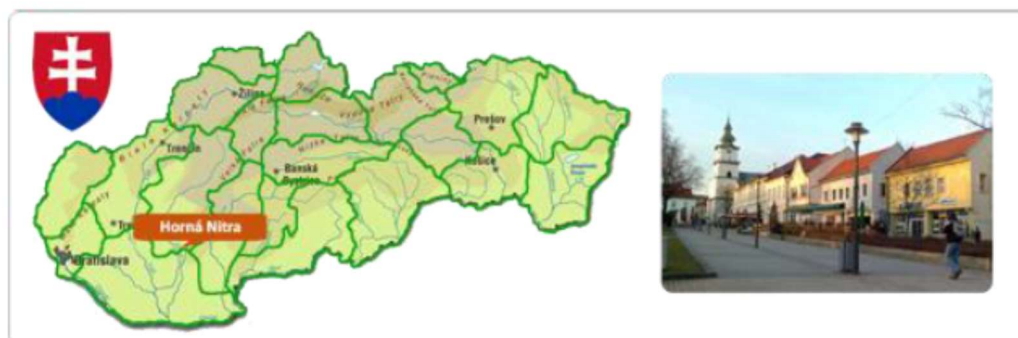


Hornonitriansky región



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

Obsah

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

1. HISTÓRIA, PAMIATKY A KULTÚRA

Do hornonitrianskeho regiónu patria okresy: **Bánovce nad Bebravou, Partizánske, Prievidza a Topoľčany**. Región sa rozprestiera v západnej časti Slovenska, pozdĺž horného toku rieky Nitry, ktorá tu pramení a priberá ďalšie vodné toky – Handlovku a Nitricu. Rieka Nitra spája najsevernejšie a najjužnejšie časti regiónu, pričom rovnobežne s jej tokom vedú aj hlavné komunikácie. V historickom období zohrala rieka Nitra významnú úlohu pri formovaní tohto regiónu.

Územie hornej Nitry je súčasťou mohutného horstva Západných Karpát. Jadro regiónu tvorí Hornonitrianska kotlina, na ktorej sa rozprestiera takmer celé jeho územie. Hornonitrianska kotlina patrí k výrazne členitým oblastiam kraja a je obkolesená okolitými pohoriami. Východná časť je ohraničená Kremnickými vrchmi a južná pohoriami Vtáčnik a Tríbeč, severnú časť lemujú vrchy Malej Fatry a západná časť je oddelená od Považia Strážovskými vrchmi. Tieto oblasti oplývajú prírodnými zvláštnosťami a bohatstvom chránenej fauny i flóry a na teritóriu hornej Nitry boli vyhlásené za chránené územia (napr. chránené krajinné oblasti Ponitrie a Strážovské vrchy).

Najznámejšou prírodnou pamiatkou hornonitrianskeho regiónu je Prepoštská jaskyňa. Na území regiónu je tiež množstvo chránených stromov, medzi ktoré patrí aj **bojnická Lipa kráľa Mateja**. Klenotom regiónu je **Bojnický zámok**, ktorý sa nachádza v kúpeľnom meste Bojnice a patrí k najnavštevovanejším a najkrajším kultúrno-historickým pamiatkam na Slovensku. Prvá historická zmienka o zámku je z roku 1113 a jeho najznámejším vlastníkom bol Matúš Čák Trenčiansky. V roku 1644 získal Bojnický zámok na takmer 300 rokov šľachtický rod Pálffyovcov, ktorý prestaval zámok na postromantické šľachtické sídlo v neogotickom štýle. Za národnú kultúrnu pamiatku bol Bojnický zámok vyhlásený v roku 1970. Nachádza sa v ňom múzeum s umelecko-historickými zbierkami a dobovým nábytkom. Bohatú históriu tohto územia pripomínajú aj viaceré kaštiele (napríklad Brodzany, Malé Bielice, Klátová Nová Ves, Veľké Uherce, Chalmová, Čereňany, Zemianske Kostolany, Diviacka Nová Ves) a zrúcaniny stredovekých hradov (Topoľčiansky a Uhrovecký hrad).

Z najstarších architektonických pamiatok je zastúpená sakrálna architektúra – **románsky kostol v Diviakoch nad Nitricou** s dvojvežovým priečelím, **Kostol sv. Anny v Bystričanoch-Chalmovej** a **Kostol Panny Márie v Prievidzi**, kde sa nachádza socha Madony z obdobia gotiky. Významnými gotickými pamiatkami sú aj súčasť kráľovských hradov Sivý kameň a Bojnice. Zvyšky gotickej pevnosti sa nachádzajú taktiež na múroch kaštieľa v Diviackej Novej Vsi.

Národnou kultúrnou pamiatkou je Kostol sv. Mikuláša v Porube, ktorý má zachovaný interiér s gotickými nástennými maľbami a renesančný maľovaný drevený strop. Z obdobia renesancie sa tiež zachovali časti mestských hradieb Bojníc, viaceré kúrie a kaštiele (Zemianske Kostolany, Nováky, Pravenec, Chalmová). Obdobie baroka na hornej Nitre je spojené s pôsobením **rodu Pálffyovcov**, ktorí sa okrem prestavby Bojnického zámku zaslúžili aj o výstavbu komplexu barokového kostola piaristov v Prievidzi.

