

Nitriansky región



Zdroj: <http://www.slovakregion.sk/regiony-slovenska>

Obsah

1. História, pamiatky a kultúra
2. Priemysel
3. Poľnohospodárstvo
4. Stručná charakteristika okresov Nitrianskeho regiónu
5. Tradičné jedlá Nitrianskeho regiónu
6. Zoznam vybraných podujatí Nitrianskeho regiónu propagujúcich potraviny

1. HISTÓRIA, PAMIATKY A KULTÚRA

Región **DOLNÁ NITRA** tvoria okresy **Nitra**, **Zlaté Moravce**, severná časť okresu **Nové Zámky** a západná časť okresu **Levice**. Tento región je často nazývaný aj **Ponitrie**. Región Podunajskej pahorkatiny sa rozprestiera v juhozápadnej časti Slovenska, konkrétne v podunajskej Pahorkatine. Zo severu vyčleneného územia zasahuje pohorie Tribeč, Nitrianska pahorkatina a Pohronský Inovec. Na západe susedí s Podunajskou nížinou. Na východe s Krupinskou planinou. Z východnej časti región ohraničuje štátna hranica s Maďarskou republikou. Osou celej oblasti je **rieka Nitra**.

Táto oblasť je známa najmä svojimi *kultúrno-historickými pamiatkami*. V *Topoľčiankach* sa nachádza krásny *kaštieľ* a *turisticky zaujímavý je aj Národný žrebčín*. Národný žrebčín je v súčasnosti jediná živá „Národná kultúrna pamiatka“ na Slovensku, zachovávajúca pre Slovensko a Európu génový fond koní plemien Lipican, Arab, Hucul a Slovenský teplokrvník. Je tu možnosť návštevy hypologického múzea. V regióne sú krásne

starobylé *kostoly v Dražovciach alebo Kostol'anoch pod Tribečom, hrady v Gýmeši a Hrušove*. Nitra je nielen mestom s krásnym historickým centrom, návštevníkov láka aj areál **Agrokomplex**, kde sa pravidelne konajú medzinárodné výstavy a veľtrhy. V Nitre sídli 2 divadlá, a to **Divadlo Andreja Bagara (DAB)** a **Staré divadlo Karola Spišáka** (pôvodné bábkové divadlo). Počiatky divadelného umenia v Nitre sa datujú od roku 1883, kedy bolo postavené prvé nitrianske divadlo. Jedinečný je aj **chov zubrov neďaleko Topoľčianok** v obore Piesky. *Zubria obora je jediná na Slovensku je prístupná aj pre turistov.*

2. PRIEMYSEL

Priemysel sa sústreďuje predovšetkým v dvoch mestských centrách a to v Nitre (chemický a elektrotechnický priemysel) a Vrábloch (elektrotechnický priemysel). Rozšíreným je v okrese aj potravinársky priemysel Príslušenstvo do motorových vozidiel sa vyrába vo Vrábloch, strojárstvo, stavebníctvo, výroba nábytku a veterinárnych farmaceutík je v Nitre. V okresnom meste sa nachádza Industrial park Nitra. V okrese Nové Zámky sú najväčšie firmy OSRAM Slovakia a.s. ktorá vyrába svetelnú techniku a firma Bang Joo Electronics Slovakia kde sa vyrábajú plastové komponenty. Priemysel v okrese Zlaté Moravce sa skoncentroval do okresného mesta. V okrese pôsobí aj potravinársky priemysel, stavebníctvo a automobilový priemysel. Najväčším a najvýznamnejším podnikom v Levickom okrese je atómová elektráreň v Mochovciach.

3. POĽNOHOSPODÁRSTVO

Celý región dolnej Nitry patrí do obilnárskych oblastí s intenzívnou živočíšnou a rastlinnou výrobou, rozvinuté je veľkoplošné vinohradníctvo a malo pestovateľská výroba. Dominantné je pestovanie extraktívnych plodín (obilnín). Vysoký podiel má aj pestovanie intenzifikačných plodín (zelenina, olejniny).

4. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA OKRESOV DOLNO NITRIANSKEHO REGIÓNU

Okres Nitra



Na najstaršom zachovanom mestskom znaku Nitry z roku 1538 je múdry latinský nápis. Jeho slovenský preklad znie: „Kto vie poslúchať, vie aj vládnuť.“ S jej menom sú spojené počiatky slovenských dejín, mená Pribinu, Svätopluka, sv. Cyrila a sv. Metoda, i zmienka o prvom kresťanskom chráme na našom území a o zavedení prvého slovienskeho písma. Nitra zohrala v dejinách slovenského národa významnú úlohu a preto

jej patrí prívlastok matka slovenských miest. Najstaršie stopy prítomnosti človeka na území Nitry siahajú až do staršej doby kamennej. Svedčia o tom nálezy na vrchu Čermáň a v hradnej jaskyni. Tiež i v mestskej časti Mlynárce sa nachádzajú stopy po prvých osadách s roľnícky zameranými obyvateľmi. Postupne sa stávali predkovia zručnejšími, môžu nás o tom presvedčiť mohutné hradiská na Zobore, menšie stavby v častiach Lupka a Drážovce, obydlia a dielne pod Martinským vrchom a na Vřšku.

Koncom 5.storočia prichádzajú na jej územie prví Slovania. Už v prvej polovici 7.storočia sa zmieňujú o štátnom útvaru Slovanov, Samovej ríši. V 8.storočí začali na území Nitry vyrastať rôzne hradiská. Predpokladá sa, že mohli byť správnym centrom kniežat'a Pribinu. V roku 829 sa mesto prvýkrát v písomnej správe vynára pod názvom Nitrava – je najstarším písomne zachyteným názvom sídla na Slovensku. Svedčí o tom spis, podľa ktorého arcibiskup Adalram, na žiadosť Pribinu, vysvätil kresťanský kostol (asi v rokoch 826 – 829). Tento kostol je prvým historicky doloženým dokladom kresťanstva u Slovanov na Slovensku. Prvým štátnym útvarom západných Slovanov bola Veľká Morava, ktorú založil moravské knieža Mojmír I. po vyhnaní Pribinu z Nitry. Jeho nástupcom sa stal knieža Rastislav, ktorý povolal v roku 863 vierozvedcov sv. Cyrila a sv. Metoda. Ich príchod sa poznačil vznikom staroslovienskeho jazyka, písma – hlaholiky, kultúry, vzdelania a kresťanstva. Najväčší rozmach dosiahla veľkomoravská Nitra za čias panovania kniežat'a

Svätopluka. Na základe listu od pápeža Jána VIII. z roku 880 bola Nitra ustanovená na biskupstvo, na ktorej čele bol biskup Viching.

Po zániku Veľkej Moravy sa Nitra začlenila do Uhorského štátu. Dôležité údaje z dejín mesta sú zaznamenané v tzv. Zoborských listinách. Z roku 1111 je najstaršia zachovaná listina na Slovensku. Týka sa sporu o dôchodky medzi kláštorom a kráľovskými vyberačmi cla a mýta. Zoborská listina z roku 1113 je majetkovým súpisom zoborského opátstva. Obidve patria k najstarším a najcennejším originálnym dokumentom na Slovensku. Začiatkom 12.storočia bolo v Nitre obnovené biskupstvo a na úpäti Zobora vznikol najstarší kláštor a škola na Slovensku – benediktínsky kláštor sv. Hypolita. Z vďaky za záchranu v obrannom boji s Tatármi panovník Belo IV. udelil Nitre 2.septembra 1248 mestské privilégia. Tieto výsady slobodného kráľovského mesta však čoskoro stratila. Po dlhé stáročia Nitru dobývali Turci, vládne cisárske vojská, protihabsburgskí povstalci a začiatkom 18.storočia hrôzy boli zavŕšené morovými epidémiami.

