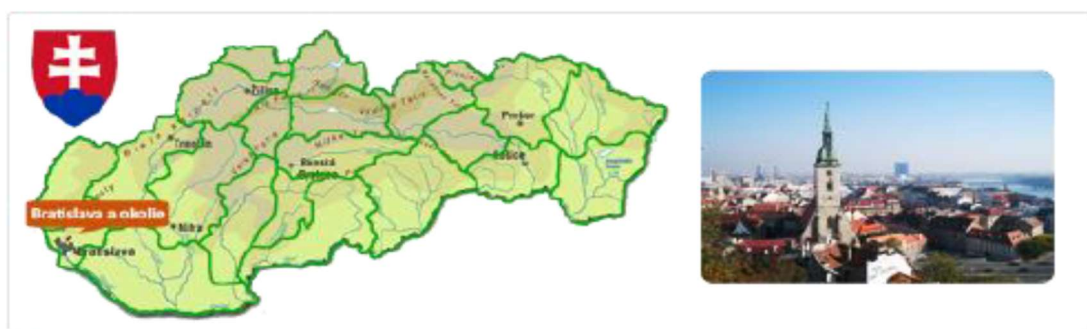


Bratislavský región



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

Obsah

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

1. HISTÓRIA, PAMIATKY A KULTÚRA

Dávne osídlenia dokladujú archeologické nálezy, doklady o pobyte Keltov, Rimanov, Avarov, starých Slovanov. Bohato je zastúpené predveľkomoravské a veľkomoravské obdobie. Z roku 907 pochádza prvá písomná zmienka o Bratislave. Pravdepodobne už v 10. storočí sa Bratislava stáva centrom Bratislavského komitátu a hrad sídlom župana a kapituly. V roku 1291 získava Bratislava veľké mestské privilégia od Ondreja III. a v 14. a 15. storočí ďalšie výsady. Význam mesta naďalej rastie, o čom svedčí založenie mincovne i Académie Istropolitany. Dokladom rozvoja sú Dóm sv. Martina, kapitula, kostoly a kláštory Františkánov a Klarisiek, radnica i honosné meštianske domy na Hlavnom a Františkánskom námestí. Po roku 1536 sa Bratislava stáva korunovačným mestom, sídlom panovníka i primáša arcibiskupa a miestom zasadania stavovských snemov. Šľachta buduje pompézne paláce a široko komponované záhrady. Dochádza k nebývalému rozvoju spoločenského a kultúrneho, najmä hudobného života, čo ilustrujú mená osobností ako Josef Haydn, W.A.

Mozart, J.N. Hummel, Franc Liszt, Béla Bartók, Mendelssohn - Bartholdy, Rubinstein. Rozvoj dramatického umenia dokladuje stavba prvého kamenného divadla v roku 1774 a neskôr známej bratislavskej Arény a v roku 1886 stavba nového mestského divadla. V 18. storočí sa Bratislava stáva centrom kníhtlače na Slovensku a od 80. tých rokov i strediskom slovenského národného obrodzenia. Matej Bel tu vydáva „Novu Posoniensiu“ i známe „Notitie“. Pôsobí tu Anton Bernolák, Tomka - Sásky, J.M. Korabinský. T.G. Schröer, M. Ševerlay, Ján Grosz, Juraj Palkovič, Ján Kollár, František Palacký. Tu sa formuje štúrovska básnická škola. Galériu osobností zdobia aj také mená ako Chatam Sofér, Ján Andrej Segner, Wolfgang Kempelen, A. Jedlík, Teodor Ortway. Rastie význam mesta ako obchodného, finančného a priemyselného centra.

Historické medzníky predstavuje podpísanie „Bratislavského mieru“ v roku 1805, „Zákon o zrušení poddanstva“ v roku 1848 i bitka pri Lamači v roku 1866. V roku 1876 sa Bratislava stáva municipálnym mestom. Rozvíja sa doprava, čo dokladuje výstavba konskej, neskôr parnej železnice, bratislavského dunajského prístavu iestskej elektrickej dráhy. Na prelome 19. a 20. storočia dochádza k nebývalému rozvoju spoločenského života, čo dokumentuje vyše 600 spolkov a združení, veľké množstvo kaviarní, reštaurácií, vinární, cukrární, výletných miest i reprezentačné spoločenské zariadenia, z ktorých najvýznamnejšie boli Etablissement Bellevue, neskôr mestská Reduta a známy hotel Carlton. Špecifický kolorit dotvárali bratislavské vechy. Po roku 1918 sa Bratislava stala hlavným mestom a hospodárskym, spoločenským i kultúrnym centrom Slovenska.

