Gastronómia bez hraníc

Gasztorómia határok nélkül

VIA CARPATIA

Interreg
Slovenská republika-Maďarsko
Budujeme Partnerstvá

Gastronómia
FMP-E/1901/4.1/036
www.skhu.eu
www.viacarpatia-spf.eu

Projekt je spolufinancovaný z prostriedkov Európskej únie z Európskeho fondu regionálneho rozvoja.

Plagát neodráža oficiálne stanovisko Európskej únie.

Projekt **Gastronómia bez hraníc (FMP-E /1901/ 4.1/036)** bol vytvorený s cieľom priblížiť kulinárske zážitky ľuďom a navzájom oboznámiť obyvateľov týchto dvoch regiónov a oboch krajín s gastronomickými tradíciami a dedičstvom navzájom. Slovenským účastníkom projektu je Mládež za Údolie Bodvy o.z. „Fiatalok a Bódva- völgyéért polgári társulás“ a maďarským účastníkom je Združenie Mládež pre kultúru a voľný čas v Beregu (Beregi Ifjúságért Közművelődési és Szabadidő Egyesület).

V rámci projektu predstavujeme tradičné jedlá nášho regiónu a upozorňujeme na význam gastronomickej kultúry. Gastronómia je súčasťou nášho každodenného života a často ani neuvažujeme o tom, že našu stravu a gastronomické návyky ako ovplyvňuje náš región. Naši predkovia používali iba miestne suroviny, preto uvedenú tradíciu a hodnotu by sme chceli zachovať a rozvíjať.

Vrámci projektu, v oblasti gastronómie plánujeme predstaviť tradície a zachované zvyky regiónov, ako aj zmeny uskutočnené v našom regióne v dôsledku globalizácie.

Tradičné jedlo v gastronomickom cestovnom ruchu hrá dôležitú úlohu, pretože mnoho turistov, ktorí navštívia túto oblasť, lákajú nielen pamiatky, ale aj jedlá v regióne.

Dôležitú úlohu v gastronómii predstavujú aj miestni výrobcovia, ktorí reštauráciám poskytujú kvalitné suroviny, čím nielen zvyšujú kvalitu, ale napomáhajú aj k ekonomickej rozvoji a fungovaniu regiónu.

Dôležitú úlohu v gastronómii majú aj miestni výrobcovia, ktorí dodávajú reštauráciám kvalitné suroviny, čím zvyšujú kvalitu a napomáhajú ekonomickému fungovaniu regiónu.

A **Gasztronómia határok nélkül projekt (FMP-E/1901/4.1/036)** azért jött létre, hogy közelebb hozzuk az emberekhez a kulináris élményeket, valamint, hogy megismertessük a két régió, valamint a két ország lakosaival egymás gasztronómiai hagyományait, örökségét. A projekt szlovákiai résztvevője a Mládež za Údolie Bodvy o.z. „Fiatalok a Bódva-völgyéért polgári társulás”, a magyarországi résztvevője pedig a Beregi Ifjúságért Közművelődési és Szabadidő Egyesület.

A projekt keretén belül bemutatjuk a régiónk hagyományos ételeit és felhívjuk a figyelmet a gasztronómiai kultúra fontosságára. A gasztronómia mindennapjaink része és gyakran bele sem gondolunk, hogy milyen hatással van étkezésünkre és gasztronómiai szokásainkra a régiónk. Őseink csak helyi alapanyagokkal dolgoztak, mi pedig ezt a hagyományt és értéket szeretnénk ápolni és tovább vinni.

A projekt során szeretnénk bemutatni a régiók hagyományait a gasztronómia területén, milyen szokások maradtak meg és milyen hatással volt a globalizáció a gasztronómiára régiónkban.

A projekt során egy képzést is szerveztünk ahol két szakács osztotta meg tudását a tanfolyamon résztvevőkkel, ahol a hagyományos konyha kapta a főszerepet, új technológiákat alkalmazva.

A hagyományos ételek fontos szerepet játszanak a gasztronómiai turizmusban, hiszen sok turista aki a térségbe látogat nem csak a nevezetességekre kíváncsi, hanem a régió ételeire is.

