

HOREHRONSKÁ KUCHÁRKA

Vydalo:

VEREJNO-SÚKROMNÉ
PARTNERSTVO HOREHRON

Nová 392, 976 69 Poborelá

www.leaderprehorebron.sk

Zostavil: ENVICORP Slovakia, Horná 89, 974 01 Banská Bystrica

Grafické spracovanie: Gee&Stone, s.r.o., Banská Bystrica

Rok vydania: 2010

Fotodokumentácia: ENVICORP Slovakia

Jedlá boli pripravené s pomocou kuchárov penziónu Schweintaal



ÚVODNÉ SLOVO

Dostalo sa Vám do rúk prvé vydanie výberu receptov z regiónu Horehron. Táto prezentácia tradičných jedál bola vydaná v rámci podpory regionálneho rozvoja územia Verejno-súkromného partnerstva Horehron. Podporu cestovného ruchu považujeme za veľmi dôležitú súčasť podpory integrovaného rozvoja s cieľom zvýšenia konkurencieschopnosti nášho územia. Horehron je v celoslovenskom meradle veľmi výnimočné a špecifické územie, ktoré sa podieľalo na formovaní našej modernej stredoeurópskej kultúry. Z tohto hľadiska je nutné chrániť túto špecifickosť a jedinečnosť v snahe ochrany nášho hmotného aj nehmotného dedičstva. Veľmi významným prvkom miestnej kultúry okrem folklóru, zvykov a tradícií je aj charakteristická kuchyňa, jedlá v nej podávané, používané suroviny, tradičné spôsoby a postupy ich výroby. Veľmi významným prvkom tradičnej kultúry sú aj samotné zvyky spojené s jedlami, spôsoby ich podávania, ako aj ich charakteristické názvy, ich miestne varianty a regionálne podobnosti. Táto publikácia vznikla pre podporu regionálneho rozvoja, ochranu kultúrneho dedičstva a prezentáciu nášho regiónu. Vydaná bola združením VSP Horehron a združením ENVICORP Slovakia v spolupráci s penziónom Schweintaal, kde bola väčšina z vyobrazených jedál pripravená. Dúfame, že aj vydaním tejto regionálnej kuchárky s výberom receptov z Horehronu, prispějeme k zintenzívneniu propagácie nášho regiónu, ale aj k uchovaniu kultúrneho dedičstva pre ďalšie generácie.

Prajeme vám dobrú chuť!

O VSP

Územie Verejno-súkromného partnerstva Horehron (VSP Horehron) tvoria katastrálne územia obcí Beňuš, Braväcovo, Bacúch, Polomka, Závadka nad Hronom, Heľpa, Pohorelá, Val'kovňa, Sumiac a Telgárt.

Samotné územie disponuje vysokým prírodným a územným potenciálom (Národný park Nízke Tatry, Národný park Muránska planina, Národný park Slovenský raj), ktorý je možné celoročne využívať vo forme turistiky, cykloturistiky, poznávacieho turizmu, splavovania rieky Hron alebo zjazdového či bežkárskeho lyžovania. Kultúrne-historický, ľudský potenciál a silný vzťah k ľudovým tradíciám je prezentovaný na veľkom množstve kultúrnych podujatí, z ktorých najznámejšie sú Horebronské dni spevu a tanca (Heľpa), Ozveny staroslovienčiny z pod Kráľovej hole (Telgárt), Folklórny festival Biele Handle (Braväcovo) a Svätovánska noc plná hudby (Pohorelá).

VSP Horehron vzniklo na základe spoločného záujmu zastúpených subjektov vzájomne si pomáhať pri zabezpečovaní rozvoja územia a za účelom vytvorenia koordinačného orgánu splnomocneného zastupovať záujmy Mikroregiónu Horehron. VSP v súčasnej dobe tvoria obce mikroregiónu, ktoré predstavujú verejný sektor, súkromný sektor zastupujú podnikateľské subjekty a sektor neziskových organizácií občianske združenia. Pomer verejného sektora k súkromnému a tretiemu sektoru spĺňa jednu zo základných podmienok fungovania miestnej akčnej skupiny (MAS).

VSP Horehron koordinuje hlavne oblasti regionálneho a územného rozvoja, reštrukturalizácie výroby, rozvoja malého a stredného podnikania, rozvoja turistiky, služieb, školstva a kultúry, dopravy a technickej infraštruktúry, ochrany prírody, životného prostredia a prírodných zdrojov. Od roku 2008 sa združenie rozhodlo naplňovať tieto ciele aj formou prístupu LEADER.

O ÚZEMÍ

Územie Horebronu je charakteristické svojou autenticitou a jedinečnosťou z hľadiska histórie, ale aj súčasnosti. Územie je tvorené prevažne väčšími obcami, ktoré sú vo veľkej miere špecifické a vo svojej podstate odlišné. Nna malom území sa tak za prispenia tohto fenoménu kumuluje veľká miera diverzity hodnôt, ktoré predstavujú vysoký rozvojový potenciál tohto územia. Územie má jedinečnú polohu medzi troma národnými parkami, disponuje vysokým krajinárskym potenciálom, jedinečnými pohľadovými osami, vysokou lesnatosťou, výborným prepojením, centricitou v srdci Slovenska, zachovávaním kultúrneho dedičstva, tradícií a nárečí, výnimočnými sakrálnymi a profánnymi stavbami, bohatou priemyselnou históriou a tradíciami pastierstva a salašníctva. Veľkou výhodou územia je bohatý a výnimočný ľudský potenciál, ktorý sa v týchto podmienkach vyformoval.

Členitý reliéf je základným stavebným kameňom priestorového usporiadania Horebronu. Spleť riečnej siete, potočných údolí a erózných rýh v spojení so striedaním lesných a nelesných spoločenskostí vedie k striedaniu otvorenej a uzavretej krajinnej scény.





O JEDLÁCH

Strava obyvateľov regiónu bola ovplyvnená svojou horskou polohou, z čoho vyplýva, že na prípravu múčnych jedál sa používala tmavá múka a z mäsa prevládala baranina, resp. hovädzina. Okrem hovädzieho dobytku a oviec sa však podľa majetnosti obyvateľov chovali aj husi, kačice, sliepky, zajace a oštipané, ktoré slúžili na spiestrenie jedálneho a aj pri rôznych výnimočných príležitostiach.