Od polovice 18.storočia sa začali práce na obnovu a rozvoj zničeného mesta i hradu. Vzostup sa prejavil i v duchovnej a kultúrnej oblasti, a to založením piaristického kolégia, gymnázia, teologickej vysokej školy a kňazského seminára.

Devätnáste storočie prinieslo stabilizáciu a ďalší spoločenský, hospodársky a kultúrny rozvoj mesta. Obyvatelia Nitry a jej okolia sa zaoberali prevažne poľnohospodárstvom, a preto rozvoj priemyslu bol zameraný najmä na poľnohospodársku produkciu. V roku 1863 začal pracovať parný mlyn, roku 1887 pribudol pivovar a sladovňa, neskôr cukrovar, továrne na výrobu salám, liehovín, octu, cigariet a iných tovarov. Vybuodovali tu i plynáreň, zlieváreň, tehelňu, továrne na hospodárske stroje, spracovanie bridlice a azbestu.

V 20.storočí zanechali na rozvoji mesta negatívne stopy dve svetové vojny. Po roku 1945 opätovným rozvojom, výstavbou mnohých škôl, vedeckých a kultúrnych inštitúcií, sa Nitra stala významným hospodárskym, vzdelanostným, kultúrnym a výstavníckym centrom na Slovensku.

Okres Zlaté Moravce



Okres Zlaté Moravce je okres v Nitrianskom kraji na Slovensku. Má rozlohu 521,18 km², žije tu 40 977 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 79 obyvateľov na km² (údaje k 31. 12. 2015). Správne sídlo okresu je mesto Zlaté Moravce.

Mesto Zlaté Moravce, ako centrum regiónu Horné Požitavie, sa nachádza na okraji západného Slovenska, na jeho styku so stredným Slovenskom v údolí rieky Žitavy v severnej časti Podunajskej nížiny a juhozápadnom výbežku Pohronského

Inovca. Mesto vzniklo na sútoku riečky Žitavy a Hostianskeho potoka /Zlatnianky/ na styku troch významných geologických a geomorfologických jednotiek - pásma jadrových pohorí vnútorných Západných Karpát /Tribeč/, neovulkanických pohorí vnútorných Západných Karpát /Pohronský Inovec/ a Panónskej panvy reprezentovanej Podunajskou nížinou.

Zlaté Moravce majú výhodnú polohu v rámci Slovenska, pretože sa rozprestierajú na západovýchodnej cestnej osi, ktorá spája hlavné mesto, Bratislavu a významné metropoly Slovenska, Nitru, Banskú Bystricu a Košice.

Zlaté Moravce mali dôležité postavenie už v minulosti za čias Uhorska, čo dokazuje najstaršia písomná zmienka o meste v Zoborskej listine benediktínskeho Opátstva svätého Ypolita v Nitre z roku 1113, kde sa spomínajú ako Morowa.

Archeologické nálezy však dokazujú, že mesto bolo osídlené už oveľa skôr, v dobe mladého paleolitu. Aj v dobe Veľkomoravskej ríše bol zlatomoravecký región významný, čo potvrdzuje nález zlatého pektorálneho kríža.

Z mesta pochádzali a pôsobili tu rôzne osobnosti, ktoré sa svojou činnosťou prispeli o jeho rozvoj. Jeden z najznámejších bol štúrovský básnik Janko Král, ktorý tu pôsobil od roku 1862 až do svojej smrti ako prísediaci súdu Tekovskej stolice.

Arborétum Mlyňany má najbohatšiu a najcennejšiu zbierku cudzokrajných, najmä vždyzelených drevín na Slovensku. Rozsahom svojej unikátnej zbierky patrí k najväčším v strednej Európe.

