



**čisté potraviny**

- bez chemických hnojív a vitamínov
- bez chemických postrekov
- pestované s láskou

## O PRODUKCII

Základy prírodnej produkcie pod logom „PURE“ vychádzajú z prirodzenej starostlivosti o rastlinnú a živočíšnu oblasť vo vzájomnej symbióze uvedených druhov i v ponuke nezaradených.

Produkty takto označené nesú najvyššiu čistotu a kvalitu bez použitia umelých hnojív, chemickej ochrany, pridania syntetických aditív a vitamínov, samozrejme bez potreby honosiť sa certifikátom a vysokými cenami.

**Prírodná rovnováha je hlavným cieľom tejto produkcie!** Uplatňuje sa absencia hlbokého obrábania pôdy a žiadna mechanizácia za aplikácie multikultúrneho spoločenstva, ďalej starostlivosť a systémové usporiadanie aj zo zásadami permakultúry i alelopatických vzťahov, vysoký podiel z vlastných dosiahnutých skúseností a sledovania spoločenstva. K ochrane voči premoženiu škodcov sa v krajnom prípade uplatňujú biologické postupy použitia výluhov z rastlín.

**Pre pestrosť živočíšneho krmiva**, mimo zelenej sezóny, pestujeme do zásoby vlastné produkty od tekvic cez repu po topinambury a do zmesi pridávame čerstvé zelené klíčky obilnín, proso, slnečnicu, cirok, amarant, ľan i pohánku. Hnojenie je aplikované priebežne mulčovaním, zeleným hnojením (horčica, fazuľa, repka, šošovica, hrach, sója), jesenným rozložením živočíšneho trusu a rastlinných zvyškov.

Fungujeme bez využívania dotácií či akýchkoľvek iných zdrojov podpory. Žiadne „akciové“ ceny, zľavy či iné marketingové lákadlá. Prevádzkujeme len priamy predaj (predaj z dvora), žiadne zásobovanie supermarketov, žiadne nepriame tlaky na úpravu kvality z dôvodu ceny, žiadne kamiónové množstvá! Pri dobrej úrode pridáme radi niečo navyše. Efektívita prirodzených a zušľachtených známych tradičných spôsobov je jednoznačná.

**Potravínové produkty plné energie, vitamínov a minerálov obsiahnutých prirodzenou cestou! Ako súčasť prírodného spoločenstva, chováme sa s rešpektom a zodpovedne za svoje konanie!**



## POPIS PRODUKTOV, ICH RAST A SPRACOVANIE

### **Rajčiny (čerstvé, sušené, kečup, šťava)**

Predpestované sadeničky umiestnené vo voľnej pôde a na slniečku prirodzene dozrievajúce plody.

Generácie prispôbené na miestne klimatické podmienky s jedinou potrebou ochrany pri trvalejšom vlhkom počasí voči pernospôre. Aplikácia čerstvého nepasterizovaného mlieka je účinným „čistým“ prostriedkom.

Sušenie prebieha teplým vzduchom. Ďalšie spracovanie sterilizáciou s minimálnym množstvom morskej soli, prípadne vinného (jablčného) octu. Bez potreby žiadnych chemických stabilizátorov !

### **Paprika, baraní roh, chilli, feferóny (čerstvá, mletá)**

Predpestované sadenice umiestňované do voľnej pôdy i do skleníka. Po dvadsať generácií druh PCR prispôbený na miestne podmienky. Potrebná ochrana pri dlhom vlhkom počasí voči voškám. Výluh z tabaku a jeho aplikácia na spodnú stranu listov usadené vošky odoženie. Prevencia vetraním, prípadne kombináciou so zelerom alebo aksamietnicou (garafia) minimalizuje i túto potrebu ochrany. Sušenie teplým vzduchom, viacnásobné mletie na nízkych otáčkach.

### **Cuketa, tekvica, patizón, hokaido a maslová tekvica (čerstvé, mrazené)**

Voľne vysadené i predpestované sadeničky umiestnené do kombinácie s kukuricou prípadne i fazuľou pre vzájomné vyživovanie a poskytnutie ochrany pôdy nielen pred vysušovaním. Pozor na možnosť prechladnutia – klesá úrodnosť, resp. kvitne bez produkcie plodov.

Mladé plody sa pri spracovaní pred mrazením mechanicky zbavujú prebytočnej vody.

