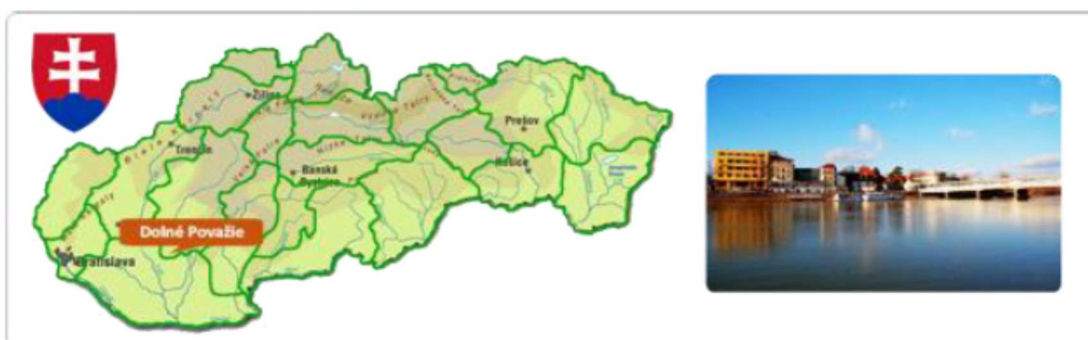


## Dolnopovažský región



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

### Obsah

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

### 1. HISTÓRIA, PAMIATKY A KULTÚRA

Do Dolnopovažského regiónu patria okresy: **Trnava, Piešťany, Galanta, Hlohovec, Šaľa, a 4 obce v okrese Nové Mesto nad Váhom** (Modrová, Modrovka, Nová Lehota a Stará Lehota). Z administratívno-správneho hľadiska okresy Dolnopovažského regiónu patria do 3 samosprávnych krajov: trnavského, trenčianskeho (obce okresu Nové Mesto nad Váhom) a nitrianskeho (okres Šaľa). Región sa rozprestiera prevažne na Podunajskej nížine a Trnavskej pahorkatine, na západe ho ohraničujú Malé Karpaty a na severovýchode výbežok Považského Inovca. Na juhu zasahuje po územie Žitného ostrova, ohraničený Malým Dunajom. Dolné Považie pomenovali podľa rieky Váh, ktorá preteká naprieč týmto územím od severu na juh.

Prírodný potenciál Trnavského kraja tvoria tri základné komponenty – oblasť Malých Karpát, Podunajská nížina a rieka Váh. Na území regiónu sa nachádza **chránená krajinná oblasť Malé Karpaty**, ktorá zaberá podstatnú časť rovnomenného pohoria. Oblasť nie je

plošne kompaktná a zasahuje do viacerých krajov. Jej zaujímavosťou sú najmä skalné útvary, doliny a krasové javy. V Smolenickom krase sa nachádza **jaskyňa Driny** – jediná verejnosti prístupná jaskyňa na západnom Slovensku, ktorú objavili v roku 1930. Má bohatú kvapľovú výzdobu a dosahuje dĺžku 680 m. Osobitnú pozornosť si zaslúžia kvapľové záclony s pozoruhodným zubkovým lemovaním. Najkrajší krasový útvar v jaskyni dostal výstižný názov Slonie uši. Rovnako je táto chránená krajinná oblasť jediným chráneným územím svojej kategórie s výraznejšie rozvinutým vinohradníctvom. Malé Karpaty sú zároveň veľmi vhodným a obľúbeným prostredím pre pešiu turistiku a cykloturistiku. Turistický chodník Smolenický kras prechádza územím národnej kultúrnej pamiatky hradiska Molpír (400 m n. m.), národnou prírodnou rezerváciou Dolinou Hlboče o výmere 123 ha s jediným vodopádom v Malých Karpatoch o výške asi 9 m.

Zachované nehnuteľné pamiatkové objekty sú sústredené najmä v okrese Trnava. Samotné mesto Trnava získalo v roku 1987 status mestskej pamiatkovej rezervácie a univerzitné budovy nachádzajúce sa na jeho území boli už v roku 1970 vyhlásené za národné kultúrne pamiatky. Národné kultúrne pamiatky sú však aj v ostatných mestách a obciach regiónu – v Smoleniciach či v Moravanoch nad Váhom. Najmenej nehnuteľných pamiatkových objektov tvoriacich kultúrne pamiatky je v okresoch Galanta a Hlohovec.

Na území Dolnopovažského regiónu sa nachádza aj značný počet chránených technických pamiatok, medzi ktoré patria napríklad vodné mlyny (Tomášikovo, Jelka, Krakovany), mosty ((Leopoldov, Piešťany – známy Kolonádový most), či pivovar v Seredi. Bohatú históriu územia a jeho sídelný význam podčiarkujú aj zachované zámky, kaštiele a hrady, niektoré z nich sú už len archeologické lokality. Hrad Šintava, Hrad Ostrý Kameň, Hrad Dobrá voda, Smolenický zámok sú chránenými kultúrnymi pamiatkami.

Za súčasť kultúrno-historického potenciálu je možné považovať aj sakrálnu architektúru. Medzi najznámejšie zrejme patrí Chrám svätého Jána Krstiteľa v Trnave, ktorý je prvou ranobarokovou sakrálnou stavbou na Slovensku.

Vďaka tomu, že na území kraja sa nachádzajú geotermálne vody, je tu vybudovaných viacero kúpeľných miest, ktoré využívajú geotermálne a liečivé pramene. Medzi svetoznáme liečebné kúpele patria Piešťany s výskytom geotermálnych vôd priaznivo pôsobiacich pri liečbe ochorení pohybového ústrojenstva a reumatologických problémov. Ložiská geotermálnych vôd sa vyskytujú aj v okrese Galanta, ktoré sú využívané predovšetkým na rekreačné účely, ale aj na vykurovanie. Medzi známe termálne kúpaliská patria: Vincov les v Sládkovičove, Horné Saliby, Diakovce.

Región patří k najdávnejšie osídleným územiám Slovenska. O kontinuálnom osídlení tohto územia svedčí množstvo archeologických nálezov a vykopávok, z ktorých najznámejšia je socha Moravianskej Venuše s odhadovaným vekom približne 23 tisíc rokov, ktorá je považovaná za najstarší umelecký výtvarný prejav na území Slovenska.. Najmä vďaka priaznivým prírodným podmienkam bolo toto územie intenzívne osídľované. Vystriedalo sa tu mnoho národov a kultúr. Kelti, Germáni, Slovania a na juhu starí Maďari osídľovali najmä nížinné oblasti. V 13. storočí osídlenie bolo pomerne husté a tvorili ho prevažne roľnícke alebo vinohradnícke sídla a už v tomto období sa Trnava ako centrum a sídlo regiónu stala slobodným kráľovským mestom. V neskoršom období mestské výsady získal Hlohovec. V polovici 15. storočia sa rozšíril počet sídiel, ktoré získali právo konať trhy o Šintavu, Vrbové, Boleráz, Dolné a Horné Orešany, Smolenice, Cífer a Sládkovičovo. V 16. storočí k nim pribudli Piešťany a Radošovce, v 17. storočí Leopoldov, Sereď a Galanta.

Oblasť Dolnopovažského regiónu bola v minulosti etnicky veľmi pestrá, a to sa podpísalo i na charaktere jednotlivých lokalít. V mestečkách a obciach pod Malými Karpatmi sa usádzali od 12. storočia nemeckí kolonisti, ktorí ako vinohradníci a remeselníci formovali kolorit tohto regiónu. Stopy po nich nájdeme dodnes v chotárných názvoch, priezviskách a pomenovaniach niektorých predmetov dennej potreby či pracovných nástrojov. Na formovaní tunajšej bohatej kultúry sa podieľalo aj chorvátske obyvateľstvo, ktoré sa tu usadzovalo od polovice 16. storočia, čo súviselo s tureckou expanziou na Balkáne. Chorváti v obciach trnavského okresu postupne splynuli s miestnym obyvateľstvom a stopy po nich nájdeme už len v priezviskách obyvateľov, ktoré sa zvyčajne končia na koncovku -ič, -čič, -šič, napr.: Petrovič, Jurišič, Fančovič, Lančarič. Ďalšou skupinou obyvateľstva, ktorá našla svoj domov v regióne, boli Habáni – novokrstenci (anabaptisti). Prichádzali z Moravy na západné Slovensko hlavne v 17. storočí. Usídlili sa vo viacerých obciach okresu, napr. v Boleráze, Košolnej či Dehticiach. Do polovice 20. storočia si vlastnú osobitú kultúru zachovávali na samotách v malokarpatských horách nad Smolenicami drevorubači a lesní robotníci rakúskeho pôvodu, nazývaný huncokári, z ktorých po roku 1945 bola väčšina zo Slovenska odsunutá, pretože sa naďalej hlásili k nemeckej národnosti. Niektoré rodiny sa asimilovali a dnes ich potomkov môžeme identifikovať už len na základe priezvisk. Ich najvýznamnejším sviatkom, ktorý sa postupne udomácnil aj medzi iným obyvateľstvom, je sviatok svätého Vincenta. Zábava na Vincenta - vincentské hody, napríklad v Smoleniciach a Lošonci, pripomína spätosť týchto obyvateľov s lesom a drevorubačským zamestnaním. Okrem pôvodného slovenského obyvateľstva sa do regiónu i do samotného mesta Trnava v druhej polovici 20. storočia presídľovali postupne repatrianti z Maďarska, Juhoslávie,

Rumunská či Bulharska. Aj etnické zloženie okresov Galanta a Šaľa je taktiež pestré, popri Slovákoch tu majú najväčšie zastúpenie príslušníci maďarskej etnickej menšiny a v minulosti malo i nemecké a chorvátske etnikum, ktoré však postupne splynulo s miestnym obyvateľstvom. Do okresu Galanta v prvých desaťročiach 20. storočia prišli tzv. kolonisti zo severných častí Slovenska a v roku 1947 reemigranti z Maďarska.

Prejavy výtvarného talentu obyvateľstva regiónu možno pozorovať aj na ľudovom odeve - obce ležiace v údolí Váhu od Nového Mesta nad Váhom po Piešťany mali podobný variant kroja, známy ako piešťanský. Je jedným z najbohatšie zdobených krojov západného Slovenska s vyspelou vyšivačskou technikou. V prvej polovici 20. storočia sa dokonca stal reprezentačným slovenským krojom, hoci v samotných Piešťanoch sa od konca 19. storočia nenosil. V trnavskej nížine dominoval ľudový odev katolíckeho obyvateľstva, z ktorého najrozšírenejším variantom je práve trnavský kroj zdobený bohatými tvarmi, materiálmi, ornamentmi a dekoračnými technikami, ale aj zlatými a striebornými niťami, brokátmi a výraznými farbami. Preto v regióne bolo mnoho vyšivačiek, čipkárk, krajčírov a krajčirok. V Cíferi vzniklo významné vyšivačské centrum, z ktorého vyšivky putovali do európskych katedrál, pre cirkevných hodnostárov a šľachtické dvory. V ľudovom odeve mali významné postavenie najneskôr od 18. storočia aj čipky. Do 19. storočia dominovali dva regionálne typy čipiek – novomestské a seredské. Významnými čipkáorskými obcami boli aj Krajné, Piešťany, Slovenský Grob. Za zmienku stojí aj obec Šoporňa, ktorá je známa nielen bohatými zdobenými krojmi, ale hlavne vďaka tradícii paličkovania, ktorú dodnes niekoľko ľudových umelkýň uchováva a zveľaďuje pre ďalšie generácie.

Aj z turistického hľadiska je dolné Považie veľmi pestrou a vyhľadávanou oblasťou. Osobitosť historického centra Trnavy s množstvom sakrálnych pamiatok a Piešťany so svetoznámymi kúpeľmi zvyšujú hodnotu prírodných atraktivít lokalizovaných predovšetkým v malebnom prostredí Malých Karpát (jaskyňa Driny, Dolina Hlboče, Smolenický kras, archeologické nálezisko Molpír, Smolenický zámok). Už v stredoveku územím viedla významná obchodná Česká cesta, ktorá spájala Čechy a Moravu s Uhorskom. V 13. storočí pri nej vzniklo pomerne veľa hradov (Ostrý Kameň, Dobrá Voda), ktoré sú častým cieľom výletov a peších turistických trás (<http://slovakia.travel/dolnopovazsky-region-dolne-povazie>).

Mimoriadnu pozornosť si zasluhuje **centrum mesta Trnava**, ktoré v roku 1987 vyhlásili za **mestskú pamiatkovú rezerváciu** a je jedinou v Dolnopovažskom regióne. Zachované **trnavské hradbové opevnenie** predstavuje **stavebný unikát a patrí medzi najvýznamnejšie pamiatky svojho druhu v Európe**. Pochádza z 13. až 16. storočia. Má obdĺžnikový tvar s rozmermi 800 x 700 metrov. Vymedzovalo plochu 56 hektárov. Dĺžka

múrov je 3 km, výška 9 – 10 m. Opevnenie je z tehál na kamenných základoch. Pôvodne ho spevňovalo 35 veží, malo 4 brány, ku každej viedol most ponad vodnú priekopu. Dominantou **Trojičného námestia** i celého mesta je **mestská veža**. Je to významná renesančná osempodlažná stavba na štvorhrannom pôdoryse, vysoká 57 m. V roku 1574 ju postavil na gotickom základe majster Jakub a z jej vyhlídkovej terasy je nádherný pohľad na Trnavu a jej okolie. Na vrchole strechy je umiestnená socha Panny Márie Immaculaty z pozláteného medeného plechu. Socha je vysoká dva metre a pochádza z roku 1791. Na hlavnom priečelí sú slnečné hodiny. Hodinový stroj vo veži z roku 1729 poháňa 5 ciferníkov. Má tri závažia, spolu asi 300 kg na 30 m lane. Hodinové zvony z roku 1692 odbíjajú každú štvrt' a celú hodinu. Nad vchodom do podvežia je kamenný mestský erb. Generálna oprava nadstavby, strechy a sochy Panny Márie bola ukončená v roku 1997. Na veži bola strážna a protipožiarna služba zrušená až po druhej svetovej vojne. V spodnej časti mestskej veže sídli v súčasnosti Trnavský informačný servis. V roku 1695 postavil sochár J. K. Khien na Trojičnom námestí **súsošie Najsvätejšej Trojice**. Na schodiskových stupňoch stojí štvorboký podstavec s reliéfnymi erbmi Uhorska, Trnavy, biskupa Štefana Dolného a s vyobrazením Immaculaty. Na nárožiach podstavca sú sochy sv. Floriána, sv. Agáty, sv. Antona Paduánskeho, sv. Františka Xaverského. V skalnom hrobe leží socha sv. Rozálie. Na hlavici takmer 4 m vysokého stĺpa je umiestnené súsošie Najsvätejšej Trojice korunujúce Pannu Máriu

