

ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

„HRUŠOVSKÝ LEPNÍK“

CHZO (X) CHOP (-)

7.1. Názov:

„Hrušovský lepník“

7.2. Opis:

Hrušovský lepník je okrúhly alebo napoly preložený koláč s priemerom 25 – 35 cm z kysnutého chlebového zemiakového cesta s náplňou vnútri alebo na povrchu, pečený v kamennej peci.

Druhy Hrušovského lepníka:

Hrušovský lepník slaný potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou s cesnakovou náplňou (pretlačený cesnak, soľ, voda).

Hrušovský lepník sladký potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou s lekvárovou náplňou (slivkový, čerešňový).

Hrušovský lepník s náplňou vo vnútri plnený kapustovou náplňou a na povrchu potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou.

Hrušovský lepník s náplňou na povrchu potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou a s tvarohovo-zemiakovou náplňou posypanou mletou škoricou a cukrom alebo vanilkovým cukrom, alebo vanilínovým cukrom, alebo škoricovým cukrom.

Vlastnosti:

Vzhľad: okrúhly koláč s priemerom 25 – 35 cm alebo napoly preložený

Farba: zlatisto prepečená

Vôňa: s jemnou vôňou kvásku, dreva a popola, jemne dymová

Chuť: intenzívne a zároveň citlivé spojenie jednotlivých prísad vďaka pečeniu v peci,

a špecifická chuť v závislosti od náplne

Konzistencia: mäkké, vláčne, vlhké, nie vysušené cesto

Hmotnosť cesta v surovom stave: 350 – 450 g

Hrúbka cesta po upečení: minimálne 0,5 cm

7.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na juhu stredného Slovenska. Obec Hrušov sa nachádza v Banskobystrickom kraji na južnej okrajovej zvýšenej časti Krupinskej planiny v trojuholníku miest Veľký Krtíš, Krupina a Šahy, na území niekdajšej Hontianskej stolice.

Príloha č. 1 - Mapa vymedzeného územia

7.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Hrušovský lepník“, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu „Hrušovského lepníka“.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením miestne občianske združenie Cesta hrušovských obyčají podľa vlastného systému kontroly.

7.5. Spôsob výroby

Na výrobu kysnutého chlebového zemiakového cesta sa používa:

Pšeničná alebo ražná, alebo špaldová múka, varené zemiaky, soľ, kvások. Na 1 kg múky sa použije cca 100 g varených pretlačených zemiakov.

Kvások: pekárske droždie, vlažná voda, mlieko, kryštálový cukor.

Na výrobu náplní sa používa:

maslo alebo rastlinný olej, alebo masť (bravčová, kačacia, husacia), cesnak, lekvár (slivkový, čerešňový), kyslá kapusta, cibuľa, čierne mleté korenie, soľ, bravčové škvarky alebo pražená

údená slanina, varené pretlačené zemiaky, tvaroh, vajce, mletá škorica, kryštálový cukor, vanilkový cukor alebo vanilínový cukor, alebo škoricový cukor.

Náplne:

Cesnaková náplň: roztláčený cesnak, soľ, voda

Lekvárová náplň: lekvár (slivkový, čerešňový)

Tvarohovo-zemiaková náplň: tvaroh, varené pretlačené zemiaky, vajce, kryštálový cukor a na posypanie mletá škorica s kryštálovým cukrom alebo škoricovým cukrom, alebo vanilkovým cukrom, alebo vanilínovým cukrom. Pomer tvarohu a zemiakov je 1 : 2. Hmotnosť náplne v surovom stave je 30 % - 45 % hmotnosti cesta, tzn., že hmotnosť výrobku je navýšená o hmotnosť náplne.

Kapustová náplň: rastlinný olej alebo masť, cibuľa, kryštálový cukor, kyslá kapusta, soľ, mleté čierne korenie, bravčové škvarky alebo pražená údená slanina. Hmotnosť náplne v surovom stave je 15 % - 25 % hmotnosti cesta, tzn., že hmotnosť výrobku je navýšená o hmotnosť náplne.

Cesto vyrobené z múky, kvásku, pretlačených varených zemiakov a soli sa nechá vykysnúť na teplom mieste. Po vykysnutí sa cesto vyváľa na múkou posypanej doske, rozdelí na menšie bochníky a prikryté nechá ešte chvíľku podkysnúť. Potom sa bochníky vyvaľkajú na okrúhly koláč hrúbky minimálne 0,5 cm vo veľkosti celej plochy sádzacej lopaty. Pomocou pomúčenej sádzacej lopaty sa lepníky vkladajú (sádzu) do vykúrenej kamennej pece. Upečené lepníky sa ometú husacím alebo kačacím krídlom od popola a ešte teplé sa potrujú roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou (kačacia, husacia, bravčová) pomocou mastiarky a podľa chuti sa potrujú náplňou.

