



## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА РЕГИОНА

Другой край, другой нрав и другая кухня. Жители Прешовского края во всеобщем голосовании сами выбрали 21 кухонный шедевр, который наилучшим образом соответствует их региону. Эта кулинарная мини-книга позволит вам заглянуть под крышки кастрюль жителей Карпатской дуги, откроет вам все тайны, которые отличают тип кухни и послужит вам инструкцией для подготовки 21 чрезвычайно вкусного блюда, которые своего времени должны были быть на каждом столе, а в особых случаях часто присутствуют там и сегодня.





Традиционные блюда в области текущего Прешовского края всегда составлялись на основе имеющихся природных продуктов, который было достаточно в этой области, поэтому, в частности на картофели, квашеной капусте, лесных ягодах, грибах и семенах. Население, перекрывало свои потребности за счет собственных ресурсов и посвящало себя сельскому хозяйству. Самообеспеченный образ жизни сохранялся особенно в сельских районах до середины 20-го века. Традиционные способы приготовления еды из этого периода частично сохранились до наших дней, некоторые принятые, в связи с обновлением кухни, просто изменились. Основу традиционного стола составляли из продуктов растительного происхождения: картофель, капуста, лук, чеснок, корнеплоды, свекла, репа - кар-

пов, тыква, бобовые (особенно фасоль и горох) и зерна: пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза и гречка. Из фруктов для приготовления десертов и джемов в основном используются груши, сливы, вишни, крыжовник, смородина, виноград и орехи. Фрукты также заваривали в сыром виде или в виде освежающих соков, сиропов, сусли и вина. Свою незаменимую роль в традиционной местной кухни имела квашенная капуста. Сок из квашеной капусты употреблялся для освежения, а также использовался для приготовления различных видов плотных питательных супов. Типичной и традиционной едой по-прежнему популярной, считается грибная мачанка, которая также подготавливается из сока кислой квашеной капусты. При подготовке блюда традиционной

кухни в основном использовался, и до сих пор используется, картофель. Их приспособление и способ различного приготовления вызывают удивление и говорят о креативном подходе восточных домохозяек. Из тертого сырого картофеля и муки, например, можно сделать драники, лепёшки приготовленные на капустном листе или всеми любимую локшу. Картофель также использовался для приготовления теста и начинок в различных мучных изделиях. Для всех мы можем вспомнить и о бесчисленных видах пирогов, галушек и еда бедняков

- джатки. Из картофеля, по-прежнему, готовится каша, которую едят с молоком. К типичным блюдам северо-восточной Словакии принадлежал также кислый квашеный суп из овсяной муки или отрубей. Крупно измельченная овсянка вперемешку с теплой водой и с добавкой закваски теста. Жидкость оставляют стоять выкинуть, процедить, посолить и поперчить, затем переварить. Суп кушали с картофелем, фасолью, бобами, особенно во время Великого поста. В области Снины это делалось из ржаной муки под названием цибарей. На момент нехватки муки, кушали кашу из гречки или кукурузной муки. Хлеб, в его нынешнем виде, стала частью меню концом 19 века. Его предшественником, точнее заменой, был плоский пресный хлеб из теста, приготовленного из муки ячменя, овса и гречихи. Эти архаичные хлеба сохранялись особенно в округе Снины, Меджилаборец, Свидника до середины 20-го века. Название этим плоским хлебам были разные: ошипок, шчипок, ошчипок, осух, адзимка, пагач, москоль, москаль и так далее. В этом контексте, есть всеобщая объединяющая назва: карпатский хлеб. К наиболее типичным калачам в восточной Словакии относятся крачун, рогач, паска, книш, кух, которые имели церемониальный харак-





тер. Это архаичные виды хлеба, которые пеклись по случаю рождественских и пасхальных праздников.

Творог в пищевой терминологии восточных домохозяек также называют сыром, который получали из кислого молока и использовали, в основном, для усиленного вкуса блюд из макарон. Основным продуктом из коровьего молока и сейчас является сливочное масло, без которого не можете себе представить, местную традиционную кухню. Пахта, которая

получилась при изготовлении, пили от жажды или запивали картофель. К интересным и оригинальным молочным блюдам относятся мастило или пацярка. В кипящее молоко медленно добавляли муку с молоком или картофельный крахмал - и крахмал и несколько сырых яиц. Иногда к смеси добавляли еще овечья брынза и жареный лук. Еда употреблялась с хлебом или картофельными оладьями. В Словакии было известно во регионе Старой Любовни.



Мясо в кухнях региона появлялось лишь эпизодически, увеличение его потребления можно наблюдать во второй половине 20-го века.

Кулинарная культура населения в значительной степени зависела от веры. Сильная вера в Бога привела население к строгому соблюдению поста, когда из меню последовательно исключались мясистые и жирные продукты. На момент основных постов перед Пасхой и Рождеством, в некоторых местах, запрещалось кушать даже молочные продукты. Ритуальное значение несли и пасхальные блюда. Пасхальное воскресенье является для многих семей и сегодня днем посвящения традиционной еды. На столе должно быть особенно освященный церемониальный калач пасха и, конечно же, ветчина, колбаса, творог и яйца. Разнообразие и изобилие пасхальных блюд на столе должно было обеспечить благополучие всей семьи в течение года.





### Когда нет хлеба...

Различные типы лепёшек, приготовленных из муки, воды и соли считаются старейшей формой хлеба, которая уже была известна европейцам еще в каменном веке. До первой половины 20-го века принадлежали к обычным продуктам питания, которые жители бедных стран, употребляли в периоды нехватки хлеба. Подготавливали главным образом из более муки низкого качества,

которая плохо кисла. Запекались насухо, на огне перед печью, в печи, позже на плите. Выпечка на масле, сковородке и металлических листах стало популярным во второй половине прошлого века. Названия лепешек имело несколько названий, используемых в народе. Архаическое название «аджимки», а также название попламенник и подымник указывают на то, что эти виды блинов запеченные в дыму огня.

## Содовые аджимки

### Нам нужно:

500 гр. Муки  
1 ч.л. соды  
Кислое молоко

### Способ приготовления:

Муку с содой смешаем с кислым молоком так, чтобы тесто не было редким и его можно было валять. Раскатаем его толщиной около 1 см, вырезаем колечка и выпечем их на плите без жира с обеих сторон до золотистой корочки. Испечённые аджимки посолим и натрём маслом или любой помазанкой, вместо хлеба.



### История хлеба в Словакии

Первоначальные рецепты хлеба наши предки украли, вероятно, от готов. Простой рецепт претерпел улучшения и быстро распространился. В некоторых словацких городах его пекли до нескольких десятков видов, в том числе сладкой буханки фаршированной сыром и приправленной маком, медом и специями. В средние века, выпечка хлеба становится настоящим ремеслом. Первое упоминание о пекарях в качестве мастеров, появляются на рубеже 11 и 12 веков. Их число постоянно росло и привело их к сообществу в цеха. В очищенном приготовлении хлебного теста лидировали монастыри, которые пекли хлеб в больших количествах для паломников. Так как

пшеничная мука шла, в основном, в города, они были вынуждены работать с более низкими зерновыми. Интересно, что они знали на вкус хлеба обрабатывать каштаны, который упоминается как «хлебное дерево», из которого удалось получить муку.