Hornonitriansky región sa vyznačuje aj vysokou úrovňou mestskej a vidieckej historickej zástavby, o čom svedčia pamiatkové zóny v Nitrianskom Pravne, Bojniciach. a Vyšehradnom, kde bola udelená **cena Europa Nostra** domu za zachovanie hodnôt ľudovej architektúry. Výskyt **prameňov s minerálnymi a termálnymi vodami** v Bojniciach, Chalmovej a Malých Bieliciach prispeli k vzniku **kúpeľov s termálnymi kúpaliskami**. Bohatá tradícia a kultúra hornonitrianskeho regiónu je v jeho folklóre, tradičnej ľudovej výrobe (najmä výroba kraslíc), ľudovom odeve i rustikálnej plastike. Patrí medzi regióny s najvyššou kultúrnou aktivitou na Slovensku. Vďaka priaznivým klimatickým a prírodným

podmienkam sa celé územie regiónu zaraďuje k najstarším kultúrnym oblastiam Slovenska. Do roku 1923 bolo toto územie súčasťou Nitrianskej župy.

2. PRIEMYSEL

Vo väčších mestečkách hornonitrianskeho regiónu bolo rozvinuté remeselníctvo najmä garbiarstvo, mäsiarstvo a krajčírstvo. Produkty domácej výroby sa predávali na jarmokoch a trhoch. Významné zmeny v 20. storočí pozitívne ovplyvnili rozvoj hornonitrianskeho regiónu. Otvorené boli hnedouhoľné bane, pretože sa tu nachádzajú najvýznamnejšie ložiska hnedého uhlia (Nováky, Handlová, Cígel'). Hnedouhoľné baníctvo bolo základom pre vybudovanie veľkých energetických závodov v Zemianskych Kostol'anoch a chemických závodov v Novákoch. V hornonitrianskom regióne bol vybudovaný tiež potravinársky, drevársky a textilný priemysel, čo prispelo k urýchleniu rozvoja regiónu.

3. POĽNOHOSPODÁRSTVO

Úrodné pahorkatiny a priaznivé klimatické podmienky predurčili poľnohospodársky charakter tohto územia. Pestovali sa tu predovšetkým obilie – pšenica, raž, jačmeň, kukurica a pohanka, z technických rastlín cukrová repa, konope, ďalej zelenina, strukoviny a zemiaky, ovocie. Najmä v okolí Topoľčian sa pestoval chmeľ a tabak. Choval sa hovädzí dobytok a ošípané a taktiež bol rozšírený chov oviec. Hornonitriansky región bol známy tiež včelárstvom a v súvislosti s tým produkciou medu.

V súčasnosti sa tu pestujú najmä obilniny, cukrová repa, kukurica, zelenina a ovocie. Chová sa hovädzí dobytok, ošípané a hydina.

4. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA OKRESOV HORNONITRIANSKÉHO REGIÓNU

Okres Bánovce nad Bebravou

Okres Bánovce nad Bebravou vznikol v roku 1996 a jeho súčasťou je mesto Bánovce nad Bebravou a 42 obcí. **Okres Bánovce nad Bebravou** sa nachádza v Trenčianskom kraji. Má rozlohu 461,95 km², žije tu 36 963 obyvateľov a priemerná hustota



zaľudnenia je 80 obyvateľov na km². Štruktúru podnikateľského sektora tvorí hlavne ľahký priemysel (43,5%), ťažký priemysel (24,7%), obchod a doprava (9,2%), poľnohospodárstvo (7,0%), stavebníctvo (4,1%) a ostatné služby (11,5%). V okrese sa nachádza 53 kultúrnych pamiatok. Správnym sídlom okresu je mesto Bánovce nad Bebravou.

Na území dnešného mesta bolo popolnicové pohrebisko lužickej kultúry z mladšej doby bronzovej. Prvá písomná zmienka o Bánovciach je z roku 1232 a už v roku 1376 boli povýšené na slobodné kráľovské mesto. História mesta je spojená s veľkou husitskou výpravou v rokoch 1431-1433 a pustošením Turkami v roku 1633.

V stredoveku boli Bánovce významným centrom remeselnej výroby ako je obuvníctvo, stolárstvo, súkenníctvo, kováčstvo, mäsiarstvo, tkáčstvo a krajčírstvo. Za prvej ČSR mali ráz poľnohospodársko-remeselníckeho mestečka s niekoľkými menšími závodmi (od roku 1934 preglejka) a peňažnými ústavmi.

Priemysel tu začal vznikať až v 40. rokoch (v roku 1940 bola založená továreň na armatúry a vojenské prístroje, od roku 1943 výrobná pletiarkeho tovaru Tricota – neskôr Zornica). V súčasnosti v meste sídlia viaceré firmy napríklad potravinárska spoločnosť zameraná na mliečne výrobky **Milsy**, nemecká obuvnícka spoločnosť **Gabor** a textilné závody **Eterna a Zornica**. V Bánovciach nad Bebravou je 15 kultúrnych pamiatok, z ktorých medzi najvzácnejšie patrí kostol sv. Mikuláša z 15. storočia.