Trnava je jedným z najdôležitejších centier rímsko-katolíckej cirkvi na Slovensku. Keďže v žiadnom inom meste na Slovensku sa na takej malej ploche nenachádza tak veľa kostolov ako v Trnave, zvykne sa prezývať aj „Malý Rím“ alebo „Slovenský Rím“. Od roku 1978 je Trnava navyše slovenským metropolitným sídlom arcibiskupa. Medzi najhodnotnejšie sakrálne pamiatky patrí monumentálna, slohovo čistá, prvá ranobaroková stavba väčšieho významu na území Slovenska – **Katedrála sv. Jána Krstiteľa**, tzv. univerzitný kostol. Skvostom jeho interiéru je kolosálny drevený hlavný oltár z roku 1640, ktorý vyplňa čelnú stenu svätyne. Oltár je vysoký 19,8 m a široký 14,8 m a je vôbec jeden z najvyšších svojho druhu v Európe. Je vyzdobený sochami svätých Starého a Nového zákona v nadživotnej veľkosti. Vytvorili ho rezbári Knilling a Stadler z Trnavy a pozlacovači Knoth, Knerr, Ferdinand z Cífera. Bočné oltáre sú zo 17. storočia. Celý chrám je skvostom trnavského baroka. Z univerzitného kostola sa po odchode univerzity stal gymnaziálny kostol. K univerzitnému kostolu boli pripojené ďalšie univerzitné budovy, ku ktorým patrilo kolégium, gymnázium, univerzita, semináre a konvikty. K severnej časti univerzitného kostola prilieha komplex budov bývalej teologickej, filozofickej a neskôr právnickej fakulty, ktorý vznikol postupne od roku 1640. Bolo tu 44 posluchárni, učebne, knižnica (15 000 zväzkov), tlačiareň,

lekáreň a astronomické observatórium (matematická veža), ktoré naprojektoval významný astronóm 18. storočia Maximilián Hell. Na Námestí sv. Mikuláša stojí na mieste románskeho kostolíka zo 14. storočia ďalšia významná gotická pamiatka – **Dóm sv. Mikuláša**. V rokoch 1543 až 1820 bol katedrálным chrámom ostrihomského arcibiskupa. Tento farský kostol je gotickou trojlodňovou bazilikou podunajského typu postavenou v rokoch 1380 – 1421 na starších základoch. Hlavný oltár kostola je z 18. storočia. Najstarší zachovaný oltár Všetkých svätých stojí v južnej lodi je renesančný z roku 1630. Na menze stojí neskorogotická socha Panny Márie. V bočných kaplnkách zo 17. storočia sú renesančné a barokové epitafy cirkevných hodnostárov pochovaných v kostole a barokové oltáre z 18. a zo začiatku 19. storočia. Najcennejšie oltárne obrazy sú od A. Zallingera – Posledná večera a sv. Ján Nepomucký. Od J. Zanussiho je oltárny obraz sv. Doroty. V chrámovej predsieni sú zachované gotické nástenné maľby. Na severnej strane kostola je baroková kaplnka Panny Márie Trnavskej z rokov 1739 – 1741. Kupolu kaplnky zdobí iluzívna maľba Korunovanie Panny Márie od A. Hessa. Hlavný oltár kaplnky od A. Huettera má stĺpovú architektúru s baldachýnom, uprostred je milostivý obraz žehnajúcej Panny Márie v tepanom barokovom ráme. Na južnej strane dómu dal mestský kapitán Pavol Hollý z Hradnej v roku 1498 postaviť Kostol sv. Michala pre slovenských veriacich. Ten zanikol v roku 1820. Jeho pôdorys je vyznačený v dlažbe chodníka. Erb donátora (kohút na snope obilia) je umiestnený pri južnom gotickom portáli Dómu sv. Mikuláša. Dóm sv. Mikuláša je od 16. novembra 2008 bazilikou minor.

Ako ďalšie sakrálne stavby v Trnave je potrebné spomenúť **Oláhov seminár** (prvý bohoslovecký seminár v Naddunajsku, ktorý vznikol na základe uznesení Tridentského koncilu, od roku 1979 je v ňom Múzeum knižnej kultúry), **Evanjelický kostol augsburského vyznania**, **kostol sv. Heleny** (jednoduchý gotický kostolík, najstarší zo zachovaných kostolov v Trnave), **kostol Nanebovzatia Panny Márie** (klarický kostol), **Kostol sv. Anny** (uršulínsky kostol s kláštorom - posledná významná stavba vyspelého baroka v Trnave), **Kostol sv. Jozefa** (paulínsky kostol, pôvodne protestantský kostol sieňového typu v štýle sliezskej renesancie postavený kalvínmi v rokoch 1616 – 1646), **kostol Najsvätejšej Trojice** (jezuitský barokový jednoduchý kostol na Štefánikovej ulici postavený trinitármi v rokoch 1720 – 1729), **kostol sv. Jakuba staršieho, apoštola** (františkánsky kostol s kláštorom), **Arcibiskupský palác** z obdobia renesancie a mnoho ďalších.

V Trnave možno nájsť aj pamiatky židovskej kultúry: **Synagógu status quo ante** na Halenárskej ulici a **ortodoxnú synagógu** na Haulíkovej ulici, v ktorej sa dnes nachádza

štýlová kaviareň. Táto odsvätená synagóga získala ocenenie Najkrajšia zrekonštruovaná sakrálna stavba na Slovensku. (<http://www.synagogacafe.sk/o-synagoge-cafe/>)

Jednou z najväčších turistických atrakcií v regióne je **Smolenický zámok**, ktorý je lokalizovaný do oblasti východného úpätia Malých Karpát. Patrí k najvýznamnejším romanticky upraveným stavbám na Slovensku podľa vzoru stredofrancúzskych zámkov. Zámok postavili na mieste hradu zo 14. storočia, ktorý slúžil na ochranu pohraničných malokarpatských priesmykov a Českej cesty. Smolenickému zámku dominuje mohutná veža s vyhladkovou terasou. V súčasnosti je zámok sídlom Slovenskej akadémie vied – Kongresového centra SAV a počas celého roka sa v ňom uskutočňuje množstvo vedeckých konferencií a sympózií. V letných mesiacoch júl a august je sprístupnený verejnosti. Romantický vzhlád zámku zvyrazňuje aj okolitý prírodno-krajinársky park, ktorý prechádza do hustého lesa.

Na území sa nachádzajú aj zrúcaniny hradov, ku ktorým patrí **zrúcanina hradu Ostrý Kameň** z 13. storočia, ku ktorému vedie značkovaná trasa z obce Buková. V minulosti slúžil hrad ako kráľovská pohraničná pevnosť na ochranu Českej cesty. Hrad sa od 18. storočia postupne rozpadával a dodnes sa z neho zachovali len niektoré kamenné múry, bašty, zvyšky hospodárskych stavieb a renesančná zdvojená konzola. Z vrcholu hradného vrchu sa ponúka výhľad na malebné Malé Karpaty a Záhorskú nížinu.

Nad obcou Dobrá Voda, situovanou vo vnútrohorskej kotline Malých Karpát na juhozápadnom Slovensku, sa nachádzajú **ruiny hradu Dobrá Voda**, ktoré obkolesuje územie Dobrovodského krasu. Postavili ho ako gotickú strážnu pevnosť pravdepodobne v 13. storočí na mieste staršieho hradiska. Jeho postupný zánik zavŕšil požiar v roku 1762. Koncom 18. storočia tu bolo už len väzenie. Z hradu sa zachovali zvyšky múrov, veží a opevnenia, ktoré sú prerastené vegetáciou.

Za zmienku stoja aj kultúrne pamiatky na území mesta Galanta, kde rod Esterházyovcov zanechal **renesančný kaštieľ**, **neogotický kaštieľ** a **neogotickú pohrebnú kaplnku**. Významnou kultúrnou pamiatkou mesta je i rímskokatolícky kostol sv. Štefana Kráľa, ktorý bol dokončený a vysvätený v roku 1805.

V Seredi sa nachádza kaštieľ Esterházyovcov, ktorý stojí na bývalom opevnení **Vodného hradu Šintava** z roku 1841, ako klasicistická budova s rožným vstavaným bastiónom, zvyškom voľakedajšej slávy protitureckého opevnenia. Na nádvorí kaštieľa sa v rokoch 1981 až 1992 viedol rozsiahly archeologický výskum, ktorý odhalil základy stredovekého hradu Žigmunda Luxemburského. Pod stredovekým hradom sa našli aj zvyšky opevnenia strážcov brodu na Českej ceste, siahajúce až k 10. storočiu. V meste sú

rímskokatolícke kostoly sv. Jána Krstiteľa z roku 1835 a Panny Márie Nanebovzatej z roku 1781.

V meste Sládkovičovo sa tiež nachádzajú pozoruhodné kultúrne pamiatky: pôvodne renesančný kaštieľ (prestavený na neogotický v roku 1885), rímsko-katolícky kostol Nanebovzatia Panny Márie, administratívna budova cukrovaru, **mauzóleum Kuffnerovcov**.

Zaujímavou technickou pamiatkou v regióne je zrekonštruovaný a dodnes funkčný **kolový vodný mlyn v Tomášikove** (približne 2 km za obcou), ktorý pochádza z roku 1893. Tento kolový mlyn je jedným z mála pôvodne zachovaných vodných mlynov na Slovensku so spodným náhonom. Dnes slúži ako technická pamiatka ľudového mlynárstva na južnom Slovensku. V mlyne sa mlelo až do roku 1960. V roku 1982 bol mlyn obnovený a upravený ako expozícia Vlastivedného múzea v Galante. Budova mlyna so šindľovou strechou a veľkým lopatkovým hnacím kolesom na spodnú vodu je postavená na pilieroch z agátového dreva a je dodnes funkčná. Má inštalovaný pôvodný interiér s pôvodným mlynárskym náradím. Z brehu je prístupný drevenou lávkou so zábradlím. Mlyn sa nachádza v krásnom prostredí lužného lesa na obľúbenej vodáckej trase. V blízkosti mlyna je možné kotviť v prípade splavu rieky, prípadne táboriť s možnosťou kúpania.

**V obci Jelka** v zákutí na brehu Malého Dunaja, ktorý vytvára meandrovité koryto v katastri obce v dĺžke asi 23 km, stojí **vodný kolový mlyn**. V prestavanom mlyne sa začalo mlieť v roku 1906 a pracoval do apríla 1951. Obnovený mlyn je v súčasnosti sprístupnený verejnosti a od roku 1983 zaevidovaný v Štátnom zozname nehnuteľných kultúrnych pamiatok na Slovensku.

Najvýznamnejšou a dominantnou stavebno-historickou pamiatkou mesta Hlohovec je zámok, pôvodne stredoveký hrad. Je to stavba v tvare nepravidelného päťuholníka s tromi podlažiami a približne 40 miestnosťami. Po nutnej rekonštrukcii môže v budúcnosti slúžiť ako reprezentačné sídlo, turisticko-rekreačné zariadenie, kultúrno-spoločenské centrum a pod. Súčasťou zámku je kaplnka s barokovým oltárom. V areáli zámku sa nachádza i budova unikátneho empírového divadla z roku 1802. Tento vzácny historický objekt vyniká predovšetkým empírovou interiérovou i exteriérovou výzdobou. Empírové reliéfy hudobných nástrojov v podstrešnej rímse divadielka sú od F. J. Prokopa. Je to **najstaršia zachovaná budova divadla na Slovensku**.

Najvýznamnejšou pamiatkou Leopoldova je **pôvodne renesančná pevnosť**, ktorá bola postavená v rokoch 1665 – 1669 podľa vzoru talianskeho hradu – na rovine valy, šance a múry opevnené v hviezdicovom tvare. V roku 1854 bola pevnosť prestavaná na väznicu. Rozloha stavby je 56 hektárov, obranné šance sú vysoké 9,5 m.

**Svetoznáme kúpeľné mesto Piešťany** ležiace pod výbežkami Považského Inovca v severnej časti dolného Považia preslávil výskyt liečivej geotermálnej vody a liečivého sírneho bahna - piešťanského bahna, ktoré má mimoriadne liečivý účinok na zápalové ochorenia a je unikátom nielen v Európe, ale aj na svete. Piešťany sú najvýznamnejšie slovenské kúpele na liečbu chorôb pohybového ústrojenstva. Horúce minerálne pramene s teplotou 67 až 69 °C a sírne bahno spôsobili rozvoj kúpeľníctva a budovanie liečebných domov. Neobyčajne pozoruhodným fenoménom je samovoľne sa obnovujúca zásoba liečivého bahna ako produktu vzájomného pôsobenia rieky Váh, jej sedimentov a minerálnych vôd. Unikátne Piešťanské bahno má mimoriadny liečivý účinok na zápalové ochorenia a aplikuje sa formou rôznych zábalov. Prvými významnými vlastníkami kúpeľov boli Erdödyovci, ktorí tu po napoleonských vojnách v roku 1822 postavili prvý kúpeľný dom známy ako Staré alebo Napoleonské kúpele. Skutočný rozmach a svetové meno však kúpeľom priniesla až rodina Winterovcov. Na začiatku 20. storočia tu vyrástli viaceré secesné hotely a v šesťdesiatych až osemdesiatych rokoch 20. storočia pribudlo niekoľko nových kúpeľných domov. Parkový areál Kúpeľného ostrova, ktorý je akýmsi „mestom v meste“, vytvára spolu s viacerými sochami a fontánami zaujímavú scenériu. Jeho súčasťou je aj termálne kúpalisko, sieť liečebných domov, zdravotno-liečebných zariadení a termálne pramene. V severnej časti kúpeľov sa nachádza spoločenské centrum, ktoré ponúka kultúrne a umelecké programy najrôznejších žánrov a usporadúva festivaly divadelného umenia a vychádzky za architektonickými, historickými a prírodnými pozoruhodnosťami. V dvoch sálach spoločenského centra sa organizujú medzinárodné kongresy a konferencie, sú tu výstavné galérie a ďalšie priestory.

## **2. PRIEMYSEL**

Bohatstvo lesa a dreva v tomto regióne poskytovalo podmienky na vznik mnohých neroľníckych zamestnaní, ako bolo uhliarstvo, dechtárstvo, vápenkárstvo (Dechtice, Buková, Dobrá Voda) či povozníctvo (Boleráz, Trstín, Smolenice). Rozvinutá bola i kamenárska výroba. Najznámejším kamenárskym strediskom, presahujúcim regionálny význam bola obec Dobrá Voda. Kamenári vyrábali náhrobné kamene, žarnovy, žľaby na napájanie dobytky a hydiny i kamenné architektonické články. Obec Dobrá Voda bola známa aj ako vápennícke stredisko. V severovýchodnej časti regiónu bolo rozšírené aj košíkárstvo (v Dolnej Strede, Dolnej Krupej, Dolnom Lopášove a Trstíne), obec Abrahám bola známa výrobou rohožík.

