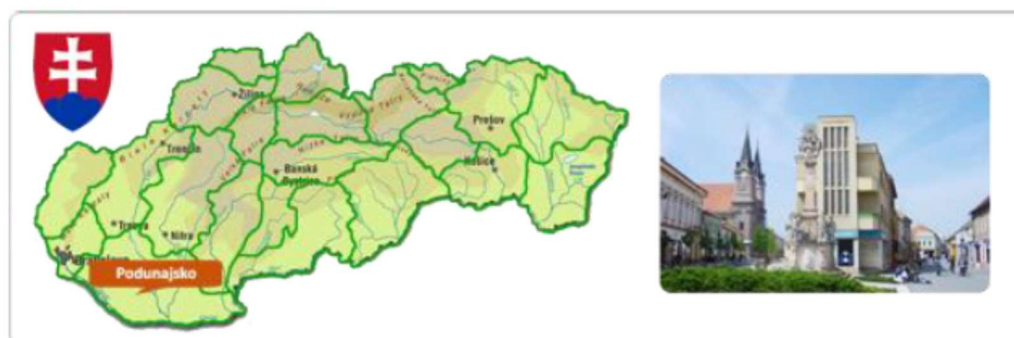


Podunajský región



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

Obsah

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

1. HISTÓRIA, PAMIATKY A KULTÚRA

Podunajský región zahŕňa okresy Dunajská Streda, Komárno, južnú časť okresu Nové Zámky a z okresu Senec obce Hamuliakovo a Kalinkovo. Zasahuje do troch samosprávnych krajov: Bratislavského, Trnavského a Nitrianskeho. Leží na juhu Slovenska a pozdĺž toku Dunaja kopíruje slovensko-maďarskú štátnu hranicu. Najväčšiu časť Podunajska tvorí Žitný ostrov a celý región je súčasťou Podunajskej nížiny. Ramená Dunaja sú lemované lužnými lesmi s osobitou faunou a flórou, ktorá podnietila vznik chránenej krajinej oblasti - Dunajské luhy.

Žitný ostrov je **najväčší riečny ostrov v Európe**, z juhu je ohraničený riekou Dunaj a zo severu jeho ramenom Malým Dunajom. Najväčším bohatstvom regiónu je voda. Celý Žitný ostrov je obrovskou zásobárňou podzemných vôd a jednou z najúrodnejších poľnohospodárskych oblastí Slovenska. Prevažná časť územia bola v roku 1978 vyhlásená za Chránenú vodohospodársku oblasť. Veľký význam z hľadiska cestovného ruchu majú

geotermálne pramene. Z nich vyviera voda o teplote nad 50 °C, so zvýšeným obsahom minerálnych látok, ktorá má blahodarné účinky na ľudský organizmus a priaznivo vplýva na choroby pohybového ústrojenstva. K najcennejším lokalitám tohto regiónu patrí Čičovské mŕtve rameno, kde príroda zachovala svoj pôvodný charakter. Pozoruhodným miestom regiónu je aj Chránená krajinná oblasť Dunajské luhy, národná prírodná rezervácia Klátovské rameno a Ostrov orliaka morského pri Gabčíkove.

Na Dunaji návštevníkov lákajú najmä plavby na výletných lodiach a vodná turistika. Po hrádzi Dunaja, resp. v jej blízkosti cez podunajské obce vedie značkováná časť cyklotrasy z Bratislavy do Komárna ako súčasť medzinárodnej Dunajskej cyklistickej trasy z Passau k Čiernemu moru.

Zaujímavou atrakciou sú aj vodné mlyny zachované na Malom Dunaji, ktoré sa nachádzajú v obciach Jahodná, Kolárovo a Dunajský Klátov (ostatné zachované vodné mlyny sa nachádzajú v Dolnopoľskom regióne). Územie je bohaté na termálne pramene, vďaka ktorým vyrástli termálne kúpaliská napríklad v Štúrove, Komárne, Podhájskej, Veľkom Mederi, Patinciach, či Dunajskej Strede. Rekreačnú činnosť dopĺňajú športy sústredené na dunajskej hrádzi ako bicyklovanie, korčuľovanie, beh.

Podunajsko ponúka rôzne možnosti splavovania riek a ramien Dunaja. Malý Dunaj sa väčšinou splavuje od obce Vlky, cez Jelku, Jahodnú až po Topoľníky. Je to nenáročná vodná túra, počas ktorej možno vidieť rozmanitú prírodu, vodné živočíchy, jedinečné vodné mlyny, rybárske reštaurácie a kempové táboriská. Druhou trasou vodných splavov je staré koryto Dunaja splavované od obce Dobrohošť až po Gabčíkovo, prechádza cez chránenú krajinnú oblasť Dunajské Luhy. Ďalšou trasou je tiež splavovanie dolného Hrona (Štúrovo - Želiezovce) a vážskeho Dunaja pri Komárne.

V regióne Podunajska sú známe dve motocrossové dráhy – v Dunajskej Lužnej a v Lehniciach, miestnej časti Sása. V extraviláne obce Orechová Potôň je situovaná autodráha svetového formátu - Slovakia Ring, kde sa konajú každoročne svetové preteky cestných automobilov WTCC, ale prístupná je aj pre verejnosť na testovanie jazdeckých zručností. Zároveň slúži ako špičkové výcvikové zariadenie pre motoristov, ktoré prináša jedinečnú šancu zdokonaľiť svoje vodičské schopnosti, vyskúšať si rýchlu jazdu, precvičiť techniku alebo si len jednoducho vychutnať radosť zo slobody za volantom. Ďalšia autodráha sa nachádza v Dunajskej Strede, kde sa pravidelne usporadúvajú preteky skútrov alebo športových motokár.

Územie je vďaka bohatej histórii posiate aj kultúrnymi a historickými pamiatkami od čias rímskej ríše až po súčasnosť. Kostoly, kaštiele, múzeá a námestia sú z rôznych období našej minulosti a nesú v sebe pečať histórie.

Za zmienku stojí napríklad **Nádvorie Európy v Komárne**, ktoré predstavuje unikátne stavebné dielo architektov z Ateliéru Európa v Komárne. Stavby na novom námestí, ktoré má rozlohu 6 500 m², sú v štylizovanej forme a reprezentujú historickú architektúru, charakteristickú pre jednotlivé oblasti Európy. Komárno na svojom Nádvorí Európy umiestnilo viac ako štyri desiatky budov, postavených v mierke jedna ku jednej, ktoré reprezentujú architektúru a stavebné slohy typické pre temer všetky európske štáty. Obdivovať, prípadne aj porovnávať je možné budovy z Walesu, Vatikánu, Írska, Talianska, Transylvánie, Islandu, či Grónska. Oddýchnuť sa dá na lavičkách pri fontáne nazvanej Milénium. Pri prehliadke pestrofarebných budov možno obdivovať aj sochy patrónov Európy (napr. Márie Terézie, Mateja Korvína, Panny Márie a iných), ktoré dotvárajú atmosféru nádvorí.

Dôstojnícky pavilón v Komárne bol postavený v rokoch 1858 až 1863 v neogotickom slohu, pripomínajúcom anglickú gotiku. Je to dvojpodlažná nárožná budova s dvoma polygonálnymi nárožnými vežami na hlavnej fasáde a s terasou na prízemí. Pôvodne budova slúžila ako súbor dôstojníckych bytov pre dôstojníkov cisárskej a kráľovskej armády a ich rodiny. Na prízemí bolo zriadené kasíno pre dôstojníkov, ktoré dnes slúži pre reprezentačné účely mesta. Na nádvorí bol v rokoch 1999 - 2000 vybudovaný amfiteáter

Medzi obcami Patince a Virt, neďaleko ústia Starej Žitavy na juhu Slovenska tesne pri slovensko-maďarskej hranici, sa nachádza **vzácná technická pamiatka – parná prečerpávacia stanica**. Časté záplavy na Dunaji i Starej Žitave na juhu Slovenska viedli v roku 1897 k výstavbe prečerpávacieho zariadenia. Parná prečerpávacia stanica pozostáva z čerpačky, samostatne stojaceho komína, skladu uhlia a z objektu, v ktorom sú výpustné a prírodné regulátory. Má zachovalé dobové technické zariadenie a je významnou dominantou okolia Dunaja neďaleko Komárna.