Hlavným jedlom bývali rôzne druhy hustých polievok z fazule, zemiakov, kapusty, rezancov, mäsových vývarov, mrvenica zapražená alebo s mliekom a pod. Múčnym jedlom bývali halušky s rôznymi prílohami, ale hlavne s tvarohom a bryndzou, opekané, šúľance, rezance s tvarohom, lekvárom, makom alebo s kapustou. Na mnoho spôsobov boli pripravované jedlá zo zemiakov (pečené, na cibulke, haruľa, fučka, šúľance, ťapky s kromplami alebo s bryndzou, lokše). Často sa jedávala praženica. Z koláčov to boli rôzne kysnuté – makovník, tvarožník, jablčník, beľuš, škvarovník, buchty a pod. Mäsité jedlá sa najčastejšie pripravovali varením a čerstvé. Konzervovalo sa len údením a to bravčovina z predvianočných zákalkáčiek, ktorá vydržala takto zakonzervovaná až do Veľkej noci.



ZVYKY A OBYČAJE NA HOREHRONÍ V SÚVISLOSTI S TRADIČNOU KUCHYŇOU

Ludové tradície a zvyky mali korene v dobe dávno minulej – pohanskej, avšak neskôr s príchodom kresťanstva niektoré zanikli a iné sa udomácnili. Ludové zvyky, ktoré sa v obciach regiónu udržiavali v nedávnej minulosti, prípadne pretrvávajú dodnes, ovplyvnili jedálniček obyvateľov.

V jednotlivých obciach mali zvyky spoločné hlavné znaky, ale sa lišili v detailoch.

Počas dlhých zimných večerov v minulosti bolo zaužívaným zvykom, že sa dievky podľa veku „vrstovnice“ schádzali vo vrstve na priadkach. Schádzali sa od sviatku Všetkých svätých na začiatku novembra až do Fašiangov v niektorom dome v dedine, zväčša tam, kde bývala vdova. Chodili aj chlapci pohrať sa s dievkami a tiež to bola príležitosť, ako si dievča našlo ženícha a chlapec nevestu. Pred Vianocami sa vypriadala noc. Každá dievka doniesla koláč a mládenca pálenku. Potom sa spievalo a tancovalo až do rána. Pre určité dni platil zákaz pradenia.

Na Ondreja a Katarínu si nositeľov mena uctili tak, že vinšovníci hádzali do vrát staré hlinené nádoby. Kto mal viac črepov pred domom, tým mal byť šťastlivejší. Dievky na Ondreja varili halušky, do ktorých zakrútili lístky s menami mládenčov. Ktorá haluška vyplávala navrch prvá – také meno mal mať budúci ženích dievčaťa, ktoré práve halušky štikalo.

V predvianočnom období Mikuláš spolu s čertom a anjelom chodili po domoch obdarovať deti sladkosťami, ktoré pre nich pripravili rodičia.

Dni od Lucie do Vianoc sa považovali za strigónske, vhodné na rozličné čary, veštby. Dievky vo vrstve si napísali dvanásť lístkov s menami chlapcov. Od Lucie do Vianoc tieto lístky po jednom odhadzovali do ohňa – každý deň jeden. Posledný, ktorý na Štedrý deň ostal, mal byť ženíchom dievčaťa.

Na Štedrý deň bol veľký pôst. Starí ľudia vôbec nič nejedli. Kto to vraj vydržíť, uvidí večer na oblohe hviezdu a zlatý voz. Dievky v podvečer vyzametalí pitvor a ponáhľali sa so smetím na smetisko. Pozerali na oblohu – ak bola jasná – dievčinu čaká dobrá budúcnosť. Ak obloha bola zamračená, nečaká ju nič dobrého. Ďalej načúvala brechot psov. Z ktorej ulice sa ozval prvý brechot psa, na tú ulicu sa vydá. Pred večerou hospodár vyšiel do dvora znieť na vahane každému kusu dobytky: opekance, cesnak, cibuľu. Dobytok natrel cesnakom a aj na dvere maštale urobil cesnakový kríž. To všetko preto, aby cesnak odháňal zlé bosorky, ktoré mohli v túto noc dobytku počarovať.

Vynášanie Moreny – Marejny – bohyně Zimy bolo ďalším tradičným zvykom. Vynášali ju dievky na „pol pôstu“ (asi v marci). Dievky niesli figurínu ženy na palici oblečenú v kroji. Mládenca hádzali za ňou snehové gule – akt vynášania zimy.

Na Veľký piatok pred Veľkou nocou ľudia, ktorí trpeli chorobami a rôznymi neduhmi, chodili sa zavčasu ráno umývať do potoka. Voda v potoku vraj mala zázračnú silu a pôsobila na rany. Účinok mala len vtedy, keď sa chorý umýval tak zavčasu, kým nepreletel ponad vodu vtáčik. Podľa cirkevného zvyku zvony, ktoré zaviazali na Zelený štvrtok – rozviazali na Bielu sobotu dopoludnia o desiatej hodine. Keď zvony pustili, všetci ľudia utekali na potok poumývať sa, aby boli bystrí a svieži. Na potoku sa oblievali a to už bola predobrá Veľkonočná oblievačka. Veľkonočná oblievačka v minulosti sa odohrávala pri studni alebo pri Hrone.

ŠMIKKAS

Potrebujeme:

200 g bryndze, 200 g masla, mletá červená paprika, 1 malá cibuľa, petržlenová vňať alebo pažitka, chlieb

Postup:

bryndzu s maslom vymiešame, pridáme mletú červenú papriku, nadrobno posekanú cibuľu. Všetko dobre premiešame a natrieme na krajce chleba. Posypeme posekanou petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.



TVARHOVÁ NÁTIERKA S PAŽÍTKOU

Potrebuje:

250 g tvarohu, 3 lyžice zmäknutého masla, 1 viazanička pažítiky, štipka mletej rasce, soľ

Postup: pažítku umyjeme a nadrobno nasekáme. Do tvarohu vmiešame maslo. Dochutíme mletou rasťou a soľou. Nakoniec primiešame pažítku.

KUKURICNÁ FUČKA

(Braväcovo)

Potrebuje:

Približne 0,5 l vody, soľ, približne 125g kukuričnej krupice, približne 25g detskej krupice, 30g masla, práškový alebo kryštálový cukor



Postup: do vriacej vody so soľou postupne pridávame kukuričnú krupicu, tak aby sa netvorili hrudky, necháme chvíľu prevrieť. Na zjemnenie dosypeme trochu detskej krupice a necháme spolu povariť. Kaša by mala byť polotuhá. Podávame s rozpusteným maslom a posypeme práškovým, prípadne kryštálovým cukrom.

ŠKVARKOVÁ NÁTIERKA

Potrebuje:

400 g škvariet, 2 PL horčice, 2 vajcia uvarené natvrdo, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, soľ



Postup: škvarky pomelieme a spolu s horčicou vymiešame. Vajcia a cibuľu najemno nakrájame, cesnak pretlačíme, pridáme ku škvarkám, posolíme a premiešame.