### **Cvikla, kvaka, čierna reďkovka (čerstvá, sušená, mrazená, sterilizovaná)**

Nenáročné pestovanie s možnosťou kombinácie ďalších plodín. Kvaka mrazená, mechanicky zbavená prebytočnej vody. Cvikla sušená teplým vzduchom. Pri sterilizácii použitý nálev iba z vody, vinného (jablčného) octu a malého množstva cukru.

### **Cesnak**

Jesenná výsadba a bežná starostlivosť. Možnosti kombinácie s cviklou alebo rajčinami. Výborne odpudzuje nájazdy slimákov – slizniakov. Sušenie prirodzené, voľné.

### **Topinambury**

Jarné sadenie lepšie odoláva požierajúcim škodcom. Nevyžaduje žiadnu ochranu. Veľkosť hlúz je úmerná kvalite pôdy a vlhkosti v danom roku. Prezimovanie v pôde až do -30°C. Vynikajúce i ako vetrolam. Ponechané v záhrade až do prvých mrazíkov. Hľuzy sú veľkostne triedené. Ostatné sa skrmujú.

## **Bylinky, Physalis**

Trvalky i jednoročné, vysádzané z vlastných semien, sušené prirodzeným prúdením vzduchu. V širokej miere využité ako preventívne ochranné prostriedky pri symbióze spoločenstva a s jedinečným preventívno-liečivým účinkom na ľudský organizmus nielen počas zimných mesiacov.

## **Mangold, rukola (čerstvý, mrazený)**

Výborná obdoba špenátu. Na pestovanie táto trvalka nevyžaduje žiadnu zvláštnu starostlivosť. Po vysadení jednotená, prípadne z predpestovaných sadeníc. Zber listov viackrát za sezónu. Využitie listovej časti i stonky. Rukola len v čerstvom stave. Pri spracovaní sa očistené listy mangoldu sparia, po odkvapkaní prebytočnej vody mixujú a následne vychladnuté mrazia. Stonková časť výborná ako zelenina do polievky. Prerastené listy sú pestrým krmivom.

## **Chren (čerstvý)**

Slovenská klasika rastúca bez pričinenia. Z časti problematická pri zmene produkčného miesta hlavne likvidáciou i samotným uchytením sa na novom stanovisku.

Zber neskoro na jeseň, hlbokým kopaním, uloženie v chlade ideálne do piesku. Pri strate vody pred spracovaním namočiť na 48 hodín pre získanie čerstvosti. Výborný i pre ochranu zemiakov.

## **Zemiaky (čerstvé), Jakon hľuzy**

Známe a často konzumované hľuzy. Produkcia v symbióze s bôbom zabezpečí trvalý súvislý rast a dostatočnú vlhkosť. Pri sadení dbať na vzdialenosti kvôli vzdušnosti a tým následnému vyhnutiu sa chorôb. Mladé čerstvo vybrané ihneď na konzum, ostatné neskôr uskladnené v chlade. Hľuzy Jakonu vynikajú svojimi dietetickými vlastnosťami, sladkou ovocnou chuťou a vôňou.

## **Brokolica (čerstvá, mrazená)**

Zelená kvetová záležitosť plná skvelých dietetických vlastností. Zo sadeníc do voľnej pôdy, minimálna starostlivosť. Mrazená v oddelených malých hlavičkách.

## **Zelené fazuľky (čerstvé, mrazené)**

Prijemné spestrenie v sezóne i mimo nej. Pestovanie nenáročné. V čerstvom stave nie sú končeky luskov odrezané tak ako pri mrazenom balení. Navyše pri spracovaní prechádzajú krátkym ľahkým blanširovaním v pare.

## **Čierne ríbezle (čerstvé, mrazené)**

Ovocie typické pre náš región. Pestovanie na kričkoch s priemerne ľahkým vegetatívnym množením. Občasná návšteva vošiek, kde zaberá tabakový výluh, prípadné vysádzanie do kombinácie s rastlinami typicky odpudzujúce vošky. Mrazené, bez chemickej konzervácie.



### **Uhorky nakladačky (čerstvé)**

Pestované na poli, priamy výsev. Kombinácia s typickým kôprom pre vzájomnú podporu i spracovanie. Odolnosť voči chorobám možno zvýšiť riedkou sadbou cesnaku, cvikle alebo cibule. Pernospôra vyliečená aplikáciou čerstvého nepasterizovaného mlieka a zálievka ľahká pod listy, ideálne ráno vlažnou vodou za účelom vyhnúť sa sporeniu.

