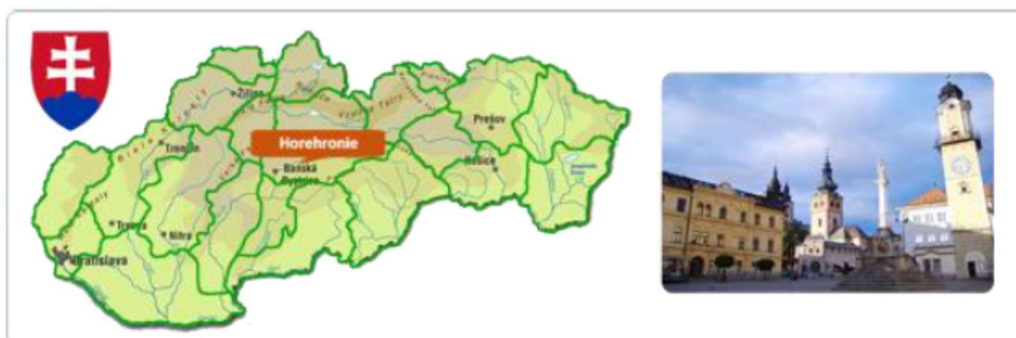


## Horehronský región



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

### Obsah

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

### 1. HISTÓRIA, PAMIATKY A KULTÚRA

Región Horehronie sa rozprestiera v srdci Slovenska, vo Zvolenskej kotline, ohraničenej na západe Kremnickými vrchmi. Severný horizont je charakteristický majestátnou panorámou Nízkych Tatier. Východná časť je lemovaná krásnym národným parkom Muránska planina. Táto oblasť je jednou z najnavštevovanejších na Slovensku a to vďaka neobvyklému prírodnému bohatstvu a výhodnej geografickej polohe. Na pomerne malom území je veľká diverzita prírodných zvláštností - vysoké hory, lúky, lesy, horské bystriny, jazerá, minerálne a termálne pramene, jaskyne, kvety, zvieratá - to všetko tvorí nepreberné množstvo úchvatností tohto rázovitého horského kraja.

Bohatstvo liečivých prameňov Slovenska s rozličnými fyzikálnymi a chemickými vlastnosťami umožňuje úzku špecializáciu kúpeľných liečebných miest. Jeden z takýchto úzko špecializovaných liečebných ústavov sa nachádza v **Brusne**. Kúpele Brusno ležia 21 km severovýchodne od Banskej Bystrice smerom na Brezno, v jednom z postranných zalesnených údolí Slovenského rudohoria, na úpätí severných svahov Vepra v nadmorskej výške 435 metrov. Kúpele sú známe už od začiatku 19. storočia. Ich poloha im určuje miernu,

teplú a pomerne vlhkú podhorskú klímu. Liečia sa tu pacienti s chorobami žľazy, žlčových ciest, pečene, pankreasu a niektorých chorôb obehového a pohybového ústrojenstva.

Neďaleko je aj ***Bystrianska jaskyňa***, ktorá počas SNP poskytla úkryt okolitým obyvateľom. Rozšíreným športom na Horehroní je lyžovanie či už zjazdové, alebo bežecké. V Osrbli je centrum biatlonu kde sa v roku 1997 konali majstrovstvá sveta. Na zjazdové lyžovanie sú možnosti na svahoch ***Chopku, na Čertovici, v Mýte pod Ďumbierom, Selciach***.

Donovaly sú jedným z najvýznamnejších lyžiarskych stredísk na Slovensku. Lyžiarske terény ponúkajú výborné lyžiarske podmienky pre všetky kategórie lyžiarov, od začiatočníkov až po vyznávačov adrenalínových svahov. Dominantou lokality je novovybudovaná šesťsedačková lanovka s osemmiestnou kabínkou na Novú Hoľu ( 1360 m.n.m.) , ktorá je druhá na Slovensku. Okrem sedačkovej lanovky je k dispozícii 14 vlekov. Veľmi zaujímavou atrakciou je večerné lyžovanie pri umelom osvetlení. Neoddeliteľnou súčasťou zimných Donovál sú preteky psích záprahov. Jedinečná atrakcia tohto strediska priláka každoročne veľké množstvo návštevníkov.

