých projektov prejde približne 8 000 mladých vedúcich a približne 2600 mládežníckych vedúcich a pracovníkov s mládežou. Okrem základného vzdelávania je plánované i nadstavbové, špecializačné vzdelávanie.

Konkrétne termíny a miesta víkendových neformálnych vzdelávaní v každom kraji nájdete na stránke www.komprax.sk, kde nájdete aj kontakty na Regionálnych odborných riešiteľov a riešiteľky, od ktorých získate podrobné informácie. Určite vás aj nakontaktujú na úspešných absolventov a absolventky KomPraxu.

Ing. Darina Diošiová
darina.diosiova@iuventa.sk

Regionálna odborná riešiteľka
Banskobystrický kraj





Poznáte Program Mládež v akcii?

Európska Komisia, Európsky Parlament a členské štáty Európskej únie zriadili program Mládež v akcii, ktorý podporuje neformálne učenie mladých ľudí. Program sa realizuje v rokoch 2007 – 2013.

Na Slovensku je Program Mládež v akcii koordinovaný Národnou agentúrou so sídlom v Bratislave. Základné informácie a potrebné dokumenty na zapojenie sa do Programu nájdete na webovej stránke www.mladezvakkii.sk a konzultácie k projektom vám bezplatne poskytnú regionálni konzultanti a regionálne konzultantky.

Projektové žiadosti o grant majú ročne tri uzávierkové termíny: 1. február, 1. máj a 1. november.

Program je zameraný na podporu aktívneho občianstva mladých ľudí, rozvinutie solidarity a povzbudenie tolerance medzi mladými ľuďmi, podporenie vzájomného porozumenia mladých ľudí, rozvoj kvality podporných systémov v oblasti mládeže, napomáhanie európskej spolupráci v oblasti mládeže.

K európskym prioritám patrí európske občianstvo, aktívna participácia, kultúrna diverzita a zapojenie znevýhodnených mladých ľudí.

V roku 2013 na Slovensku medzi prioritné cieľové skupiny patrí aj vidiecka mládež a prvoaplikanti, preto vám dnes prinášame krátky prehľad k 3 najčastejším oblastiam – Akciám, v rámci ktorých sa mladí ľudia uchádzajú o podporu svojich projektov.

Akcia 1.1: Mládežnícke výmeny

- Podpora prvoaplikantov
- Projekty podávané mladými ľuďmi s nedostatkom príležitostí – s dôrazom na realizáciu bilaterálnych mládežníckych výmen

Akcia 1.2: Mládežnícke iniciatívy

- Podpora projektov s priamym zapojením mladých ľudí do všetkých fáz projektu

- Projekty zacielené na vidiecku mládež – vyhľadávanie potenciálnych mládežníckych lídrov
- Projekty zamerané na iniciatívnosť, kreativitu a podnikavosť mladých ľudí s dôrazom na zvýšenie zamestnanosti mladých

Akcia 1.3: Projekty mládežníckej demokracie

- Projekty zamerané na podporu spolupráce regionálnych samospráv s mládežníckymi parlamentmi, so zástupcami žiackych školských rád
- Projekty propagujúce Európsky rok občanov a voľby do Európskeho parlamentu

Program môžu využiť mladí ľudia medzi 13 a 30 rokmi, pričom hlavnou cieľovou skupinou sú 15 až 28 roční.

Určite máte vo svojom okolí mladých ľudí, ktorí majú dobré nápady alebo chcú riešiť problémy, ktorým čelia. Podporte ich napríklad aj upriamením pozornosti na Program Mládež v akcii.

Nabudúce si povieme informácie o ďalšej časti Programu – o Európskej dobrovoľníckej službe.

Ing. Darina Diošiová
Regionálna konzultantka programu
Mládež v akcii
Banskobystrický kraj
darina.diosiova@iuventa.sk



Možnosti mladých ľudí vycestovať do zahraničia

Mladí ľudia z vidieckych oblastí môžu vycestovať až na rok do zahraničia ako dobrovoľníci prostredníctvom Európskej dobrovoľníckej služby.

Čo je presne **Európska dobrovoľnícka služba**, skrátene **EDS**? EDS je program EÚ, prostredníctvom ktorého mladý človek vo veku od 18 do 30 rokov môže vycestovať do akejkoľvek krajiny Európy alebo sveta.

EDS môže trvať od 2 do 12 mesiacov. V rámci projektu má mladý človek zabezpečené náklady na ubytovanie, stravu a vreckové. Mladý človek si hradí 10% cestovných nákladov do krajiny, v ktorej bude vykonávať EDS. Popri svojej práci mu budú poskytnuté kurzy jazyka, ktorý sa používa v danej krajine.

Čo budem robiť ako dobrovoľník?

Závisí to od teba a tvojich záľub. Ešte pred vycestovaním budeš mať možnosť vybrať si hostiteľskú organizáciu v danej krajine a tému projektu na ktorom budeš pracovať. Zameranie projektov je rôznorodé, vybranej organizácii môžeš pomáhať pri ich ekologickom projekte, pracovať s deťmi a mládežou, pripravovať aktivity podľa potreby a iné.

Ako sa môžem zapojiť? Kedy je uzávierka?

Ak už máš predstavu, do akej témy projektu by si sa rád/a zapojil/a je potrebné najstť vysielajúcu organizáciu na Slovensku, kde ti poradia ako postupovať ďalej.

V Krupine sa aj touto témou zaoberá Informačné centrum mladých. V prípade potreby akýchkoľvek ďalších informácií nás môžeš kontaktovať na: krupina@icm.sk.



Hostovanie dobrovoľníkov v ICM Krupina v novembri 2012. Sprava dobrovoľníčka Lidia z Poľska, riaditeľka ICM Katarína Hradská, dobrovoľník Edek z Poľska a dobrovoľníčka Petá z Česka.





Mária Behanovská

Predstavujeme naše europoslankyne

Pod záštitou pani Moniky Smolkovej sme organizovali v roku 2012 Súťaž Vidiecka žena roka – Líderka. Víťazky pocestujú na pozvanie pani M. Smolkovej do Štrasburgu. Anna Záborská prijala pozvanie na konferenciu Vidieckeho parlamentu na Slovensku „Ženy do voza a do koča“. Rovnako pozvala mimoriadne ocenené ženy do Štrasburgu, sídla Európskeho parlamentu. V krátkosti predstavujeme čitateľom Nášho vidieka obe europoslankyne.



**Monika
SMOLKOVÁ**

Politická príslušnosť v EP:

Skupina progresívnej aliancie socialistov a demokratov

Funkcie v EP:

- členka Výboru pre regionálny rozvoj, náhradníčka Výboru pre kultúru a vzdelávanie
- členka Delegácie pri Parlamentnom výbore pre spoluprácu EÚ - Ukrajina

Politická príslušnosť v SR:

SMER- Sociálna demokracia

Aktivity pani poslankyne

Štraburg 7. februára 2013

Odstránenie a prevencia všetkých foriem násilia páchaného na ženách a dievčatách

(B7-0049/2013)

Monika Smolková (S&D). – Na zasadnutí Komisie OSN pre postavenie žien v marci tohto roku musí byť jednoznačne prezentované úsilie Európskej únie na odstránení všetkých foriem násilia páchaného na ženách a dievčatách. Preto som podporila návrh uznesenia, lebo iba koordinované opatrenia na všetkých národných a nadnárodných úrovniach a globálna kampaň môžu prispieť k dodržiavaniu ľudských práv žien a dievčat

na celom svete. Jednou z kľúčových priorít pri riešení násilia na ženách a dievčatách musí byť odstránenie diskriminačných sociálno-ekonomických a kultúrnych postojov, ktoré určujú ženy do podradného postavenia v spoločnosti a vedú k tolerancii násilia páchaného na ženách a dievčatách tak v súkromnej, ako aj vo verejnej sfére, doma i na pracoviskách. Veľkú zásluhu v presadzovaní prevencie násilia páchaného na ženách a dievčatách majú miestne a medzinárodné mimovládne organizácie, preto ich podpora z pozície Európskej únie musí byť jednoznačná.



**Anna
ZÁBORSKÁ**

Politická príslušnosť v EP:

Poslanecký klub Európskej ľudovej strany (kresťanských demokratov)

Politická príslušnosť v SR:

Členka predsedníctva Slovensko Kresťanskodemokratické hnutie

Funkcie v EP:

- Členka Výboru pre rozvoj, Výboru pre práva žien a rodovú rovnosť, Osobitného výboru pre organizovanú trestnú činnosť, korupciu a pranie špinavých peňazí, Delegácie pre vzťahy s Kanadou
- Náhradníčka Výboru pre životné prostredie, verejné zdravie a bezpečnosť potravín, De-



legácie pre vzťahy s Panafrickým parlamentom, Delegácie pri Spoločnom parlamentnom zhromaždení AKT – EÚ

Životopis

Narodená 7. júna 1948, Zürich

UK, Lekárska fakulta (Martin, 1972).

Kvalifikačná atestácia v odbore ORL (1978).

Špecializačná atestácia v odbore detská ORL (1993). Lekárka ORL (1972-1998).

Predsedníčka okresného centra KDH (Prievidza, 1993-2004). Predsedníčka krajskej rady KDH (Trenčín, od roku 1999). Podpredsedníčka

KDH pre zahraničnú politiku (1999-2000). Členka predsedníctva KDH (2001-2002).

Poslankyňa NR SR (1998-2004). Podpredsedníčka Výboru pre zdravotníctvo. Predsedníčka slovensko-francúzskej skupiny priateľstva. Členka Stálej delegácie NR SR do Spoločného parlamentného výboru EÚ a SR (1998-2002). Predsedníčka Výboru pre zdravotníctvo. Členka do medziparlamentnej únie (1998-2004). Pozorovateľka v Európskom parlamente (2003-2004).

Predsedníčka Výboru pre práva žien a rovnosť pohlaví.

Ing. Lucia Vačoková, PM projektu SUITES

Na Horehrone hľadajú nové možnosti podnikania v oblasti cestovného ruchu

Územie VSP Horehron disponuje vysokým prírodným a kultúrnym potenciálom, čo ho predurčuje na jeho využívanie prostredníctvom rozvoja aktivít v oblasti cestovného ruchu. Aj preto sa VSP Horehron zapojilo do partnerského projektu SUITES – Start Up In Tourism: European Support, podporeného v rámci Programu celoživotného vzdelávania, podprogramu Leonardo da Vinci, Partnerstvá 2012 a v dňoch 12. – 13. novembra 2012 zorganizovalo prvé koordinačné stretnutie partnerov projektu. Zástupcovia šiestich európskych krajín sa stretli v obci Braväcovo s cieľom začať implementáciu spomínaného projektu, ktorého hlavným cieľom je identifikácia a podpora nových podnikateľských aktivít v oblasti cestovného ruchu na regionálnej úrovni.