Komárňanská pevnosť na juhu Slovenska je najväčšou a najvýznamnejšou pamiatkou svojho druhu na Slovensku. Rozmermi a zachovalosťou je dokonca unikátom európskeho formátu. Preto je navrhnutá na zápis do Zoznamu svetového dedičstva UNESCO. Mesto Komárno sa pýši jedinečnou pevnosťou, ktorá nemá na Slovensku páru. Presnejšie by sme mali hovoriť o niekoľkých pevnostiach, ktoré spolu vytvárali prepracovaný fortifikačný systém bastiónového typu. Po vpáde Turkov do Uhorska sa v roku 1546 začal stavať obranný bastiónový systém reprezentovaný dnešnou Starou a Novou pevnosťou. Z podnetu cisára

Leopolda II. v druhej polovici 17. storočia pevnostný systém zdokonalili do podoby, ktorá bola najmodernejšia v strednej Európe. Neskôr bol okolo celého mesta postavený reťazec stáleho opevnenia – Palatínska a Vážska línia. Táto línia obranných stavieb, postavených v polovici 19. storočia, separovala mesto od zvyšku Žitného ostrova. Mohutný reťazec opevnení okolo Komárna dotvárali predsunuté predmostia na ľavom brehu Váhu a pravom brehu Dunaja. Poslednou súčasťou pevnostného systému sú fortové pevnosti v západnej a južnej časti maďarského Komáromu. Vysoká miera zachovalosti jednotlivých objektov, ako aj obrovský rozsah opevnenia tak tvorí z Pevnostného systému Komárna historický unikát, ktorý si zaslúži pozornosť.

Rímsky vojenský tábor Iža je miesto, kde prebiehal archeologický prieskum zameraný na odкрývanie rímskych kúpeľov. Rímsky tábor Iža tiež kandiduje na zápis do Zoznamu svetového kultúrneho dedičstva UNESCO.

Drevený most v Kolárove je najdlhším mostom s celodrevenou konštrukciou v Európe. Most cez Malý Dunaj je dlhý 86 metrov a široký 2,25 m, nemá žiadne betónové piliere, prípadne iné prefabrikované istenie. Postavili ho miestni ochranári za rekordných deväť dní v roku 1992 ako kópiu dnes už neexistujúceho mosta z 50-tych rokov minulého storočia, podľa spomienok ľudí, ktorí si pamätali jeho vzhľad. Pôvodný most mal len 60 metrov a zničili ho veľké ľady. Ešte aj dnes, keď poklesne hladina vody, sú vidieť pôvodné mostné piliere. Jeho pôvodnú dĺžku 62 metrov v roku 1997 upravili o 24 metrov a až vtedy sa stal najdlhším svojho druhu v Európe. Väčšia časť mostu je zo špeciálne napusteného agátového dreva. V tomto prevedení by mal vydržať približne 150 rokov. Most vedie k miestnej atrakcii, plávajúcemu lodnému mlynu.

Lodný mlyn v Kolárove je posledným exemplárom plávajúceho mlyna a jediným lodným mlynom na Slovensku. V mlyne sídli Múzeum vodného mlynárstva. Je umiestnený na mŕtvom ramene Dunaja. Postavený je na dvoch rovnobežných člnoch a ukotvený o breh rieky. Lodky sú väčšie, ako boli na pôvodných plávajúcich mlynoch. Je to rekonštruovaná podoba vyrobená v Slovenských lodeniciach v Komárne v roku 1982 podľa vzoru bývalého lodného mlyna v Radvani nad Dunajom. Mlyn je dnes teoreticky funkčný, v skutočnosti však nefunguje, čoho dôvodom je stojatá voda ramena. V objekte sa nachádza niekoľko komponentov z pôvodného mlyna a využitý je ako malá historická expozícia. Zaujímavosťou je napríklad benzínový agregát z prelomu 19. a 20. storočia, pripomínajúci malú lokomotívu, ktorý údajne patrí medzi prvé mechanizmy na svete, vďaka ktorým vyrábali stroje rybárske siete. Mlyn má pevnú konštrukciu, aby vydržal nápor jarných ľadov i storočnú vodu. Vedie k nemu 86 m dlhý most, ktorý sa považuje za najdlhší most s drevenou konštrukciou v Európe.

Mlyn sa nachádza na obľúbenej vodáckej trase Malým Dunajom. Rameno Malého Dunaja je tu však zahatané z oboch strán, takže k mlynu sa po vode nedá dostať. Pri vstupe do areálu je k vzhliadnutiu malé technické múzeum. Skvostom medzi exponátmi je stroj na pohon transmisie, s prevodom na pletacie stroje na výrobu sietí. Stroj sa podarilo takmer po 50-tich rokoch opäť sfunkčnit', čo sa aj využíva pri niektorých slávnostných príležitostiach. Mlyn je súčasťou areálu s viacerými technickými pamiatkami a možnosťou oddychu a občerstvenia v tradičnej „**Krčme u Mlyna**“, ktorá okrem iného upúta aj ojedinelou ponukou bylinkových likérov. Počas celej letnej sezóny sa v areáli koná množstvo rôznych kultúrnych i gastronomických podujatí, tiež sa tu organizujú ekotábory pre školy.

Most Márie Valérie dlhý 509 metrov, spájajúci Štúrovo s maďarským Ostrihomom, bol vybudovaný v roku 1895. Ustupujúce nemecké vojská ho 6.12.1944 vyhodili do vzduchu. Za obdobie socializmu nedošlo medzi susednými štátmi k dohode most zrekonštruovať. Medzi mestami premávala kompa, ktorá prevážala autá i ľudí. Až 11. októbra 2001 na základe dohody vlád Maďarska a Slovenska bol zrekonštruovaný a daný do prevádzky, čo sa stretlo s mimoriadnym ohlasom obyvateľov nielen oboch miest, ale aj Európskej únie.

Vodný mlyn pri Dunajskom Klátove je jedným z mála zachovaných vodných mlynov na Slovensku so spodným náhomom. Podunajská nížina mala pre činnosť vodných mlynov vhodné podmienky – tečú tu pomerne mohutné vodné toky s primeraným spádom a početnými ramenami. Mlyn je postavený na Klátovskom ramene Malého Dunaja a pochádza pravdepodobne z 19. storočia. Terajšiu stavebnú úpravu získal mlyn pri prestavbe v roku 1920. Posledným majiteľom bol Michal Cséfalvay. Naposledy sa v mlyne pracovalo v štyridsiatych rokoch 20. storočia. Po odvodnení kanála došlo k deštrukcii veľkého kolesa. Zásluhou Žitnoostrovského múzea v Dunajskej Strede mlyn zrekonštruovali a v roku 1987 uviedli do prevádzky ako ukážku vodného mlyna so spodným náhomom. V mlyne sa zachovalo pôvodné vybavenie vrátane mlynárskych pomôcok. Mlyn je síce schopný prevádzky, ale nemožno ho spúšťať pre nízku hladinu vody. Na rozdiel od iných dunajských mlynov má murovanú mlynicu, len koleso a hnacia časť sú umiestnené v drevenej prístavbe. V horúcom lete na vodnej hladine umocňujú čaro prírodnej rezervácie Klátovské rameno kvety lekna bieleho.

Kolový mlyn v Jahodnej patrí k zaujímavým dreveným vodným mlynom na Malom Dunaji. Nachádza sa pri obci v chatárskej oblasti Alba Régia. Obľúbeným prístupom k nemu je priplávanie na člne pri populárnom splavovaní vodného toku Malého Dunaja, ktorý je tu pomerne dravý a čiastočne zatarasovaný malebnými ostrovčekmi s bujnou vegetáciou. Mlyn bol

zrekonštruovaný v roku 1999 a jeho majiteľom sú Západoslovenské energetické závody. V súčasnosti však nie je verejnosti prístupný a dá sa obdivovať len jeho exteriér.

