

PÓŁKA KARPACKA

PRODUKT GÓRSKI



Półka Karpacka jest systemem prezentacji, promocji i sprzedaży produktów górskich, które zostały zidentyfikowane i wybrane zgodnie z rozporządzeniem Unii Europejskiej dotyczącym fakultatywnego oznaczenia - Produkt Górski. Wybrane produkty regionalne są przedmiotem oceny i systemu kontroli jakości powstającego w ramach działalności Stowarzyszenia „Produkt Górski”.



Półka Karpacka ma za zadanie przybliżyć konsumentom zarówno smak jak i specyfikę produktów z terenów górskich. Pasma Karpat rozciągające się na południu Polski obejmuje swoim zasięgiem 3 województwa : podkarpackie, małopolskie i śląskie. Są to województwa, które dzisiaj posiadają wspólnie najwięcej wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych wyżej wymienionych produktów regionalnych. Charakter terenów górskich powoduje, że konsument często nie ma możliwości poznać wszystkich smaków. Dlatego Smak Karpat w postaci produktu górskiego zebrany w jednej przestrzeni stworzonej dla prezentacji jest łatwo dostępny, a ponadto opatrzony znakiem Towarzystwa Produktu Górskiego bezpieczny i wysokiej jakości.



Półka Karpacka ma za zadanie poprzez swoje produkty dotrzeć do świadomych odbiorców ceniących sobie zarówno jakość jak i estetykę kupowanych produktów. Produkt górski jest ekologiczny, częstokroć pozbawiony konserwantów co nadaje mu charakter produktu zdrowego i godnego zaufania. Stworzony system ma edukować, trafiać w wyszukane gusta konsumenta i być dostępny w takich miejscach jak hotele, ośrodki rekreacyjne, lotniska, małe punkty sprzedaży żywności ekologicznej, czy też urzędy. Nie wyklucza się dostępności systemu w stacjach benzynowych, stacjach narciarskich celem kreowania mody na produkty wysokiej jakości. System jest przyjazny dla funkcjonujących już na terenie Polski klubów zakupowych i śmiało może być elementem funkcjonowania w kilku tego typu systemach dystrybucyjnych.



Półka Karpacka to również estetyka, symbolika i duży nacisk na regionalny charakter dystrybutora jakim staje się w postaci przestrzeni handlowej. Półka wykonana jest z drewna jesionowego poprzez rozety wkomponowane w szyby nawiązuje do charakterystycznego elementu wspólnego dla całego pasma Karpat jakim jest właśnie wyżej wymieniona rozeta.



Półka Karpacka to bogactwo i różnorodność obszaru górskiego łańcucha Karpat. W swoim założeniu w przyszłości będzie obejmowała nie tylko obszar polskich Karpat, ale też produkty z krajów karpaccich jakimi są Rumunia, Ukraina, Czechy, Słowacja, część Serbii i Węgier. Tym samym Półka Karpacka jest pomostem dla wymiany wzajemnych doświadczeń, poznawania piękna i mistycyzmu karpacciej przestrzeni.



Półka Karpacka funkcjonuje w dwóch modelach: półka wyłącznie dla produktów suchych i napojów oraz półka z urządzeniem chłodniczym dla produktów najbardziej charakterystycznych dla Karpat – serów górskich, które występują pod różnymi postaciami i z różnym nazewnictwem. Należy tutaj wspomnieć, że drogę dla produktów regionalnych dla Polski w Unii Europejskiej otworzyła zarejestrowana w 2007 roku - bryndza podhalańska. Rok później zarejestrowany został najbardziej rozpoznawalny w Polsce ser owczy – Oscypek. Urządzenie chłodnicze pozwala również na prezentację i sprzedaż innych produktów górskich wymagających chłodzenia typu wędliny, czy inne przetwory.



Półka Karpacka jest projektem wspierającym kampanię reklamową odbywającą się obecnie na terenie Małopolski, a mającą za zadanie promocję produktów górskich.

SMAK KARPAT



Dni Produktu Górskiego

- 24 kwietnia: Bacowie - Strażnicy Karpat - wystawa fotograficzna w Domu Podhalań, w Ludźmierzu godz. 10:00
- 1-3 maja: Na szlaku Produktu Górskiego: Kuźnice - Małe Ciche - Tarasówka - Dolina Chochołowska - Dolina Kościeliska
- 24 kwietnia - 29 września: Bacówki na Szlaku Oscypkowym
- 25 października: Zakończenie sezonu pasterskiego w Ludźmierzu

Zapraszamy



NAJLEPSZE Z KARPAT

Karpaty to łańcuch górski łączący 7 krajów Europy środkowej. Cechuje go piękno i bogata różnorodność przyrodnicza i kulturowa. Polska część Karpat to Bieszczady, Beskidy, Pieniny, Gorce i Tatry, które są niejako koroną Karpat.