Ďalšími významnými centrami osídlenia na tomto území sú bývalé slobodné kráľovské mestá a výsadné mestá s právom konať trhy, sú to najmä Pezinok, Modra a Svätý Jur. Prekvitalo tu garbiarstvo, klobučníctvo, súkenníctvo a výroba keramiky. Celá oblasť bola známa pestovaním vínnej révy a rozsiahlymi ovocnými sadiami. V 17. storočí k významným strediskám vzdelania patrilo mesto Modra, bola tu vyššia evanjelická škola a benediktínke gymnázium. Vo Svätom Jure v 17. a 18. storočí pôsobilo Piaristické gymnázium. V roku 1763 Mária Terézia založila v Senci ekonomicko-technickú vysokú školu „Collegium economicum“. Medzi významné spoločenské a trhové centrá patrili Malacky, Stupava, Devín, Plavecký Štvrtok.

Na mape Európy nájdeme len niekoľko miest s takou jedinečnou polohou a bohatou históriou, aké má **Bratislava** - hlavné mesto Slovenskej republiky. Jej pýchou je **rieka Dunaj** - druhý najväčší veľtok Európy, ktorý charakterizuje scenériu mesta.

Symbolom bohatej histórie a hlavnou dominantou mesta je **Bratislavský hrad**. Z jeho nádvorí, a ešte lepšie z okien Korunovačnej veže, sa otvára výhľad nielen na Bratislavu, ale aj na susedné štáty Rakúsko a Maďarsko priamo susediace s Bratislavou.

Pod hradom sa nachádza trojlodový **gotický Dóm sv. Martina**, cirkevný symbol Bratislavy. Skrýva v sebe mohutnú barokovú **sochu sv. Martina** od rakúskeho sochára **Georga Rafaela Donnera**, ktorá sa považuje za jedno z jeho najhodnotnejších diel. Medzi atraktivity Dómu patrí tiež nádherná veža s pozlátenou napodobeninou uhorskej kráľovskej koruny, ktorá symbolizuje **korunovacie uhorských kráľov**. V období od roku 1563 do roku 1830 tu bolo korunovaných 11 kráľov vrátane Márie Terézie a 8 kráľovien. Úzkymi stredovekými uličkami sa možno dostať k **Michalskej bráne**, jedinej doteraz zachovanej bráne mestského opevnenia. Horná terasa veže ponúka impozantný výhľad na viaceré **renesančné a barokové paláce** v Starom meste.

Príkladom **rokoka** je jeden z najkrajších bratislavských palácov - **Mirbachov palác**, v ktorom je dnes zriadená galéria. Dominantou **Hlavného námestia**, centra stredovekého života mesta a rušných udalostí bratislavskej histórie je **budova Starej radnice** a renesančná **Maximiliánova fontána**, znázorňujúca cisára Maximiliána II. v postave legendárneho rytiera Rolanda - ochrancu miest. Hlavné námestie je centrom diania aj v súčasnosti, najmä počas tradičných **Vianočných trhov** a **Silvestrovských osláv**. V pôvodne gotickej budove Starej radnice z 15. storočia sú dnes exponáty Mestského múzea. Neďaleké Primaciálne námestie ponúka najkrajšiu klasicistickú stavebnú pamiatku na Slovensku - **Primaciálny palác**. Verejnosti je v ňom prístupná jedinečná zbierka šiestich **Bratislavských gobelínov** zo 17. storočia pochádzajúca z anglickej kráľovskej manufaktúry v Mortlake. Je na nich zobrazená legenda o tragickej láske.

Oblúbeným miestom je aj obnovená **Promenáda na Hviezdoslavovom námestí**, ktorému dominuje budova **Slovenského národného divadla** a Radisson Blue Carlton Hotel. K ďalším významným pamiatkam patria hrad Devín a hrad Červený Kameň.

2. PRIEMYSEL

Výhodná lokalizácia Bratislavského kraja bola základom pre vybudovanie pozície **ekonomicky najvýznamnejšieho kraja** v rámci celého Slovenska. Z vnútroštátneho a medzinárodného hľadiska má polohový potenciál kraja regionálny a nadregionálny význam. Nachádza sa v kontaktnej zóne so strednou Európou, čo vytvára široký priestor pre realizáciu

rozvojových aktivít v hospodársko-obchodnej a kultúrno-spoločenskej kooperácii, najmä na trhu práce, v pohybe tovarov, kapitálu a v rozvoji cestovného ruchu.