VAJÍČKOVÁ NÁTIERKA

Potrebuje:

1/4 masla, 1 menšia cibuľa, 3 natvrdo uvarené vajcia, 2 KL plnotučnej horčice, čierne mleté korenie, soľ

Postup: vajcia uvaríme na tvrdo a po vychladnutí ich nadrobno pokrájame. Maslo si necháme trochu zmäknúť, cibuľu pokrájame na drobné kocky. Všetko spolu dobre vymiešame, pridáme horčicu a na záver podľa chuti osolíme a okoreníme. Dáme aspoň na hodinu odstáť do chladničky.

CHLIEB VO VAJCI

Postup:

vajíčka vidličkou rozmiešame v miske, pridáme trochu soli a trochu mlieka. Chlieb nakrájame na krajce, namáčame ich do vajíčkovej zmesi a ukladáme na panvicu s rozohriatym olejom. Opražíme dozlatista.

Potrebuje:

chlieb, 1 – 2 vajcia, mlieko, soľ, olej



ŠLAPANICA

(Závadka nad Hronom)

Potrebuje:

kyslá kapusta, cibuľa, domáca masť, prípadne rastlinný olej, zemiaky, domáca klobása, údené mäso, soľ, mleté čierne korenie, celé korenie, bobkový list

Postup: nadrobno pokrúpanú cibuľu opražíme na oleji alebo masti, pridáme na kocky pokrúpané údené mäso a pokrúpanú údenú klobásu, necháme podusiť do polomäčka. Pridáme kyslú kapustu koreniny a bobkový list, zalejeme vodou a necháme uvariť. Zemiaky nakrájané na kocky zvlášť uvaríme, pridáme ich do polievky až po jej uvarení.

ČÍRS BRYNDZOU / CIER

(Beňuš, Braväcovo, Filipovo / Polomka, Závadka nad Hronom, Heľpa, Pohorelá)

Potrebuje:

2 väčšie zemiaky, soľ, mrvenička alebo sekané cesto, 1 PL bryndze, 1 PL smotany (kyslá alebo sladká)

Postup: očistené zemiaky nakrájame na kocôčky, zalejeme vodou, pridáme soľ, privedieme do varu a varíme na miernom ohni, kým nie sú zemiaky uvarené. Prisypeme mrveničku alebo sekané cesto, necháme povrieť 5 minút a odstavíme. Do hotového pridáme bryndzu a smotanu.

ŠLIAFANICA

(Bacúch)

Potrebuje:

2 hrste kyslej kapusty, voda, 1 strúčik cesnaku, 3 väčšie zemiaky, soľ, maslová zápražka - maslo, olej, múka

Postup: kyslú kapustu pokrújame, zalejeme vodou a varíme so strúčikom cesnaku asi 15 minút. Pridáme očistené, umyté a na kocky pokrúpané zemiaky, osolíme a uvaríme. Primiešame maslovú zápražku, trochu povaríme a odstavíme.



KAPUŠŇARKA

(Heľpa)

Potrebuje:

150 g na kocôčky pokrájaného údeného mäsa, 3 očistené, na kocôčky pokrájané zemiaky, hrst pokrájanej kyslej kapusty, sušené huby, 1 strúčik cesnaku, 2 PL soli, zápražka - 100 g slaniny, múka

Postup:

mäso, zemiaky, huby, cesnak, soľ a kapustu zalejeme vodou, dáme variť. Keď sú zemiaky uvarené, pridáme riedku zápražku z rozpraženej slaniny a povaríme ešte asi 2 minúty, dochutíme soľou.

ČERIEDKY

(Pohorelá)

Potrebuje:

1,5 l vody, 10 dkg kuriatok, 2 stredne veľké zemiaky, soľ, čierne korenie, rasca,

Čeriedky - 1 menšie vajíčko, 4-5 PL hrubej múky, zápražka- 5 dkg slaniny, 1 PL hladkej múky, cibuľa, sladká červená paprika

Postup: kuriatka varíme vo vode asi 20 minút, potom pridáme pokrájané zemiaky, soľ, korenie a rascu. Keď sú zemiaky skoro uvarené pridáme čeriedky - z vajíčka a hrubej múky vypracujeme hustejšie cesto, aby sa nelepilo na ruky a mohli sme robiť čeriedky- guľôčky o priemere cca 0,5 cm, ktoré dáme variť do polievky. Keď vyplávajú na povrch, varíme ešte asi 7 min. a potom pridáme zápražku - slaninu nakrájanú na malé kocky opražíme, pridáme hladkú múku, potom zapeníme cibuľku a nakoniec pridáme červenú papriku. Vlejeme do polievky a varíme ešte asi 3 minúty.

HUBJARKA

(Pohorelá)

Potrebuje:

voda, soľ, celé čierne korenie, bobkový list, hrst' pšeničných krúp, kyslú kapustu, sušené huby, sladká smotana na varenie, sušené slivky, zápražka - maslo, hladká múka, voda

Postup: vodu osolíme, pridáme pár zrníek celého čierneho korenia, 2 ks bobkového listu a hrst' pšeničných krúp. Keď sú krúpy uvarené, pridáme kyslú kapustu a sušené huby. Varíme na miernom ohni. Z masla a múky si pripravíme zápražku - zalejeme troškou studenej vody a vlejeme do polievky. Na ochutenie môžeme pridať aj zopár sušených sliviek. Nakoniec polievku zatrepeme sladkou smotanou na varenie, do ktorej sme pridali lyžičku hladkej múky. Prevaríme a odstavíme.



KYSLÉ ZEMIAKY KISLIE KRUMPLE

Postup:

zemiaky pokrájame na kocky, zalejeme vodou, osolíme, pridáme bobkový list, pretlačený cesnak a dáme variť. Keď sú zemiaky uvarené, pridáme zápražku z masti a hladkej múky, necháme povrieť. Nakoniec polievku zatrepeme sladkou smotanou na varenie, do ktorej sme pridali lyžičku hladkej múky. Prevaríme a odstavíme, pridáme ocot a podľa chuti cukor.

Potrebuje:

5 väčších zemiakov, soľ, bobkový list,
2 strúčiky cesnaku, 2 PL octu, 1 PL
cukru, zápražka – masť, hladká múka



BRYNDZIARKA (Telgárt)

BRYNDZOVÁ POLIEVKA (Beňuš)

Postup:

očistené zemiaky nakrájame na kocky, zalejeme vodou, pridáme čierne korenie, soľ a uvaríme. Do uvarených zemiakov pridáme guľky a povaríme ešte 5 minút. Odstavíme z ohňa a do jedla zapustíme kúsky bryndze a maslo.

Potrebuje:

5 väčších zemiakov, 5 ks celého čierneho korenia, 1 PL soli, 100 g bryndze, 1 PL masla, guľky (z hrubej múky a 1 vajca) ako závarka – v Beňuši si z múky a vajca zamiesime tuhú zmes, ktorú postrúhame na rajbaničku.