Program stretnutia začal vzájomným zoznámením zástupcov partnerských organizácií, ich predstavením, pokračoval zostavením detailného časového plánu implementácie projektu, prerozdelením zodpovedností medzi partnerov a zostavením jednotnej štruktúry pre analýzu cestovného ruchu v projekte zapojených krajín.

Celé stretnutie viedli zástupcovia koordinátora projektu – Annagloria Buonincontri a Enrico Ferrero z organizácie Ideazione (Taliansko) a do diskusie sa zapojili a spojili postrehmi a nápadmi do diskusie prispeli všet-

ci zástupcovia partnerských organizácií: VSP Horehron (Slovenská republika), Institut pro regionální rozvoj, o.p.s (Česká republika), Association of Young Businessmen of the Region of Murcie (Španielsko), Association Heritage and Development (Poľsko) a District Government of Çeşme (Turecko).

Súčasnou projektom je aj zostavenie webovej stránky, ktorá poskytne komplexné informácie pre začínajúcich podnikateľov vrátane identifikovaných príkladov dobrej praxe, inovatívnych nápadov a možností podnikania v danej problematike.





SUITES Projektový tím.

Ďalšie plánované stretnutie projektových partnerov je naplánované na 15. – 16. apríla 2013 v Prahe, Česká republika. Partneri tu predstavia spracované analýzy a identifikované príklady dobrej praxe – nové možnosti podnikania v oblasti cestovného ruchu.

V prípade záujmu Vám môžu byť informácie o projekte zasielané prostredníctvom newslettera. Vašu žiadosť o jeho zasielanie zašlite na: vsphorehron@gmail.com, prípadne kontaktujete projektového manažéra: lucia.vacokova@gmail.com



Lifelong Learning Programme



20 rokov v prospech životného prostredia



Obyvateľom vidieka je Slovenská agentúra životného prostredia, oslavujúca tento rok 20. výročie založenia, známa zrejme najmä prostredníctvom Programu obnovy dediny a súťaže Dedina roka. Práve Slovenskú agentúru životného prostredia (SAŽP) poverilo Ministerstvo životného prostredia SR organizáciou a odbornou garanciou tohto programu.

Dodnes SAŽP zabezpečuje administráciu programu, poradenstvo obciam, spracúva metodické podklady, zabezpečuje monitoring dotácií, propagáciu, osvetu, vzdelávanie a medzinárodnú spoluprácu.

Program obnovy dediny

Možno práve vo vašej obci bolo z prostriedkov Programu obnovy dediny upravené námestie, park, vybudované ihrisko pre deti... Najviac žiadostí od obcí prichádza práve na obnovu verejných priestranstiev. SAŽP zabezpečuje pre obce poradenstvo, pripravuje vzdelávacie aktivity pre zástupcov vidieckych samospráv, propagačné a osvetové materiály, vedie Školu obnovy dediny a Inšpiračnú školu vidieka. V súčasnosti sa realizuje už 15. ročník Programu obnovy dediny, do ktorého sa za celé uplynulé obdobie zapojilo 2 335 obcí, čo je 84,9% všetkých dedín Slovenska.

Škola vidieka je virtuálna škola, ktorej vyučujúcimi sú odborníci, zaoberajúci sa problematikou obnovy vidieka a žiakmi sú starostovia, poslanci obecných zastupiteľstiev, občania. Inšpiratívna škola vidieka vznikla za účelom propagácie úspešných realizácií v rozmanitých oblastiach života na vidieku. Ponúka obciam inšpirácie ako vyriešiť problémy, s ktorými si často sami nevedia dať rady, pričom príklad riešenia z inej obce im môže byť nápomocný.

Súťaž Dedina roka

Od roku 2001 organizuje SAŽP pod záštitou Ministerstva životného prostredia SR súťaž Dedina roka. Táto súťaž je národnou formou súťaže Európska cena obnovy dediny. Jej cieľom je povzbudiť obyvateľov obcí k aktívnej účasti na ich rozvoji, zdôrazniť tradície a rozmanitosť kultúry a krajiny vidieckych regiónov, priblížiť obnovu našich obcí európskej úrovni. Postupne SAŽP nominovala už šesť slovenských obcí – víťazov národnej súťaže, do európskej súťaže. Naposledy to bola obec Oravská Lesná, ktorá zvíťazila v roku 2011 a získala Európsku cenu obnovy dediny za mimoriadne výsledky v jednotlivých oblastiach rozvoja dediny.

Starostlivosť o vidiecke životné prostredie

Jednou z úloh SAŽP je zachovanie hodnôt vidieckej krajiny a sídiel, ich charakteristického vzhľadu a zabezpečenie ochrany týchto významných prvkov. Na jej splnenie zabezpečuje koordinovanú starostlivosť o krajinu, usmerňuje a zosúlaďuje zmeny spôsobené sociálnymi, hospodárskymi a environmentálnymi procesmi, implementuje nové poznatky do konkrétnych riešení. Významným okruhom činnosti je napĺňanie medzinárodných záväzkov v oblasti ochrany a tvorby krajiny. V rámci svojej pôsobnosti SAŽP integruje získané poznatky do návrhov, stratégií, zabezpečuje komplexné a optimálne riešenia priestoro-





vého usporiadania a funkčného využívania územia. Navrhuje zásady, koordináciu činností ovplyvňujúcich životné prostredie, ekologickú stabilitu a kultúrno-historické hodnoty územia. Pripravuje podklady na typológiu krajiny Slovenska, vyhodnocuje typy krajiny, vyhodnocuje ich zmeny, vypracúva princípy trvalo udržateľného rozvoja vidieckych regiónov s dôrazom na starostlivosť o životné prostredie, vypracúva podklady na právne normy v oblasti starostlivosti o krajinu. Významným okruhom činnosti je koordinácia a napĺňanie medzinárodných záväzkov v oblasti ochrany a tvorby krajiny.

Environmentálna výchova, vzdelávanie a osвета

S cieľom formovať environmentálne povedomie detí a mládeže realizuje SAŽP vzdelávacie a osvetové programy a súťaže, ktoré sú určené žiakom materských, základných aj stredných škôl na celom Slovensku. Aj učitelia a žiaci zo škôl na vidieku sa aktívne zapájajú do súťaží, ako je napr. ProEnviro, súťaže pre pedagógov – Hodina s ekostopou, olympiády o životnom prostredí – EnviroOtázky. Vysoká zapojenosť škôl je v školských programoch Ekologická stopa a v programe Na túru s Naturou. Pre výtvarne nadaných žiakov je určená výtvarná medzinárodná súťaž Zelený svet. Jej vyhodnotenie a slávnostné odovzdávanie cien sa uskutočňuje vždy v rámci medzinárodného festivalu filmov o životnom prostredí Envirofilm. Tento festival organizuje SAŽP pravidelne každý rok, v týchto dňoch už prebiehajú prípravy 19. ročníka, ktorý sa uskutoční 3. – 8 júna 2013.

Jeho súčasťou sú, okrem samotnej súťažnej prehliadky filmov, zaujímavé sprievodné podujatia, podporujúce poslanie Envirofilmu – uvedomenie si nevyhnutnosti chrániť ŽP. Neoddeliteľnou súčasťou environmentálnej výchovy a vzdelávania je aj publikačná činnosť, ktorú SAŽP zabezpečuje. Všetkým typom škôl ponúka rôzne druhy pracovných listov, obrazových sprievodcov a multimediálnych DVD. Pre všetkých, ktorí sa zaujímajú

o aktuálne problémy životného prostredia je určený odborný – náučný časopis o životnom prostredí Enviromagazín. Vydáva ho SAŽP a jeho odberateľmi sú mnohé školy na vidieku, obecné úrady a knižnice.

Environmentalistika

SAŽP má za úlohu hodnotiť environmentálnu situáciu na Slovensku. Táto povinnosť zahŕňa zhromažďovanie, vyhodnocovanie a zverejňovanie súhrnných údajov o environmentálnej situácii, jej príčinách a dôsledkoch. Mnohé úlohy SAŽP súvisia so vstupom SR do EÚ. Ide predovšetkým o reportingovú povinnosť – podávanie hodnotiacich správ s cieľom získať informácie o implementácii právnych predpisov a vývoji jednotlivých oblastí životného prostredia ako dôsledku ich uplatňovania, ktorou



ilustračné foto: TANAP, autor Pavol Borodovčák



poverilo MŽP SR Slovenskú agentúru životného prostredia. Ďalšou oblasťou pôsobnosti je posudzovanie vplyvov na životné prostredie za účelom komplexného odborného posúdenia vplyvov strategických dokumentov na životné prostredie pred ich schválením a navrhovaných činností pred ich povolením. SAŽP má na starosti prevenciu priemyselných havárií, kontrolu znečisťovania a environmentálne záťaž. Zároveň plní reportingové povinnosti, vyplývajúce pre SR z členstva v EEA, Organizácii pre hospodársku spoluprácu a rozvoj a v Európskej vesmírnej agentúre.

Informatika

SAŽP buduje a prevádzkuje informačné systémy z oblasti ŽP, zabezpečuje vývoj, technickú realizáciu a prevádzku jednotlivých programových aplikácií, kompletných informačných systémov a sprístupňuje údaje z oblasti ŽP pre užívateľov. V oblasti geografických informačných systémov buduje centrálny geografický systém a pre verejnosť zabezpečila prevádzku internetového geografického portálu EnviroGeoPortál. Spracováva satelitné snímky s možnosťou ich využitia pri mapovaní zložiek ŽP. Prevádzkuje mapový server, umožňujúci zobrazovanie geografických informácií o krajine. Zabezpečuje budovanie a prevádzku počítačovej siete ŽPNet, prepájajúcej počítačové siete rezortných organizácií Ministerstva ŽP SR. Výstupy jednotlivých informačných systémov sa stretávajú na informačnom portáli o ŽP Enviroportál.

Odpadové hospodárstvo

SAŽP zhromažďuje, spracúva, vyhodnocuje informácie o vzniku odpadu, nakladaní s ním a jeho likvidácii. Vypracováva odborné posudky, poskytuje informácie o preprave nebezpečného odpadu na národnej a medzinárodnej úrovni. Prevádzkuje viaceré informačné systémy o odpadoch, spolupracuje pri tvorbe legislatívnych predpisov v odpadovom hospodárstve.



Budova ústredia SAŽP v Banskej Bystrici.

Environmentálne manažérstvo a audit (EMAS)

SAŽP spracováva odborné podklady, koncepčné, metodické a hodnotiace materiály, podieľa sa na príprave všeobecne záväzných právnych predpisov, postupov a metodických usmerení pre oblasť EMAS, európskeho a národného environmentálneho označovania. Zabezpečuje pre Príslušný orgán pre EMAS, ktorým je MŽP SR, plnenie úloh členského štátu, vyplývajúcich z požiadaviek Výboru pre EMAS pri Európskej komisii.

Plánovanie prírodných a energetických zdrojov

SAŽP realizuje opatrenia na ochranu a racionálne využívanie prírodných zdrojov, zabezpečuje ekologickú stabilitu priestorovej štruktúry krajiny a biodiverzity. Vypracováva odborné analýzy a stanoviská k využívaniu prírodných zdrojov.