A gasztronómiában fontos szerepet játszanak a helyi termelők is, akik minőségi alapanyaggal látják el az éttermeket, ezzel is növelve a minőséget és segítve a régió gazdasági működését.

Okres Košice-okolie je administratívnou jednotkou Košického kraja. Jeho rozloha je 1533m2. Jeho populácia podľa sčítania ľudu z roku 2011 je 119 227 obyvateľov. Väčšina tohto územia sa nachádza v bývalej Abovsko-turnianskej župe. 9,9 percenta obyvateľov okresu sa prihlásilo k maďarskej národnosti. Centrom okresu sú Košice a najväčším mestom je Moldava nad Bodvou.

Život a históriu obyvateľstva regiónu vždy ovplyvňovali miestne a prírodné danosti. Archeologické nálezy z Jasovskej jaskyne a Veľkej Ružínskej jaskyne potvrdzujú hypotézu, že uvedenú oblasť pre svoje bydlisko vybral aj pračlovek. Blízke krasové jaskyne poskytovali ochranu pred divou zverou, zimou aj nepriateľmi.

Územie okresu bolo osídlené už od doby kamennej a cez neho prechádza mnoho obchodných ciest, najmä z nížin do Spiša a Poľska. O osídleniach v oblasti svedčia niekoľko archelogické náleziská.

Od 13. storočia do roku 1848 patrila významná časť dnešného územia Košického kraja Abovsko-turnianskej župe. Okres Košice-okolie bol založený v roku 1923 a dnes na severe, východe a čiastočne na juhu obklopujú prakticky rovnaké hranice. Okres Košice, založený v roku 1960, mal rovnaké vonkajšie hranice ako dnešný okres Košice. K tomuto okresu patrilo aj mesto Košice, ktoré sa samostatným okresom stalo až v roku 1968. V prospech tohto okresu okres Košice-okolie postupne stratil niekoľko svojich obcí.

A kassa-környéki járás Kassa területének közigazgatási egysége. Területe 1533m2. Lakosainak száma a 2011-es népszámlálás alapján 119 227 fő. Területe legnagyobb része az egykori Abaúj-Torna vármegye részén található. A járás lakosságának 9,9 százaléka vallotta magát magyarnak. A járás központja Kassa, legnagyobb városa pedig Szepsi (Moldava nad Bodvou).

A régió lakosainak életét és történelmét mindig befolyásolta helyi és természeti adottságai. A Jászói-barlang és a Nagy Ružín-barlang régészeti leletei megerősítik azt a feltételezést, hogy egy őskori ember már ezt a területet választotta lakhelyének. A közeli karsztbarlangok védelmet nyújtottak a vadak, a tél és az ellenségek ellen.

A kerület területe a kőkorszak óta lakott, és számos kereskedelmi út halad rajta keresztül, különösen az alföldtől Szepes és Lengyelország felé. A terület betelepülését számos régészeti lelőhely bizonyítja.

A 13. századtól 1848-ig a Kassa-vidéki járás mai területének jelentős része Abaúj-Torna megyéhez tartozott. A kassai-vidéki körzetet 1923-ban hozták létre, és ma gyakorlatilag ugyanazok a határok vannak északon, keleten és részben délen. Az 1960-ban létrehozott kassai kerületnek ugyanazok a külső határai voltak, mint a mai kassai kerületnek. Ehhez tartozott Kassa városa is, amely csak 1968-ban vált önálló körzetté. Ennek a körzetnek a javára a kassai-vidéki körzet fokozatosan elvesztette több önkormányzatát.

Okres Encs

Okres Encs bol založený po Trianonskej mierovej zmluve, kedy sa po prvýkrát stal okresným sídlom, pretože tradičné centrá regiónu (Košice a Moldava nad Bodvou) sa presťahovali za štátnou hranicou. V roku 1938, sa spomínané osady znovu sa ocitli pod vedením maďarskej vlády a okres Encs prestal existovať.