Hlavnými **priemyselnými odvetviami** sú chemický, automobilový, strojársky, elektrotechnický a potravinársky priemysel. Tieto odvetvia využívajú výhody regiónu – vysoko kvalifikovanú pracovnú silu, rozvinutú dopravnú a technickú infraštruktúru, aktívny zahraničný obchod a vysoký dopyt po tovaroch a službách. V Bratislavskom regióne prevláda obchod a služby nad priemyselnou produkciou. Z ekonomického, spoločenského a vedecko-technického hľadiska patrí kraj k regiónom s vysokým potenciálom rozvoja.

3. POĽNOHOSPODÁRSTVO

V minulosti zastával Bratislavský kraj pozíciu významného **poľnohospodárskeho** producenta. Súčasnosť je charakterizovaná presunom ťažiska aktivít do priemyslu a služieb. Bratislavský kraj už dlhodobo vykazuje najvyššiu hodnotu hrubého domáceho produktu v porovnaní s ostatnými krajinami Slovenskej republiky. Agropotravinársky komplex na území Bratislavského kraja patrí v súčasnosti k zložitým sektorom čo do jeho produkcie, ale i územného usporiadania. Tento sektor sa v podstate podarilo stabilizovať a poľnohospodárska výroba sa prispôsobuje reálnemu dopytu po poľnohospodárskych produktoch. Výraznejšie poklesla stratovosť v podnikaní na poľnohospodárskej pôde. Na druhej strane však pri nedostatočných investíciách rastie opotrebovanosť základných výrobných prostriedkov a hlavne stavebných fondov. Najvyšší produkčný potenciál poľnohospodárskych pôd je na Podunajskej nížine (Podunajská rovina a Podunajská pahorkatina). Dôležitým odvetvím poľnohospodárskej produkcie je vinohradníctvo.

4. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA OKRESOV BRATISLAVSKÉHO REGIÓNU

Okres Bratislava



Bratislavský samosprávny kraj sa nachádza v západnej a juhozápadnej časti SR, zaberá územie 2052,6 km² a svojou rozlohou je najmenším krajom Slovenskej republiky. Z geografického hľadiska je poloha kraja veľmi výhodná, pretože leží na historickej križovatke obchodných ciest - podunajskej a severno-južnej, tzv. jantárovej ceste. Súčasná centrálna poloha kraja v stredoeurópskom priestore, dobrá dopravná dostupnosť a plnenie funkcie medzinárodnej križovatky v cestnej a železničnej doprave, vzrastajúci význam vodnej a leteckej dopravy a dosiahnutá úroveň ukazovateľov v ekonomickej a sociálnej oblasti patria k výrazným rozvojovým faktorom Bratislavského kraja.

Z hľadiska krajiny štruktúry je územie kraja tvorené južnou časťou Malých Karpát a územím Záhorskej a Podunajskej nížiny.

Zo severnej a východnej strany susedí s Trnavským krajom, na juhu hraničí s Maďarskou republikou a na západe s Rakúskom. Hranicu s Rakúskom tvorí rieka Morava a v dĺžke 37 km druhá najväčšia európska rieka Dunaj. V blízkosti hraníc kraja sú hranice Českej republiky. Sídлом Bratislavského kraja je hlavné mesto Slovenskej republiky Bratislava s významnými politickými, ekonomickými a spoločenskými funkciami.

Územnú a sídelnú štruktúru Bratislavského kraja tvorí 73 obcí, z ktorých 1 má štatút hlavného mesta SR (Bratislava) a 6 má štatút mesta (Malacky, Stupava, Svätý Jur, Pezinok, Modra, Senec).

Bratislavský kraj ako najvýkonnejší región v ekonomike Slovenskej republiky sa podieľa cca 26% na tvorbe hrubého domáceho produktu SR. V prepočte vytvoreného HDP

na 1 obyvateľa v parite kúpnej sily Bratislavský kraj prekračuje priemer EÚ 25 o 15,9 %. V hospodárstve Bratislavského kraja sú zastúpené všetky sektory založené na tradičnej priemyselnej výrobe tovarov. Medzi najdôležitejšie odvetvia priemyslu patrí chemický priemysel, automobilový priemysel, strojárstvo, elektrotechnický a potravinársky priemysel.