Príprava kamennej pece na pečenie:

Hrušovský lepník sa pečie v kamennej peci pri teplote nad 300 °C. Pec sa vykúri tvrdým drevom (agát, buk, dub, hrab). Kamenná pec je dostatočne vykúrená vtedy, keď sa z kameňa v peci potiahnutím ohrabla iskrí. Po dohorení dreva sa uhlíky zhrnú ohrablom do zadnej časti pece a mokrým omelom sa poutiera popol vo zvyšnej časti pece. Lepníky sa pečú poukladané vedľa seba a počas pečenia sa posúvajú ohrablom, aby sa upiekli zo všetkých strán. Neplnené lepníky sa v peci pečú cca 5 min. a plnené lepníky cca 7 - 10 min.

Neexistujú žiadne obmedzenia na pôvod surovín.

7.6. Súvislosť

Príčinná súvislosť je založená na špecifickej kvalite danej spôsobom výroby, dobrej povesti a tradíciách.

Príprava cesta a náplní na výrobu výrobku Hrušovský lepník sa uskutočňuje výlučne ručným spôsobom. Rozvalkanie cesta do kruhového tvaru spôsobuje, že cesto je po upečení tenké, kompaktné a vláčne a má jemnú štruktúru. Veľkosť koláča súvisí s veľkosťou sádzacej lopaty, využíva sa celá jej plocha.

Pôvodne sa na výrobu lepníka používali suroviny z domácich zdrojov, čo súviselo s odľahlosťou obcí a lazov, v súčasnosti sa kladie dôraz na výlučne ručnú prípravu cesta a náplní a pečenie výrobku v kamennej peci.

Hrušovský lepník sa pečie v kamennej peci pri teplote nad 300 °C. Pec sa vykúri tvrdým drevom (agát, buk, dub, hrab). Kamenná pec je dostatočne vykúrená vtedy, keď sa z kameňa v peci potiahnutím ohrabla iskrí. Po dohorení dreva sa uhlíky zhrnú ohrablom do zadnej časti pece a mokrým omelom sa poutiera popol vo zvyšnej časti pece. Lepníky sa pečú poukladané vedľa seba a počas pečenia sa posúvajú ohrablom, aby sa upiekli zo všetkých strán. Neplnené lepníky sa v peci pečú cca 5 min. a plnené lepníky cca 7 - 10 min.

Vďaka ručnej príprave cesta a náplní a pečeniu v kamennej peci pri vysokej teplote sa výrobok nevysušuje, zostáva mäkký, vláčný a vlhký, s jemnou vôňou kvásku, dreva a popola, ktoré sa pri pečení vzájomne prepoja. Charakteristickú chuť výrobku dopĺňajú náplne, a to buď sladkej alebo slanej chuti.

Pekárenské výrobky sa v súčasnosti už v kamennej peci bežne nepripravujú. Základom pôdy vo vymedzenom území sú treťohorné vulkanity, medzi ktoré patria andezitické tufy, tufity a aglomeráty. Z tufopiesku sa štiepali kvádre a z nich stavali domy a pece na chlieb, v ktorých sa okrem chleba piekli aj lepníky. Až do konca 20. storočia boli samotné pece súčasťou každej domácnosti hrušovčanov.

Pre veľkú obľubu a dobrú povest' výrobku Hrušovský lepník šíriacu sa tak ústnym podaním, ako aj internetovými stránkami alebo inými médiami, na ktorý stoja ľudia v dlhých radoch, ale aj z dôvodu ťažkej dostupnosti do vymedzenej zemepisnej oblasti, a najmä dopytu po kvalitnom ručne vyrábanom tradičnom výrobku, sa tím z Hrušova rozhodol postaviť kamennú pec na vlečku, tzv. prvú mobilnú kamennú pec. Rozobral staručkú pec a znovu postavil na nadstavec a špeciálne upravil na vlečku.