Arborétum sa nachádza medzi obcami Tesárske Mlyňany a Vieska nad Žitavou, južne od Zlatých Moraviec. Jeho rozloha je 67 ha a nachádza sa tu vyše 2 300 druhov rastlín z

viacerých kútov našej planéty, najmä z východnej Ázie, Kórey a Severnej Ameriky. Arborétum bolo založené koncom 19. storočia milovníkom prírody Dr. Štefanom Ambrózy-Migazzim. Podarilo sa mu tu sústrediť cudzokrajné dreviny a aklimatizovať ich na naše podmienky. Arborétum v súčasnosti patrí Slovenskej akadémii vied. K najvzácnejším exemplárom patrí 35-metrový sekvojovec mamutí a zimokvet včasný, ktorý kvitne už v januári. Unikátom sú mnohé ázijské dreviny, ktoré sa okrem Ázie a tohto miesta inde nevyskytujú.

Arborétum je jedinečným parkom v celosvetovom meradle, pretože takáto zbierka v obdobných klimatických podmienkach inde neexistuje. Najvhodnejšími mesiacmi na návštevu chránenej záhrady sú máj a jún, práve vtedy kvitnú najkrajšie exempláre rastlín.

Zubria zvernica v Topoľčiankach bola založená v roku 1958. Jej poslaním bolo prispieť k záchrane Zubra hôrneho pred vyhynutím, pretože v čase jej vzniku žilo **na celom svete iba 150 jedincov** tohto druhu. Zubria zvernica má výmeru 140 ha, z toho vlastné chovateľské jadro má výmeru 27 ha, zostávajúcu časť zvernice zaberá ochranné pásmo. Chovná časť zubrej zvernice je rozdelená na štyri oddelenia. Zubry žijú striedavo vo všetkých štyroch častiach. Celý objekt zvernice bol dimenzovaný pre 12 zubrov. Na Slovensku si ho môžete zobra obzrieť iba v **zubrej zvernici pri Topoľčiankach**.



Okres Nové Zámky

NOVÉ ZÁMKY sú nielen najväčším mestom Podunajska, ale aj kultúrnym centrom širokého regiónu Dolného Ponitria a stredného Podunajska. Vznikli v 16. storočí na mieste štyroch Turkami zničených obcí. Na pravom brehu rieky v druhej polovici 16. storočia vyrástla kamenná šesťuholníková **pevnosť**, ktorá patrila k najmodernejším fortifikačným stavbám vtedajšej Európy.

Jednou z najkrajších kultúrnych pamiatok Nových Zámkov je **kalvária** z roku 1779 nachádzajúca sa na zachovanom bastióne Forgáchovej bašty. Dominantu námestia tvorí rímskokatolícky **Kostol sv. Kríža** postavený v rokoch 1584 a 1585. Pýchou mesta je

barokové **súsošie Najsvätejšej Trojice** z roku 1749 - pamiatka na veľkú morovú epidémiu z roku 1740.

Centrom oddychu a rekreácie Novozámčanov je lesopark **Berek** s viac ako 200-ročnými dubmi a areál **termálneho kúpaliska Štrand**.

Nitrianskom Hrádku na juhozápadnom Slovensku sa hovorí, že je **slovenskou Trójou**. Má svoju krásnu Helenu v podobe Hrádockej venuše. Nádhernej pravekej soške tu postavili krásny pamätník. Na návrší Zámeček pri Nitrianskom Hrádku, ktorý splynul s mestom Šurany, sa našlo veľké množstvo archeologického materiálu a preto dostal označenie slovenská Trója.

Podobne ako Trója aj Zámeček je formou, ktorú archeológovia nazývajú tell. Vznikol navrhšením viacerých generácií dávnych sídel. Podľa archeologických výskumov vznikol hrádocky tell pred asi 5 tisíc rokmi.

K najznámejším nálezom patrí objav známej Hrádockej alebo Nitrianskej venuše. Plastiku sediacej neolitickej ženy nájdeme aj na dvojkorunovej minci.