Medzi veľmi významnú kultúrnu pamiatku patrí bezpochyby aj obec ***Špania dolina***. Horská obec Špania Dolina sa nachádza severne od Banskej Bystrice, v Starohorských vrchoch. Zachovaná časť Španej Doliny s rázovitou baníckou zástavbou a so zvyškom historického centra bola v roku 1979 vyhlásená za Pamiatkovú rezerváciu ľudovej architektúry. V ***Helpe*** sa od roku 1966 každoročne konajú ***Horehronské dni spevu a tanca***, folklórny festival so zameraním na Horehronie. Medzi vyhľadávané turistické atrakcie regiónu patrí aj ***Čiernohronská železnica v Čiernom Balogu*** a ***Lesnícky skanzen vo Vydrovskej doline***. Táto úzkorozchodná železnica bola postavená v doline Čierneho Hrona hlavne na odvoz dreva. Pozemné bohatstvo možno obdivovať v ***Harmaneckej*** alebo Bystrianskej jaskyni. Hron je najvyhľadávanejšou riekou na splavy, pretože nemá veľa technických prekážok. Bežne sa splavuje od Brezna (pri vyššom stave vody už od Helpy) až do Dunaja, okrem úseku pri Veľkých Kozmálovciach, kde je vodná nádrž.

Horehronie patrí spolu s Liptovom a Spišom k najpríťažlivejším a najnavštevovanejším regiónom Slovenska. Celá oblasť oplýva turistickými lokalitami, ktoré možno navštevovať po celý rok.



Lyžiarske stredisko Šachtičky



Psie záprahy na Donovaloch



Železnica čierny Balog

## 2. PRIEMYSEL

Pre Horehronie bolo hospodársky najdôležitejšie odvetvie ťažba dreva a jeho domáce či remeselné spracovanie. Neškolení výrobcovia – „naturisti“ svoje výrobky zhotovovali vo väčšom množstve na konkrétnu objednávku. Tak pracovali košíkári, šindliari aj výrobcovia točeného riadu, tesári, stolári či kolári. Najrozšírenejšie a dodnes najviac zachované je pastierske umenie - výroba pastierskeho dreveného riadu (črpáky, naberačky, lyžice, formy na oštiepky) s množstvom dekoratívnych rezbárskych motívov a výroba zvukových a hudobných nástrojov. Výrobe z dreva sa venuje na Horehroní niekoľko jednotlivcov, ktorí zhotovujú rozmanité dekoratívne predmety, (drevené plastiky, reliéfy ) ale aj ľudové hudobné nástroje (trúby, píšťaly, gajdy); môže sa pochváliť dokonca aj niekoľkými výrobcami kvalitných fujár – nástroja, ktorý je zápisom do zoznamu UNESCO vyslancom slovenskej kultúry v zahraničí. Donedávna bola na Horehroní rozšírená domáca výroba plátna a súkna, ktoré tvorili základ tradičného ľudového odevu. V súčasnosti sa tejto práci venujú ženy len ojedinele, dodnes nájdeme vyšívачky takmer v každej obci.. Kožušníctvo, kováčstvo a obuvníctvo boli remeslá spojené s poľnohospodárstvom. Remeslo sa dedilo z otca na syna a vykonávalo sa sezónne. Dodnes sa kožušnickej výrobe venuje niekoľko remeselníkov v Pohorelej a Šumiaci. V regióne pracujú aj výrobcovia čižiem, kopcov a krpcov. V každej dedine bola kováčska dielňa, kde sa vyrábali aj sekery, capíny, reťaze, háky a kovanie vozov. V súčasnosti pracuje pôvodná dielňa v Pohorelej.