O dobrej povesti a 300-ročnej tradícii výrobku Hrušovský lepník svedčí udelenie certifikátu na používanie značky “Regionálny produkt HONT” z roku 2014 ako jedinečnému výrobku v regióne, ktorý využíva tradičné postupy s vysokým podielom ručnej práce. (Príloha č. 8)

Od roku 1996 sa v obci Hrušov pravidelne koná folklórny festival Hontianska paráda. Festival približuje dávno zabudnuté práce v roľníctve, pečenie chleba a hrušovských lepníkov

https://sk.m.wikipedia.org/wiki/Hontianska_par%C3%A1da

https://www.youtube.com/watch?v=cD_v09n0-k&feature=youtu.be

Zmienky o dobrej povesti výrobku sa šíria aj prostredníctvom televíznych programov, napr. „Nebíčko v papuľke“ alebo „Slovensko v obrazoch“, atď.:

<https://www.rtv.s.sk/televizia/archiv/13156/168626#399>

Živnostenské noviny z roku 2015 píše o tradičných slovenských remeslách, pri predvážaní ktorých mohli návštevníci ochutnať aj Hrušovský lepník, podobne ako na podujatí “Dni majstrov ÚLUV 2015”. (Prílohy č. 10 a 11)

Pre výnimočné vlastnosti výrobku dané ručným spôsobom prípravy a spôsobom pečenia sa stal tento výrobok veľmi obľúbeným a vyhľadávaným a usporiadatelia gastronomických podujatí a výstav pozývajú výrobcov na svoje podujatia s požiadavkou autentickej ukážky prípravy cesta, náplní a pečenia výrobku. Príprava a výroba výrobku Hrušovský lepník sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti a je historicky spojená s týmto územím. Daný výrobok sa však môže na účely propagácie výrobku piecť aj mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, ale len v „pojzdnej kamennej peci“ zhotovenej z lomového kresaného kameňa typického pre danú oblasť a len výrobcami z uvedenej zemepisnej oblasti.

Príprava výrobku Hrušovský lepník vychádza z historických receptúr z vymedzenej zemepisnej oblasti. Svoju ráznosť si ľudia udržiavali pre odstup v polohe. Profesor J. Botík v publikácii HONT Tradície ľudovej kultúry uvádza: “Jeho najarchaickejší variant pôvodne hňetľi resp. miesili z nekvaseného cesta a v slabo vykúrenej peci ho piekli na štedrovečernú večeru.” Ešte v prvých desaťročiach nášho storočia, najmä pred rozšírením pečenia chleba, spomínanú chlebovinu poznali a pravidelne piekli na celom území Hontu.

(Príloha č. 2 - kópia J. Botík, *HONT: Tradície ľudovej kultúry*, 1988, *Osveta*, str. 102)

Názov výrobku „Hrušovský lepník“ je odvodený od názvu obce Hrušov, ktorý je historicky spojený s pečením lepníkov. Druhú časť názvu „lepník“ (archaicky ľepník – názov z predpisovného obdobia) tvorí názov, ktorý sa používa v miestnom dialekte na označovanie druhu okrúhleho koláča pečeného v kamennej peci. Uvedený názov sa v tejto oblasti začal používať v prvej polovici 18. storočia a používa sa dodnes. Ako uvádza profesor J. Botík: “Gazdiné z remeselníckych rodín v dedine však na lepníky umiesené z chlebového cesta často natierali varené zemiaky, lekvár, tvaroh alebo bryndzu. ...tento variant zmenený na koláč volali aj naďalej ľepník. ...túto archaickú chlebovinu vzali so sebou slovenskí kolonisti, ktorí sa

v 18. storočí presídlili na Dolnú zem...”. (Príloha č. 3 - kópia *J. Botík, HONT: Tradície ľudovej kultúry, 1988, Osveta, str. 104*)

Vymedzená zemepisná oblasť je charakteristická roztrúsenými lazničkými usadlosťami. Izolovanosť územia, odľahlosť obcí a lazov nútilo obyvateľov k sebestačnosti. Ľudia si všetko potrebné pre život vyrábali svojpomocne z prírodných materiálov, stavali kamenné pece z lomového kresaného kameňa, v ktorých kúrili drevom vyskytujúcim sa v ich okolí (agát, buk, dub, hrab), zhotovovali náradie a pomôcky bežnej potreby z dostupných materiálov, napr. drevené sádzacie lopaty, husacie alebo kačacie krídlo na ometenie popola, ohrablo (archaicky názov - lopatovitý nástroj na prehŕňanie popola v peci) na zisťovanie teploty pece (iskrenie po potiahnutí ohrablom = správna teplota) a zhrňanie uhlíkov, alebo omelo (drôtom zviazané šúpolie na dlhšej palici) na utieranie pece.