Okres Levice

Centrom dolného Pohronia a západnej časti Poiplia je okresné mesto LEVICE, ležiace v bezprostrednej blízkosti starobylého Levického hradu - dominanty mesta. LEVICE (36 500 obyvateľov) sú dnes však moderným mestom zameraným predovšetkým na potravinársky priemysel, ktoré počas roka žije čulým spoločensko-kultúrnym životom. Najviac navštevované sú júnové Levické hradné slávnosti a tradičný októbrový Levický jarmok. Prvá

písomná správa o Leviciach pochádza z roku 1156. O ďalších osudoch sídla úzko spojeného s existenciou Levického hradu sa možno dozvedieť až z listiny datovanej do roku 1318. Rozrastajúce sa Nové Levice patrili k Levickému hradu a už v roku 1388 mali právo usporadúvať trhy a vyberať mýto. Od roku 1615 sa tu okrem dvoch týždenných trhov organizovali aj veľké výročné jarmoky. Najvýznamnejšou dominantou mesta je Levický

hrad z konca 13. storočia. Slávnú históriu Levického hradu dnes pripomínajú nielen jeho zakonzervované ruiny, ale aj o niečo mladšia pevnosť dolného hradu známa ako Dobóovský kaštieľ.

V súčasnosti v hradnom areáli sídli Tekovské múzeum, ktoré zhromažďuje archeologické, historické, národopisné, vlastivedné a prírodovedné zbierky zo širokého okolia.

Ďalšími významnými pamiatkami v meste, sú 100-ročné budovy postavené okolo Námestia hrdinov (Klainov dom, Mestský úrad – kedysi radnica, Kalvínsky dvor, Jozefčekov dom, Knappov dom, Meštiansky dom, Hotel Lev a nad námestím sa vyníma budova Bývalého učiteľského ústavu). Významnou dominantou mesta je tiež Schoellerov mlyn. V nedávnej minulosti bol obnovený sakrálny areál Kalvárie. Ponúka nádherný výhľad na centrum mesta, hrad a okolie mesta. Medzi iné sakrálne pamiatky v meste patria Kostol sv. Michala archanjela, Rímskokatolícky kostol sv. Jozefa, Kalvínsky kostol a Synagóga. V mestskej časti Kalinčiakovo sa nachádza Románsky emporový kostolík z 12. storočia.

Príjemným miestom na oddych je Rekreačné zariadenie Margita-Ilona, ktoré sa nachádza v mestskej časti Kalinčiakovo. Milovníci turistiky si môžu prísť na svoje v Horšianskej doline (NPR). Táto rezervácia ponúka romantické zákutia s 20-30 m vysokými skalnými stenami. Vysunutými pracoviskami Tekovského múzea sú Skalné obydlia v Brhlovciach, Vodný mlyn v Bohuniciach či Pamätná izba Franza Schuberta v Želiezovciach.

5. TRADIČNÉ JEDLÁ NITRIANSKEHO REGIÓNU

V Nitry sa pestovalo predovšetkým obilie (pšenicu, raž, jačmeň, kukuricu a pohanku, strukoviny, zemiaky, ovocie i vinič hroznorodý). Choval sa hovädzí dobytok a ošípané.

Jedálny lístok obedov v týždni sa viackrát opakoval. Streda a piatok boli bez mäsitých dní – varila sa polievka a cestoviny – *cesto*. V sobotu sa zvykol piecť chlieb, rôzne pečivá, ktoré sa podávali k polievke. Mäsitými dňami boli utorok, štvrtok a nedeľa.

Na raňajky *frištuk* sa veľmi často varili polievky. Muži zároveň preferovali skôr chlieb so slaninou, pred ktorým si vypili pálenku alebo víno. Na večere konzumovali to, čo zostalo z obeda. V nedeľu ráno sa často pripečené kapustové slíže a na obed bola mäsová polievka so slizmi a mäso s prílohami.