Daniel Lešínský, CEPTA – Centrum pre trvaloudržateľné alternatívy; www.cepta.sk

CSA – cesta stabilného a udržateľného rozvoja vidieka

Komunitou podporované poľnohospodárstvo (CSA – Community Supported Agriculture) je pomenovanie lokálnych, resp. regionálnych systémov priameho predaja, ktorý spája producentov a spotrebiteľov. Sú rozšírené po celej EÚ. Na stránke www.CEPTA.sk v časti „Lokálne potraviny – LPK, CSA“ môžete vďaka projektu (podporeného EU programom Grundtvig) CSA for Europe nájsť informácie o takýchto systémoch z krajín ako sú Nemecko, Francúzsko, Anglicko ale CSA nájdeme aj v Rakúsku, Českej republike, v USA či v Japonsku.



Lokálna potravinová komunita vo Zvolene, farma Roziak a stretnutie jej členov (Slovensko).

CSA sú veľmi rôznorodé, vznikajú alebo na základe vôle spotrebiteľov, ktorí hľadajú „domáce“ potraviny. Alebo vznikajú na základe vôle producenta/-ov, ktorý/í hľadá stabilných odoberateľov. Obe strany otvorene komunikujú o možnostiach, potrebách, cenách a dohodnú sa na tom čo sa bude produkovať, kedy a za aké ceny. Táto dohoda je záväzná pre obe strany na celú sezónu a prináša množstvo výhod, či už v kvalite potravín pre spotrebiteľa, alebo v stabilných a férových cenách pre farmára, gazdu. Garantuje kvalitné a čerstvé „domáce“ poľnohospodárske produkty, ktoré majú svoj príbeh, ako aj

stabilný a predvídateľný príjem pre producenta. V zahraničí sú tieto systémy známe aj ako debničkové systémy, kedy každý týždeň, dva dostanete za paušálnu cenu do debničky to, čo sa na farme, či CSA farmách urodí.



CSA farmy sú vždy otvorené svojim členom i záujemcom, Bushberghof (Nemecko) – najstaršia CSA farma v Európe.



Podobné systémy už existujú aj na Slovensku, napr. Lokálna potravinová komunita – LPK vo Zvolene, CSA a Agrokruh v Bratislave či Biopapa Trenčína. Naše podmienky i mentalita majú svoje špecifiká, a preto im treba prispôsobiť takéto lokálne systémy. No myslíme si, že aj toto je jedna zo správnych a udržateľných ciest rozvoja Slovenského vidieka. Viac o CSA sa môžete dozvedieť na stránkach CEPTA.sk (v časti „Lokálne potraviny – LPK, CSA“), ako aj na našich stretnutiach či seminároch.



Výmenné miesto pre farmárske produkty, záhradná chatka pri Miranda Hof (Nemecko).

Jozef Húška

Naše partnerstvo

Vidiecky parlament na Slovensku
a Združenie Magna Via



VIDIECKY PARLAMENT
NA SLOVENSKU



Obidve naše značky – logá si už získali stabilnú pozíciu v hierarchii ponúk na nebi propagácie. Na pohľad sú iné, ale pri ich čítaní nachádzame na nich veľa spoločného, čo nás spája do partnerského vzťahu. Slnko, cesta, tajomnosť, vidiek, tvorivosť a ďalšie viac a menej skryté myšlienky, ktoré sa pri ich tvorbe komponovali do konečnej podoby loga.

Obsah a zmysel obidvoch združení spočíva v aktivácii občanov pri hľadaní východísk, smerov a krokov pre zlepšovanie života. A máme čo zlepšovať! Tak vo vidieckom prostredí, ako i v cestovnom ruchu. Lepšie povedané je to i v samotnom názve jednej z podmnofiny vidieka a zároveň cestovného ruchu, t.j. vo vidieckej turistike. V týchto dvoch kľúčových slovách je daný priestor pre našu súčasnú i budúcu intenzívnejšiu spoluprácu a partnerstvo. Veď cesta Magna Via (Veľká cesta) prechádza a sieťuje

sa skrz celé Slovensko, cez mestá, mestečká, dediny i neobývaný hlboký vidiek.

Funkcionári obidvoch partnerských združení sa zúčastňujú navzájom na všetkých väčších podujatiach, akými sú valné zhromaždenia, VČS, prezentácie pred poslancami Národnej rady SR, na workshopoch a podobne.

Vo vete „Využívať a zveľaďovať prírodné, historické a kultúrne dedičstvo“ je zhrnutá naša spoločná predstava o partnerstve medzi VIPA a Združením Magna Via.





Jarné jedlá alebo čo vedeli ľudia pred 100 rokmi

Mnohé kultúrne rastliny mali zásadný význam v živote národov a civilizácií, stali sa nielen hlavným zdrojom obživy, ale prenikli aj do rôznych mýtov, legiend, náboženských kníh a stali sa symbolom blahobytu a plodnosti. S rozvojom technickej civilizácie však veľa z nich upadlo do zabudnutia podobne ako mnohé ľudové zvyky a tradičné jedlá. V súčasnej dobe pozorujeme snahu oživiť nielen krajové zvyky ale aj rôzne odrody, ktoré nepotrebujú toľko pesticídov a chemických hnojív ako pestované zúšľachtené formy plodín.

Veľa rastlín v súčasnosti často zaraďujeme medzi burinu, ale kedysi boli súčasťou jedál našich predkov. Aj keď vývoj pokročil a máme k dispozícii rôzne vyšľachtené, jemnejšie a chutnejšie druhy zeleniny, majú aj tieto rastliny svoj význam. Nielen, že majú svoje zaujímavé chuťové a korenacie vlastnosti, ale väčšina z nich obsahuje veľa biologicky cenných látok, vitamínov, minerálov a iných liečebne účinných látok. Mnoho rastlín z prírody je odporúčaných ako súčasť rôznych oštovacích jarných kúr, ktoré povzbudia náš ochabnutý metabolizmus, dodajú nám po zime chýbajúce vitamíny a svojimi aromatickými látkami preladia bežnú chuť jedál.

Z najznámejších rastlín, ktorých mladé listy môžeme pridávať do pokrmov ako korenie sú fialka, bedrovník, jahoda, mrľík, skorocel, valeriánka poľná, žihlava, rasca, púpava, rebríček a veľa iných. Chuťovo zaujímavé sú kvety bazy čiernej, hluchavky ale aj fialky. Využiť môžeme aj korene, ktoré sú plné sily pre nový rast, napr. korene púpavy, chrenu, či zvončeka repkového. Vedecký výskum preukázal u týchto rastlín prítomnosť mnoho veľmi prospešných látok pre ľudský metabolizmus. V súčasnej dobe boli tieto rastliny preverené aj z hľadiska bezpečnosti užívania, sú vhodné aj pre diabetikov a sú súčasťou rôznych farmaceutických prípravkov.

Ak sa vrátíme o 100 rokov späť do histórie zistíme, že ľudia na základe empirie poznali

silu prírody a vedeli využiť v kuchyni aj také druhy, ktoré pre nás dávno upadli do zabudnutia. Tieto rastliny boli kedysi na bežnom jedálnom listku viac vo funkcii zeleniny, varili sa z nich jarné bylinkové polievky, dávali sa do veľkonočných plniek a boli súčasťou viacerých veľkonočných jedál.

Časopis Vlast a svet už v roku 1895 predkladá čitateľom takéto rady (text uvádzame v pôvodnom znení):

»Mnohí, obzvlášte roľníci ľudia domnievajú sa, že len tak rečené tvrdé jedlá sitia človeka, a preto ženy pelchajú chlapov svojich už hneď ráno haluškami, na poludnie fazuľou a na večer zemiakami. A predsa nám sama príroda zreteľne ukazuje čo na jar jedávať máme, aby sme zdraviu nášmu poslúžili.

Ved' aj zvieratá bystrým okom pozerajú z jari na krásnu zeleň, za ktorou sa trebárs aj od číreho sena a ovsa vďačne poberajú, lebo im je jemná tráva po zimnej tvrdej krme veľmi užitočná. Ona prečistí útroby jejich, obnoví im a ovŕadí takmer zmeravené údy. Len človek bočí od týchto darov prírody, ako by sa ich bál; v pravde ale len preto, že nevie jarné jedlá použiť, ženy nevedia ich záživne pripraviť a tak celej rodine nimi poslúžiť, ačkoľvek by všetci ľudia znali, že príroda nielen lichve, lež aj človeku dáva svoje dary na občerstvenie, prečistenie vnútorností, a obnovenie krvi.

Nie síce obecná tráva slúži za jarné jedlo, ale áno v širšom zmysle slova i tieto jedlá



obsažené sú pod názvom trávy, hoc i majú svoje osobitné mená.

Tieto jarné jedlá nazývajú sa obyčajne špinátami. A dobre pripravený špinát nasýti človeka lepšie, ako fazuľa, zemiaky, halušky, paprika alebo slanina s chlebom.

Najprvší špinát poskytuje nám pumpava. Akonáhle sa zo zeme vychamce, treba jemnú korunku s korenka nožom odrezať, za košík nasbierať, čisto umiť, do slanej vody postaviť, uvariť, potom medzi rukami vyžmýkať, sekačkou na vahanočku alebo korýtku posekať na drobné, to posekané potom do dobrej zápražky dať, núter zeleného cesnaku nadrobiť, a takto ešte raz nechať svariť v naliatej čistej prevarenej vode, a záživné jedlo je hotové, ktoré s chlebom i bez mäsa výborne chutí a pažeráku atk ako aj žalúdku lahodí a chlapa i do ťažkej práce náležite nasýti.

Druhý veľmi chutný záživný špinát pripravuje sa udaných spôsobom z mladšej žihľavy, obzvlášte z jej obtrhaných lístkov.

Tretí ešte obzvláštnejší a znamenite chutný špinát pripravuje sa z takrečeného ostia alebožto z toho bodliaku, ktorý v oseniach rastie a hlavne z jačmeňa sa aj zvláštnym nástrojom vyštikáva. Ku jedlu vyrezuje sa ako pumpava s celým srdiečkom od korenka, a tým istým spôsobom ako už udané varí a nastolí sa.

Štvrtý veľmi chutný špinát pripravuje sa z mladšej ďateliny, k čomu sa jemné stebľa upotrebú s listami.

Piaty už od starodavna známi špinát poskytuje nám obecná loboda, z ktorej sa k jedlu tomuto našťikajú lístoky a pripravuje sa hor už udaným spôsobom.

Šiesty tiež nie menej chutný špinát pripravuje sa z kolociera, kde sa k jedlu tomuto upotrebú jemné jeho lístoky, a varí sa ako už udano.

Siedmy veľmi zdravý špinát varí sa udaným spôsobom z myšieho chvostíka, z ktorého jemné lístoky upotrebujú sa k vareniu.

Ôsmy chutný špinát varí sa z podľubkov burgundie, k čomu berú sa kostánky listov.

