



Kopaničiarsky región – MAS

... pre lepší život na našom sídlisku



Kopaničiarska
ovocno-destilátová cesta

a oskorušová stezka

Fond mikroprojektov



TRENČIANSKY
SAMOSPRÁVNÝ
K R A J



PROGRAM
CEZHRANIČNEJ
SPOLUPRÁCE
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
ČESKÁ REPUBLIKA



EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND
REGIONÁLNEHO ROZVOJA
SPOLOČNE BEZ HRANÍČ

Kopaničiarška ovocno-destilátová cesta



1 Sušiareň ovocia HMZ, Lubina

2 Herbex Hrašné

3 Eliotrend Myjava, Rudník

4 Ovocný sad Uhliská, Stará Myjava

5 Pestovateľská pálenica Brestovec

6 Ovocný sad Padelky, Turá Lúka

7 Gazdovský dvor, Turá Lúka

8 Ovosad Myjava

9 Pálenica Jablonka

10 Ovocný sad pod Hlaváčom, Podkylava

11 Ovocný sad pod Ūbočou, Košariská

1 Muzeum oskoruší, Tvarožná Lhota

2 Salaš Travičná, Tvarožná Lhota

3 Infocentrum Lučina

4 Hotařská buda, Strážnica

5 Adamova oskeruše, Radějov

6 Občerstvení u oskoruše, Strážnica

Kopaničiarsky kraj - ovocinársky raj

Kopaničiarsky región je známym ovocinárskym krajom, ktorý mal vždy výborné klimatické podmienky na pestovanie ovocia, najmä sliviek, jabĺk a hrušiek. Ovocie sa tak stalo častým predmetom obchodovania v susedných i vzdialenejších regiónoch. Podľa štatistiky z roku 1924 bola na Myjavsku najväčšia hustota ovocných stromov na Slovensku (najmä sliviek). Na kopaničiach sa za každým domom nachádzal väčší ovocný sad, pričom kopaničiari sa o stromy v ňom vždy dobre starali, za čo sa im tie odvdáčovali dobrou úrodou. Ovocie, ktoré sa nestihlo skonzumovať za surova, zvykli starí kopaničiari sušiť, variť z neho lekvár alebo pálené a z kôstok lisovali olej.



Tento kraj tak môže byť právom hrdý na dopestovanú úrodu a produkty z nej, predovšetkým vďaka pracovitosti obyvateľov – kopaničiarov a uchovávaniu tradícií našich predkov. Tunajší folklór, gastronomické špeciality, rôzvité osídlenie a prírodné prostredie, vytvárajú vhodné podmienky na to, aby sa stali skutočne ideálnym miestom na vidiecku turistiku a oddych a zanechali v návštevníkovi nezabudnuteľný zážitok.

Koncom 90. rokov 20. storočia sa vo vybraných lokalitách začali objavovať myšlienky vytvoriť na turistických trasách zaujímavé destinácie, ktoré ponúknu návštevníkom okrem krásy krajiny aj iné využitie, charakteristické pre konkrétnu lokalitu. Ale až v roku 2013 sa vďaka podpore z Programu cezhraničnej spolupráce SR – ČR 2007 – 2013 (Fond mikroprojektov) podarilo vytvoriť tzv. "Kopaničiarsku ovocno-destilátovú cestu" (skrátene KODC) ako gastronomickú cestu nášho regiónu. Tento projekt rozširuje doterajšiu ponuku aktívneho trávenia voľného času v regióne o možnosť návštevy centier spracovania ovocia, ktorá je spojená s degustáciou miestnych produktov. Cieľom projektu je oboznámiť širokú verejnosť s tradičnými hodnotami kopaničiarskeho regiónu, v ktorom má pestovanie a spracovanie ovocia a výroba destilátov z neho dlhú tradíciu.

Cyklisti, turisti a chalupári sa prostredníctvom informačných panelov môžu dozvedieť o spôsoboch spracovania ovocia a o subjektoch, ktoré sa takouto činnosťou zaoberajú. Spolu prejavilo záujem zapojiť sa do projektu 11 subjektov z regiónu, ktoré predstavujeme na ďalších stranách tejto publikácie. Synergickým efektom projektu je, že si turisti či záujemcovia z regiónu môžu s konkrétnym subjektom dohodnúť exkurziu do objektu, súčasťou ktorej bude odborný výklad, ukážka výrobných procesov, prípadne ochutnávka produktov (sušeného ovocia, muštov, lekvárov, ovocných čajov, destilátov a tradičných ovocných koláčov). Skupina turistov si tak môže samostatne napláňovať celodenný výlet po vybraných zariadeniach patriacich do KODC ako aktívne sporenie pobytu v kopaničiarskom regióne. Kontakty na jednotlivé subjekty sú uvedené v tejto publikácii ale aj na paneloch pri jednotlivých subjektoch.

V rámci cezhraničnej spolupráce je Ovocno-destilátová cesta prepojená na Morave s Oskorušovou cestou v susednom regióne Strážnicka. Posilnením vzájomnej spolupráce medzi jednotlivými subjektmi oboch regiónov chceme prispieť k zvýšeniu informovanosti a povedomia v oblasti pestovania a spracovania ovocia u bežných obyvateľov regiónov a prispieť tak k zachovaniu ovocných stromov, nie len ako darcov plodov, ale tiež ako významných krajinných prvkov.





Sušiareň ovocia - Viliam Harušťák - HmZ

916 12 Lubina, Miškech Dedinka 960

tel.: +421-(0)32-777 81 42

e-mail: hmz.viliamharustak@gmail.com



Výkup jablák



Ovocie pripravené pred sušením



Ovocie po procese sušenia

Sušiareň ovocia v Lubine, v časti Miškech Dedinka slúži občanom už niekoľko rokov. Jej činnosť spočíva nielen vo výkupe všetkých druhov ovocia, ale predovšetkým v jeho spracovaní. V 90-tych rokoch 20. storočia sušiareň začala byť aktívnou, kedy na svojej prvej sušiarňi vyprodukovali až 1 000 kg sušených sliviek. V súčasnosti v objektu sušiarne nájdete 3 plne funkčné sušiarne.

Predmetom sušenia sú predovšetkým jablká, slivky, čerešne, marhule, broskyne a hrušky. Sortiment bol rozšírený o nové druhy ovocia a zeleniny ako sú napríklad hrozno, či obľúbené jahody a zo zeleniny spracovávajú na sušenie rajčiny, cibuľu a petržlenovú vňať. Novinkou sú taktiež sušená žihľava a baza.