Oscypek - ser z serca gór. Powstaje z mleka owczego lub owczego i krowiego (max. 40%) w okresie letniego sezonu wypasu owiec. Ma kształt dwustronnego stożka zdobionego wypukłymi i wklęsłymi wzorami. Dojrzewa naturalnie i wraz z dłuższym okresem przechowywania nabiera bardziej intensywnego smaku. Od 2008 r. oscypek posiada europejski znak Chronionej Nazwy Pochodzenia.



Bryndza - miękki ser podpuszczkowy, wytwarzany z mleka owczego lub z mleka owczego domieszkowanego mlekiem od krowy polskiej czerwonej. Ma lekko pikantny lub ostry i zaskakująco słony smak. Jego konsystencja przypomina pastę.



Redykałka - niewielki serek w kształcie zwierzątka, ptaka, serduszka lub urzeczona. Powstaje jak oscypek - jest odciekany w formach, solony i wędzony. Nazwa pochodzi od tradycji rozdawania go w czasie redykowania się, powrotu owiec z hal do przydomowych zagrod. W 2009 r. wpisana do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia.



Gołka - ser gazdowski w całości z mleka krowiego. Swoój smak i nieoparty aromat zawdzięcza przede wszystkim pochodzeniu i procesowi naturalnego wędzenia. Od 2008 r. znajduje się na krajowej liście produktów tradycyjnych.



Ser kozi - to samo zdrowie! Ser z kozie posiadają wszystkie ważne dla zdrowia składniki odżywcze oraz stanowią skarbnicę mikroelementów. Ser z kozy są łatwo przyswajalne przez organizm człowieka, a kozie mleko przez dzieci.

Karpaty Polskie to ok. 6% całych Karpat, a góry w Polsce to tylko 5% jej powierzchni. Znaczna ich część leży na terenie województwa małopolskiego. Ceniśmy więc to co, z gór pochodzi: naturę, kulturę i produkty. Produkty regionalne wytwarzane na obszarach górskich mają swoje szczególne walory.

Miód górski - słodki rarytas produkowany w rejonie Podtatarza. W jego skład mogą wchodzić zarówno miody wielokwiatowe, jak i spałż. Zwany jest również leśnym, pochodzi z górskich, bogatych w zioła łąk. Cechuje go bogactwo związków mineralnych, witamin, kwasów organicznych.



Jagnięcina podhalańska - to smak i zdrowie. Posiada duże ilości kwasu linolowego, ma doskonałe zdolności przeciwutleniające i obniża poziom cholesterolu w krwi. Stanowi bogate źródło składników mineralnych i witamin. Jagnięcina z terenów górskich nie jest tuczona na wagę, jest to rasa mleczna. Wpisana do rejestru Chronionej Nazwy Pochodzenia.



Szynka i kielbasa - tradycja ich wytwarzania na Podhalu sięga końca XIX wieku. Kielbasa w formie typowych wianków, pojedynczo odkreślonych jest delikatnie podsuszona, a w przekroju ma wyraźnie widoczne kawałki mięsa i tłuszczu. Szynka jest mocno uwędzona, w przekroju szarawa, sucha, z mocno widocznymi włóknami mięśniowymi i kawałkami tłuszczu.



Owoc łącki - uprawia się go na terenie Kotliny Łąckiej, dlatego cechuje go wyjątkową soczystość i aromat. Produkowane z tych owoców soki zachowują wszystkie walory zdrowotne, są śniecie, soczyste i aromatyczne, a ponadto doskonale gaszą pragnienie. Soki nie są rozcieńczane, podlegają jedynie procesowi tłoczenia.



Śliwowica łącka - legendarny destylat owocowy, który swoimi oryginalnym aromatem i smakiem zawdzięcza owocom dojrzewającym na górskich, łąckich stokach, ciesząc się powszechnym uznaniem zarówno w kraju jak i na świecie.



Stworzenie stabilnego i autoryzowanego systemu sprzedaży produktów regionalnych wzmocni nie tylko marki lokalne, ale również regionalne i makroregionalne.