Deviaty zdravý špinát varí sa z podľubkov kapustných listov.

Jestliže sa k váre hocktorej udanej pridá

liter mlieka, tak je ona tým chutnejšia, ale i bez toho obstojí...

....Do polievky či mäsitej alebo k raňajkám zapraženej nemala by žiadna gazdina zameškať dávať hojnú zásobu drobno nasekaného zádušníka. Tak zachráni zdravie svojich milých lacným spôsobom.»

Naša strava v ostatnom čase, a to nielen u mestského obyvateľstva a u obyvateľstva priemyselných stredísk, ale aj na vidieku bola veľmi jednostranná. Prevládala a prevládala ešte vždy strava mäsitá, múčna a cukorná a zabúda sa na stravu najprirodzenejšiu – na ovocie a zeleninu. Propagovalo sa a propaguje sa všetko vyvariť a vypieť. A výsledok tejto neprirodzenej a pochybenej stravy? Odpoveď nájdete, keď sa obzriete okolo seba. Nikdy nebolo toľko ľudí, ktorí trpia na rôzne žalúdočné problémy, prekyslenie organizmu, obštipáciu, obezitu a iné ochorenia, ako dnes. Ostané na bedrách našich poľnohospodárov, aby zaradili do svojich pestovateľských plánov nielen krajové odrody, ktoré sú významným kultúrnym dedičstvom našich predkov, ale aj mnoho v súčasnosti už divorastúcich rastlín, ktorých úžitok už preveril čas.

Vysvetlivky:

Špinát = špenát

Pumpava = púpava

Kolocier = skorocel

Burgundia = kýmna repa

Zádušník = liečivá rastlina Zádušník brečtanovitý

Použitá literatúra:

Vlast a svet, Poučno-zábavný a hospodársky časopis. Budapešť, roč. X, rok 1895, č. 19, str. 2 – 3





Mlieko – piť, či nepiť?

V ostatnom čase sa názory na mlieko rôznia. Dva tábory – za a proti a konzumenti sa často striedavo prikláňajú na tú stranu, kde prevláda viac reklamy, titulov alebo odborníkov, prípadne konzumenti ako diváci čakajú, kto zvíťazí. Z historických análov a rôznych dokumentov sa dozvedáme, že mlieko bolo súčasťou života človeka po mnoho tisícročí, či už ako potrava alebo liek. Na druhej strane je skutočnosť, že skutočne existuje časť populácie, ktorá mlieko neznáša. Môže sa jednať o alergiu, ale veľmi často ide o intoleranciu mlieka (laktózy) pri nedostatku enzýmu laktázy v dospelom veku.

Vedci objasnili túto skutočnosť pri genetickom výskume vhodných vzoriek DNA spred 5000 a viac tisíc rokov. Naši predkovia pred 10 000 rokmi skutočne nemali gén na tvorbu laktázy. Až po domestikácii zvierat postupne dochádzalo k mutácii génu, ktorý umožňuje produkciu enzýmu aj v dospelom veku. U detí predškolského veku je táto intolerancia veľmi vzácna a stúpa s pribúdajúcim vekom. Odhaduje sa, že na intoleranciu laktózy trpí asi pätina našej populácie, no u niektorých národov (južné oblasti Európy, černosi a i.) je mnohonásobne vyššia. Pacienti s intoleranciou laktózy však poväčšine veľmi dobre znášajú kyslomliečne výrobky a tvrdé a zrejúce syry, v ktorých je pomerne nízky obsah laktózy. Kyslomliečne výrobky zároveň obsahujú baktérie, ktoré pomáhajú štiepiť laktózu v čreve a dokonca pôsobia pre črevnú flóru ozdravujúco.

O prospešnosti týchto – dnes už pomenovaných – probiotických baktérií svedčí aj nasledovný dokument, uverejnený v časopise Domáci lekář (Praha, 1927, roč.II.).

»...Výživa dieťa kefirom došla práve v práci prof.dr. K. Švehly (Časopis lékařů českých, 1927, č. 31) uvážení na základe jeho zkušností, ktoré jsou velmi potěšitelné. Tuto nyní v širších kruzích i u nás oblíbenou potravinu (druh konservovaného mléka) lze uschováti až 6 let, při čemž zachovává plně chuť, vůni a požitelnost. Z původního kefiru lze i po dlouhé řadě let vyrobiť další kefiřy plně ceny, které podržují výživnost a léčivost.

Treba jej jeden výnos bývalého rakouského ministerstva prohlásil za „nápoj luxusní“, je to cenná potravinu a lék pro děti i dospělé – i z národohospodářského stanoviska lze konservování mléka kefiřovým kvašením prohlásit za výhodné a úsporné. Kefir osvědčil se i jako lék u dětí při poruchách výživy s páchnoucími (hníložnými) stolicemi a těžkými změnami výživy. Úspěch dostává se již po několika dnech, průjem ustoupí hutnější stolici nezapáchající, koliky ustupují. Podá-li se holubům živěným bez vitamínů a onemocnělých takto, nedostává se tyto poruchy, leda později. Jmenovaný odborník zkoušel po těch stránkách kefir na své klinice a shledal, že je to nejlepší lék při poruchách z nesprávné výživy, zvláště kde není u kojenců možno uchýlit se při těch poruchách ke kojení mateřským mlékem. Tu doporučeno podmaslí, které lze však ve velkých městech těžko dostati – zde se osvědčuje znamenitě kefir. K jeho výrobě stačí svažené mléko a kefiřová zákvaska (několik vyvarených lahví s gumovou uzávěrkou). Prof. Švehla užíval kefiru z odstředěného mléka, získaného kvašením 3-5 denním a kombinoval 1 část 3procentního rýžového nebo krupicového odvaru oslazeného s přísadou 1-3proc. mouky, do kterého, horkého, přidal 2 části kefiru a rozkvetlaný nápoj podával dítěti. Možná ke 150-200 g směsi přidati jeden syrový žloutek a 1 lžičku syrové šťávy citronové. Směs má dost živin i vitamíny a jmenovaný odborník zve jej „vitaminovou polévkou“. Kefiřová zákvaska je

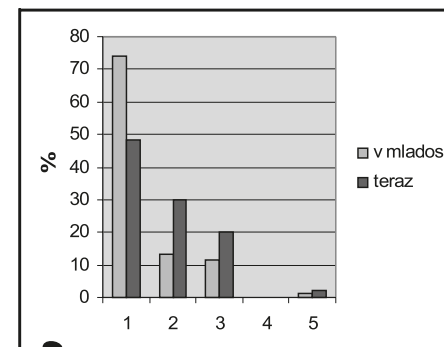


směs jistých bakterií s kefiřovou zákvaskou, které žijí a působí pospolu výhodně, mění mléko a zabraňující rozkladu mléka jinými bakteriemi škodlivými. Mimo to mění syrovinnu mléka v drobné, snadno stravitelné vločky – hodí se proto k léčebné výživě dětí. Švehla vyskoušel kefir nejdříve u zdravých dětí a, přesvědčiv se o jeho neškodnosti, ba užitečnosti, podával jej chorým – z velkého počtu případů takových uvádí několik, u nichž byly blahodárné účinky nejzřetelnější, dopodrobna a dospívá k závěru, že kefir hodí se nejen ke zmíněné umělé výživě kojenců mlékem, ale i k celkové výživě uměle živěného kojence, u něhož i obohacuje jídelní lístek takto živěného dítěte. Ježto se osvědčil i u chorých (zažíváním) s prudkou nebo vleklou nemocí tohoto ústrojí, má jistě příznivý vliv na poruchy žaludku a střev s průjmy, které se upraví; celkový stav dítěte selepší a i ostatní příznaky nemoci se upraví. Později lze u dětí takto léčených přidávati k potravě zvolna i škrobovinu a tuky v potřebném množství, ježto se s nimi kefiřové živiny dobře snášejí a dítěti se dostává hojně nezbytných vitamínů. Švehlovi osvědčil se pak kefir i při občasných kolikách u dospělých...«

O prospešnosti konzumácie mlieka v mladosti svedčia aj výsledky prieskumu stravovacích návykov u dlhovekých ľudí a porovnanie ich stravovania v mladosti a teraz. Do prieskumu bolo zahrnutých 180 respondentov vo veku 85 – 99 rokov v rámci Slovenska. Konzumácia mlieka je znázornená **grafom č. 1**.

Konzumácia mlieka u respondentov bola aj je hlavnou súčasťou výživy. Mlieko v ľudskej výžive je možné považovať za skutočne najvhodnotnejšiu potravinu. Obsahuje totiž všetky živiny: sacharidy, tuky, bielkovinové látky, minerálne soli, vitamíny a enzýmy.

Mlieko sa v mladosti respondentov prevažne pokladalo za súčasť hlavného pokrmu alebo ako hlavný pokrm (kyslé mlieko, cmár a pod.) v niektorých rodinách 5 – 7-krát týždenne. V mestečkách a roľníckych rodinách bolo na prvom mieste mlieko kravské, v horských oblastiach ovčie mlieko a výrobky z neho.



Graf č. 1 – Konzumácia mlieka
1 – často (5 – 7- krát týždenne),
2 – mierne (3 – 4- krát týždenne),
3 – málo (1 – 2- krát týždenne),
4 – zriedka (menej ako raz týždenne),
5 – žiadne.

Je pozoruhodné, že ani jeden z respondentov neuviedol zvýšený cholesterol, tiež ostatné laboratórne výsledky (TAG, glykémia) boli v norme.

Dobrý zdravotný stav pripisujú respondenti aj konzumácii mlieka a mliečnych výrobkov. Jedná sa však o mlieko tepelne neupravované. Tretina respondentov malo v mladosti vlastnú kravu.

Záverom možno potvrdiť, že domáce kravské mlieko je nielen bohatým zdrojom živín ale aj ochranným faktorom. Najmä fermentované mliečne výrobky, ktoré obsahujú kyselinu mliečnu, chránia organizmus aj pred karcinogénnym ochorením. Informácie o tomto účinku priniesol už roku 1885 Časopis lékařů českých v článku Kyselina mléčná co prostředek ku zničení patologických novotvarů. Cit. »...Prof. Moseř pozoroval u této kyseliny zvláštní moc ku zničení houbových novotvarů...« Tento účinok je potvrdený aj ďalšími experimentmi modernej lekárskej vedy a je len na nás, ako tieto poznatky využijeme pre ochranu nášho zdravia.





Čo je bryndza?

Recepty z archívu Družstva pre predaj bryndze v Turčianskom Sv. Martine

Bryndza je výborný mliečny výrobok, vyhotovený na horskom salaši zo zdravého ovčieho mlieka. Ovca, kŕmená najrozličnejšími bylinami na paši, ohrievanej horským slnkom, voňajúcej éterickými olejmi poľných kvetín, dodáva výživné mlieko, ktoré sa zrazí pomocou syridla a takto získaný hrudkový syr dostáva sa do bryndziarne, kde sa nechá vykvasiť, osolí sa, melie a rozposiela sa v drevených geletkách do sveta, ako chuťný, labužnícky pokrm, vyrovnávajúci sa akosťou a výživnosťou najlepším syrom cudziny.