Znovu založený bol v roku 1945, po obnovení štátnych hraníc, a existoval až do roku 1983, pričom sa aj jeho plocha výrazne zväčšila. Od roku 1962 zahŕňala väčšinu územia bývalej Abovskej župy patriacej Maďarsku, po zániku susedných okresov Abaújszántó a Szikszó. V tom čase už bol jedným z najväčších okresov v krajine.

Od roku 1984, pri zániku okresov, obec Encs získal mestskú hodnosť. V rokoch 1994 až 2012, počas existencie mikroregiónov, bol Encs mikroregionálnym centrom, ale oblasť, ktorá k nemu patrila, bola menšia ako plocha okresu v roku 1983.

Archeologické vykopávky ukázali, že na mieste súčasného mesta už od praveku žili ľudia a prakticky odvtedy je dodnes obývaným. Po dobytí vlasti a založení štátu sa na základe písomnej zmienky z roku 1219 oblasť sa stala súčasťou „Novozámockej župy".

Mesto prežilo vpád Tatárov, dobytie Turkov, boje proti habsburskej moci. Po „Rákócziho povstaní" bol kurucom verný Encs z pomsty vypálený Nemcami v roku 1706. V 18. storočí bolo mesto prestavané, katolícke náboženstvo bolo oživené, gróf Karol Keglewich postavil katolícky kostol na počesť svätého Jozefa. Pred svetovou vojnou bolo mesto už obchodným a neskôr aj administratívnym centrom časti Abov, ktoré po Trianonskej zmluve zostalo u nás.

Abov sa stal piatym najviac obývaným mestom. Zaviedla sa elektrina, vybudovali sa bezprašné cesty, dvojpodlažná škola, začala fungovať autobusová doprava a bola k dispozícii lekáreň. Mesto malo obvodného a miestneho lekára, veterinára, pôrodnú asistentku a žandárstvo. Vývoj uľahčovala telefónna linka. Počet obchodníkov a remeselníkov sa znásobil, vytvorila sa intelektuálna vrstva a fungovalo aj kino.

Encsi járás

Az Encsi járás első ízben a trianoni békeszerződést követően jött létre, ekkor lett Encs először járási székhely, mivel a térség hagyományos központjai (Kassa és Szepsi) az országhatáron túlra kerültek. 1938-ban, amikor az említett települések ismét magyar uralom alá kerültek, az Encsi járás megszűnt. 1945-ben, az országhatárok visszaállítását követően ismét megalakították, és ezután 1983-ig folyamatosan fennállt, miközben területe jelentősen meg is nagyobbodott. 1962-től az egykori Abaúj vármegye Magyarországhoz tartozó területének nagy részét magába foglalta, miután megszűnt a szomszédos Abaújszántói és Szikszói járás. Ekkor már az ország legnagyobb területű járásai közé tartozott.

1984-től, a járások megszűnésekor Encs város lett. 1994 és 2012 között, a kistérségek fennállása alatt Encs mindvégig kistérségi központ volt, de a hozzá tartozó terület kisebb volt, mint a járás területe 1983-ban.

Régészeti ásatások szerint emberek laktak a város mai helyén már az őskorban, és azóta is folyamatosan. A honfoglalás és az államalapítás után a terület Újvár megye része lett egy 1219-ből származó írásos emlék alapján.

A történelem viharai, a tatárjárás, a török hódítás, a Habsburg hatalom ellen vívott harcok a városon is végigsöpörtek. A Rákóczi szabadságharc után a kurucokhoz hűséges Encset az átvonuló németek 1706-ban bosszúból felégették. A XVIII. században újjáépítették, a katolikus vallás újjáéledt, Gróf Keglewich Károly Szent József tiszteletére felépítette a ma is álló katolikus templomot. A világháború előtt már kereskedelmi központ, majd a trianoni békeszerződés után Abaúj itt maradt részének közigazgatási központja.

Abaúj ötödik legnépesebb településévé lépett elő. Bevezették a villanyt, portalanított utakat, emeletes iskolát építettek, megindult az autóbusz közlekedés, gyógyszertárat kapott. Volt járási és helyi orvosa, állatorvosa, szülésznője, csendőrkapitánysága. A fejlődést segítette a telefonvonal. Megtöbbszöröződött a kereskedők és iparosok száma, kialakult egy értelmiségi réteg, mozi is működött.