V súčasnosti je priemysel v regióne rozložený nerovnomerne. Dosahuje vysokú koncentráciu na severe kraja, kde sídlia najproduktívnejšie odvetvia ekonomiky — hutnícky, strojársky, automobilový, drevársky, farmaceutický a polygrafický priemysel. V južnej časti má základňu potravinársky priemysel a ostatné odvetvia komplementárne k poľnohospodárstvu. Najmä vďaka dlhej baníckej histórii kraja, je dominujúcim odvetvím priemyslu v regióne hutníctvo. Reprezentujú ho najväčšie spoločnosti v kraji. Výroba kovov sa podieľa na objeme celkového priemyselného exportu kraja podielom 40%. Ďalšími významnými sektormi sú drevársky, strojársky, chemický, farmaceutický a potravinársky priemysel. Krajské mesto Banská Bystrica sa v posledných rokoch orientuje najmä na rozvoj služieb a obchodu.

### 3. POĽNOHOSPODÁRSTVO

Horehronský región má najvyššiu výmeru lesných pozemkov v rámci SR a v ťažbe dreva niekoľkonásobne prevyšuje hodnoty iných krajov. Južná časť je orientovaná na poľnohospodárstvo, hlavne pestovanie hrozna.

### 4. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA OKRESOV HOREHRONSKÉHO REGIÓNU

Horné Pohronie tvoria okresy Banská Bystrica a Brezno.

Centrom regiónu je **Banská Bystrica**.

**Banská Bystrica** leží v ohybe Hrona v Zvolenskej kotline, na úpätí Kremnických vrchov, Veľkej Fatry a Nízkyh Tatier. Je tu sídlo banskobystrického samosprávneho kraja. Banská Bystrica je najväčšie a súčasne aj najvýznamnejšie turistické centrum s bohatou históriou a množstvom kultúrnohistorických pamiatok a pozoruhodností. Je administratívne, kultúrne a hospodárske centrum Horehronia. Banská Bystrica je povstalecké mesto, v ktorom bolo 29. augusta 1944 vyhlásené SNP. Mnohé pomníky v meste a blízkom okolí pripomínajú pohnuté udalosti z 2. svetovej vojny.



História Banskej Bystrice je nerozlučne spätá s ťažbou drahých kovov – striebra a medi. Vďaka nerastnému bohatstvu význam osady Bystrica v minulosti rýchlo stúpala a v roku 1255 ju uhorský kráľ Belo IV. udelením rozsiahlych privilégii povýšil na mesto. Zlatou érou v histórii Banskej Bystrice bolo obdobie 15. a 16. storočia, keď tu pôsobila úspešná Thurzovsko-Fuggerovská mediarska spoločnosť. Aj vďaka nej získala Bystrica prívlastok „medená“. Historické jadro Banskej Bystrice, ktoré bolo za mestskú pamiatkovú rezerváciu vyhlásené v roku 1955, zobia mnohé architektonické skvosty tohto významného obdobia. Kolorit mesta dotvárajú tiež pamiatky viažuce sa k novodobej histórii Banskej Bystrice. Tá je spojená najmä so Slovenským národným povstaním v roku 1944, svedectvom čoho je Pamätník SNP s Múzeom SNP.

V blízkom okolí sú výborné možnosti kultúrneho a športového vyžitia, turistiky, cykloturistiky či agroturizmu (Kremnické vrchy, Starohorské vrchy, Tajov, Králiky, Kordíky, Turecká, Špania dolina). Banská Bystrica je východiskom turistických značených trás do blízkeho aj vzdialeného okolia. Sú tu výborné možnosti zjazdového lyžovania a lyžiarskej turistiky v známych lyžiarskych strediskách (Donovaly, Šachtičky, Turecká, Skalka, Krahule, Králiky, Sielnická poľana a iné).

V okolí mesta si zaslúži pozornosť drevený kostol v obci Hronsek, kaštieľ v Dolnej Mičinej i hrad v Slovenskej Ľupči. Vzácne sakrálne pamiatky sú v obciach Čerín a Poniky. Banícku minulosť "medenej Bystrice pripomína horská obec Špania dolina, klenot ľudovej architektúry.