В монастырских стенах, в то же время, началась формироваться профессия повара. На основе естественного разделения труда, в котором постепенное дошло к тому, что талантливые монахи отправлялись на кухню. Из монастырей при разных событиях, их искусство распространялось и в повседневную жизнь, где оно дополнительно улучшалось, как взвешенная профессия, под эгидой всех поваров и пекарей св. Вавринца.



## Джатки

### Способ приготовления:

Очищенные картофели нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Перед приготовлением слить так, чтобы часть воды, осталась в кастрюле. Посыпем их мукой грубого помола и оставим закипеть. Не смешиваем. Подавим массу так, чтобы получилась мягкая смесь, из которой мы формируем шульпанцы руками, или делаем гульки. Джатки подавать посыпанные сливочным маслом и жареным луком с беконом, или просто с творогом. Если их не съесть сразу, прохладные можно поджарить на жиры до хрустящей корочки и розового цвета.

### Нам нужно:

- 12 средних картофелин
- 2 чашки муки грубого помола
- тмин
- масло
- лук
- сало
- соль





#### Способ приготовления:

К очищенному тертому картофелю, добавить муку, соль, яйца по необходимости, и перемешать тесто для стрापачек. Подготовленное тесто пропустим через специальное сито для галушек в кипящую подсоленную воду. Галушки слегка помешаем и оставим их прокипеть. Процедите приготовленные галушки и помажьте растопленным жиром. Отдельные порции посыпать тертым сыром, снова полить растопленным кипящим жиром и сметаной. В конце, украсить сверху нарезанным крупными кубиками салом.

## Фурманские галушки

#### Нам нужно:

3,2 кг картофеля  
800 г полугрубой муки  
40 г соли  
100 мл воды  
100 г свиного жира  
400 г твердого овечьего сыра  
300 г копченого сала без кожи  
500 г 12% сметаны  
яйца





## Голубцы

Нам нужно:

- 1 кг капусты
- 400 г свинины
- 200 г риса
- 50 г лука
- 1 яйцо
- 50 мл подсолнечного масла
- 50 г томатной пасты
- соль
- молотый черный перец
- вегета
- красный перец

### Способ приготовления:

Рис считим и немного его поджарим на подсолнечном масле. Затем залём водой, добавим соль и тушим до готовности. Измельчим свинину и перемешаем с охлажденным рисом. Добавим яйцо, томатную пасту, соль, молотый черный перец, жареный лук на масле с красным перцем. Разберём капусту по листьям и спарим их в кипятке. Спаренные листья наполним готовой смесью и постепенно плотно поукладаем их в кастрюлю, при необходимости, спокойно и в несколько слоев. Затем голубцы залём водой и варим до тех пор, пока капустные листья не станут мягкими.



### Свадебные изысканности

На востоке Словакии, люди обычно говорят: «Нет, веселья, без голуцов!» Это значит, что без этой великой пищи не может обойтись ни одна традиционная свадьба. Их подают последними, а так гостям осторожно намекают, что пора возвращаться домой. Таким образом, если вы окажетесь на восточной свадьбе и на столе появятся голубцы, помните, что закончить надо в лучшем!

### Свадебные блюда и привычки в Спиши и Шариши

Свадьба наряду с Рождеством и Пасхой, принадлежала к праздникам, в которых дольше всего сохранялись традиционные обряды и блюда. Состояла из продуктов, которые должны были молодоженам обеспечить процветание, изобилие и счастье. К традиционной свадебной еде в популярном районе Словакии принадлежала каша, которая символизирует изобилие и процветание. На свадебном пиру подавалась в соответствии с определенными правилами, иногда в начале, но, в основном, в заключении. Кое-где весь свадебный прием назывался кашей. Долго была привычка подавать кашу на свадьбе из общего блюда или молодоженам на одной тарелке. Кушанье свадебной каши сохранялось особенно в горных районах Словакии до середины 20-го

века. Другими свадебными блюдами, которым народная вера приписывала магическое значение, были птица и яйца. Символизировали цикл жизни и плодотворную силу. В Восточной Словакии подавались молодоженам жареными. Магическое значение было связано и с потреблением молочных продуктов, особенно творога и брынзы, но самого молока. Подание этих блюд было особенно распространено в районах где держали рогатый скот и овец. Они рассматривались как инструмент для обеспечения молодоженам хороших белых детей, в случае молока - сладкую жизнь. Необходимым сырьем для подготовки свадьбы был даже мед. Сладилась им свадебная каша, добавлялся к калачам и самогонке, вручался молодой паре, чаще всего у входа в дом жениха. Должен был обеспечить сладкую и счастливую жизнь. Кое-где на свадьбах привыкли молодоженам вручать яблоко. В народной вере сесть яблоко означало средство, которое должно привести к рождаемости. К широко распространенным свадебным блюдам относятся калачи и разнообразные пирожные, которые символизировали нужный урожай зерна. Традиционные свадебные калачи были полной круглой формы или в форме обода, прямоугольной или в форме подковы. Украшались косами или другими украшениями из теста, а также другими украшениями. Особенно в экономически благополучных районах, привыкли печь главный свадебный калач больших размеров. К типичным блюдам в северо-восточной

Словакии принадлежала грибная мачанка, которая обычно подавалась в разгар свадебных торжеств, пироги из гречневой и ячменной муки, фаршированные отварным картофелем, сыром и брынзой или уже упомянутые голубцы. Была также привычка подавать на свадебный пир холодец. К свадьбе также относились алкогольные напитки, особенно вино и водка. В 20 веке начали чаще подавать пиво и другие купленные алкогольные напитки. Сырье для свадебных блюд обеспечивали, в основном, семьи невесты и жениха. В более богатых семьях резали корову, телят, овец, свинью, птицу. Должны были обеспечить достаточно муки для хлеба и пирогов, водку и вино. Много еды, получали в виде помощи от соседей. За неимением денег зачастую покупали субпродукты дешевле. Когда не было никакого свежего мяса, подавали копченое мясо или бекон. Очень частыми свадебными блюдами были приготовленная капуста и крупы. Природа свадебных блюд существенно изменилась, особенно с 60-х годов 20-го века. В деревни, как правило, до свадьбы было забитие. Свинина обеспечивала основную часть мясных блюд. Подготовка к свадьбе включала ряд ритуальных обычаев, которые отличались в каждой деревне. К ним относится, в частности, сватание, во время которого жених послал в дом невесты кого-то из старейшин деревни спросить невесту от её родителей. Часто не столько шло о чистой любви, как намерение связать имущество. Обручение состоялось, обычно в субботу, неделю спустя

