



LESY Slovenskej republiky, štátny podnik

generálne riaditeľstvo

Námestie SNP č. 8, 975 66 Banská Bystrica

TLAČOVÁ SPRÁVA

Nový multifunkčný priestor predstaví činnosť a vlastné výrobky štátneho podniku LESY SR

V Banskej Bystrici, 31. januára 2020

Hoci primárnym poslaním štátneho podniku LESY Slovenskej republiky je spravovanie lesného majetku vo vlastníctve štátu, okrem toho zabezpečuje aj celý rad aktivít mimo lesohospodárskej činnosti. S niektorými z nich sa bude môcť široká verejnosť už čoskoro zoznámiť v budove generálneho riaditeľstva štátneho podniku na Námestí SNP v Banskej Bystrici. LESY SR tu totiž po rozsiahlej rekonštrukcii otvárajú moderné predajné miesto spojené s lesnou informačnou kanceláriou.

„Chceli sme vytvoriť priestor, v ktorom by návštevníci našli informácie no našej činnosti, a tiež si mohli zakúpiť naše výrobky. V tomto krásnom priestore, tvorenom prírodnými materiálmi tak nájdete sušené lesné plody, med, divinu, ryby či kvalitné víno z našej vlastnej produkcie v Topolčiankach. Mimoriadne hrdí sme na vlastnú produkciu exkluzívnych mäsových výrobkoch z diviny pod názvom Lesnícke pochúťky,“ vysvetlil Marian Staník, generálny riaditeľ LESY SR.

V novootvorenej predajni si bude môcť široká verejnosť zakúpiť celú škálu výrobkov z produkcie štátneho podniku. K dispozícii budú vlastné mäsové výrobky z diviny uvádzané pod značkou Lesnícke pochúťky, mrazené mäso z diviny, mrazené ryby, vlastné akostné odrodové vína, 100 % sušená šípková dužina, sušené lesné ovocné plody, ale aj lesnícke publikácie, spoločenské hry, turistické mapy a suveníry.

Mäsové výrobky zo série Lesnícke pochúťky sú jedinečné tým, že majú najvyšší podiel diviny na slovenskom trhu. Divina nepochádza z fariem, ale predovšetkým z vlastných režijných poľovných revírov, ktoré sú v užívaní LESOV Slovenskej republiky, š. p. Mäso je spracovávané na Odštepnom závode Topolčianky, ktorý je pod stálym veterinárnym dohľadom. Mäsové výrobky neobsahujú alergény ani geneticky modifikované organizmy. Podiel diviny (mäsa z jelenej zveri) na zložení výrobku je pri klobáse a saláme 70 %, pri šunke až 85 %. Klobása a saláma sú balené v jedlom prírodnom čreve, čím sú šetrné k životnému prostrediu.

„Divina bola po tisícročia neoddeliteľnou súčasťou kuchyne územia Slovenska. Dnes ju však v obchodoch nájdeme len výnimočne. Naším cieľom je prinavrátiť ju slovenským spotrebiteľom. Slovenská divina zo slovenských lesov má výbornú kvalitu, je chovaná v prírode a máme jej dostatok. Som veľmi rada, že sa aktuálnemu vedeniu Lesov Slovenskej republiky podarilo začať výrobu potravín z diviny. Štátny podnik tým rozširuje svoje portfólio produktov o atraktívne



LESY Slovenskej republiky, štátny podnik

generálne riaditeľstvo

Námestie SNP č. 8, 975 66 Banská Bystrica

TLAČOVÁ SPRÁVA

a stopercentne slovenské potraviny,“ povedala Gabriela Matečná, podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

Divina je vo všeobecnosti považovaná za ekologickú potravinu najvyššej kvality. Typický je pre ňu vysoký obsah nenasýtených omega-3 mastných kyselín a minerálnych látok. Má nízky obsah tuku a cholesterolu, pretože voľne žijúca zver má dostatok pohybu a potravy v čistom prírodnom prostredí. Je charakteristická tmavšou farbou, špecifickou chuťou a ľahkou stráviteľnosťou.

LESY SR, š. p., Odštepny závod Topoľčianky prevádzkujú Zariadenie na spracovanie diviny, ktoré spracováva divinu z voľne žijúcej raticovej zveri, ulovenú v poľovných revíroch celého Slovenska. Zariadenie spĺňa náročné technologické a hygienické normy a už od roku 2003 vlastní povolenie na vývoz svojich výrobkov do členských štátov EÚ. Používaná technológia spracovania umožňuje vyrábať mrazenú divinu s 24-mesačnou dobou minimálnej trvanlivosti.

Záujemcovia si budú môcť v novootvorenej predajni v Banskej Bystrici zakúpiť vákuovo balené mrazené mäso z jeleňa, srnca, daniela, muflóna alebo diviaka v kuchynskom balení s hmotnosťou od 0,75 do 1,50 kg.

Vína z produkcie LESOV Slovenskej republiky si dlhodobo udržiavajú vysoký štandard kvality a získali viacero ocenení na rôznych vinárskych súťažiach. Vlastná podniková vinica je situovaná vo vinohradníckej obci Topoľčianky, ktorá patrí do Zlatomoraveckého vinohradníckeho rajónu a Nitrianskej vinohradníckej oblasti. Vinohrad s produkčnou plochou 3 ha sa nachádza v nadmorskej výške 330 m n. m. a tvorí ho viac ako 10 000 koreňov viniča.

LESY Slovenskej republiky, š. p., vyrábajú niekoľko druhov slovenského akostného odrodového vína s chráneným označeným pôvodu: Rizling rýnsky (biele suché), Rulandské biele (biele polosladké), Chardonnay (biele suché), Veltlínske zelené (biele suché), Cabernet sauvignon (ružové polosladké), Cabernet sauvignon (červené suché), Alibernet (červené suché) a Alibernet (Barrique), ktoré budú na predaj aj v novootvorenej predajni.

Sušené lesné ovocné plody a 100 % sušenú šípkovú dužinu na prípravu omáčok alebo džemov produkuje špecializovaný závod LESOV SR Semenoles sídlia v Liptovskom Hrádku. Plody šípok sa tu v špeciálnych zariadeniach podrvia a následne sa sušia pri teplote 40°C, ktorá im umožňuje zachovať si pôvodný obsah živín a vitamínu C. Na zbere čerstvých šípkových plodov sa v roku 2019 už po tretíkrát významnou mierou podieľali žiaci základných škôl po celom Slovensku. V rámci súťažného projektu Zber šípok spoločne s LESMI SR sa im podarilo vyzbierať rekordných 22,5 tony šípok, z ktorých sa vyrobilo približne 5 ton šípkovej sušiny.



LESY Slovenskej republiky, štátny podnik

generálne riaditeľstvo

Námestie SNP č. 8, 975 66 Banská Bystrica

TLAČOVÁ SPRÁVA

Všetky spomenuté, ako aj ďalšie výrobky z produkcie štátneho podniku LESY SR, si záujemcovia budú môcť kúpiť v novootvorenej predajni v budove Generálneho riaditeľstva LESOV SR, š. p., na Námestí SNP 8 v Banskej Bystrici (vchod do predajne je z Národnej ulice). Predajňu uvedla do prevádzky slávnostným otvorením ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná dňa 31. januára 2020 (piatok) o 10:00 hod.