## Okres Brezno

Mesto Brezno je hospodárske, administratívne a kultúrno-spoločenské centrum regiónu Horehronie, leží v Horehronskom podolí; zo severu je lemované



mohutnou hradbou Nízkych Tatier a z juhu rozložitými chrbtami Slovenského Rudohoria. Podolím preteká rieka Hron, ktorá dala meno celému regiónu. Je križovatkou komunikácií z Horehronia do Gemera, Liptova a dolného Pohronia, tadiaľto vedú cesty do dôležitých stredísk cestovného ruchu s medzinárodným významom. Poloha aj prírodné podmienky mesta a okolia vytvárajú v oblasti cestovného ruchu možnosti na celoročné využitie. Chladná

kotlinová klíma, hlavne studená zima vytvára vhodné podmienky pre zimné športy, horstvá a lesy sú vhodné na vysokohorskú turistiku. Región má potenciál na všetky rozhodujúce druhy a formy cestovného ruchu.

Baníctvo ovplyvnilo prvotný rozvoj mesta. 16. – 18. storočie prinieslo zmeny v jeho hospodárskom živote. S narastajúcou spotrebou železa a hutníctvom začali nadobúdať strategický význam breznianske lesy. Štát si dodatkami k jednotlivým privilégiami udeľovaným Breznu, zabezpečoval zároveň právo na voľné disponovanie lesmi a ostatným pôdnym fondom. Okolie prítokov Hrona (Beňuš a Čierny Balog) sa postupne stalo ďalšou zásobárňou dreva a drevného uhlia pre banskobystrickú banskú komoru. Nové pracovné príležitosti prilákali ďalších osadníkov – drevorubačov a uhliarov zo Štajerska a Sol'nohradska.

Proces industrializácie v 19. storočí mesto mimoriadne neovplyvnil. Drobné prevádzky neprekročili rámec miestneho významu. Väčší význam nadobudla železiareň v Bujakove, ktorá zanikla v roku 1902 a neskôr ju prebudovali na lepenkáreň. Pracovné príležitosti obyvateľom mesta poskytovali prevádzky štátneho Hrončiarkeho železiarskeho komplexu a neskôr železiarne v Podbrezovej. Časť obyvateľov poskytovala pre tieto prevádzky povoznícke služby. Na území mesta pracovala tiež parná píla v Halnách (od r. 1907) a továreň na jemný remeň (od r. 1913).

V druhej polovici 19. storočia bolo Brezno vďaka prítomnosti viacerých literárnych osobností (Ján Chalupka, Gustáv Kazimír Zechenter-Laskomerský), nadväzujúcich na staršie literárne tradície jedným z národnobuditeľských centier Slovenska. Nálady plynule vyústili do ochoty prijať v roku 1861 ponuku stať sa sídlom rodiacej sa národnej kultúrnej inštitúcie – Matice slovenskej. Úmysel predstaviteľov mesta bol zrušený zásahom nadriadených úradníkov Zvolenskej stolice.

Po 1. svetovej vojne sa Brezno stalo administratívnym centrom Horehronia. Od roku 1922 malo štatút okresného mesta. Patrilo medzi menšie sídla s málo rozvinutým priemyslom a s pretrvávajúcou orientáciou obyvateľstva na podnikanie na pôde a remeslá. Strategický význam nadobudlo až počas Slovenského národného povstania, kedy patrilo do povstaleckého trojuholníka Zvolen – Banská Bystrica – Brezno. Povojnová obnova hospodárstva priniesla mestu dynamický rozvoj najmä v súvislosti s rozvojom strojárenského priemyslu. Mostáreň Brezno s nosným programom výroby žeriavov zamestnávala viac ako 3500 obyvateľov.

Spoločensko-politické udalosti po roku 1989 znamenali pre mesto množstvo zmien – stratu veľkých pracovných príležitostí, prinavrátenie štatútu okresného mesta (1998) a hľadanie nových východísk jeho zamerania.



