

ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 2024/1143 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky (čl. 49 ods. 1)

„Pukanské párance“

CHZO (X) CHOP (–)

7.1. Názov

„Pukanské párance“

7.2. Opis

„Pukanské párance“ sú bezvaječné cestoviny, ktoré majú charakter domácej výroby, podlhovastý tvar (širokých rezancov) rôznej dĺžky a hrúbky a drsný, pórovitý povrch. Ohraničenie nie je možné, pretože sa nekrájajú, ale ručne trhajú alebo „párajú“ podobne, ako sa pára perie. Párance sa vkladajú priamo do vriacej vody. Na trh sa uvádzajú ako čerstvá cestovina určená na bezprostrednú konzumáciu alebo pasterizované, chladené, alebo sušené, alebo mrazené.

Vlastnosti

Farba/vzhľad: prirodzená, múčna cestovinová,
tvar: nepravidelný podlhovastý tvar, môžu byť tenké aj hrubšie, krátke aj dlhé,
konzistencia/povrch: pevné pri zahryznutí, nerozvaria sa, nelepia sa, s drsným povrchom.

„Pukanské párance“ sa pred samotnou konzumáciou tepelne upravujú. Podávajú sa tradične s popučenými v šupke pečenými zemiakmi alebo s tvarohom.

7.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť zahŕňa obce Pukanec a Uhliská. Obce Pukanec a Uhliská sa nachádzajú v Nitrianskom kraji na južných svahoch Štiavnických vrchov, na území niekdajšej Hontianskej stolice.

7.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Pukanské párance“, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu výrobku „Pukanské párance“. Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením podľa vlastného systému kontroly miestny výrobca *Peter Klinko & syn PUK Pukanské párance*.

7.5. Spôsob výroby

Na výrobu cesta sa používa pšeničná polohrubá múka, vlažná voda a soľ. Na 1 kg múky sa použije 450 až 500 ml vody (v závislosti od múky) a 1 čajová lyžička soli (cca 7 g).

Výrobný postup sa uskutočňuje v nasledujúcich etapách:

- ručná príprava cesta,
- tvarovanie bochníka a krájanie pásikov cesta,
- úprava pásikov a „páranie“,
- varenie.

7.6. Súvislosť

Príčinná súvislosť je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, dobrej povesti a tradíciách výrobku „Pukanské párance“.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

„Pukanské párance“ majú stáročnú tradíciu. Vymedzenú zemepisnú oblasť tvorí obec Pukanec, ktorá je bývalým banským mestom, a obec Uhliská, ktorá bola v minulosti mestskou časťou Pukanca, v súčasnosti je to samostatná obec. Obyvatelia pracovali v lesoch a zaoberali sa zhotovovaním výrobkov z dreva. V časti Uhliská boli uhliari, ktorí dodávali uhlie už v 16. storočí do hradu v Leviciach. „Pukanské párance“ boli hlavne jedlom lesných robotníkov, majstrov zaoberajúcich sa spracovaním dreva a uhliarov, ktorí si párance pripravovali sami priamo v lese.

Príprava cesta na výrobu výrobku „Pukanské párance“ sa uskutočňuje ručným spôsobom, vďaka čomu majú párance nerovnomerný tvar a drsný povrch. Všetky prísady na prípravu cesta sa spolu zmiešajú a vypracuje sa tuhé cesto. Následne sa zabalí do potravinovej fólie a nechá odpočívať aspoň dve hodiny, ideálne pri izbovej teplote. Potom sa cesto odbalí a znova premiesi tak, aby bolo

na povrchu hodvábné jemné a nelepilo sa. Opakovane sa zabalí a nechá odpočívať ďalšie minimálne dve hodiny. Z cesta sa vytvára bochník, asi tri cm vysoký, ktorý sa krája na pásiky široké jeden cm. Pripravené pásiky cesta sa v ruke končekmi prstov porozťahujú do takej hrúbky a dĺžky, ktorá sa už dá „párať“ na tenšie pásiky – rezance. Hrúbka a dĺžka párencov závisí tak od zručnosti kuchára, ako aj kvality pripraveného cesta, ktoré musí byť dostatočne pevné a pružné, aby sa páralo do požadovaného tvaru, tzn. na tenké pásiky, a netrhlo sa do nepravidelných útvarov. Pára sa ručne od stredu pásika a vypárané cesto sa priamo vkladá do vriacej osolenej vody. Ide o jediné cestoviny, ktoré sa varia počas celej výroby.