V poslednom období sa región Bratislava vyvinul na európske centrum automobilového priemyslu, ktorý prispieva 30% k celoslovenskému vývozu. V rámci prebiehajúcich štrukturálnych zmien v hospodárstve regiónu rastie význam terciárneho sektora najmä v oblasti obchodu a služieb, bankovníctva a poisťovníctva. Bratislavský kraj dlhodobo vykazuje najnižšiu mieru nezamestnanosti spomedzi všetkých krajov SR a dosiahnutá výška priemernej nominálnej mesačnej mzdy je nad úrovňou celoštátnej priemernej mesačnej mzdy.

Okres Malacky



Okres Malacky sa rozprestiera severne od hlavného mesta Slovenska Bratislavy. Zaberá južnú časť Záhorskej nížiny, na západe ho ohraničuje rieka Morava, ktorá je i hraničnou riekou s Rakúskom a na východe sú to hrebene Malých Karpát. Rozloha okresu je 950 km² a nachádza sa tu 26 obcí, z ktorých dve majú štatút mesta – Malacky a Stupava. V súčasnosti je okres Malacky dynamicky sa rozvíjajúcim priemyselno– poľnohospodárskym okresom, ktorý v zmenených podmienkach využíva svoju geografickú polohu na rozvoj priemyselnej výroby, ale i rozvoj cestovného ruchu a turizmu. Pôsobí tu viacero firiem, ktoré sú významnými dodávateľmi dielov a príslušenstva pre automobilový priemysel. Zastúpenie má v okrese aj výroba stavebných materiálov. V roku 2002 bol osadený základný kameň pri príležitosti začatia realizácie priemyselno – technologického parku Záhorie – Eurovalley pri Malackách a Plaveckom Štvrtku. Územím prechádza diaľnica D2 spájajúca Bratislavu s Českou republikou a niekoľko železničných tratí. Medzinárodný charakter má železničná doprava v smere Bratislava – Břeclav.

Okres Senec

Senecký okres s rozlohou 360 km² leží v západnej časti Podunajskej nížiny, na rozhraní Podunajskej roviny a trnavskej pahorkatiny. Do jeho územia zasahuje národná prírodná rezervácia Jurský Šúr a okrajovo aj prírodná rezervácia Dunajské luhy. Juhom okresu preteká rieka Dunaj, severnejšie od neho Malý Dunaj a na severe Čierna voda. Senec je známy rozľahlými vodnými plochami, ktoré vznikli ťažbou štrkopieskov a ktoré sa využívajú na rekreačné účely. Územie okresu je odlesnené, poľnohospodársky intenzívne využívané. Okres tvorí mesto – Senec a 28 obcí. Priemysel sa skoncentroval do okresného mesta Senec. Dôležité postavenie v okrese majú logistické centrá, ktoré tu vyrástli vďaka výhodnej polohe medzi Bratislavou a Trnavou a dobrému dopravnému napojeniu na diaľničnú sieť. Nachádza sa tu výroba betónových a oceľových stĺžiarov a rozvádzačov, či spracovanie odpadu z celého bratislavského a čiastočne aj trnavského kraja. Na viacerých miestach okresu sa z dunajských náplav ťaží štrk. Priaznivé podmienky a dlhú tradíciu v okrese má poľnohospodárska výroba. Pestuje sa kukurica, jačmeň, pšenica, cukrová repa i krmoviny. Výborne sa darí viniču a ovocným stromom, najmä teplomilným druhom. Okresom prechádzajú najvýznamnejšie dopravné ťahy vedúce do hlavného mesta Bratislavy. Kľúčová je diaľnica D1 spájajúca Bratislavu a Žilinu. Územím prechádza aj železničná trasa na trase Bratislava – Košice. Od Bratislavy je okresné mesto Senec vzdialené 26 km.



Okres Pezinok

Okres Pezinok leží v juhozápadnej časti Slovenskej republiky, jeho rozloha je 376 km². Západná časť je situovaná v Malých Karpatoch, v časti, ktorá sa nazýva Pezinské Karpaty. Na územie okresu zasahuje Chránená krajinná oblasť Malé Karpaty. Územím pretekajú len málo vodnaté a krátke toky ako sú Gidra, Sisek a Čierna voda. V okrese Pezinok sú 3 mestá – Pezinok, Modra, Svätý Jur a 14 obcí.