POSUŠKY

(Heľpa)

Potrebuje:

1 kg uvarených zemiakov, soľ, cukor,
hladká múka, olej, maslo

Postup: uvarené zemiaky pretlačíme, pridáme trošku soli a cukru, hladkej múky koľko poberú zemiaky, aby vzniklo husté cesto. Cesto rozdelíme na malé bochníky a tenko vyvaľkáme na kruh, napr. podľa taniera. Pečieme z obidvoch strán na panvici trošku potretej olejom. Opečené potrieme rozpusteným maslom.

PODLIEV 1

(Závadka nad Hronom)

Potrebuje:

domáca údená klobása, slanina, cesnak, soľ,
korenie, ocot, štipku kryštálového cukru, ze-
miaky, zátrepka - mlieko, hladká múka,

Postup: domácu klobásu uvaríme vo vode. Po uvarení klobásu vyberieme, z mlieka a múky urobíme hustejšiu zátrepku. Medzitým necháme rozpražiť na menšie kocky nakrájanú slaninu s cesnakom. Po rozpražení touto zmesou zalejeme už uvarený podliev, osolíme, okoreníme, pridáme trošku octu a cukru. Ako prílohu podávame uvarenú domácu klobásu a uvarené zemiaky.



PODLIEV 2

(Závadka nad Hronom, Polomka)

Potrebuje:

500 g zemiakov, 1 dl octu, 1 l vody,
soľ, 3 PL hladkej múky, 150 g údennej
slaniny, 2 strúčiky cesnaku, rasca

Postup: zemiaky uvaríme v octovej vode, vodu scedíme, privedieme ju do varu a za miešania pridávame múku, aby vznikla hustá omáčka. Slaninu nakrájame na kocky a opražíme, pridáme pretlačený cesnak a rascu. Vlejeme do omáčky a necháme prevrieť. Na tanieru dáme uvarené zemiaky a omáčku. Dochutíme octom a soľou.

KROMPLE V KAPUSTE

(Bacúch, Heľpa)

Potrebuje:

svieže bravčové mäso alebo údené
mäso, resp. klobása, kysla kapustu,
zemiaky, soľ, slanina

Postup: mäso varíme s kyslou kapustou v osolenej vode. Očistené zemiaky (ak sú menšie, môžu byť celé, väčšie prekrájame na polovice), pridáme do skoro uvareného mäsa a dovaríme. Dierkovanou varechou vyberieme zemiaky, kapustu a mäso pokrájame a zapražíme slaninou.

HALUŠKY S BRYNDZOU



Potrebuje:

zemiaky, soľ, hladká a polohrubá múka
v pomere 2:1, voda, bryndza, smotana,
slanina

Postup:

očistené zemiaky najemno nastrúhame, pridáme soľ a toľko múky, aby bolo cesto polotuhé a dalo sa ľahko štikať z lopára. Vodu osolíme a privedieme do varu, cesto dáme na lopárik a príborovým nožom oddeľujeme malé kúsočky cesta do vriacej vody. Necháme vrieť cca 3 minúty, halušky vyberieme do misy s bryndzou a smotanou. Premiešame a podávame poliate upraženou slaninou.

PEČENÉ ZEMIAKY NA PLECHU

(Závadka nad Hronom)

Potrebuje:

zemiaky, bravčová masť, soľ, mleté čierne korenie, rasca, cibuľa

Postup: zemiaky očistíme a pokrájame na štvrtiny. Na plechu necháme roztopiť bravčovú masť, pridáme zemiaky, osolíme, okoreníme, posypeme rascou. V polovici pečenia posypeme zemiaky nakrájanou cibuľou a dopečieme do chrupkava. Podávame aj ako prílohu k podliemu, namiesto varených zemiakov.

BOBAĽKY / CIBLIKY

(Polomka, Heľpa / Pohorelá)

Potrebuje:

1/2 kg hladkej múky, soľ, voda,
5 vajec, slanina



Postup: Vypracujeme cesto a vyvaľkáme na hrubší plát, ktorý zvinieme a pokrájame na menšie kúsky a následne každý osobitne vaľkáme na dlhé tenké bobaľky. Varíme ich vo vriacej a osolenej vode približne 4-5 minút. Uvarené vyberieme na misu. Z 5 vajec urobíme riedku praženicu, pridáme k uvareným bobaľkam a zapražíme slaninkou.

NA LYŽICU MÚKY

(Pohorelá)

Potrebuje:

75 dkg ošúpaných zemiakov, soľ, voda, 10 dkg polohrubej múky, 15 dkg bryndze, 10 dkg slaniny, pažitka

Postup: zemiaky pokrájané na kocky uvaríme v osolenej vode. V hrnci uvarené zemiaky necháme na mierne nahriatej platni, pomiesime a za stáleho miesenia pridávame polohrubú múku až vznikne hmota. Lyžicou z nej naberalíme a otierame o okraj hrnca s viacou vodou. Takto vzniknuté „halušky“ vo veľkosti lyžice kladieme do misy s bryndzou. Potom ich zapražíme slaninkou a posypeme pažitkou.

ĎAPKY / TRHANCE – ĎAPKY S BRYNDZOU

(Beňuš / Bravčovo)

Potrebuje:

zemiaky, hladká múka, voda, soľ, bryndza, slanina

Postup: Očistíme zemiaky, nakrájame na krížalky a dáme variť do osolenej vody. Keď sú skoro uvarené, pripravíme si cesto z múky, soli a vody. Polotuhé cesto trháme a dávame k zemiakom. Necháme chvíľu povariť spolu so zemiakmi. Uvarené precedíme a dáme do misy. Zmiešame s bryndzou a polejeme opraženou slaninou.

TAPŠA

(Polomka)

Potrebuje:

1 kg očistených zemiakov, 1 vajce, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, čierne mleté korenie, soľ, majorán, rasca, hladká múka, bravčová masť

Postup:

očistené zemiaky nastrúhame spolu s cibuľou a cesnakom, pridáme vajce, korenie, soľ, majorán, rascu a múku, zmiešame a do rozpálenej masti lyžicou kladieme kôpky cesta, z ktorých urobíme malé placky. Z oboch strán opečieme. Môžeme piecť aj na plechu v horúcej rúre.