### **Fazuľa, bôb (mladé čerstvé a mrazené)**

Či už v kombinácii alebo v monokultúre tieto plodiny netrpia vážnymi chorobami. V prípade bôbu sú škodcami dobre známe vošky, a drobný chrobáci infikujúci struky svojim potomstvom. Presvetlenie zníži možnosť napadnutia. Bôb je vhodné i zalamovať pre väčší výnos. Ideálne rastliny na zelené hnojenie. Mrazené produkty sú rovnako z mladých plodov, bôb prechádza krátkou úpravou v pare.



## SPRACOVANÉ PRODUKTY

### **Sušená koreňová zelenina s morskou soľou (obsah zeleniny 53 %)**

Klasicky vypestovaná koreňová zelenina vo voľnej pôde, prirodzene usušená teplým vzduchom, mletá, prípadne i mixovaná, v kombinácii s bylinkami. Starostlivosť o zabezpečenie zdravej úrody je v rámci bežných noriem. Škodcovia a choroby minimálne.

### **Sušené ovocie, šípky**

Rezidentné odrody ovocných stromov minimalizujú potreby ochrany. Prirodzené sušenie teplým vzduchom, bez namáčania v cukrových či chemických stabilizačných roztokoch. Najprirodzenejšia prírodná konzervácia. Šípky z oblastí okrajových častí lesa.

### **Zeleninová zmes na vývar (morská soľ 5%)**

Výber plodov vhodných na sušenie, ktoré v namiešanej zmesi ochutia letným zeleninovým vánkom aj počas chladného obdobia. Bez zvyrazňovačov chuti a chemickej stabilizácie. Usušené teplým vzduchom, mleté. Plody cukety, papriky a pažitky.

## MIESTNE ŠPECIALITY

### **Ien na objednávku**

#### **Med**

Prvotriedny pravý včelí med - záhradný od miestneho včelára. Úzka spolupráca sľubuje do budúcnosti vlastnú produkciu hlavne za účelom podporiť včelstvo i kvetenstvo v systéme prirodzeného pestovania.

#### **Kvasená kapusta**

Strúhaná a solená so štipkou rasce, utlačená v kameninovej nádobe zreje mliečnym kvasením počas obdobia tridsiatich dní. Pevná, chrumková, bez zmeny farby. Čerstvá v balení s možnosťou sterilizácie.

#### **Jablčný ocot**

Známy pre svoje blahodárne účinky. Voľné kvasenie počas tridsiatich dní, žiadna chemická stabilizácia ani pasterizácia.

## ZLOŽENIE SPRACOVANÝCH PRODUKTOV

**bez chémie, stabilizátorov a zvyrazňovačov chuti**

### **Sušená koreňová zelenina**

Zloženie : mrkva, petržlen, zeler, kaleráb, kvaka, vňať zeleru, ligurčeka a petržlenu, cibufa, cesnak

Sušené prirodzene teplým vzduchom, mleté a namixované. Konzervované morskou soľou.

Obsah zeleniny 53 % !

Uchovávať v chlade a suchu. Prídavok do polievok, omáčok a podobne. Minimálne 10 minút variť.

### **Sušené rajčiny**

Zloženie : rajčiny

Sušené prirodzene teplým vzduchom.

Uchovávať v chlade a suchu. Priamy konzum i na tepelnú úpravu.

### **Mix sušeného ovocia**

Zloženie : marhule, slivky, hrušky, jablká, jadierka z marhúľ, physalis

Sušené prirodzene teplým vzduchom. Žiadny pridaný cukor ani iná chémia !

Uchovávať v chlade a suchu. Priamy konzum.

### **Sušená zmes na vývar**

Zloženie : cuketa, pažítka, paprika, morská soľ (5%)

Sušené prirodzene teplým vzduchom.

Uchovávať v chlade a suchu. 1 PL zmesi zaliať horúcou vodou, nechať 20 minút lúhovať a následne scediť.

### **Sušené šípky**

Zloženie : šípky

Šípky bez zvyšku kvetovej časti, sušené prirodzene teplým vzduchom. Neobsahuje žiadne farbivá. 100% obsah produktu.