V historickom parku v centre Hurbanova sa nachádza najstaršia a najznámejšia slovenská hvezdáreň. Jej história siaha až do roku 1871. Veľké zásluhy na jej vzniku mal miestny rodák Dr. Mikuláš Konkoly-Thege, ktorý celý svoj majetok, dom, záhradu a všetko zariadenie observatória venoval v roku 1899 štátu. Dnes sa pracovníci hvezdárne v Hurbanove venujú výskumu aj výchovno-vzdelávacej činnosti. Hvezdáreň je prístupná verejnosti, a to nielen cez deň, ale aj večer s atraktívnym pozorovaním nočnej oblohy.

2. PRIEMYSEL

Spomedzi priemyslu je v regióne Podunajsko zastúpený hlavne potravinársky, strojársky, chemický priemysel a elektrotechnický priemysel. Vzhľadom k tomu, že v ďalšej časti sa venujeme charakteristike jednotlivých okresov Podunajska, kde nechýba ani podrobnejšia charakteristika priemyslu, na tomto mieste uvádzame iba príklady významných priemyselných podnikov – v Dunajskej Strede cukrovar „Eastern Sugar“ alebo mäsokombinát Taurus; v Komárno – Slovenské lodenice Komárno, a. s., ktoré sa zameriavajú na výrobu riečnych a námorných lodí, ďalej spoločnosť Rieker obuv, s. r. o. vyrába obuv; v Kolárove spoločnosť Vitaflora, ktorá sa špecializuje na mletie potravinárskej pšenice a raže, výrobu múky alebo známy pivovar Heineken v Hurbanove.

3. POĽNOHOSPODÁRSTVO

Poľnohospodárstvo je plošne najrozšírenejšou aktivitou v tomto regióne. Región patrí medzi poľnohospodársky najvyužívanejšie v rámci SR. Má veľmi dobré prírodné i klimatické podmienky pre pestovanie takmer všetkých poľnohospodárskych plodín a pre zabezpečovanie poľnohospodárskej produkcie, preto sa zaraďuje do kategórie poľnohospodársko-potravinárskej. V rámci rastlinnej produkcie má vhodné podmienky na pestovanie obilnín, olejnín a krmovín, pričom veľmi významné je aj pestovanie zemiakov, ovocia a zeleniny, ale aj pre rozvoj vinohradníctva a ovocinárstva.

Na Žitnom ostrove sa pestujú teplomilné plodiny ako napr. kukurica, pšenica, cukrová repa, slnečnica, repka olejná, rôzne druhy ovocia a zeleniny.

Živočíšna produkcia má zastúpené všetky odvetvia, pričom najproduktívnejšie sú chov hydiny, ošípaných a hovädzieho dobytku.

Región Podunajsko zasahuje do Južnoslovenskej vinohradníckej oblasti, ktorá sa rozprestiera v najteplejších lokalitách Podunajskej nížiny v povodí Dunaja a Hrona s mierne zvlneným terénom v priemernej nadmorskej výške 140 m. n. m. a na úpätí nízkych pahorkatín. Južnoslovenská vinohradnícka oblasť sa rozdeľuje na dve odlišné podoblasti, líšiace sa vhodnosťou prírodných podmienok na pestovanie viniča. Južnoslovenská oblasť je zložená z ôsmich vinohradníckych rajónov a 129 obcí (<http://www.edi-podunajsko.sk/objavte/>). Najviac pestované sú biele muštové odrody Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Rulandské biele, Chardonnay, z modrých odrôd Cabernet Sauvignon a Frankovka modrá. Okrem uvedených odrôd sa v Južnoslovenskej oblasti darí odrodám Veltlínske zelené, Silvánske zelené a modrej odrode Svätovavrinecké. V slovenskom vinárskom svete sa v poslednom období výrazne do povedomia dostávajú vína z okolia Strekova aj vďaka tradičnému Strekovskému festivalu vín, na ktorom sa okrem domácich – strekovských vinárstiev (Berta, Mátyás, Kasnyik, Strekov 1075), prezentujú vinárstva z blízkeho okolia Chateau Rubáň (Rubáň), Bott Frigyes (Komárno), Chateau Belá (Belá), Georgina (Kolárovo) a desiatky iných, aj zo zahraničia – predovšetkým z Maďarska.

4. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA OKRESOV PODUNAJSKA

Okres Dunajská Streda

Okres Dunajská Streda, ktorý sa nachádza v Trnavskom samosprávnom kraji, má rozlohu 1 074,59 km², žije tu 117 884 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 110 obyvateľov na km². V okrese Dunajská Streda je 67 obcí – z toho 3 mestá (Dunajská Streda, Veľký Meder a Šamorín).

Okres má bohaté prírodné a kultúrne dedičstvo (lužné lesy, geotermálna voda, úrodná pôda, multikulturálne obyvateľstvo – 75 % obyvateľstva má maďarskú národnosť). Okres má výborné podmienky pre rozvoj cestovného ruchu v nasledujúcich nosných formách: a) letná rekreácia pri vodných plochách založená na kúpaní a vodných športoch, hobby turizmus, cykloturizmus, rôzne alternatívne tzv. soft formy cestovného ruchu, poľovnícky cestovný



ruh, rôzne športy; b) mestský a kultúrny cestovný ruh a c) vidiecky cestovný ruh a agroturistika.

V hospodárskej štruktúre okresu Dunajská Streda má rozhodujúce postavenie sekundárny sektor, avšak hospodárske zameranie regiónu je možné charakterizovať ako priemyselno-poľnohospodárske s dynamickým rozvojom služieb (kde cestovný ruh má osobitné postavenie - príroda regiónu ponúka využitie nielen na poľnohospodárske účely, ale aj na rekreáciu, turizmus a šport). Z hľadiska ekonomickej úrovne spadá tento región medzi oblasti s priemernými hodnotami ukazovateľov. V minulosti dominantné poľnohospodárstvo zamestnáva menej ako 5% ekonomicky aktívneho obyvateľstva. Hospodársko-ekonomický potenciál okresu patrí medzi najlepšie na Slovensku, ale skutočný hospodársko-ekonomický rozvoj územia brzdia faktory ako absencia rýchlostnej komunikácie R7, absencia tradície strojárskoho priemyslu (okres je známy hlavne vďaka poľnohospodárstvu a využívaniu termálnych prameňov v kúpeľnom cestovnom ruchu a pre letné rekreácie) a podnikania v cestovnom ruchu.

Väčšina priemyselných aktivít je sústredená v mestách. V priemysle okresu tradične významné postavenie má potravinársky priemysel (mliekaňa v meste Veľký Meder, mäsovýroba a pekársky priemysel v meste Dunajská Streda), a za posledné roky aj strojársky priemysel v podobe nových odvetví ako výroba kabrioletových strešných systémov, výroba pohyblivých schodov a chodníkov, výroba trezorov, bankových zariadení (trezorové miestnosti, depozitné schránky) a oceľového nábytku (skrine, kartotéky), výroba antén a káblových zväzkov pre autá.

Z pohľadu štatistickej klasifikácie ekonomických činností SK NACE najviac fyzických osôb - živnostníkov pôsobí v stavebníctve, väčšie zastúpenie majú aj vo veľkoobchode a maloobchode, oprave motorových vozidiel a motocyklov a v priemyselnej výrobe.

Priame zahraničné investície (PZI) sú úspešným nástrojom regionálneho rozvoja, sú rozhodujúcim faktorom stimulovania štrukturálnych zmien v priemysle, prieniku domácich firiem na zahraničné trhy, rozvoja regiónov, tvorby nových pracovných miest a celkového skvalitňovania domáceho podnikateľského prostredia. V okrese Dunajská Streda priame zahraničné investície nehrajú významnú úlohu, hlavne v dôsledku dopravnej vybavenosti územia (nízka atraktivita okresu Dunajská Streda pre zahraničných investorov vyplýva z nedostatočne rozvinutej dopravnej infraštruktúry).