Je potrebné, aby sme slovenskú bryndzu propagovali v najvyššej miere, je to pokrm veľmi výdatný, príjemnej chuti. Jeho spotreba znamená povznesenie nášho ovčiarstva, čo je dnes, keď Slovensko stalo sa krajinou hlavne poľnohospodárskeho rázu, vecou prepotrebnou.

Bryndza po stránke zdravotnej je hotovým liekom. Lekári zistili, že v rodinách, kde sa deťom hodne bryndze podávalo, nikdy nebolo stopy po príznakoch tzv. anglickej choroby, naopak, vyrastali deti mohutné, pevnej kosti a zdravých, nákazám odolných zubov, čo súvisí s tým, že bryndza vo veľkej miere obsahuje látky vápenaté, prepotrebné u detí pri zosilňovaní sa kosti. Bryndza napomáha tráveniu, výborná je po obede, ako jedlo, vyvolávajúce účinkovanie žalúdočných žliaz, dráždi črevá k pohybu, čím stáva sa prostriedkom regulujúcim funkciu zažívacích ústrojov.

Bryndza okrem vzácných vitamínov obsahuje vápnik, fosfor a mnohé iné výživné látky.

Bryndza je známym jedlom pradávnych časov, poznali ju už aj Rimania. Na Slovensku salašníctvo dnešnú svoju formu a názvoslovie dostalo od rumunských Valachov, ktorí tiahli po svahoch Karpát až po moravské Valašsko.

Bryndza bola významným exportným článkom slovenských krajov v nedávnej minulosti.

Mala tú výhodu, že jej vývoz mohol sa diať veľmi jednoduchým spôsobom, v jednoduchých drevených geletkách. Čerstvá bryndza,



Družstvo pre predaj bryndze v Turč. Sv. Martine



Titulná strana publikácie o bryndzi, z ktorej rady a recepty uvádzame na pokračovanie.



tzv. »májovka« pripomínala maslovú konzistenciu a príchut francúzskych syrov, staršia bryndza dostávala pikantnú, štipľavú príchut a bola výborná ako predjedlo k pivu. Okrem geletiek bryndza exportovala sa i presovaná do tehlovitého tvaru, miešaná s paprikou. V tejto forme ujala sa hlavne vo svetoznámych reštauráciách v Mníchove, čiastočne aj vo Viedni. Je dôležité, aby export bryndze dostal sa na takú úroveň, akej sa tešil v minulosti.

V prvom rade však bryndza musí byť spotrebovaná v najvyššej miere tu doma. Už aj v tej najchudobnejšej dedinskej chalúpkke bola obľúbená polievka, zvaná »demikát«. Keď k hociktoej polievke pridáme za lyžičku bryndze, spraví jej chuť pikantne zaujímavou. Všeobecne známe sú slovenské »hádzané halušky«, vyhotovené s pridaním zemiakov, omastené slaninkou. S bryndzou matka a dobrá gazdiná rozrieši si problém, čo natrieť dieťaťu na chlieb, idúcemu do školy, odbaviť ňou olovrant, výlet, neočakávané príšlých hostí. Často sa hovorí o zriadení »slovenskej reštaurácie« v našich veľkých mestách. Nuž máme toľko receptov na rozličné jedlá s bryndzou, že dala by sa zriadiť reštaurácia, v ktorej by sa podávali samé bryndzové jedlá.

Samozrejme, že možnosti je tu veľmi mnoho. Každá gazdiná, kuchárka je tvorkyňou nových jedál, má možnosti skúšať, kombinovať, práve tak, ako keď lekárnik zostavuje rozličné lieky. Týmto spôsobom vzniknú nové bryndzové jedlá a spotreba nášho vzácného pokrmu, o ktorom sa hovorí, že je »kockou horského slnca«, stane sa intenzívnejšou.

Základná úprava bryndze

Bryndza garnírovaná

½ kg bryndze, 10 dkg masla utrieme a rozriedime s 125 ml mlieka. Posekáme ½ dkg rasce, ½ dkg kaparov, ½ sardely, ½ cibulky a 1 dkg sladkej papriky, všetko dobre pomiešame a podávame s chlebom.

Pažitková bryndza

½ kg bryndze, 10 dkg masla roztrieme a pridáme ½ strúhanej cibule, ½ sväzku jemne

krájanej pažítiky a 125 ml mlieka. Všetko dobre zmiešame a podávame.

Sardelová bryndza

½ kg bryndze rozriedime s 125 ml mlieka a pridáme z piatich sardelí sardelové maslo. Všetko dobre zmiešame a podávame.

Sardinková bryndza

½ kg bryndze rozriedime 125 ml mlieka a pridáme z piatich sardiniek sardinkové maslo, ½ citrónovej šťavy a kávovú lyžičku horčice. Všetko zmiešame a podávame.

Lososová bryndza

½ kg vláčnej bryndze zmiešame s 10 dkg údeného lososa pasírovaného, pridáme trochu oleja, v ktorom bol losos naložený a trochu citrónovej šťavy.

Humrova bryndza

½ kg bryndze riedenej 125 ml mlieka s prísadou 125 g masla poriadne roztrieme. 15 dkg jemne krájaného humra s máľinkou citrónovou šťavou, kávovú lyžičku horčice, trochu bieleho korenia pridáme do bryndze a podávame.

Kaviárová bryndza

25 dkg bryndze, 60 ml smotany, 125 g masla s ½ citrónovou šťavou a 2 dkg kaviáru pomiešame a podávame.

Lanýžová bryndza

½ kg bryndze rozriedime s 125 ml mlieka, pridáme 10 dkg masla, 5 dkg lanýžov, jemne sekaných, na masle orestovaných a červeným vínom postriekaných. Všetko dobre pomiešame.

Hríbová bryndza

½ kg bryndze pomiešame s 10 dkg jemne krájaných, na masle, cibulke, s korením a rasťou restovaných hríbov.

Šunková bryndza

40 dkg bryndze pomiešame s 5 dkg mletého masného zo šunky, trochu horčice, 1 dkg sekaných kaparov a 10 dkg jemne krájanej šunky.



**Paradajková bryndza**

40 dkg bryndze premiesime s 5 dkg rajské-
ho piré, pridáme trochu korenia a z jedného
citrónu šťavu.

Jablková bryndza

25 dkg bryndze rozriedime s 125 ml smotany
a premiesime s jedným olúpaným strúhaným
jablkom. Podľa vlastnej chuti možno pridať
trochu citrónovej šťavy. (Tento predpis odporú-
čame najmä pre malé deti!)

Bryndzová misa

Len z púhej bryndze vykúzlime prerozlíchnú
a pestrú **bryndzovú misu**, bez ktorej sa
neobídu za dnešnej módy ani menšie večere,
nieto ešte väčší čaj. Francúzski labužníci nie
nadarmo porovnávajú hostinu bez syra – ku
krásavici bez oka.

Do prostriedku takej misy navŕšime bryn-
dzu v podobe malých hadov. Inokedy zasa
vytvoríme malé zátišie lesné, ako podklad
poslúži stvorec tvrdého chleba, ktorý natrieme
maslom a husto posypeme sekanou pažitkou
alebo petržlenom, aby sme do lákavej zelene
tohto »machu« zasadili i »červené muchotráv-
ky« z bryndze. Urobíme, vlastne »vymodeluje-
me« z nej hrúbiky rozličnej veľkosti, napr. jeden
veľký a dva malé, a klobúčiky im zamočíme do
sladkej papriky. Aby ilúzia bola dokonalejšia,
môžeme ešte striekačkou z bryndze, rozriede-
nej smotanou, vykúzliti na červenom klobúku
malé bodky!

– Ak máme hrúbikov azda málo, pridáme
dookola ešte veniec z **čiernych lanýžov**, na
ne jednoducho postrúhame celkom čierny
špeciálny chlieb a premiesime ho s bryndzou
a kúskom masla, potom tvoríme malé guľky
a ešte ich husto obaľujeme v strúhanom
chlebe, ktorý musí byť veľmi tmavý. Inokedy
zasa lanýže kladíme do bielych, papierových
košíčkov a dávame takto striedavo so svetlejší-
mi zákuskami medzi ostatné pečivo.

Bryndzové chlebičky

Je niekoľko druhov chlebičkov, ktoré možno
zhotoviť z pripravenej bryndze. Tieto chlebičky
môžu byť ako samostatný chod, alebo k vínu,
pívu i k čaju. Chlebičky garnírujeme tak, aby
boli v súlade so základnou bryndzou:

Chlebičky s pažitkovou bryndzou

1. Pripravme si pažitkovú bryndzu a nakrá-
jajme krajce chleba, ktoré natrieme silnejšie
bryndzou, zdobíme ich plátkom paradajky,
rozkrájanej redkovky a kúskom paprikového
lusu. Pre ozdobu pridáme vňať petržlenu.
2. Chlebiček upravíme ako vo vyššie uvede-
nom predpise a ozdobíme ho krúžkom vajíčka,
sardinkou a údeným lososom.
3. Chlebiček upravíme podľa vyššie uvede-
ného predpisu a ozdobíme ho paradajkovým
piré, do prostriedka položíme vajíčko, naň
lanýž a petržlenovú vňať.

Chlebičky s liptovskou bryndzou

1. Nakrájané chlebičky natrieme bryndzou,
zdobíme ich očkom a petržlenovou vňaťou.
2. Chlebiček upravíme ako v predošlom
predpise a zdobíme ho olúpanou sardelou
a vajíčkom.
3. Chlebiček upravíme ako v predpise pred-
šlom a zdobíme ho paradajkou, zo striekačky
surovou údenou bryndzou a posypeme ho
jemne krájanou cibuľou.

Chlebiček so sardinkovou bryndzou

Biely chlebiček natrieme silnejšie bryndzou
sardinkovou a zdobíme ho paradajkou, vajíč-
kom, všetko posypeme jemne sekanou cibuľou
a pokvapkáme citrónovou šťavou.

Chlebiček so sardelovou bryndzou

Biele opečené chlebičky, natreté sardelo-
vou bryndzou, zdobíme sekaným vajíčkom
a celým očkom.

Chlebičky z lososovej bryndze

Biely, opečený chlebiček natrieme lososo-
vou bryndzou a zdobíme ružičkou z masla
a s trocha kaviárom.

**Chlebičky z humrovej bryndze**

Biely chlebiček, natretý humrovou bryn-
dzou, zdobíme klieštikami z humra a petržle-
novou vňaťou.

Chlebiček z kaviárovej bryndze

Malé hrianky z bieleho chleba, natreté kavi-
árovou bryndzou, zdobíme ružičkou masla.

Chlebiček s orechovou bryndzou

Biely chlebiček natrieme orechovou
bryndzou a zdobíme ho jadrami z vlašských
orechov. – Odporúčame ho tým najmenším, je
pre nich pravou lahôdkou.

