

„Sušička ovocia“

Ešte v polovici 20. storočia existovali vo dvoroch viacerých domácností Zemplína sušičky ovocia. Úrodu ovocia si naši predkovia uskladňovali na neskoršie obdobie v komorách, väčšinou ukladaním do sena, hlavne jablká a hrušky, resp. ho spracovávali varením /slivkový lekvár/ alebo sušením /hlavne slivky, jablká, hrušky/. Zo sušeného ovocia vedeli pripravovať sladké jedlá, používali ho na osladzovanie jedál, alebo ho konzumovali ako zdravé „sladkosti“. Všetky formy spracovania ovocia boli bez akýchkoľvek konzervantov a iných chemických prísad. S rastúcou ponukou priemyselných produktov sa zmenil životný štýl aj na vidieku, zmenili sa stravovacie návyky obyvateľov.

Koncom 20. a začiatkom 21. storočia sa však situácia začala meniť – postupne sledujeme rastúci záujem ľudí o zdravé stravovanie, o konzumáciu produktov s minimálnym množstvom chemických prísad, rastie záujem ľudí o biopotraviny. Zároveň evidujeme rastúci záujem o tradície.

Podľa odborníkov je sušenie najstarší a zároveň najzdravší spôsob konzervovania ovocia a zeleniny. Je to doslova koncentrát minerálnych látok, vitamínov, vlákniny a ovocného cukru fruktózy. Proces sušenia zachováva podľa odborníkov biologicky aktívne komponenty, flavonoidy, minerálne látky aj vitamíny v plnom rozsahu. Sušené ovocie neobsahuje tuk ani cholesterol, nie je zdrojom škodlivých transmastných kyselín /na rozdiel od bežných sladkostí/ a nezvyšuje riziko aterosklerózy. Obsahuje zanedbateľné množstvo sodíka, môžu ho preto konzumovať aj ľudia s vysokým krvným tlakom. Je výborným zdrojom rastlinnej vlákniny, ktorá nás chráni proti rakovine.

Dnes už evidujeme rastúci záujem o pestovanie ovocia vo vlastných záhradách, tradičné sušičky ovocia však v našom regióne nenájdeme. Obec Moravany vybudovala v rámci projektu tradičnú sušičku ovocia, zámerom bolo spojenie tradície s možnosťou

zhodnotenia úrody ovocia sušením. S touto ideou sa stotožnili aj obce mikroregiónu Poondavie, zástupcovia všetkých obcí sa podpísali pod memorandom k predloženému projektu a majú záujem o využívanie sušičky pre obyvateľov svojich obcí. V oblasti cestovného ruchu obec bude ponúkať turistický produkt „Usuš si ovocie“, v rámci ktorého si budú môcť turisti pripraviť vlastnoručne zdravú sladkosť. Takýto turistický produkt radíme k zážitkovej turistike, ktorý je stále viac vyhľadávaný.

Sušička ovocia bola vybudovaná za budovou obecného úradu, je na drevo a je založená na sušení horúcim vzduchom. Samotná stavba bola ukončená v mesiaci november 2022. Bola zrealizovaná na základe schváleného projektu „Sušička ovocia“, z poskytnutých finančných prostriedkov Ministerstva investícií, regionálneho rozvoja a informatizácie SR.

Poskytnutý regionálny príspevok bol vo výške 14.400,- €, obec spolufinancovala túto aktivitu čiastkou 1.599,54 €.

Cieľom projektu bolo zapojenie pestovateľov a remeselníkov do rozvoja cestovného ruchu zachovaním a obnovou dlhoročnej tradície.