Hospodárstvo je oddávna zviazané s prírodnými danosťami krajiny. Sú tu veľmi vhodné podmienky na pestovanie viniča a ovocných stromov. V minulosti bol región známy aj ťažbou rôznych nerastov, neskôr ťažbou surovín pre stavebníctvo. Hospodársky potenciál sa koncentruje do okresného mesta Pezinku. Dominantnú pozíciu tu má vinársky priemysel, stavebná výroba, obchod a služby. Okrem vinárstva je v okrese významná aj výroba keramiky. Pestuje sa tu pšenica, zelenina a jačmeň. Taktiež sa darí cukrovej repe, kukurici i krmovinám. Okres sa nachádza v bezprostrednom susedstve hlavného mesta. Pezinok je od Bratislavy vzdialený 23 km. Okresom je plánovaná výstavba diaľnice D4, ktorá by tvorila obchvat hlavného mesta Bratislavy. Územím prechádza železničná trať na trase Bratislava – Košice.

5. Tradičné jedlá Bratislavského regiónu

Pôvodná bratislavská kuchyňa je nápaditá, pestrá a lahodná vďaka gastronomickým vplyvom okolitých slovenských i európskych regiónov. K miestnym špecialitám patrí napríklad **polievka s haluškami, bratislavský guláš alebo kapor na mlynársky spôsob**.

Medzi tradičné domáce pokrmy patria najmä **jedlá pripravované zo zemiakov**. Dobrému slovenskému obedu nesmie chýbať polievka – **kapustnica, cesnačka, fazuľovica s párkom, hovädzí alebo slepačí vývar**. Bratislavská kuchyňa má v súčasnosti európsky charakter s väčšou konzumáciou mäsa a v jednotlivých mestách a regiónoch sú zastúpené i kuchyne s jedlami ostatných krajín (napr. francúzske, maďarské, talianske, čínske, atď.).

Vychýrenou pochúťkou bratislavského regiónu sú **bratislavské rožky – bajgle**. Majú viac ako dvestoročnú tradíciu. Hoci medzi ľuďmi koluje mnoho návodov na ich prípravu, originálna receptúra sa udržiava v tajnosti a pekári si ju úzkostlivo strážia. Príprava **skalického trdelníka** siaha až na začiatok 19. storočia. Tradičný spôsob jeho výroby spočíva v namotaní vykysnutého cesta na "trdlo". Cesto sa potrie bielkami, posype nasekanými vlašskými orechmi a pečie tradične na otvorenom ohni. Záhorie je krajom **kapusty**, ktorej Záhoráci hovoria "zelé". Pôda tu má špecifické zloženie a kapusta výrazne ostrú, chrenovú chuť, preto o nej mnohí tvrdia, že je najlepšia na Slovensku. V Stupave sa dokonca každý rok koná festival Dni zelá.

Medzi známe nápoje z bratislavského regiónu patrí **kopaničiarska slivovica, jabĺčkovica alebo hruškovica**. Malokarpatská oblasť je Malokarpatská oblasť je spolu s tokajskou najvýznamnejším producentom **vína** na Slovensku. Tunajšia "vínna cesta" v sebe spája niekoľko fenoménov - víno, krajinu, históriu a gastronómiu oblasti

Jedlá Tradičnej Malokarpatskej Kuchyne (v nárečiach)

Sedliacka fazuľová polievka, Žgance, Šterc, Kukuričné pagáčky, Špenát z repného listia, Kapustový puding červenokamenskej grófký, Gerheň, Sciskanice, Pät'korunáky, Zemiaková slaná štrúdľa, Šmorn, Závin na mlieku, Krupicový koláč, Hroznový koláč, Stracené kura, Nádživka, Diviak na višniach, Kozľacina ompitálskeho richtára, Návlačnice, Pečené vinárske slimáky, Hľuza, Agátový nápoj, Dobrý ocot grófký Lucie Pálfiovej.

Zaručene tradičná špecialita

Bratislavský rožok alebo Pressburger Kipfel alebo Pozsonyi kifli

Bratislavský rožok je pekárske jemné pečivo s makovou alebo orechovou plnkou rožkovitého tvaru na povrchu lesklý a mramorovaný. Má špecifický tvar a povrchovú úpravu.

Zoznam jedál špecifických pre Bratislavský región je uvedený nižšie.