после сватания. После того начались оглашения, в течении которого пастор объявил в течении трех недель подряд о предстоящем союзе. Перед церемонией в последнее воскресенье вечером было прощение жениха и невесты со свободой с музыкой. Важную роль в процессе подготовки играла подружка невесты, которая подготавливала свадебные церемонии. Это была свободная девушка, которая имела за компанию свободного мужчину - дружбу. Его задачей было пригласить гостей на свадьбу, произнести свадебную речь и читать тосты. В отличие от сегодняшнего дня, когда чаще всего отец приводит невесту к алтарю, в прошлом, это была работа дружбы. Фактическая свадьба состоялась, в основном, в понедельник утром. Брак начался о 8:00 Литургией. Невесту, украшала так называемая парта, свадебная корона и символ чистоты. После свадебной церемонии процессия во главе с молодоженами идёт в дома невесты. Здесь потом и началось самое интересное. В полдень или вечером невеста собиралась в дом мужа с

подарками для его матери, в основном, это был свадебный торт или калач. Для обмена свекровь ее наделила красным яблоком, чтобы та была здоровая. Порог дома невеста должна была переступить правой ногой и не смела ступить на нее, потому что это приносило несчастье. По прибытии в дом обошла стол в направлении солнца, нарезала хлеб в знак добра и посыпала углы дома с зерновыми, чтобы семья жила в достатке. Отчепчением невесты во время пения, знаменует, что невеста становится женщиной. Важным элементом свадьбы в области является рядовой танец, который начинает старший дружба. Постепенно его заменили все члены окружения и тогда началось веселье. В брачную ночь под кровать ставился кнут или топор, чтобы гарантировать, что молодожены будут иметь первенца мужской стати. Именно по этой причине молодой невесте не рекомендовалось, принести в новый дом потребности для шитья, потому что тогда она бы родила только девочек.







## Капустники из картофельного теста

Нам нужно:

1,9 кг картофеля  
500 г пшеничной муки  
2 яйца,  
1/2 ч.л. соли  
400 г квашеной капусты  
немного свиного жира  
кусочек копченого сала

**Способ приготовления:**

Вымойте картофель и сварите их в кожуре. Очищенный картофель натрём или розмиксуем так, чтобы в смеси не были слишком крупные комки. В охлажденную смесь добавить муку, яйца. Затем нужно вымесить тесто. Квашеную капусту промоем водой, хорошенько процедим и нарежем её на мелкие кусочки. Разделим тесто на маленькие лепёшки. Каждый не-

множко раскатаем, в середину положим немного капусты и снова слепим малую лепёшку. Затем раскатаем её около 0,5 см толщиной (чем тоньше, тем вкуснее) и запекаем на слабом огне на сухой сковородке. Готовые капустники помажем топленным жиром и украсим сверху нарезанным на кубики салом.





## Кулеша

### Нам нужно:

700 г кукурузной муки

40 г соли

100 мл воды

250 г сливочного масла

### Способ приготовления:

В холодную и слегка подсоленную воду постепенно, постоянно помешивая добавить кукурузную муку. Когда смесь начнет закипать, мешать, пока она не загустеет. Индивидуальные порции поливать растопленным сливочным маслом и добавляем, в соответствии с вашим вкусом, сладкий мёд или жареное сало.

### Быстрый ужин

Этот традиционное региональное блюдо варилось специально для ужина. В сочетании с поджаренным салом и кефиром было очень вкусным особенно для мужчин, но среди детей была популярна каша политая топленным маслом и лучше всего ее надо было запивать со сладким молоком и с медом. Различные виды каш были популярной частью обеденного меню, начиная с раннего средневековья в регионе. Заправлялись овощами, травами, корнями, специями и грибами. Сладкая каша приправленная повидлом, клубниками, вишнями или клюквой часто подавалась как праздничная еда.





## Ошипки (лепёшки)

Нам нужно:  
1500 г полугрубой муки  
кефир  
пищевой соды  
30 г соли  
250 г сливочного масла  
простой муки для посыпки

### Способ приготовления:

В просеянную муку добавим соль, соду, кислого молока и замесим не очень густое тесто. С теста сформируем лепёшки, которые тоненько раскатаем и запечём с обеих сторон на горячей плите. Готовые лепёшки смажем растопленным сливочным маслом.

### Культовые блины

Род названием «ошипки» скрывается ничто другое, как старые добрые, всеми любимые блины. Хотя эта еда под этим названием среди жителей Словакии и соседней Чехии всем известная, интересным является тот факт, что в Германии и Австрии, несмотря на географическую близость, многим не известная. В отдельности появляется в Венгрии, где, по-видимому, о них знают, благодаря Австро-Венгерской империи. Опытные домохозяйки предлагают их готовить из старого картофеля. Новый, недавно выкопанный картофель, поскольку он содержит больше воды и, следовательно, для приготовления блинов не годится.





#### Способ приготовления:

Замочите фасоль день заранее. Промыть и процедить квашеную капусту. Фасоль, квашеную капусту и томатную пасту перемешать и поставить варить. Когда фасоль почти приготовлена, добавим светлую зажарку, полученную из масла и муки и еще раз всё вместе вскипятить. Очистим картофель, мелко натерём и смешаем с мукой так, чтобы получилось плотное тесто, которое через разделочную доску с помощью ножа нарежем в кипящий суп. Когда лапша готовая, суп отключим и добавим к нему нарезанное кубиками копченое сало. Приправить солью и чесноком.

## Шаришская люшта

#### Нам нужно:

240 г квашеной капусты	томатная паста
220 г фасоли	чеснок
150 г копченого сала	подсолнечное масло
100 г муки грубого помола	соль
160 г пшеничной муки	масло
350 г картофеля	около 2,5 литров воды





#### Способ приготовления:

Очищенный тертый картофель смешать с мукой, толченым чесноком по своему вкусу так, чтобы получилась плотная масса. Приправить солью и молотым черным перцем. Заполните смесью колбасные оболочки на половину, конец завяжите нитью. Попротыкаем их иглой и варим на слабом огне около 10 минут. Охлажденные бачоги смажем свиным жиром, положим их рядом на противень и запекаем их до золотистого цвета. Подавать с солёными огурцами и пивом.

## Бачоги

Нам нужно:

Картофель

муку

чеснок

соль

молотый черный перец

измельченного тмина

колбасные оболочки





#### Способ приготовления:

В тёплом молоке разведём дрожжи и оставим их немного набухнуть. Закваску добавим в подготовленную муку с яйцом (1-2 в зависимости от обстоятельств) и остальной частью теплого молока. Вымесим тесто. Оставляем его выкиснуть, раскатаем, натрём третей частью смолотых шкварок, сложим как слоеное тесто и дадим постоять 10 минут. Эту процедуру повторяем три раза. Тогда снова раскатаем тесто до толщины около 3 см, ножом сделаем волны и вырезаем маленькие колечка, которые выложим на противень, смажем взбитым яйцом и оставим ещё немного подкиснуть. Выпекать до золотистого цвета, при температуре 175° С.