Okres Partizánske



Okres Partizánske je okres v Trenčianskom kraji, ktorý vznikol v roku 1996. Tvorí ho mesto Partizánske a 22 obcí. Má rozlohu 301,03 km², žije tu 46 735 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 155 obyvateľov na km². Správnym sídlom okresu je mesto Partizánske, ktoré bolo do roku 1960 sídlom okresu, v rokoch 1960-1995 spadalo do okresu Topoľčany a od roku 1996 sa opäť stalo okresným mestom. Mesto Partizánske leží v južnej časti Trenčianskeho kraja na mieste sútoku riek Nitry a Nitrice. Kataster mesta je súčasťou severného výbežku Podunajskej pahorkatiny, pričom mierne zvlnený reliéf prechádza na juhovýchode k pohoriu Trábeč. Hlavným vodným tokom v meste je rieka Nitra,

ktorá tečie v smere od východu na západ južným okrajom mesta. Súčasťou katastrálneho územia sú vodné toky Nitrica, Kršteniansky potok a Žabokrečský potok. Z vodných plôch na území mesta leží vodná nádrž Bager a zamokrená lokalita Bahná, ktorá je navrhnutá za Chránený areál. História samotného mesta Partizánske je pomerne mladá. Jeho vznik spadá do obdobia rokov 1938-1939, kedy zlínska firma Baťa vybudovala v chotári obce Šimonovany závod na výrobu obuvi. Po postavení obytných a spoločenských budov sa zrodila osada Baťovany ako súčasť obce Šimonovany. S prudkým rozvojom fabriky rástla úmerne aj osada Baťovany a tak v roku 1948 bola obec Šimonovany s osadou Baťovany premenovaná na obec Baťovany, ktorej bol priznaný charakter mesta. V roku 1949 sa mesto Baťovany premenovalo na Partizánske. V súčasnosti je Partizánske moderným mestom nesúcim znaky funkcionalistickej architektúry. Medzi najvýznamnejšie kultúrne pamiatky mesta patrí kaštieľ Vodný hrad, ktorý je jedným z najstarších goticko-renesančných sídiel. a nachádza sa v Šimonovanoch, ako aj Kostol Božského Srdca Ježišovho, ktorý bol v roku 1995 vyhlásený za kultúrnu pamiatku. Ojedinelým a významným kultúrno-výchovným zariadením v oblasti astronómie je hvezdáreň Partizánske, ktorá bola sprevádzkovaná od roku 1988. Priemyselná výroba sa v meste Partizánske ale aj v samotnom okrese orientovala najmä na obuvnícky a kožiarsky priemysel. V dnešnej dobe sa začína diverzifikovať a dostáva svoj priestor aj terciárna hospodárska sféra. V štruktúre podnikateľského sektora v okrese Partizánske má najväčšie zastúpenie ľahký priemysel (51,2 %), na druhom mieste je obchod a doprava (20,3 %) , potom nasleduje ťažký priemysel (11,4 %), poľnohospodárstvo (7,7 %), ostatné služby (6,9 %) a stavebníctvo (2,4 %).

Okres Prievidza

Okres Prievidza bol zriadený v roku 1996 ako jeden z okresov v Trenčianskom kraji. Má rozlohu 959,77 km², žije tu 137 050 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 143 obyvateľov na km². Správne sídlo okresu je mesto Prievidza. Súčasťou okresu sú štyri mestá:

Bojnice, Handlová, Nováky, Prievidza a 48 obcí. Územie okresu Prievidza patrilo do Nitrianskej stolice neskôr župy, okrem 8 obcí, ktoré patrili do Tekovskej župy.



Po vzniku prvej ČSR v roku 1923 vznikol okres Prievidza približne v dnešnej podobe. Zmeny v rozlohe okresov nastali pri administratívnom členení v roku 1949. Okres Prievidza sa stal súčasťou Nitrianskeho kraja. Na juhozápade prešlo 9 obcí do okresu Partizánske, Valaská Bela prešla do okresu Ilava a Nová Lehota prešla do okresu Prievidza z okresu Žiar nad Hronom. V roku 1960 došlo k územnej administratívnej zmene, pričom okres Prievidza prešiel do Stredoslovenského kraja a obce z okresov Partizánske a Ilava boli pričlenené späť. Posledné územné členenie spôsobilo, že celý okres bol pričlenený bez zmeny do Trenčianskeho kraja.

Os územia okresu Prievidza tvorí rieka Nitra, ktorá z pravej strany priberá Nitricu prameniaku v Strážovských vrchoch a z ľavej strany Handlovku, ktorá pramení na svahoch Vtáčnika. Z vodstva majú pre tento okres rozhodujúci význam **minerálne a termálne pramene**. Bojnické termálne pramene s teplotou 28 - 48° C sa stali základom rozvoja kúpeľov v Bojniciach, ktoré sa v súčasnosti vďaka rozsiahlym investíciám a rekonštrukciám stali cieľovým miestom aj pre zahraničnú klientelu. Význam majú aj kúpele Chalmová a perspektívny rozvoj ponúkajú tiež termálne vody v Koši. Na území okresu sa nachádzajú **dve chránené krajinné oblasti - Ponitrie a Strážovské vrchy**. Ich celková rozloha na území okresu je 16 519,4 ha. K maloplošným chráneným územiám okresu patria 4 národné prírodné rezervácie a to Vtáčnik, Rokoš, Vyšehrad, Veľká skala, pričom ich celková rozloha na území okresu je 389,5 ha. V okrese sa ďalej nachádzajú 4 prírodné rezervácie (Biely kameň, Temešská skala, Buchlov a Makovište a jedna národná prírodná pamiatka – Prepoštská jaskyňa, ktorá je na území mesta Bojnice.