HOREHRONSKÉ GULKY

(Závadka nad Hronom, Polomka, Šumiac)

Potrebuje:

1 kg zemiakov, 200 g hrubej múky, 1 vajce, 2 cibule, 200 g vareného údeného mäsa, 300 g kyslej kapusty, 150 g údenej slaniny, 1 strúčik cesnaku, 1 ČL majoránu, 2 ČL soli, 2 PL masti

Postup: očistené zemiaky spolu s cibuľou a cesnakom nastrúhame, pridáme soľ, múku, vajce, nadrobno nakrájané údené mäso a vypracujeme cesto. Mokrou rukou formujeme gulky, ktoré obalíme v hladkej múke a v slanej vode varíme cca 15 minút. Na masť udusíme kyslú kapustu, dozlatista oparíme na kocky nakrájanú slaninu a 1 nadrobno nakrájanú cibuľu. Gulky podávame s kyslou kapustou a polejeme upraženou slaninou s cibuľou.

Potrebuje:

1 kg zemiakov, voda, 300 g údeného mäsa, 1 hlávka cesnaku, 2 vajcia, 2 PL strúhanky, hladká múka, hrubá múka, rasca, ¼ ČL majoránu, ¼ ČL mletého čierneho korenia, soľ, 100 g slaniny, 1 cibuľa, masť

Postup:

zemiaky rozdelíme na 2 časti, polovicu uvaríme v šupke, obielime a pretlačíme. Druhú polovicu najemno nastrúhame. Uvarené a surové zemiaky spolu zmiešame, pridáme nadrobno pokrájané údené mäso, pretlačený cesnak, vajcia, strúhanku, majorán, rasca, korenie, soľ, premiešame a pridáme toľko hladkej múky, aby sme vymiesili hustejšie cesto. Z cesta tvarujeme guľky, obalíme ich v hrubej múke, vložíme do vriacej osolenej vody a varíme cca 10 minút. Uvarené guľky polejeme upraženou slaninou s cibuľou a podávame.

POHORELSKÉ GUĽKY

(Pohorelá, Vaľkovňa)

Potrebuje:

30 dkg hladkej múky špeciálnej, 30 dkg polohrubej múky, štipka soli, 1 PL sušeného mlieka, 3 dkg hrozienok, citrónová kôra, 1,5 vanilkového cukru, 0,5 dcl oleja, 3,3 dcl mlieka, 3 vajíčka, 1,5 dkg masla, 1 ČL kryštálového cukru, 3,3 dcl mlieka, 3,3 dkg droždia, rum na pokropenie, práškový cukor, olej na vyprážanie

GRAPLE

(Pohorelá)

Postup:

do nádoby dáme múku, sušené mlieko, hrozienka, vanilku, postrúhanú citrónovú kôru a vajíčka. Potom pridáme kvások - do vlažného mlieka dáme kryštálový cukor, maslo a droždie. Keď podkysne pridáme, ho do múky s ostatnými prísadami a miesime. Trocha primiesime a pridáme olej. Cesto vypracujeme až pokým sa nerobia z cesta bubliny. Necháme podkysnúť na teplom mieste. Na pomúčenom lopári cesto rozdelíme na dva bochníky. Potom cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 1 cm

a vykrajujeme grapple pohárom. Vykrájané grapple necháme podkysnúť na pomúčenom lopári.

Postupne ich vyprážame na panvici s horúcim olejom. Ešte teplé pokropíme rumom a posypeme práškovým cukrom.





SLIVKOVÉ KNEDLE GOMBOLCE

Potrebuje:

200 g hrubej múky, 500 g varených postrúhaných zemiakov, 1 vajce, ¼ ČL soli, 40 g masla, slivky, práškový cukor na obaľovanie sliviek, 1 PL detskej krupice, voda, cca 200 g nasucho opraženej strúhanky (mak, tvaroh alebo orechy), 3-4 PL práškového cukru, maslo

Postup:

z múky, zemiakov, vajca, soli a detskej krupice vypracujeme cesto. Rozvaľkáme na múkou posypanej doske na hrúbku 0,5 cm, ostrôžkou nakrájame štvorce cca 7 x 7 cm. Do každého štvorca dáme vykôstkovanú slivku obalenú v práškovom cukre a zabalíme tak, aby vznikla okrúhla knedlička. Varíme v osolenej vode 5-7 minút. Vyberieme, posypeme posýpkou, práškovým cukrom a polejeme rozpusteným maslom.

KAPUSTNÍK (Telgárt)

Potrebuje:

1 kg hladkej múky, 1 balíček droždí, 3 menšie uvarené a pretlačené zemiaky, 4 ČL soli, rascu, teplú vodu, kyslú kapustu, slaninu

Postup: pripravíme chlebové cesto – pretlačené zemiaky s 1 PL múky, rozmrveným droždím a teplou vodou vymiešame a necháme vykysnúť, medzitým spolu premiešame múku, soľ a rascu vo vajdlinčoku a v strede urobíme jamku. Keď kvások vykysne, vlejeme ho do jamky v múke, zasypeme múkou, prekryjeme obrusom a necháme podkysnúť (cca 15 minút). Potom drevenou vareškou vypracujeme cesto s teplou vodou, zaprášime múkou a necháme podkysnúť na teplom mieste cca 20 minút. Vykysnuté cesto vyberieme na múkou posypanú dosku a vypracujeme bochníky. Bochníky rozvalkáme na okrúhle placky (hrúbka cca 1 cm), vrch osolíme, posypeme nadrobno pokrájanou kyslou kapustou a polejeme rozpraženou údenou slaninou. Upečieme v horúcej rúre.

BUGAČIKY (Šumiac)

Potrebuje:

1 vajce, hladká múka, soľ, olej – masť na vyprážanie, slanina

Postup: pripravíme si rezancové cesto z vajca, hladkej múky a soli, rozdelíme ho na 4 časti, rozvalkáme na hrúbku cca 2 mm a opečieme na sporáku z oboch strán. Upečené cestá necháme vychladnúť, potom ich polámeme na malé kúsky (2-3 cm) do misky a zalejeme upraženou slaninou. Môžeme pridať byrdzu alebo oštiepok a zamiešať.

GRAPŇE

Potrebuje:

1 l vlažného mlieka, 3-4 vajcia, 500 g hrubej múky, 35 g droždí, ¼ ČL soli, bravčová masť, práškový cukor

Postup: vajcia rozšľaháme vo vlažnom mlieku, pridáme múku, soľ, droždie, dobre rozmiešame a na teplom mieste necháme vykysnúť. Do rajnice dáme rozpáliť bravčovú masť, naberačkou nalejeme cesto do horúcej masti, lyžicou ho rozotrieme po celom dne rajnice a upečieme z oboch strán. Cesta dáme do rajnice toľko, aby sa dobre prepeklo. Upečené, ešte horúce posypeme práškovým cukrom. Grapne majú byť veľké ako tanier a vysoké 2 – 3 cm.