V okolí riek rástla vo veľkom množstve pálka - vodná rastlina, z ktorej sa vyrábali rôzne úžitkové a dekoratívne predmety. V rámci domácej výroby bola rozšírená výroba

rohoží, ktoré sa používali na izoláciu striech, stien domov, ďalej ako koberece v interiéroch či ako prikrývky nákladov na vozoch. Známe boli tašky, nazývané cégre, používané na prenášanie mäsiarskeho náradia a mäsa.

V regióne sa nachádzali aj modrotlačiarenske dielne – v Trnave a vo Vrbovom. Remeselní tkáči pôsobili v Križovanoch nad Dudváhom, v Šúrovciach, Majcichove a Opoji.

Zavádzaním vyspelejších foriem remeselnej výroby rôzneho druhu, najmä však výrobou keramiky sa zapísali do kultúry regiónu Habáni, od ktorých sa naučili vyrábať fajansu – vyspelú hrnčiarsku techniku, aj miestni hrnčiari. Technika fajansa sa vyznačovala vyššou kvalitou črepu a glazúry, pestrými a svietivými farbami a dekoratívnym zdobením. Džbánkarstvo, ako tomu hovorili ostatní obyvatelia regiónu, sa po rozpade habánskych dvorov ďalej šírila a používala napríklad v Boleráze, Suchej nad Parnou, Košolnej, Dehticiach, Trstíne, Lošonci a v Smoleniciach, kde fungoval aj významný džbánkarský cech.

Na základe uvedených skutočností môžeme konštatovať, že priemysel má v regióne dlhú históriu. Rozvoj priemyslu, najmä potravinárskeho, sa začal veľmi skoro, preto sa časť obyvateľstva postupne z poľnohospodárskej sféry zamestnávala v tejto hospodárskej sfére. V roku 1828 bol vo Veľkých Úľanoch založený prvý cukrovar v strednej Európe. Cukor vyrábali z cukrovej repy, ktorú vykupovali z veľkostatkov i od roľníkov z okolitých obcí. V roku 1845 vznikol cukrovar v Seredi a v roku 1868 v Sládkovičove.

Z hľadiska odvetvovej štruktúry priemyslu v regióne v súčasnosti sú zastúpené takmer všetky odvetvia, ale rozmiestnenie je teritoriálne nerovnomerné - severná a stredná časť je priemyselná a južná časť má priemyselno-poľnohospodársky charakter. V nadväznosti na poľnohospodársku prvovýrobu je rozvinutý potravinársky priemysel (výroba mlieka a mliečnych výrobkov, mäsa a mäsových výrobkov, cukru, cukroviniek, šumivých vín). Najvýznamnejším odvetvím je energetický priemysel. V regióne sa nachádza atómová elektrárň Jaslovské Bohunice a niekoľko menších vodných elektrární (napr. Kráľová pri Galante, Madunice pri Piešťanoch). Veľkú časť produkcie kraja vytvára výroba rádiových, televíznych, telekomunikačných zariadení; televízorov aj výroba motorových vozidiel. Medzi významné odvetvie patrí tiež výroba strojov, zariadení, výroba kovových konštrukcií, kovových výrobkov a výroba chemikálií a chemických výrobkov. Hlavné odvetvia pôsobiace v regióne (automobilový, elektrotechnický, hutnícky, chemický a sklársky priemysel) sa v poslednom období rozvíjajú hlavne vďaka priamym zahraničným investíciám.

Počet podnikateľských subjektov, či už právnických alebo fyzických osôb je najvyšší v okrese Trnava, o niečo nižšia podnikateľská aktivita je v okrese Galanta. Rastúci počet podnikateľských subjektov úzko súvisí s umiestňovaním priemyselných parkov na území

regiónu. V Dolnopovažskom regióne bolo vybudovaných 7 priemyselných parkov: (1) v okrese Trnava: Trnava Logistics Park, kde sídli napr. PSA Peugeot-Citroen, Gefco, Faurecia, Datalogic, Sofitec; priemyselný park Voderady a v ňom spoločnosť Samsung LCD Slovakia; (2) rozlohou najväčší priemyselný park sa nachádza v Galante, ktorého súčasťou sú mnohé spoločnosti - významní zamestnávateľi v regióne: Samsung Electronics Slovakia v Galante, Jasplastik, Pedrazoli Slovakia a viaceré malé a stredné podniky; ďalší priemyselný park sa nachádza v Sládkovičove, kde sídli Bekeart Slovakia, Monzolit-Fibron, Madea-S, a v Sereďi pôsobí spoločnosť Semmerlock a FM Slovensko; (3) priemyselný park v Hlohovci (Faurecia a Peter Vetter). Najväčšou spoločnosťou, ktorá vytvára aj najvyšší počet pracovných príležitostí a možností pre malé a stredné podniky, ako subdodávateľov, je firma PSA Peugeot – Citroen v Trnave. Významné postavenie v regióne má však aj spoločnosť Samsung.

Najvýznamnejším podnikom chemického priemyslu v Dolnopovažskom regióne je Duslo, a. s. Šaľa.

### **3. POĽNOHOSPODÁRSTVO**

Dolné Považie môžeme zaradiť medzi najproduktívnejšie poľnohospodárske oblasti SR. Produkčná schopnosť poľnohospodárskych pôd na území regiónu je veľmi dobrá, čomu zodpovedá i štruktúra osevných plôch, z ktorých najväčšie zastúpenie majú obilniny, olejniný, cukrová repa a viacročné krmoviny, kde sa dosahujú aj najvyššie hektárové úrody v SR. Rastlinnú výrobu dopĺňa i živočíšna výroba, pričom výrazný podiel má chov hovädzieho dobytku a ošípaných.

Poľnohospodárstvo v tomto regióne bolo hlavným zdrojom obživy i hlavným zamestnaním obyvateľstva až do konca 19. storočia, miestami až do prvej tretiny 20. storočia. Zameriavalo sa na pestovanie obilnín, zemiakov, cukrovej repy, menej strukovín a konôp. V regióne aj v súčasnosti prevažuje veľmi kvalitná orná pôda. V obciach Hrnčiarovce, Križovany, Zeleneč či Ružindol sa roľníci špecializovali na pestovanie zeleniny, ktorou zásobovali blízke mestá a mestečká. Vo veľkom sa na predaj pestovala najmä paprika, paradajky, rôzne druhy tekvic, kapusta, zemiaky a uhorky. Niektorí roľníci sa zaoberali i skleníkovým pestovaním kvetov. Začiatkom 20. storočia sa začal v obciach v okolí Galanty pestovať tabak. V chove zvierat mal väčší význam hovädzí dobytok, pričom hlavným cieľom bola produkcia mlieka. Do prvej svetovej vojny bol významný aj chov volov ako ťažných zvierat. Vo viacerých obciach bol rozšírený chov ošípaných a oviec.

Z rastlinnej výroby sa vzhľadom na polohu regiónu na Podunajskej nížine darilo najmä kvalitnej ozimnej pšenici, ale aj iným druhom obilnín. Rozvinuté bolo ovocinárstvo,

zeleninárstvo, ktoré sa udržalo spolu s pestovaním kvetov dodnes. Z priemyselných plodín sa darilo ľanu, konopám i tabaku.

Dostatok vodných tokov umožňoval i rozvoj rybárstva, pltníctva a doplnkového zamestnania ryžovanie zlata. Charakter Podunajskej nížiny a meandrovitý tok rieky Váh i Malého Dunaja vytváral podmienky na rybolov. Na Malom Dunaji bolo v druhej polovici 19. storočia vybudovaných množstvo vodných mlynov, z ktorých niektoré sa zachovali až do súčasnosti, napr. vodný mlyn v Tomášikove a v Jelke. Tzv. habánsky mlyn z konca 18. storočia sa zachoval v Košolnej.

Vo vybraných oblastiach Dolnopovažského regiónu sú vhodné podmienky aj pre pestovanie viniča hroznorodého. V súčasnosti na Slovensku snáď najznámejšia vínná cesta – Malokarpatská vínná cesta sa tiahne popri Malých Karpatoch a spája vinohradnícke mesta, mestečká a dediny medzi Bratislavou a Trnavou. Jej súčasťou v rámci Dolnopovažského regiónu sú Doľany, Dolné Orešany, Horné Orešany, Ružindol, Smolenice, Suchá nad Parnou, Zeleneč a Trnava. Kvalitu vín z tejto oblasti potvrdzujú výsledky aj z medzinárodných súťaží, na ktorých vína z vinárstva Terra Parna, Mrva&Stanko alebo Vinárstvo Blaho každoročne dosahujú výborné výsledky. Tradičnou odrodou v minulosti v okolí Trnavy bol Modrý Portugal, v súčasnosti sa pestuje široká paleta odrôd od Veltlínskeho zeleného cez Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Rulandské šedé, Sauvignon, až po Frankovku modrú, Alibernet, Cabernet Sauvignon. Jedinečnosťou vyniká práve Vinárstvo Blaho, ktoré sa orientuje na pestovanie a výrobu vín z novošľachtitých odrôd známej šľachtiteľky Doroty Pospíšilovej – Dunaj, Váh, Hron, Nitria, Rimava atď. Rovnako sa pestovaniu hrozna a výrobe vína darí aj v okolí Hlohovca, ktoré je súčasťou Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Vinohrady v okolí Galanty patria do Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti a produkciu zo zachovalých vinohradov (mnohé vinohrady zanikli) spracováva hlavne vinárstvo Víno Nitra. Zo skôr vysadených odrôd sa tu darí Rizlingu rýnskemu a Frankovke modrej; z novovysadených odrôd Rulandskému modrému, ale aj Alibernetu a Cabernetu Sauvignon.

#### 4. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA OKRESOV DOLNOPOVAŽSKÉHO REGIÓNU

##### Okres Trnava

Okres Trnava má rozlohu 741,33 km<sup>2</sup>, žije tu 130 381 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 176 obyvateľov na km<sup>2</sup> (údaje k 31. 12. 2015). Správne sídlo okresu je mesto Trnava. Nachádza sa v juhozápadnej časti Slovenska. Trnavský okres je dôležitý pre zásobovanie Slovenska elektrickou energiou. Nachádza sa tu Atómová elektráreň Jaslovské Bohunice a v roku 2011 bola uvedená do prevádzky Paroplynová elektráreň Malženice



Trnava a jej okolie leží na Trnavskej pahorkatine, ktorú chráni malebný hrebeň Malých Karpát a rieka Váh. Človek toto územie osídľoval už od dávnych čias. Ľudí sem priťahovala najmä úrodná sprašová Trnavská tabuľa s mierne zvlneným povrchom a množstvom malých potôčikov pritekajúcich z Malých Karpát. Tie, aj keď sú pomerne nízky pohorím, pôsobia od juhu a východu mohutným dojmom.

V okrese Trnava sú zastúpené mnohé odvetvia priemyslu. Najvýznamnejšou spoločnosťou v oblasti automobilového priemyslu je spoločnosť PSA Peugeot Citroën - výroba osobných automobilov Peugeot. Ďalšou spoločnosťou, pôsobiacou v tomto odvetví, je spoločnosť Faurecia Slovakia, s. r. o. Táto spoločnosť sa zaoberá výrobou výfukových systémov, súčiastok a príslušenstva pre motorové vozidlá, paluboviek, nárazníkov a autosedačiek pre spoločnosť PSA. Faurecia, ako globálny hráč v automobilovom priemysle, dodáva svoje výrobky pre všetkých veľkých výrobcov automobilov. Spoločnosť STREIT Trnava s. r. o. je zameraná na výrobu turbo komponentov pre automobilový priemysel. Spoločnosť patrí do medzinárodnej skupiny STREIT Groupe, ktorá je zameraná na navrhovanie a výrobu železných, ocelových a hliníkových mechanických komponentov pre automobilový priemysel.

Oblasť elektrotechnického priemyslu predstavuje spoločnosť Samsung Electronics Slovakia LCD Factory, Voderady, ktorá dodáva LCD moduly do širokouhlých televízorov pre svojich odberateľov, a to galantský závod Samsungu a nitriansky závod Sony.

Firma Accentis Trnava, s. r. o., sa zaoberá výrobou mechanických komponentov prostredníctvom tvárnenia kovov za studena, lisovania plastov a automatizovaných dokončovacích procesov a montáží.

Sklársky priemysel zastupuje najmä spoločnosť Johns Manville Slovakia a. s., Trnava, ktorá v januári 2001 odkúpila spoločnosť Skloplast a. s., v Trnave a úspešne ju začlenila do svojej celosvetovej organizačnej štruktúry. Johns Manville predáva svoje výrobky po celom svete. Je hlavný výrobca a predajca stavebných a priemyselných výrobkov vysokej kvality. Vyrába sklenené vlákna, netkané materiály zo skleneného vlákna, netkané polyesterové textilie a výrobky na báze sklenených vlákien.

Najvýznamnejším predstaviteľom chemického priemyslu v okrese Trnava je spoločnosť CHEMOLAK a.s., Smolenice s viac ako 120-ročnou tradíciou. Spoločnosť si dlhodobo udržuje významné postavenie na domácom trhu. Výrobný program, ktorý tvorí výroba náterových látok, živíc, lepidiel, riedidiel a pomocných prípravkov.

Spoločnosť TATRACHEMA, výrobné družstvo Trnava, vyrába výrobky bytovej chémie ako WC čističe, prostriedky na úpravu textílií, saponáty, prostriedky na čistenie a leštenie nábytku, podláh, autokozmetika, telová kozmetika. Značky ako FIXINELA, DIAVA, BONY, ZUZKA, SIFO, TORO, GRILPUR sú tradičnými výrobkami určenými pre domácnosti už dlhé obdobie.

Strojárskeho priemyslu je zastúpený spoločnosťou ZF Sachs Slovakia a. s., Trnava, ktorej základným výrobným programom sú spojky pre osobné a nákladné automobily, výroba hydrodynamických meničov pre nákladné automobily, autobusy a stavebné stroje a od roku 2000 o generálne opravy spojok pre osobné automobily.