Lokalita je cenným dokladom klimatických zmien a foriem rastlínstva a živočíchov štvrtohôr. Je to jedna z najvýznamnejších archeologických lokalít Slovenska s najstarším výskytom pračloveka neandertálskeho typu na Hornej Nitre.

Mesto Prievidza je administratívnym i prirodzeným centrom okresu. Nachádza sa na strednom Slovensku, vo východnom okraji Trenčianskeho kraja. Leží v centrálnej časti Hornonitrianskej kotliny, rozprestierajúc sa prevažne v Prievidzskej kotline a ohraničuje ho z východu pohorie Vtáčnik a Žiar, zo západu Malá Magura. Dôležitú úlohu pri vzniku a rozvoji osídlenia mesta mala konfigurácia riečnej siete, najmä dvoch hlavných tokov, a to Handlovky, ktorá Prievidzou preteká a za mestom ústi do rieky Nitry, medzi ktorými sa v centrálnej časti územia na pravom brehu Handlovky začali usadzovať prví obyvatelia.

Prvá písomná zmienka o Prievidzi je z roku 1113, aj keď slovanská osada (nazývaná v tej dobe Preuigan) existujúca nad sútokom Handlovky a Nitry na ceste do Turca (a Poľska), vznikla už podstatne skôr (na prelome 7. a 8. storočia). Je pravdepodobné, že územie

Prievidze bolo v tej dobe súčasťou Nitrianskeho kniežatstva a neskôr i Veľkomoravskej ríše, Keďže Prievidza bola v tom čase križovatkou starej obchodnej cesty (táto cesta bola jedným z priechodov cez hornú Nítru smerom do Turca, ktorý nadväzoval na tzv. Soľnú cestu a Jantárovú cestu spájajúcu Panóniu s Baltom), urýchlilo sa tak i jej osídlenie.

V súčasnosti je Prievidza počtom obyvateľov 11. najväčším mestom na Slovensku a je centrom hornonitrianskeho regiónu. V Prievidzi sa nachádzajú mnohé sakrálné i svetské architektonické pamiatky. Jednou z najkrajších **barokových stavieb** v strednej Európe je **Piaristický kostol a kláštor**, ktorý sa stal strediskom kultúry a školstva. Medzi ďalšie významné pamiatky patrí Kostol Nanebovzatia Panny Márie - najstarší kostol v Prievidzi, ktorý bol pôvodne súčasťou Prievidzského hradu, Trojičný stĺp a súsošie sv. Cyrila a Metóda.

Dominantné postavenie ťažkého priemyslu (najmä banského, chemického a energetického) po roku 1989 slablo a dnes majú v Prievidzi významné postavenie podniky ľahkého priemyslu. Zastúpený je tu automobilový priemysel, narastá stavebníctvo, polygrafický priemysel so storočnou tradíciou, ďalej spracovanie plastov, výroba obuvi a doprava. Pretrváva tradične silný potravinársky priemysel (Nestle Slovensko, s.r.o., Prievidza).

Okres Topoľčany

Okres Topoľčany sa nachádza v severnej časti Nitrianskeho kraja a tvorí ho okrem mesta Topoľčany aj 53 obcí. Má rozlohu 597,64 km², žije tu 71 847 obyvateľov a priemerná hustota zaľudnenia je 120 obyvateľov na km².

Topoľčiansky okres sa rozprestiera na Nitrianskej pahorkatine v strednom Ponitri. Územie na západe ohraničuje Považský Inovec, na východe Trábeč a severne aj južne pokračuje Podunajská pahorkatina. Stredom okresu preteká zo severu na juh rieka Nitra. Územie dnešného okresu Topoľčany bolo pomerne husto obývané už v období Veľkej Moravy. V 8. - 10. storočí patrila táto oblasť k najosídlenejším oblastiam Slovenska so značnou kultúrnou tradíciou. Dôkazom sú početné archeologické nálezy osád, hradísk a pohrebísk od dávnych dôb pred osídlením Slovanmi, až po vzácne nálezy zlatých mincí z obdobia Uhorského štátu (Ludanice, Lužany).



Z **kultúrohistorických pamiatok** je najvýznamnejší **Topoľčiansky hrad** pri obci Podhradie v Považskom Inovci na severe okresu, kde začiatkom 14. storočia sídlilo hradné panstvo Topoľčian. Ďalšími historickými pamiatkami okresu sú Oponický hrad, ktorý sa nachádza v jeho južnej časti v pohorí Tribeč a kaštieľ v Tovarníkoch. Okres je bohatý najmä na sakrálne pamiatky. Najvýznamnejšie sú rotunda sv. Juraja z 9. storočia patriaca medzi najstarší kostol na Slovensku, ktorá stojí na úbočí hory Marhát pri Nitrianskej Blatnici, románsky kostol v Krušovciach, artikulárny evanjelický kostol z roku 1748 v Nitrianskej Strede.