## Пышки со шкварками

Нам нужно:

800 г шкварок

1,46 кг пшеничной муки

40 г дрожжей

340 мл молока

яйца

соль

вода

молотый черный перец





#### Способ приготовления:

Очищенные лук нарезать ломтиками и обжарить в масле до прозрачна. Добавить нарезанное кубиками мясо, приправить солью и перцем, добавить измельченный чеснок, лавровый лист и протушите. Залейте водой и варите, пока мясо не станет мягким. Перед окончанием варки добавить нарезанные грибы и подбивку, которую вы сготовите из сметаны и муки. Смягчите маслом перед подачей на стол. Отличный вкус с хлебом.

## Домашняя грибная мачанка

#### Нам нужно:

500 г свиной лопатки  
100 г стерилизованных грибов  
100 мл подсолнечного масла

100 г репчатого лука  
200 г пшеничной муки  
щепотка паприки  
молотый черный перец  
лавровый лист  
свежее сливочное масло  
сметану и муку для подбивки





## Бобальки с маком

### Нам нужно:

500 гр. полугрубой муки

1 яйцо

2 с.л. сахара

20 гр. дрождей

300-400 мл. сладкого молока

80 гр. жира или масла

Щепотка соли

### На присыпку:

400 гр. мака

500-600 мл сладкого молока

лока

### Способ приготовления:

В муку добавим яйцо, добавим сахар, немного соли и жира. В тёплом молоке с сахаром, разведём дрожжи и оставим немного набубнявить, затем перемешаем его с мукой и яйцом. Тесто хорошенько вымесим и оставим его выкиснуть. Выкиснутое тесто частями положим на тёрку и с помощью ножа нарежем шулянци – бобальки. Разложим их на натёртый противень и выпекаем при температуре 175° до золотистой корочки. Тёплые бобальки полём сладким молоком и посыпем молотым маком с сахаром.

### Сладкий новогодний финал

Традиционный Рождественский ужин всегда был в сопровождении ряда церемониальных актов и привычек, которых, многие семьи, в значительной степени, придерживаются и сегодня. Под скатерть ставится кусок хлеба и деньги, чтобы в наступающем году семья имела достаточно еды и денег. В некоторых семьях использовали для этой цели чешую из карпа, которую ставили под скатерть, или же каждый член семьи ставил себе в кошелёк по одной. Рождественскому пиршеству предшествовала общая молитва, во время которой никто не посмел отойти от стола,

чтобы в течение года не отлучиться от семьи.

В знак уважения и почтения памяти умерших членов семьи, как правило, ставилось на одну тарелку больше. Обычаи и состав блюд в разных местах частично меняются, в традиционном смысле, однако, без исключения речь идёт о нескольких блюдах в меню, которое часто состоит из семи-девяти блюд. Всё начинается вафлями с медом и чесноком, которые должны гарантировать здоровье семьи в течение всего года. Затем следует суп, который может быть из чечевицы, бобов и грибов. Бобовые супы едят на Рождество особенно из-за денег, чтобы семья осталась в изобилии круглый год. Потом подаются пироги с начинкой из картофеля с чечевицей или фасолевым рагу и карп с картофельным салатом. Сладким финалом Рождественского ужина являются бобальки с медом, молоком и маком. Стало привычкой после ужина разрезать яблоки, что каждому члену семьи расскажет о том, каким будет в следующем году здоровье.







#### Способ приготовления:

Из муки, воды и соли замесим тесто. Раскатаем и порежем его на кубики. С вареных и измельченных картошин, брынзы и соли подготовим начинку, которой заполним кубики и создадим из них форму пирогов. Края хорошо прижмём вилкой. Готовим в кипящей воде в течение 15 минут. Приготовленные пироги залём растопленным маслом и украсим рубленым кубиками салом.

#### Русины и Рождество

Русины пришли в Словакию из области Галича и западно-украинских регионов на рубеже 15 - 16 веков. Устроился в основном вдоль границы словако – польско - украинской, где до сих пор обитают около 220 деревень. Несмотря на тяжелые условия жизни, им удалось сохранить свою специфическую культуру, которая тесно связана с религиозными обрядами греко-католической и православной религиями. Это относится и к приготовлению пицци и их питанию. Русины православные верующие празднуют Рождество, рождение Христа, 6 января. Идея не очень отличается от восприятия римско-католической церкви, но разница лишь во времени, вызванная следованием юлианского календаря.

## Русинские пироги

#### Нам нужно:

1.5 муки  
100 мл воды  
картофель  
500 г брынзы  
200 г сливочного масла  
300 г копченого сала  
соль

#### Для начинки:

картофель  
брынза  
соль



Рождественский ужин заканчивается 40-дневным постом, с семи блюдами. Перед пиршеством выполнялись различные традиционные семейные обряды. В то время как семья садилась за стол, хозяин кормил домашних животных крачуном - традиционным хлебом. Затем принёс в дом пучок овсяной соломы или сена и положил под стол, частично на него. К сену добавлялись зерновые и монеты и накрывались скатертью. Ножки стола обматывались цепями, чтобы семья и хозяйство держались вместе. Под столом закладывались инструменты, которые имели в себе часть железа, например топор, а на столе зажигалась свеча. На этот Рождественский стол хозяйка принесла готовые блюда, которые после общей молитвы кушались в абсолютной тишине. Ужин

начался зубчиком чеснока, который должен был защитить от болезней всех членов семьи. За ним последовали хлеб с медом. Всегда должны были быть традиционные русинские пироги, что в канун Рождества делались больше и полнее, чтобы сельскохозяйственные животные были большие и толстые. К типичным Рождественским блюдам также относятся и различные каши из ячменя или пшеницы и бобальки. Грибной суп с капустой должен был добавить сил и и помочь справиться с домашними заботами. Фасоль со сливами должна была всех защищать от изжоги. Ужин заканчивался напитком из квашеной капусты, компотом, фруктами или орехами. Остатки еды оставались на столе до утра для душ умерших предков.



## Фасолевый суп с сосисками

Нам нужно:

2 л бульона из костей

250 г сухих бобов

красный перец

соль

молотый черный перец

тмин

несколько зубчиков чеснока

1 с.л. свиного жира

300 г спишских или других сосисок

1 с.л. муки



#### Способ приготовления:

Замочите фасоль день заранее. На следующий день ставим её готовить в бульоне из костей, туда же добавляем соль и 1 чайную ложку тмина. Когда бобы будут почти готовы, добавим в бульон сосиски нарезанные кольцами. Со свиного жира и муки приготовим зажарку. Зажарка должна быть темнее и гуще. Дадим ей немного остыть, затем добавим туда немного толченого чеснока, красного перца и черного перца. Зажарку залить частью бульона из костей и оставить варить. Сваренную перелеем её в суп. Отличный вкус с хлебом.