V blízkosti Brezna možno navštíviť množstvo zaujímavých miest :

- Kúpele Brusno - liečenie chorôb tráviaceho ústrojenstva
- Nemecká - pamätník obetiam upáleným počas 2.svetovej vojny
- Horná Lehota - obnovená úzkorozchodná Čiernohronská železnička do Čierneho Balogu
- Osrbliu - areál biatlonu
- Bystrá - Bystrianska jaskyňa
- Bacúch - prameň Boženy Němcovej
- Polomka - svojrázne kroje a nárečie
- Telgárt - v minulosti Švermovo, jedinečný kruhový železničný tunel, typické horehronské drevenice, meteorologická stanica.

## 5. Tradičné jedlá Horehronského regiónu

Zemiaky, múka, masť, kyslá kapusta a slanina boli typickými surovinami, ktoré sa denne používali v kuchyniach. Príprava pokrmov nebola vôbec zložitá a vyžadovala si aj krátky čas na realizáciu. Varenie sa často prispôbovalo ročným obdobiam a dostupným surovinám. Na jar sa konzumovalo veľa divorastúcich rastlín, vajec a mladého mäsa. Leto bolo polievkové, cestové a bryndzové, nechýbala zelenina a kyslé mlieko. Jeseň bola bohatá na zemiakové jedlá, v zime sa jedlo mäso z domácich zkaľáčiek a kyslá kapusta. Na Horehroní prevládala kyslá chuť jedál. Na Horehroní bol nedostatok obilnín, urodil sa najmä jačmeň a ovos. Medzi rozšírené obilninové jedlá patrili kaše. Nazývali sa *čír*, *kolotka*, *fučka*. Až do konca 19. Storočia sa v regióne piekol chlieb iba na sviatky. Namiesto neho sa pripravovali jednoduché nekysnuté placky z jačmennej a ovsenej múky. Tieto náhradné chleby sa nazývali *bugač*, *posúch*, *prjesnik*.

Najstaršie druhy koláčov možno odvodiť od tradičných placiek. Ku koláčom sa tiež rátali opekance a kvaky. Oblúbenými koláčmi sa postupne stali makovníky, tvarohovníky a lekvárniky z kysnutého cesta ako záviný. Kapustové jedlá – k tradičným patrila kapustová polievka známa v regióne v mnohých variantoch. Ich spoločným znakom bolo, že sa pripravovali z kyslej kapusty. Odlišovali sa podľa toho, čo sa do nej pridávalo. Napríklad baranie mäso, bravčové mäso, alebo zemiaky. Zemiakové jedlá – počas kopania sa piekli v pahrebe rovno na poli. Piekli sa aj v trúbe a jedli sa osolené s maslom a kyslým mliekom, alebo kapustou. Mliečne jedlá – vzhľadom na intenzívny chov hovädzieho dobytku a oviec bolo mlieko jedným z najdôležitejších nápojov a produkty z neho zohrávali v miestnej strave nenahraditeľnú úlohu. Polievky z mlieka boli oblúbeným každodenným pokrmom. Ovčí syr

poznali na Horehroní vo viacerých podobách. Z hrudového syra sa potom na salašoch pripravovala bryndza. Jej použitie bolo veľmi pestré. Jedla sa čerstvá s chlebom, ale varila sa z nej aj polievka – Demikát.

Zoznam jedál špecifických pre Horehronský región je uvedený nižšie.

