

*Wondering through  
Carpathians –  
meet and taste them  
Try it yourself!*



KARPATSKÁ  
TURISTICKÁ  
CESTA

Potulky po Karpatoch –  
spoznaj a ochutnaj

Skúste to aj vy !



SK

## Stručná charakteristika územia

Karpatská turistická cesta je produktom unikátnej spolupráce karpatských krajín podporená viacerými projektmi cezhraničnej spolupráce. Táto publikácia je určená návštevníkom Karpát, ktorí chcú spoznať, zažiť a ochutnať výnimočné chute, zvyky a ponuky srdečných hostiteľov. Sprevádza potenciálneho návštevníka po čarovnej prírode, kultúrnej krajine plnej pamiatok a histórie a pestrej gastronómii vidieka.

HU

## A terület rövid jellemezése

A Kárpát túraútvonal a Kárpát országok egyedülálló együttműködés terméke, támogatott számos határközötti együttműködés projekt által. A kiadvány azoknak a Kárpát hegység látogatóinak készült, akik szeretnék megismerni, megtapasztalni és megkóstolni a rendkívüli ízeiket, szokásokat és a szívélyes házigazdák ajánlásait. A potenciális látogatót átkíséri a varázslatos természet, a kulturális tájban amely tele van a történelmi örökséggel és változatos vidéki gasztronómiával.



Prešov

Košice

Užh

BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN

Miskolc

SZALBOLES-SZATMÁR-BER

Nyíregyháza



Agentúra  
na podporu  
regionálneho  
rozvoja Košice,  
n.o.

VYDALA AGENTÚRA NA PODPORU REGIONÁLNEHO ROZVOJA KOŠICE, N.O., 2014  
PUBLISHED BY AGENCY FOR THE SUPPORT OF REGIONAL DEVELOPMENT KOŠICE,  
NON-PROFIT ORGANIZATION, 2014



RO

## Pe scurt despre caracteristicile teritoriului

Drumul Turistic al Carpaților este produsul cooperării unice între țări carpatice, sprijinit prin diverse proiecte de cooperare transfrontalieră. Această publicație se adresează călătorilor prin Carpați care își doresc să descopere obiceiuri locale, să cunoască ofertele gazdelor primitoare, să experimenteze gusturi și specialități culinare excepționale. Broșura îi călăuzește pe posibii oaspeți prin natura magică, peisaje culturale bogate în monumente și istorie și totodată, prin delicioasa gastronomie rurală.

UA

## Коротка характеристика території

Карпатський Туристичний Шлях – це результат унікальної співпраці Карпатських країн, підтримувани кілька проєктів прикордонного співробітництва. Ця публікація створена для відвідувачів Карпат, які мають жагу дізнатися місцеві традиції, спробувати пропозиції гостинних г'аздів та посмакувати особливі страви. Путівник супроводжуватиме потенційних гостей на шляху магічної природи, культурних ландшафтів, наповнених пам'ятками та історією, а також через повну смаків гастрономію цього краю.

EN

## Brief characteristics of the territory

The Carpathian Tourist Road is the result of a unique cooperative arrangement among Carpathian countries and is supported by several projects of cross-border cooperation. This publication is intended for visitors who would like to get to know, to experience and to taste the exceptional flavors and customs of the region's welcoming hosts. This publication will guide these prospective visitors through magical natural and cultural landscapes full of monuments and history; it will also lead them through the flavorful gastronomy of the Carpathian countryside.



orod

ZAKARPATS'KA

REG

Satu Mare

MARAMURES

Bala Mare



SK

## Geografia

Geograficky je územie Karpát vymedzené samotným pohorím. Hory – oblúk Karpát tvoria od pradávna prirodzenú hranicu oddeľujúcu štáty. Slovenskú časť Karpát zobia vulkanické pohoria Vihorlat a Slanské vrchy. Ukrývajú pestré nerastné bohatstvo a zachovanými lesmi umožňujú aktívny oddych a pešiu turistiku. Udržiavané kaštiele v Michalovciach, Trebišove a opravované hrady v Slanci, vo Vinnom a Šariši umožňujú spoznať kultúrne a historické dedičstvo. Čo krajinu spája sú pretekajúce rieky stmelujúce a roznášajúce spoločnú kultúru, tradície, gastronómiu a spôsob obživy. Splavné rieky (Bodrog, Tisa, Hornád) spájajú regióny a umožňujú vychutnať si scenériu lužných lesov a navštíviť vinice produkujúce

CUKROVÁ HOMOLA – SYMBOL  
ZÁDIELSKEJ DOLINY V NÁRODNOM  
PARKU SLOVENSKÝ KRAS – LOKALITA  
UNESCO (SLOVENSKO)  
SUGAR LOAF – SYMBOL OF ZADIEL VALLEY  
GORGE IN SLOVAK KARST NATIONAL PARK  
(UNESCO SITE)  
GEJZA LEGEN

zaujímavé vína z miestnych vinohradov. Pestrá gastronómia kombinuje pokrmy pochádzajúce z podhorských lúk ako aj úrodných pastvín.

Cez pralesy národného parku Východné Karpaty sa dostaneme na Zakarpatskú oblasť, ktorú charakterizujú rozsiahle trávnaté chrbty Polonín. Pútnikom odkrývajú hlboké, úrodné údolia a neskutočné scenérie interakcie oblohy s krajinou. Poskytujú obživu pastierom, drevorubačom a roľníkom. Pokojnú atmosféru vidieka Zakarpatska zdobí tradičná pohostinnosť a pestré tradíciami a etnickým zložením bohaté gastronomické špeciality. Na spoločnú históriu poukazujú pyšné hrady v Mukačeve, Užhorode a Neveciach.