Spoločnosť ŽOS Trnava, a. s., sa zaoberá komplexnou údržbou a modernizáciou železničných vozňov v rámci európskeho regiónu a taktiež výrobou dielov strojárskeho charakteru. Hlavnou náplňou spoločnosti je strojárska výroba dielov a montážnych celkov veľkých rozmerov (oceľové konštrukcie a automobilové návesy). Náplň výrobného programu poskytuje širokú škálu technológií, umožňujúcich obrábanie všetkých používaných materiálov a výrobu komponentov mimo oblasť železničného opravárstva.

Činnosť firmy TOMA Industries, s. r. o., Trnava je orientovaná na výrobu výstredníkových lisov a automatizačných zariadení ako aj oblasť kooperačných prác, t. j. kovoobrábanie a spracovanie materiálu za studena.

Spoločnosť IKEA Industry Slovakia s. r. o. je medzinárodná priemyselná skupina, patriaca spoločnosti IKEA, ktorá sa zameriava na výrobu a distribúciu dreveného nábytku. V Trnave má svoj odštepny závod.

Odvetvie potravinárskeho priemyslu je zastúpené spoločnosťou Amylum Slovakia s. r. o., Boleráz, ktorá je súčasťou svetového výrobcu potravín a potravinárskych prísad. K hlavným výrobným produktom spoločnosti patria práškové pudinky, práškové potravinárske prípravky, šľahačkové dezerty v prášku, kukuričný a zemiakový škrob a želatína. Spoločnosť I.D.C. Holding, a. s. je najväčším slovenským producentom cukrovíniek a trvanlivého pečiva. V odšepných závodoch spoločnosti sa vyrábajú obľúbené výrobky, pri výrobe ktorých sa uplatňuje tradičná receptúra s použitím najmodernejších zariadení a zohľadnení všetkých. V Trnave sa nachádza jediná sladovňa na Slovensku - Sladovňa Sessler a. s. Trnava, ktorá vyrába okrem sladu, sušených sladov - plzenského a mníchovského typu aj špeciálne druhy pražených sladov, a to karamelový a farebný slad. Stavebné objekty sladovne sú dodnes v pôvodnom stave, vnútorné technické zariadenia boli zmodernizované, pričom výrobné postupy zostali tradičné.

Medzi ďalšie významné podniky v okrese Trnava patria: Agropodnik, a. s., Trnava, Agrostav Trnava, a. s., AUTOCOMODEX Trnava, spol. s. r. o., COOP Jednota Trnava, spotrebné družstvo, VOOP VOZ, s. r. o., CORASON, s. r. o., DUPOS INVEST, a. s., ELEKTRONIKA SLOVENSKO, a. s., HAVI Logistics, s. r. o., HKS Forge. s. r. o., Holand Invest a. s., Lindström, s. r. o., LYCOS – Trnavské sladovne, spol. s. r. o., Miravel, s. r. o., SAD Trnava, s. r. o., SEMAT, a. s., STSZ, a. s., TAPOS, Trnavská poľnohospodárska spoločnosť s. r. o., TOMAREAL, s. r. o., Trnavská NAD, a. s.

Trnavský okres patrí medzi najproduktívnejšie poľnohospodárske oblasti Slovenska. Popredné postavenie v kraji si stále udržuje rastlinná výroba, no dôležité miesto z pohľadu hrubej poľnohospodárskej produkcie zaujíma rozvinutá živočíšna výroba, najmä chov ošípaných a hovädzieho dobytku. Zvyšuje sa chov hydiny, oviec, ošípaných a bahníc.

Aj z turistického hľadiska je okres Trnava veľmi pestrou a vyhľadávanou oblasťou vďaka množstvu kultúrnych pamiatok zastúpených v obciach okresu, ako i samotnom okresnom meste. Mnohé z týchto pamiatok sú zapísané ako národné kultúrne pamiatky. Za zmienku stojí aj fakt, že Trnava je prvým slovenským mestom, ktoré dostalo výsadu slobodného kráľovského mesta. Samotné mesto Trnava dostalo prezývku „Malý Rím“ vďaka bohatej ukážke barokových pamiatok a kostolov. Osobitosť historického centra Trnavy umocňujú prírodné atraktivity v malebnom prostredí Malých Karpát. Ich najcennejšiu časť chránia v rámci **chránenej krajinej oblasti Malé Karpaty**. Častým cieľom výletov a peších

turistických trás v okolí Trnavy sú hrady, ktoré vznikli v 13. storočí pri významnej obchodnej Českej ceste, ktorá spájala Čechy a Moravu s Uhorskom.

Na ceste z Trnavy do Malých Karpát len pár kilometrov severne od Trnavy leží obec **Dolná Krupá**, ktorej pýchou je **klasicistický kaštieľ** Brunswickovcov z rokov 1793 a 1794 s rozľahlým anglickým parkom. Symbolom kraja východne od Malých Karpát je víno. Pod úpäťm Malých Karpát ležia vinohradnícke obce **Dolné Orešany** a **Horné Orešany** známe vďaka „orešanskému červenému“ vínu. Viedie cez ne **Malokarpatská vínná cesta**, ktorá ponúka príjemné posedenie v typických malokarpatských vinárňach a viechach v jednotlivých obciach. Severnejšie ležiace **Smolenice** ponúkajú niekoľko turistických atrakcií. Najväčšou z nich je **Smolenický zámok**, ktorý patrí k najkrajším romantickým stavbám na Slovensku. Pozoruhodná je aj **jaskyňa Driny**, ktorá je jedinou verejnou prístupnou jaskyňou na západnom Slovensku. Prírodnou dominantou okolia Smoleníc je najvyšší vrch Malých Karpát – Záruby (767 m), od ktorého nie je ďaleko k zrúcanine **hradu Ostrý Kameň**. V neďalekej obci **Dobrá Voda** sa nachádza **zrúcanina rovnomenného hradu**. Susedné **Dechtice** s románskym kostolom z roku 1172 sú známe aj vďaka romantickej zrúcanine **Kláštora sv. Kataríny**. Východne od Trnavy leží obec **Brestovany**, ktorej dominantou je klasicistický kaštieľ. Najstaršou a najhodnotnejšou pamiatkou v **Križovanoch nad Dudváhom** južne od Brestovian je románska rotunda pochádzajúca pravdepodobne z obdobia pred rokom 1246. Dávnou históriou dýcha aj neďaleká obec **Majcichov**, kde v období Veľkej Moravy existovalo významné veľkomoravské hradisko, ktorému podliehali aj osady na území Trnavy. V susedných **Voderadoch** je zasa zaujímavou architektonickou pamiatkou **neskorobarokovo-neoklasicistický kaštieľ**.

Okres Trnava je považovaný za významnú atrakciu cestovného ruchu. Okres ponúka aj množstvo kultúrnych podujatí ako napr. Trnavská brána, Dobrofest alebo Tradičný trnavský jarmok.

## Okres Piešťany

Okres Piešťany má rozlohu 381,12 km<sup>2</sup>, žije tu 62 996 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 165 obyvateľov na km<sup>2</sup> (údaje k 31. 12. 2015). Rozprestiera sa v severnej časti Trnavského kraja na časti Trnavskej pahorkatiny a Podunajskej nížiny. Ohraničujú ho pohoria Malé Karpaty a Považský Inovec.



Hlavným tokom okresu je jedna z najvýznamnejších slovenských riek, rieka Váh (dlhá 403 km, prietok 152 m<sup>3</sup>), v súčasnosti regulovaná sústavou vodných nádrží, priehrad a elektrární. Z rýb sa tu vyskytujú kapry, zubáče, belice, liene, jalce, ... šťuky, amury, sumce a úhory. Malokarpatské prítoky sa zbiehajú v Dudváhu. Tieto prítoky sú spojené sústavou regulačných a zavlažovacích kanálov. Významnejším pravostranným prítokom Váhu je Dubová. Nad Vrbovým sa vybudovaním hrádze na potoku Holeška vytvorila vodná nádrž Čerenec. Prítoky z Považského Inovca sú kratšie, menej vodnaté a ústia priamo do Váhu. Prehradením potoka nad Moravanmi nad Váhom vznikla vodná nádrž Striebornica.

Významným prírodným fenoménom je piešťanská termálna voda. Patrí do skupiny vôd sádrovo-sírnatých, vápenato-horečných s rádiovou emanáciou. Je zachytená do výdatných prameňov na Kúpeľnom ostrove a má maximálnu teplotu 65 - 71,5 °C. Kúpele v Piešťanoch sa vo vedeckej literatúre prvýkrát spomínajú v 16. storočí.

Územie okresu Piešťany bolo osídlené už v mladšom období staršej doby kamennej (mladého paleolitu) a od tohto obdobia, aj keď nie nepretržite a nie jedným etnikom, až do súčasnosti. Svedčia o tom bohaté archeologické nálezy z katastrof takmer všetkých obcí okresu. V dobe rímskej prechádzala územím okresu stará tzv. Sliezska cesta, ktorá viedla na severské trhy

Vhodné klimatické podmienky a úrodná pôda zaradili územie už v minulosti medzi významné poľnohospodárske oblasti Slovenska. V oblasti Malých Karpát je rozšírené aj vinohradníctvo.

V katastrálnom území mesta Piešťany sa nachádza vodná nádrž Slňava, ktorá je súčasťou viacúčelového vodného diela Drahovce-Madunice, ktoré leží na dolnom Váhu medzi mestami Piešťany a Hlohovec. Slňava je najväčšou vodnou nádržou širšieho okolia Piešťan s rozlohou vodnej plochy cca. 480 ha. Vodné dielo bolo vybudované v rokoch 1956 - 1959. Vybudovaním nádrže boli vytvorené priaznivé podmienky pre vtáctvo počas jarnej a jesennej migrácie. V roku 1980 bola nádrž vyhlásená za chránený areál a zároveň je Chráneným vtáčím územím, pričom má nádrž aj rekreačnú funkciu.

Svojim prírodným prostredím, históriou, kultúrnymi aktivitami a podujatiami, ale hlavne existenciou liečivých prameňov je okres Piešťany významným tvorcom hospodárskej a sociálnej úrovne života a centrom cestovného ruchu. Mesto Piešťany je v zmysle Regionalizácie cestovného ruchu SR zaradené v strednodobom horizonte medzi atraktivity s medzinárodným významom.

V okrese Piešťany práve vďaka významnému postaveniu kúpeľov Piešťany aj v medzinárodnom meradle prevláda terciárny sektor priemyslu. Oblasť služieb, s prevahom

služieb cestovného ruchu, absorbuje aj významnú časť zamestnanosti. Nedá sa povedať, že by tu neexistoval priemysel. Avšak podporované sú len tie druhy, ktoré neznižujú celkovú atraktivitu mesta vrátane životného prostredia, nie sú v konflikte s jeho hlavným zameraním. Prostredníctvom silných zahraničných a neskôr aj domácich investorov sa v ekonomike natrvalo etabloval nízkoprúdový elektrotechnický priemysel (orientovaný na high-tech), najmä vďaka tradíciám mesta Piešťany v tejto oblasti, posilnila sa výroba zdravotníckej techniky, jemného strojárstva a textilného priemyslu. Podporované sú odvetvia s vysokou pridanou hodnotou a vysokými nárokmi na výskum (čo je okrem iného v súlade s príjemným prostredím a zdravým spôsobom života a relatívnym kludom, nevyhnutným pre všetky kreatívne orientované zamestnania). Dôležitú úlohu má aj odvetvie poľnohospodárstva, predovšetkým na poli šľachtiteľskej výroby (Výskumný ústav rastlinnej výroby) a poľnohospodárskej výroby (Považské mlyny a cestovinárne). Poľnohospodárska pôda je využívaná aj na produkciu biopotravín, ktoré sa tešia nielen veľkému dopytu po celej Európe, ale neznečisťujú prostredie a neznehodnocujú kvalitu piešťanskej pôdy, ktorá je stále mimoriadne vysoká.

Mesto Piešťany ako okresné mesto je známe aj ako „mesto bicyklov“. Existuje tu kvalitná sieť cyklistických trás vo vnútri, ako aj mimo mesta, čo je podporované zo všetkých strán, aj na úkor obmedzovania automobilovej dopravy. Po mnohých rokoch sa podarilo ukončiť ambiciózny projekt neziskovej organizácie ProPolis „kolobeh“, vďaka podpore a pochopeniu predstaviteľov mesta a súkromnej sféry.

V obci **Moravany nad Váhom** sa nachádza **renesančný kaštieľ zo 16. storočia**, ktorý patrí v rámci Slovenska k stavebným klenotom vidieckej šľachtickej architektúry. Kaštieľ je miestom konania medzinárodných maliarskych, grafických, sochárskych, muzikologických a iných sympózií a kolokvií. Príľahlý park, ktorý sa vyznačuje osobitou flórou, je štátom chránený. Kaštieľ zároveň pôsobí ako golfový klub nového golfového areálu, nadväzujúceho na Piešťanské kúpele. V minulosti z moravianskeho kaštieľa viedla do hôr 12 km dlhá úzkokolejka, ktorou sa samospádom spúšťalo drevo na vagónoch. O tejto unikátnej technickej pamiatke je možné sa viac dozvedieť na moravianskom lesnom náučnom chodníku, ktorý sa začína za vodnou nádržou Striebornica. Na potoku Striebornica sa v minulosti nachádzali viaceré vodné mlyny. V posledných rokoch sa na Slovensku zrekonštruovalo viacero historických trás, medzi inými aj Jantárová cesta, ktorá v minulosti prechádzala práve touto obcou. Obnovených je tu preto niekoľko historických sídel. Vzniklo aj malé „moravianske—**múzeum Jantárovej cesty**, kde sú vystavené exponáty súvisiace s históriou obce, okrem iného aj kópia sošky Moravianskej Venuše. Múzeum je navštevované hlavne kúpeľníkmi

host'ami z Piešťan a Banky Na pamiatky je bohaté i mesto Vrbové, v ktorom sa nachádza tzv. „slovenská Pisa“, šikmá veža v blízkosti kostola sv. Martina. Z architektonických zaujímavostí človeka zaujme i synagóga, či kúria známeho dobrodruha Mórica Beňovského.

## Okres Galanta

Okres sa nachádza v Podunajskej nížine. Preteká cez neho rieka Váh, Malý Dunaj, Dudváh s jeho prítokom Čierna voda.

Z prírodnej scenérie sú to najmä: (1) dve prírodné rezervácie - Mačiansky háj a Sládkovičovská duna, (2) tri prírodné pamiatky - Mačiansky presyp, Mostovské presypy a Tomášikovsky presyp, (3) chránenými areálmi sú parky pri ihrisku a pri obecnom úrade v Košútoch a parky v Abraháme, Galante, Sládkovičove, Šalgočke a Tomášikove.