Konzistencia cesta, správna teplota a dĺžka času varenia si vyžadujú zručnosti a skúsenosti, ktoré možno len ťažko štandardizovať. Know-how, ktoré zohráva významnú úlohu pri zabezpečení chuti a vlastností produktu „Pukanské párance“, si odovzdávajú miestni ľudia z generácie na generáciu.

Viacere výstavy, folklórne festivaly a prezentácie tradičných remesiel, súťaže vo varení, účinkovanie v mnohých televíznych reláciách a celý rad workshopov po celom Slovensku dokumentujú tradičný výrobný postup. O tradícii výrobku svedčí odkaz o výhre súťaže v roku 2009 – „*Tradičnú chuť Hontu vyhrali pukanské párance*“ uverejnený v MY Zvolen 4. júla 2009. <https://myzvolen.sme.sk/c/4919816/tradicnu-chut-hontu-vyhrali-pukanske-parance.html>

Profesor J. Botík v publikácii Hont. Tradície ľudovej kultúry uvádza: „Natvrdo zamiesané cesto rozdelili na menšie časti, ktoré vyvalkali do tvaru pagáča alebo lokše. Takto vyvalkané cesto prehodili cez ľavú ruku, a tak z neho párali menšie kúsky, ktoré hádzali hneď do osolenej vriacej vody... Pravda, tieto trhané alebo metané halušky a párance nemali celkom rovnakú chuť.

Čiastočne aj preto, lebo neboli pripravené z rovnakých surovín. Cesto na párance bolo len z čistej múky, do cesta trhaných alebo metaných halušiek však pridávali aj surové alebo varené zemiaky... Tieto drobné, na pohľad bezvýznamné, ale predsa odlišné techniky prípravy nám objasňujú zároveň i rozdielnu terminológiu pre tieto cestoviny a rovnako aj ich rozdielnu chuť“.

Tradičný regionálny výrobný postup a vysoko vyvinutá zručnosť pri výrobe párencov umožnili v zemepisnej oblasti výrobu vysoko hodnotného produktu. Kontinuita výroby sa udržala až do dnešných čias a pre obyvateľov žijúcich v tejto zemepisnej oblasti sa výrobok stal symbolom identity.

Špecifickosť výrobku

„Pukanské párance“ sú bezvaječné cestoviny vyrobené postupom charakteristickým pre vymedzenú zemepisnú oblasť. Špecifickosť výrobku spočíva v miestnom spôsobe prípravy párencov, v „páraní“ cesta. Vďaka ručnej príprave majú párance nerovnomerný podlhovastý tvar, môžu byť hrubšie alebo tenké a podlhovasté alebo krátke, a majú drsný povrch. Tuhé cesto sa vkladá priamo do osolenej vriacej vody. Ide o jediné cestoviny, ktoré sa varia po celý čas výroby, nerozvaria sa pri varení, nelepia sa, sú pevné pri zahryznutí, s drsným povrchom.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Príprava výrobku „Pukanské párance“ je historicky spojená s vymedzeným územím. Párance boli bežným jedlom v domácnostiach. „Z pôvodného jedla chudobných sa stala vyhľadávaná pochúťka. Navariť pukanské párance nie je náročné, vyžaduje si to len trochu zručnosti. Aj suroviny, ktoré potrebujeme na prípravu jedla, má takmer každá gazdinka doma,“ uviedla Anna Zorvanová v rozhovore s Hanou Michalčíkovou v Rádiu Regina 1. 7. 2015. <https://reginazapad.rtvs.sk/relacie-a-rubriky/aktualne-rubriky/kulinarium/83846/pukanske-parance>

Pripravovali ich aj uhliari a lesní robotníci vo vymedzenej zemepisnej oblasti priamo v lese. Z hľadiska použitia kuchynských potrieb a surovín bola ich príprava pomerne jednoduchá a zvládnuteľná. Na ich prípravu postačoval jeden kotol alebo hrniec a oheň a zo surovín to bola múka, voda, soľ a zemiaky alebo tvaroh na ich dochutenie. Anna Zorvanová v rozhovore so Žofiou Kyselovou pre MY Levice 14. 12. 2012 uviedla: „Dostupné a na skladovanie nenáročné suroviny boli dôvodom, prečo si párance varievali drevorubači priamo v lese.“