Rieka Tisa, ktorú zrodili Karpaty tvorí prirodzenú hranicu územia. Tisa po prekonaní hôr preteká do Karpatскеj nížiny kde tvorí nádherné mokrade a významné biotopy a vtáčie územia. Spája vulkanické tufy, ktoré nerešpektujú štátne hranice a umožňujú vznik unikátnych tokajských vín. Rieku lemujú miesta osídľovania územia a pamiatky z dôb ranného



kresťanstva a kuruckej histórie. Pestré národnostné zloženie umožnilo vznik tradičnej gastronómie kombinujúcej dary riek, pastvín, polí, viníc a sadov. Miestami ako sú Nyírbátor, Nyíregyháza a Nagylajos kráčať králi ako aj história. Pahorkatiny uhorskej nížiny a župy Szatmár na rumunskej strane postupne prerastajú do kopcov Karpát. Izolované náhorné plošiny regiónu Satu mare a Maramures zdoobia malebné dedinky zachovávajúce útulné drevenice a tradície vidieka. Nespočetné drevené kostolíky známe z Ukrajiny ako aj zo slovenského Zemplína v tomto kraji poukazujú na spoločnú históriu a kultúru Karpát. Známe pokrmy majú zrazu tisícakré iné chute a silné ovocné destiláty roztancujú nohy.

KOPOVITÉ OBLAKY ZDOBIA POLONIU  
RUNU NA ZAKARPATÍ UKRAJINY  
*PUFFY CLOUDS DECORATES THE  
POLONINA RUNA PARK IN ZAKARPATYA  
UKRAINE*  
GEJZA LEGEN



MALEBNÉ BUKOVÉ PORASTY KARPÁT  
(LOKALITA UNESCO)  
PICTURESQUE BEECH FORESTS OF THE  
CARPATHIANS (UNESCO SITE)  
GEJZA LEGEN

EN

## Geography

*Geographically, the territory of Carpathians is defined by the mountains themselves. Since ancient times the Carpathian arc has formed a natural border between countries. The Slovak part of the Carpathians is adorned by the volcanic mountains of Vihorlat and the Slanské Hills. The mountains conceal a wealth of mineral resources, and their well-preserved forests allow for hiking and other forms of recreation. Historic mansions in Michalovce and Trebišov, as well as recently repaired castles in Slanec and Vinné, offer visitors the chance to experience the region's cultural and historical heritage. The land is united by rivers that spread shared culture, traditions, gastronomy and ways of livelihood. Navigable rivers (the Bodrog, Tisa and Hornád) interconnect regions and enable travelers to enjoy the scenery of the floodplain forests and to visit the region's vineyards, which produce distinctive local wines. The region's varied cuisine combines dishes from mountain*

*meadows and fertile pastures. Through the virgin forests of Eastern Carpathians National Park, we arrive in the Transcarpathian region, which is characterized by the extensive grassy ridges of the Poloniny. The Poloniny unveil deep, fertile valleys and incredible scenery, where the sky interacts with the landscape and where shepherds, lumberjacks and farmers earn their livelihood. The peaceful atmosphere of rural Transcarpathia is enriched by traditional hospitality and colorful traditions, and by a varied ethnic composition producing rich gastronomic specialties. Proud castles in Mukachevo, Uzhhorod and Nevice point to common history. The Tisa River, whose source is in the Carpathians, creates another natural border. After making its way through the mountains, the Tisa flows into the Carpathian basin, where it forms beautiful and important wetland habitats and bird sanctuaries. The river connects volcanic tuffs that respect no national borders and enable the cultivation of unique Tokaj wines. The river's banks are lined with villages*

*and towns, historical sites from early Christianity and the times of the Kuruc uprisings. The area's colorful ethnic composition is reflected in traditional gastronomy, which makes use of rivers, pastures, fields, vineyards and orchards. Kings and history have passed through such places as Nyírbátor, Nyíregyháza and Nagylajos. The Hungarian lowlands and the uplands of Satu Mare County on the Romanian side gradually grow into the hills of the Carpathians. The isolated plateaus of the Satu Mare and Maramures regions are adorned with picturesque villages preserving cozy wooden houses, churches and rural traditions. Countless wooden churches in Ukraine and in Slovakia's Zemplín region indicate a common history and culture. Well-known dishes suddenly have thousands of flavors, while distilled fruit spirits bring the legs to dance...*

JESENNÉ POTULKY PO POLONINÁCH  
(UKRAJINA)  
AUTUMN WANDER IN POLONINY (UKRAINE)  
GEJZA LEGEN







SK

## Prírodné zaujímavosti a lokality prírodného dedičstva UNESCO

Prastaré jedľové a bukové porasty zdobené jazerami Karpát umožňujúce prežitie vlkov a medvedov striedajú trávnaté holiny Polonín. Lužné lesy a mokrade ktoré poskytujú oddych a útočisko pre početné vtáčie druhy vystriedajú na juhovýchode trávnaté pahorkatiny a bukové lesy. Krajina po stáročia využívaná človekom ešte stále dokáže poskytnúť domov ohrozeným druhom flóry a fauny a potešiť vnímavého návštevníka.