V okrese je veľký počet poľnohospodárskych podnikov a súkromne hospodáriacich roľníkov. Poľnohospodárske pôdy sú z aspektu jej produkčných vlastností (produkčného

potenciálu) veľmi vysoko produkčné. V štruktúre poľnohospodárskeho pôdneho fondu prevažujúci podiel má orná pôda. Rastlinná výroba je tradične zameraná na pestovanie obilnín, krmovín a zeleniny, kým živočíšna výroba je orientovaná na chov hovädzieho dobytká a ošípaných. Poľnohospodárstvo charakterizuje veľkovýroba, menší producenti majú len malé zastúpenie. V poľnohospodárstve okresu významné zastúpenie má aj zahraničný kapitál (napr. Dan-Slovakia Agrar a.s. so sídlom vo Veľkom Mederi sa zaoberá chovom hovädzieho dobytká, ošípaných a rastlinnou výrobou a má až 200 zamestnancov).

V poľnohospodárstve okresu sú veľmi kvalitné prírodné podmienky, napriek tomu potravinársky priemysel v okrese je veľmi slabý. - existuje už len pár väčších závodov na spracovanie okresnej poľnohospodárskej produkcie – napr. mliekareň v meste Veľký Meder, mäso spracujúci závod na spracovania hovädzieho dobytká a ošípaných v Dunajskej Strede. V okrese je veľký priestor na rozvoj agroturistiky, ako aj rozvoj výroby biopotravín (napríklad spoločnosť BÚŠLAK OIL s.r.o. už pár rokov ponúka bioslnečnicové oleje z vysokokvalitných slnečnicových semien vypestovaných na Žitnom ostrove – ktorým produktom Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR viackrát udeľovalo Značku kvality SK).

Z celkovej rozlohy územia okresu 76 % tvorí poľnohospodárska pôda. Okrem toho, že okres patrí k najproduktívnejším poľnohospodárskym oblastiam, nachádzajú sa tu rozsiahle zásoby podzemných pitných vôd nadregionálneho významu. Z toho dôvodu bola prevažná časť okresu vyhlásená za chránenú oblasť prirodzenej akumulácie vôd Žitného ostrova.

Významným priemyselným odvetvím okresu je energetika - v Gabčíkove sa nachádza najväčšia vodná elektráreň na Slovensku, v okrese sa nachádza viac solárnych elektrární (Orechová Potôň, Kútniky, Medveďov).

Po roku 2000 sa výrazne posilnil strojársky priemysel v okrese – veľké priemyselné podniky sa usídlili v mestách Dunajská Streda, Veľký Meder a Šamorín, ktoré exportujú produkciu na trh celej EÚ.

Súčasná výkonnosť ekonomiky okresu je mierne nižšia ako priemer Slovenska, avšak potenciál pre rozvoj hospodárstva regiónu je veľmi veľký – do roku 2020 sa okres môže stať jedným z najrozvinutejších hospodárskych centier Slovenska. Nevyhnutným predpokladom pre rozvoj regiónu je prílev zahraničných investícií (v roku 2013 najväčšiu zahraničnú investíciu realizovala švajčiarska firma Schindler rozšírením výroby a výstavbou objektu v Dunajskej Strede a Kostolných Kračanoch so zameraním na výrobu výtáhov a pohyblivých schodov); rozvoj progresívnych technológií, informačného a poradenského systému pre potreby podnikateľskej sféry (napr. v roku 2013 boli dokončené podnikateľské inkubátory v

meste Dunajská Streda a v obci Štvrtok na Ostrove, predtým v meste Veľký Meder). Najmladším priemyselným parkom okresu je Žitnoostrovský priemyselný park v obci Kostolné Kračany.

Okrem Dunajskej Stredy ďalšie významné hospodárske centrá okresu sú mesto Veľký Meder a mesto Šamorín. Veľký Meder je jedným z najvýznamnejších turistických centier na juhu Slovenska vďaka termálnemu kúpalisku a 100-hektárovému lesoparku na okraji mesta, ktorý predstavuje posledný pozostatok bývalého veľkého dubového lesa na Podunajskej nížine, ktorý je na Žitnom ostrove jedinečný. V meste Veľký Meder sú aj veľké priemyselné podniky: Webasto-Edscha Cabrio Slovakia, s. r. o. (výroba strešných systémov pre kabriolety), Mliekareň Euromilk, a. s. (firma sa zaoberá spracovávaním surového kravského mlieka, výrobou a distribúciou mliečnych produktov; výrobná štruktúra je úzko špecializovaná na trvanlivé mlieko, trvanlivú šľahačku, smotanu, maslo a sušené mliečne pudinky). V meste Šamorín sa nachádza priemyselný park v súčasnosti zložený z ôsmich aktívnych spoločností, ktoré zamestnávajú približne 300 zamestnancov. V oblasti cestovného ruchu mesta Šamorín významný je Elements Resort športovo-kongresový areál s rozlohou takmer 100 hektárov určený pre profesionálnych aj rekreačných športovcov. V areáli sa nachádza aqua aréna s vodnými atrakciami, wellnessom a geotermálnym prameňom, profesionálne športoviská, hipo aréna. Atraktivitou okresu je aj Vodné dielo Gabčíkovo a tiež medzinárodná cyklotrasa Passau – Viedeň – Bratislava – Budapešť, ktorá prechádza územím okresu v dĺžke 84 km.

V okrese Dunajská Streda sa nenachádza žiadny národný park, avšak nachádza sa tu chránená krajinná oblasť Dunajské luhy. Je najmladšia zo 14 chránených krajinných oblastí na Slovensku. Oblasť pozostáva z piatich samostatných častí Podunajskej nížiny, ktoré sa tiahnu od Bratislavy juhovýchodne v smere toku rieky Dunaj k hraniciam s Maďarskom k Veľkolélskemu ostrovu v okrese Komárno. Oblasť sa rozkladá na území troch samosprávnych krajov: Bratislavského, Trnavského a Nitrianskeho. Celkovo má rozlohu 122,84 km² záplavových území, mokradí a rôznych vodných telies, napríklad jazier, rybníkov a tokov.

Okres je významným centrom maďarskej kultúry, v mestách a obciach okresu sídlia významné inštitúcie reprezentujúce multikultúrny charakter územia. V okrese sa nachádza množstvo architektonických kultúrnych pamiatok (Rímskokatolícky kostol sv. Juraja, Žltý kaštieľ, Vila Vermes v Dunajskej Strede, Reformovaný kostol v Šamoríne, Rímskokatolícky kostol sv. Jakuba vo Štvrtku na Ostrove, atď.), z ktorých viaceré potrebujú rekonštrukciu.

Okres Nové Zámky



Okres Nové Zámky je druhým najväčším okresom Nitrianskeho kraja s rozlohou 1 347 km². Územie okresu sa rozprestiera na Podunajskej nížine, a to čiastočne na Podunajskej rovine, čiastočne na Podunajskej pahorkatine. V juhovýchodnom výbežku spestruje územie pohorie Burda, kde je najvyšší bod okresu 388 m. n. m vysoký Burdov. Zo severu susedí s okresom Nitra a Levice, na juhu s okresom Komárno a s Maďarskom. Na západe hraničí s okresom Šaľa. V okrese Nové Zámky sú 3 mestá: Nové Zámky, Štúrovo a Šurany.

Územím okresu pretekajú rieky Dunaj, Nitra, Hron, Žitava a Ipeľ. Okres má viacero prameňov minerálnych a termálnych vôd. Postupným odlesňovaním sa zachovali len zvyšky dubových porastov. Je jedným z najteplejších a najsuchších okresov na Slovensku. Z viacerých maloplošných chránených území okresu je 6 národných prírodných rezervácií (Čenkovská lesostep, Čenkovská step, Kamenínske solisko, Kováčovské kopce - juh, Kováčovské kopce - sever, Parížske močiare), 8 prírodných rezervácií, 6 prírodných pamiatok a 13 chránených areálov.