Sezóna sušenia sa začína od júna. Sušiareň poskytuje služby ako pre malých, tak i pre väčších odberateľov. Pre toho, kto má záujem o sušené ovocie, stačí len dodať ovocie a usušia ho podľa požiadaviek objednávateľa. Je možné zakúpiť si balíčky sušeného ovocia príležitostne, na rôznych jarmokoch, alebo iných podujatiach. Taktiež poskytnú prehliadky priestoru sušiarne s výkladom a ukážkou procesu sušenia pre žiakov, turistov a širokú verejnosť.

Proces sušenia ovocia:

Sušenie ovocia je najstarší spôsob úschovy ovocia založený na znížení obsahu vody na 18 až 20 %. Význam sušeného ovocia v množstve zachovaných vitamínov, minerálnych látok a vlákniny. Pravidelná konzumácia sušeného ovocia má blahodarný účinok na zažívací trakt, pomáha pohybu čriev a ich vyprázdňovaniu. Sušené ovocie sa odporúča pri chorobách obličiek, pečene, pri liečení hypertónie a opuchlín.

Na sušenie sa používa iba kvalitné zdravé ovocie, nesmie byť nijakým spôsobom poškodené a to hlavne kyslejšie druhy ovocia. Z jablák sa najčastejšie suší starkinson, spartan, golden delicius a iné. Pred sušením sa ovocie zväčša zbaví nepoužiteľných častí, ako sú jadrovníky, kôstky, stopky, listy a umyje sa. Ovocie sa krája na štvrtinky, osminky, kolieska, záleží od veľkosti ovocia, no niektoré ovocie sa suší v celku. Takto pripravené ovocie sa v tenkej vrstve ukladá na sitá (liesky). Sitá na sušenie sa nasadzujú na vozíky, pričom ich počet môže byť max. 30 kusov. Ovocie sa suší pri teplotách v prvej fáze - podstatne nižších (40 - 50 °C), pri dosušaní sa teplota zvýši (60 - 80°C). Správna teplota sa volí podľa druhu sušeného ovocia. Po usušení sa nechá vychladnúť. Pozornosť treba venovať aj správnejmu skladovaniu sušeného ovocia, aby nedošlo k jeho nežiaducemu znehodnoteniu. Základom je, aby surovina bola dostatočne a rovnomerne usušená v celej vrstve. K baleniu sa pristupuje až po dokonalom vychladnutí. Skladovacia miestnosť má byť chladná, suchá a tmavá. Uskladnený výrobok treba pravidelne kontrolovať, či neabsorbuje vzdušnú vlhkosť, čo by spôsobovalo vytváranie podmienok pre rozvoj vláknitých mikroskopických húb. Teplota skladovacej miestnosti má byť maximálne 20 °C a relatívna vlhkosť vzduchu najviac 80 %.



HERBEX, spol. s r.o.

916 14 Hrašňé č. 1

tel.: +421-(0)32-774 21 12

e-mail: odbyt@herbex.sk



Šípky - ruža šípová (rosa canina)

Okrem čaju sa používa i na výrobu džemov, kompótov, domáceho vína, medu, šípkového pretlaku, liečivých sirupov a omáčky k divine



Práca v baliarni šumienuk.



Jemne rozomletá, granulovaná zmes zložená z viacerých druhov surovín (pšenica, pohánka, jablká). Pomáha pri znižovaní nadváhy (tlmí pocit hladu, podporuje trávenie).

Spoločnosť Herbex v Hrašňom vznikla v r. 1992 s presvedčením a rozhodnutím vyrábať kvalitné prírodné produkty a prispieť tak k vyplneniu medzery na trhu s bylinnými čajmi a inými prírodnými produktami. Svoju existenciu postavila na liečivej sile prírody. Hlavným zámerom bolo pôsobenie ako výroba a balenie bylinných čajov. Od svojho vzniku však prešla postupnou modernizáciou a automatizáciou výroby, čo prispelo k rozšíreniu palety ponúkaných výrobkov. V súčasnosti je portfólio výrobkov zložené z bylinných čajov z pestovaných i divoko rastúcich rastlín, ovocia a lesných plodov, porciovaných, sypaných, ovocných čajov, sušených plodov, vlákninových drinkov, instantných šumivých nápojov a instantných dia šumivých nápojov. Je jedným z najväčších slovenských výrobcov v tomto segmente.

Herbex tradične spracováva okrem liečivých rastlín aj plody sušeného ovocia - jablká, bazu čiernu a šípky a listy ovocných kričkov čiernej ríbezle, listy jahody lesnej, listy brusnice, plody a listy rakytníka. Používajú sa ako hlavné zložky v ovocných čajoch a ovocno bylinných čajoch. Sušené jablká pomleté sa využívajú do vlákninového výrobku - vláknina Mana, ktorý je doporučený ako neoddeliteľná súčasť zdravého stravovania napríklad do jogurtov, kde dodá chuť a vôňu jablák a zdravia v tej najčistejšej forme. Šípky - plody Ruže šípkovej sú hlavnou zložkou našich ovocných čajov. Tradičný Šípkový čaj, či už porciovaný vo vrecúčkach, alebo sypaný, je osviežujúci nápoj a v zimných mesiacoch je veľmi vhodný v sychravých časoch. Šípky sú cenné pre veľký obsah vitamínov C, B1, B2 a vitamínu P, vápnika a karoténov. Zdraviu prospešné sú najmä vo forme čaju. Sú výborné ako prevencia proti chrípke, pri prechladnutí, únave, uľavujú pri problémoch s močovými cestami, kĺbovými žilami, urýchľujú vyprázdňovanie čreva.

Spoločnosť vykupuje sušené listy ovocných kričkov, z ktorých sa vyrábajú ovocné čaje. Jedná sa najmä o listy malín, ostružín, červených ríbezlí a jahôd. Herbex sa zaoberá i balením sušených sliviek s kôstkou, ktoré sa ponúkajú na trh hlavne v zimnom a predvianočnom období do tradičnej vianočnej kapusnice.

Cielavedomá a systematická práca kolektívu spoločnosti Herbex bola ocenená niekoľkými oceneniami, z ktorých najvýznamnejšie sú:
 - Certifikát systému riadenia kvality ISO 9001 schválený spoločnosťou Bureau Veritas Quality International
 - Ocenenie Ministerstva hospodárstva SR ako Najväčšieho exportéra roka 1999 s počtom zamestnancov do 100.

Spoločnosť Herbex sa vďaka správne riadeniu, obchodnej politike a vďaka dodržiavaniu najprísnejších noriem a predpisov presadzuje aj za hranicami našej republiky. V Českej republike - HERBEX Czechia s r.o., v Maďarsku - HERBEX Tea Hungaria kft., v Poľsku - HERBEX Polska sp. z. O.O. Exportuje tiež do - Arabských Emiráto, Austrálie, Anglicka a Írska atď.