#### На прыжок за Горалами

В области Белянских Татр и живописных Пьенин в деревни Ждиар, Оструня и Червени Клаштор, живут потомки Валашского этника - горалы. Они имеют специальный диалект польского происхождения с типичным фольклором, к которому изначально принадлежат красивые и богато украшенные костюмы. Члены этой этнической группы сохраняют свои традиции с любовью и уважением. То же касается и горалской кухни. Правда, что отчасти есть изменения в связи с местоположением. Традиционная горалская кухня богата содержанием насыщенных блюд и в отличие от спишской и шарышской в ней есть намного больше мясных блюд. Обрабатывают свинину, баранину, оленину, а в округе Дунайца и рыбы, особенно форели и сельди. Её неотъемлемой частью являются продукты из овечьего и коровьего молока, кислой капусты, корнеплодов, картофеля, свеклы, грибов и ягод. В зимние месяцы должно было быть дикое мясо, из которой производилась колбаса, сосиски, бекон, шкварки и холодец. Холодные зимы, являлись хорошими условиями для его хранения. К типичным блюдам относится жареная свиная рулька на пиве, кислый суп из капусты со свиной, копченый сыр, различные виды пирогов и блинов.



## Пончик

#### Нам нужно:

250 г полугрубой муки ·  
500 г творога  
1 яйцо  
соль  
4 с.л. сахарной пудры  
1 ложку пищевой соды  
масло для жарки

#### Способ приготовления:

Сделаем из творога пюре, добавим сахар, яйцо, щепотку соли и пищевой соды. Замесим тесто и оставим его в течении, по крайней мере, часа. Раскатаем тесто на посыпанной мукой доске около 1 см толщиной и чашкой из него вырезаем пончики. Обжарим их в масле и посыпем сахарной пудрой. Если они кому-то покажутся слишком сухими, можно их украсить джемом из лесных фруктов.



### Немецкое наследие

Зачатки немецкого поселения в Словакии берут начало в 12 веке. Его следы найдены также в традиционной кухне. Название типичных карнавальных деликатесов «крепле» происходит от немецкого Krapfle, которые свои корни языка берут от германских племен готов, где проявлялось под названием «Кгарра». Традиционно выпекались в последний четверг перед Пасхоальным постом, во время которого было запрещено есть жирную пищу и яйца. На Спиш пришел в 1147 году. Как и в остальной части Европы им угрожали татарские орды. Король Бело IV. Не был готов к их набегам, в результате чего, стра-

на была, в значительной степени, уничтожена. Чтобы страна чем скорее культурно и экономически поднялась, позвал в свои земли немецких иммигрантов. Они поселились, в основном, в Спиши, где имели задачу охранять границы. Вторичным мотивом были недра, которые позволили развитие шахтерства. Спишские города, во время немецкой колонизации, получили обширные муниципальные льготы. Спишские немцы платили ежегодный налог на имущество в размере 300 гривен серебра, тем самым выкупили себя из других сборов и авансов. Они также были обязаны отправить 50 уланов в королев-

скую армию, если их король попросил. Спишские немцы могли избрать своего мэра, который судил вместе со Спишским жупаном в Левочи, столице провинции. В 1344 году было основано сообщество из 24 королевских спишских городов, которые следовали саксонской закон. Следующая волна иммиграции немецких жителей пришла в Спиш во время контрреформации, с последней волной иммиграции в 1899 году, в время которой появилась немецкая колония в районе нынешнего районного центра города Вранов. Немецкие иммигранты были в основном различных видов профессионалы, которые вносили вклад в развитие экономики в регионе, также способствовали основному развитию ремесел. Первые ремесленные объединения - гильдии,

созданные в Спиши в 14-ом веке, их первичными членами были первоначально только немцы. Немецкий вклад в развитие ремесел также документирует ряд названий ремесленных инструментов, процессов и продуктов, которые берут свое начало с немецкого языка. Также свой вклад в развитие горного дела в регионе, им приписывается создание книговни В. Бреуера в Левочи. В Левочи также выпускали немецкую газету Zipser Anzeiger, позже Zipser Bote, в Кежмарку выходила Karpaten-Post. Следы религиозной архитектуры в результате сильной христианской веры немецких иммигрантов встречаются до сих пор в Кежмарку, Спишской Соботе, Спишской Белой, Спишской Капитуле, Левоча, Бардееве и в Старой Любовни.





## Холодец

### Нам нужно:

свиная шкурка	соль
свиные кости	вода
свиные ножки	петрушка
колено	лук
красный перец молотый	уксус
черный перец	

### Способ приготовления:

Вымойте свиные ножки, поперчите черным и красным перцем и поставьте готовить вместе с коленом, кожей и костями в подсоленной воде, пока мясо не отделится от кости. Процедить бульон и вылить в глубокие тарелки. В каждую тарелку поставим по куску мяса. Оставим застыть в холодной комнате. Позже украсим петрушкой. Подавать с мелко нарезанным луком и уксусом с хлебом.

этот период, особенно в деревнях все больше организовывались свадьбы, развлечения и различные церемонии посвящения, таких как прием молодых людей и девушек в общество и повышение учеников до подмастеров. Карнавал также ограничивал время закончения прядения и начало ткачества.

Организация маскарадов играла двойную роль. Кроме удовольствия, имели охранительную функцию от действия негативных сил и должны были помочь обеспечить благоприятный год и плодородие скота. Карнавальный период заканчивался во вторник перед Пепельной средой погребением.

### Карнавал на весь мир, чтобы жить!

Начало на Богоявление и заканчивается Пепельной средой, а затем 40-дневный пост. Все это сопровождалось буйным празднованием жизни, маскарадами и сытными блюдами, среди которых должна была быть хорошая дичь, холодец и присущие карнавальным пончики. Кто Карнавальное веселье не мог прийти, по крайней мере, получал корзинку!

Период с зимы до весны, на который выпадал карнавал, был праздником жизни и хорошей кухни, как созданный для этого. Люди имели меньше работы по хозяйству и больше времени для общественной жизни. Именно в





## Паска

Нам нужно:

- 2 кг муки
- 125 г сливочного масла
- 150 г сахарного песка
- 1 л молока
- 3 яйца
- 40 г дрожжей

Способ приготовления:

В просеянную муку добавить сахар. С немного молока, сахара и дрожжей сделаем закваску. Закваску добавим в муку, перемешаем в яйца и смешаем всё до получения однородного теста. Оставим подкиснуть в теплом месте. Немножко теста отложим в сторону, с остального

подготовим большую лепёшку, и пусть она снова подкиснет. С отложенного теста слепим буквы Б (Бог Отец), С (БогСын) и Д (БогДухСвятой) и разложим их на середине лепёшки. Помажем её взбитым яйцом и поставим выпекать.





#### Способ приготовления:

Рогалики нарезать ломтиками и залить теплым молоком. Печень нарезать и обжарить в масле с луком. Добавить рогалики, яйца, муку, измельченный чеснок, петрушку, соль, перец и все вместе хорошо перемешать. Нагрейте масло в сковороде. С помощью столовой ложки сформируем из смеси непосредственно в сковороде маленькие лепёшки. Выпекаем с обеих сторон до золотистого цвета.