Predjedlá

Cesnaková nátierka

Suroviny: tvrdý syr, tatárska omáčka, cesnak, soľ, mleté čierne korenie, biely chlieb

Husacia pečeň s jablkami

Suroviny: husacia pečeň, jablká, brusnicový džem, biely chlieb, hrubozrnná soľ

Nátierka zo šošovice

Suroviny: naklíčená šošovica, maslo, mlieko, škorica, sušené slivky, celozrnné pečivo

Špargľa so šunkou

Suroviny: špargľa, šunka, masť, tvrdý

Údený hovädzí jazyk s chrenom

Suroviny: údený hovädzí jazyk, chren, biely chlieb

Zelňáky

Suroviny: mlieko, cukor, droždie, soľ, hrubá múka, vajcia, kapusta, maslo, mleté čierne korenie, smotana



autor: Lilith-Isa

toprecepty.cz

Cícerová kaša

Suroviny: cícer, voda, zemiaky, soľ, masť,

Pivná nátierka

Suroviny: maslo, ovčí syr, mletá červená paprika, horčica, pivo, rasca, cibuľka, soľ

Paštéta

Suroviny: husacia masť, cibuľa, cesnak, kuracie pečene, bobkový list, sušený tymián, mletá červená paprika, čierne korenie, soľ, plnotučná horčica, víno Rizling vlašský, studená voda, rozpustené maslo, šľahačková smotana

Pagáče

Suroviny: maslo, polohrubá múka, mlieko, cukor, droždie, vajcia, smotana, soľ, strúhaný syr

Polievky**Rybacia polievka**

Suroviny: kapor, soľ, cibuľa, olej, voda, mletá červená paprika, petržlen, mrkva, mleté čierne korenie, nové korenie, feferónka, petržlenová vňať

Slepačí vývar

Suroviny: sliepka, voda, petržlen, mrkva, pór, cibuľa, zeler, petržlenová vňať, soľ, mleté čierne korenie, feferónka

Paradajková polievka

Suroviny: olej, hladká múka, voda, cibuľa, soľ, nové korenie, čierne korenie, klinčeky, bobkové listy, paradajkové pyré, tarhoňa, citrón, cukor, mleté čierne korenie, škoric, bazalka, strúhaný syr

Pezinská fazuľovica

Suroviny: fazuľa, zemiaky, hladká múka, mletá červená paprika, olej, petržlenová vňať, soľ, kyslá smotana, voda

Pečeňové knedličky do polievky

Suroviny: žemľa, mlieko, masť cibuľa, petržlenová vňať, soľ, čierne korenie, majorán, cesnak, zomletá pečeň, vajce, hrubá múka, strúhanka

Hovädzí vývar

Suroviny: hovädzie mäso s kosťou, voda, koreňová zelenina, masť, soľ, čierne korenie, cibuľa

Kyslá šošovica

Suroviny: namočená šošovica, bobkový list, kyslé mlieko, múka, soľ, zemiaky

Halászlé

Suroviny: veľký kapor, soľ, paradajkový pretlak, mletá paprika, cibuľa, paprika, paradajka, feferónka

Gulášová polievka

Suroviny: cibuľa, cesnak, masť, hovädzie mäso, paradajka, zelená paprika, mletá červená paprika, feferónka, soľ, mleté čierne korenie, 2,5 litra mäsového vývaru



Rezance do polievky

Suroviny: hrubá múka, vajce, voda, soľ

Hlavné jedlá

Pečená hus

Suroviny: 1 hus cca 3 kg, soľ, rasca, 300 ml vody

Dusená kapusta

Suroviny: 1 stredne veľká hlávka kapusty, 1 väčšia cibuľa, 5-6 PL kryštálového cukru, 2-3 PL tuku, 200 ml bieleho vína, 1 ČL rasce, ocot, bobkový list, soľ, voda

Lokše

Suroviny: 3 kg zemiakov, 2 vajcia, 150 g hladkej múky, 30 g soli

Stupavské kapustníky

Suroviny: ½ kg hladká múka, 1-2 PL kryštálový cukor, štipka soli, 100 ml oleja, ¼ l vlažného mlieka, ½ kocky droždia - na kvások

Klobásová panenská

Suroviny: bravčová sviečkovica (panenská), klobásová mäsa, prasacie okružie, soľ, korenie, rasca, zemiaky

Zemiakový šalát

Suroviny: zemiaky, soľ, cibuľa, olej, biele mleté korenie, cukor, vínny ocot, bobkový list, mleté čierne korenie

Parená knedľa

Suroviny: mlieko, cukor, droždie, hladká múka, soľ, vajce

Modranský osúch

Suroviny: mlieko, droždie, cukor, hladká múka, vajce, masť, kyslá smotana, kôpor, soľ