Zo zomletých obilnín sa pripravovali kaše, najmä krupicová a kukuričná. Najmenej štyrikrát do týždňa sa pripravovali cestoviny, ktoré sa dochucovali. Najobľúbenejšie boli slíže, ktoré sa podávali s makom, lekvárom, pomletými orechmi, upraženou krupicou, tvarohom, upraženými vajíčkami, kyslou dusenou kapustou, poliate kyslým mliekom alebo cmarom. Lekvárové slíže sa volali *babrance*. Varila sa aj štvorcová cestovina – *šiflíky*, ktoré sa podávali hlavne s udusenou kyslou alebo hlávkovou kapustou.

Z krupicovej múky, vody a soli sa robili *šmýkance*, ktoré sa po uvarení miešali s pšnovou kašou. Z múčno-zemiakového cesta sa varili šúlance podávané s makom alebo upraženou strúhankou a masťou. Obľúbené boli *perky* (štvorcové alebo trojuholníkové cestoviny plnené lekvárom, sypané makom, orechmi a strúhankou).

Z múčno-zemiakového cesta sa robili guľky plnené čerstvými slivkami, marhuľami alebo jablkami.

V nitrianskom regióne sa konzumovalo mäso bravčové, teľací, ovčie, kozie, hydinové, králičie a sporadicky hovädzie. Z tukov sa využíval najviac bravčový vo forme údenej slaniny a masti. Z čerstvého údeného mäsa a drobov sa varili polievky so zeleninou a cestovinami, slížmi, prípadne so strukovinami.

Pilo sa kyslé mlieko a cmar. Na prípravu domácich čajov sa zbierali lesné a poľné plodiny, využíval sa napríklad agátový, žihľavový, šípkový, lipový čaj. Na raňajky sa pila sladová jačmenná káva s mliekom. Z cukrovej repy sa zvykla podomácky páliť *burgyňovica* (bola veľmi silná a pili ju len chlapi). Ženy si ju riedili vodou rovnako ako kupovaný lieh – *gajst*. Pálila sa slivovica alebo ražovica. Obľúbeným nápojom bola teplá pálenka z karamelu a liehu – *prompaj*.

Zoznám jedál špecifických pre región Dolnej Nitry je uvedený nižšie.

Predjedlá

Burgyňaše:

Suroviny: repa, čierne korenie, polohrubá múka, masť, droždie, prášok do pečiva, vajcia, soľ, cukor, mak

Tvarohová nátierka:

Suroviny: tvaroh, maslo, vajcia, cibuľa, tavený syr, soľ, mletá červená paprika

Paprika s paštétovou penou:

Suroviny: zelené papriky, soľ, pečevná paštéta, maslo, vajce, uhorka, paradajka

Pečevná paštéta:

Suroviny: kuracie pečev, kuracie prsia, cesnak, cibuľa, husacia masť, smotana na šľahanie, hladká múka, mleté čierne korenie, muškátový oriešok, soľ

Mozočkové medailóniky:

Suroviny: teľacie mozgy, soľ, vajcia, hladká múka, masť, opečené hrianky, maslo, citrón



Pečené alebo varené gaštany:

Suroviny: gaštany

Polievky

Fazuľová polievka z Lapáša:

Suroviny: biela fazuľa, mrkva, petržlen, zeler, soľ, údené rebrá, masť, polohrubá múka, cesnak, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, široké domáce rezance

Fazuľová polievka

Suroviny: fazuľové struky, zemiaky, masť, hladká múka, mlieko, sladká smotana, kôpor, soľ, ocot, cukor

Sladká šošovicová polievka

Suroviny: šošovica, mrkva, petržlen, cibuľa, bobkový list, soľ, masť, hladká múka, mletá červená paprika, cesnak, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, párky

Tekvicová polievka:

Suroviny: masť, cibuľa, tekvica, mletá červená paprika, mleté čierne horenie, soľ, kyslá smotana, hladká múka, kôpor, ocot

Šalátová polievka:

Suroviny: hlávkový šalát, masť, mlieko, soľ, cukor, mleté čierne korenie, sladká smotana, hladká múka, kôpor

Bažantia polievka:

Suroviny: bažant, masť, mrkva, pór, zeler, cibuľa, voda, soľ, čierne horenie, tymian, borievky, bobkový list, šampiňóny, petržlenová vňať

Vajcová sadlina:

Suroviny: vajce, vývar z bažanta, hrubá múka, masť, petržlenová vňať

Zabíjačková polievka:

Suroviny: bravčová hlava, bravčový jazyk, bravčové srdce, bravčová pečeň, cibuľa, cesnak, soľ, čierne korenie, majorán, krúpy, petržlenová vňať

Hlavné jedlá

Perky

Suroviny: zemiaky, hrubá múka, soľ, plnka (slivkový lekvár a mletý mak)



Zakáľačková pečeň:

Suroviny: masť, cibuľa, bravčové mäso (krk, bôčik, pliecko), rasca, mleté čierne horenie, bravčová pečeň, bravčový mozog a miecha, hladká múka, bravčový vývar, soľ, mletá červená paprika

Zakáľáčková kapusta:

Suroviny: olej, cibuľa, mletá červená paprika, bravčové pliecko, soľ, mleté čierne horenie, kyslá kapusta, paradajkový pretlak

Domáca jaternica:

Suroviny: mäso (hlava s lalokom a mäso, ktoré je pri črevách) ryža, soľ, cibuľa, cesnak, pečeň, mleté čierne korenie, majorán

Žobrácka kaša:

Suroviny: chudé bravčové mäso, masťné bravčové mäso, krúpy, bravčová krv, oškvarky, vývar, mleté čierne korenie, mleté nové korenie, majorán, mletá rasca, cibuľa, olej, soľ

**Domáca tlačienka:**

Suroviny: bravčová kolená, pliecko s kožou, voda, soľ, cesnak, čierne korenie, majorán, mleté čierne korenie, vrečko na tlačienku

Nitrianske zvitky:

Suroviny: šampiňóny, masť, teľacie stehno, soľ, mleté čierne korenie, hydínová paštéta, sterilizovaný hrášok

Brézlové rezne:

Suroviny: kuracie prsia, soľ, mleté čierne korenie, hladká múka, vajcia, strúhanka, olej



Kurča s orechovou plnkou:

Suroviny: kurča, soľ, maslo, kurací vývar na podievanie, plnka: maslo, petržlenová vňať, udusené kuracie pečene a žalúdok, soľ, muškátový kvet, žĺtky, žemle, sladká smotana, nasekané orechy, bielky, strúhanka

Kapor so šťaveľom:

Suroviny: kapor, soľ, celé čierne korenie, cibuľa, kôpor, bobkový list, šťaveľ, maslo, vajcia, mleté čierne korenie

Kačacie prsia s cviklou a jablkom:

Suroviny: kačacie prsia, jablká, cibuľa, olej, maslo, červené víno, med, soľ, cvikla, čerstvé bylinky

Teľacie rizoto:

Suroviny: teľacie mäso, olej, cibuľa, paradajkový pretlak, koreňová zelenina, soľ, ryža, petržlenová vňať

Kalkýš:

Suroviny: raž, pšenica, voda, hladká múka



Osúch:

Suroviny: vlašné mlieko, cukor, droždie, hladká múka, zemiaky uvarené v šupke, soľ, na potrenie: kyslá smotana, rasca, cesnak, soľ

Lapáškove šiflíky:

Suroviny: fľačky (šiflíky), olej, cukor, kapusta, soľ, mleté čierne korenie

Vyprážený karfiol:

Suroviny: karfiol, soľ, hladká múka, vajcia, strúhanka, masť

Koláče**Orechové rožky:**

Suroviny: bielka, kryštálový cukor, mleté vlašské orechy, plnka: žĺtka, kryštálový cukor, maslo, poleva: čokoláda na varenie, maslo/tuk

Bielkový suchár:

Suroviny: bielka, práškový cukor, hladká múka, lieskové orechy,

Babkin tvarohový koláč:

Suroviny: vlašné mlieko, cukor, droždie, polohrubá múka, maslo, vajcia, soľ, masť,
Tvarohová plnka: tvaroh, maslo, cukor, žĺtok, sušené hrozienka, škoricca

Oškarkovo-zemiakové skrútcance:

Suroviny: vlašné mlieko, cukor, droždie, polohrubá múka, zemiaky uvarené vajce, maslo, mlieko, soľ, oškarky, masť

Gaštanový sen:

Suroviny: Jedlé gaštany, maslo, cukor, šľahačka, čokoláda, trubičky

Sviatočné jedlá**Vianočný medovník:**

Suroviny: hladká múka, vajcia, práškový cukor, tuk, tekutý med, sóda bikarbóna, rum, škoricca, perníkové korenie

**Pivové fánky:**

Suroviny: hladká múka, pivo, mlieko, vajce, soľ, um, tuk, maslo



6. ZOZNAM VYBRANÝCH PODUJATÍ NITRIANSKEHO REGIÓNU PROPAGUJÚCICH POTRAVINY

Festival chutí Nitrianskeho kraja a Jahodová Nitra

Termín konania: Jún

Miesto konania: Nitra

Webová stránka: www.visitnitra.eu

Festival chutí Nitrianskeho kraja 2016 - Jahodová Nitra - 2. ročník

Termín konania: Jún

Miesto konania: Nitra

Webová stránka: www.nitra.sk

Podzoborské vinobranie Nitra

Termín konania: September

Miesto konania: Nitra

Webová stránka: www.nitra.sk

Pribina Guláš Cup Nitra

Termín konania: September

Miesto konania: Nitra

Webová stránka: www.nitra.sk

Literatúra

PLIKOVÁ, S. 2013. Poklady slovenskej kuchyne. Dolná Nitra, Horná Nitra, Tekov. Bratislava : Ikar, 2013. 187 s. ISBN 978-80-551-3228-0.

STOLIČNÁ - MIKOLAJOVÁ, R. - NOVÁKOVÁ, K. 2012. Kulinárna kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2012. 496 s. ISBN 978-80-224-1257-5.

SLOVAKIA.TRAVEL.SK. 2016.Nitra. [online]. [cit. 2016-11.27].

Dostupné na internete: <http://slovakia.travel/nitra>

SLOVAKIA.TRAVEL.SK. 2016.Levice. [online]. [cit. 2016-11.27].

Dostupné na internete: <http://slovakia.travel/levice>

SLOVAKIA.TRAVEL.SK. 2016.Nové Zámky. [online]. [cit. 2016-11.27].

Dostupné na internete: <http://slovakia.travel/nove-zamky>

<http://www.zlatemoravce.eu/zakladne-udaje-o-meste.html>

<http://slovakia.travel/festival-chuti-nitrianskeho-kraja-a-jahodova-nitra-opaet-oziju>

<http://dobruchut.azet.sk/recept/29037/mozockove-medailonky/>

<http://delikatesy.etrend.sk/recepty-suroviny/nedelny-obed-zobracka-kasa-z-kuracich-pecienok-9579>

<http://dobruchut.azet.sk/recept/29038/brezlove-rezne/>

<http://varecha.pravda.sk/recepty/kalkys/37568-recept.html>

<http://dobruchut.azet.sk/recept/29091/vianocny-medovnik/>

<http://www.mimibazar.sk/recept/36881/pivove-fanky>

<https://dobruchut.azet.sk/recept/8275/lekvarove-perky/>