Postavenie mesta Galanta v hospodárstve Slovenska je značne špecifické, čo je dôsledkom daností vyplývajúcich zo špecifických územných vzťahov v riešenom priestore. Mesto Galanta je jedným z regionálnych hospodárskych centier západného Slovenska. Hospodárske zázemie mesta a okolitého regiónu môžeme charakterizovať ako priemyselno-poľnohospodárske. V súčasnosti na hospodárstvo mesta najviac vplyvajú veľké zahraničné firmy priamo v meste, ale aj v blízkom okolí. Pre mesto Galanta je z hľadiska hospodársko-ekonomickej štruktúry charakteristický vysoký podiel elektrotechnického sektora, ktorý reprezentuje najmä spoločnosť Samsung Slovakia a subdodávatelia, ktorí pôsobia v okrese Galanta. V súčasnosti je produkcia spoločnosti zameraná najmä na výrobu najmodernejších LCD televízorov s LED technológiou, ktorá umožňuje sledovať obraz v 3D rozlíšení a s funkciou SMART. Galantský podnik je najväčším výrobným závodom spoločnosti Samsung v Európe a spolu so svojimi priamymi dodávateľmi výrazne pôsobí na úroveň zamestnanosti v regióne (Samsung Electronics Slovakia, s. r. o., zamestnáva takmer 2 000 zamestnancov). Spoločnosť tu okrem výrobných kapacít prevádzkuje aj logistické a distribučné centrum pre strednú a východnú Európu. Ďalším významným zamestnávateľom v okrese Galanta je spoločnosť Jasplastik-SK, s. r. o., ktorá je popredným dodávateľom plastových výrobkov pre elektrotechnický a automobilový priemysel na vstrekovacích lisoch a výrobca



polystyrénových výrobkov. Zaoberá sa nasledujúcimi činnosťami: lisovanie plastov a ich následná úprava, výroba EPS obalového materiálu, tamponovanie (tampoprinting), montáž, domáca a medzinárodná preprava – logistika. Spolupracuje s firmami Samsung, Sony, Peguform GmbH, Jaszplasztik-HU, atď. V priemyselnej výrobe mesta Galanta je ďalším významným podnikom Brovedani Slovakia, s. r. o., so zameraním na výrobu a predaj mechaniky pre automobilový priemysel, diely a príslušenstvo do motorových vozidiel, ďalej výrobu a predaj kovových mikrokomponentov. Významnú úlohu má aj firma Pedrazzoli Slovakia, s.r.o. (predaj kovoobrábacích strojov na opracovanie trubiek a kovových profilov, servis a výroba; zamestnáva 49 zamestnancov). V meste má silné zázemie aj stavebný priemysel. Potravinársky priemysel je zastúpený spoločnosťami Mlyn Sládkovičovo, a. s., Mraziarne, a. s., Fekollini s. r. o., ktoré sa nachádzajú v meste Sládkovičovo. Významnými podnikmi v meste Sládkovičovo sú aj Bekaert Slovakia, s. r. o. (výroba oceľových kordov), POLYTEC Composites Slovakia, s. r. o. (výroba náhradných dielov z umelej hmoty pre automobilový priemysel), KOAM Elektronik, s. r. o. (výroba plastových komponentov pre elektrotechniku), MEDEA – S, s. r. o. (drevoz výroba, príprava drevárske výroby pre nábytkársky priemysel v Taliansku), S. I. T. T. A, s. r. o. (výroba drevených briekiet), a Savingplus, spol. s r. o. (stavebná spoločnosť).

Pôdohospodárska výroba v riešenom území má veľký ekonomický význam, zameriava sa najmä na pestovanie obilnín a krmovín.

Cestovný ruch v ekonomickej výkonnosti mesta má veľký význam. Účastníci cestovného ruchu prichádzajú do okresu Galanta hlavne zo Slovenska, vďaka termálnym kúpaliskám sú to aj turisti z Čiech. Prevládajú jednodňové návštevy mesta a jeho zariadení.

V meste Galanta a jeho okolí sa vyskytuje množstvo termálnych prameňov, ktoré sa využívajú predovšetkým na rekreačné účely, ale aj vykurovanie bytov a nemocnice v meste Galanta. Termálne kúpalisko Vincov les sa nachádza v tesnej blízkosti mesta Sládkovičovo. Areál bol nedávno zmodernizovaný a okrem iného, poskytuje aj služby kongresového centra (kapacita školiacej miestnosti je 450 miest). V areáli sa nachádza termálny vrt, z ktorého vyteká termálna voda s teplotou 62 °C, informačné centrum, vnútorné i vonkajšie bazény, rekreačné jazierko, autokemping i chatová oblasť s celkovou kapacitou 156 miest. Termálne kúpalisko Horné Saliby sa nachádza medzi mestami Galanta a Šaľa. Areál kúpaliska Horné Saliby bol v posledných rokoch postupne zveľaďovaný a modernizovaný, jeho súčasťou je wellness centrum, ale aj športoviská. K dispozícii sú bazény s termálnou vodou. Možnosti pre letnú rekreáciu v okrese Galanta vytvára: areál vodného diela Kráľová, ktoré poskytuje vynikajúce možnosti nielen pre rybárov, ale aj pre milovníkov vodných športov, ďalej splav

Malého Dunaja s možnosťou návštevy vodných mlynov a v oblasti vidieckej turistiky napr. ranč na Striebornom jazere v Galante.

Medzi turisticky najvýznamnejšie kultúrohistorické atrakcie - kultúrne pamiatky a pamätihodnosti v meste Galanta patria: (1) **Rímskokatolícky kostol Sv. Štefana Kráľa** – monumentálna dvojvežová klasicistická stavba s barokovými prvkami. Kostol bol vysvätený v roku 1805. V jeho interiéri vyniká najmä vzácny barokový oltár, ktorý pochádza z hodnotného pôvodného zariadenia zo zbúranej barokovej kaplnky; (2) **Renesančný kaštieľ** patril najvýznamnejším uhorským šľachtickým rodom Esterházyovcom. Bol postavený na prelome 16. a 17. storočia, pred rokom 1609. Verejnosti bol kaštieľ sprístupnený v roku 1992. Uvedené zariadenie je zamerané hlavne na výstavnú činnosť. Jedná sa o polyfunkčný objekt. V kaštieli sa nachádza: obradná sieň, reprezentačná miestnosť primátora, exkluzívne suterénne priestory. Na prvom poschodí sa nachádzajú výstavné priestory t.j. stále expozície a výstavné priestory, kde sa organizujú výstavy na základe ročných plánov výstavnej činnosti. Zabezpečuje tiež výstavy stáleho charakteru - zo zbierok Vlastivedného múzea v Galante; (3) **Neogotický kaštieľ** je symbolom mesta Galanta - veža kaštieľa zdobí erb mesta. Kaštieľ dali postaviť v roku 1633 bratia Daniel a Pavol Esterházyovci v období prvého mohutného rozmachu moci a hospodárskej prosperity rodu. Ďalší člen rodu Imrich, nitriansky biskup dal v roku 1736 objekt prestavať v barokovom slohu. Z tejto prestavby sa zachovali mramorové krby na poschodí. Súčasná podoba kaštieľa je výsledkom radikálnej prestavby v roku 1861 v duchu romantickej anglickej gotiky. Kaštieľ je obklopený prírodne krajinárskym parkom, ktorého strohosť kontrastuje s bohatou výzdobou fasád budovy. Kaštieľ je monumentálna stavba, postavená v pôdoryse U. Bočné krídla uzatvárajú čestné Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja mesta Galanta na roky 2015-2020 41 nádvorie. V severnom krídle kaštieľa sa nachádzajú multifunkčné priestory pre organizovanie výstav, kultúrno-spoločenských podujatí, a pod.; (4) Vlastivedné múzeum v Galante je pamäťová inštitúcia, ktorá svojim poslaním prispieva k záchrane a zveľaďovaniu kultúrneho dedičstva galantského regiónu. Založené bolo v roku 1969. Základný fond zbierok múzea je začlenený podľa vedných odborov do archeológie, histórie, etnológie a v malom počte do zoológie. Verejnosti sa predstavuje svojimi expozíciami a výstavami, publikačno-propagačnou, metodickou a kultúrno-výchovnou činnosťou. Vlastivedné múzeum v Galante má regionálny charakter so špecializáciou na mlynárstvo a vodné kolové mlyny v oblasti Malého Dunaja a dolného toku Váhu. Múzeum sídli v strede mesta v budove bývalej banky, ktorá jednoposchodová stavba s pôdorysom v tvare písmena U bola postavená na začiatkom 20. storočia (okrem múzejných pracovísk sú tu aj výstavné priestory). Regionálnu históriu možno spoznávať v expozíciách:

**Dom ľudového bývania Matúškovo, Vodný kolový mlyn Tomášikovo, Vodný kolový mlyn Jelka, Dom ľudového bývania Veľké Úľany.** Zaujímavou atraktivitou pre návštevníkov môže byť aj Múzeum historických vozidiel (<http://oldtimer-galanta.info/>), v ktorom sa nachádza 22 historických motoriek, 14 historických áut. Najstarší model motorky je ČZ-250 špeciál z roku 1932 a z radu áut Tatra 11 z roku 1926. Medzi tradičné podujatia Veterán car klubu patrí Galantský ovál, jarná a jesenná burza a v spolupráci s mestom Galanta sa organizuje tzv “Jazda nostalgia“ – ide o 10 min. jazdu mestom, počas ktorej sa oboznámite s mestom, pamiatkami z čias minulých, ale spoznáte aj modernú tvár mesta.

## Okres Hlohovec

Okres Hlohovec má rozlohu 267,16 km<sup>2</sup>, žije tu 45 554 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 171 obyvateľov na km<sup>2</sup> (údaje k 31. 12. 2015). Správne sídlo okresu je mesto Hlohovec. Nachádza sa na západnom Slovensku, vo východnom okraji Trnavského samosprávneho kraja, v severnej časti Podunajskej nížiny, na južnom úpätí Považského Inovca a na východe sem zasahuje Nitrianska Pahorkatina.

Hlohovec je križovatkou medzi historickými mestami Trnava a Nitra, v tesnej blízkosti svetoznámych kúpeľov Piešťany. Mesto bolo vďaka svojej výhodnej polohe osídlené už v mladšej dobe kamennej. Prvý dôveryhodný záznam o Hlohovci je Zoborská listina z roku 1113, v ktorej sa spomína stredoveký hrad s príľahlou osadou. Mesto bolo v celej svojej minulosti dôležitým strediskom obchodu a administratívnym centrom regiónu. Najvýznamnejšou a dominantnou stavebno-historickou pamiatkou mesta je kaštieľ, pôvodne stredoveký hrad, ktorého miestne vžitý názov je zámok. V areáli zámku sa nachádza i budova unikátneho empírového divadla z r. 1802, altán a pôvodné hospodárske stavby. Vzácnym historickým objektom divadla vyniká predovšetkým empírovou interiérovou i exteriérovou výzdobou. Je to najstaršia zachovaná budova divadla na Slovensku. Najhodnotnejším a najnavštevovanejším kultivovaným prírodným celkom mesta je zámocký park. Svahovitá časť parku stúpajúca smerom k zámku je dotvorená reprezentatívnymi francúzskymi terasami. Súčasťou prírodne - krajinárskej časti parku s výsadbami drevín a lúčnymi partermi je jazierko s vodným kanálom. Ojedinelou, v



rámci celoslovenského a stredoeurópskeho regiónu, je tzv. "platanová lúka" so skupinou mohutných platanov pochádzajúcich z doby založenia parku pôvodnými majiteľmi panstva, Erdődyovcami, odhadovaný vek niektorých najstarších jedincov je viac ako 200 rokov. Park je v súčasnosti centrom aktívneho oddychu obyvateľov mesta.

Osídlenie územia, kde sa nachádza mesto sa datuje do roku 800. História zanechala v území viacero pozoruhodností: (1) Hlohovský zámok, pôvodne stredoveký hrad je zapojený do iniciatívy Castle Route - Námestie sv. Michala, ktoré vzniklo v 14. – 15. storočí s objektmi (2) Hvezdáreň a planetárium M. R. Štefánika, ktoré ročne navštívi 25 tisíc návštevníkov, (3) pamiatky židovskej kultúry (stará a nová synagóga, židovská škola, rituálny kúpeľ, cintorín; (4) technické pamiatky (mlyn, elektráreň, cestný most, zvyšky dreveného mosta, pivovar, tehelňa, železničný most)

Mesto sa začalo v minulosti hospodársky vzmáhať po vybudovaní železničnej trate Leopoldov – Nitra v roku 1898. V roku 1909 spustila prevádzku hlohovská dieselová elektráreň, ktorá bola najväčšou súkromnou dieselovou elektrárnou na území Uhorska. V období po druhej svetovej vojne vznikali na území mesta známe priemyselné podniky – Slovafarma, Drôtovňa, Kozmetika, Mier, Odeva, Pivovar, vinárske závody, tehelňa a ďalšie. V roku 1964 bol cez Váh vybudovaný cestný most. V 60-tych rokoch 20. storočia získalo mesto neoficiálny titul Hlohovec – mesto ruží. Významnou mierou sa na rozvoji mesta podieľal šport, ktorého tradície sú späté najmä s hádzanou a futbalom.

Najvýznamnejšie postavenie v oblasti priemyslu majú najväčší zamestnávateľia v okrese: Bekaert, a.s. - bývalá Drôtovňa, Saneca Pharmaceuticals - bývalá Zentiva. Okrem uvedených majú zastúpenie ďalšie spoločnosti, najmä: Faurecia Slovakia, s.r.o. (výroba súčiastok a príslušenstva motorových vozidiel a ich motorov), Vetter Slovakia s.r.o., (spracovanie ovocia, zeleniny a zemiakov, baliace činnosti), AKAtch Immobilien s.r.o., (výroba káblových zväzkov), AKAtch Kabelkonfektionierung GmbH, Hlohovec (výroba elektromechanických, meracích, kontrolných, testovacích, navigačných, optických a fotografických prístrojov a zariadení, výroba medicínskej techniky), A.S.A. Hlohovec, s.r.o., (Zberný dvor, podnikanie v oblasti nakladania s iným ako nebezpečným odpadom), FOOD FARM, s. r. o., BP Agro-Centrum, spol .r.o., Agrovia, a.s.