Ekotrend Myjava spol. s r.o.

906 23 Rudník č. 16

tel.: +421-(0)34-621 56 21

e-mail: biopotraviny@ekotrendmyjava.sk



Kvitnúci jablonoňi sad v Poriadi.



Sušené jablká BIOMILA sa stali potravinou roka 2010.



Jablko-škoricový špaldový nápoj BIOMILA.

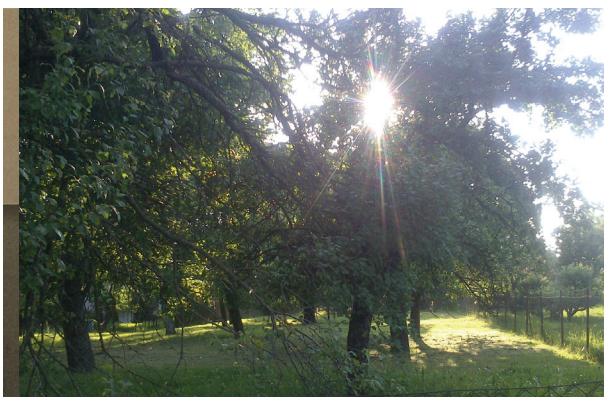
Spoločnosť Ekotrend Myjava, spol. s r.o. vznikla v roku 2001 a je najväčším výrobcom, spracovateľom a distribútorom biopotravín na Slovensku. Prináša biopotraviny ako alternatívu ku konvenčným potravinám pre tých ľudí, ktorým záleží na zdravom spôsobe života; na prírode, v ktorej budú vyrastať ich deti a na rozvoji rodnej krajiny - Slovenska. Ekologickým spôsobom hospodárenia chráni pôdu, vodu, vzduch, živé organizmy, zvieratá, rastliny, a tým vlastne i ľudí. Produkciu biosurovín sa snažia dosahovať správnym agrotechnickým prístupom a nie umelými hnojivami a chemickými prípravkami. Cieľom je prispieť k návratu človeka k prírode.

Ekotrend Myjava, spol. s r.o. predáva vyše 40 druhov vlastných výrobkov pod značkou BIOMILA® : zrniny, výrobky z obilnín (otruby), múky, krupice, cestoviny (najmä celozrnné), pekárenské výrobky (tyčinky, minigrissiny), čaje (bylinkové, bylinno-ovocné), slnečnicový olej za studena lisovaný, sušené jablká, špaldový nápoj jablko-škoricový, atď.

Hlavnými činnosťami spoločnosti je ekologická poľnohospodárska výroba na výmere 156 ha (pestovanie pšenice špaldovej, pšenice obyčajnej, raže, pohánky, liečivých bylín a sad s jablonoňami), vlastné potravinárske spracovanie a balenie (mlyn, cestovináreň, výroba čajov) a distribúcia s veľkoskladom a vlastnou dopravou.

Biomila® sušené jablká, tzv. jablkové chipsy, sú vyrobené z jabĺk dopestovaných na myjavských kopaniciach. V sade v katastri obce Poriadie s výmerou 19,07 ha sa pestujú tradičné odrody jabloní Golden delicious, Jonagold, Jonathan, Spartan a Ontario. Pestovanie jabĺk aj celý proces výroby prebieha v súlade s požiadavkami ekologickej poľnohospodárskej výroby a Systému kvality ISO 22000:2005. Sad sa udržiava v systéme ekologického poľnohospodárstva iba minimálne (rezom) a nepoužívajú sa tu žiadne chemické ošetrojúce prípravky. Výživu stromy získavajú z hnoja od kráv, ktoré sa v sade voľne pasú po väčšinu roka. Jablká sa oberajú ručne a spracúvajú sa na jablkovú šťavu, alebo sa sušia. Po narezaní na rezačke sa plátky jabĺk ručne ukladajú na drevené liesky a sušia teplým vzduchom v riadených podmienkach v sušiarňi na požadovanú sušinu. Po vysušení sa balia po 100g.

Biomila® špaldový nápoj jablko-škoricový je nealkoholický obilninový nápoj ochutený, pasterizovaný, bio. Je vyrobený zo špaldovej múky a prisladený ovocným koncentrátom (30%). Nápoj dodá energiu a živiny, a preto je výborný na začatie nového dňa pracujúcich ľudí, detí, športovcov alebo seniorov. Neobsahuje konzervačné látky ani farbivá. Chutí ako jablková štrúdlá.

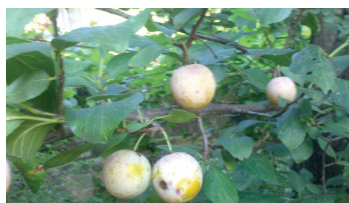


Ovocný sad Uhliská Ubytovanie v súkromí Samuel

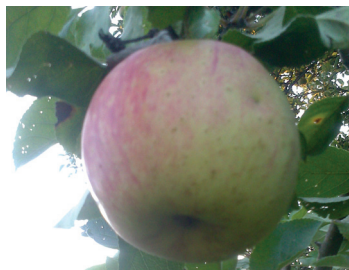
907 01 Stará Myjava 292

tel.: +421-(0)905-219 239, 905 685 890

e-mail: satik1@gmail.com, jjozefie@gmail.com



Ringlota - žltá oválneho tvaru, patrí tiež medzi slivkoviny



Ribstonské jablko - odroda anglického pôvodu z konca 17. storočia, vhodná do vyšších polôh. Zberá sa v polovici októbra



Ubytovanie v súkromí Samuel, v pozadí starý ovocný sad

Kopaničiarsky región je krajom so silnou ovocinárskou tradíciou. Pestovanie a spracovanie ovocia bolo a je neodmysliteľnou súčasťou života na kopaničiach. Za každým domom sa nachádzal väčší ovocný sad, pričom sa v nich pestovali hlavne slivky, jablká, hrušky a orechy. Takéto tradičné sady sa nachádzajú i v miestnej lokalite Uhliská patriacej k Starej Myjave. Jeden z nich je súčasťou vidieckeho domu ponúkajúceho ubytovanie na súkromí.