**Úprava bryndze v studenej
kuchyni****Krevetové vajíčko**

5 dkg bryndze, riedenej mliekom, trochu
korenia, citrónovej šťavy, 1 surový žltok
premiešame a prelejeme bielok, položený
na krevetke. 1 krevetku dáme na vajíčko ako
ozdobu.

Plnené vajíčka s bryndzou

Vezmeme 5 vajíčiek, rozkrájame, vyberieme
žltka, prepasírujeme s 3 dkg masla, 10 dkg
bryndze, lyžičkou horčice a jednou sardelou,
všetko riadne premiešame a striekačkou zdo-
bíme polovičky vajíčiek a na vrch dáme očko.

Plnené paradajky

Pripravíme si z 25 dkg bryndze, zriede-
nej mliekom tak, aby sa mohla striekačkou
striekať, pridáme do nej ¼ strúhanej cibule
a kúsok jemne sekanéj pažitky. Paradajku hore
skrojíme, vnútro vydlabeme a striekačkou
vkusne vyplníme.

Plnené paprikové lusky s bryndzou

Vezmeme paprikový lusk, ktorého koniec
pri stopke skrojíme, jadrá vysypeme a vnútro
lusu vyplníme striedavo vrstvou sardelovej
bryndze a plátkami paradajok. Lusk podá-
vame s jemne sekanou cibuľou a niekoľkými
očkami.

Studené zákusky

Keď máme chuť a čas, zásobíme sa rozličným
domácim pečivom. Najrýchlejšie nám poslúžia
jednoduché, výborné **bryndzové tyčinky**.
Na tablici rýchlo vypracujeme cesto z rovnakej
váhy múky, masla a bryndze. Cesto zafar-
bíme paprikou, ale nesolíme. Potom cesto
vyvalkáme, ale nie veľmi na tenko. Kolieskom
nakrájame tyčinky a kladíme na plech, ktorý
netreba masť. Povrch natierame vajíčkom,
sypeme rascou a len na koniec hrubou soľou.
Potom pečieme narýchlo v horúcej rúre, ktorú
na počiatku ani neotvárame. Takto cesto
vyskočí a je ľahké a krehké, ako lístkové cesto
maslové. Z tohto istého cesta môžeme vykrojo-
vať kruhy a piecť **koláčiky**, ktoré sú najlepšie,
najčerstvejšie v prvý deň.

Najväčší úspech iste dosiahnu, či k čaju,
alebo k vínu **ruské pirôžky s bryndzou**,
ktoré už vyžadujú viac času. Túto jemnejšiu
obmenu našich slovenských bryndzovníkov,
totiž veľkých slaných koláčov s bryndzou, upe-
čieme takto: Zrobíme dobré kysnuté cesto zo
44 dkg múky, 25 dkg masla, 2 žltok a 16 lyžíc
mlieka, v ktorom vopred rozrobíme len s 1 ly-
žičkou cukru 2½, dkg droždia. Cesto posolíme,
vypracujeme a necháme vykysnúť. Potom tvo-
ríme malé štvorhranné koláčiky, ktoré plníme
bryndzovou plnkou, konce preložíme do šatôč-
ky a koláčiky narýchlo upečieme do zlatista.
Na plnku roztrieme asi 40 dkg bryndze s 5 dkg
masla, trochu smotany a 2 – 3 žltka; pravdaže,
nesladíme, ale osolíme a okoreníme sekanou
pažitkou, alebo kôprom.

*Pokračovanie v budúcom čísle. Budeme sa
venovať teplým jedlám a bryndzovým krémom.*





Diamant medzi kúpeľmi

Kúpele Diamant Dudince – najmladšie kúpele na Slovensku, nachádzajúce sa v regióne Hont. Jedinečné zloženie a vzácne balneologické vlastnosti minerálnej vody (podobné zloženie majú iba kúpele vo Vichy vo Francúzsku a v Japonsku) ich predurčuje na liečenie srdcovo-cievneho, pohybového a nervového aparátu.



Hotel Diamant, Dudince.

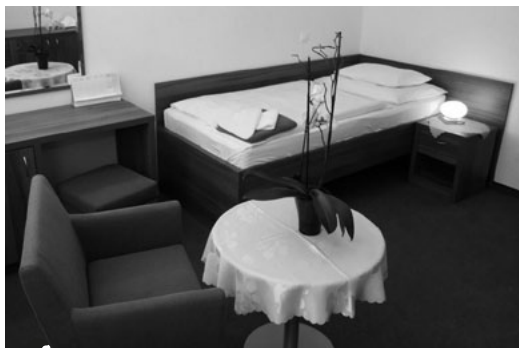
Mineralná voda je jedinečná tým, že ako jediná v Európe obsahuje oxid uhličitý a sírovodík. Hydrogenuhličitanovo-chloridová, sodno-vápenatá, uhličitá, sírna hypotonická voda obsahuje aj ďalšie významné prvky ako horčík, fluór, bróm, bór, draslík, pestrú paletu rozpustných minerálov, mangán a jód. Dudinská minerálna voda obsahuje „Glauberovu soľ“ (magnesium sulfuricum), ktorá sa využíva v detoxikačnej medicíne ako doplnkový prostriedok na očistu tráviaceho traktu a lymfatického systému. Obsah síry vo vode blahodarne pôsobí na pokožku, pomáha pri redukcii vrások, celulitídy, pri liečbe niektorých kožných ochorení (psoriasis vulgaris, neurodermatitída, sklerodermia, rosacea, akné). Kombinácia kúpeľa v uhličitej a sírnej vode má priaznivé účinky v gynekológii. Pitná liečba má svoje indikačné pole pri chronických bronchi-

tídach, pri chorobách pečene a žľazových ciest, pankreasu a obličiek. Kúpele boli už v minulosti obľúbeným miestom uhorského kráľa Mateja, ako aj manželky Františka Jozefa I., Alžbety.

Indikácie

Pohybový aparát & Srdcovo-cievny systém & Neurologické ochorenia & Civilizačné ochorenia.

Kúpele Diamant v Dudinciach poskytuje ubytovanie v priestraných jedno- a dvojlôžkových izbách, v apartmánach (klasické a prezidentské) s príslušenstvom. Izby sú s výhľadom do parku, vybavené TV/SAT, rádiom, telefónom, chladničkou, niektoré izby s klimatizáciou. Imobilným klientom sú k dispozícii bezbariérové izby s príslušenstvom.



Ubytovanie v Hotel Diamant, Dudince.



Nový „Saunový svet“.

Služby & voľný čas

- › Kozmetika, Kaderníctvo, Manikúra, Pedikúra
- › Knižnica
- › Seminárna miestnosť
- › Kaviareň
- › Butik a predajňa suvenírov
- › Sejf
- › Parkovisko, Garáž
- › Požičovňa bicyklov
- › Posilňovňa
- › Pétanque
- › Tenisový kurt
- › Záhradný šach

- › Slnčná terasa s Whirlpool a nudapláž
- › Solárium
- › Tanečné zábavy
- › Filmové predstavenia
- › Folklorne vystúpenia, klavírne a husľové koncerty
- › Výlety do okolitých miest
- › Výstavy obrazov

Pre klientov je navyše k dispozícii nový »Saunový svet«

- › Fínska suchá sauna
- › Parná sauna
- › Infrasauna
- › Whirlpool
- › Tepidárium
- › Ochladzovací bazén
- › Masážne sprchy
- › Oddychová zóna



SLOVOTHERMAE,
Kúpele Diamant Dudince, š. p.,
Kúpeľná 107, 962 71 Dudince
www.diamant.sk
diamant@diamant.sk

Mária Behanovská

Medzinárodný deň žien

Ženy vnášajú do života spoločnosti hodnoty ako mier, kultúru, krásu a eleganciu. Zároveň ochraňujú rodinu, sú milujúce matky a manželky, sú plné pokory a ľudského dobra.

Medzinárodný deň žien – MDŽ je sviatkom žien a boja za ich rovnoprávnosť. Vznikol na Medzinárodnej ženevskej konferencii v roku 1910. Ako dátum tohto sviatku bol stanovený 8. marec na počesť veľkého štrajku 40 000 newyorských krajčirok z textilných tovární, ktorý sa konal v roku 1908. Tieto bojovali za zrušenie desaťhodinového pracovného času, proti nízkym mzdám a zlým pracovným podmienkam.

Aj, keď sú na tento deň rôzne názory môžeme ho vnímať ako príležitosť poďakovať všetkým príslušníčkam nežného pohlavia za to, aké sú krásne, dobré, starostlivé, úžasné, a akí sme radi, že ich máme.

MDŽ je o ženách a nikto Vám nebráni poňať jeho oslavy po svojom.

Ako ste prežili tento deň?

Podajte sa s nami o Vaše zážitky, názory.

Uverejníme v budúcom čísle.





Od nás pre nás

Zodpovednosť za rozvoj územia je dôležitou podmienkou udržania, resp. naštartovania ekonomiky a rast kvality života. Implementácia integrovaných stratégií rozvoja území v územiach miestnych akčných skupín je jednou z možností ako pomôcť rozvoju ekonomiky územia a prejav takejto zodpovednosti. V rámci realizácie aktivít opatrení 4.1. a 4.3. Programu rozvoja vidieka SR na roky 2007 – 2013 je veľkým prínosom pre naplnenie cieľov stratégií aj opatrenie 4.2. Projekty spolupráce.

V rámci tohto opatrenia miestna akčná skupina Občianske združenie pre rozvoj regiónu Spiš (OZ RRS) ako partner projektu realizovala projekt s názvom Od produktov k zážitkom, ktorého výsledkom je vytvorenie lokálnej značky Od nás pre nás. Analýza územia ukázala, že je ešte dostatok zručných a odvážnych ľudí, ktorí by za podpory okolia vedeli začať, resp. rozšíriť svoje podnikateľské aktivity. Prínosom zavedenia lokálnej značky prostredníctvom Charty Od nás pre nás je podpora začínajúcich a existujúcich podnikateľov a nepodnikateľov, ktorí by označovaním svojich výrobkov a služieb touto lokálnou značkou pomohli miestnej spotrebe, vytváraniu pracovných miest, využívaniu miestnych zdrojov. Prečo nekupovať produkty u miestnych dodávateľov? Prečo nepodporiť suseda, ktorý vyrába mliečne produkty? To sú základné otázky, ktoré si musí zodpovedať každý obyvateľ územia a odpoveď je jednoznačná – podpora miestnej ekonomiky.