MORSKÉ OKO V NÁRUČÍ VIHORLATU –  
CIEĽ CESTY PEŠÍCH TURISTOV  
(SLOVENSKO)  
*EYE OF THE SEA IN ARMS OF VIHORLAT  
MOUNTAINS - TOURISTIC TARGET OF MANY  
HIKERS (SLOVAKIA)*  
GEJZA LEGEN

POLONINY NA ZAKARPATÍ PONÚKAJÚ  
NÁDHERNÉ VÝHLADY DO KRAJINY  
(UKRAJINA)  
*POLONINY IN ZAKARPATYA OFFER  
BEAUTIFUL OVERVIEWS OF THE LANDSCAPE,  
UKRAINE*  
GEJZA LEGEN





EN

## Curiosities of the nature and natural UNESCO sites

*The grassy highland clearings of the Poloniny are interspersed with ancient forests of fir and beech decorated by Carpathian lakes, which enable the survival of wolves and bears. Flood-plain forests and wetlands, which provide rest and refuge for numerous bird species, give way in the southeast to grassy uplands and beech forests. Land that has been used by man for centuries is still able to provide a home for endangered species of flora and fauna, delighting the perceptive visitor.*



JESEŇ FARBÍ BUKOVÉ LESY PRI  
OBLŪBENEJ VÝHLIADKE KOŠIČANOV  
NA SIVCI (SLOVENSKO)  
AUTUMN PAINTS THE BEECH FOREST NEAR  
FAVOURITE SIVEC VIEWPOINT NEAR KOSICE  
(SLOVAKIA)  
GEJZA LEGEN

SKORÁ JAR PRI JAZERE LEZER  
V NÁRODNOM PARKU POHORIA  
RODNEI (LOKALITA UNESCO)  
EARLY SPRING AT LEZER LAKE IN  
RODNEI MOUNTAINS NATIONAL PARK  
(UNESCO SITE)  
GABRIEL MOTICA

JASKYNE BARADLA A DOMICA ODHAĽUJÚ  
TAJOMNÝ SVET KRASOVÝCH JASKÝŇ V KRASOVEJ  
KRAJINE – LOKALITA UNESCO (MAĎARSKO)  
BARADLA AND DOMICA CAVES IN KARST NATIONAL  
PARKS REVEALS THE MYSTERIOUS WORLD OF KARST  
CAVES – UNESCO SITE (HUNGARY)  
GEJZA LEGEN





VINOHRAD EŠTE ODPOČÍVA NA ÚBOČÍ  
TOKAJA – LOKALITA UNESCO MAĎARSKO)  
*THE WINEYARD STILL TAKES REST IN SLOPES OF  
TOKAJ HILL– UNESCO SITE (HUNGARY)*  
GEJZA LEGEN



CHRÁNENÝ HLAVÁČIK JARNÝ  
V NÁRODNOM PARKU SLOVENSKÝ KRAS  
(LOKALITA UNESCO)  
*PROTECTED ADONIS VERNALIS IN SLOVAK  
KARST NATIONAL PARK (UNESCO SITE)*  
GEJZA LEGEN



HUCULSKÉ KONE NA POLONINÁCH, UKRAJINA  
HUCUL HORSES IN POLONINY, UKRAINE  
GEJZA LEGEN



~ 10 ~

POHLAD NA INOVCE A BUKOVÉ  
LESY KARPÁT – LOKALITA UNESCO  
(SLOVENSKO)  
INOVICE VISTA WITH CARPATHIAN BEECH  
FORESTS – UNESCO SITE (SLOVAKIA)  
GEJZA LEGEN







BUKOVÉ PRALESY V UŽANSKOM NÁRODNOM  
PARKU V ZAKARPATÍ – LOKALITA UNESCO  
(UKRAJINA)  
*VIRGIN BEACH FORESTS IN ZAKARPATYA*  
*UZANSKY NATIANOL PARK– UNESCO SITE*  
(UKRAINE)  
GEJZA LEGEN



PLESNIVEC ZDOBÍ UNESCO  
PARK RODNEI V REGIÓNE  
MARAMURES, RUMUNSKO  
*LEONTOPODIUM ALPINUM*  
*DECORATES THE RODNEI*  
*MOUNTAINS NATIONAL PARK, IN*  
*MARAMURES REGION, ROMANIA*  
GABRIEL MOTICA



SK

## Tradičná architektúra a lokality kultúrneho dedičstva UNESCO

Vychutnajte si návštevu malebných kostolíkov rozmiestnených v dokonalých prírodných scenériách koncových dedín. Predstavujú posledné, často funkčné pamiatky tradičnej architektúry. V mnohých dedinkách Karpát nájdete tradičné domy, stodoly a hospodárske budovy alebo prinajmenšom nádherné zdobené okenice a štítový sedliackych domov.

UNESCO LOCALITY, DREVENÝ  
KOSTOLÍK BĀRSANA  
MĀRAMUR (RŪMUNSKO)  
BĀRSANA UNESCO WOODEN  
CHURCH, MĀRAMUR (ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA

~ 12 ~

PRÍCHOD JESENE DO SPIŠSKÉHO PODHRADIA –  
LOKALITA UNESCO (SLOVENSKO)  
AUTUMN COMES TO SPIŠ CASTLE COUNTRYSIDE –  
UNESCO SITE (SLOVAKIA)  
GEJZA LEGEN








EN

**Traditional architecture  
and cultural heritage  
UNESCO sites**

*Enjoy a visit to picturesque churches in the perfect scenery of villages at the ends of mountain roads. These churches represent the last examples of traditional architecture, and many are still in use today. In many villages of the Carpathians one can find traditional houses, barns and farm buildings, as well as beautifully carved shutters and decorative shields that adorn peasant homes.*