V sade možno nájsť bystrické slivky, ktoré boli najčastejším plodom na kopaničiach. Miestni ju považovali za kráľovnu medzi slivkami. Dužina má tuhšiu konzistenciu, dobre sa oddeľuje od kôstky, je sladkej chuti a má slabšiu arómu. Zavádzaním nových tolerantných odrôd do praxe sa však v priebehu minulého storočia súčasne celoplošne rozšírila aj šárka sliviek, dôsledkom čoho bola infikovaná aj kopaničiarska oblasť. Napadnuté stromy bystrickej slivky, rovnako ako všetkých ostatných odrôd, sú už neliečiteľné, preto sa postupne likvidovali. Dnes sa už táto chutovo vynikajúca odroda pestuje iba okrajovo. Ešte horšie je na tom belica, žltá slivka s dužinou pevne spojenou s kôstkou s veľmi sladkou chuťou, ktorá sa v dôsledku šárky z regiónu takmer vytratila. Pokusy o jej výsadbu končia v drvivej väčšine neúspešne. V tomto sade je stále jeden strom belice zachovaný, pričom stále dáva úrodu. Podobne sa podarilo v sade zachovať ringlotu, ktorá sa vyznačuje gulatými plodmi s dužinou zväčša nepripravenou ku kôstke, sladkou mierne aromatickou. Zo slivkovín sa v sade ešte vyskytuje nemecká odroda tipala, zaujímavá hlavne svojím zlatožltým sfarbením šupky s červeným líčkom, podlhovastým tvarom, dobrou chuťou a aromatickou vôňou.

Ďalej sa v sade vyskytujú najmä jablone a hrušky. Z jabloní sú to odrody: gdanský hranáč, kožená reneta, boskopské, ribstonské i jonagold. Dominantou sadu je stará obrovská hruška, ktorú kedysi starí kopaničiari volali hnilička. Plody tejto hrušky sú menšie, veľmi sladké, a keďže padajú už mierne rozkvasené, včely i osy sa na ne priam vrhajú, aby holdovali prírodnému alkoholu, ktorý sa na nich rýchlo objaví. Sú preto vhodné hlavne na destiláciu. Na konzum je najchutnejšia hruška williamsova, ktorá je príjemnej sladkastej chuti a žltej farby. Naopak tvrdá, ťažšie konzumovateľná je tzv. virgula, i preto sa využíva najmä na zaváranie. Najkošatejším stromom v sade je starý veľkoplodý orech vlašský. Z ďalších ovocných stromov tu nájdeme višňu, čerešňu, marhuľu i broskyňu.

Všeobecne sa hovorí, že ovocie je najchutnejšie priamo zo stromu. I túto možnosť ponúkame ubytovaným hosťom, pre ktorých je sad i plody v ňom voľne prístupné. Ovocie zo sadu sa tiež využíva na sušenie zaváranie či destiláciu.



Pestovateľská pálenica Brestovec

tel.: +421-(0)34-621 59 30, 621 59 34

e-mail: obcebrestovec@stonline.sk



Kvas sa nalieva do destilačného kotla, kde sa varí asi 2 hodiny



V rektifikačnom kotli sa zahrieva a varí vodka



Výstava ovocia "Plody Brestovca"

Brestovec sa nachádza v severnej časti Myjavskej pahorkatiny na úpätí Bielych Karpát pod masívom Javoriny 4 km od okresného mesta Myjava. Zo severnej strany je lemovaná pohorím Biele Karpaty a tu tiež hraničí s Českou republikou. Celková rozloha obce je 1734 ha, žije v nej 919 obyvateľov.

Miestna pálenica je známa výrobou kvalitných destilátov z ovocia je najdlhšie pôsobiacou pálenicou v regióne. Na pálenie sa používa destilačný kotol o objeme 350 l na tuhé palivo – drevo. V budove sa nachádza aj sušiareň a muštáreň ovocia. Muštujú sa hlavne jablká, hrušky a hrozno, niekedy čerešne. Momentálne sa však v dôsledku veľkých nákladov na elektrickú energiu sušiareň nevyužíva. V roku 2006 obec Brestovec odkúpila technologické zariadenie spolu s príslušenstvom od Záhradkárskeho zväzu s.r.o. Senica, ktoré boli v likvidácii a 11.11.2006. tak mohla byť prevádzka pálenice obnovená.

Pred zahájením sezónneho pálenia ovocného destilátu sa miestnosti pestovateľskej pálenice vylíčia a vymaľujú vápnom, vydezinfikujú. Technologické zariadenie pálenice po kontrole a odstránení závad sa prevarí a preparí lúhom sodným a vodou.

Postupy počas pálenia

Po odovzdaní kvasu do pálenice a predložení žiadosti o výrobu destilátu pestovateľom, pestovateľ čaká na poradie. Kvas zo skládky kvasu sa naleje do destilačného kotla (viď titulnú fotku vľavo hore), ktorý sa zahrieva a varí (cca 2 hod.) na 100° C. Kvas v kotle sa mieša pomocou elektromotora. Z destilačného kotla sa kvas odparuje, v chladiči sa para zráža na vodku, ktorá preteká cez epruvetu do nádrže na vodku. Po vyvarení kvasu sa výpalky vypustia do odpadu - žumpy. Potom nasleduje rektifikácia. Vodka samospádom pretečie do rektifikačného kotla na tuhé palivo, ktorá sa pomaly zahrieva a varí. Para z vodky prechádza cez chladič, kde sa zráža na destilát. V epruvete sa sleduje stupňovitost, cez ktorú preteká destilát na kontrolné liehové meradlo do nerezovej nádoby na destilát. Po rektifikácii sa zbytok vodky z kotla vypustí do odpadu. Úkvapy a dokvapky, ktoré sa zhromažďujú v nádrži sa zmerajú a protokolárne zlikvidujú. Zodpovedný pracovník pálenice zmeria stupňovitost destilátu, vyúčtuje sadzbu dane a poplatok za poskytnuté služby a odovzdá pestovateľovi destilát.

Záhradkárske združenie

Základná organizácia Slovenského zväzu záhradkárov v obci pôsobí od roku 1965. Pravidelne organizuje v miestnom kultúrnom dome výstavu ovocia pod názvom Plody Brestovca. Zvyčajne sa koná v strede októbra, počas niektorého z víkendov. Svoje výpestky prezentujú obyvatelia obce. Súbežne sú vystavované výkresy detí miestnej základnej školy s ovocinárskou tematikou.