V rámci pilotného programu bola v októbri 2012 vykonaná certifikácia produktov a služieb pre záujemcov o používanie tejto značky v území OZ RRS. Z územia MAS boli certifikovaní traja záujemcovia: záhradná dizajnérka Monika Kellnerová, podnikateľka v oblasti pekárskych výrobkov Lucia Chorenďáková a podnikateľ v cestovnom ruchu Ľudovít Svocák. Táto veľmi zaujímavá skúsenosť a získanie oprávnenia požiadať po splnení podmienok o oprávnenie používať značku, zaväzuje miestnu akčnú skupinu v rámci činnosti Charty podporovať tieto iniciatívy, zabezpečiť všetky

činnosti Charty a zo strany certifikovaných zase snažiť sa o udržanie kvality svojich výstupov a ekonomické aktivity pre rozvoj trhu práce a tvorby HDP. Bližšie informácie o celom projekte sú na webovom sídle: www.odproduktovkzazitkom.sk

Vlkovce, 5. 3. 2013
Kancelária MAS



Ochutnávka lokálnych produktov, Vlkovce, OZ RRS



Európa pre občanov – občania pre Európu

Konferenciu „Európa pre občanov – občania pre Európu“ organizovali 14. 2. v Bratislave Európsky kontaktný bod, Zastúpenie Európskej komisie v SR a Úrad splnomocnenca vlády SR pre rozvoj občianskej spoločnosti.

Výkopová konferencia Európskeho roka občanov. Otvárací príspevok na nej predniesol Vladimír Šucha, ktorý je zástupcom generálneho riaditeľa Spoločného výskumného centra (JRC), referenčného centra EÚ pre vedu a technológie pod patronátom Európskej komisie.

Význam občianskeho aktivizmu a participácie, ktorému je v EÚ venovaný tento rok, dokladá Šucha príkladom z jeho počiatkov na Slovensku. Počas 80-tich rokov aktivisti pomohli zachrániť Čiernohorskú železniciu a banskoštiavnický vodný systém.

Občan v inovačnom cykle

„Poviem to, lebo to nepovažujem za klišé, aktívna participácia je DNA demokracie a pokroku. S vývojom technológií sa budú radikálne meniť a otvárať nové možnosti občianskej participácie“, začal Vladimír Šucha.

Prakticky nikto si podľa Šuchu neuvedomuje, že občan je súčasťou inovačného cyklu. „Ak hovoríme o inováciách a raste, bez toho, aby sme zapojili občana a ten inováciu akceptoval, inovácia sa nestane realitou.“

Príkladom je vývoj technológie geneticky modifikovaných organizmov v Európe a vo svete, kde vidíme, že občan zohráva absolútne kľúčovú úlohu v inovačnom procese. Iným príkladom je jadrová energetika.

Ako ďalej vysvetľuje, jedným z najvýraznejších dôsledkov havárie jadrovej elektrárne v japonskej Fukušime bola strata dôvery verejnosti vo vedu a techniku, čo zistili tamjšie prieskumy. Podľa neho ide o vážnejší problém ako technické a zdravotné problémy spôsobené haváriou.

Technológie a občiansky dohľad

Šucha je presvedčený, že open data, open source, creative commons, open acces, online vzdelávanie, dátovo intenzívne procesy a podobne predstavujú revolúciu v oblasti možnosti občanov ovplyvňovať tvorby jednotlivých politik, napríklad vedecko-technických.

Za VIPA SK sa zúčastnili Mária Strížová, Mária Behanovská a partner Magna VIA Doc. Jozef Húska





Občianske združenie pre zachovanie a rozvoj vinohradníckych a vinárskych tradícií v Honte

Naša organizácia od svojho vzniku združenia organizuje vinohradníkov a vinárov z Krupiny a okolia so zameraním sa na vínnu turistiku a kultúru.

Korene pestovania viniča a vinárska tradícia na území Slovenska pochádzajú obdobia Keltov až po súčasnosť. Východná poloha chotára Krupiny s výškami prevažne s južnou a juhozápadnou expozíciou spĺňali podmienky na pestovanie veľkých rozlôh vinohradov a pre mešťanov boli v minulosti dôležitým zdrojom podmienky pre pestovanie veľkých rozlôh vinohradov a pre mešťanov boli v minulosti dôležitým zdrojom príjmov. Tu sa pestovala aj špecifická odroda viniča – Krupinská strieborčina, z ktorej víno sa dodávalo do okolitých miest, na okolité zámky i na kráľovské dvory do Pešti a Prešporuku. Oživené tradície využívajú aj súčasní vinohradníci a v pôvodných lokalitách dorábajú čoraz kvalitnejšie vína rôznych odrôd umocnené osobitným čarom kreovaným špecifickými geografickými, pedologickými a klimatickými podmienkami. Trvalou úlohou nášho spolku je aj naďalej oživovanie genofondu Krupinskej Strieborčiny a jej novovýsadby.

V historickom centre mesta je rozsiahla sústava podzemných chodieb a pivníc vytesaných so kameňa, ktoré slúžili a slúžia i podnes na uskladnenie a výrobu vína. Ich genéza však nie je dosiaľ oficiálne objasnená, preto chceme iniciovať a podieľať sa na výskume a sprístupnení a. Vďaka výdatnej aktivite nášho člena v spolupráci so ŠŽS sme v jej podzemí už sprístupnili a zrekonštruovali rozsiahlu časť týchto pivníc. Slúžia tak ako turistická atrakcia a ukážka tohto historického architektonického skôstu.

Krupinský vinársky spolok tradične organizuje výstavu a degustáciu vín so súťažou a „Krupinský fertál“, ktoré sa teší čoraz väčšej laickej i odbornej pozornosti. Jej zvláštnosťou a zaujímavosťou je oproti iným vinárskym súťažiam je aj súťaž „Najlepšieho laického degustátora“ a ocenenie „Vína sympatia“. Cenou primátora býva ocenené „Najlepšie krupinské víno“. V tomto roku usporiadame XVII. Ročník tohto podujatia, na ktoré Vás týmto srdečne pozývame.

Plánujeme zabezpečiť zájazd na 20. ročník Svetovej výstavy vín, ktorá sa bude konať 10. – 12. mája 2013 po prvý krát v Bratislave.

Posledné roky sa zúčastňujeme v rámci vinárskeho resp. Krupinského dvora na hontianskej paráde v Hrušove. Vinobraní v Dudinciach a v Sebechleboch. Naši vinári získavajú hodnotné a vysoké ocenenia na renomovaných degustáciách a propagujú tak a robia dobré meno krupinského vinohradníctva. Aktívne sa budeme podieľať na organizácii novovzniknutej súťaže a ochutnávke vín v Dudinciach- Hontiansky súdok. V pláne máme na spôsob iných vinohradníckych regiónov vybudovať a organizovať „Hontiansku vínnu cestu“.



Šaláty

Z publikácie Petra Nováka 500 šalátov budeme na pokračovanie uverejňovať recepty na tieto osviežujúce pokrmy. Začínáme bylinkovými a cestovinovými šalátmi.

Bylinkové šaláty

Arménsky žihľavový šalát

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

250 g mladých lístkov žihľavy, 2 PL jadier vlašských orechov, citrón, cibuľa, soľ, petržlenová vňať

Postup

Lístky žihľavy opláchneme studenou vodou a dáme ich do vriacej osolenej vody. Necháme prejsť varom, scedíme, necháme odkvapkať a vychladnúť. Trocha odvaru odložíme. Orechy rozotrieme s odvarom a ochutíme citrónovou šťavou. Odkvapkané žihľavové listy dáme do misy a zalejeme orechovým nálevom, posypeme najmäno nakrájanou cibuľou a nakrájanou petržlenovou vňaťou.

Jarný šalát z púpavy a žihľavy

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

viazanička cibuliek s vňaťou, 200 g vareného rybieho filé, 3 vajcia, 1 ČL cukru, čerstvý dumbier, 1 ČL citrónovej šťavy, soľ, 5 dl mladých listov púpavy, 2,5 dl mladých listov žihľavy

Postup

Vajcia uvaríme natvrdo, ochladíme, olúpeme a pokrájame. Púpavu, žihľavu a cibuľku umyjeme a nahrubo pokrájame. Uvarené rybie filé (alebo sardinky v oleji, vtedy nepridávame olej) rozťlačíme vidličkou, pridáme olej a zmiešame s nakrájanou púpavou, žihľavou a cibuľkou. Ďumbier nastrúhame, osolíme, ochutíme citrónovou šťavou a vmiešame do šalátu. Nakoniec pridáme pokrúpané vajcia a opatrne premiešame.

Šalát z poľníka

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

150 g poľníka, 2 PL octu, 3 PL panenského olivového oleja, ružové korenie, soľ

Postup

Poľník očistíme, omyjeme a osušíme. Ocot (vínný alebo ovocný) zmiešame so soľou a korením a zašľaháme doň panenský olivový olej. Zálievkou šalát pokvapkáme.

Cestovinové

Cestovinová antipasta

18 porcií

Suroviny a ingrediencie

1 bal. cestovín penne (400 g), 400 g konzervovaného cíceru, struk červenej papriky, viazanička cibulky s vňaťou, 110 g polomäkkého syra (Blaťácke zlato), 110 g syra mozzarella, 110 g syra Provolone (salámový syr), 110 g trvanlivej salámy, 85 g tvrdej údennej klobásy, 6 vykôstkovaných olív, 2 dl rastlinného oleja, 1 dl červeného vínného octu, strúčik cesnaku, soľ, bazalka, pažitka

Postup

V miske rozšľaháme olej s octom, rozotreným cesnakom a podrvenou čerstvou bazalkou (3 PL, alebo 1 PL sušenej). Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale, opláchneme studenou vodou a scedíme. Vo veľkej mise zmiešame cestoviny, cícer, zeleninu, syry, údeninu, olivy a pažitku. Šalát zalejeme bazalkovým dressingom a premiešame. Zakryjeme a až do podávania necháme v chlade. Pred podávaním znova premiešame.



**Cestovinový šalát podľa Labudovcov**

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

400 g cestovín, 150 – 200 g sušených paradajok, 100 g olív, 1 konzerva tuniaka vo vlastnej šťave, 2 – 3 paradajky, olivový olej, soľ, petržlenová vňať

Postup

Cestoviny uvaríme v osolenej vode „al dente“ a scedíme. Paradajky nakrájame na prúžky. Do scedených cestovín postupne pridávame všetky ostatné suroviny. Začneme tuniakom, pridáme paradajky, olivy, dochutíme olejom a soľou a posypeme petržlenovou vňaťou.

Cestovinový šalát s brokolicou

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

1 bal. cestovín (makaróny, penne a pod.), brokolica, 2 strúčiky cesnaku, 1 ČL horčice, 4 PL majonézy, 2,5 dl bieleho jogurtu, mleté biele korenie, soľ, pažitka

Postup

Cestoviny uvaríme v osolenej vode a scedíme. Osobitne uvaríme v osolenej vode brokolicu, scedíme a necháme odkvapkať. Uvarené cestoviny dáme do misy. Pridáme posekanú uvarenú brokolicu, pretlačený cesnak, horčicu a majonézu. Vmiešame jogurt ochutený korením a soľou. Zľahka premiešame a podávame posypaný nakrájanou pažitkou

Cestovinový šalát s jogurtovou zálievkou

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

200 g trojfarebných cestovín, 100 g šunky, 3 paradajky, redkovka, struk papriky, mrkva šalátová uhorka, 250 g bieleho jogurtu, kečup, smotana, 100 g tvrdého syra, soľ, petržlenová vňať

Postup

V osolenej vode uvarené a scedené cestoviny necháme vychladnúť. Nakrájame uhorku, papriky, paradajky a šunku. Jogurt ochutíme citrónovou šťavou a kečupom, okoreníme a pridáme smotanu. Všetko zmiešame, posypeme nastrúhaným syrom a ozdobíme nasekanou petržlenovou vňaťou, mrkvou a redkovkou.