V obci Oponice je pozoruhodné **Apponyiovské poľovnícke múzeum** v renesančnom kaštieli a v okresnom meste Topoľčany Mestské múzeum. Okres je bohatý na výskyt prameňov s výdatnými zdrojmi kvalitnej vody. Správnym sídlom okresu je mesto **Topoľčany**, pričom prvé písomné zmienky o tomto meste pochádzajú z roku 1173. V 16. storočí bolo mesto dobyté Turkami. Veľké zásluhy na rozvoji mesta mala koncom 19. storočia barónska rodina Stummerovcov z Tovarník, ktorá vybudovala pri Tovarníkoch v roku 1980 veľký cukrovar, neskôr modernú župnú nemocnicu a meštiansku školu. V minulosti v Topoľčanoch sídlila početná židovská komunita preto tu boli postavené dve synagógy a existovali dva židovské cintoríny. Neďaleko mesta sa nachádza rekreačná oblasť Duchonka a vodné nádrže Tesáre a Nemečky. Z hľadiska priemyselnej výroby má v okrese dominantné postavenie mesto Topoľčany. Koncom 19. storočia sa v Topoľčanoch začala tradícia pivovarníctva, pričom k najväčším a najznámejším topoľčianskym podnikom patrila pivovar Topvar (v súčasnosti Pivovary Topvar a.s.). Nachádza sa tu tiež odevný podnik Ozeta Neo, a.s., tradíciu má aj výroba nábytku, ktorú dnes reprezentuje firma Decodom, s.r.o., veľký význam má firma Elektrokarbon, a.s., ktorá vyrába súčiastky do elektrospotrebičov.

V poslednom období začala produkovať svoje výrobky aj zahraničná firma SEWS Slovakia, s.r.o. vyrábajúca káblové zväzky do automobilov. V okrese Topoľčany sú tiež priaznivé podmienky pre poľnohospodárstvo. Na väčšine územia okresu sa pestuje cukrová repa, kukurica, pšenica a jačmeň, (najmä sladovnícky). Južne od Topoľčian sa darí chmeľu. Vyššie položené časti okresu sa využívajú na pestovanie d'ateliny. Tradíciu má ovocinárstvo, pestujú sa predovšetkým jablone a slivky.

5. Tradičné jedlá Hornonitrianskeho regiónu

Regionálna kuchyňa hornonitrianskeho regiónu je pestrá a rôznorodá, môžeme ju zaradiť k podhorsko-nížinnému typu kulinárnej kultúry. Znakmi podhorskeho typu je preferencia tmavšieho ražno-pšeničného chleba so zemiakmi a zastúpenie destilovaných alkoholických

nápojov, zatiaľ čo znakmi nížinného typu stravy je bohaté zastúpenie mäsa, tuku a teplomilných plodín. Rozhodujúcimi faktormi, ktoré určovali vývin i charakter tradičnej kuchyne regiónu, boli predovšetkým vhodné klimatické a pôdne podmienky a nimi podmienené sociálne a hospodárske faktory.

Súčasťou tradičnej stravy regiónu bola kapusta, ktorá sa nakladala v každej domácnosti do drevených sudov - *tuňjek*. Pre chuť sa pridával chren, bobkový list, soľ, čierne korenie a jablká. Kyslá kapusta s vareným údeným mäsom bola tradičným nedeľným obedom počas zimy. V pôste sa pripravovala uvarená s jačmennými krúpami alebo sa podávala surová kyslá kapusta omastená olejom s varenými zemiakmi. Z hlávkovej kapusty a rajčín sa varievala *rajčinová kapusta*.

Na Hornej Nitre sa varila zemiaková kaša, ktorá sa dochucovala na masti upraženou cibuľkou. Zemiakové jedlá sa tradične zapíjali kyslým mliekom. Zemiaky sa pridávali do zeleninových a strukovinových polievok a varila sa *krumplová polievka*. Z múčno-zemiakového cesta sa na platni sporáka piekli *lokše* a *krumplové osúchy*, ktoré sa potierali husacou alebo kačacou masťou, prípadne sa posypali makom a zvinuli sa ako palacinky.

Najmenej štyrikrát do týždňa sa pripravovali na obed cestoviny, ktoré sa rôzne dochucovali. Najobľúbenejšie boli *slíže*, ktoré sa podávali s makom, lekvárom, pomletými orechmi, upraženou krupicou, tvarohom, upraženými vajčkami, kyslou dusenou kapustou, poliate kyslým mliekom alebo cmarom. Varila sa aj štvorcová cestovina - *šiflíky*, ktoré sa podávali hlavne s udusenou kyslou alebo hlávkovou kapustou. Z múčno - zemiakového cesta sa varili *šúlance* a veľmi obľúbené boli *perky*, čo boli štvorcové alebo trojuholníkové cestoviny plnené lekvárom a posýpané makom, orechmi alebo strúhankou.

V letnom období sa varili rôzne zeleninové prívarky: fazuľkový, tekvicový, špenátový. V lete sa varila rajčinová polievka a omáčka z rozvarených a prepasírovaných paradajok. Na polievky a omáčky sa zúžitkoval tiež hlávkový šalát. Okrem kapusty sa do sudov nakladali aj uhorky, ku ktorým sa pridávali viničné listy a kôpor väčšinou v kombinácii s cibuľou a mrkvou. V letnom období sa pripravoval a konzumoval uhorkový šalát.

V hornonitrianskom regióne sa pestovali rôzne druhy ovocia, najmä: jablká, hrušky, čerešne, slivky, moruše, orechy, ríbezle, egreše a jahody.