## Запеченная начинка

Нам нужно:

4 роглика

4 яйца

50 г печени птицы

300 мл растительного масла

петрушка

1 зубчик чеснока

100 мл молока

50 г муки

молотый черный перец

соль





## Пасхальная грудка

Нам нужно:  
1 л молока  
10 яиц  
соль  
зелёный лук

### Способ приготовления:

Размешаем в молоке целые яйца. Добавим соль, зеленый лук и постоянно перемешивая доведём до кипения. Когда яйца в молоке впадут в осадок, отставим кастрюлю с огня и процедим смесь через тонкую ткань. Свяжем тесно грудку в ткани и оставим её медленно стечь. Готовую, охлажденную Пасхальную грудку выбрать и подавать с хреном.

### Достаточно поста!

Великий пост заканчивается пасхальными праздниками, которые в сознании верующих христиан, связанные с идеей о воскресении Христа. Типичные Пасхальные блюда, которые должны были быть на традиционном столе были традиционная пасха, который нужно было освятить, а затем распределить между членами семьи, ветчина, колбаса и вареные яйца, как символ плодородия и жизни. На торжественно накрытом столе, также должна быть запеканка и пасхальная грудка. В греко-католических семьях иногда пеклись маленькие пироги «ловушки», которыми награждали священника.







## Печеный картофель с капустой в томате

Нам нужно:

600 г фарша из свиной лопатки

1,5 кг картофеля

2.0 кг квашеной капусты

соль

молотый черный перец

лук

чеснок

паприка

томатная паста

## Зачурка

Нам нужно:

1,5 кг картофеля

2 л молока

100 г пшеничной муки

соль

перец душистый

лавровый лист

2 маленькие картошки

Способ приготовления:

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Два меньше картофеля натереть на терке, добавить соль и муку. В миске их размять на маленькие клёчки и добавить в кастрюлю с картошкой. Когда картофель и клёчки приготовлены, суп выключить и добавить в него молоко.





#### Способ приготовления:

Отварить картофель в мундире. Разделить их на пополам и заполнить фаршем, приправить перцем, солью и мелко нарезанным луком. Заполненный картофель запекать в духовке до хрустящей корочки. Между тем, залить квашеную капусту с холодной водой, добавить томатную пасту и тушить её до готовности. Подавать вместе с картофелем в качестве гарнира.

#### Культ капусты

Капуста, кроме картофеля, была одной из самых выращиваемых овощей в регионе. По простой причине. В квашеном или подсоленном виде её было можно хранить в течение длительного времени. Кушалась вместе с жареным мясом, беконом, кашами, но и с хлебом или в качестве основы для густых супов. Другими широко распространенными овощами были лук, чеснок, хрен, тмин, горчица, лавровый лист, кельтская капуста, шпинат, горох, петрушка, салат, сельдерей и огурцы. Сегодня, распространенные фасоль и цветная капуста в региональной кухне, начинаются появляться аж в 17 - 18 веке.



#### Оригинальная Спишская настойка

Традиция дистилляции в Прешовском крае восходит из середины 18 века, когда появился первый спиртовой завод в Словакии. Устав 1747 года подтверждает существование спиртового завода и выпиливание спирта в Любовнянском замке. Документ говорит, что на спиртзаводе в замке палилась «самогонка».

Согласно традиционному рецепту здесь также



производилась типичная словацкая самогонка «можжевельник» именована по одному из основных ингредиентов, используемых в её производстве - можжевельник. Традицию его производства продолжает до сегодня, с немного инновационной технологией, водочный завод в Гниездном, который вырос на месте своего предшественника. Дистиллят под названием «Спиш Боровичка» охраняется земплинским значком. Для его производства используется кристально



чистая вода, спирт и естественно полученный дистиллят из можжевельника полученного из можжевельника собранного в округе Старой Любовни и в военных лесах в Якубанох. Вода, используемая в производстве закачивается из подземных источников, которые вытекают в Белянских Татрах и по пути к Любовнянскому бассейну преодолевают подземный осадок, обогащенный уникальным минеральным составом. В то же время, естественно, фильтруется через доисторический камень. В результате вода, богатая кальцием, магнием и железом, которая, вместе с можжевельником создает уникальный вкус «боровички». Спишская Боровичка принадлежит к группе фруктовых дистиллятов, которые при умеренном потреблении могут значительно активизировать пищеварительный метаболизм.



### Изысканности замка *à la haute cuisine*

Хотя общие характеристики традиционной местной кухни предполагают, что речь идёт о скромной кухне (хотя сытной), обрабатывает, в основном, сырье, произведенное и выращенное самостоятельно, но было бы ошибочным считать, что таким образом питались все жители. Наоборот. Традиционные блюда местной кухни отражают главным образом еду простых людей и представителей этнических меньшинств. Не раскрывая секретов, знаем, что уже во время средневековья и в восточной Словакии в «избранных» кухнях готовилась «высокая кухня», которая отражала европейские тенденции, а также использовала импортные продукты. Речь идёт,



конечно же, о кухнях богатых аристократических семей, где, как правило, обычно готовились обыденные блюда, которые в особых случаях достигали числа сто! В обычный день средневековая аристократическая семья имела на столе

пять блюд, с конца 16-го века с тридцати блюдами, который продолжали застолье в течение нескольких часов, обогащенные музыкальными и театральными представлениями. Принципы ужинать не подлежали строгому этикету. Гости обычно сидели парами, так чтобы их могли обслужить из блюда. Кусочки пищи ложили себе на хлеб, деревянную колодку, а затем на тарелку и клали в рот руками. Хотя столовые приборы были уже известны, но использовался только для определённо важных целей.

Обычная шляхтицкая кладовая была заполнена до краев вполне достаточными запасами хлеба, каши, гороха, фасоли, конопляного масла, сушеных грибов, соленого и копченого мяса, дичи, сыра, масла, яиц, меда, пивных кег, огурцов, моркови, свежей закваски капусты, свеклы, чеснока, лука, петрушки и фруктов.

В отличие от «усадыбы», кухня замка обрабатывала большое количество различного мяса. Популярными, за исключением свинины и говядины, в частности, была дичь, птица и рыбы, которые подавались на стол, приготовленные на много способов, особенно в дни Великого Поста. Постных дней было много, поэтому, чтобы гостям не омерзела рыба, иногда они меняли её на мясо из бобра, с верой, что если он живет в воде, то это тоже рыба.

Из нетрадиционных блюд появились на столах, например, белки или жареный лебедь. Интересно, что «высокая» средневековая кухня, уже тогда имела один из первых следов стойких тенденций молекулярной кухни (говядина готовилась в виде кабана или осетра, но на вкус была как телятина) и художественный стиль питания. Средневековые повара освоили искусство окрашивания продуктов в самые фантастические цвета, в том числе золотого и серебряного.

Популярные блюда, например, были серны со сливами и вишнями, олени на яблоках и луке с винным соусом и подсушенным хлебом, миндалем и изюмом, кролик жареный на вертеле или маринованный в смеси пива и специй. Иногда дегустаторы полакомились и на зубра или запеченные лапы медведя.

Об основных ингредиентах замковой кухни, г-нам не приходилось беспокоиться. Молоко, сметана, творог, яйца и сыр в их кладовой были получены в виде феодальных пособий.