Lepník bol v prvých desaťročiach minulého storočia obradovým jedlom. Bol najrozšírenejším z archaických chlebovín. Piekol sa v kamennej peci na štedrovečernú večeru a jedol z neho každý člen rodiny, ale aj všetky domáce zvieratá. Svoje miesto mal aj v pôstnych dňoch, na páračkách, na priadkach, na Veľkú noc. Neskôr sa piekol jedenkrát týždenne pred pečením chleba. Chlieb sa piekol vždy v sobotu, aby bol čerstvý k nedeli a bol ako zásoba na celý týždeň. Vždy sa pieklo viac chlebov 4 až 6, podľa veľkosti rodiny. Na vzdialených hrušovských lazničkých usadlostiach sa lepničky piekli a pečú doteraz.

Zručnosti a šikovnosť ľudí z vymedzenej zemepisnej oblasti vyrábajúcich Hrušovský lepník sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Vďaka príprave kvásku, cesta, náplne, času na vyhriatie kamennej pece na správnu teplotu (bez gombíkov na nastavenie teploty), ale aj používaniu tradičných pomôcok, ako napr. husacie alebo kačacie krídlo, ohrablo, omelo, má Hrušovský lepník svoju charakteristickú vôňu a chuť.

Život v odľahlých oblastiach a na lazoch súvisí so zachovávaním tradícií. Hrušovský lepník bol pochúťkou pred mnohými rokmi, a tak je tomu aj dnes.

Ako uvádza *Anna Sásová a Anna Brlošová* v publikácii *Z Hrušovského stola*: „Vôňa hrušovských lepníkov sa však často šíri aj v rôznych kútoch Slovenska, keď malá skupina pod vedením Ruženy Kamasovej a Jána Fašanga navštevuje rôzne podujatia s kamennou pecou na kolesách.“ Vďaka tímu z Hrušova sa zachovala ukážka prípravy a pečenia výrobku Hrušovský lepník aj na iných spoločenských podujatiach na Slovensku, ako sú napr. Dni majstrov Ústredia ľudovej umeleckej výroby v Bratislave, Radvanský jarmok v Banskej Bystrici, Folklórne slávnosti pod Poľanou v Detve, Jánošíkove dni v Terchovej.

(Príloha č. 4 – kópia *Anna Sásová a Anna Brlošová, Z Hrušovského stola, 2015, Obec Hrušov*)

7.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Hrušovský lepník“ vykonávajú pravidelne kontrolné orgány autorizované Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky:

1. Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
Slovenská republika

Tel. + 421 2 602 57 427

+ 421 2 602 57 408

fax: + 421 2 654 20 745

e-mail: buchlerova@svps.sk
sekretariat-UR@svps.sk

2. Názov: EUROFINS BEL/NOVAMANN s.r.o
Adresa: Komjatická 73
940 02 Nové Zámky
Slovenská republika

Tel.: + 421 918 677 366

+ 421 918 940 931

e-mail: RastislavKostra@eurofins.sk
MiroslavaStrelcova@eurofins.sk

7.8. Vnútroštátne požiadavky

Prílohy:

Príloha č. 1 - Mapa vymedzeného územia,

Príloha č. 2 - kópia J. Botík, *HONT: Tradície ľudovej kultúry*, 1988, Osveta, str. 102,

Príloha č. 3 - kópia J. Botík, *HONT: Tradície ľudovej kultúry*, 1988, Osveta, str. 104,

Príloha č. 4 - kópia Anna Sásová a Anna Brložová, *Z Hrušovského stola*, 2015, Obec Hrušov,

Príloha č. 5 - Dohoda o spolupráci č. 478_2015,

Príloha č. 6 - prihlášky na ukážku a predaj výrobku na jarmokoch, faktúry (2015 – 2018),

Príloha č. 7 - MY NOVOHRADSKÉ NOVINY z 10. 7. 2018, č. 27, článok „Tristoročný recept nezapadá prachom. O hrušovské lepníky je veľký záujem“ - str. 5,

Príloha č. 8 - získanie značky - Regionálny produkt Hont ako jedinečný výrobok v regióne, ktorý využíva tradičné postupy s vysokým podielom ručnej práce,

Príloha č. 9 - dôkazy o predaji vo vymedzenej zemepisnej oblasti – Hrušov, Hontianska paráda, hostinec Ruža (2009),

Príloha č. 10 - Živnostenské noviny, článok *Tradičné slovenské remeslá nevymreli* zo septembra 2015, str. 2,

Príloha č. 11 - Dni majstrov ÚĽUV 2015 – *Nechajte sa zbalit' na remeslo*, tlačová správa k festivalu (5. – 6. 9. 2015),

Príloha č. 12 - Traktor paráda (máj 2014).