Poľnohospodárstvo v okrese Hlohovec sa zameriava na pestovanie pšenice, repky, jačmeňa, kukurice, maku, cukrovej repy, hrachu a viacročných krmovín. V okolí Hlohovca na úpätí Považského Inovca a Nitrianskej Pahorkatiny sa po stáročia pestuje vinič hroznorodý, ktorý má neodmysliteľný historicky význam na tvorbe ekonomicko-sociálnych podmienok obyvateľov Hlohovca. I keď ide o severnú hranicu veľkovýrobného pestovania viniča, je tento

rajón charakteristický neopakovateľnou kvalitou vín. Dlhodobou rajonizáciou sa vyprofilovali odrody ako sú: Rulandské biele, Tramín červený, Müller Thurgau, Rizlingy, Veltlín zelený, Frankovka modrá, Svätovavrinecké, Alibernet a Portugalské modré. Pestovaniu viniča a výrobe vína sa venuje Poľnohospodárske družstvo Hlohovec, známe medzi slovenskou populáciou je aj Vinárstvo Golguz.

Rozvoju cestovného ruchu v území popri existencii bohatého prírodného potenciálu napomáha aj kultúrnohistorický potenciál, ktorý tvoria objekty nehnuteľných, hnutel'ných, muzeálnych a galerijných zbierok. Ide predovšetkým o rôzne kultúrno-historické pamiatky ako hrady, zámky, kaštiele, kostoly, kaplnky, kláštory, rôzne prvky ľudovej architektúry, významné osobnosti daného regiónu a i. Utvárajú určitý kolorit daného prostredia, v ktorom sú významným svedectvom historického vývoja územia.

Hlavné atrakcie v okrese: - zámocký park s francúzskymi terasami patrí k najnavštevovanejším prírodným celkom mesta. Jeho súčasťou je i jazierko, množstvo stromov v lesoparkovom prostredí a ojedinelé sústredenie mohutných a vzácnych platanov. Park je centrom oddychu obyvateľov mesta. Na okraji parku je umiestnené mestské kúpalisko, - amfiteáter v Červeníku – kultúrno-spoločenské zariadenie, kde sa konajú početné podujatia spojené s najmä s každoročnými „Slávnosťami hudby, spevu a tanca“, v rámci ktorých sa koná známy hudobný festival, na ktorom vystupujú poprední slovenskí i zahraniční interpreti, - motorkárska dráha Silverstone – ide o interiérovú motokárovú dráhu, v jej areáli je umiestnená aj dráha určená pre deti, kde môžu jazdiť na elektrických autíčkach a trampolína, - františkánsky kláštor s príľahlým kostolom Všetechsvätých z 15. storočia. Najcennejším priestorom kláštora je refektár, pôvodná mníšska jedáleň, vyzdobený renesančno-barokovým štukovým stropom, pochádzajúci zo 17. storočia s expozíciou historického nábytku. Služi ako mestský reprezentačný obradný priestor, - vlastivedné múzeum v Hlohovci – sídli v budove františkánskeho kláštora na Františkánskom námestí. V múzeu sú umiestnené expozície a zbierky prírodopisného, národopisného a historického charakteru, • Termálne kúpanie Termálne kúpalisko v Koptovciach – ide o najmenšie termálne kúpalisko na Slovensku. Priamo v obci vyviera termálny prameň dosahujúci teplotu 25 °C. • Športová rekreácia Územím prechádzajú viaceré cyklotrasy, ktoré sú od seba diverzifikované dĺžkou i náročnosťou. Jedná sa napr. o: Vážska cyklomagistrála, Malokarpatská cyklomagistrála, hradná cyklocesta a pod. Na rekreačno - turistické účely služi i vyhliadka Šianec a chránené územie Sedliská. Michalský mlyn z r. 1929 umiestnený na Tehelnej ulici. Ide o poschodovú budovu zasadenú do radovej uličnej zástavby s vročením a nápisom „Michalský mlyn“ na priečelí. Pôvodné strojové vybavenie je zachované, no budova samotného mlynu v súčasnosti

chátra. - Stredoveký drevený most, ktorý sa objavuje na mnohých historických mapách a umeleckých vyobrazeniach maliarov, bol známou dominantou mesta. Dodnes sa z neho zachovali drevené pilóty v šiestich poliach, ktoré sú narazené do koryta Váhu. Pochádzajú zo 14. – 17. storočia a niesli dnes nezachovanú drevenú lávku.

## Okres Šaľa

**Okres Šaľa** sa nachádza v Nitrianskom samosprávnom kraji, má rozlohu 355,9 km<sup>2</sup>, žije tu 52 513 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 148 obyvateľov na km<sup>2</sup> (údaje k 31. 12. 2015). Správne sídlo okresu je mesto Šaľa. Mesto leží na oboch brehoch dolného toku Váhu, v nadmorskej výške 107 m. Rozkladá sa na úrodnej nížine, na rovine, vo výmere 4 497 ha. Na ľavom brehu rieky Váh leží mestská časť Veča, ktorá sa so Šaľou zlúčila 1. januára 1960. K mestu patrí aj osada Hetmín a Kilič.



Mesto patrí medzi najstaršie mestá na Slovensku a je významná aj ako archeologická lokalita, pretože v jej chotári sa našla lebka neandertálskeho človeka. Prvá písomná zmienka o sídle pochádza už z roku 1002. V roku 1536 kráľ Ferdinand povýšil Šaľu na mesto. V 19. storočí sa stala administratívnym centrom celého okolia. V roku 1850 bola Šaľa prostredníctvom železnice spojená s Budapešťou a Viedňou. Po druhej svetovej vojne rozvoj mesta najviac ovplyvnila výstavba chemickej továrne Duslo Šaľa. Aj v súčasnosti je nosným pilierom v okrese chemický priemysel, zastúpený hlavne spoločnosťou Duslo, a. s., ktorá predstavuje najväčšieho zamestnávateľa v šalianskom, ale aj v nitrianskom regióne. Jej výrobný program je zameraný hlavne na výrobu: priemyselných hnojív, gumárenských chemikálií, produkty horčíkovej chémie, disperzie a lepidla Duvilax, polypropylénové vlákna, priemyselné trhaviny, ekologickú pohonnú látku AdBlue, prostriedky na ochranu rastlín a špeciálne výrobky organickej a anorganickej chémie. Spoločnosť vlastní niekoľko veľkých spoločností, najvýznamnejšie sú: Istrochem v Bratislave a najväčší výrobca AdBlue v Európe - holandská spoločnosť GreenChem. V Šali vlastní firmy SVUM, a.s., a Eldus, ktoré majú na starosti údržbu technických zariadení v podniku, ďalej v meste pôsobí jej dcérska spoločnosť

VUCHT a.s., ktorá realizuje pre spoločnosť výskum a vývoj. Chemický priemysel v meste zastupujú aj spoločnosti Shin Heung Precision Slovakia a EURO DABO, ktoré vyrábajú plastové obaly a expandovaný polystyrén pre elektrotechnický priemysel. Druhým najväčším zamestnávateľom je skupina IN, je to skupina spoločností z oblasti stavebníctva, výroby stavebných prefabrikovaných prvkov - železobetónové halové systémy a zámková dlažba, ďalej podniká v predaji stavebných materiálov a kvalifikovanej strojárskych výroby. Spoločnosť pôsobí prostredníctvom svojej dcérskej spoločnosti STAVMAT IN CZ, a. s., aj v Českej republike.

V meste sídli aj spoločnosť Platon Technologies, s.r.o. Firma vyvíja otvorený aplikačný software, zaoberá sa tvorbou internetových stránok a aplikácií, služby v oblasti grafiky a dizajnu. Ďalej pôsobia v meste firmy, ktoré realizujú stavebno - montážnu a opravárensko-servisnú činnosť.

Neďaleko mesta, pri obci Kráľová nad Váhom sa nachádza detská Farma Humanita - malá zoologická záhrada, v ktorej návštevníci môžu vidieť rôzne druhy zvierat, predovšetkým hospodárskych. Za zmienku stojí aj Kierkegaardova knižnica - Kierkegaard Collection, zbierka kníh o Sorenovi Kierkegaardovi - jediná na Slovensku. Medzi zaujímavé kultúrno-historické pamiatky patrí: (1) **Renesančný kaštieľ** - pôvodne vodný hrad z 15. storočia, ktorý je najstaršou budovou v meste; (2) **rímskokatolícky kostol sv. Margity** z roku 1830 je klasicistickou stavbou postavenou v rokoch 1828 - 1837 na mieste staršieho kostola, ktorý bol vybudovaný v 16. storočí; (3) **Neskorobarokový kostol vo Veči** - klasicisticky upravený barokový rímskokatolícky kostol, ktorý sa spomína už v 14. storočí. Obnovený bol v roku 1725 a v roku 1805 bol rozšírený o prebytníum. V jeho blízkosti je pseudogotická kaplnka, ktorá pochádza z 19. storočia; (4) **Dom ľudového bývania** bol postavený v roku 1730, je chránenou kultúrnou pamiatkou.

## 5. Tradičné jedlá Dolnopovažského regiónu

Priaznivé pôdne a klimatické podmienky regiónu podmienili aj charakter kulinárskej kultúry, ktorá je na rozdiel od horských regiónov neobyčajne bohatá a pestrá. Zreteľné je to najmä v zastúpení mäsa, tukov, smotany a v pestrosti druhov múčnych jedál v tradičnej strave. Z cestovín sú typické opatance s pšenom, gance, šúľanky s makom, slivkové perky, hruškové cestenice, z pečených jedál: lokše, ktoré sa natierajú slivkovým lekvárom a pomletým makom alebo orechmi, tvarohom, drvenými sušenými hruškami a zavíjali do trúbeliek. Regionálnou špecialitou boli scískance – pripravené zo zemiakového cesta, masti a smotany. Z pečiva sú obľúbené ťahané štrúdle plnené čerešňami, jablkami, orechmi,

tvarohom, kapustou; a dolky pečené na platni sporáka. Obárali sa vodou a jedli posypané makom, orechmi, tvarohom alebo sušenými hruškami. Obľúbené boli ovocné koláče z kysnutého cesta, slané báleše natreté smotanou, repové i oškvarkové pagáče, aj navíjaný koláč trdelník. Svadobným koláčom bol mrván s tvarohom. K bálešom sa tradične podávala hríbová smotanová omáčka pripravená s ryžou, octom a čiernym korením. Špecialitou tu boli aj pšenové jaterničky – plnené do hrubého čreva mäsom obalenom v prose, podávané s chrenovou omáčkou. Často sa konzumovala varená, dusená, pečená hydina: sliepky, kurčatá, kačice, husi. Preto sa pripravovali aj krvavé lokše plnené dusenou kačacou alebo husacou krvou.

Najbežnejším jedlom v minulosti bola kaša, ktorá hrala v jedálničku významnú úlohu až do polovice 20. storočia. Z obilninových kaší sa najčastejšie pripravovala kaša z jačmenných krúp – **krúповá kaša**. Ak sa varila vo vode, podávala sa s opraženou cibuľkou alebo slaninou, ak v mlieku, potom sa robila na sladko, poliala sa maslom a posypala cukrom. Krúpy sa pridávali aj k iným kašiam, najmä z fazule alebo zeleniny. Rozšírená a obľúbená bola **kukuričná kaša** z kukuričnej krupice a **ryžová kaša** z ryže. Kukuričné klasy sa konzumovali i celé, varené alebo pečené na ohni, posypané soľou a omastené. Obľúbená bola **pšenová kaša** z lúpaného prosa alebo v mlieku uvarená hrubá ražná či pšeničná múka, nazývaná jednoducho kaša.

Každodennými jedlami boli **cestoviny**, ktoré sa pripravovali z múky, vody a soli, často s pridávaním vajíčka a mlieka. Pripravovali sa mrvením, strúhaním, krájaním, trhaním, šúľaním, hádzaním do vody alebo mlieka. Jedli sa posypané tvarohom, makom, orechmi, poliate masťou, maslom, mliekom, slaninou, cibuľkou a podobne. Mnohé sa používali ako závarka do polievok. Z jednoduchého cesta z múky, vody, prípadne vajíčka sa pripravovali rezance – **slíže**, ktoré sa jedli ako samostatné jedlo buď na slano: syrové – s tvarohom a škvarkami, škvarelinové – s vaječnou praženicou, alebo na sladko: krupicové, orechové, makové so slivkovým lekvárom. **Hrubé rezance** – ovárané slíže sa zavárali do hovädzej, slepačej či fazuľovej polievky. Z rezancového cesta sa pripravovali i **perky** alebo cestnice. Cesto sa nakrájalo na štvorce, ktoré sa naplnili slivkovým lekvárom, preložili do tvaru trojuholníka, po okrajoch pritlačili a dali uvariť do vody. Podávali sa omastené a posypané makom či upraženou krupicou, alebo strúhankou s cukrom. Niekde sa perky pripravovali zároveň so šúľancami. Vtedy sa obe cestoviny robili zo zapáraného cesta, teda cesta z krupice alebo hrubej múky zaliatej teplou vodou. Z polovice cesta sa pripravili perky, z druhej polovice **šúľance**, po uvarení sa zmiešali vo veľkej mise a podávali posypané krupicu, - opraženou strúhankou s cukrom. V súčasnosti už neznámym obilninovým jedlom sú

**opantance a žgance.** Pri príprave opantancov sa z múky a vody vymiesilo cesto, z ktorého sa ušúľali malé šúľance, ktoré sa varili vo vode spolu so pšenom. Neskôr sa zaviedla prax, že cestoviny i pšeno sa varili osobitne a potom zmiešali, vysypali do väčšej misy a dali ešte na chvíľu zapiecť do trúby s opraženou cibuľkou. Pri príprave žgancov sa do cesta pridávali uvarené zemiaky a po ovarení sa posýpali opraženou krupicou. Z jednoduchého cesta z hladkej múky a vody s pridaním vajíčka sa robili **nokerle** – halušky, ktoré sa podávali k paprikášom a perkeltom. Často sa halušky konzumovali i so syrom, bryndzou, hnilým syrom, tvarohom, cibuľkou alebo slaninou, škvarelinou alebo na sladko s čerstvou podusenou kapustou, škoricou a cukrom.

Veľmi zaujímavým jedlom, ktoré si dodnes pamätajú mnohé gazdinky a ktoré v okolí Trnavy vedia pripraviť i dnes, je **kalkýš**. Ide vlastne o sladké pečivo z vody a naklíčeného zrna. Pšenica a raž sa na pár dní namočili do vody, kde naklíčili. Mútna biela voda po vylúhovaní podrveného naklíčeného zrna sa zahustila múkou a polotuhé cesto sa pieklo v pekáči. Toto jedlo malo vysokú biologickú hodnotu, pripravovalo sa zvyčajne v pôstnom predveľkonočnom období.

**Chlieb** sa piekol pôvodne doma v peciach podľa potreby, zvyčajne raz za dva týždne. Pec na chlieb nemali ľudia v každom dome, preto sa často schádzali dve aj tri susedy a spolu piekli v jednej peci. Na území Žitného ostrova sa na pečenie stavali hlinené homolovité pece mimo domu. Domáca príprava chleba pretrvávala až do polovice 20. storočia, neskôr dochádzalo k prestavbe domov, a tým aj k likvidácii starých kuchýň i chlebových pecí.