Kultúra stravovania Abov-Turne a reprezentatívneho údolia Bodvy sa od prelomu 19. a 20. storočia vyznačuje vysokou mierou podobnosti napriek tomu, že rieka spája krajiny s rôznymi prírodnými hodnotami a s rôznymi kultúrnymi tradíciami. V tejto oblasti v osadách boli používané podobné prísady, aj pripravované pokrmy boli podobné.

Zo surovín rastlinného pôvodu dominuje mak, tekvica, šošovica, zemiaky, kapusta, kukurica, pšenica a raž, existuje však aj tradícia pestovania špaldy a prosa.

Na formovanie stravovacích návykov mali veľký vplyv rôzne etnické skupiny, ktoré sem prisťahovali z hôr.

Na základe rôznorodého etnického rozloženia regiónu ľudia tu vykonávali rôzne činnosti, výrobu a spotrebu.

Oblasť a jej zvyky boli ovplyvnené zložitými spoločenskými procesmi: vzostup roľníckeho obyvateľstva, vznik populácie priemyselných a banských oblastí od 19. storočia - čo viedlo k zrušeniu dedinských tradícií, čoho dôkazom je aj kultúra stravovania.

Vidiecku spoločnosť tvorili chudobnejšie vrstvy - migrujúci pracovníci: ženci, letný robotníci, ktorí sprostredkovali množstvo kultúrnych zvykov, tradícií, prvkov z iných oblastí.

V sedliackych farmách bol chov zvierat na rovnakej úrovni ako poľnohospodárstvo. Hovädzí dobytok, ošípané a hydina boli bežné vo všetkých domácnostiach a chov oviec nebol až tak významným.

Pri bežnom stravovaní typicky používali jedlá rastlinného pôvodu a v kuchyniach nechýbalo ani použitie aktuálne dozrievajúceho ovocia.

Leto a zima

Počas týždňa sa v lete konzumovalo veľa rastlinných potravín: v kuchyni dominovalo použitie zelených rastlinných potravín a ovocia. V zime však jedli iba dvakrát, viackrát varili ťažké a mastné jedlá. Zabíjačka alebo zabíjanie húsi a kačiek bolo tiež tipickým zvykom. Stravovanie aktívnych pracovníkov a školákov v 20. storočí však túto tradíciu nezachovalo a bežným bolo hlavné jedlo trikrát denne. Raňajky zachovali veľkú časť dedičstva minulého obdobia: ich základ tvorili kaše, pastovité jedlá, varené cestoviny a koláče.

Najdôležitejšie gastronomické podujatia v regióne:

Košice Gurmán Fest:

Je najpopulárnejším gurmánskym festivalom v Košickej župe. Košice Gurmán Fest už roky prináša vynikajúce jedlo od popredných kuchárov a reštaurácií z východnej časti Slovenska v kombinácii s úžasnou hudbou a príjemným prostredím. V priebehu troch dní počas víkendu dôjde k premene Mestského parku pri vlakovej stanici, v ktorom sú umiestnené desiatky stánkov plných najlepších pochúťok zo Slovenska.

Natura Vinum

Festival chutných vín hostia taktiež Košice. Podujatie umožňuje návštevníkom stretnúť sa s výnimočnými remeselnými vinárstvami z celého Slovenska i zo zahraničia. Na festivale môžete stretnúť vinárov, ktorých vína nájdete v najlepších reštauráciách na svete, od New Yorku po Tokio. Návštevník môže ochutnať viac ako 100 druhov vín a osobne sa stretnúť s viacerými vinármi.

Košické Slávnosti Vína

Starodávne tradície vinárstva v regióne oživili v roku 2007 na Košických Slávnostiach Vína. Ochutnávky vín, široký výber domácich i zahraničných vín, uvoľnená atmosféra archeologického komplexu Dolnej brány, ochutnávky v stredovekých priestoroch Katovej bašty. Tieto aktivity charakterizujú Košice počas vinárskych slávností a predstavujú mesto ako bránu do tokajskej vinárskej oblasti.