Kyslá kapusta s mäsom

Suroviny: kyslá kapusta, bobkové listy, krkovička, krúpy, masť, hladká múka, mletá červená paprika, soľ

Záhorácky vrabec

Suroviny: olej, oravská slanina, cibuľa, kyslá kapusta, sušené huby, rasca, bravčová krkovička, soľ, čierne mleté korenie

**Granadír**

Suroviny: zemiaky, fliačky, cibuľa, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, soľ, olej

Perkelt

Suroviny: mäso (stehno alebo pliecko), masť, cibuľa, mletá červená paprika, voda, paradajka, zelená paprika, soľ

Segedínsky guláš

Suroviny: bravčové stehno, cibuľa, olej, soľ, rasca, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, kyslá kapusta, voda, smotana na varenie, knedľa

Lečo

Suroviny: olej, cibuľa, mletá červená paprika, paprika, soľ, paradajky

Perkelt zo šampiňónov

Suroviny: cibuľa, domáca údená slaninka, slnečnicový olej, čierne mleté korenie, soľ, mletá štiplavá paprika, šampiňóny, voda, hladká múka

**Slivkové guľky**

Suroviny: zemiaky, múka, vajce, olej, soľ, slivky, maslo, žemľové omrvinky

Koláče

Šodó

Suroviny: víno, žĺtky, soľ, vanilkový cukor

Bábovka

Suroviny: hrozienka, rum, maslo, polohrubá múka, vajcia, soľ, práškový cukor, vanilkový cukor, olej, voda, prášok do pečiva

Bajgle

Suroviny: polohrubá múka, hladká múka, droždie, soľ, cukor, maslo, mlieko, žĺtky, mletý mak alebo orechy, práškový cukor, vanilkový cukor, citrónová kôra, voda

Palacinky

Suroviny: vajce, mlieko, hladká múka, soľ, maslo

Šomlojské halušky

Suroviny: vajcia, cukor, hladká múka, orechy, kakao, hrozienka, orechy, rum, vanilkový cukor, pomarančová a citrónová kôra, mlieko

Krémeš

Suroviny: lístkové cesto, hladká múka, vajcia, mlieko, práškový cukor, vanilka

Skalický trdelník

Suroviny: polohrubá múka, práškový cukor, droždie, mlieko, vajcia, soľ, muškátový oriešok, citrónová kôra, rum, maslo, orechy.

Sviatočné jedlá

Vaječný koňak

Suroviny: žĺtky, kryštálový cukor, zahustené kondenzované mlieko

Svadobné koláče

Suroviny: hladká múka, droždie, cukor, mlieko, vajcia, olej, soľ, slivkový lekvár, tvaroh

Kapustové koláče

Suroviny: polohrubá múka, tuk, droždie, mlieko, vajcia, soľ, kryštálový cukor, kapusta, rasca, soľ, mleté čierne korenie, vody, škorica

Dobošova torta

Suroviny: vajcia, maslo, práškový cukor, múka, čokoláda na varenie, vanilkový cukor, citrónová šťava



Vianočný pečený čaj

Suroviny: ovocie, kryštálový cukor, rum, citrón, škorica, klinčeky

Ryba na mlynársky spôsob

Suroviny: ryba, mlieko, cesnak, soľ, hladká múka, maslo, citrón.

6. ZOZNAM VYBRANÝCH PODUJATÍ Z BRATISLAVSKÉHO REGIÓNU PROPAGUJÚCICH POTRAVINY

K jeseni na Slovensku patria **husacie hody**, ktoré majú svoju dlhú tradíciu najmä v malokarpatskej oblasti. Chov husí a husacie hody majú na Slovensku približne storočnú tradíciu, ktorá sa viaže k južným oblastiam našej krajiny. Tradícia pečenia husí prišla na Slovensko z nemecky hovoriacich krajín, najmä Rakúska a Nemecka, kde je spojená so sviatkom Sv. Martina. Na Slovensku vznikla najmä z ekonomických dôvodov, pretože predávanie pečených husí na miestnych trhoch bolo doménou slovenských gazdiniek, ktoré si týmto spôsobom vylepšovali domáci rozpočet. Labužníci z rôznych kútov začali postupne vyhľadávať miesta, odkiaľ pochádzala najlepšia husacina (Chorvátsky a Slovenský Grob). Ďalším dôvodom pre vznik tohto zvyku bolo, že práve na juhu Slovenska s dostatkom riek a potôčikov existovali pre chov husí ideálne podmienky.