Potrebuje:

200 g bôčika, 200 g lopatky, 2 rožky, 2 vajcia, 1 strúčik cesnaku, ¼ ČL mletého čierneho korenia, ¼ ČL rasce, ½ ČL majoránu, soľ, cca 2 dcl mlieka, strúhanka na obalovanie, masť na vyprážanie

FAŠÍKKA

Postup:

rožky nakrájame a zalejeme horúcim mliekom, mäso zomelieme s rožkami, pridáme pretlačený cesnak, čierne korenie, rascu, majorán, soľ a rozšľahané vajcia. Všetko zmiešame, dochutíme soľou a korením. Polievkovou lyžicou naberáme mäso, obalíme v strúhanke a tvarujeme malé bochníky. Vyprážame v horúcej masť z oboch strán. Môžeme piecť aj v celku v horúcej rúre cca 45 minút.



TELGÁRTSKY REZEŇ

Postup:

lečo si pripravíme z ingrediencií. Mäso nakrájame na rezne, posypeme soľou, mletým čiernym korením a vyklepeme. Obalíme v strúhanke, ktorú zľahka vtlačíme do mäsa. Rezne namočíme do rozšľahaného vajca a na horúcom oleji opražíme do zlatista. Do misy z varného skla dáme vrstvu leča, vrstvu rezňov a opäť lečo. V prípade viac vrstiev mäsa prekladáme ďalšou vrstvou leča. Prikryté vložíme na 75 minút do rúry vyhriatej na 170 stupňov.

Potrebuje:

600 g hovädzieho mäsa zo stehna, 2 vajcia, mleté čierne korenie, strúhanku, olej.

lečo: 2 cibule, 2 lyžice oleja, 300 g zeleninových papriek, 400 g rajčiakov, soľ.



ŽIVÁNSKA

Potrebuje:

750 g bravčového stehna, 750 g očistených zemiakov, 100 g slaniny, cca 5 cibúľ, rasca, majorán, soľ, mleté čierne korenie, alobal

Postup: alobal potrieme olejom, navrstvime zemiaky pokrájané na plátky, cibuľu nakrájanú na kolieska a osolíme. Mäso nakrájame na rezne a naklepeme. Posypeme mletým čiernym korením z oboch strán. Na zemiaky s cibuľou pridáme na pásiky pokrájanú. Na vrch uložíme rezne a okoreníme mletou rascou a mletou červenou paprikou. Pečieme v horúcej rúre cca hodinu.

DOMÁCA KLOBÁSA

Potrebuje:

tučnejšie mäso (bravčové), sladkú a štiplavú mletú červenú papriku, mleté čierne korenie, cesnak, soľ, rasca, bravčové črevá

Postup: bravčové mäso zomelieme na hrubšie kusy, pridáme papriku, mleté čierne korenie, strúhaný cesnak rozotrený so soľou a rascou. Všetko dobre premiešame a naplníme na konci zauzlené bravčové črevo. Domáca klobása je vhodná na záučenie a pečenie.

KURACÍ PERKELT

Potrebuje:

½ kurčaťa, 50 g masť, 60 g cibule, ½ ČL mletej červenej papriky, 1 strúčik cesnaku, 1 ČL soli, ¼ ČL mletého čierneho korenia, hladká múka, voda

Postup: kurča umyjeme a rozporcujeme. Na masť orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľku do sklovita, pridáme pretlačený cesnak, papriku, korenie, vložíme mäso, trochu opražíme, podlejeme horúcou vodou, osolíme a dusíme. Keď je mäso mäkké, štavu zahustíme múkou, ktorú sme rozmiešali s 1 dl vody a trochou soli. Podávame s haluškami.

HOVÄDZIA ROŠTENKA S CIBULOU

Potrebuje:

800 g hovädzej roštenky, 6 lyžíc oleja, 10 g hladkej múky, 250 g cibule, soľ, horčicu, mleté čierne korenie, 1 dl kyslej smotany

Postup: mäso nakrájame na rezne, osolíme, posypeme múkou. Rezne vložíme do horúceho oleja, opražíme ich z oboch strán, vyberieme. Na tom istom oleji osmažíme cibuľu nakrájanú na plátky, rezne vložíme späť, pridáme horčicu, mleté čierne korenie, soľ a dusíme pri podlievaní vodou. Nakoniec primiešame kyslú smotanu a ešte krátko povaríme.

Potrebuje:

400 g bravčového mäsa zo stehna,
soľ, masť na vyprážanie, haruľové
cesto - 200 g surových zemiakov,
1 vajce, mleté čierne korenie, 100 g
hladkej múky, 2 lyžice smotany



Postup:

bravčové mäso umyjeme, osušíme, pokrájame na rezne, naklepeme a trošku osolíme. Pripravíme haruľové cesto - surové očistené zemiaky umyjeme a najemno postrúhame, pridáme k nim vajce, mleté čierne korenie, trošku soli a vidličkou dobre rozšľaháme. Ďalej pridáme múku, zamiešame a nakoniec prilejeme smotanu a dobre premiešame. V pripravenom haruľovom ceste namáčame naklepané rezne a vyprážame po oboch stranách v rozpálenej masť.

HOREHKONSKÝ REZEŇ

SLIEPKA DUŠENÁ NA SLANINE

Potrebuje:

sliepku, 50 g údenej slaniny, 30 g masti, cibuľa, 2 dl vody, 10 g hladkej múky, lyžička paradajkového pretlaku, 2 borievky, mleté čierne korenie, soľ

Postup: umytú sliepku popretáhuje hranolčekom údenej slaniny a posolíme. Na masť speníme pokrájanú cibuľu, pridáme paradajkový pretlak, roztlčené borievky, korenie, vodu a vleje do hrnca, vložíme sliepku. Hrnec uzavrieme a na miernom ohni dusíme 50 minút. Potom hrniec z ohňa odstavíme, necháme vychladnúť, sliepku vyberieme a pokrájame na menšie kúsky. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho a zaliatou vodou a ešte chvíľku povaríme a podávame.

PREKLADANEC

Potrebuje:

0,75 kg údeného mäsa, voda, 6 väčších, očistených a na ¼ pokrájaných zemiakov, 2 hrste kyslej kapusty, soľ, 100 g údenej slaniny, masť

Postup: mäso uvaríme s kyslou kapustou. Osobitne v slanej vode uvaríme zemiaky. Uvarené mäso vyberieme a pokrájame na hrubšie rezance. Pekáč vymastíme masťou a ukladáme vrstvy: zemiaky, mäso, kapusta. Vrch polejeme na kocky nakrájanou a upraženou slaninou, vložíme do rúry a upečieme.