Ovocný sad „Padelky“ Gazdovský dvor v Turej Lúke

907 03 Myjava, Turá Lúka 116

tel.: +421-(0)907-202 126

e-mail: ingrid.vanova@myjava.sk



Mladá Jablň



Kvet čerešne



Pohľad na areál Padelky, ovocný sad vpravo dole

Myjavska pahorkatina mala vždy výborné klimatické podmienky na ovocinárstvo. Jeho začiatky spadajú do obdobia existencie nádašdyovského majera, ktorý patril k čachtickému panstvu. Jeho súčasťou, okrem iného, boli dve záhrady a aj veľký ovocný sad. V 19. storočí sa v myjavskom regióne rozšírilo pestovanie bystrických sliviek, ktoré sú vhodné nielen na priamu spotrebu ale aj ďalšie spracovanie sušením, varením a tiež na destiláciu. Za typickú a tradičnú domácu slivovicu sa v regióne považuje destilát vypálený zo skvasených bystrických sliviek. Okrem už spomenutých bystrických sliviek sa obľúbe u pestovateľov tešili durandzie a tiež ringloty. Veľký podiel na druhej skladbe ovocia mali tiež jablká a to hlavne ich krajové kultivary ako kočice, štrudláki, zeleníki, chriaški, voniavki, kožuški, pagáče a hrušky ako madvótki, pastorki, ofsenki, šemedzije, jačmienki. Tieto odrody sú nenáročné na prostredie a sú odolné proti extrémnym klimatickým podmienkam Myjavskej pahorkatiny. Roľnícke ovocinárstvo bolo tradičným zamestnaním väčšiny maloroľníkov z myjavského regiónu. Je priam nemysliteľná predstava kopaničiarskej chalupy bez ovocných stromov, ktoré spríjemňovali prostredie, chránili ich pred požiarom a nečasom. Miestni obyvatelia využívali každú medzu, priekopu, a iné priestory, ktoré sa nedali využiť iným spôsobom na výsadbu ovocných stromov. Tak vznikali aj vzdialenejšie, hlavne slivkové sady. Tunajší ľudia sa o svoje stromy dobre starali, rozumeli im a tie sa im často odvdáčili bohatou úrodou. Dopestované ovocie bolo trvalou súčasťou stravovania a tiež základnou ingredienciou pri mnohých tradičných pokrmoch.

Ovocný sad „Padelky“ je súčasťou Gazdovského dvora v Turej Lúke. Bol vysadený v roku 2007 pôvodnými odrodami jednotlivých druhov ovocia, najmä slivkami. Služí ako materiálová základňa pre aktivity prebiehajúce v tomto typickom kopaničiarskom gazdovstve. Ovocie, ktoré sa neskončujú v surovom stave, sa usuší v novopostavenej sušiareni, zo sliviek sa každoročne uvarí na šporhelte prípadne v kotline tradičným slivkovým lekvár, ktorým počas roka gazdiné počastujú návštevníkov. Zostávajúca časť ovocia sa spracuje destiláciou. V sade sú vysadené rôzne odrody jabloní (Selena, Topaz, Rubinola, Pinova, Melódia), hrušiek (Clapova, Konferencia, Lukasova), sliviek (Jojo, Toptaste, Elena, Hanita, Típala), ringlota, durandzia, čerešne, višne, marhule, oskoruše či moruša, ale i orechy (Seiferdorfský, Aplo, Jupiter), liesky a gaštan jedlý. Presný plán výsadby možno nájsť priamo v panely pri sade.

Sad je súčasťou poľovníckeho areálu Padelky, nachádzajúceho sa v časti Turá Lúka neďaleko Gazdovského dvora. Je využívaný na organizovanie rôznych kultúrno-spoločenských podujatí ako sú Dožinky, Strelecké preteky apod. Je tu aj umelá nora na výcvik norníkov, diviacké oplôtky na výcvik psov. Pre návštevníkov jednotlivých poľovníckych podujatí je tu prístrešok s bufetom ale aj ohnisko s krbom na opekanie a s posedením v prírode a detské ihrisko.



Gazdovský dvor v Turej Lúke

907 03 Myjava, Turá Lúka 116

tel.: +421-(0)907-202 126

e-mail: ingrid.vanova@myjava.sk



Ukážka destilačného procesu

Gazdovský dvor sa nachádza na mieste, kde bol pôvodný gazdovský dvor rodiny Talčíkovej v 18.storočí. Zrekonštruovaný objekt prezentuje tradičné formy života, bývania, tradícií a zvyklostí poľnohospodárskej usadlosti v myjavskom regióne. Nachádza sa tu stála expozícia krojov, strojov a náradia a tiež domáce zvieratá. Keďže ide o živú expozíciu, o gazdovský dvor sa starajú gazda s gazdinou. Pri návšteve zariadenia sa stanete účastníkom bežného života poľnohospodárskej usadlosti v rokoch 1900 - 1950. Máte možnosť ochutnať, čo gazdiná uvarila, môžete vidieť gazdu pri starostlivosti o domáce zvieratá, či si vyskúšať viazanie myjavských ručníkov. Okrem bežnej dennej prevádzky ponúka pravidelné podujatia pre verejnosť (Dupanie humna, Dožinky v Gazdovskom dvore, Dni sliviek, Kopaničiarska svadba a iné), kedy ožívajú staré tradície a folklór, ozýva sa hudba a vládne dobrá zábava.



Sušené slivky, šípky a jablká v sušiarňi Gazdovského dvora

Na gazdovskom dvore môžete ochutnať domáce ovocné koláče, slivkové gule, slivkový lekvár, či kopaničiarsku slivovicu. Zaujímavým výchovno-vzdelávacím podujatím pre deti, ktoré Gazdovský dvor ponúka, je vtipné rozprávanie o tradícií varenia lekváru, spojené s praktickou ukážkou, piesňami a žartovnými príhodami. V minulosti lekvár varili nepretržite v jednom kotle celé rodiny a viacerí susedia podľa potreby celý deň aj noc. Lekvár sa varil nielen zo sliviek, ale aj z jablák, neskôr i malín, ríbezlí či marhúľ. Slivky sa najskôr odkôstkovali a varil sa v neobývanej časti domu, alebo na dvore, kde bol umiestnený kotol - kotlina. Lekvár sa musel nepretržite miešať a to pomocou varechy, alebo krídlového miešadla nazývaného na Vrbovcích krúch. Lekvár bol uvarený až keď padal z varechy. Ešte horúci sa vlieval do hlinených hrncov, džbánov alebo slameničiek, z ktorých mali vyklopené bochníky pekný vzhľad. Tvrdý lekvár sa balil do papiera a vešal na hrady. Lekvár sa predával, natieral na chlieb a používal do koláčov. Varenie lekváru bolo príležitosťou na stretnutie starších i mladších, ktorí pomáhali s varením a prípravou ovocia. Rozprávali sa príhody o silákoch, strašidlách a histórii obce. Príchodom harmonikára (heligonkára) začala zábava, spev a tanec. O polnoci prichádzali maskary, ktoré sa snažili prítomní spoznať, kto sa pod maskami nachádza (kominár, kuchár, stavec s bradou). Počas varenia lekváru sa vyvádzali žarty ako natieranie fúzov spaciacu a pod.



