

## 25. Význam vidieckeho cestovného ruchu pre rozvoj regiónov

- **vidiecky CR**- jedna z foriem CR (rekreačný, kultúrno-poznávací, kúpeľno-liečebný, športovo-turistický, vidiecky, mestský, osobitné formy- KCR...).

- **pod vidieckou turistikou** rozumieme rekreačné činnosti, využívanie voľného času na vidieku s možnosťou ubytovania v rodinách, vo vidieckych domoch alebo účelových ubytovacích zariadeniach. Návrat človeka k prírode, k činnostiam, ktoré uspokojujú základné potreby na živobytie.

- **agroturistika**- chápeme ju ako užšiu formu vidieckej turistiky, pri ktorej dochádza k využitiu poľnohospodárskych podmienok a potenciálu agrárneho sektora pre potreby CR. Do agroturistiky môžeme zapojiť všetky činnosti, ktoré môže poľnohospodársky subjekt ponúknuť turistom (rúbanie dreva, starostlivosť o domáce zvieratá, hrabanie, jazda na koni...).

- **prínosy / význam VCR:**

- 1) pre účastníkov CR: snaha prežiť dovolenku v netradičnom prostredí; návrat ku zvykom, tradíciám, k prírode. Snaha o zdravý životný štýl (príroda, čistý vzduch, zdravé potraviny)
- 2) ekonomické prínosy:
  - tvorba nových pracovných miest
  - rozvoj malého a stredného podnikania
  - predaj vlastných produktov agropodnikateľov
  - zvýšenie alternatívnych zdrojov príjmov
  - zlepšenie infraštruktúry v zaostalých regiónoch
  - zvýšenie daňových príjmov (v obci, regióne, štáte)
  - rozširovanie CK, zvýšenie príjmov poisťovní
  - zvýšenie HDP
- 3) sociálne prínosy:
  - kultúrna výmena
  - zvýšenie kultúrnej identity
  - obmedzenie migrácie ľudí
  - zachovanie miestnej identity a kultúrnej kontinuity
  - oživenie kultúrno-historických, folklórnych a remeselných tradícií v regióne.

- rozvoj VCR sa rieši v súlade s rozvojom CR na Slovensku v rámci prijatých opatrení, ktoré sú prijaté na roky 2007 – 2013. Financovanie týchto opatrení je v kompetencii ministerstva výstavby a regionálneho rozvoja.

- **základné ciele agroturistiky na SR**- hlavným cieľom je zlepšiť ekonomické príležitosti a sociálne podmienky vidieckeho obyvateľstva a tak zabezpečiť stabilizáciu na vidieku.

- **služby VCR:** - ubytovacie - stravovacie - doplnkové

- **ubytovacie služby:** - ubytovacie zariadenia vo VCR sú charakteristické menšou ubytovacou kapacitou (chata zrub, chalupa, farma, poľnohospodárska usadlosť), obyčajne do 10 lôžok. Nachádzajú sa v obci alebo sú rozptýlené po jej okolí. Musia spĺňať určitý štandard, ktorý stanovuje vyhláška MH 419 / 2001. Najčastejšie ide o ubytovanie v súkromí (izby, objekt, ktorého triedy sú od \* do \*\*\*).

Prevádzkovateľ ubytovacie služby môže poskytovať: a, bez živnostenského oprávnenia (ak poskytuje len ubytovacie služby)

- b, bez živnostenského oprávnenia ale v spolupráci so sprostredkovateľom, ktorý má živnosť na prevádzku príslušných služieb (CK, cestovná agentúra). Úlohou sprostredkovateľa je zabezpečiť klientelu a propagovať služby.
- c, so živnosťou

Poskytovateľ služieb musí hosťa oboznámiť s ubytovaním- ukázať mu ubytovacie priestory, poučiť ho čo a ako môže používať, čo má k dispozícii. Musí zaznamenať nevyhnutné údaje o hosťovi do domovej knihy (minimálna evidencia). Vo vstupnom priestore môže byť na viditeľnom mieste ubytovací poriadok a cenník služieb.