Z mlieka sa varili polievky, do ktorých sa zavárala drobná cestovina – *čipetky*. Zo smotany sa ručne stíkal maslo v drevenej vysokej nádobe – *zbonke* pomocou dlhej tyče s kruhom a s otvormi – *mutovníkom*, *topárkou*. Zohrievaním kyslého mlieka sa robil tvaroh-syr, ktorý sa používal ako posýпка na cestoviny a ako plnka do koláčov.

V podhorských oblastiach regiónu sa chovali aj ovce. Z ovčieho mlieka sa robil syr a bryndza.

V hornonitrianskom regióne sa konzumovalo mäso bravčové, teľacie, ovčie, kozie, hydinové, králičie a sporadicky aj hovädzie. Mäso sa predovšetkým konzumovalo v nedeľu a na sviatky. Z tukov sa používal najviac bravčový vo forme údenej slaniny a masti. Z čerstvého alebo údeného mäsa a drobov sa varili polievky so zeleninou a cestovinami, väčšinou slížmi. Zabíjačky ošípaných sa robili tradične medzi Novým rokom a fašiangami. Každý, kto robil zabíjačku, považoval si za povinnosť odniesť príbuzným, susedom časť mäsa a výrobkov ako *výslužku*.

V tradičnej kuchyni regiónu nechýbala hydina. Sliepky a kurence patrili k skladbe svadobných jedál a na jeseň sa zabíjali kačice a husi, ktoré sa piekli najmä na hody. Na uhasenie smädu sa používala studničná voda a voda z prameňov v obecnom chotári. Pilo sa kyslé mlieko a cmar, a v podhorských oblastiach sa pila aj *žinčica*. Na prípravu domácich čajov sa zbierali lesné a poľné plodiny. Využíval sa napríklad agátový, žihľavový, šípkový, lipový čaj, ale aj čaj z bazy čiernej a zimozel'u. Na raňajky sa pila sladová jačmenná káva, ktorá sa dopĺňala mliekom.

Zoznám jedál špecifických pre Hornonitriansky región je uvedený nižšie.

Predjedlá

Krúpová kaša s cibuľou

Suroviny: cibuľa, olej, jačmenné krúpy, zemiaky, soľ, cesnak, majorán, maslo

Krúpová kaša s hrozienkami

Suroviny: mlieko, jačmenné krúpy, cukor, hrozienka, maslo



Repové pagáče

Suroviny: cukrová repa (očistená a uvarená), hrubá múka, sóda bikarbóna, vajce, maslo, soľ, cukor, droždie



Oškvarkové pagáče

Suroviny: hladká múka, žĺtky, masť, kyslá smotana, droždie, soľ, pomleté oškvarky, mlieko, vajce (na potretie)

Topoľčianska pivová štrúdľa

Suroviny: cesto - hladká múka, soľ, maslo, pivo, plnka - jablká, mletý mak, škoricový cukor, práškový cukor na posýpanie

Pivová nátierka s feniklom

Suroviny: cibuľa, tvaroh, fenikel, sladká aj štipľavá mletá červená paprika, mleté čierne korenie, mletá rasca, soľ, pivo



Praženica so smrčkovcami

Suroviny: olej, cibuľa, smrčkovce, soľ, mleté čierne korenie, vajcia, petržlenová vňať alebo pažitka

Polievky

Kapustová polievka

Suroviny: biela kapusta, soľ, rasca, zemiak

Baba na tanieri

Suroviny: polievka - biela fazuľa, mrkva, petržlen, soľ, masť, hladká múka, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, baba – zemiaky, hladká múka, vajce, mlieko, soľ, mleté čierne korenie, cesnak, klobása, olej na vyprážanie

Melencová polievka

Suroviny: mlieko, voda, soľ, hrubá múka, vajce, maslo



Veľkobedzianske melence v mlieku

Suroviny: voda, mlieko, soľ, polohrubá múka, vajce

Pastierska polievka

Suroviny: paradajky, cibuľa, bravčové mäso, mletá sladká a štipľavá paprika, zemiaky, voda, soľ, materina dúška, chlieb, masť

Hubová polievka s pečňovými knedličkami

Suroviny: maslo, cibuľa, mrkva, petržlen, zemiaky, čerstvé huby, hovädzia pečeň, vajce, krupica, petržlenová vňať

Hubová polievka (štedrovečerná)

Suroviny: sušené huby, voda, soľ, bobkový list, cesnak, maslo, hladká múka, smotana, ocot.

Horácka polievka

Suroviny: voda, zemiaky, mlieko, hladká múka, bobkový list, nové korenie, tymián, cibuľa, cesnak, ocot



Slepačia polievka

Suroviny: sliepka alebo kohút, soľ, korenie, voda, mrkva, petržlen, zeler, kaleráb, cibuľa, cesnak, zemiak – rezance alebo fliačky, prípadne krupicové halušky (ako závarka do polievky)

Slaninovo-zemiakové knedličky

Suroviny: údená slanina, žemľa, maslo, vajce, zemiaky, hladká múka, soľ

Špenátová polievka

Suroviny: maslo, cibuľa, hladká múka, špenát, mleté čierne korenie, soľ, sladká smotana, vajcia uvarené natvrdo, petržlenová vňať

Klátovská bryndzová polievka

Suroviny: bryndza, hladká múka, soľ, vajce, údená slanina, mletá červená paprika, petržlenová vňať