Zo zvyškov chlebového cesta sa piekli placky, nazývané **béleše, postruhne**. Tie sa dali počas pečenia prvé na okraj pece, a kým sa posádzali do pece všetky bochníky, boli placky upečené. Jeden dva béleše sa po upečení zjedli potreté cesnakovou masťou. Deťom sa piekli malé pečivá z chlebového cesta **pupáky**. Keď gazdiné z pece chleby vybrali, upiekli v nej ešte **osúchy**.

Okrem chleba, ktorý sa konzumoval derme, sa zo pšeničnej múky piekli **koláče**, ktoré sa plnili ovocím, lekvárom, orechmi, makom, tvarohom. Z jemnejšieho koláčového cesta sa piekli **kapustníky**: z vyvalkaného cesta sa pohárom vykrojili kolieska, na polovicu z nich sa kládla s cukrom a škoricou dusená hlávková kapusta a prázdny kolieskami sa kapusta zakryla, cesto sa po obvode pri tlačilo a pieklo na plechu do zlatistá. Z kysnutého cesta sa pripravovali **buchty** - mariša buchty (parené alebo zapečené buchty), ktoré sa po upečení potierali masťou, plnili makom, tvarohom, orechmi. Piekli sa zvyčajne raz - dvakrát týždenne, v stredu a piatok, prípadne sa striedali so štrúdlami. Cesto na **štrúdle** sa robievalo z hladkej múky, vajíčka, masti, vlažnej vody a octu. Niekedy sa do cesta nedávali celé vajíčka, iba

žĺtky, štrúďľa vľaj vydrŹala potom dlhšie määkká. BeŹne sa robili tri – Źtyri štrúďle s rŹznymi náplňami: makové s čerešňami alebo jabľkami, orechové, tvarohové alebo kapustové. Ťahané štrúďle a zavináky sa piekli zvyčajne v piatok ku kyslým polievkam.

Ďalším obľúbeným jedlom boli **krafle, krafličky** – buchty Źtvorcového tvaru s koncami zahnutými do stredu. Plnili sa tvarohom alebo lekvárom. Zaujímavým pečivom boli **dolky** z kysnutého cesta. Okrem toho sa piekli **trdelníky, sádelníky, pagáčky, medovníky** alebo **zázvorníky**.

Zemiaky, v regióne nazývané krumple, patrili k hojne pestovaným konzumovaným druhom zeleniny. Najjednoduchším zemiakovým jedlom boli **varené krumple v Źupe**, ktoré sa jedávali s kyslou kapustou alebo uhorkami a zapíjali mliekom. Varila sa **krumplová kaša - fučka**, z varených zemiakov zasypaných hrubou krupicou, ktorá sa jedla na slano s cibulľkou a slaninou. Najlepšia bola táto kaša vľaj na druhý a tretí deň – zhrívaná, praŹená. Ďalším variantom zemiakovej kaše bola kaša zo zemiakov a fazule – **krumplová s fazulu**. Znáмым jedlom bol **šterc**, drobné halušky z hladkej múky posypané varenými zemiakmi alebo list šterc - zemiaky s múkou a masťou. Zo zemiakov sa robievala aj **krumplová omáčka** alebo **krumplová kyslá poléľka**. **Dunctované krumple** boli zemiaky dusené s červenou mletou paprikou, petrŹlenovou vňatou a cibulľkou. **Múčené zemáky** sa varili a zaliali mliekom. Na večeru sa často podávali len varené zemiaky s vajíčkom alebo údeným mäsom. Novšími zemiakovými jedlami boli **granatír a krumplový Źalát**, ktorý sa robil zo zemiakov varených v Źupke, očistených a nakrájaných na krúŹky, pridala sa cibuľa a voda s cukrom, octom a olejom. NeskŹr sa začal robiť zemiakový Źalát s vareným nálevom – **zabáraný krumplŹf Źalát**. Typickými zemiakovými pečivami boli **lokše**, natenko vyvalľkané okrúhle placky. Robili sa z múčno-zemiakového cesta, piekli sa nasucho na sporáku a konzumovali sa na sladko i na slano. Po upečení sa lokše zvykli trhať na kusy, poliali sa slivkovým lekvárom, posypali makom a cukrom alebo sa spolu s lekvárom a makom zavinuli. Na slano sa konzumovali osolené, potreté cesnakovou masťou alebo pečienkou a masťou, prípadne na hody husacou krvou. Typickou polievkou k lokšiam bola **kyslá zemiaková polievka**. Z múčno-zemiakového cesta boli i **kotúčky, Źúl'ance z cesta**, ktoré sa zvinuli do tvaru slimáka a upiekli na plechu. V obciach od Trnavy smerom na dolné PovaŹie sa pripravovali zo zemiakového cesta i **lískance, scískanice** plnené Źkvarkovou masťou. Ojedinele sa robili zo zemiakového cesta i **gule** plnené sezónnym ovocím. **Krumplová baba** sa pripravovala tak, Źe sa surové zemiaky postrúhali, pomiešali s pretlačeným cesnakom, dali na panvicu na masť alebo olej upraŹiť.

Najdôležitejšou zeleninou bola kapusta, ktorá sa konzumovala podobne ako chlieb takmer denne v rôznych podobách a obmenách. Dusená kapusta sa používala na prípravu kapustníkov a štrúdle alebo so škoricou na prípravu sladkých **kapustných halušiek či fliáčkov**. Najčastejšie sa však konzumovala **kyslá kvasená kapusta**, z ktorej sa pripravovali polievky alebo sa v nej varilo mäso zo zakáľačky - **zabíjacká kapusta**. Kapustová polievka s hubami, slivkami, niekde aj s fazuľou a mliekom bola typickým štedrovečerným jedlom v obciach okolo Trnavy.

Okrem kapusty sa hojne konzumovali čerstvé alebo v slanom, alebo sladkokyslom náleve nakladané uhorky. Z prvých uhoriek sa robili **kvašáky**, ktoré sa nakladali do veľkých päťlitrových pohárov, pridal sa chlieb, hroznový a chrenový list, nové korenie, čierne korenie, bobkový list a zaliali sa prevarenou sladko-octovou vodou. Čerstvé uhorky sa konzumovali nakrájané, osolené a zaliate smotanou ako **oharkový šalát**. Cukrová repa sa uvarila, očistila, pokrájala na kolieska, pridal sa sladko-kyslý nálev z vody, octu, cukru a ochutil sa kmínom. Vo veľkom sa pestovali i ostatné druhy zeleniny, koreňová a listová zelenina a strukoviny. Zo strukovín sa pestovali takmer všetky známe druhy: fazuľa, šošovica, hrach, bôb, cícer i slovenec. Pripravovali sa z nich polievky spolu s koreňovou zeleninou, napríklad **fazuľová na sladko s mrkvu**, „**fazuľová ze slížama**“, **fazuľová nakyslo** zo zemiakmi a smotanou, často sa k nim pridal kôpor a ocot. Varila sa **polievka šošovicová mliečna i zasmažená** s paprikou a údeným mäsom alebo hrachová s mladou zeleninou. Strukovinové jedlá obohacovali kaše, napríklad **fazuľová so zemiakmi**, **šošovicová**, **hrachová**, **cícerová**. Bôb sa uvaril vo vode, osolil, prípadne ešte opražil a konzumoval samostatne. Typickým letným zeleninovým jedlom boli **dusené strúčky z fazuľky**, ktoré sa ovarili, pridal k osmaženej cibulke s krupicou, nechali sa podusiť a pridal sa čierne korenie. Varievala sa aj **lusková polievka a omáčka**, ktorá sa podávala s uvareným vajíčkom. Z koreňovej zeleniny sa darilo mrkve a petržlenu, pestoval sa aj paštrnák, zeler či kaleráb. Z nich sa pripravovali prívarky a polievky.

Konzumovalo sa aj ovocie: čerstvé alebo spracované sušením, pečením. Zo sušeného ovocia sa varil kompót, do ktorého sa pridala škorica a cukor. Na osvieženie počas leta sa z ovocia pripravoval **lekvár**, najbežnejšie slivkový. Z čerstvých alebo sušených sliviek sa pripravovala **slivková polievka alebo omáčka**. Varievala sa hlavne v zime, bola chutná, kyselkavá aj sladká. Juh Dolnopovažského regiónu je dodnes známy pestovaním žltých a červených melónov.

Mlieko sa pilo každodenne: na uhasenie smädu alebo k rôznym jedlám, i kyslé. Takmer v každej rodine chovali kravy, preto prevažovalo kravské mlieko. Z mlieka sa

dorábalo maslo, smotana, tvaroh. Kto nemal kravy, choval aspoň kozy, píl kozie mlieko a vyrábala kozí syr. Domáci tvaroh sa používal na posypanie cestovín alebo na varené či pečené zemiaky a do koláčov. Tvaroh sa tiež zvykol tvarovať do homolky, zavinutý sušený tvaroh sa strúhal na cestoviny alebo zemiaky.

Mäso sa konzumovalo zvyčajne raz týždenne – v nedeľu, počas 20. storočia sa postupne frekvencia konzumovania mäsových jedál zhustovala. Mäsové výrobky, ako sú slanina či škvarky, sa pridávali do jedál i počas týždňa. Konzumovali sa všetky bežne dostupné druhy mäsa, vždy podľa chovaných zvierat na hospodárstve i podľa finančných možností rodiny. Ak sa chovali ošípané, konzumovalo sa bravčové mäso a výrobky z neho; menej často sa konzumovalo hovädzie mäso, pretože kravy boli využívané na mliečnu produkciu a voly na ťažnú silu. Kónské mäso, podobne aj kozľacina sa konzumovali len ojedinele. Bežne sa jedla hydina - kurčatá, sliepky, husi, kačky, menej morky a králiky. Mäso sa pripravovalo najčastejšie varením vo vode alebo pečením. Varením mäsa vo vode, do ktorej sa pridala zelenina, sa získala polievka (vývar) a varené mäso (hovädzie, hydinové alebo bravčové), ktoré sa konzumovalo ako hlavný chod spolu so zemiakmi alebo rajčinovou, či chrenovou omáčkou. Bežne sa do polievky dala variť sliepka naplnená nádzičkou zo žemlí, pečienky, vajec, nastrúhanej mrkvy, petržlenu a korenín. Hlavným nedeľným jedlom bývali paprikáš, perkelt, guláš alebo bravčové rezne. K obľúbeným mäsovému jedlám patrili aj výrobky z domácich zakáľáčiek, ktoré sa robili v zimných mesiacoch, aby sa mäso počas spracovania nepokazilo. Robievali sa zvyčajne v sobotu. Prvé jedlo, ktoré sa na zabíjačke pripravovalo najmä v severnej časti regiónu, bol guláš. Ďalším typickým jedlom počas zakáľáčiek boli **mozky**. Pripravovali sa z mozgov zvierat'a opražením na cibulke a pridaním vajec. Toto jedlo je obľúbené dodnes. Z mäsa a vnútorností sa robili rôzne mäsové výrobky, ktoré sa plnili do čriev. Z mäsa, krúp – geršlí alebo ryže a korenín sa robili jaternice – jaterničky, jelítka; z krvi, žemlí a korenín krvavničky; z koží, zvyškov mäsa, uší sa pripravovala tlačienka – prešburšt. Krúpy, krv a koreniny tvorili suroviny na žebračku kašu. Dôležitými výrobkami zo zakáľáčiek boli slanina a škvarky, ktoré tvorili významnú zložku tradičnej stravy. Z hydiny sa chovali sliepky, husi, kačice, morky a holuby. Obľúbená bola slepačia polievka s rezancami. Kurčatá sa piekli naplnené plnkou zo žemlí, vnútorností a vajíčok alebo sa naporciované vyprážali. Z holubov sa varila polievka alebo sa upiekli. Husi sa krmili trikrát denne kukuricou, aby boli dostatočne tučné, a na jeseň alebo na hody sa zarezali. Husacia krv sa usmažila na cibulke so žemľou, rascou a soľou a plnili sa ňou lokše. Nasolená hus sa piekla v chlebovej peci alebo v rúre sporáka a podávala sa s lokšami a kapustou. Husacia masť sa používala ako nátierka na chlieb alebo sa v nej vysmážali jedlá.

Na uhasenie smädu sa pilo tiež kravské mlieko. V letnom období najmä kyslé alebo cmar. Raňajkovala sa biela káva pripravená z melty a mlieka, na večeru sa mliekom zapíjal chlieb alebo zemiaky. Niekedy sa pila aj voda z kyslej kapusty, najmä pri tráviacich ťažkostiach. Významné miesto v kultúre predovšetkým trnavskej oblasti zohrávalo už od neskorého stredoveku vinohradníctvo. Medzi najvýznamnejšie pestovateľské oblasti v rámci Slovenska patrila Malokarpatská vinohradnícka oblasť a jej súčasťou tzv. Orešiansky rajón, ktorý zahŕňa obce okresu Trnava: Horné a Dolné Orešany, Dlhú, Košolnú, Suchú nad Parnou, Zvončín, Borovú a Ružindol. Zo známych odrôd dominuje v oblasti jednoznačne Portugalské modré, ktoré je doménou obce Suchej nad Parnou. Z bielych odrôd je to: Veltlínske zelené, silván, rizling, Müller Thurgau. Víno bolo neodmysliteľnou súčasťou každého sviatku, čo pretrváva až do súčasnosti. Bežne sa páčil alkohol zo sliviek, hrušiek, jablák, raže a repy. Pri nárazových prácach a pri nedostatku iného alkoholu sa robilo cukrové: z cukru, kvasníc s pridaním jalovca.

Zoznám jedál špecifických pre Dolnopovažský región je uvedený nižšie.