Príprava slivkových guli

Ukážku varenia lekváru majú možnosť návštevníci vidieť i na už tradičnom podujatí „Dni sliviek“, ktoré sa v Gazdovskom dvore koná každoročne v mesiaci september. Neodmysliteľnou súčasťou podujatia je i koštovka páleného v stodole Gazdovského dvora a ochutnávka tradičných slivkových koláčov, či guli.

Novovybudovaná sušiareň ovocia prispieva k rozšíreniu ponuky ovocinárskych produktov tohto zariadenia. Sušené jablká, hrušky, či slivky spracované priamo na Gazdovskom dvore sa postupne zaraďujú medzi iné ochutnávky, ktoré sú ponúkané hosťom. Sušiareň je využívaná i na sušenie šípok, bylínok a liečivých rastlín. Následne je možné uvariť z nich chutný čaj alebo sú využívané na prípravu domáceho „zelinkového“.

OVOSAD, spol. s r.o.

907 01 Myjava, Jablonská 9015

tel.: +421-(0)905-434 693

e-mail: ovosad@azet.sk



Chutná slivka čačanská lepotica je vhodná i na kvas



Univerzálna hruška williamsova, sa používa na kompóty, na priamy konzum a býva z nej najlepšia hruškovica



Pávov šípok je vhodný na prípravu čaju - má liečivé účinky a obsahuje vitamín C

Spoločnosť OVOSAD spol. s r.o. sídli v meste Myjava a obhospodaruje pozemky v okolí Myjavy - v k. ú. Myjava, Turá Lúka, Bukovec, Brezová pod Bradlom. Patrí k väčším podnikom v pestovaní ovocia v rámci celého Slovenska.

Hlavnou činnosťou z ovocinárskej produkcie je pestovanie sliviek spolu na ploche 40,86 ha. Ide hlavne o odrody pochádzajúce z mesta Čačak v Srbsku, ktoré tu boli vysadené v rokoch 1983 - 1986. Odrody sú koncipované tak, aby sa úroda dala zberať, čo najdlhšie obdobie. V polovici júla sa tak začína so zberom Čačanskej rannej, ktorá je chuťovo zo všetkých odrôd najchutnejšia a je po nej najväčší dopyt. Začiatkom augusta dozrieva Čačanská lepotica, ktorá svojim okrúhlym tvarom pripomína durandziu. Na prelome augusta a septembra sa zbiera Čačanská rodná, ktorá sa podobá na bystrickú slivku. Azda i preto majú o ňu najväčší záujem hlavne páleníci. V polovici septembra dozrieva Čačanská naibolea, ktorá je zo všetkých odrôd najväčšia. Po roku 2005 boli vysádzané nemecké odrody, Top First z nich rodí ako prvá. Top Hit je nasledujúca odroda. Ako posledná z týchto odrôd rodí koncom septembra Top End. Špeciálnou odrodou na výrobu destilátu je Top Taste s vysokým obsahom cukru, ktorá dozrieva ešte v auguste. Avšak to, ako je ktorá odroda vhodná na výrobu destilátu závisí hlavne od počasia počas dozrievania sliviek. Ak má v tomto období dostatok svetla, tepla i vlhky, tak dosiahne vysokú cukornatosť hociktorá odroda. Ak je však zamračené a neprimerane chladno, tak majú slivky nižší obsah cukru. Ročná produkcia sliviek v prípade dobrého roku býva cez 150 ton.

Druhou nžiadanejšou komoditou sú čerešne pestované na 14 ha pôdy. Plody odrody Kordia (ČR) sú neskoré chrupky vhodné najmä na priamu spotrebu a kompótovanie. Odroda Hedelfingen sa hodí na výrobu džemov a štiav, ale i na výrobu destilátov. Pestujú sa i odrody Týchlovan a Regina (obe z ČR), ktoré sú podobne ako vyššie spomínané odrody postupne oberané od polovice júna do polovice júla. Produkcia čerešní býva cca 40 t ročne.

Ostatné druhy ovocia možno považovať za doplnkové. Z odrôd červených ríbezlí sa pestujú na ploche 9 ha slovenské odrody Tatrán, Detvan, Maratón, pričom ročná produkcia býva 15 ton. Výsadbu malín v Myjave na ploche 1 ha tvorí poľská odroda Poľana. Výsadba ostružín (odroda Thornfree) je z rokov 2001-2003 na ploche 2,5 ha. Maliny, ríbezle sa zbierajú v júli, ostružiny v auguste. Spoločnosť sa od r. 2008 venuje i pestovaniu liečivých plodín v kvalite BIO. Konkrétne ide o Aróniu (odroda Nero) a Ružu šípovú (odroda Pávov šípok). Spolu sú tieto kroviny vysadené na výmere 16,54 ha.

V roku 2008 boli plochy ovocného sadu rozšírené o nové výsadby hrušiek (Williams), marhúf (Bergeron) a sliviek, najmä tolerantných odrôd. Ovocie sa čerstvé v deň zberu alebo deň po zbere distribuuje priamo na trh.

Spoločnosť počas leta prijíma záujemcov o brigádu. V období od polovice júna do konca septembra zamestnáva 10 - 20 brigádnikov na zber ovocia zo širšieho okolia ale i zo severu Slovenska.



Pálenica Jablonka

906 21 Jablonka č. 311

tel.: +421-(0)907-789 261

e-mail: lubomir.cmela@gmail.com



Interiér pálenice, kde si možno i posediť



Technológia - vpravo surovinový kotol (350 L) a rektifikačný kotol (150 L) s deflegmátorom. Nad kotlom na stene je umiestnený nerezový zásobník kvasu s predohrevom na ľavo od kotlov sú na stene umiestnené nerezové chladiče a sklenené epruvety. V popredí vľavo je kontrolné liehové meradlo (modrej farby).



Záhradka starých materi

Znovuo tvorená, zrekonštruovaná pálenica ovocia v Jablonke pokračuje v tradícii svojich predchodcov, starej pálenice ovocia v časti obce u Zemanov, ktorá vyrábala ovocné destiláty v 1. polovici 20. storočia a pestovateľskej pálenice, ktorú prevádzkovali Záhradkárске služby Senica do roku 2004 v súčasných priestoroch. V rokoch 2011-2012 prebiehali rekonštrukčné práce, výroba bola zahájená v máji 2013. V priebehu roku 2013 sa plánuje otvorenie muštárne a sušiarne ovocia v priestoroch vedľa pálenice. Zaujímavosťou je skutočnosť, že prevádzka pálenice je umiestnená v priestoroch bývalej evanjelickej cirkevnej školy, ktorá bola postavená v roku 1882 a stavali ju cirkevníci z osady U Baranov (terajšia Obec Jablonka). Rekonštrukcia a prístavba budovy bola urobená v roku 1930. V školskom roku 1929/1930 mala 128 detí. Do roku 1948 slúžila táto budova občanom ako škola. Detstvo v nej prežil i generálmajor Ing. Svetozár Naďovič, ktorý sa podieľal na odsune sovietskych vojsk po roku 1989 a jeho rodičia učili v tejto škole. Po II. svetovej vojne bol v priestoroch školy potravinový obchod, krčma, miestny národný výbor, neskoršie pálenica, ktorú až do roku 2004 prevádzkovali miestni záhradkári. V súčasnosti sa nový majiteľ snaží pokračovať v tradícii pestovateľskej pálenice a poskytnúť obyvateľom obce služby spracovania ovocia, ktorého je zatiaľ na okolí dostatok a jeho pestovanie siaha do hlbokej minulosti.