Cestovinový šalát s kuracím mäsom

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

400 g cestovín, 500 g kuracích prs, čínskej kapusty, 2,5 dl majonézy, 2,5 dl bieleho jogurtu, kari korenie, mletá sladká paprika, mleté čierne korenie, soľ

Postup

Cestoviny uvaríme vo vriacej osolenej vode „al dente“ a scedíme. Mäso umyjeme, nakrájame na rezance a dáme podusiť. Osolíme, pridáme trošku papriky, mletého čierneho a kari korenia. Dusíme aspoň 20 min., kým mäso nezmäkne. Kapustu umyjeme a nakrájame. Spolu s cestovinami dáme do väčšej misy. Pridáme majonézu, biely jogurt a dusené mäso. Všetko spolu premiešame a podľa chuti dokoreníme. Môžeme ihneď podávať alebo necháme odstáť. Skladujeme na chladnom mieste.

Cestovinový šalát so syrom so slaninou

12 porcií

Suroviny a ingrediencie

400 g cestovín (kolenka), 450 g údenej slaniny, 5 cibuliek s vňaťou, veľká paradajka, 250 g zeleru (bulva), 2,5 dl majonézy, 5 PL bieleho octu, mleté čierne korenie, soľ

Postup

Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale, scedíme a vo veľkej mise zmiešame s nadrobno pokrúpanou cibulkou, paradajkami a zelerom. Plátky slaniny vypražíme a podvráme. V malej miske vymiešame majonézu s octom, soľou a čiernym korením. Dressingom zalejeme cestovinový zmes a premiešame. Zakryje-



Ilustračné foto: Umenie na tržnici.



Ilustračné foto: Umenie na tržnici.

me a najmenej na 2 hodiny dáme do chladu. Slaninu pridáme tesne pred podávaním.

Cestovinový šalát so syrom s modrou plesňou a údeným lososom

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

200 g cestovín, 200 g syra s modrou plesňou, údený losos, 1 dl farmárskeho dressingu (Hellmans), citrón, bazalka, mleté biele korenie, soľ

Postup

K uvareným a vychladnutým cestovinám pridáme kúsky údeného lososa a nahrubo postrúhaný syr, zamiešame spoločne s najmenno posekanou bazalkou a farmárskym dressingom. Dochutíme soľou, bielym korením, citrónovou šťavou a citrónovou kôrou.

Šalát s cestovinami a toastmi s tvarohovou nátierkou

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

1 bal. cestovín (400 g), balkánsky syr, kapary, vykôstkované čierne olivy, červená cibuľa, 3 struky papriky (červená, žltá zelená), sardelové rezy, šunka, mäkký tvaroh, cesnak, olivový olej, mletá sladká paprika, mleté čierne korenie, soľ, bylinky (bazalka), toastový chlieb

Postup

Do uvarených cestovín pridáme najmenno nakrájané papriky, cibuľu, olivy, sardelové rezy, kapary a balkánsky syr. Do zmesi vmiešame olej a dochutíme ho bazalkou a mletým čiernym korením, prízdobíme olivami a necháme

vychladnúť. Podávame s opečenými toastami natretými nátierkou, na ktorú zmixujeme mäkký tvaroh, cesnak, zelené bylinky a nasekanú šunku, ochutíme soľou a necháme vychladnúť.

Šalát zo slovenskej ryže so syrom s modrou plesňou

5 porcií

Suroviny a ingrediencie

200 g slovenskej ryže, 5 plátkov slaniny, 200 g syra s modrou plesňou (Niva ap.), 4 cibulky s vňaťou, 200 g opečených jadier vlašských orechov, 2 PL červeného vínneho octu, strúčik cesnaku, 1 ČL horčičných semiačok, ½ ČL hnedého cukru, 0,5 dl olivového oleja, ½ ČL soli, 200 g rukoly

Postup

Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale, scedíme a dáme do veľkej misy. Pridáme potrhované lístky rukoly, opečené a pomrvené plátky slaniny, rozmrvený syr, nakrájanú cibuľku a 100 g opražených a posekaných jadier vlašských orechov. Do mixéra dáme ocot, olúpaný strúčik cesnaku, horčičné semiačka, cukor, soľ, zakryjeme a dohľadka zmixujeme. Pritom postupne pridávame tenkým prúdom olej. Zálievkou polejeme cestovinový zmes a opatrne premiešame. Okamžite podávame.

Vianočný cestovinový šalát podľa Jiřího Bartošku

4 porcie

Suroviny a ingrediencie

800 g zemiakov, 150 g cibule, 150 g kyslých uhoriek, 150 g hrášku, petržlen, 2 mrkvy, 2 jablká, 200 g tvrdého syra, 250 g kyslých nakladaných húb, 12 PL majonézy, 1 PL horčice, mleté čierne korenie, soľ, petržlenová vňať

Postup

Zemiaky uvaríme v šupe deň vopred. Na druhý deň uvaríme petržlen so zelerom, mrkvou a zeleným hráškom. Olúpané varené zemiaky, uhorky, syr a olúpané jablká bez jadrovníkov pokrájame na drobné kocky. Do zmesi pridáme najmenno nasekanú cibuľu, najlepšie červenú, pokrúpané huby, majonézu a nadrobno nasekanú petržlenovú vňať. Podľa chuti osolíme, okoreníme čerstvo mletým čiernym korením a opatrne okyslíme nálevom z uhoriek.





Fórum občanov

Téma: „Rozpočet EÚ na najbližších 7 rokov – Ničí kríza európsku solidaritu?“

Inštitúcie Európskej únie sa majú v najbližších mesiacoch dohodnúť na podobe viacročného finančného rámca pre roky 2014 až 2020. Informačná kancelária Európskeho parlamentu na Slovensku k tejto téme organizuje fórum občanov s podtitulom „Ničí kríza európsku solidaritu?“

Fórum sa uskutoční dňa 8. apríla 2013 o 10:00 hod. v Univerzitnej knižnici Technickej univerzity v Košiciach, ul. Boženy Nemcovej č. 7. Panelovej diskusie sa zúčastnia poslanci Európskeho parlamentu Monika Smolková

(S&D) a Sergej Kozlík (ALDE), ale aj zástupcovia štátu a verejnej správy, akademickej obce i súkromného sektora.

Mária Behanovská

Prosba o podporu

Milí priatelia a priateľky, aj tento rok môžete určiť organizáciu, ktorej dáte 2% z vašej dane za rok 2012.

Radi by sme pripomenuli, že ich môžete
venovať aj Vidieckemu parlamentu na
Slovensku a prispieť k lepšiemu životu
na vidieku, podporiť tak našu prácu

- ▶ presadzovanie záverov VII. Fóra VIPA SK k zvýšeniu kvality života na vidieku
- ▶ vydávanie časopisu Naš vidiek
- ▶ organizovanie súťaže Vidiecka žena roka – Líderka 2013

A mnohé iné aktivity pre obyvateľov vidieka, čo je väčšina ľudí žijúcich na Slovensku.

Všetky potrebné informácie o tom, ako nám môžete poukázať 2%, sú na vedľajšej strane.

Budeme veľmi vďační, ak tieto informácie odovzdáte aj Vašej rodine či známym, ktorí by mohli mať záujem podporiť nás.

Đakujeme za podporu

S úctou

Mária Behanovská
Predsedníčka
Vidieckeho parlamentu na Slovensku
Mobil: 0915 446 538 , 905 498 405
E-mail: mbehanovska@stonline.sk

VYHLÁSENIE

o poukázaní sumy do výšky 2% (3 %) zaplatenej dane z príjmov fyzickej osoby podľa § 50 zákona č. 595/2003 Z. z. o dani z príjmov v znení neskorších predpisov, ktorej bolo za zdaňovacie obdobie vykonané ročné zúčtovanie preddavkov na daň z príjmov zo závislej činnosti

Rok : 2012

Uvádza sa zdaňovacie obdobie, za ktoré sa platí daň

I. ÚDAJE O DAŇOVNÍKOVĚ

Priezvisko a titul

01												
Meno						Rodné číslo (U cudzích št. príslušníkov dátum narodenia.						
02						03						

**Adresa
trvalého pobytu alebo
pobytu na území SR, kde sa daňovník obvykle zdržiaval**

Ulica a číslo

04	
PSC	Názov obce
05	
Štát	06
07	
Číslo telefónu	
08	

Suma do výšky 2 % alebo 3 %¹⁾ zaplatenej dane

09	Zaplatená daň, z ktorej sa vypočíta suma do výšky 2 %, alebo 3 % ¹⁾ zaplatenej dane	
10	Suma do výšky 2 %, alebo 3 % ¹⁾ zo zaplatenej dane z r. 09 (min. 3,32 eura)	

¹⁾podiel do výšky 3 % zaplatenej dane môže prijímateľovi poukázať fyzická osoba, ktorá v zdaňovacom období vykonávala dobrovoľnícku činnosť podľa zákona č. 406/2011 Z.z. počas najmenej 40 hodín a predloží o tom písomné potvrdenie, ktoré je prílohou tohto vyhlásenia.

Na r. **09** sa uvádza daňová povinnosť daňovníka, znížená o daňový bonus, vypočítaná v roku (**nie** daň na úhradu), v ktorom sa podáva toto vyhlásenie; uvádza sa riadok 03 z potvrdenia o zaplatení dane, ktoré je súčasťou tohto vyhlásenia.

Na r. 10 sa uvádza suma zaokrúhlená s presnosťou na dve desatinné miesta, pričom táto suma nesmie byť nižšia ako 3,32 eura.

Dátum zaplattenia dane

11	
----	--

Z riadku 05 potvrdenia o zaplatení dane, ktoré je súčasťou vyhlásenia. V prípade daňového preplatku z ročného zúčtovania preddavkov na daň sa uvedie dátum 31. marec zdaňovacieho obdobia, v ktorom sa toto vyhlásenie podáva.

II. ÚDAJE O PRIJÍMATEĽOVI

Obchodné meno alebo názov

12	Vidiecky parlament na Slovensku
----	---------------------------------

Sídlo – obec, PSČ, ulica, číslo

13	Kapitulská č.13, 974 01 Banská Bystrica
----	---

Právna forma	
--------------	--

14	Občianske združenie	15	3	7	8	0	3	1	7	4	/			
----	---------------------	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Vyhlasujem, že uvedené údaje v tomto vyhlásení sú pravdivé.

V..... dňa.....

Podpis daňovníka






náš
 **vidiek**
1/2013



bodka na záver

**Kto nám vlastne prekáža
v tom, aby sme konali to,
čo očakávame od iných?**