Huspeninový festival v Miškovci (Miskolci kocsonyafesztivál)

Huspeninový festival v Miškovci je jedným z najobľúbenejších podujatí v regióne severného Maďarska, vrátane Miškovca. Cieľom festivalu je, aby zahraniční a domáci hostia navštívili mesto aj počas zimnej sezóny a spoznali regionálne centrum pohostinstva v Miškovci bohaté na gastronomické, kultúrne a turistické hodnoty. V tomto čase atmosféra starých čias ožíva v rušnom prostredí Miškovca, kde sa objavuje obraz bývalého obchodného mesta s ponukou jedál, ako je „lacipecsenye“, miškovskými praclíkmi a nezabudnuteľnou huspeninou. Mottom festivalu je „Viac ako legenda!“

Abaúj-Torna és a reprezentáns Bódva-völgye táplálkozáskultúráját a 19–20. század fordulójától annak ellenére nagyfokú hasonlóság jellemzi, hogy a folyó különböző adottságú tájakat és eltérő kulturális hagyományokkal rendelkező csoportokat köt össze. A környék településein a felhasznált alapanyagok hasonlóak voltak, ahogy a készített ételek is.

Az alapanyagok közül a növényi eredetűeknél a mák, tök, lencse, burgonya, káposzta, kukorica, búza és a rozs dominál, de hagyománya van a tönköly és a köles termesztésének is.

Az étkezési szokások kialakulására nagy hatással voltak a hegyvidékről ide vándorló különböző ajkú népcsoportok. A régió népi tagolódása eltérő tevékenységet végzett és a termelés és fogyasztás különböző típusait körvonalazta.

A térségre és szokásaira hatással voltak az összetett társadalmi folyamatok: a paraszt népesség polgárosodása, a 19. századtól kialakuló ipari és bányavidékek népessége - melynek köszönhetően szakítottak a falusi hagyományokkal és ez az étkezési kultúrán is megfigyelhető. A falusi társadalom szegényebb rétegekből állt össze - vándormunkások: aratók, summások, kik számos műveltségi elemet közvetítenek és más térségekből érkeztek.

A parasztüzemekben az állattartás – már csak a talajerő pótlásának kényszere miatt is – egyenrangú volt a földműveléssel. A szarvasmarha, sertés és a baromfi minden háztartásban közönséges volt, a juhászat jelentősége nem érte el azokét. A hétköznapi étkezésekre a zöld, növényi eredetű táplálékok voltak jellemzőek, és természetesen az egymást váltva érő gyümölcsök felhasználása dominált a konyhákban.

Tél és nyár

A hétköznapi ételek sorában nyáron sok növényi eredetű táplálékot fogyasztottak: a zöld növényi ételek, az egymást váltva érő gyümölcsök felhasználása dominált a konyhán. Télen viszont csak kétszer étkeztek, többször készítettek nehéz, zsíros ételeket. Ezt erősítette a disznóölések rendje csakúgy, mint a jellemző liba- és kacsavágások szokása. Az eljáró munkások és iskolás gyermekek táplálkozása azonban a 20. század során egyre inkább megbontotta ezt a tradíciót, és a háromszori főétkezés vált jellemzővé. A reggeli (früstök) sokat megőrzött az előző korok örökségéből: a kásák, pépes ételek, főtt tészták és lepények alkották a gerincét

Legfontosabb gasztronómiai rendezvények a régióban:

Košice Gurmán Fest

A legnépszerűbb ínyenc fesztivál Kassa megyében. A kassai Gurmán Fest évek óta kiváló ételeket hoz el Szlovákia keleti részén található vezető szakácsoktól és éttermektől, csodálatos zenével és kellemes környezettel kombinálva.Három hétvégi nap folyamán a vasútállomáson található Városliget átalakul és több tucat éttermi standnak ad helyet, amelyek tele vannak a legjobb finomságokkal Szlovákiában.

Natura Vinum

A gyönyörű borok fesztiváljának szintén Kassa ad otthont. A rendezvény lehetővé teszi a látogatók számára, hogy kivételes kézműves borászatokkal találkozhassanak Szlovákia egész területéről és külföldről. A fesztiválon olyan borászokkal találkozhat, akiknek borai a világ legjobb éttermeiben találhatók, New Yorktól Tokióig. A látogató több mint 100 féle bort kóstolhat meg, és több borásszal is találkozhat személyesen.