Veľkobedzianska cesnačka

Suroviny: zemiaky, soľ, olej, cesnak, mletá červená paprika, chlieb

Guláš zo smrčkov

Suroviny: olej, cibuľa, mletá červená paprika, čerstvé smrčky, soľ, mleté čierne korenie, hladká múka, majorán

Hlavné jedlá

Zajačie rezne so zemiakmi na cibuľke

Suroviny: vykostené zajačie zadné stehná, hladká múka, vajce, mlieko, hrubá múka, soľ, masť alebo olej na vyprážanie, zemiaky, soľ, masť, cibuľa, mletá červená paprika

Kuracie halušky s plesňovým syrom

Suroviny: kuracie prsia, mleté čierne korenie, soľ, škrobová múčka, olej slepačí vývar, syr s modrou plesňou

Zámocké srnčie medailónky

Suroviny: srnčie karé, soľ, mleté čierne korenie, hladká múka, olej, maslo, cibuľa, čerstvé šampiňóny, smotana na varenie, citrónová šťava, hovädzí vývar



Pečený plnený kapor

Suroviny: kapor, soľ, mleté čierne korenie, citrón, olej, bravčové pliecko, vajce, vlašské orechy, žemľa, mlieko, soľ, drvená rasca, cesnak, materina dúška



Parená kapusta

Suroviny: kyslá kapusta, údená slanina, klobása, chlieb

Zvarové halušky

Suroviny: zemiaky, klobása, cesnak, drvená rasca, voda, soľ, cibuľa, masť, mletá červená paprika, fliačky

Korýtko

Suroviny: chlieb, bryndza, údená slanina, klobása, údené koleno, soľ, mletá červená paprika

Letný zemiakový šalát z Jacoviec

Suroviny: zemiaky, kapusta, cibuľa, šalátová uhorka, paprika, olej, ocot, voda, cukor, nakladač

Hornochlebiarsky špenát s vajcom

Suroviny: cibuľa, cesnak, olej, čerstvý špenát, soľ, mleté čierne korenie, sladká smotana, hladká múka, vajce



Tvarohové šiflíky

Suroviny: polohrubá múka, vajce, soľ, voda, masť, tvaroh, kyslá smotana, soľ alebo cukor

Slivkové gule s praženou strúhankou

Suroviny: uvarené zemiaky, polohrubá múka, soľ, strúhanka, vanilínový cukor, práškový cukor, slivky, maslo

Šúľance s krupicou

Suroviny: uvarené zemiaky, hrubá múka, soľ, vajce, krupica, maslo

Perkelt

Suroviny: mäso (hydinové, teľacie, bravčové, jahňacie), cibuľa, masť, sladká mletá paprika, soľ, voda



Koláče

Klátovské koláče

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

Solčiansky skladaník

Suroviny: droždie, mlieko, cukor, prášok do pečiva, polohrubá múka, soľ, vajcia, maslo, olej, džem, mletý mak, mleté orechy, mäkký tvaroh, vanilínový cukor, citrónová kôra, hrozienka, rum, slivkový lekvár



Bojnický závin

Suroviny: hladká múka, droždie, maslo, práškový cukor, vajcia, marhuľový lekvár

Vyprážené myši

Suroviny: špaldová múka, hrubá múka, uvarené zemiaky, trstinový cukor, olej, vajce, hrozienka, soľ, mlieko, droždie, cukor, vanilínový cukor



Bedziarske fánky

Suroviny: hladká múka, polohrubá múka, žĺtky, soľ, práškový cukor, maslo, biele víno, domáca pálenka, kyslá smotana, práškový cukor, olej

Bedziarsky hrozienukový koláč

Suroviny: hrubá múka, cukor, žĺtky, maslo, mlieko, droždie, soľ, hrozienuka, žltok

Hornochlebiarske sladké lokše

Suroviny: uvarené zemiaky, hladká múka, soľ, žltok, slivkový lekvár, maslo, mletý mak, práškový cukor

Sviatočné jedlá

Svadobné koláče

Suroviny: mlieko, soľ, cukor, droždie, hladká múka, maslo, žĺtky, lekvár, hrubá múka

Štedrák (kysnutý koláč so 4 plnkami)

Suroviny: hladká múka, žĺtky, soľ, droždie, cukor, mlieko, slivkový lekvár, mletý mak, mleté orechy, práškový cukor, vlažná voda, tvaroh, vanilínový cukor, bielky



Šišky – recept podľa starej mamy

Suroviny: mlieko, droždie, práškový cukor, polohrubá múka, vajcia, maslo, rum, soľ, kôra z citróna, olej

6. Zoznam podujatí z Hornonitrianskeho regiónu propagujúcich potraviny

Festival chutí Nitrianskeho kraja – festival jedla

Termín: Február

Miesto konania: Námestie baníkov, Handlová

web stránka: www.handlova.sk

Vinožúr – vinárska súťaž Vino Bojnice

Termín: Máj

Miesto konania: Kongresová sála Kultúrneho centra, Bojnice

web stránka: www.bojnice.sk

<http://www.hlavnespravy.sk/v-bojniciach-sa-uskutocni-uz-v-poradi-13-rocnik-vinarskej-sutaze-vino-bojnice/100246>