Uchovávať v chlade a suchu. 24 hodín pred použitím nahrubo rozbiť, zaliať studenou vodou a nechať lúhovať. Následne až príprava čaju.

### **Sušená cvikla**

Zloženie : cvikla

Sušené prirodzene teplým vzduchom, mleté. Neobsahuje žiadne farbivá. 100% obsah produktu.

Uchovávať v chlade a suchu.

### **Chilli EXTRA, Chilli MAXI, Kajenské korenie**

Zloženie EXTRA : zmes piatich druhov chilli, feferóny, extra pálivé papričky. Chilli MAXI : najpikantnejšie chilli sveta.

Sušené prirodzene teplým vzduchom, mleté. Neobsahuje žiadne farbivá. 100% obsah produktu.

Uchovávať v chlade a suchu.

### **Paprika červená sladká**

Zloženie : koreninová paprika sladká

Sušené prirodzene teplým vzduchom, mleté. Neobsahuje žiadne farbivá. 100% obsah produktu.

Uchovávať v chlade a suchu.

### **Fazuľa, bôb, tekvica a kvaka, mangold**

Zloženie : 100 % obsahu produktu.

Mladé plody fazule zmrazené, bôb ľahko sparený v pare, tekvica i kvaka strúhaná, mechanicky zbavená prebytočnej vody, mangold sparený, odkvapkaný, mixovaný.

Mrazené.

### **Sušené bylinky, Jakon listy**

Zloženie : 100 % obsahu produktu

Sušené prirodzene voľným prúdením vzduchu.

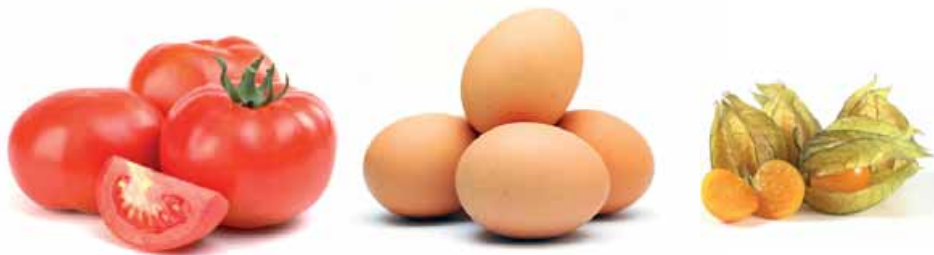
Uchovávať v chlade a suchu.

### **Kečup jemný pikant, rajčinová šťava**

Zloženie : rajčiny, paprika, jablká, feferón, morská soľ, korenie, klinček, vinný (jablčný) ocot, muškátový oriešok, škorica

Rajčiny zbavené šupiek a semien, zmes vyvarená s minimálnym podielom zostatkovej vody z plodov, ochutené koreninami, sterilizované. Šťava obsahuje iba morskú soľ a ocot. Žiadne želatíny, farbivá, zahusťovadlá ! 100 % obsah produktu ! Sterilizované v skle.

Uchovávať v chlade a suchu.





## ŽIVOČÍŠNE PRODUKTY

### Vajíčka (slepačie, perličie)

Čerstvé vajíčka z voľného výbehu. Počas sezóny kŕmené výlučne zelenými rastlinami. V ostatnom čase prikrmované pšeničným a kukuričným šrotom v kombinácii s dopestovanou repou, tekvicami, prípadne topinamburom. Minerály z morskej soli a tiež vápnik z mletého vápna primerane často pridaný do krmiva - hlavne v zimnom období. Žiadne ďalšie chemické aditíva či umelé zmesi.

### Husokačky a kačky

Chov nových vyšľachtených druhov hydiny s výborným pomerom mäso/kosti/tuk a pečeň. Rovnako úspešné odchovávanie si vlastných mláďat a pokusov o prirodzené kríženie. Chované na voľnej pastve výhradne zelením, minimálny prídavok obilninových a kukuričných šrotov. Žiadne umelé zmesi ani vitamíny. Časť šťopaná ručne 10 – 15 dní kukuricou mastenou živočíšnym tukom v kombinácii so zemiakom, repou, tekvicou alebo topinamburom. Pri výnimočných problémoch vyžívania v teplejšom období aplikácia sódy bikarbóny na odkyslenie žalúdka. Ručné čistenie a spracovanie bez chemickej konzervácie. Čerstvé, mrazené, tuk sterilizovaný. Kačacie prsia s kosťou, stehná, kĺbik krídla.