<https://mylevice.sme.sk/c/6633624/pukanske-parance-budu-na-stoloch-aj-cez-sviatky.html>

Názov výrobku „Pukanské párance“ je odvodený od názvu obce Pukanec, ktorý je historicky spojený s prípravou párancov, a súvisí aj s tým, že „párance“ sa používali v miestnom dialekte na označovanie druhu cestovín, ktoré sa pripravujú ručným spôsobom „párania“ cesta, tzn. pozdĺžneho odtrhávania „rezancov“ rôznej hrúbky (v závislosti od kvality cesta) zo stredu pásu cesta držaného v ruke. Uvedené pomenovanie sa podľa ústneho podania začalo používať v tejto oblasti v 18. storočí a používa sa dodnes.

Odkazmi v literatúre, v novinových článkoch, regionálnych kuchárkach a rozhlasových a televíznych reláciách je doložený zásadný význam a hodnota, ktoré sa výrobku pripisujú. Napr. spravodajský portál Tlačovej agentúry Slovenskej republiky uviedol v sekcii Regióny 30. 11. 2013: „Pukanské párance boli obľúbeným jedlom drevorubačov a uhliarov.“

<https://www.teraz.sk/regiony/pukanske-parance-gastronomia/66208-clanok.html>

Pre vlastnosti výrobku dané ručným spôsobom prípravy sa stal tento výrobok veľmi obľúbeným a vyhľadávaným a usporiadatelia gastronomických podujatí a výstav pozývajú výrobcov na podujatia s požiadavkou autentickej ukážky prípravy výrobku, k takým patrili napr. Dni majstrov Ústredia ľudovej umeleckej výroby v Bratislave, Otváranie Bánoša v Banskej Bystrici, medzinárodný folklórny festival na Myjave, Hontianska paráda v Hrušove, Rozhybkosti vo Východnej a Festival Radovania v Bratislave. „Pukanské párance“ ponúkajú aj hosťom na festivale tradičnej ľudovej kultúry a gastronómie Pukanské remeselnícke trhy v Pukanci. Skupina miestnych nadšencov sa rozhodla každoročne usporiadať súťaž v ich varení „Párencovanie“. <https://vinaripukanec.sk/podujatia/parancovanie-7-5-2022/>

Príprava a výroba výrobku „Pukanské párance“ sa vďaka svojmu pôvodu a nezameniteľnej chuti tešia veľkému uznaniu, čo preukazuje aj udelený certifikát kvality „Regionálny produkt Hont“

v roku 2018. Jeho udelenie je založené na ručnej príprave výrobku tradičným miestnym spôsobom.

Ide o tradičnú a typickú regionálnu cestovinovú špecialitu, ktorá je známa a cenená nielen v tomto regióne, ale i mimo neho.

O prepojení výrobku „Pukanské párance“ s vymedzeným územím a o dobrej povesti, ale aj spôsobe prípravy svedčia informácie šírené prostredníctvom rôznych televíznych programov, napr.: Nebíčko v papuľke: <https://www.youtube.com/watch?v=ZGTos7hPki4> alebo Ľudová kuchyňa, relácia v TV Folklorika: <https://www.youtube.com/watch?v=9BumZQC2NWo>, Kuchyňa starých materi: <https://www.youtube.com/watch?v=ari77bL3RoQ>, Na chalupe: https://m.facebook.com/tvjoj/videos/na-chalupe-recept-pukansk%C3%A9-p%C3%A1rance/1004585700073023/?locale=sv_SE, v relácii o slovenskom folklóre Nehaňte ľud môj pán Klinko uvádza: „V párancoch je sila.“ <https://video.sme.sk/c/21024737/v-parancoch-je-sila-chcete-sa-ich-naucit.html>

„Pukanské párance“ boli pochúťkou pred mnohými rokmi, a tak je tomu aj dnes.

7.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku „Pukanské párance“ vykonáva

Názov:	Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa:	Botanická 17 842 13 Bratislava Slovenská republika
Tel.	+421/2/6025 7427 +421/2/6025 7408
Fax:	+421/2/6542 0745
E-mail:	certifikacny.organ@svps.sk sekretariat-UR@svps.sk

7.8. Vnútroštátne požiadavky