Technológia a pálenie:

Výrobcom klasickej dvojkotlovej technológie sú Strojárne Pacov. Technológia pálenice pozostáva z medeneho surovinového kotla (350 L) a rektifikačného kotla (150 L) s deflegmátorom. Vodková nádrž a chladiče sú z nerezového materiálu, epruvety sú medené. Doprava kvasu je zabezpečená z kvasných nádob podtlakom pomocou vývevy do zásobníka ohrevu kvasu. Takto je zaručená plynulá prevádzka a zvyšuje sa tak rýchlosť spracovania. Ako prvé sa zvyknú koncom augusta páliť čerešne. V septembri to bývajú marhule, belice a skoré slivky a hrušky. Potom nasledujú počas jesene durandzie, slivky a ostatné hrušky. Ako posledné sa pália jablká.

Záhradka starých materi:

V blízkosti pálenice v centrálnej časti obce Jablonka sa nachádza „Záhradka starých materi“, ktorá je vysadená liečivými rastlinami a bylinami a previsnutou jablňou ako symbolom obce. Okoloidúci sa môžu nielen pokochať vôňou liečivých rastlín, ale i poučiť sa o ich názvoch, výskyte a využívaní jednotlivých druhov rastlín a oživiť tak poznanie našich babičiek. V budove kultúrneho domu je vybudovaná „Čajovňa starých materi“, ktorá je zariadená tradičným kuchynským riadom a zariadením typickým pre kopaničiarsky región.



Ovocný sad pod Hlaváčom v Podkylave Agropenzión ADAM

916 16 Podkylava č. 188

tel.: +421-(0)32-777 21 01

e-mail: recepacia@penzion-adam.sk

web: www.penzion-adam.sk



Plody slivky durandzie

Obec Podkylava leží na juhovýchode Myjavskej pahorkatiny, v podhorí Malých Karpát. V rokoch 1980 – 1985 sa v katastri obce začal monitoring ovocných stromov, najmä slivkových. Boli vytipované zaujímavé odrody ovocných stromov. Stredobodom pozornosti sa stali slivka Bystrická, slivka Durancia, biela slivka „Belica“ a Oskoruša. Slivka bystrická bola napadnutá vírusovou chorobou Šárkou slivkovou, preto bol vypracovaný program na jej záchranu, tzv. boj proti Šárke. Výsledkom bol dovoz 55 000 stromov 4 odrôd rezistentných sliviek z Čačaku – bývalej Juhoslávie (dnešné Srbsko), výsadba 150 ha slivkových plantáží, taktiež bol vybudovaný spracovateľský komplex a zachoval sa skanzen ovocného sadu, ktorý je predmetom ovocno – destilátovej cesty. Sad je založený na extenzívnej starostlivosti, je vypásaný dobytkom Highland cattle.



Dominanta sadu - jarabina oskorušová

V minulosti išlo o súkromné sady, ktoré však dnes patria spoločnosti TBS a.s. Sú tu zachované staré druhy jabloní, hrušiek, slivkoviny ako durancie, bystrické slivky, ktoré dnes po 20-tych rokoch začali dávať zdravú úrodu (r. 2011, r. 2012). Významnou raritou sadu je takmer 200 rokov stará „kráľovná zdravia“ – Jarabina oskorušová alebo skráteno Oskoruša, ktorá je zákonom chránená. Dorastá do výšky až 15 m ako solitér. V Slovenských podmienkach sa dožíva 300 až 500 rokov. Pozornosť jej patrí nielen ako ohrozenému druhu, ale aj ako nádejnej, hospodársky využiteľnej drevine, poskytujúcej kvalitné drevo. Z ovocinárskeho hľadiska sú však zaujímavé jej plody, ktoré po uhlíčení získajú veľmi dobrú chuť. Ovocie obsahuje 14 až 17 percent fruktózy a glukózy, môžu ho konzumovať aj diabetici a je vhodné aj pre ľudí trpiacich chorobami tráviaceho ústrojenstva. Destilát z oskoruše je vysoko cenený zo zdravotného i obchodníckeho hľadiska.



Koliba v Agropenzión ADAM, kde možno ochutnať domáce ovocné špeciality

V neďalekom Agropenzión ADAM je možnosť ochutnať domáce ovocné špeciality. Gazdiné vyrábajú zo sliviek najmä domáci slivkový lekvár a sušené slivky. V jedálnom lístku reštaurácie možno nájsť i obľúbené slivkové gule s makom a maslom. Ostatné plody ovocia využívajú do štrúdlí a iných ovocných koláčov aj s posýpkou, ktorými vás radi pohostia pri návšteve agropenziónu, či farmy Charolais. Tu môžete zažiť i príjemnú atmosféru na podujatí zameranom na košovku slivkových plodov – „Od varenej a pečenej pochúťky až po tekutú...“ Podujatie sa každoročne koná v septembri a je určené pre širokú verejnosť.



Štefánikov sad Pod Úbočou

906 15 Košariská 89, U Juhása

tel.: +421-(0)915-981 955, +421-(0)34 624 2807

e-mail: jedzte@ujuhasa.com



Nová výsadba, vpravo stromy zo starého sadu



Slivka okrúhlica



Produkty reštaurácie získané zo Štefánikovho sadu.