- **stravovacie služby:** účastník očakáva zmeny aj v stravovaní, očakáva najmä rôzne regionálne špeciality. Stravovacie služby zahŕňajú základné stravovanie, doplnkové stravovanie a občerstvenie, ale aj spoločensko-zábavné služby. Možnosti poskytovania týchto služieb sú:

- hosť si jedlo pripravuje sám, má k dispozícii samostatnú kuchynku
- stravuje sa v miestnych verejných odbytových strediskách
- je možnosť stravovať sa aj s ubytovateľmi

V rámci stravovacích služieb je možnosť ponúkať aj produkty vlastnej výroby. Súčasťou ponuky sú:

- výrobky salašníctva (ovčie syry, oštiepky, parenice, žinčica...)
- zabijačkové špeciality
- domáce pripravené jedlá (chlieb, koláče)
- divina (z poľovačky- zajace...)
- ryby (vlastné rybníky)
- huby (zavárané, sušené)
- lesné plody (zaváraniny, džemy)
- víno (ochutnávky, vinobranie)
- husacia hody

- **doplnkové služby vo VCR:** - podľa prieskumov turisti majú v rámci agroturistiky záujem o vykonávanie nasledovných prác:

- zber lesných plodov + možnosti konzervovania
- zber liečivých rastlín + ich sušenie
- rybolov
- poľovníctvo
- jazda na koni + starostlivosť o ne
- ovčiarska výroba- spracovanie mlieka, syra

- zber ovocia a zeleniny
- vinohradnícka výroba + ochutnávka vína
- remeselné činnosti (šindliarstvo- Or. Lesná, kováčstvo- Zázrivá, tkanie kobercov- Malatiná, čipkárstvo...)

- **problémy rozvoja VCR:** s rozvojom a rozširovaním vidieckej turistiky súvisia aj rôzne problémy:

1. nedostatok financií na obnovu, rekonštrukciu a vybavenie nehnuteľností vhodných na využitie vo VCR
2. nedostatočná propagácia zo strany štátu- v mnohých obciach chýba aj podpora zo strany vedenia obce; prevláda individualizmus (každý si propaguje svoje zariadenie- nepropaguje služby v okolí)- chýba teda efektívna marketingová činnosť.
3. mnohí podnikatelia pracujú intuitívne bez odbornej prípravy + nedostatočné jazykové znalosti.
4. malé skúsenosti vidieckych obyvateľov s vidieckou turistikou, iné životné návyky, neochota ubytovať cudzích ľudí vo vlastných domoch
5. slabá infraštruktúra vidieka (cesty, kanalizácia)

- **lokality s predpokladmi na rozvoj vidieckeho cestovného ruchu a agroturistiky:** Slovensko má mimoriadne dobré podmienky pre VCR. Horské a podhorské oblasti zaberajú vyše 2 mil. hektárov z čoho poľnohospodárske pôdy predstavuje 800 tisíc hektárov. Vidiecky charakter má 80% slovenského územia a žije na ňom 48% obyvateľstva, čím sa radíme na 4 miesto v rámci EÚ (po Grécku, Slovinsku a Rakúsku). Z vyše 2 900 slovenských osád, dedín a miest je 2 500 situovaných do atraktívneho prírodného vidieckeho prostredia, tzn. že na rozvoj VCR sa hodí ktorýkoľvek región SR.

- **legislatívne podmienky, ktoré musí splniť záujemca o podnikanie v oblasti vidieckeho cestovného ruchu a agroturistiky:**

môže podnikat': a, bez živnosti- ubytovanie v súkromí

b, so živnosťou- stravovacie služby (remeselná živnosť) alebo ubytovacie služby

samozrejme musí dodržiavať všetky potrebné zákony. Okrem živnostenského zákona je to napr. aj vyhláška o hygiene (532).

- **vhodné kategórie ubytovacích zariadení pre vidiecky cestovný ruch a agroturistiku:** ubytovanie v súkromí (izba, objekt- chalupa, chata, dom); penzión; chatová osada; hotely (biohotely)

- **opatrenia, ktoré obmedzujú negatívne pôsobenie zariadení cestovného ruchu na životné prostredie:** výhoda CR- dôležité odvetvie hospodárstva; nevýhoda CR- negatívne vplyva na životné prostredie. Opatrenia:

- ❖ výstavba biohotelov
- ❖ vyznačenie a budovanie turistických chodníkov a trás
- ❖ viac odpadkových košov
- ❖ separovanie, recyklácia odpadu
- ❖ šetrenie energiami a vodou
- ❖ využívanie alternatívnych zdrojov energií
- ❖ budovanie kanalizácie, čističiek odpadových vôd

- **základné živiny potravín:** bielkoviny, tuky, cukry, vitamíny, minerálne látky- sú nevyhnutnou zložkou potravy; dodávajú telu potrebnú energiu, podieľajú sa na stavbe ľudského organizmu a zabezpečujú ochrannú funkciu.