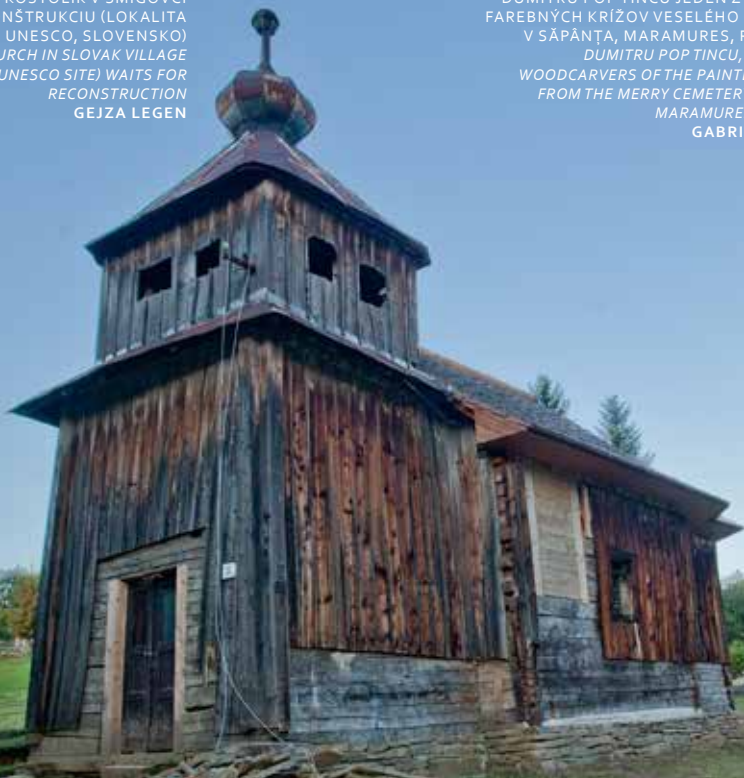
~ 13 ~



LETO PRICHÁDZA NA VIDIEK MARAMURES –  
DREVENÝ KOSTOLÍK VO VALEA STEJARULUI –  
LOKALITA UNESCO (RUMUNSKO)  
SUMMER COMES TO MARAMURES COUNTRYSIDE–  
VALEA STEJARULUI WOODEN CHURCH–UNESCO  
SITE (ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA

VYREZÁVANÁ BRÁNA KU KOSTOLÍKU  
SAT SUGATAG, MARAMURES – LOKALITA  
UNESCO (RUMUNSKO)  
CARVED GATE TO SAT SUGATAG WOODEN  
CHURCH, MARAMUREȘ–UNESCO SITE  
(ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA

DREVENÝ KOSTOLÍK V ŠMIGOVCI  
ČAKÁ NA REKONŠTRUKCIU (LOKALITA  
UNESCO, SLOVENSKO)  
WOODEN CHURCH IN SLOVAK VILLAGE  
ŠMIGOVEC (UNESCO SITE) WAITS FOR  
RECONSTRUCTION  
GEJZA LEGEN



DUMITRU POP TINCU JEDEN Z REZBÁROV  
FAREBNÝCH KRÍŽOV VESELÉHO CINTORÍNA  
V SĂPĂNŢA, MARAMURES, RUMUNSKO  
DUMITRU POP TINCU, ONE OF THE  
WOODCARVERS OF THE PAINTED CROSSES  
FROM THE MERRY CEMETERY, SĂPĂNŢA,  
MARAMURES, ROMANIA  
GABRIEL MOTICA







VALKOVÝ DOMČEK S STRSTINOVOU  
STRECHOU, NYÍRSÁG, MAĎARSKO  
ADOBE HOUSE WITH CANE ROOF IN  
NYÍRSÁG, HUNGARY  
GEJZA LEGEN