Košické Slávnosti Vína

A régió borászatának ősi hagyományait 2007-ben feleleventették a kassai borfesztiválon. Versenyképes borkóstolók, a hazai és külföldi borok széles választéka, az Alsó Kapu régészeti komplexumának nyugodt légköre, laza kóstolók a Katova bástya középkori területein. Ezek a tevékenységek jellemzik Kassát a bor ünnepségek alatt, és a várost a tokaji borvidék kapujaként mutatják be.

Miskolci kocsonyafesztivál

A miskolci kocsonyafesztivál az észak-magyarországi régió, s ezen belül Miskolc egyik legnépszerűbb rendezvénye. A fesztivál célja, hogy a téli szezonban is a városba látogassanak a külföldi és belföldi vendégek, s Miskolcban egy vendégszerető, gasztronómiai, kulturális és turisztikai értékekben gazdag régióközpontot ismerjenek meg. Régi idők hangulata elevenedik meg ilyenkor a miskolci forgatagban, ahol az egykori kereskedőváros képe tűnik elénk lacipecsenyével, miskolci pereccel és a felejthetetlen kocsonyával. A fesztivál jelmondata: „Több, mint legenda!”

Hostinec Pivovar

Reštaurácia - pivovar Hostinec Pivovar sa nachádza v Levočskom dome na Hlavnej ulici v Košiciach. Dom bol postavený pravdepodobne v priebehu 14. storočia. Levočský dom (bývalý obytný dom postavený rodinou Szathmáryovcov) sa považuje za najstaršiu občiansku stavbu v meste a je najzachovalejším domom v gotickom štýle. Okrem toho je budova najdlhšie fungujúcim hostincom na Slovensku. Podľa niektorých zdrojov je tento dom najdlhšie fungujúcim hostincom aj v Európe. Budova je pamiatkou registrovanou ako národné kultúrne dedičstvo.

Hostinec Pivovar varí rôzne pivá svetového štýlu a tiež s radosťou experimentujú. Starostlivo si vyberajú dodávateľov sladu a kombinujú ich farby. Nešetria ani chmeľom - je vždy prítomný vo vôni aj chuti.

Pivá nie sú pasterizované ani filtrované, preto pivo je vždy čerstvé, zostávajú v ňom všetky zdravé a užitočné živiny. Na urýchlenie procesu sa nepoužíva žiadna technológia a neobsahuje žiadne koncentráty, farbivá, konzervačné látky.

Jednou z inšpirácií pre založenie pivovaru bolo, že v tomto dome sídlil najstarší košický pivovar. V 17. storočí pivo bolo vyrábané

Anyukám Mondta (Moja mama povedala)

Reštaurácia, ktorej Zemplín vďačí za veľa!

Vlastníkmi sú bratia Dudásovci, ktorí reštauráciu prevádzkujú už viac ako 25 rokov. Ich skúsenosti boli nazbierané v Taliansku a dodnes sú uplatňované doma v ich rodnom meste!

Reštaurácia Anyukám Mondta v oblasti vyčnieva z radu reštaurácií tým, že už samotná reštaurácia je povinným cieľom návštevy.

Bratia majitelia dbajú na kvalitu, nenechajú odletieť ceny a sú nekonečne skromní, pokorní. Tajomstvom tejto dobrej reštaurácie bolo osvojenie pečenia pizze v Taliansku (najmä pre šéfkuchára Szabolcsa).

Obzvlášť zaujímavé je, že po príchode z juhu, po založení svojej prvej pizzerii sa vrátili späť do reštaurácie pri Gardskom jazere - kde už predtým pracovali - a prosili o recept na pizzové cesto. Spočiatku im nechceli prezradiť, ale pred odchodom domov nakoniec tajomstvo dostali v zalepenej obálke, ktorú veľmi strážia.