1. bielkoviny- proteíny, sú zložené organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka, vodíka a dusíka. Základnou stavebnou zložkou sú aminokyseliny. Aminokyseliny majú veľký vplyv na zmyslové vlastnosti potravín. Reakciou aminokyselín sa menia vonné a chuťové vlastnosti pri príprave jedál. Niektoré aminokyseliny človek nie je schopný v tele vytvoriť, a preto ich musí získavať výhradne z potravín- esenciálne.

Bielkoviny sa nachádzajú v potravinách tak živočíšneho pôvodu ako aj rastlinného pôvodu. V poslednom období sa zdrojom bielkovín pre človeka stávajú aj netradičné zdroje- morské riasy.

Za plnohodnotné bielkoviny považujeme tie, ktoré obsahujú všetky esenciálne aminokyseliny. Sú nevyhnutné pre väčšinu telesných funkcií, vrátane rastu, zachovania a hojenia buniek. Nadbytok bielkovín preťažuje pečeň a obličky a zvyšuje vylučovanie niektorých minerálnych látok- najmä vápnika.

Trávenie bielkovín začína v žalúdku, kde sa zmiešavajú so žalúdočnou šťavou, ktorá obsahuje pepsín, ktorý pomáha bielkoviny z potravy vylúčiť. Ďalej prebieha v tenkom čreve a odtiaľ do celého tela.

2. tuky- lipidy, sú prírodné zlúčeniny, ktoré obsahujú masťné kyseliny- to sú zlúčeniny s viac ako tromi atómami uhlíka. Charakteristickou vlastnosťou je to, že odpuďujú vodu. Zvyšujú energickú hodnotu a dodávajú telu vitamíny A, D, E a K rozpustné v tukoch. Dodávajú telu esenciálne masťné kyseliny, ktoré sú nevyhnutné pre zdravú pokožku a na reguláciu telesných funkcií. Dodávajú jedlu chuť a konzistenciu. Strava s vysokým obsahom tukov však môže viesť k obezite a zvyšovaniu rizika srdcových chorôb a rakoviny.
3. cukry- sacharidy- látky, ktoré obsahujú kyslík, uhlík a sodík. Vznikajú v zelených častiach rastlín, počas fotosyntézy. Sú stálou zložkou všetkých buniek. Poznáme:
  - a. monosacharidy- glukóza (ovocie, med, zelenina) a fruktóza (ovocie a strukoviny)
  - b. disacharidy- sacharóza (repný cukor- najrozšírenejší disacharid); laktóza (mliečny cukor); maltóza (sladený cukor- nachádza sa v ovocí, obilninách- jačmeni)
  - c. polysacharidy- škrob (rastlinné hľuzy, semená rastlín) a celulóza (dôležitá pre správnu funkciu čriev- k správny peristaltickým pohybom).
4. vitamíny- ochranné látky; rozpustné vo vode (C, B) a v tukoch (A, D, E, K).
  - ★ A: mrkva, paradajka; dôležitý na správnu činnosť zraku
  - ★ B1: cereálne výrobky, droždíe; pri nedostatku- chudnutie, svalová únava
  - ★ B2: mlieko a ml. výrobky, pivo; nedostatok- kožné choroby
  - ★ B6: ryby, vajčička, obilniny; nedostatok- zápalové ochorenia, kŕče
  - ★ B12: potrava živočíšneho pôvodu; nedostatok- anémia
  - ★ C: ovocie, citróny, jablko, zelenina, kapusta, karfiol, v pečeni; nedostatok- nedostatočná odolnosť voči infekčným chorobám, krvácanie ďasien, vypadávanie zubov.

- ⊗ D: ryby; správny vývoj kostí
- ⊗ K: listová zelenina; zrážanlivosť krvi
- ⊗ E: obilie; účinky na pokožku; nedostatok- svalové zmeny.

5. minerálne látky- sú súčasťou telesných tekutín a enzýmov, ovplyvňujú látkovú výmenu (draslík, železo, vápnik, jód, fosfor, horčík).

- **energetická hodnota:** je vyjadrená v kJ (kilo Jouloch); vyjadruje koľko energie organizmus získa z potravy pri látkovej premene. Najvyššiu energetickú hodnotu majú sacharidy (cukry)- teda potraviny s vyšším obsahom cukrov, ale aj tukov (slanina...)