Z archeologického hľadiska bolo územie okresu pomerne husto osídlené. Preukázalo sa osídlenie obyvateľstvom rôznych kultúr od staršej doby kamennej (paleolit) v Komjaticiach (paleolitická stanica lovcov mamutov, moustierska kultúra), cez početné neolitické nálezy ako aj významné lokality z mladšej doby bronzovej v Bíni a Nitrianskom Hrádku (sediaca Venuša), až po rímske obdobie, čo dokazuje rímska pevnosť Anavum v Štúrove, vysunutá rímska stanica vo Veľkom Kýre a ďalšie.

Okres Nové Zámky patrí k priemyselne málo rozvinutým okresom s veľmi nízkym počtom väčších priemyselných podnikov (nad 20 zamestnancov) a poľnohospodárskou výrobou s malými výrobnými kapacitami. Okres je charakteristický vysokou sezónnosťou prác (odvetvie poľnohospodárstva). Produktivita práce zaostáva za celoštátnym priemerom, aj za výsledkami Nitrianskeho kraja. Taktiež intenzita investovania dosahuje veľmi nízke hodnoty. Pre priemyselné aktivity je charakteristické ich vykonávanie malými prevádzkami.

Okres sa orientuje hlavne na investorov z tých odvetví, ktoré tu už boli v minulosti etablované, t. j. z oblasti poľnohospodárstva, potravinárstva, cestovného ruchu a papiernictva. Pretrvávajúcim problémom je nevyhovujúca napojenie dopravnej infraštruktúry na hlavné európske ťahy. Z priemyselne významných podnikov spomenieme Osram, a. s., Nové Zámky, ktorý pôsobí v oblasti elektrotechnického priemyslu a vyrába svetelné riešenia pre automobily, bicykle, elektronické predradníky, halogénové žiarovky, LED osvetlenia, úsporné žiarivky, atď.; ďalej Smurfit Kappa Obaly Štúrovo, a. s., ktorá je od roku 1973 známa výrobou vlnitej lepenky a kartonáže z vlnitej lepenky; Icopal Štúrovo je najväčším európskym výrobcom stavebných hydroizolácií na strechy a pod základy stavieb.

Priemysel sa koncentruje predovšetkým do Nových Zámkov. Nové Zámky a Palárikovo sú dôležitými železničnými križovatkami. V Štúrove je druhá najväčšia železničná križovatka v republike.

V poľnohospodárstve sa darí pestovaniu teplomilnejších plodín ako kukurica, cukrová repa, pšenica, jačmeň a zelenina. Dobré podmienky sú aj na pestovanie viniča. Termálne kúpaliská nájdeme v Nových Zámkoch, Podhájskej a Štúrove.

Na území okresného mesta Nové Zámky ležali štyri rano-stredoveké osady Nyárhíd, Györök, Lék a Gúg. Samotné mesto sa po prvýkrát spomína v r. 1545 ako obranná pevnosť proti tureckým nájazdom. O niekoľko rokov neskôr bol na druhom brehu rieky Nitra vybudovaný nový hrad známy ako Castum Novom od čoho je odvodený aj dnešný názov mesta. V r. 1663 hrad obsadili osmanské vojská a do kresťanských rúk sa opäť dostal až v r. 1685. 29. októbra 1691 vydal arcibiskup Juraj Széchenyi listinu, ktorou povýšil Nové Zámky na mesto a udelil mu významné výsady. Nové Zámky sa rozvinuli pri protitureckej pevnosti, z ktorej sa zachovali zvyšky terénnych úprav 2 bášt. V meste sa ďalej nachádza bývalý barokový kláštor s kostolom s hodnotným interiérom a kaplnka s hrobom A. Bernoláka. Veľká časť mesta bola zničená bombardovaním počas 2. sv. vojny.

Štúrovo je najjužnejšie ležiacim mestom na Slovensku. Tu sa začína ohyb Dunaja s výhľadom na klasickú baziliku v Ostrihome. Pri meste sa vlieva Hron do Dunaja. Mesto je obklopené Kováčovskými kopcami s maximálnou výškou 395 m n. m. (vrch Burda). Štúrovo je predovšetkým kúpeľným mestom. Termálne kúpalisko VADAŠ je právom slávne aj za hranicami. Svojou dennou kapacitou nad 10.000 návštevníkov, obnovenými bazénmi rôznej veľkosti, krytou plavárňou, obnovenými radmi bufetov a sociálnych zariadení, možnosťou športovania ponúka ideálne podmienky na oddych milovníkom vody a slnka.

Okres Komárno

Okres Komárno s rozlohou 1 100,14 km² leží na juhu Nitrianskeho samosprávneho kraja. Žije tu 102 961 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 94 obyvateľov na km² (údaje k 31. 12. 2015). Správne sídlo okresu je mesto Komárno. V okrese sa nachádzajú 3 mestá a 38 obcí.

Patrí do kategórie priemyselno-poľnohospodárskych regiónov SR. Súčasná výkonnosť ekonomiky okresu je mierne nižšia ako priemer SR, avšak potenciál pre rozvoj jeho hospodárstva je tu veľmi veľký – do roku 2020 sa

okres môže stať jedným z najrozvinutejších hospodárskych centier Slovenska. Z pohľadu makroekonomickej štruktúry v súčasnosti rozhodujúce postavenie má poľnohospodárstvo – toto odvetvie nenáročné na kvalifikačnú úroveň pracovnej sily je vo väčšine obcí jedinou základnou pracovných príležitostí. Zároveň má okres Komárno veľmi dobré predpoklady aj pre rozvoj cestovného ruchu - predovšetkým pre rozvoj pobytov pri vode, cykloturistiky, vidieckej turistiky a agroturistiky.

Z pohľadu hospodárskej štruktúry v okrese Komárno má rozhodujúce postavenie poľnohospodárstvo, strojársky, potravinársky a polygrafický priemysel, a výroba obuvi. Okres Komárno bol dlhodobo známy ako centrum lodiarstva na Slovensku.

Poľnohospodárstvo je najrozšírenejšou aktivitou v záujmovom území. O intenzívnej poľnohospodárskej výrobe svedčí aj vysoký podiel poľnohospodárskej pôdy využívanej ako orná pôda. Okres Komárno patrí do vysokoprodukčnej poľnohospodárskej oblasti Slovenska.



Dobré prírodné a klimatické podmienky územia vytvorili predpoklady pre pestovanie všetkých poľnohospodárskych plodín.

Rastlinná výroba regiónu sa prevažne zameriava na pestovanie obilnín (najviac sa pestujú pšenica ozimná a jarná, sladovnícky jačmeň, kukurica na siláž a krmivo), ktoré zaberajú plochu tradične viac ako 2/3 ornej pôdy. Ďalšími významnými komoditami sú olejniny (repka olejná, slnečnica), cukrová repa, tabak a d'ateliny. K významným plodinám regiónu, pestovaným aj na ornej pôde aj v záhradách, patrí zelenina, predovšetkým uhorky, paprika, paradajky a kapusta. Pestovanie zeleniny prebieha sčasti vo fóliovníkoch. V posledných rokoch však zeleninárstvo upadáva, mnohé podniky zrušili túto aktivitu.

V riešenom území najväčšími poľnohospodárskymi podnikmi sú transformované poľnohospodárske družstvá, ktoré sa popri spomínanej rastlinnej výrobe venujú aj živočíšnej výrobe s prevahou chovu ošipaných, hovädzieho dobytku a hydiny.

Západná časť okresu Komárno sa vyznačuje aj pestovaním viniča – vinohradníctvom, ktoré sa rozvíja v nasledujúcich obciach: Bátorove Kosihy, Búč, Chotín, Kravany nad Dunajom, Marcelová, Moča, Modrany, Radvan nad Dunajom, Svätý Peter, Virt. Výmera viníc predstavuje 2,78 % rozlohy poľnohospodárskeho pôdneho fondu v okrese Komárno. Z hľadiska odrodovej skladby dominujú odrody rizling vlašský, veltlín zelený, müller thurgau, svätovavrinecké, ale aj irsai oliver, frankovka a dievčie hrozno. Napriek vhodným predpokladom pre rozvoj vinárstva, prevažná časť vinohradníckej produkcie sa predáva na ďalšie spracovanie spoločnostiam s dlhoročnou vinárskou tradíciou v iných regiónoch.