Z horeuvedených vyplíva, že reštaurácia je obklopená legendami. Je to skutočný postmoderný príbeh: v reštaurácii Anyukám Mondta legendy niekedy sa stávajú realitou, ale aj samotná realita je rozprávková. Reštaurácia je skutočne rodinnou firmou: založili ju dvaja chlapci Dudásovci, ale kuchárkou nie je ich mama. Szabolcs je šéfkuchárom, Szilárd je manažérom, ale ak jeden z čašníkov je na dovolenke, radi vypomáhajú pri obsluhe hostí.

Hostinec Pivovar

A Hostinec Pivovar étterem-söröző sörfőzde a Lőcsei házban található Kassa Fő utcáján. A házat valószínűleg a 14. század során építették. A Lőcsei-ház (Szathmáry-család által építtetett korábbi lakóház) számít a város legrégebbi napjainkban is fennálló polgári épületének, illetve a legjobb állapotban fennmaradt gótikus stílusú házának. Ezen kívül az épület a legtöbb idő óta fennálló, ma is működő vendégfogadó Szlovákia területén. Egyes források szerint ez a ház a legtöbb ideje üzemelő fogadó Európában. Az épület nemzeti kulturális örökségként nyilvántartott műemléki védelmet élvez.

A Hostinec Pivovar-ban különböző világstílusú söröket főznek, és szeretnek kísérletezni is. Gondosan megválasztják a maláták szállítóit, és kombinálják a színeiket. A komlót sem kímélik - az illatában és az ízében is mindig szerepel. A söröket nem pasztőrizálják, és nem is szűrik. Ezért a sör mindig élénk, minden egészséges és hasznos tápanyag megmarad benne. A folyamat felgyorsításához semmilyen technológiát nem alkalmaznak, pl. koncentrátumokat, színezékeket, tartósítószereket.

A sörfőzde létrehozásának egyik inspirációja az volt, hogy ebben a házban volt Kassa legrégebbi sörfőzdéje. Természetesen a sört a 17. században másképpen készítették - a modern, háromtartályos cseh stílusú sörfőzdét használják, amelyet főleg 5 hl-es adagok infúziójára használnak.

Anyukám Mondta

Az étterem aminek sokat köszönhet Zemplén!

Tulajdonosaik a Dudás testvérek, akik már több mint 25 éve üzemeltetik az éttermet. Tapasztalataikat Olaszországban gyűjtötték, melyeket hazatérve, szülővárosukban értékesítenek a mai napig!

Az Anyukám Mondta úgy kiemelkedik a környék éttermei közül, hogy az már önmagában kötelező célponttá teszi.

A tulajdonos testvérpár nem enged a minőségből, nem hagyja elszállni az árakat, és végtelenül szerények, alázatosak. Ez a jó étterem titka, meg persze az, hogy Olaszországban elsajátítsák a pizzasütés tudományát (legalábbis Szabolcs, a séf). Külön érdekesség, hogy miután hazajöttek délről, az első pizzériájuk alapításakor visszamentek a Garda-tónál lévő étterembe - ahol korábban dolgoztak - és kikönyörögték a pizzatészta receptjét. Először nem adták, de aztán a hazautazásuk előtti pillanatban egy zárt borítékban megkapták a titkot, amelyet nagyon őriznek.

Mindez jól mutatja, hogy az éttermet körüllengik a legendák. Ez egy igazi posztmodern történet: az Anyukám Mondta esetében a valóság meseszerű, a legendák pedig gyakran valósággá válnak. Az étterem valóban családi vállalkozás: a két Dudás fiú alapította, de nem az anyukájuk főz. Sőt, nem is a testvérek szolgálnak fel. Szabolcs a séf, Szilárd menedzsel, de ha szabadságon van valamelyik pincérjük, szívesen beugranak helyettesíteni.

Gastronómia bez hraníc

Gasztorómia határok nélkül

VIA CARPATIA

Interreg
Szlovákia-Magyarország

Partnerséget építünk

Gasztronómia
FMP-E/1901/4.1/036
www.skhu.eu
www.viacarpatia-spf.eu

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósul meg.

A plakát nem feltétlenül tartalmazza az Európai Unió hivatalos álláspontját.