PEČENÉ BARANIE STEHNO SO SMOTANOU

Potrebuje:

600 g baranieho mäsa zo stehna, mlieko, soľ, 30 g cibule, 2 dl sladkej smotany, 20 g masti

Postup: dobre umyté baranie stehno namočíme na dve hodiny do mlieka. Potom ho vyberieme, dáme na vymastený pekáč, posolíme, posypeme pokrájanou cibuľou, dáme do rúry a pomaly pečieme. Počas pečenia mäso polievame smotanou a občas podlejeme horúcou vodou. Upečieme do mäkkosti.

HOVÄDZIE MÄSO S CHRENOM

Potrebuje:

hovädzie mäso, soľ, petržlenová vňať, voda, chren, chlieb;

Postup: opláchnuté mäso vložíme do vriacej vody, aby sa zrazilo na povrchu bielkoviny a mäso ostalo šťavnaté. Vodu osolíme a varíme asi 2 hodiny. Uvarené mäso vyberieme na lopár, pokrájame naprieč vláknami na porcie, ozdobíme nasekanou petržlenovou vňaťou. Podávame s nastrúhaným ochuteným chrenom a chlebom.

Potrebujeme:

1 kg hladkej múky, 4 vajíčka, 2 kyslé smotany, 500 g škvariet (pomletých), 2 kocky droždia, 1,5 dcl mlieka, troška cukru, soľ, 1 vajíčko na potretie

ŠKVARKOVNÍKY

Postup:

múku si dáme do väčšej nádoby, rozbijeme 4 vajíčka, pridáme kyslú smotanu, škvarky. Do inej nádoby si urobíme kvások z vlažného mlieka, cukru a droždia a približne na 10 min. ho necháme vykysnúť. Potom ho vylejeme k múke a ostatným surovinám a vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme ešte vykysnúť cca na 1 ½ hodiny. Keď je cesto vykysnuté, dáme ho na pomúčenú dosku, rozvalkáme na 2 cm hrúbku a vykrajujeme. Ukladáme na vymastený, múkou vysypaný plech, potrieme vajíčkom a dáme piecť do vopred zohriatej rúry na 190. Pečieme do zlatista.



ŠTRÚDLA

(Polomka, Závadka nad Hronom, Heľpa, Pohorelá)

Postup:

vodu, olej a soľ zmiešame a vlejeme do múky, pridáme vajce a vypracujeme hladké cesto. Potom ho búčame na lopáre, kým sa neprestane lepiť a pekne sa leskne. Dáme ho na teplé miesto odstáť. Čistý obrus na stole posypeme trochou múky. Cesto dáme na obrus, trochu ho rozvaľkáme a potrieme olejom. Aj ruky si potrieme olejom. Cesto začíname ťahať chrbtom rúk od stredu ku krajom stola, cez celý stôl. Na dlhšej strane stola na šírku 15 cm cesto poľkáme olejom, posypeme hrstou strúhanky a rozložíme plnku. Cesto pomaly zaviňujeme pomocou obrusu do rolády. Preložíme na vymastený plech, potrieme olejom s vajcom, popicháme ihlou a pečieme 20 minút. Plnka tvarohová: 800g tvarohu, 3 vajca, vanilkový cukor, 1/2 prášku do pečiva, 5dkg hrozienok, citrónová kôrka, 30 dkg cukru, za lyžicu prášku Zlatý klas, za lyžicu výberovej múky. Zmiešame na plnku. Plnka maková – cukor zalejeme vodou a dáme variť, potom primiešame pomletý mak, postrúhanú citrónovú kôru a škoricu.

Potrebuje:

3 dcl vlažnej vody, pol deci oleja, štipku soli, 600 g múky (polovica hladkej, polovica polohrubej), 1 vajce, plnka



Potrebuje:

50 Dkg polohrubej múky, 17 Dkg kryštálového cukru, 30 Dkg masla (Hera), 2 vajička, 1 prášok do pečiva, strúhanka

plnka - $\frac{3}{4}$ kg nastrúhaných jablák posypať práškovým a škoricovým cukrom

JABLČNÍK

Postup:

zo surovín vypracujeme cesto, rozdelíme ho na 2 polovice, prvú časť vyvaľkáme a dáme na plech, ktorý sa nemastí. Vyvaľkané cesto posypeme strúhankou, potrieme jablkovou plnkou, znovu posypeme strúhankou a prikryjeme druhou polovicou vyvaľkaného cesta, popicháme vidličkou a dáme piecť.



BUBLANINA

Potrebuje:

4 vajcia, soľ, 2 dcl kryštálového cukru, 2 bal. vanilkového cukru, 3 dcl hrubej múky, 1 dcl oleja, 1 dcl mlieka, 1 kypriaci prášok, ovocie - jahody, maliny, ríbezle, čerešne, ... , práškový cukor na posypanie

Postup: bielka so štipkou soli a trochou cukru vyšľaháme na tuhý sneh, odložíme do chladničky. Žltka vyšľaháme s cukrom do peny. Striedavo do žltkovej hmoty zašľahávame preosiatu múku s kypriacim práškom, olej a mlieko. Nakoniec zľahka pridáme sneh. Cesto vylejeme na vymastený pomúčený plech, obložíme ovocím, vložíme do vyhriatej rúry, pečieme pri 180 °C asi 35 - 40 min. Počas pečenia rúru neotvárame. Po upečení posypeme práškovým cukrom.

BUCHTY LEKVÁROVÉ

Potrebuje:

1 hrnček hladkej alebo polohrubej múky, 1 žltok z vajca, 1/2 lyžice cukru, 1 lyžica tuku (olej, maslo), 10 g droždia, 1 dl mlieka, soľ, citrónová kôra, lekvár – slivkový, tuk na potretie, práškový cukor na posypanie.

Postup: droždie roztopíme v troške mlieka s cukrom a s preosiatou múkou. Múku premiešame so štipkou soli, v strede urobíme jamku a vareškou zapracujeme žĺtky z vajec, tuk, mlieko s droždím a vypracujeme hladké, polotuhé cesto, prikryjeme obrúskom a necháme nakysnúť. Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku, vyvalkáme 1/2 cm hrubý plát, pokrájame na štvorce, do každého v strede uložíme za lyžičku lekváru a zabalíme. Buchty ukladáme na vymastený plech, potrieme ich tukom (olej, roztopené maslo) a necháme ešte nakysnúť. Nakysnuté buchty vo vopred vyhriatej rúre pečieme pri 200 °C 20-25 minút.

BRYNDZOVNÍKY

Potrebuje:

250 g bryndze, 250 g hladkej múky, 250 g margarínu, 1/2 prášku do pečiva, 1 žltok, 1 vajce na potieranie, soľ

Postup: bryndzu, múku, margarín, prášok do pečiva, žltok a soľ v miske vymiesime na hladké cesto. Preložíme na múkou vysypanú dosku, vyvalkáme na hrúbku 0,5 cm a malými formičkami vykrajujeme rôzne tvary. Poukladáme na plech, potrieme rozšľahaným vajcom so soľou a posypeme rascou. Pečieme v horúcej rúre do zlatista.