Dlhoročnú tradíciu v okrese Komárno má aj včelárstvo, ktorého hlavným produktom je med, ktorý sa produkuje z kvetu repky olejnej, agáta a slnečnice). Okrem toho sa produkuje vosk, medovina, propolis a materská kašička. Najproduktívnejšou firmou vyrábajúcou med a ďalších včelích produktov je firma NAWAX so sídlom v obci Svätý Peter. V ostatných obciach sa tiež vyrábajú medové produkty, ale iba na vlastné použitie.

Polia okresu poskytujú výborné možnosti pre poľovníkov prakticky na území celého okresu, kde vďaka ochrane a cieľavedomej starostlivosti žije široká škála poľovnej zveri (srnec, zajac, bažant). Najväčší poľovný areál okresu sa nachádza v chotári obce Bátorove Kosihy.

Dávnej tradícii sa v okrese Komárno teší rybárstvo. Možnosti rybolovu sú veľmi dobré, nekonečne veľa možností poskytujú rieky Dunaj a Váh, ako aj umelo vytvorené jazerá. Slovenský rybársky zväz oficiálne vyznačuje na danom území 12 rybárskych revírov (všetky sú kaprové).

Priemysel v okrese Komárno zastupuje predovšetkým potravinárstvo, ktorého charakteristickým znakom je značný rozptyl výroby do väčšieho počtu závodov a prevádzok, t.j. potravinársky priemysel je rozmiestnený takmer homogénne po území celého okresu. Ako lokalizačné faktory potravinárskych závodov pôsobili surovinové zdroje, ktoré poskytuje poľnohospodárstvo (mlyny, konzerváreň) ale i príroda (podzemné vodné zdroje pre pivovarníctva). Podniky potravinárskeho priemyslu sa zameriavajú na výrobu pekárenských výrobkov, na spracovávanie ovocia a zeleniny, na výrobu alkoholických a nealkoholických nápojov (napr. Heineken v Hurbanove). Ostatné odvetvia priemyslu v okrese (elektrotechnický, chemický, strojársky, obuvnícky a polygrafický priemysel) sa vyznačujú vyšším stupňom koncentrácie výroby, mnohé z nich mali v minulom desaťročí ešte medzinárodný význam (Slovenské lodenice Komárno, Kromberg & Schubert v Kolárove - vyrába káblové zväzky pre automobilový priemysel).

Najväčším zamestnávateľom okresu Komárno je Rieker obuv, s. r. o., v Komárne, ktorý je najväčší výrobca obuvi na Slovensku. Spoločnosť Rieker obuv, s. r. o., bola založená v roku 1992 ako 100 %-ná dcérska spoločnosť švajčiarskeho koncernu Rieker Holding AG. Hlavnou činnosťou koncernu je výroba dámskej, pánskej a detskej obuvi (zastrešuje kompletný výrobný cyklus obuvi od šitia zvrškov až po finalizáciu), takmer celá produkcia smeruje na zahraničné trhy (hlavne do Nemecka). Aktuálna výroba je zhruba 3 milióny párov topánok ročne (više 13 tis. párov denne), čo by sa v blízkej budúcnosti nemalo výraznejšie meniť. V súčasnosti spoločnosť zamestnáva takmer 2 tisíc zamestnancov a ešte plánuje rozšíriť stredoeurópske logisticko-distribučné centrum v Komárne (v areáli výrobného závodu v Komárne by mala vyrásť nová skladová budova s modernou manipulačnou technikou).

Významným podnikom je aj spoločnosť Comar International a. s. – výrobca veľkokapacitných prepravných kontajnerov (ročná kapacita firmy je zhruba 20-tisíc kontajnerov, spoločnosť patrí medzi najväčších výrobcov skladovacích kontajnerov v Európe).

Viac ako polstoročnú tradíciu má aj výroba koženej galantérie vo firme Kožená galantéria výrobné družstvo, ktorá spoločnosť v súčasnosti zamestnáva vyše 200 pracovníkov a patrí medzi veľkých výrobcov školských aktoviek, ruksakov, dámskych módných kabeliek a doplnkov v Európe. Kožená galantéria výrobné družstvo robí aj dodávky do automobilového priemyslu (sedačkové potahy pre koncern VW).

Významné odvetvia priemyslu v okrese Komárno:

- pivársky priemysel zastúpený spoločnosťou Heineken v Hurbanove, ktorá sa zameriava na výrobu piva,
- elektrotechnický priemysel sa zameriava na výrobu súčiastok pre LCD monitory a základné dosky, ktoré sa využívajú ako komponent pri výrobe elektroniky (hlavným odberateľom je Samsung Electronics so sídlom v Galante);
- strojársky priemysel zastupujú Slovenské lodenice Komárno, a. s., ktoré sú jedinou slovenskou lodenicou špecializovanou na vývoj a stavbu viacúčelových riečnych a námorných lodí do nosnosti 8 000 dwt.
- obuvnícky priemysel reprezentuje v okrese Komárno spoločnosť Rieker obuv, s. r. o., ktorá je najväčším výrobcom obuvi na Slovensku
- kožiarsky priemysel sa rozvíja vďaka spoločnosti Kožená galantéria, výrobné družstvo, ktoré patrí medzi veľkých výrobcov školských aktoviek, ruksakov, dámskych módných kabeliek a doplnkov v Európe, zároveň realizuje aj dodávky do automobilového priemyslu (sedačkové potahy pre koncern VW).
- potravinársky priemysel sa orientuje na výrobu múky spoločnosťou Vitaflora v Kolárove, ktorá sa špecializuje na mletie potravinárskej pšenice a raže, ďalej spoločnosť Kolagrex Int., spol. s r. o., vyrába paradajkový pretlak a kečup.
- elektrotechnický priemysel – Kromberg a Schubert, s. r. o., sa zaoberá výrobou káblových zväzkov pre automobilový priemysel
- agropriemysel – spoločnosť Biofeed, a. s. vyrába krmivo pre hospodárske zvieratá

Okres Komárno má reálny potenciál predovšetkým pre rozvoj vidieckej turistiky vrátane agroturistiky. Tieto typy turistiky sú bezprostredne späté s prírodou, krajinou a vidieckym prostredím, prispievajú k celkovému rozvoju okresu najmä tým, že umožňujú zhodnotiť danosti vidieckeho prostredia (rozptýlené majerské osídlenie), a to i pri pomerne nízkej finančnej náročnosti, vytvoria nové pracovné príležitosti, napomáhajú obnove a rozvoju obce. Okrem vidieckej turistiky má okres vynikajúce predpoklady aj pre rozvoj kulinárskej turistiky – návštevníkov môže prilákať vychýrenou maďarskou a slovenskou kuchyňou.

Územie okresu disponuje aj bohatstvom geotermálnych vôd. V západnej časti okresu je geotermálna voda viac využívaná na rekreačné účely, napr.: termálne kúpalisko Patince, termálne kúpalisko v Komárne. Prameň geotermálnej vody sa nachádza aj v obci Virt, Zemianska Olča a Zlatná na Ostrove.

V okrese Komárno sa organizujú tradičné podujatia: hody, jarmoky, trhy, fašiangové slávnosti, vinobranie, dožinkové slávnosti – tieto každoročne organizované kultúrne podujatia tiež predstavujú zaujímavý produkt cestovného ruchu.

5. Tradičné jedlá Podunajského regiónu

Typické jedlá podunajského regiónu sú silne ovplyvnené maďarskou kuchyňou. Nie sú to však len typické guláše, či halászlé, ktoré patria medzi tradičné jedlá. Za pestrou zmesou typických jedál stojí zložitý vývoj regiónu. Silne ho ovplyvnila predovšetkým maďarská kuchyňa, avšak netreba zabúdať aj na turecký vplyv - Komárno bolo pohraničné mesto celých 200 rokov.