~ 15 ~

FUNKČNÁ VODNÁ PRÁČKA, MARAMURES  
RUMUNSKO  
FUNCTIONAL STREAM MILL, MARAMURES  
ROMANIA  
GEJZA LEGEN

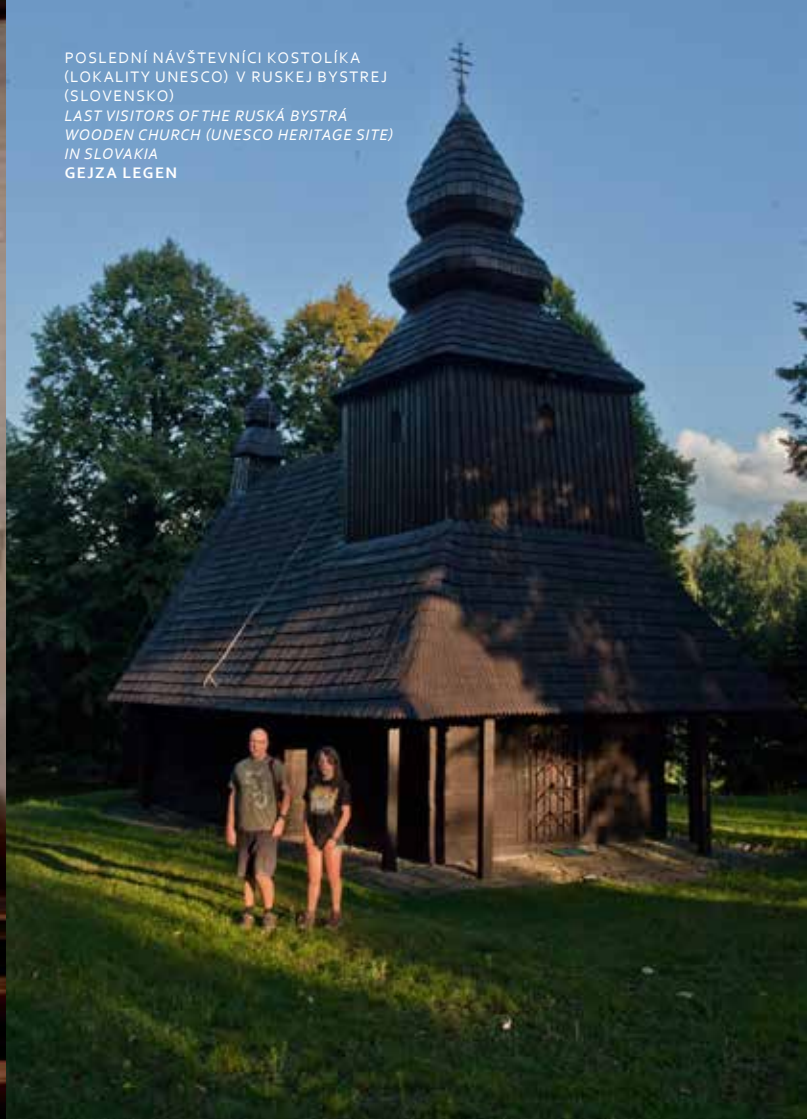




~ 16 ~

FRESKY ZDOBIA STENY JEDNÉHO Z NAJSTARŠÍCH KAMENÝCH KOSTOLÍKOV ŽUPY NYÍR – LOKALITA UNESCO (MAĎARSKO)  
FRESCOS DECORATES THE WALLS OF ONE OF ELDEST STONE CHURCHES IN NYÍR COUNTY—UNESCO SITE (HUNGARY)  
GEJZA LEGEN

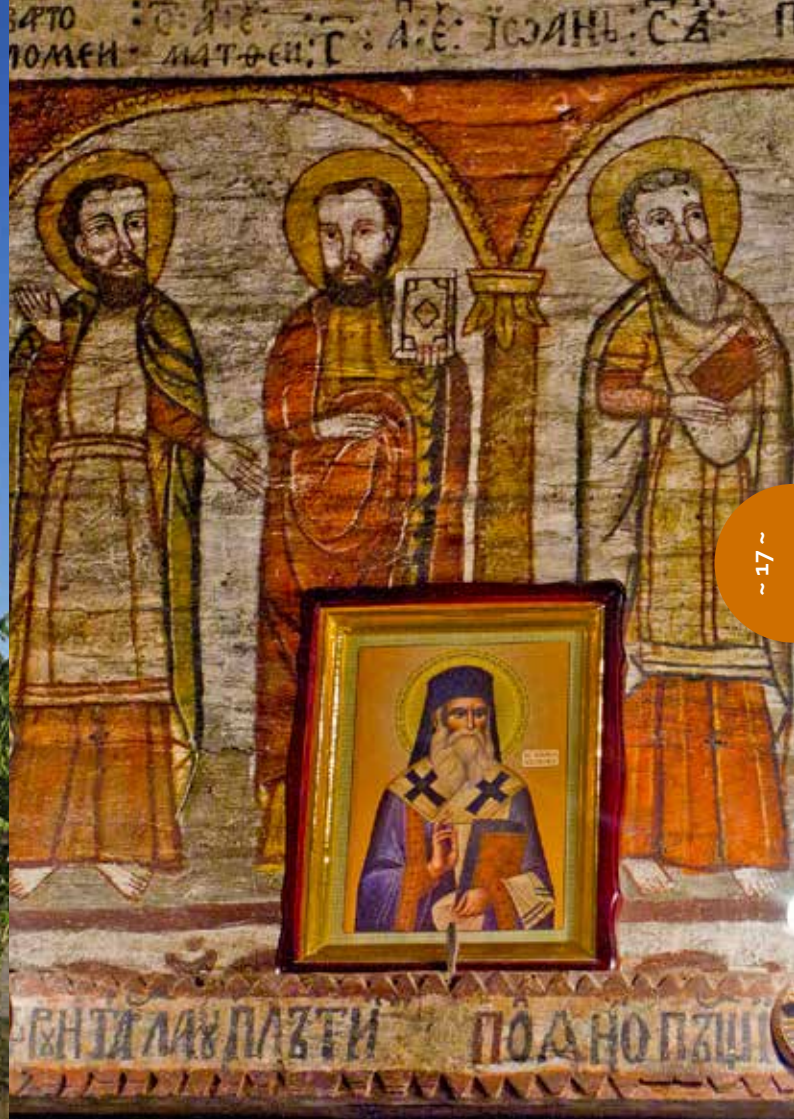
POSLEDNÍ NÁVŠTEVNÍCI KOSTOLÍKA (LOKALITY UNESCO) V RUSKEJ BYSTREJ (SLOVENSKO)  
LAST VISITORS OF THE RUSKÁ BYSTRÁ WOODEN CHURCH (UNESCO HERITAGE SITE) IN SLOVAKIA  
GEJZA LEGEN





POTULKAMI PO DREVENÝCH  
KOSTOLÍKoch KARPÁT NÁVŠTEVNÍK  
NÁJDE NÁDHERNÉ IKONY – LOKALITO  
UNESCO (UKRAJINA)  
VISITORS FIND BEAUTIFUL ICONS IN  
WOODEN CHURCHES THROUGHOUT THE  
CARPATHIANS–UNESCO SITE (UKRAINE)  
GEJZA LEGEN