Tento starý ovocný sad susedí s bývalou evanjelickou farou na Košariskách – teraz Múzeom M. R. Štefánika. Evanjelická fara bola rodným domom M. R. Štefánika, narodil sa v nej 21. júla 1880. Na fare a v blízkom okolí prežil Štefánik detstvo a aj neskoršie, keď už mal za sebou štúdiá v Šoproni, Sarvaši i v Prahe na Karlovej univerzite, sa rád vracal do rodného kraja. Jeho obľúbeným miestom na Košariskách bola práve táto časť košariského katastra s názvom Úboč. Túto skutočnosť máme doloženú v dvoch literárnych prameňoch:

J. Vávra: Vzpomínky na Milana Štefánika a J. Juriček: M. R. Štefánik

Sad je v súčasnosti v majetku Penziónu U Juhása. Penzión sa hlási k tak významnému historickému dedičstvu v bezprostrednom susedstve rodného domu a Múzea M. R. Štefánika. Sadu i jeho 18 ovocným stromom starých odrôd je venovaná sústavná starostlivosť. Nad sadom bola na jar 2013 prevedená výsadba nových 30 ovocných stromov v tradičnom zložení typickom pre tento región – slivky, jablone, hrušky a čerešne. Za starým i novým sadom sú pasienky pre hovädzí dobytok, ktoré má v prenájme firma Angus Farma Košariská. Z tradičných slivkovín tu nájdeme najmä bystrické slivky, durandziu a jej podobnú, len o niečo väčšiu okrúhlicu, ktorá sa vyznačuje mäkkou dužinou.

Vzhľad sadu a jeho poloha sú výnimočné – tvoria vynikajúci príklad kopaničiarskeho osídlenia, kedy sad nadväzuje na humná nižšie situovaných chalúp a za ním nasledujú pasienky rozprestierajúce sa až k listnatým lesem Malých Karpát.

Štefánikov sad Pod Úbočou má ešte jeden zaujímavý rozmer, ktorý je dnes vzácný. Ovocie, ale i zelenina a bylinky, ktoré sú organickou súčasťou sadu i jeho záhrady sa pravidelne používajú v reštaurácii penziónu. Spolu s regionálnymi produktami tvoria vlastne základňu pre menu reštaurácie, ktoré sa týždenne mení. Kuchyňa penziónu používa miestne suroviny ako vajcia, med, syry, vlastné ovocie, zeleninu i bylinky. Vyrába svoju horčicu, melie svoju vlastnú múku, pečie v peci kváskový chlieb. Mäso pochádza výhradne zo zvierat chovaných s láskou a šetrne na pastvinách miestnych fariem. Prírodnou súčasťou ponuky penziónu sú aj nápoje vlastnej produkcie, ktoré sú čerstvé, bez akýchkoľvek príchucovadiel a farbív. Reštaurácia penziónu je teda svojou činnosťou silne zakotvená v tradičnej kuchyni kopaničiarskeho regiónu, kde základom stravy boli produkty, ktoré si obyvatelia kraja sami dorobili. Pre tradičnú kopaničiarsku kuchyňu bolo charakteristické, že varili podľa ročných období a z miestnych surovín. Tento prístup reštaurácia Penziónu U Juhása obohatila o nový koncept gastronómie, kedy podáva slovenské jedlá so štipkou svetovej inšpirácie, s dôrazom na súčasné trendy i možnosti.



Muzeum oskoruší

696 62 Tvarožná Lhota 230

tel.: +420-724 162 265

e-mail: bkarpaty@c-box.cz



Mohutný strom Oskoruše na stezce pod vrchem Žerotín



Salaš Travičná



Výrobky z oskoruší

Muzeum oskoruší vzniklo v roce 2003 v malé obci Tvarožná Lhota, která byla a je pěstováním oskoruší známá. Jedná se muzeum jedinečného a tradičního stromu Slovácka, který nese odborný název Jeřáb oskoruše (*Sorbus domestica*) a jeho lahodné plody a léčivé účinky znali už staří Římané. U nás se s ním setkáme právě v oblasti moravsko - slovenského pomezí. Oskoruše je snad největší a neplodnější původní ovocná dřevina v celé Evropě. V přírodě roste nenápadně v lesích a v kulturní krajině má široce rozložitou korunu, jako dub. V posledních letech se opět lidé zajímají o tento krásný strom a sází jej do sadů, vinohradů a k polním cestám. Plody oskoruše se zpracovávají na sušení, ovocný čaj, marmelády, mošty, vyrábí se z nich pálenka oskorušovice. Také může posloužit i léčivá tinktura z pupenů na křečové žíly. Ale nejjednodušší a také nejzdravější způsob užívání je jíst čerstvé zralé plody s krémovitou dužninou, které dozrávají od konce srpna do konce září.

O tom, jak je zde tato ovocná dřevina vzácná a ctěná svědčí právě to, že stromu bylo zřízeno muzeum, ke kterému patří i naučná Oskorušová stezka s 5, 7 a 12 km okruhem. Na trase stezky jsou mladé stromky i mohutné chráněné stromy oskoruší staré i několik století. Na trasu Oskorušové stezky se můžete vydat od muzea kolem Salaše Travičná a rozhledny dále lesem na ves Radějov a ovocnými sady, vinohrady s krásnými výhledy na vrch Žerotín, kde je expozice ovocnářství a vinařství ve starobylé Hotařské boudě. Nedaleko je i největší "Adamcova oskoruša", která s obvodem kmene 465 cm, a stářím cca 500 let je vůbec největším ovocným stromem v Česku! Pod Žerotínem můžete také zajít na stylové Občerstvení pod oskoruší a po trase stezky se vrátit zpět do Tvarožné Lhoty.

Z Muzea oskoruší neodejdete s prázdnou. Můžete si zde ochutnat i zakoupit produkty z tohoto stromu - mošty, marmelády, likéry, suvenýry z krásného dřeva, ale i stromek samotný. Dozvíte se také o jiných vzácných ovocných dřevinách: co je dřínka, moruše, mišpule. Můžete ochutnat jak šmakuje Karpatský verbuňk, Vojšická duha nebo Oskorušový sen - tradiční čaje našich babiček. Oskoruším v obci Tvarožná Lhota jsou také věnovány dvě akce s kulturním programem: Slavnost oskoruší týden po Velikonocích a Oskorušobraní třetí týden v září.

Muzeum oskoruší
Otevřeno V - X so, ne 13.00 - 17.00,
VII - VIII denně 13.00 - 17.00
jinak na objednávku

Kontakt

Kopaničiarsky región - miestna akčná skupina:

OZ Kopaničiarsky región MAS
M.R. Štefánika 560/4
907 01 Myjava

tel.: +421 34 653 83 44
mobil: +421 918 909 840
+421 917 240 086

IČO: 42025150
DIČ: 2022474399

Turistická informačná kancelária:

TIK Myjava
Partizánska ulica, KD Samka Dudíka

tel.: +421 34 621 23 30
mobil: +421 917 240 098
E-mail: tikmyjava1@gmail.com

Otvorené: po – pi, od 8.00 do 16.00



Fond mikroprojektov



TRENČIANSKY
SAMOSPRÁVNÝ
K R A J



PROGRAM
CEZHRANIČNEJ
SPOLUPRÁCE
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
ČESKÁ REPUBLIKA



EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND
REGIONÁLNEHO ROZVOJA
SPOLOČNE BEZ HRANÍČ