Základom pestrého mixu používaných surovín je predovšetkým mäso, najmä bravčové, ale aj hovädzie, či kuracie. Rybolov patril odjakživa medzi najvýznamnejšie hospodárske aktivity tu žijúcich ľudí. Preto aj ryby patria medzi základné suroviny typických jedál. Predovšetkým dunajské sumce, pstruhy, kapry alebo šťuky.

Najvýznamnejšiu zložku však tvorí množstvo zeleniny, či ovocia, ktoré sa používa pri príprave takmer všetkých jedál. Neodmysliteľnými sú predovšetkým rajčiny a papriky všetkých druhov, ale takisto aj kukurica, uhorky, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak či kapusta. To všetko dopĺňajú koreniny (najmä mletá paprika), či mliečne produkty.

Medzi tradičné jedlá patria tradičné maďarské polievky, ktoré bývajú husté a sýte, presne také, do ktorých sa dá zapichnúť lyžica. Medzi najznámejšie patrí nepochybne halászlé – typická štiplavá rybacia polievka; gulášová polievka – riedky guláš s nadrobno nasekaným mäsom, fazuľová polievka s domácou klobáskou.

Nesmieme však zabudnúť ani na čerstvo pečený langoš, husaciu pečienku v masle, segedínsky guláš, paprikáš či hovädzí perkelt. Ak však hovoríme o Komárne, nemali by sme zabudnúť ani na fazuľovú polievku Jókai.

Vo výpočte maďarských špecialít nesmie chýbať pálenka. Tá sa najčastejšie podáva ako aperitív alebo digestív – pre lepšie trávenie po jedle. Známa je marhuľovica (barrack pálenka), čerešnovica (cseresznye pálenka), k obľúbeným patrí aj hruškovica (körte pálenka). Známy je aj tmavý maďarský bylinný likér.

Medzi obľúbené tradičné sladkosti patrí torta z tenkých plátkov piškótového cesta s čokoládovým krémom a karamelovou škupinou (doboš), palacinky (palacsinta), gaštanové pyré so šľahačkou, či štrúdle a závin s tvarohovou, višňovou a makovou náplňou.

Typickými hlavnými jedlami sú guláš, perkelt, tokáň alebo paprikáš, ale aj dusené kura so zeleninou, kurča plnené slaninou, hubami či pečeň na paprike so smotanou.

Špecifické postavenie v kuchyni podunajského regiónu má mletá paprika, ktorú vraj priviezli pred stovkami rokov do Maďarska Turci z Perzie. Dnes je jedným z najznámejších prvkov tradičnej kuchyne. Pre kvalitu papriky je hlavným kritériom farba a jemnosť, z pohľadu zdravia má jej používanie vplyv na obmedzenie srdcových ochorení a pôsobí proti kôrnateniu ciev. Rovnako neodmysliteľnou súčasťou gastronómie sú klasické maďarské klobásy, ktoré sa vyrábajú tradične, bez náhrad a bez zbytočnej chémie, v mnohých regiónoch sa každoročne konajú slávnosti dobrej klobásky.

Jednou z tradičných maďarských kulinárskych surovín je kapusta, preslávené sú mnohé pochúťky s ňou, od segedínskeho gulášu po nemenej známu koložvársku kapustu.

Koláč Kúcsos z Podunajska

Potrebuje: 1000 g polohrubej múky špeciál, 500 g hladkej múky, 500 ml vlažné mlieko, 50 g čerstvého droždia, 2 ks žltkov, 1 dcl oleja, 100 g masla, 250 g kryštálového cukru, 1 balenie hrozienok, 1 ČL soli, na potretie žltok, na potretie (alebo smotana) mlieko

Zoznam jedál špecifických pre Podunajský región je uvedený nižšie.

Predjedlá

Diabolská nátierka

Suroviny: zelené paradajky, paprika, cibuľa, feferónky, olej, horčica, soľ, sladká mletá paprika, mleté čierne korenie

Tvarohovo-papriková nátierka

Suroviny: cibuľa, maslo, tvaroh, mletá červená paprika, rasca, soľ, mleté čierne korenie

Pivná nátierka

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

Paštéta

Suroviny: husacia masť, cibuľa, cesnak, kuracia pečeň, bobkový list, sušený tymian, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, soľ, plnotučná horčica, Rizling vlašský, studená voda, maslo, šľahačková smotana

Langoše

Suroviny: múka, soľ, cukor, droždie, voda, zemiaková kaša (nemusi byť), olej

Pagáče

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

Zapekaná špargľa

Suroviny: špargľa, cukor, soľ, strúhanka, maslo, smotana, žltok, sladká mletá paprika, tvrdý syr, petržlenová vňať

Polievky

Slepačia polievka z Hurbanova

Suroviny: sliedka, soľ, koreňová zelenina, cibuľa, cesnak, celé čierne korenie, šampiňóny, paradajka, karfiol, kel, pažitka

Šošovica s údeným mäsom

Suroviny: olej, cibuľa, soľ, vopred namočená šošovica, vykostené bravčové koleno, cesnak, bobkový list, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, horčica; na zápražku – masť, múka, petržlenová vňať, mletá červená paprika

Jókaiho fazuľová polievka

Suroviny: veľká sušená fazuľa, mäsový vývar, údené bravčové koleno, klobása, bobkový list, mrkva, petržlen, zeler, masť, múka, cibuľa, cesnak, mletá červená paprika, soľ, smotana, ocot, petržlenová vňať

Šampiňónová polievka

Suroviny: šampiňóny, cibuľa, masť, soľ, múka, petržlenová vňať, paprika, vývar z kostí, kyslá smotana

Halászlé

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



Gulášová polievka

Suroviny: cibuľa, cesnak, masť, hovädzie mäso, paradajka, zelená paprika, mletá červená paprika, feferónka, soľ, mleté čierne korenie, mäsový vývar, zemiaky

Mäsová polievka

Suroviny: hovädzie kosti, hovädzie mäso, celé čierne korenie, cesnak, šafran, feferónka, cibuľa, soľ, koreňová zelenina (mrkva, petržlen, zeler, kaleráb), kel, zelená paprika, petržlenová vňať, niťovky na závarku

Rezance do polievky

Suroviny: hrubá múka, vajce, voda, soľ

Hlavné jedlá

Perkelt

Suroviny: mäso zo stehna alebo pliecka, masť, cibuľa, mletá červená paprika, voda, paradajka, zelená paprika, soľ

Kurací paprikáš

Suroviny: kurča, masť, cibuľa, červená paprika, zelená paprika, paradajky, smotana na varenie, kyslá smotana, múka, soľ

Zemiakový paprikáš

Suroviny: slanina, cibuľa, cesnak, zemiaky, zelená paprika, paradajky, soľ, mletá červená paprika, rasca; halušky – vajce, múka

Plnená kapusta

Suroviny: kyslá kapusta, zakvasené kapustné listy, cibuľa, cesnak, údená slanina, mleté bravčové mäso, mletá červená paprika, ryža, vajce, mletá rasca, majorán, olej, múka, smotana na varenie

Segedínsky guláš

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



Kuracia pečeň

Suroviny: kuracia pečeň, masť, šalotka, zelená paprika, paradajky, petržlenová vňať, mleté čierne korenie, majorán, mletá červená paprika, soľ

Plnené kuracie prsia

Suroviny: kačacia pečeň, soľ, mleté čierne korenie, múka, maslo, kuracie prsia, cibuľa, kurací vývar, masť, zelená paprika, paradajky, kyslá smotana, smotana na varenie, kôpor, soľ, mletá sladká a štiplavá červená paprika

Lečo

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

Perkelt zo šampiňónov

Suroviny: cibuľa, údená slanina, slnečnicový olej, mleté čierne korenie, soľ, mletá štipľavá paprika, šampiňóny, voda, hladká múka