### Прешовская соль

С 1571 года в Солеварни около Прешова начали добывать соль. Первой ямой был выдолбленный вал Леопольд. 155 метров в глубину, в 1674 году над ней был построено первое техническое здание, где начали варить соль. Механизм для добычи соли вращался четырьмя парами лошадей. Соляной рассол перекачивался в кожаном меху, с содержанием от пяти до семи гектолитров. В 1815 году были построены первые склады для хранения добытого рассола. Имели форму восьми деревянных резервуаров, содержащих 1320 гектолитров расположенных на каменном постаменте. Рассол приходил сюда через деревянную трубу из ямы Леопольд, после того как прошел через отстойники. Процесс превращение солевого рассола в соль продолжался в подогретой кастрюле и испарелся. Оттуда он

передавался в сточную канаву, где находился следующие 24 часа. Тогда шла деревянными каналами в сушилки, где находился следующие восемь часов. Впоследствии, перемещалась на склад и перевозилась по рельсах в небольшой деревянной корзине. Склад принадлежал к



архитектурно самым впечатляющим объектам в районе в 1986 году, но сгорел. С начала добычи соли, прешовский Соливар обеспечивал солью исключительного качества всю Австро-Венгрию. Смело сопротивлялся ловушкам голодомора, экономическому кризису и двум мировым войнам. После 439 лет свою деятельность в 2009 году закончил. Прешовская соль, которая находится на полках продуктовых магазинов, которая появляется в оригинальной упаковке, в настоящее время производится в Австрии. Технический строительный комплекс Соливар является одним из наиболее важных промышленных памятников в Словакии. Кроме вала Леопольд сохранились здесь плавильная печь,



варня, склад соли, кузни, молоток, солевые ванны, депо двигателя и другие. К сохранным объектам относится и так называемая турня - колокольня, которая провозгласила начало и конец рабочей смены или предупреждала шахтеров о возможной надвигающейся опасности. С 2001 года в помещении Соливару в варне предоставляется экспозиция История горного и соляного производства соли в Соливаре.

### Соль выше золота

На кухне наших предков была соль и травы доступными специями, которыми они могли улучшить вкус их блюд. О важности соли в традиционной словацкой кухни также говорится в одной из самых популярных словацких народных сказок, которая, сегодня, является ностальгическим напоминанием о временах, когда в Прешове добывалась и варилась одна из лучших солей по всей Европе.

У одного короля было три дочери. Когда седина посыпала его голову и конечности не работали, как когда-то, ему стало часто приходиться на ум, к которой из дочерей после его смерти будет королевой. Это его очень беспокоило, поскольку все три он любил одинаково. В конце-концов, ему пришлось на ум, что королевой станет та, которая его больше всего любит.

Он немедленно позвал дочери к себе и сказал им: «Мои девки! Я стар, вы видите, и я не знаю, буду ли я еще долго с вами. Поэтому я хочу установить, кто из вас будет после моей смерти королевой. Но, прежде, я хотел бы знать, кто меня как любит». Старшая дочь красиво поцеловала руку отца и сказала ему, что любит его больше, чем золото. Средняя признался, что любит его, как свой венок зеленый и сильно обняла отца. Когда очередь дошла к младшей, которую все звали Марушкой, она любезно посмотрела на отца и произнесла: «Я люблю ас, папенька, как соль ...» Очень раскричались сестры на Марушку, а отец очень разозлился, что

у она его любит только как соль, самую обычную, вещь которую все имеют, которая только между пальцами рассыпется и никто не заботится об этом ... И выгнал царский отец младшую дочь из дворца, заявив, что она может вернуться домой только тогда, когда соль будет дороже чем золото и драгоценные камни. Со слезами в глазах и печалью в сердце Марушка услышала отца и отправилась в путь по холмам и долинам, и пришла в темный лес. Здесь ей на пути встретилась бабушка. Видя заплаканную девушку, с материнской заботой, она начала расспрашивать о том, что страшного с ней случилось. Марушка ей все сказала. Женщина не была обычной смертной, но доброй колдуньей и гадалкой, которая хорошо зналась, в магических травах. Она взяла девушку к себе на службу, где она хорошо преуспевала, потому что была хорошая, добрая и трудолюбивая. Между тем, в замке её сестры беззаботно веселились. Старшая только знала вырядится в дорогие платья, средняя бегала с праздника на праздник и танцевала до белого утра. Старенький король истинно уже знали, что старшей золото было дороже чем он, средней её венок зеленый она бы с радостью отложила,



только чтобы хорошо выйти замуж. Воспоминания о Марушке окутали его разум, и уж очень он тосковал по ней. Но при воспоминании на соль, он был ещё больше взволнован. Однажды в замке собирался большой пир, когда прибежал к царю шеф-повар и сказал ему, что во всём замке, даже во всей стране нет соли! Подумал царь и посоветовал повару, пусть тот варит без соли. Хотя это был мудрый царь, но лучше посоветовать ему не мог. И с тех пор в замке готовили блюда без соли. Хотя еда была восхитительна и выглядела хорошо, но никому не была вкусной. Попробовали заменить сладким, но этого гости очень быстро обелись.

Терпело и хозяйство, коровы и овец мало доили, потому что им действительно не хватало соли. Это было наказание для всех. Люди ходили как будто ошеломленные и болели серьезными заболеваниями. Сам король и его дочери заболели. Соль была настолько дорогой, что за крошку, люди готовы были платить самым ценным. Король понял, что его Марушка своим признанием

хотела сказать, но не мог отправить за ней, потому что не знал, где она. Бабушка, которая хорошо знала о том, что происходит в королевстве, однако, знала, что пришло время вернуть девочку домой. За хорошую службу вознаградила ее карманной солью и волшебной палочкой. Марушку в обычном платье и с шарфом на голове во дворце не узнали, но она так настаивала, чтобы ее к царю с редким даром впустили, что в конечном счете разрешили. Когда Марушка своему королевскому отцу передала подсолненной кусок хлеба, он очень взволновался, и пообещал ей редкую награду. «Ничто не желаю, папенька, только, чтобы вы меня так любили как соль!» ответила Марушка и открыла голову. Король попросил у нее прощения и сделал ее царицею. Волшебная палочка, что добрая старуха дала ей в подарок, привела ее в пещеру, красиво украшенную чем-то, что так переливалось как самые драгоценные камни. Но это не было ничто другое, как «обычная» соль, которая с этого дня всегда была в королевстве...



## Куда за изысканностями

### ПОПРАД

#### Ресторан Турничка

Ресторан в словацком стиле предлагает словацкую кухню с традиционными блюдами

Липтовска Тепличка 605

#### Горалский шинок

Угощение горалскими изысканностями в традиционной горалской деревянной избе.

Ждиар, н.д.406

#### Славкин Шалаш

Ресторан Славкин Шалаш находится у подножья Высоких Татр между Попрадом и Старым Смоковцем в Вельком Славкове. Стильно обустроенный ресторан предлагает хорошую домашнюю кухню – традиционные словацкие блюда по оригинальным рецептам.