BIELY KOLÁČ (Polomka)

Potrebuje:

1/2 kg hladkej múky, 1/2 kg polohrubej múky, 100 g tuku, 100 g práškového cukru, 1 vanílinový cukor, 2 vajcia, 20 g droždia, 3/4 l mlieka, štipka soli, hrozienka, cukrová voda

Postup: pripravíme si kvások, vlejeme ho do pripravenej múky, prilievajúc letného mlieka a rozpusteného tuku vypracujeme vláčne cesto. Hrozienka pridáme do cesta ku koncu miešania. Vrch cesta posypeme troškou múky, zakryjeme utierkou a necháme podkysnúť. Keď cesto podkysne, rozdelíme ho na 3 bochníky a na múkou vysypanej doske vyvalkáme dookráhla a necháme pri izbovej teplote ešte trošku podkysnúť. Z bochníkov vytvarujeme šúľky, ktoré spletieme do vrkoča a na vymastenom plechu ho stočíme do venca. Pečieme vo vyhriatej rúre. Po upečení ešte horúci natrieme cukrovou vodou.

ENVICORP SLOVAKIA

... nezávislé združenie fyzických osôb, založené podľa zákona č. 83/1990 Zb. v roku 2006. Vo svojej činnosti sa zameriava na napĺňanie svojho základného poslania – podpore regionálneho rozvoja, ochrane a tvorbe životného prostredia a podpore udržateľnosti regiónov Slovenska.

Občianske združenie ENVICORP Slovakia (ďalej len združenie), svoje poslanie dosahuje najmä uskutočňovaním činností v nasledujúcich oblastiach pôsobenia:

- a) príprava, riadenie a realizácia projektov pre naplnenie poslania združenia
- b) poradenská a konzultačná činnosť v oblasti rozvojových aktivít na všetkých stupňoch riadenia
- c) environmentalistika, posudzovanie vplyvov na životné prostredie, manažment rizika a krízový manažment, ekologické poľnohospodárstvo, využitie biomasy a perspektívne využívanie PPF
- d) propagácia a osвета, environmentálne vzdelávanie
- e) krajinné plánovanie
- f) tvorba strategických a koncepčných dokumentov
- g) geograficko-informačné systémy, grafika, design
- h) tvorba miestnych, mikroregionálnych a rozvojových programov na princípe partnerstva
- i) iné podľa potreby, v súlade s poslaním združenia ENVICORP Slovakia

Medzi primárne (hlavné) cieľové skupiny združenia patria najmä samosprávy a odborné organizácie, ktorým združenie poskytuje služby podľa ponuky a zamerania združenia a poradensko-konzultačný servis (zoznam partnerských samospráv nižšie).

ENVICORP Slovakia zastrešuje skupinu expertov zameraných na podporu regionálneho rozvoja regiónov Slovenska, a lokálneho rozvoja, združenie sa intenzívne venuje projektovej činnosti, najmä aplikácii prístupu LEADER, aplikácii environmentálne vhodných postupov do rozvoja obcí a regiónov, manažmentu využívania a ochrany zdrojov v území, strategickému plánovaniu na úrovni regiónov a obcí, manažmentu prírodného a kultúrneho dedičstva, aplikácii postupov trvalo udržateľného rozvoja v územiach, vzdelávaní a environmentálnej výchove, starostlivosti o krajinu a zeleň na neziskovom základe s cieľom pomôcť regiónom z veľmi ťažkej a zložitej sociálnej a rozvojovej situácie. Všetci členovia združenia majú záujem o napĺňanie poslania združenia. V snahe komplexnej starostlivosti o partnerov máme záujem rozširovať sortiment ponúkaných služieb. Preto vyhladávame a intenzívne spolupracujeme s ďalšími odborne zdatnými subjektmi.

Vďaka dlhoročným skúsenostiam ľudí združených v ENVICORP Slovakia v oblasti verejnoprospešných služieb sme schopní poskytnúť klientom komplexné služby vo všetkých uvedených oblastiach. Cieľom združenia je rast kvality poskytovaných služieb. Tento rast zabezpečujeme trvalým vzdelávaním vlastných členov, ako aj trvalou snahou o zabezpečenie vzdelávania našich partnerov.

Partnerské samosprávy: obce VSP Horebrón (Bacúch, Beňuš, Braväcovo, Hel'pa, Pohorelá, Polomka, Šumiac, Telgárt, Val'kovňa, Závadka nad Hronom), Jesenské, Kotrčina Lúčka.

www.envicorp.eu





SCHWEINTAAL

Penzión Schweintaal je ubytovacie a stravovacie zariadenie, ktoré sa nachádza v malebnej, rázovitej dedinke Braváčovo v Nízkych Tatrách. Unikátna drevená stavba bola postavená v roku 2007 v tradičnom štýle slovenskej ľudovej architektúry. Názov penziónu je odvodený od historického názvu dedinky, v ktorej sa nachádza.

Naším cieľom je vytvoriť miesto s príjemnou a pokojnou atmosférou, dobrou kuchyniou a nadštandardnými službami, kde si ľudia oddýchnu, načerpajú energiu a budú sa tam radi vracat'.

ponúkame:

V penzióne Schweintaal sú Vám k dispozícii:

- 2 apartmány mezonetového typu, 8 dvojposteľových izieb, 1 jedno posteľová izba (s možnosťou prístelky), 1 izba rodinného typu (mezonet) s balkónom
- Celkom 31 ubytovacích miest
- Turistická ubytovňa ako samostatná budova v zábrade penziónu
- Parkovanie v areáli penziónu (16 parkovacích miest)
- V každej izbe/apartmáne je samostatná kúpeľňa s WC, TV so sateli tom, WIFI.

Spoločenské akcie

Idylické prostredie, v ktorom sa nachádza penzión Schweintaal je vhodným miestom na stretnutia každého druhu

Oslava narodenín, významné výročie, firemné dni, športové akcie, určite nájdete príležitosť, ako upevniť Váš pracovný kolektív

Akcie je možné realizovať v interiéri ale aj v udržiavanej zábrade penziónu, kde sa nachádza vonkajší bar, grill a bazén.

Zabezpečíme kompletne služby v rámci cateringu

Zabezpečíme hudobný program podľa požiadaviek klienta

Pri realizácii každej spoločenskej akcie využívame individuálny prístup

kontakt:

Penzión Schweintaal

Braváčovo 194

976 64 Beňuš

GPS súradnice:

š = 48°50 25.6" v = 19°44 58.4"

Tel: +421 (0)48 6198 374

Fax: +421 (0)48 6198

375Mob.: +421 (0)911 343 344

www.schweintaal.sk