Zloženie : 100 % obsahu produktu

Mrazené.

### Kačací tuk

Zloženie : 100 % obsahu produktu

Pomalým procesom vytopený podkožný tuk. Sterilizované v skle. - Uchovávať v chlade a suchu.

### Kačací tuk s pečienkou

Zloženie : kačací tuk, kačacie škvarky jemne mleté, korenie, morská soľ, kačacia pečeň

Podiel pečene 1/3 obsahu. Sterilizované v skle.

Uchovávať v chlade a suchu.

### Kačacia polievková zmes

Zloženie : trupy, kosti, vnútornosti, krídla

Mrazené.

### Kačacia pečeň

Zloženie : 100 % obsahu produktu

Mrazené.

### Kačacia paštéta

Zloženie : kačacie mäso, kačacie škvarky, kačací tuk, korenie, morská soľ, bylinky

Sterilizované v skle.

## VŠEOBECNÉ PODMIENKY DODÁVOK PRODUKTOV

Ponuka na čerstvé sezónne produkty je obmedzená trvaním plodnosti daného produktu v prirodzenom čase zberu úrody v našich klimatických podmienkach. Spracované produkty sú vyrábané následne pre ich čo najšetrnejšie konzervovanie na obdobie kedy ich čerstvosť nie je možné v našich zemepisných šírkach prirodzene dosiahnuť.

Presnejšie dátumy možného odberu čerstvých plodín a spracovaných produktov uvádzame v sezónnom „kalendári“ na [www.smailik.sk](http://www.smailik.sk).

Pre zabezpečenie trvale možných dodávok je pri LIMITOVANEJ produkcii vhodné nezáväzne dohodnúť objednávku a množstvo produktov podľa výberu. Príprava na výsadbu, výber semien v predchádzajúcom období a logistika produkcie sa úzko výsostne dotýka plánu výnosu plodín.

Z tohto dôvodu je potrebné ohlásiť dané množstvo a druh produktu.

Obmedzenie či naopak voľnosť produktov môže nastať aj vplyvom nepriazni počasia či zvýšenej úrody vďaka vhodným podmienkam.

Konzumáciou produktov z miestnych zdrojov prichádza do tela množstvo živín z dozretých plodov, kvalitných odrôd s možnosťou presvedčiť sa o deklarovanej „čistej“ kvalite. Nutričné (energetické) hodnoty potravín zasýti a vyživí telo v oveľa menšom množstve, 1/4 pokryje bežné jedlo z konvenčne produkovaných potravín. Logika ukazuje smer možností úspory ako na objeme, tak i na zdrojoch a ekologickom dopade.

Produkcia prebieha na rozlohe niekoľkých 100-viek metrov štvorcových. Výnosy sú vyššie v porovnaní s konvenčnou produkciou. Minimálne nároky na zavlážovanie. Ponuka udržiava pestrou kvalitnú potravinovú skladbu pre každého člena rodiny a výrazne dopĺňa podiel celkovo skonzumovaných potravín počas kalendárneho roka. „Vedľajším“, veľmi vítaným efektom je samotná prirodzená regenerácia pôdy a spoločensva.

Sme otvorený dohodám a následnému rozšíreniu tohto projektu v mieste i mimo regiónu.

Možnosti spoločne nesú i podporu v zamestnanosti, zníženie importu produktov možných v domácich podmienkach zabezpečiť ... atď. Etický a ekologický prínos nevnímajúc.

Nastavenia a funkčnosť spoločenského systému, jeho variabilita a samotný efekt so všetkými vplyvmi smerujeme v prvom rade k prirodzenosti kvality, následne až na produkciu kvantity.

Balenia spracovaných produktov sme prispôbili i pre našich najmenších. Malé porcie v mrazenej forme z tekvicových druhov, brokolice a mangoldu.

Pre odbery do gastrozariadení individuálne prispôbené balenie, šetrne a pri čo najvyššej efektívnosti so zachovaním kvality.

Radi poskytneme semená, odpovede i poradenstvo...

U nás je otvorená možnosť priamej výmeny našich produktov za Vaše tovary i služby.

**Kamil Kováč, 0905 734 290**  
**produkcia@smailik.sk**  
**www.smailik.sk**