### **Predjedlá**

#### **Slané kľáčanské rožky k polievkam**

Suroviny: polohrubá múka, soľ, mlieko, kvások z kvasníc, cukor, mlieko

#### **Trnavské lokše**

Suroviny: zemiaky varené v šupke, soľ, vajce, hladká múka, husacia pečeň alebo husacia masť, tvrdý syr, pažitka

#### **Syrové pečivo**

Suroviny: cesto – hladká múka, maslo, biele víno, soľ; na potretie – kyslá smotana, strúhaný syr, žĺtky; na posypanie – mak, rasca

#### **Trnavská nátierka**

Suroviny: cibuľa, paradajky, kávia, feferónky, horčica, olej, ocot, soľ

#### **Zajačia paštéta**

Suroviny: zajac, údená slanina, nasekaná petržlenová vňať, tymián, cibuľa, soľ, mleté čierne korenie, klinčeky; cesto – hladká múka, vajcia

#### **Pytliacka omeleta**

Suroviny: stehno z diviaka, olej, nakrájané šampiňóny, nakrájané kyslé uhorky, hrášok, mleté čierne korenie, soľ, vajcia, údená slanina, feferónky

#### **Trnavský jágerek**

Suroviny: masť, cibuľa, bobkový list, vnútornosti (srdce, obličky, pečeň), mleté čierne korenie, soľ, cesnak, mletá červená paprika, majorán

## Polievky

### **Drobky**

Suroviny: polohrubá múka, vajce

### **Polievka z kyslej kapusty a húb**

Suroviny: kyslá kapusta, sušené hriby, kyslá smotana, hladká múka, voda, soľ, bobkový list

### **Kyslá šalátová polievka**

Suroviny: hlávkový šalát, olej, hladká múka, kyslá smotana, kôpor, soľ, slanina

### **Mliečna polievka**

Suroviny: soľ, zemiaky, mlieko, maslo, voda, drobký

### **Vývar z bažanta**

Suroviny: bažant, hovädzí vývar, voda, soľ, koreňová zelenina (mrkva, zeler, petržlen), cibuľa, paradajky, čierne a nové korenie, borievka, petržlenová vňať

### **Divinový vývar**

Suroviny: predné jelenie alebo srnčie mäso (s kosťou), voda, soľ, cibuľa, koreňová zelenina, nové korenie, čierne korenie, divé korenie (borievky, bobkový list, klinček, tymián)

## Hlavné jedlá

### **Tekvicový prívarok**

Suroviny: cibuľa, olej, soľ, mleté čierne korenie, zemiaky, žltá tekvica, kôpor, kyslá smotana, hladká múka, cukor, sladká mletá červená paprika, ocot



### **Piešťanské rezne**

Suroviny: bravčové stehno, olej, soľ; cestíčko: mlieko, vajcia, soľ, hladká múka, hrozienska

### **Huspenina**

Suroviny: bravčové koleno, bravčové paprčky, bravčová koža, soľ, celé čierne korenie, nové korenie, bobkový list, čerstvý tymián, cibuľa, cesnak, bravčové pliecko, mrkva, petržlen, zeler, vajce, soľ, ocot

### **Tlačienka**

**Suroviny:** bravčová hlava, bravčové kolenko, bravčové pliecko bez kosti, čerstvé bravčové kože, ovar z mäsa, soľ, mleté čierne korenie, mleté nové korenie, majorán, cesnak, zázvor

### **Pšenové jaterničky**

**Suroviny:** mäso zo zakáľačky, soľ, pšeno, hrubé črevá

### **Srnčie na zámocký spôsob**

**Suroviny:** srnčie stehno bez kosti, soľ, mleté čierne korenie, hladká múka, olej, cibuľa, maslo, čerstvé šampiňóny, biely vývar, sladká smotana, citrón, pažítka

### **Srnčí chrbát s hruškami**

**Suroviny:** srnčí chrbát, slanina, masť, cibuľa, koreňová zelenina, mleté čierne korenie, tymián, soľ, hladká múka, hrušky, maslo, cukor, škorica, citrón

### **Plnený bažant**

**Suroviny:** bravčové pliecko, žemle, mlieko, vajcia, šunka, soľ, mleté čierne korenie, bažant, slanina, maslo, zeleninový vývar

### **Zajac na slanine**

**Suroviny:** zajac, slanina, soľ, masť, cibuľa, nové korenie, čierne korenie, hladká múka

### **Zajac na smotane**

**Suroviny:** zajačie mäso (stehná a chrbát), údená slanina, koreňová zelenina, cibuľa, soľ, masť, celé čierne a divoké korenie, bobkový list, hladká múka, cukor, citrón, horčica, ocot, smotana, maslo, biele víno, slanina

### **Ragú z diviny v kukuričnom kruhu**

**Suroviny:** pliecko alebo stehno z diviny, soľ, mleté čierne korenie, hladká múka, slanina, masť, cibuľa, divinový vývar, borievky, bobkový list, tymián, celé čierne korenie, šípkový lekvár, červené víno, uvarené a ošúpané gaštany, šalotka, maslo, cukor; kukuričný kruh – vývar, kukuričná krupica, olej, tymián

### **Scíkance**

**Suroviny:** v šupke uvarené zemiaky, hladká múka, soľ, smotana, detská krupica, husacia masť

### **Gerheň**

**Suroviny:** kukuričná múka, mlieko, vajcia, soľ, masť



### **Podlistníky**

Suroviny: zemiaky, smotana, vajcia, hrubá múka, mleté čierne korenie, soľ, masť

### **Dolnolopašovské purgale**

Suroviny: pšeno, hrubá múka, voda, soľ, masť, cibuľa

### **Kalkíš**

Suroviny: naklíčené obilie, hladká múka

### **Kysnuté opatance**

Suroviny: mlieko, kvasnice, cukor, polohrubá múka, lúpané proso, cibuľa, masť, mlieko

### **Šuferle**

Suroviny: zemiaky, hrubá múka, soľ, strúhanka, práškový cukor, maslo

### **Hlohovecký dusený bôb**

Suroviny: olej, cibuľa, mladý bôb, soľ, čierne korenie, petržlenová vňat'

### **Kapustné šiflíky**

Suroviny: polohrubá múka, vajcia, soľ; na posypanie – biela hlávková kapusta, bravčová masť, strúhanka, soľ alebo cukor



### **Pečená zemiaková kaša**

Suroviny: zemiaky, cibuľa, hrubá múka, bravčová masť, soľ

### **Koláče**

#### **Slivkové cestenice**

Suroviny: polohrubá múka, soľ, kryštálový cukor, droždie, mlieko, žĺtky, vajce, olej, slivky, strúhanka z piškót

#### **Piešťanské rezy**

Suroviny: hladká múka, prášok do pečiva, maslo alebo tuk, práškový cukor, vajce, mlieko, droždie; plnka – mlieko, hladká múka, cukor, voda, maslo, práškový cukor

### **Mrvň**

Suroviny: mlieko, kryštálový cukor, droždie, polohrubá múka, tuk, žĺtky, soľ; plnka – tvaroh, cukor, maslo, vajcia, vanilínový cukor, citrónová kôra, soľ

### **Starodávny jablčník**

Suroviny: cesto - hladká múka, práškový cukor, prášok do pečiva, maslo, vajcia; plnka – očistené jablká, sušené hrozienka, maslo, vanilínový cukor, škoricový cukor



### **Slivkový koláč s posýpkou**

Suroviny: cesto – polohrubá múka, mlieko, droždie, vajce, kyslá smotana, práškový cukor, soľ, olej, slivky; posýpka – detská krupica, vanilínový cukor, práškový cukor, maslo

### **Piešťanské rožky**

Suroviny: cesto – bielky, práškový cukor, mleté orechy, hrubá múka; plnka – uvarené sladené kondenzované mlieko, maslo; poleva – čokoláda na varenie, maslo

### **Sviatočné jedlá**

#### **Trnavská veľkonočná baba**

Suroviny: rožky, mäsový vývar, olej, cibuľa, cesnak, mlieko, údené mäso, petržlenová vňať, vajcia, sóda bikarbóna, maslo

#### **Piešťanské šišky**

Suroviny: polohrubá múka, mlieko, droždie, cukor, rum, žĺtky, smotana, soľ, cukor, olej

#### **Medovníky s orechmi**

Suroviny: hladká múka, maslo, práškový cukor, mleté orechy, vajcia, med, sóda bikarbóna, škoricová, perníkové korenie

#### **Medovníky s rumom**

Suroviny: hladká múka, med, práškový cukor, maslo, vajcia, žĺtok, perníkový prášok, sóda bikarbóna, mlieko, mletá škoricová, klinčeky, rum, orechy, lieskovce alebo mandle

#### **Fánky**

Suroviny: hladká múka, žĺtky, kyslá smotana, rum, práškový cukor, prášok do pečiva, maslo, olej alebo masť, práškový a vanilínový cukor

## **6. ZOZNAM VYBRANÝCH PODUJATÍ DOLNOPOVAŽSKÉHO REGIÓNU PROPAGUJÚCICH POTRAVINY**

### **Deň vínných pivníc v Trnave 2016 - 14. ročník**

Termín konania: November

Miesto konania: Trnava

Webová stránka: [www.regiontirnavia.sk](http://www.regiontirnavia.sk)

### **Tradičný Trnavský jarmok**

Termín konania: September

Miesto konania: Trnava

Webová stránka: [www.regiontirnavia.sk](http://www.regiontirnavia.sk)

### **Galantské trhy**

Termín konania: August

Miesto konania: Galanta

Webová stránka: [www.galanta.sk](http://www.galanta.sk)

### **Frašťacké putovanie za vínom Hlohovec**

Termín konania: Máj

Miesto konania: Hlohovec

Webová stránka: [www.cechvinarov.sk](http://www.cechvinarov.sk)

### **Súťaž vo varení gulášu a 22. ročník Šaľa Beach Open**

Termín konania: Júl

Miesto konania: Šaľa

Webová stránka: [www.sala.sk](http://www.sala.sk)

## Literatúra

AGROMEDIKA. 2009. Akčný plán – stratégia rozvoja vidieka na území Trnavského samosprávneho kraja. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <<https://www.trnavavuc.sk/documents/10180/307654/Ak%C4%8Dn%C3%BD%20pl%C3%A1n%20E2%80%93%20strat%C3%A9gia%20rozvoja%20vidieka%20TTSK/6ca50df8-cf3a-4c24-80ab-11332dbd2c89>>

Akčný plán rozvoja cestovného ruchu vo väzbe na územie Trnavského samosprávneho kraja 2009 [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <<https://www.trnavavuc.sk/documents/10180/335956/Ak%C4%8Dn%C3%BD%20pl%C3%A1n+rozvoja+cestovn%C3%A9ho+ruchu+vo+v%C3%A4zbe+na+%C3%BAzemie+TTSK/178f8a89-3a5b-44d9-b0f8-f7fa370773da?version=1.0>>

Analýza sociálno-ekonomickej situácie okresu Trnava a Trnavského samosprávneho kraja s návrhmi na zlepšenie v sociálnej a hospodárskej oblasti. 2014. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <[http://www.rokovania.sk/File.aspx/ViewDocumentHtml/Mater-Dokum-162751?prefixFile=m\\_](http://www.rokovania.sk/File.aspx/ViewDocumentHtml/Mater-Dokum-162751?prefixFile=m_)>

BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol. 2005. *Tradičná kultúra regiónov Slovenska : prehľad charakteristických znakov*. Bratislava : Veda, 2005. 244 s. ISBN 80-224-0853-0.

CENTIRE. Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja mesta Piešťany na roky 2015 – 2025. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <[http://www.piestany.sk/e\\_download.php?file=data/editor/467sk\\_22.pdf&original=PHSR\\_P N\\_2015\\_2025.pdf](http://www.piestany.sk/e_download.php?file=data/editor/467sk_22.pdf&original=PHSR_P N_2015_2025.pdf)>

MESTO SLÁDKOVIČOVO. 2008. Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja mesta Sládkovičovo. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <[http://www.sladkovicovo.sk/wp-content/uploads/2011/08/PHSR\\_Sladkovicovo.pdf](http://www.sladkovicovo.sk/wp-content/uploads/2011/08/PHSR_Sladkovicovo.pdf)>

MESTO TRNAVA. 2013. Okres Trnava. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <<http://www.vitajtevrnave.sk/sk/clanok/3d-pohlady>>

NAŠEOBCE.SK. 2013. Okres Piešťany – základné informácie o okrese. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <http://naseobce.sk/okresy/65-piestany/zakladne-informacie>

PARTNERSKÁ KOMISIA PRE ROZVOJ MESTA. 2004. Mikroregión Piešťany 2020 : Stratégia rozvoja mesta Piešťany a obcí Banka a Moravany n/V. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <[http://www.piestany.sk/e\\_download.php?file=data/editor/467sk\\_3.pdf&original=strategicky \\_plan\\_piestany\\_2020.pdf](http://www.piestany.sk/e_download.php?file=data/editor/467sk_3.pdf&original=strategicky_plan_piestany_2020.pdf)>

PILKOVÁ, S. 2013. *Poklady slovenskej kuchyne : dolné Považie, stredné Považie, horné Považie*. Bratislava : Ikar. 187 s. ISBN 978-80-551-3227-3

Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja mesta Galanta na roky 2015 – 2020. 2015. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <[http://www.galanta.sk/files/PHSR\\_2015-2020.pdf](http://www.galanta.sk/files/PHSR_2015-2020.pdf)>

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

Stratégia rozvoja Trnavského samosprávneho kraja 2008 – 2013 [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <<https://www.trnavavuc.sk/documents/10180/335956/Strat%C3%A9gia+rozvoja+cestovn%C3%A9ho+ruchu+na+%C3%BAzem%C3%AD%20TTSK+2008+-+2013/e37905c8-263b-4ced-a99b-ab1dac8f364d?version=1.0>>

ŠALA. 2016. Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja 2007 – 2013. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <<http://www.sala.sk/clanok/program-hospodarskeho-a-socialneho-rozvoja-2007-2013>>

URMINSKÁ, E., URMINSK, J. Neznáme chute a vône hlohoveckej kuchyne. 2014. Hlohovec : ELAP, Vlastivedné múzeum v Hlohovci, 2014. 111 s. ISBN 978-80-970105-6-0.

VVMZ. 2012. Analyticko-strategický dokument : Trnavský kraj – región pre všetkých. [online]. [cit. 2016-08-04]. Dostupné na internete: <<https://www.trnavavuc.sk/documents/10180/335956/Analyticko-strategick%C3%BD%20dokument/95c90e90-15df-47ca-8871-3de4a16a48a4?version=1.0>>

TRNAVA-VUC.SK 2016. Program hospodárskeho rozvoja a sociálneho rozvoja Trnavského samosprávneho kraja. [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné na internete: <<https://www.trnavavuc.sk/documents/10180/307654/PHSR%20TTSK%202016%20-%202020/a10ab8f3-5324-464e-9b7f-34db2bcfb4a0>>

FOLKLORFEST.SK. 2016. Varenie a pečenie dobrôt. [online]. [cit. 2016-10-17]. Dostupné na internete: <<http://www.folklorfest.sk/varenie-a-pecenie-dobr-t/>>

<http://www.tradicnirecepty.cz/hlavni-chody/gerhen/>

<http://varecha.pravda.sk/recepty/kapustne-fliacky/10865-recept.html>

<http://dobruchut.azet.sk/recept/51038/fotorecept-starodavny-jablkovy-kolac/>