- **biologická hodnota:** vyjadruje koľko základných živín obsahuje potravina na 1 mernú jednotku (gr.). V mnohých potravinách sa dá biologická hodnota upraviť- zvýšiť. Prírodné zvýšenie- doplnením pokrmu zeleninou, ovocím, šalátmi. Umelé zvýšenie- vitamínizácia potravín- mlieko, maslo (umelo pridané vitamíny); tepelnou úpravou- vhodným výberom (na pare...).

- **technologické postupy využívané pri príprave pokrmov:** patrí tu: varenie, pečenie, dusenie, zahusťovanie, gratinovanie, pečenie na ražni a na rošte, vyprážanie.

- varenie- tepelná úprava potravín pôsobením tepla, ktoré pôsobí na potraviny prostredníctvom tekutiny (pivo, voda) alebo vodnej pary pri 100 C.
- dusenie- tepelná úprava potravín, pri ktorej pôsobíme v uzavretej nádobe parou minimálneho množstva tekutiny a tuku. Teplota nemá presahovať 100 C, prikrývky majú dobre doliehať, aby sa nám odparilo len min. množstvo tekutín:
- zahusťovanie- dohotovovanie a konečná úprava pokrmov. Pri hodnotení a degustácii sledujeme chuť, jemnosť, hladkosť, konzistenciu, farbu, konzistenciu, farbu, krájanie a celkový vzhľad pokrmu. Zahusťovanie pokrmov: zápražka, suchá zápražka, zaprášenie múkou, zátrepka...
- pečenie- tepelná úprava potravín, pri ktorej teplo priamo pôsobí na potravinu prostredníctvom vyžarovania infračervených lúčov, prostredníctvom rozohriatej nádoby a tuku. Je potrebná vyššia teplota ako na dusenie ( 180 C). Pri pečení sa bielkoviny zrážajú, voda sa odparuje, tvorí sa ochranná kôra, ktorá zabraňuje unikaniu cenných látok.
- gratinovanie- zapekanie- niektoré druhy tepelne upravovaných pokrmov zo zeleniny, z cestovín, mäsa, rýb alebo múčnikov. Viazeme ich prísadou hustejšej bešamelovej omáčky alebo nastrúhaného tvrdého syra.
- pečenie na ražni- tepelný zdroj pôsobí priamo na pokrm, Takto pripravujeme viacero porcií mäsa naraz. Pôvodný zdroj tepla je ohnisko. Ražeň sa otáča ručne alebo elektromotorom priamo nad ohniskom.
- pečenie na rošte- tepelná úprava priamo nad zdrojom tepla. Na rošte sa pripravuje najmä hydina, ryby, rebierka, bifteky, rezne a pod. Pred dopečením a aj počas pečenia polievame potraviny olejom.
- vyprážanie- je tepelná úprava potravín, pôsobením tepla privádzaného k potravinám prostredníctvom tuku, rozohriateho na teplotu 160 – 180 C. Pri vyprážaní sa na povrchu rýchlo tvorí kôra, ktorá zabraňuje unikaniu látok. Pri vyprážaní používame obaly- troj-obal, cestíčko.

Agroturistika na Orave:

- ✳ Agrototel- Novot'- bazén sauna, stolný tenis, jazda na koni, salašníctvo.
- ✳ Agrodružstvo „Húšť“ - Dlhá nad Oravou- jazdecký areál, detské ihrisko, cykloturistika.
- ✳ Racibor- agroturistický penzión- Oravský Podzámok- jazdy na koni, lyžovanie.
- ✳ Salaš Rabčice- ubytovanie na salaši, starostlivosť o hospodárstvo, opekanie jahniat, drevorezba, jazda na koni.
- ✳ Western penzión- Ružomberok (squash, bowling, jazda na koni)
- ✳ Ranč u Edyho- Oravská Priehrada
- ✳ Penzión agroturistika na Orave- Zázrivá
- ✳ Agroturistika u Ondreja- Zázrivá (jazda na koni, hubárčenie, zber lesných plodov).
- ✳ Agroturistika BORONČO- Zázrivá- jazda na koni, koči, záhradné posedenia, turistika.
- ✳ Oravská koliba- Vasil'ov- gazdovské práce, práce s hosp. zvieratami, rybolov, zber lesných plodov a húb, posedenie pri opekaní.