Mogoňársky kotlík Chynorany - súťaž družstiev vo varení gulášu

Termín: Máj

Miesto konania: Areál OZ Domec pod kostolom

web stránka: www.obecchynorany.sk, www.chynorany.sk

Súťaž vo varení kotlíkového gulášu

Termín: Jún

Miesto konania: Zbehy

web stránka: <http://www.zbehy.sk/>

Sebedražská babka vo fazuli - súťaž vo varení tradičnej sebedražskej špeciality

Termín: Jún

Miesto konania: Futbalové ihrisko, Sebedražie

web stránka: www.obecsebedrazie.sk

Hrežd'ovský „Guláš Fest“ – súťaž vo varení gulášu

Termín: Jún

Miesto konania: Areál KD Malé Chlievany, Bánovce nad Bebravou

web stránka: www.banovce.sk

Držkovská Držka – súťaž vo varení držkovej polievky

Termín: August

Miesto konania: Veľké Držkovce

web stránka: www.hodocu.sk

Bánovecký Mňam Fest – farmársky festival dobrôt regiónu

Termín: September

Miesto konania: Námestie Ľ. Štúra a ulice mesta

web stránka: www.kulturabn.sk, www.MnamFest.sk

Radošinský burčiak – ochutnávka burčiaku a dobrých jedál

Termín: September

Miesto konania: Pivnica Radošina

web stránka: www.pivnicaradosina.sk

Majstrovstvá okresu Partizánske vo varení gulášu

Termín: Október

Miesto konania: Priestranstvo pri Pivárni , Kotoľňa (Luhy II), Partizánske

web stránka: www.partizanske.sk

Bošianska vareška, Bošany – súťaž vo varení tradičných polievok – guláš, fazuľovica, kapustnica, držková

Termín: Október

Miesto konania: Dom kultúry, námestie R.M. Štefánika, Bošany

web stránka: www.bosany-nasaobec.webnode.sk, www.bosany.sk

Topoľčianska koštovka a vinobranie – degustácia regionálnych dobrôt a 300 druhov vín

Termín: Október

Miesto konania: Dom kultúry Topoľčany

web stránka : www.vineria.sk, www.topolcany.sk

Literatúra

BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol. 2005. Tradičná kultúra regiónov Slovenska : Prehľad charakteristických znakov. Bratislava : Veda, 2005. 241 s.. ISBN 80-224-0853-0.

PLIKOVÁ, S. 2013. Poklady slovenskej kuchyne : Dolná Nitra, Horná Nitra, Tekov. Bratislava : Ikar, 2013. 188 s. ISBN 978-80-551-3228-0.

STOLIČNÁ - MIKOLAJOVÁ, R. - NOVÁKOVÁ, K. 2012. Kulinárna kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2012. 495 s. ISBN 978-80-224-1257-5.

KROPILÁK, M. 1977. Vlastivedný slovník obcí na Slovensku I. zväzok. Bratislava : Veda, 1977. 526 s.

LACIKA, J. 2002. Slovensko – turistický sprievodca. Bratislava : Príroda, s.r.o., 2002. 208 s. ISBN 80-07-01024-6.

BRTEK, J. 1990. Príroda horného Ponitria. Martin : Osveta, 1990. 87 s. ISBN 80-217-0181-1.

KOLEKTÍV, 1998. Prievidza nepoznaná. Prievidza : Patria I, spol.s.r.o., 1998. 108 s. ISBN 967-854-7-8

Oficiálna stránka regiónu Horná Nitra [online]. [cit. 2015-04-15]. Dostupné na internete:

<<http://www.hornanitra.sk>>

Oficiálna stránka mesta Prievidza [online]. [cit. 2015-04-15]. Dostupné na internete:

<<http://www.prievidza.sk>>

Mestá Slovenska – Horná Nitra [online]. [cit. 2014-05-12]. Dostupné na internete:

<<http://www.krasy-slovenska.eu/articles/search>>

Program hospodárskeho a sociálneho rozvoja mesta Prievidza 2007-13 [online].

[cit. 2014-05-12]. Dostupné na internete: <<http://www.prievidza.sk/dokumenty/analiza/1.pdf>>

Informačná databáza o území v pôsobnosti okresov Prievidza a Partizánske [online]. [cit. 2014-05-12]. Dostupné na internete: <http://www.projecteu.org/spaw2/uploads/files/informacna_databaza_pd_pa_2010.pdf>

<https://dobruchut.azet.sk/recept/28939/krupova-kasa-s-hrozienkami/>

<https://dobruchut.azet.sk/recept/28940/pivova-natierka-s-feniklom/>
<http://varecha.pravda.sk/videorecepty/melencova-polievka/5728-recept.html>
<https://dobruchut.azet.sk/recept/28943/horacka-polievka/>
<https://dobruchut.azet.sk/recept/38522/zamocke-srncie-medailoniky/>
<https://dobruchut.azet.sk/recept/26825/peceny-plneny-kapor/>
<https://dobruchut.azet.sk/recept/38527/hornochlebiarsky-spenat-s-vajcom/>
<http://www.gurman.rimava.sk/vyskusane-recepty/nielen-gulas/kralovsky-bravcovy-perkelt/>
<https://sluzby.bazar.sk/16830910-peciem-solciansky-skladanik-stedrak/>
<https://dobruchut.azet.sk/recept/38533/vyprazane-mysi/>