### **Predjedlá**

#### **Kapustový chlieb**

Suroviny: hladká múka, voda, droždie, cukor, bravčová masť, kyslá kapusta, soľ, rasca, mleté čierne korenie

#### **Škvarkovníky**

Suroviny: mlieko, cukor kryštálový, droždie, múka hladká, korenie čierne mleté, rasca, soľ, vajce, oškvarky, žltok

### **Polievky**

#### **Bryndzová polievka (demikat)**

Suroviny: bryndza, cibuľa, masť, zemiaky, paprika červená mletá, rasca mletá, korenie čierne mleté, smotana kyslá



#### **Kvaka na kyslo**

Suroviny: kvaka, mrkva, zemiaky, petržlen, zeler, soľ, pažítka, smotana sladká (kyslá), múka na zátrepku, voda horúca



autor: BILKOVAI

toprecepty.cz



## **Hlavne jedlá**

### **Horehronské zemiakové placky so syrom**

Suroviny: zemiaky, vajca, soľ, tvrdý syr, mleté čierne korenie, majorán



### **Fučka**

Suroviny: zemiaky, kukuričná múka, slaninka, mlieko



### **Grapne**

Suroviny: liter mlieka, vajcia, droždie, hrubá múka, cukor, masť

### **Bubne**

Suroviny: fazuľa, zemiaky, cibuľa, strúčik cesnaku, hladká múka na zápražku, soľ, bobkový list, korenie celé.

### **Horehronské gule**

Suroviny: zemiaky surové, 1 veľký zemiak varený v šupke, vajcia, cesnak, údené mäso, čerstvá petržlenová vňať, hrubá múka, slanina, cibuľa, kyslá kapusta, soľ, čierne korenie



## **6 Zoznam podujatí z Horehronského regiónu propagujúcich potraviny**

### **Horehronský Gurmánfest**

Miesto konania: Lyžiarske stredisko Ski centrum Mýto

Termín konania: Júl

Web stránka: <http://slovakia.travel/horehronsky-gurmanfest-2>

### **Frndžalica Fest - festival tradičných jedál – Králiky**

Miesto konania: Králiky

Termín konania: Júl

Web stránka: [frndzalicafest.sk](http://frndzalicafest.sk)

### **Horehronský kotlík – Podbrezová – varenie gulášu**

Miesto konania: Podbrezová

Termín konania: Október

Web stránka: [www.podbrezova.sk](http://www.podbrezova.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 : Horehronie. Bratislava : Ikar, 2013. Rozsah strán 188 . ISBN 978-80-551-3228-0.

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

Oficiálna stránka regiónu Horehronie [online]. [cit. 2015-12-15]. Dostupné na internete: [www.slovakregion.sk/region-horehronie](http://www.slovakregion.sk/region-horehronie)

<http://slovenskepovestikdebolotambolo.webnode.sk/typicke-jedla-pre-slovensko/>

[http://www.azet.sk/katalog/vyroba-potravin\\_3/banskobystricky-kraj/](http://www.azet.sk/katalog/vyroba-potravin_3/banskobystricky-kraj/)

<http://www.infoma.sk/databaza-firiem.php?kraj=BB&okres=35>

Oficiálna stránka Centrum prvého kontaktu [online]. [cit. 2015-12-15]. Dostupné na internete: <http://www.cpk.sk/web/dokumenty>

Oficiálna stránka Spoločnosť Naturalis SK [online]. [cit. 2015-12-15]. Dostupné na internete :

<http://www.naturalis.sk/kontrsubjekty/>

Oficiálna stránka Značka kvality SK [online]. [cit. 2015-12-15]. Dostupné na internete:

<http://www.znackakvality.sk/?pl=11&id=2>

Oficiálna stránka mesta Banská Bystrica [online]. [cit. 2015-12-15]. Dostupné na internete:

[www.banskabystrica.sk/](http://www.banskabystrica.sk/)

Oficiálna stránka mesta Brezno [online]. [cit. 2015-12-15]. Dostupné na internete:

[www.brezno.sk/](http://www.brezno.sk/)

<http://varecha.pravda.sk/recepty/horehronske-zemiakove-placky-so-syrom/50319-recept.html>

<http://varecha.pravda.sk/recepty/bryndzova-polievka-demikat/34617-recept.html>

<https://www.toprecepty.cz/recept/9244-skvarkovniky/>

<https://dobruchut.azet.sk/recept/17793/fotorecept-fucka/>

<http://www.nebickovpapulke.sk/recept/horehronske-gule>