NÁVŠTEVNÍCI ZNÁMEJ  
DREVEJ ZVONICE V OBCE  
CHETFALVA NA UKRAJINE –  
LOKALITA UNESCO  
VISITORS OF THE WELLKNOWN  
WOODEN BELL TOWER IN  
CHETFALVA VILLAGE IN  
UKRAINE–UNESCO SITE  
GEJZA LEGEN





JE ČAS ZVÁŽAŤ SENO V ÚDOLÍ IZA,  
MARAMURES (RUMUNSKO)  
IT IS TIME TO COLLECT THE HAY IN IZA  
VALLEY MARAMURES (ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA

## SK Tradičná kultúra

Je len málo krajín v Európe kde ešte stále nájdete pestré kroje a udržiavané ľudové zvyky. Cirkevné sviatky, svadby a miestne slávnosti umožňujú vychutnať tradičnú pohostinosť a zapojiť sa do víru ľudových tancov. Piesne, tance a ľudová hudba sprevádzajú každú udalosť v živote obyvateľov Karpát.



KOŠIKÁR Z OKRESU CODRU,  
MARAMURES (RUMUNSKO)  
BASKET WEAVER FROM  
CODRU COUNTY, MARAMURES  
(ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA



## Traditional culture

*There are few countries in Europe where you can still find colorful traditional costumes and persistent folk customs. Religious holidays, weddings and local celebrations enable one to enjoy traditional hospitality and to be taken up in the whirl of folk dances. Songs, dances and folk music accompany every event in the life of the Carpathians' inhabitants.*

SKANZEN KARPATSKEJ DEDINY  
V UŽHORODE (UKRAJINA)  
CARPATHIAN VILLAGE SKANZEN IN  
UZHGOROD (UKRAINE)  
GEJZA LEGEN



~ 20 ~

KAŽDÝ DLHO SPOMÍNA NA VÍDECKU  
SVADBU, KTORÚ ZAŽIL NA VLASTNEJ  
KOŽI (NYÍRSÁG, MAĎARSKO)  
EVERYBODY ALWAYS REMEMBERS THE  
COUNTRY WEDDING EXPERIENCED ON OWN  
SKIN (NYÍRSÁG, HUNGARY)  
CSABA CSUTKAI








~ 21 ~



PONUKA MIESTNYCH VÍN STREDOVEKEJ  
SÝPKY, JABLONOV SLOVENSKÝ KRAS –  
UNESCO LOKALITA  
*OFFER OF LOCAL WINES IN MEDIEVAL BARN,  
JABLONOV SLOVAK KARST-UNESCO SITE  
GEJZA LEGEN*

ZIMNÉ RADOVÁNKY NA VIDIEKU  
MARAMURES (RUMUNSKO)  
*WINTER CHEER IN MARAMURES  
COUNTRYSIDE (ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA*



VIANOČNÉ ZVYKY VIFLAIM  
NÁBOŽENSKÁ DRÁMA V OBCI  
MARAMUREȘ V ČASE VIANOČ  
A NOVÉHO ROKA (ROMANIA)  
CHRISTMAS CUSTOMS—VIFLAIM,  
RELIGIOUS DRAMA PLAYED IN THE  
VILLAGES OF MARAMUREȘ AROUND  
CHRISTMAS AND NEW YEAR (ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA





VÝROBCA FUJÁR NA TOKAJSKÝCH  
SLÁVNOSTIACH VÍNA, ČERHOV,  
SLOVENSKO  
FUJARA PIPE CARVER IN TOKAJ WINE  
FESTIVAL, ČERHOV, SLOVAKIA  
GEJZA LEGEN

PRÍPRAVA TRADIČNÝCH POKRMŮ  
NA VIDIEKU ŽUPY MARAMURES  
(RUMUNSKO)  
PREPARATION OF TRADITIONAL NATURAL  
FEAST IN COUNTRYSIDE OF MARAMURES  
COUNTY IN ROMANIA  
GABRIEL MOTICA



SK

## Gastronómia a zvyky

Ako chutia holúbky a miestne vína? Nespoznáte ak neprídete alebo nechutnáte, nedá sa odolať! Tisícoraké chute a spôsoby prípravy tradičných jedál uspokojia každé chute. Zlatisté, lahodné vína striedajú silné ovocné destiláty a domáce koláče. Ochutnajte a pre spomienku a obohatenie rodinného jedálneho prípravte si naše jedlá aj sami!

EN

## Gastronomy and folk customs

*How do little pigeons—and local wines taste? You won't know unless you try yourself, and then you won't be able to resist! A thousand flavors and traditional cooking methods will satisfy every taste. Golden, delicious wines alternate with strong fruit spirits and homemade cakes. Taste them and, to remind yourself of your visit and enrich your family's diet, use our recipes to prepare some of our meals yourself!*

GEJZA LEGEN



CSABA CSUTKAI





## Boršč

- 500 g mäso hovädzie
- 500 g mäso bravčové
- 500 g mäso údené
- 500 g kapusta hlávková biela
- 500 g cvikla
- 500 g zemiaky
- 250 g petržlen
- 250 g mrkva
- 50 g cibuľa
- 1 konzerva paradajky pasírované
- 1 téglik kyslá smotana
- cesnak
- masť bravčová
- Dochucovadlá: ocot, cukor, korenie čierne mleté, bobkový list

3 druhy mäsa (hovädzie, bravčové a bravčové údené) nakrájame na kocky a dáme variť. Po zmäknutí mäso vyberieme a do vývaru dame variť zemiaky s bobkovým listom a na drobno nakrájanou kapustou. Medzitým v druhom hrnci na bravčovej masť opečieme mrkvu, petržlen a cibuľu nakrájané na kocky. Po zmäknutí pridáme cviklu, trochu mletého čier-

ného korenia a pasírované paradajky. Všetko spolu podusíme do mäkka.