Татранска 4, Вельки Славков

[www.salas.sk](http://www.salas.sk)

#### Колыба у Штефана

Семейный ресторан предлагает качественную домашнюю кухню со специализацией на словацкие гастрономические навыки.

Попрад, Шпортова (возле Аквасити)

[www.penzionustefana.sk](http://www.penzionustefana.sk)

#### Стодола МАХ Попрад

Традиционное словацкое предложение в нетрадиционной среде.

ТЦ МАХ, Длге гоны 1, Попрад

[www.stodolamax.sk](http://www.stodolamax.sk)



### КЕЖМАРОК

#### Отель Гвездослав\*\*\*+, Кежмарок

Отличные блюда в поэтической атмосфере ресторана Поэзия.

[www.hotelhviedoslav.sk](http://www.hotelhviedoslav.sk)

#### Розбойническая колыба,

#### Стара Лесна – Высокие Татры

Традиционная словацкая кухня и реальная атмосфера в стильной среде. Ресторан предлагает возможность приготовить на открытом огне целого печёного вола.

Стара Лесна н. 103

[www.zbojnickakolibas.com](http://www.zbojnickakolibas.com)

#### Готель Контакт\*\*\*\*, Стара Лесна

С вкусом люкса, но всё-таки традиционно. В четырёхзвездочном отеле вы сможете найти типические словацкие блюда.

[www.hotelkontakt.sk](http://www.hotelkontakt.sk)

#### У Якуба, ресторан и пенсион, Кежмарок

Словацкий ресторан У Якуба находится около 4 минут ходьбы от Кежмарского замка на улице Старый трг 39. Стильный ресторан предлагает богатый ассортимент вкусных блюд домашней словацкой и международной кухни.

Стрый трг 39

[www.penzionujakuba.sk](http://www.penzionujakuba.sk)

#### Корчма под Липами,

#### Червени Клаштор

Обычная корчма с предложением горалских блюд, которая в зимних месяцах постоянно устраивает на площади картузианского монастыря традиционный горалский убой.

[www.dunajec.sk](http://www.dunajec.sk)

#### Пенсион Плтник

#### Червкени Клаштор 93

[www.penzionpltnik.sk](http://www.penzionpltnik.sk)



## Замок Ганус

Предлагает гостям традиционную горальскую кухню. Оригинальная печка, после реконструкции, и дальше служит на печение настоящего нежного домашнего хрумкавого хлеба.

**Спишке Ганушовце 10**  
[www.penzionhanus.sk](http://www.penzionhanus.sk)

## ПРЕШОВ

### Шаришская шижа, Прешов

Традиционные лакомства по оригинальным рецептам в центре памятного заповедника.

**Главна 67, Прешов**  
[www.sarisskachiza.sk](http://www.sarisskachiza.sk)

### Ресторан Кулинар, Прешов

Находится прямо в историческом центре Прешова в реконструированных помещениях пивницы мещанского дома. Региональные блюда здесь готовят по оригинальным рецептам.

**Главна 34, Прешов**

### Шариш Парк, Прешов

Отдыховый комплекс с шалашом, отелем и традиционным деревянным интерьером и с региональной кухней, а также с охотничьими блюдами.

[www.relax.sarispark.sk](http://www.relax.sarispark.sk)

## БАРДЕЕВ

### Ресторан Роналд

Ресторан находится в сердце Ратушной площади в Бардееве в старой, но красивой и приятной обустроенной пивнице под домом номер 12. Кроме классического меню, здесь предлагают и блюда региональной кухни.

**Бардеев, Ратушная площадь 12**  
[www.restauraciaroland.sk](http://www.restauraciaroland.sk)

## СТАРА ЛЮБОВНЯ

### Шалаш у Франка, Стара Любоня

Переполнена традиционными блюдами спишских блюд, а на заказ и печеный поросёнок.

[www.salasufranka.sk](http://www.salasufranka.sk)



## ЛЕВОЧА

### Спишки Шалаш, Спишке Подградие

Кулинарная традиция с 1964 года с большим количеством домашних блюд по традиционным рецептам, газдовской сливянкой и спишской боровичкой.

**Левочская дорога, Спишке Подградие**

### Отель Стела\*\*\*\*, Левоча, ресторан

Отель в центре городского памятного заповедника. История здания отеля с 14 века. Уже в 16 веке служила как пристанище для купцов. Ресторан предлагает большой выбор блюд словацкой и международной кухни.

**Площадь Мастера Павла 55**

## СВИДНИК

### Моторест Альпинка, Свидник

Моторест Альпинка, что находится по близи города Свидник (около 3 км в направлении Польши), уже долгое время славится своими домашними блюдами и традиционной кухней региона.

**Свидник, направление Вышни Комарник**

## СТРОПКОВ

### Ресторан и пивница

#### Замок Стропков

В прекрасном Стропкове в помещениях бывшего замка находится привлекающий ресторан с необычной атмосферой и изысканными блюдами.

**Замоцка 3**  
[www.restauraciakastiel.com](http://www.restauraciakastiel.com)



## ГУМЕННЕ

### Отель АлиБаба\*\*\*, Гуменне

Традиционные домашние блюда находятся и в меню этого современного реконструированного отеля.

[www.hotelalibaba.sk](http://www.hotelalibaba.sk)



## Традиционные гурманские мероприятия

### Фестиваль хорошего вкуса

Гастро фестиваль наполненный вкусов и запахом в центре Прешова, май

### Гуляш Фест Браниско

Спишки шалаш, Спишке Подградие постоянный соревнования в приготовлении самого вкусного гуляша

### Made in Slovakia, Попрад

Фестиваль на популяризацию характеристических и исключительных продуктов из Словакии, июль/август

### Спишский картофельный ярмарок, Спишка Бела

Постоянный осмотр и дегустация самого лучшего картофеля, сентябрь

### Традиционное горалское забитие, Червени Клаштор

Традиционное забитие прямо на замковом дворе, декабрь

### Бардеевский ярмарок

Традиционный ярмарок с больше чем четырьсто летней традицией в историческом сердце города, август

### Стропковые дни мёда

Сладкий фестиваль с запахом мёда, медяников и медовухи для особых посетителей и пасечников, ноябрь/декабрь

### Швековые пивные дни

Фестиваль пива с дегустацией образцов с малых пивоварен и богатой музыкальной программой, апрель/май

### Чепионат Домаши в варении гуляша

Соревнование для всех любителей кулинаров на самый вкусный «гуляш» и орден золотой Варехи, июль/август







EURÓPSKA ÚNIA



regionálny  
operačný  
program



Европейский фонд регионального развития „Инвестиция в ваше будущее“

Набор систематических информационных и рекламных материалов о ПК

Проект финансируется совместно с Европейским Союзом, Региональная Операционная Программа, Приоритетное оо (оперативное общество) 3 Укрепление культурного потенциала регионов и инфраструктуры дорожного движения, Меры 3.2 Поддержка и развитие дорожного движения – не инвестиционная деятельность в сфере туризма.