Halušky s dubákmi

Suroviny: dubáky, polohrubá múka, soľ, vajcia, voda, cibuľa, mleté čierne korenie, olej, hlávkový šalát, citrón

Slivkové guľky

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

Tvarohové cestoviny

Suroviny: údená slanina, pochúťková smotana, tvaroh, cestoviny, soľ

Cisárska omrvinka

Suroviny: hladká múka, hrubá múka, mlieko, hrozienka, soľ, cukor, vanilínový cukor, citrónová kôra, vajcia



Koláče

Gaštanové pyrė

Suroviny: jedlé gaštany, práškový cukor, vanilínový cukor, rum, voda

Somlói (Šomlojské halušky)

Suroviny: cesto – vajcia, cukor, hladká múka, orechy, kakao, hrozienka a orechy; punč – cukor, voda, rum, vanilínový cukor, pomarančová a citrónová kôra; krém – mlieko, žĺtky, hladká múka, vanilínový cukor



Krémeš

Suroviny: lístkové cesto; krém – hladká múka, žĺtky, mlieko, práškový cukor, bielka, struk vanilky

Podunajská palacinka

Suroviny: základné cesto – hladká múka, žĺtky, bielky, osladené mlieko, masť a maslo

Čokoládová omáčka

Suroviny: žĺtky, cukor, zahustené kondenzované mlieko, hladká múka, čokoláda na varenie

Orechová plnka

Suroviny: maslo, vlašské orechy, rum, práškový cukor, hrozienka, pomarančová kôra, mlieko

Krémové palacinky

Suroviny: maslo, žĺtky, cukor, mlieko, múka, bielka, soľ, vanilínový cukor, citrónová kôra

Bejgli

Suroviny: cesto – polohrubá a hladká múka, margarín, práškový cukor, soľ, vajcia, smotana, droždie; maková plnka – horúce mlieko, práškový cukor, mletý mak, hrubá múka, citrónová kôra, marhuľový lekvár, hrozienka, jablko, mletá škorica, vanilínový cukor; orechová plnka – teplá voda, práškový cukor, mleté orechy, strúhanka, citrónová kôra, marhuľový lekvár, hrozienka, jablko, škorica, vanilínový cukor, rum

Transylvánsky trdelník

Suroviny: cesto – múka, práškový cukor, žĺtky, mlieko, droždie, vajce; posýпка – orechy, práškový cukor

Salajkové kvetinky

Suroviny: hladká múka, cukor, margarín, salajka, vajcia

Sviatočné jedlá

Dobošova torta

Suroviny: cesto – vajcia, maslo, práškový cukor, múka; krém – vajcia, práškový cukor, čokoláda na varenie, maslo, vanilínový cukor; poleva – maslo, kryštálový cukor, citrónová šťava

Žerbó rezy

Suroviny: cesto – hladká múka, soľ, cukor, tuk, vajcia, mlieko, droždie; plnka – mleté orechy, lekvár



6. ZOZNAM VYBRANÝCH PODUJATÍ PODUNAJSKÉHO REGIÓNU PROPAGUJÚCICH POTRAVINY

Varenie a Pečenie Dobrôt

Miesto konania: Senec

Termín konania: polovica Marca

Web: www.senec.sk

Veľkonočné trhy v Senci

Miesto konania: Senec

Termín konania: polovica Marca

Web: www.slnecejazera.eu , www.aices.sk

Tradičný Žitnoostrovský jarmok v Dunajskej Strede

Miesto konania: Dunajská Streda

Termín konania: polovica Septembra

Web: www.dunstreda.sk

Komárňanské vínne korzo - Komáromi Borkorzó

Miesto konania: Komárno

Termín konania: polovica Septembra

Web: www.komarno.sk

Svätoondrejský festival klobás Komárno

Miesto konania: Komárno

Termín konania: polovica Novembra

Web: www.komarno.sk/jarmok

Literatúra

AKTUALITY.SK. 2013. Podunajský vodný raj. [online]. [cit. 2016-04-15]. Dostupné na internete: <<http://cestovanie.aktuality.sk/clanok/8234/podunajsky-vodny-raj/>>

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

MAPYSR.SK. 2008. Rímska pevnosť v Iži. [online]. [cit. 2016-04-15]. Dostupné na internete: <<http://www.mapysr.sk/atrakcia/rimska-pevnost-v-izi/>>

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. Plán rozvoja vidieka 2004 – 2006 : Príloha B Kraje Slovenskej republiky (NUTS III). [online]. [cit. 2016-04-15]. Dostupné na internete: <<http://www.mpsr.sk/download.php?fID=101>>

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

PODUNAJSKO. 2009. Automobilový šport. [online]. [cit. 2016-04-15]. Dostupné na internete: <<http://tipnavylet.webnode.sk/products/splavovanie/>>

PODUNAJSKO. 2009. Kultúrne atrakcie. [online]. [cit. 2016-04-15]. Dostupné na internete: <<http://tipnavylet.webnode.sk/turisticke-regiony-slovenska/podunajsko/kulturne-atrakcia/>>

PODUNAJSKO. 2009. Splavovanie. [online]. [cit. 2016-04-15]. Dostupné na internete: <<http://tipnavylet.webnode.sk/products/motosport/>>

PRAVDA.SK. 2014. Tradičné maďarské pochúťky. [online]. [cit. 2016-08-15]. Dostupné na internete: <<http://zena.pravda.sk/jedlo/clanok/317007-tradicne-madarske-pochutiny/>>

RRA KOMÁRNO. 2013. Informačná databáza o území v pôsobnosti prijímateľa na rok 2012 – LAU 1 (úroveň okresu). [online]. [cit. 2016-08-02]. Dostupné na internete: <<http://rrakn.niton.sk/files/2013/01/Informacna-databaza-okresu-Komarno-2012-verzia001.pdf>>

RRA JUŽNÝ REGIÓN. 2011. Informačná databáza o území v pôsobnosti prijímateľa na rok 2011 – LAU 1. [online]. [cit. 2016-08-02]. Dostupné na internete: <http://www.rra-juznyregion.sk/documents/Info_databaza_2011_RRA%20Juzny%20region%20Sturovo.pdf>

SACR. 2015. Drevený most v Kolárove. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/dreveny-most-v-kolarove>>

SACR. 2015. Hvezdáreň Hurbanovo. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/hvezdaren-hurbanovo>>

SACR. 2015. Kolový mlyn v Jahodnej. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/kolovy-mlyn-v-jahodnej>>

SACR. 2015. Most Márie Valérie v Štúrove. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/most-marie-valerie-v-sturove>>

SACR. 2015. Parná prečerpávací stanica. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/parna-precerpavacia-stanica>>

SACR. 2015. Pevnosť Komárno. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/pevnost-komarno>>

SACR. 2015. Vodný mlyn pri Dunajskom Klátove. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://slovakia.travel/vodny-mlyn-pri-dunajskom-klatove>>

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

VISIT KOMÁRNO! 2016. Gastronómia a miestne jedlá. [online]. [cit. 2016-05-12]. Dostupné na internete: <<http://www.visitkomarno.sk/vidiet-a-zazit/gastronomia-a-miestne-jedla/>>

REGION- BSK.SK. 2013. Súčasný stav udržateľnej mobility a turizmu v Podunajskom regióne. . [online]. [cit. 2013-02-01]. Dostupné na internete: file:///C:/Users/LG/Downloads/S%C3%BA%C4%8Dasn%C3%BD_stav_udr%C5%BEate%C4%BEnej_mobility_a_turizmu_v_Podunajskom_regi%C3%B3ne-SK-_po_pripomienkovani_052013.pdf

<http://domov.sme.sk/c/6969094/sefovala-restauraciam-ze-bez-bloku-nemusite-platit-strasne-ubohe.html>

<https://bonvivani.sk/recepty/segedinsky-gulas>

<http://www.mimibazar.sk/recept/2937/original-somloi-galuska-somlo-halusky-pre-alexandru-p-witcha>

<http://mnamky-recepty.webnoviny.sk/recipe/zerbo-rezy-2/>