Po zmäknutí kapusty prilejeme do mäsového vývaru hotovú zeleninovo-cviklovú zmes a pridáme uvarené mäso. Pridáme 2 – 3 nastrúhané strúčiky cesnaku a všetko spolu povaríme 10 – 15 minút. Už naloženú polievku ozdobíme a dochutíme 1 lyžicou kyslej smotany.

## Boršč (Borscht)

- 500 g beef
- 500 g pork
- 500 g smoked pork
- 500 g cabbage
- 500 g beetroot
- 500 g potatoes
- 250 g parsley
- 250 g carrot
- 250 g onion
- 1 can of tomato purée
- 1 cup of sour cream



- 1 piece of garlic
- lard
- To taste: vinegar, sugar, ground pepper, vinegar, sugar, black pepper, bay leaves

*Cut the 3 types of meat (beef, pork and smoked pork) into cubes and boil. Once the meat is soft, remove it and add potatoes, bay leaves and finely chopped cabbage to the broth. Boil until cabbage is tender. Meanwhile, in a second pot, melt the lard and sauté the diced carrots, parsley and onion. When these are soft, add beetroot, a bit of ground pepper and tomato purée. Stew together and cook until everything is tender. When the cabbage is soft, add the stewed vegetables and the cooked meat to the broth. Add 2–3 cloves of grated garlic and cook all together for 10 to 15 minutes. The soup can be garnished with 1 tablespoon of sour cream.*

GEJZA LEGEN



## Tradičné recepty Karpát

### Pirohy

- 500 g hrubá alebo polohrubá múka
- 150 g uvarené zemiaky
- 1 – 300 g údená slanina
- 250 g bryndza
- 1 ks vajce
- 125 g kyslá smotana, soľ, voda, cibuľa

Z múky, vody a vajca si pripravíme cesto, ktoré rozvaľkáme na hrúbku 2 – 3 mm. Do cesta môžeme pridať aj 1 – 2 uvarené zemiaky, cesto bude po uvarení mäkkšie. Z cesta pomocou pohára vykrajujeme kolieska alebo cesto pokrájame na štvorce veľkosti 6 x 6 cm. Do koliesok alebo štvorcov vkladáme plnku vyrobenú zo zmesi uvarených a roztlačených zemiakov a bryndze. Do každej formy vložíme asi polievkovú lyžicu plnky, okraje prehne cez seba a dôkladne vydličkou stláčaním uzavrieme. Varíme v mierne sa variacej osolenej vode približne 9 – 12 minút, kým pirohy sami nevyplávajú na hladinu. Pirohy vyberieme, prelejeme hustou smotanou a posypeme škvarkami z údenej slaniny a do zlatista a chrumkava opečenej cibule či zeleným kôprom a pažitkou.



## Traditional recipes of Carpathians

### Pirohy (pierogies)

- 500 g wheat flour
- 150 g boiled potatoes
- 1–300 g smoked bacon
- 250 g bryndza (sheep cheese)
- 1 egg
- 125 g sour cream, salt, water, onion, green dill, chives,

Mix together the flour, water and egg to prepare the dough, then roll the dough out until it is 2–3 mm thick. For extra softness, add 1–2 boiled potatoes to the dough. Using a glass or sharp knife, cut the dough into circles or 6 x 6 cm squares. Take the previously-prepared filling, made from a mixture of boiled and mashed potatoes and sheep cheese, and place it on the circles or squares. Fold the edges and use a fork to press and close the dough tightly around the filling. Cook the pirohy in slightly salted and boiling water for about 9–12 minutes, until they float to the surface. Remove and place on a plate. Cover with thick sour cream and sprinkle with smoked bacon cubes and crispy toasted onion rings or with green dill and chives.





## Bograč guláš

- 600 g hovädzie pliecko alebo stehno
- 250 g cibule
- 3 lyžice bravčovej masti alebo tuku z vyškvarenej slaniny
- 1/2 lyžičky mletej rasce
- 1 – 2 strúčiky cesnaku
- asi 1 1/2 – 2 lyžice pomletej sladkej červenej papriky
- soľ podľa chuti
- 1 očistená mrkva
- 1 očistený petržlen
- 2 papriky
- 1 stredne veľká paradajka
- 2 stonky stopkatého zeleru s listami
- 400 g zemiakov
- vaječné cestoviny alebo cestoviny nové drobký

### POSTUP

Mäso nakrájame na 2 cm kocky. Cibuľu olúpeme a nakrájame na jemno. V 3 – 5 litrovom hrnci alebo kotlíku roztopíme masť a za stáleho miešania pridáme osolenú cibuľu. Smažíme



do zlatova, pridáme rascu, mletý cesnak a po stíšení ohňa pridáme papriku, trochu soli a mäso. Dusíme a stále miešame, ak je potrebné pridáme trochu vody z predvarených zemiakov.

Keď je mäso napolo uvarené, pridáme na kocky nakrájanú zeleninu, semienok zbavenú paradajku a nakrájaný zeler aj s listami. Zalejeme pol litrom až litrom vody a necháme dusiť ďalších 15 – 20 minút. Potom pridáme olúpané a na kocky nakrájané predvarené zemiaky a všetko varíme ešte približne 5 – 10 minút. Vodu prilievame podľa potreby a hustoty až kým sa zemiaky nedovaria. Ku bograču patrí čerstvý chlieb a červené víno alebo pivo. Bograč sa môže každý zahustiť na masť opráženými cestovinami a štiplavými papričkami, múkou sa nikdy nezahusťuje.