Deň svätajurských pivníc

Miesto konania: Svätý Jur

Termín konania: Január

Web stránka: www.sjvs.sk

Danubius Gastro, Bratislava

Miesto konania: Bratislava, Incheba Expo Aréna
Termín: koniec Januára a začiatok Februára
Web stránka: www.incheba.sk

Festival varených vín

Miesto konania: Dol'any
Termín konania: Február
Web stránka: www.jmvinar.sk

Pezinské vínne pivnice

Miesto konania: Pezinok
Termín konania: Február
Web stránka: www.pvp.sk

Malokarpatské vinobranie

Miesto konania: Pezinok, Modra, Bratislava – Rača
Termín konania: September
Web stránka: www.mvc.sk

Malokarpatské vinobranie je najznámejšou tradíciou a koná sa každoročne striedavo v Pezinku, Modre alebo v mestskej časti Bratislava – Rača. Je festivalom povestného burčiaku – kvasiaceho hroznového muštu.

Malokarpatská vínna cesta

Malokarpatská vínna cesta vedie cez bývalé kráľovské mestá Bratislavu, Svätý Jur, Pezinok, Modru, priľahlé podmalokarpatské obce a končí v Trnave. Oblasť s najväčšou rozlohou vinogradov tvorí 12 vinohradníckych rajónov s katastrami 120 vinohradníckych obcí. Vinohrady sa rozprestierajú v ucelených vinohradníckych pásoch na svahoch Malých Karpát od Bratislavy cez Svätý Jur (Chovaniec a Krajčírovič), Pezinku (Matyšák, Hacaj, Ludvik), Modru (Chateau Modra) a ďalej k Horným Orešanom. V Trnave robí dobré víno Mrva & Stanko, v Suchej nad Parnou vinárstvo Terra Parna. Pestujú sa tu biele muštové odrody Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Veltlínske zelené, Burgundské biele, z modrých odrôd najmä Frankovka modrá a Svätovavrinecké. Müller-Thurgau, Silvánske

zelené, Dievčie hrozno, Chardonnay a Portugalské modré dopĺňajú sortiment pestovaných odrôd viniča.

Pezinské vinobranie

Miesto konania: Pezinok
Termín konania: každoročne, zvyčajne tretí septembrový predĺžený víkend (piatok - nedeľa)
Web stránka.: www.pezinok.sk

Dni zelá

Miesto konania: Stupava
Termín konania: Október
Web stránka: www.sjvs.sk

Vianočný dobrý trh Bratislava

Miesto konania: Bratislava
Termín: koniec Decembra
Web stránka: www.dobrytrh.sk

Dobry trh na Jakubovom námestí v Bratislave

Miesto konania: Bratislava
Termín konania: koniec Decembra
Web: www.dobrytrh.sk/jakubak

Literatúra:

PLIKOVÁ, S. 2012. Poklady slovenskej kuchyne: Bratislava, Záhorie, Podunajsko. Bratislava : Ikar, 2012. 187 s. ISBN 978-80-551-3226-6.

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

<http://www.bratislavaregion.eu/sk/stranka/16/zakladne-informacie>

<http://www.moska.sk>

<http://slovakia.travel/co-vidiet-a-robit/tradicie-a-gastronomia/gastronomia/gastronomicke-podujatia>

<http://slovakia.travel/co-vidiet-a-robit/tradicie-a-gastronomia/vinne-cesty>

<http://www.slovakregion.sk/gastronomia-na-slovensku>

<http://www.ajdnes.sk/den-svatojurskych-pivnic-2015/svaty-jur/19823>

<http://www.ajdnes.sk/danubius-gastro/bratislava/1101>

<http://www.folklorfest.sk/index.php?page=detail&podujatie=3114-vianocny-dobry-trh-bratislava>

<http://slovakia.travel/o-najchutnejsie-trhance>

<http://www.tourismbratislava.com/sk/malokarpatsky-region>

<https://www.toprecepty.cz/recept/30767-babicciny-zelnaky/>

<http://varecha.pravda.sk/recepty/zahoracky-vrabec-fotorecept/37485-recept.html>

<http://varecha.pravda.sk/recepty/perkelt-zo-sampinonov-fotorecept/27007-recept.html>

<http://dobruchut.azet.sk/recept/31449/dobosova-torta/>