

Ця історія
про Любов



Любов, що передається з покоління до покоління, сягає корінням босоногого дитинства, Карпатських гір, бабусиної хати, теплої печі. Любов, що пахне сосновими шишками та скошеною отавою, літнім дощем та «лисичками» в сметані, парним молоком та млинчиками з ожиною, бабусиним трав'яним чаєм та малиновим сиропом, а ще солодкими, напутими сонцем лісовими ягодками.



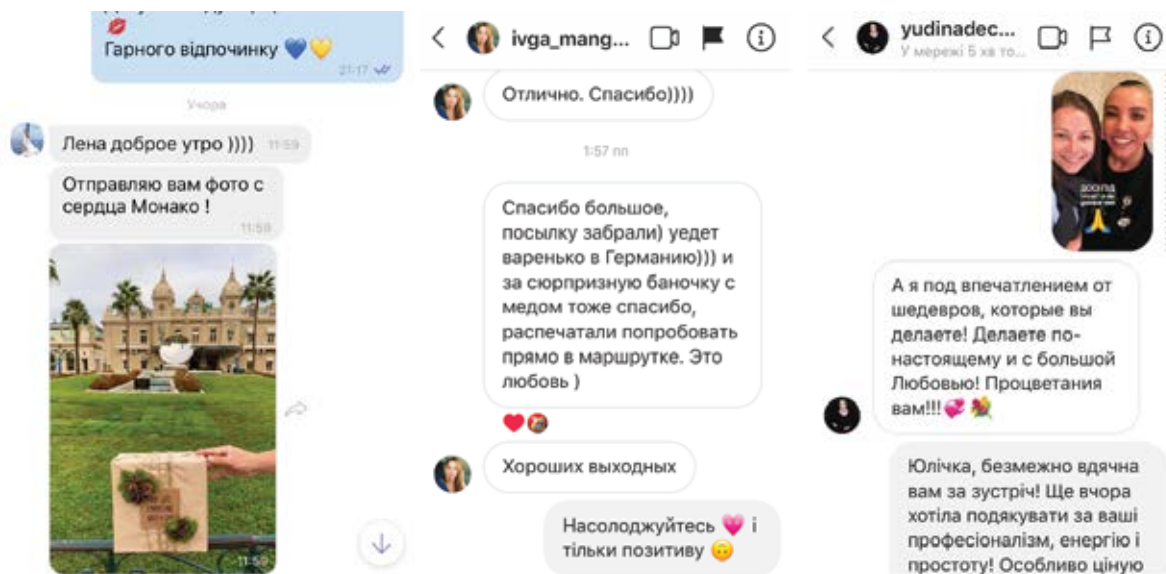


І в якийсь момент життя, цієї любові стало так багато, що вирішила поділитись нею зі світом, створивши крафтову майстерню соподких спогадів ROVNA BANKA і була вражена позитивним фідбеком. Баночки та пакуночки розїхались по Україні і літали в куди більше країн, ніж я відвідала особисто.





Сьогодні ми творимо Ровна Ванка разом з моїм чоловіком. Я чаклую на кухні, а він над дизайном, фото- та відеоконтентом, разом їздимо в гори по трави та створюємо щирий чай.



Ми ставимо собі за мету створити не просто натуральний та смачний продукт, а ще й подарувати позитивну емоцію, солодкий спогад про мандри, дитинство, рідних, карпатські гори, домівку, Україну. Створюємо все вручну та максимально дбаючи про природу.





У нашому асортименті смачнючі вареннячка з дикорослих карпатських ягід чорниці, брусниці, малини, ожини та лохини; квіткові варення з кульбабки та сакури; медові муси з ягодками і травами; щирі трав'яні чаї.



Часто жартуємо, що ягідки для нас збирають ведмеді. Хоча в кожному жарті є доля жарту. Адже, щоб прокинутись в досвіта, пройти чимало кілометрів карпатськими полонинами, назбирати ягід і принести весь цей соподкий, але важкий вантаж до майстерні, треба бути ще тим ведмедем.

І саме тому ми в POVNA BANKA ставимо собі за мету, підтримати тих людей, для яких часто збір ягід влітку - це єдиний хліб. І звісно, ми поважаємо їх труд та купуємо ягідки дорого і не торгуючись! Тож, наше варенько ніколи не коштуватиме так, як те, що приготоване з абрикосів чи полуниці, придбаних десь на ринку.



Наша маленька майстерня розташована в самому серці невеличкого містечка Мукачево. Саме сюди, ввечері після збору потрапляють свіжесенькі ягідки, з яких вже маленькими порціями в мідному тазочку, з мінімальним вмістом цукру (є і на меду) та щедрою порцією любові готується смачнюще варення для вас, наших пасунків.





Отже, в наших баночках дикорослі ягідки, що плекались на сонці десь посеред Карпат, пили джерельну воду та шептались з гірським вітром. Вони вирости в природніх умовах, а значить органічні.





Всі варенька ми готуємо тільки влітку в сезон дозрівання ягід. Тож у нас найсвіжіші ягідки,
а це означає - відмінний смак.

Завдяки власній команді збирачів, ми отримуємо ягідки в пік їх дозрівання і це дає нам можливість використовувати мінімум цукру.





Готуючи варення маленькими порціями в мідному тазочку, ми скорочуємо час його кипіння, щоб передати вам натуральний смак та користь.



Квіти та пелюстки для наших
квіткових варень ми збираємо в
екологічно чистих місцях, щоб весь
пиллок та нектар потрапив до вас у
баночку.







Ми беремо кращий бджолиний мед, додаємо до нього ягідки та трави і створюємо неймовірно ніжний та корисний мед-мус для ваших яскравих ранків та затишних вечорів.





По трави для щирого чаю, ми їзимо за сотню кілометрів від дому, збираємо та ферментуємо його вручну і дбайливо сушимо на горищі без сонця, щоб подарувати вам ті особливо теплі обійми з горнятком.





Тож, запрошуємо зазирнути до POVNA BANKA по
натуральний смак та красу.

ВПУСТИ 
КАРПАТИ ДО
СВОЄЇ ♥ ХАТИ

www.povnabanka.com

 /povnabanka  /povnabanka