## Bogrács goulash

- 600 g beef shoulder or leg
- 250 g onion
- 3 tablespoons of lard or fat from sizzled bacon
- 1/2 tablespoon of ground cumin
- 1–2 cloves of garlic
- 1 1/2–2 tablespoons of sweet paprika
- salt to taste
- 1 carrot
- 1 parsley root
- 2 green peppers
- 1 medium-sized tomato
- 2 stalks of celery with leaves
- 400 g potatoes
- Egg noodles or drip pasta

*Cut meat into 2 cm-sized cubes. Peel onion and chop finely. In the 3–5 liter pot or kettle, melt lard and add cut onions and salt, stirring well. Fry until onion turns golden brown, then add cumin, crushed garlic and, after lowering heat, add pepper, a little salt and meat. Stew and stir constantly, if*

*necessary adding a little water from the boiled potatoes.*

*When the meat is half cooked, add the diced vegetables, tomatoes with seeds removed and diced celery with leaves. Add half a liter or one liter of water and stew another 15–20 minutes. Then add peeled and diced boiled potatoes and cook everything for about 5–10 minutes more. Add water as needed until proper thickness is achieved and the potatoes are boiled. Serve bogrács with fresh bread and red wine or beer. Bogracs can be further thickened with roasted pasta and can be made stronger with hot peppers; flour is never added.*



GEJZA LEGEN

GEJZA LEGEN



## Holúbky

- 1 väčšia kapusta
- 500 g mletého bravčového mäsa
- 200 g ryže
- 2 cibule
- 1 cesnak
- 2 vajcia
- olej, soľ, čierne korenie, červená paprika, rasca
- 1 liter paradajkového pretlaku

Do hlávky kapusty vtláčime dlhú veľkú vidličku a vložíme do vriacej vody. Keď listy zmäknú, po jednom ich odoberáme, vidlička to výrazne uľahčí. Medzitým do panvice na oleji dáme popražiť ryžu. Pridáme korenie podľa chuti a povaríme asi 10 minút, aby ryža nasiakla vodou. Cibuľu pokrájame na malé kocky a trochu opražíme na oleji. Po skončení posypeme červenou paprikou u. Nie však na ohni, pretože by zhorkla. Pomelíme mäso, pridáme osmaženú cibuľu, pretlačený cesnak, soľ, vajcia, čierne korenie, toľko paradajkového pretlaku koľko zmes prijme, trochu oleja,



trochu pokrájaných listov kapusty a všetko premiešame. Z listu kapusty vyrobíme lievik a plníme ho zmesou. Zatláčime okraje, aby sa holúbky pri varení neotvorili. Hlúbik kapusty so zvyšnými listami vložíme na dno hrnca, aby sa holúbky nepripálili a tiež holúbky v hrnci nimi prikryjeme. Holúbky zalejeme zmesou vody a pretlaku, pridáme trochu rasce a soli. Holúbky musia byť pod vodou, varíme ich približne 1 hodinu a pol. Po uvarení podávame zaliate kyslou smotanou s čerstvým chlebom.



## **(Little pigeons) Stuffed cabbage rolls**

- 1 bigger cabbage
- 500 g ground pork
- 200 g rice
- 2 onions
- 1 garlic
- 2 eggs
- oil, salt, black pepper, red pepper powder, cumin
- 1 liter of tomato sauce

Push a big, long fork into the cabbage and put it to boiling water. When the leaves soften, separate them from the cabbage one by one. The fork will make this process significantly easier. In the meantime heat oil in the frying pan and roast the rice a little. Add spices according your taste and cook it for 10 minutes until the rice soaks enough water. Cut the onion into small cubes and fry it in the oil. Add red pepper powder, but not on the fire, otherwise it turns bitter. Grind the meat, add fried onion, pressed garlic, salt, eggs, black pepper and as much of tomato

sauce as possible. Add some oil, several slices of cabbage leaves and mix together well. From cabbage leaves form funnels and fill them with the mixture. Press the edges to avoid the opening of the cornets. Put the cabbage stalk with remaining leaves into the big pot in order to avoid the burn of the cornets and also cover the cornets with them. The cornets pour with mixture of water and tomato sauce, add cumin and salt. The cornets have to be under water. Cook them for about one and half hours. When ready, serve them with sour cream and fresh bread.



GEJZA LEGEN



GABRIEL MOTICA



CSABA CSUTKAI

## Polenta (kukuričná kaša)

- 500g kukuričnej múky
- 200 g jačmenej múky
- 500 ml mlieka
- bravčová masť
- soľ, cukor

Obe múky spolu zmiešame a za stáleho miešania uvaríme v slanej vode. Podobne ako pri varení ryže, voda v hrnci nesmie presiahnuť 5 – 6 cm zmesi. Keď sa zmes začína zahusťovať pridáme trochu masť. Z uvarenej pasty naberáme naberačkou hrudky, ktoré ozdobíme speneným roztopeným maslom a práškovým cukrom. Podávame zaliate studeným prevareným mliekom. V rumunských horách pastieri z pasty vyrobia bochník a nechajú ho upiecť pri pahrebe ohňa. Vznikne chutný kukuričný chlieb, ktorý sa jedáva so syrom, žinčicou a sušeným jahňacím. V Maďarsku ako aj na Ukrajine sa na polentu pridáva bryndza a kúsky do zlatova upečenej slaniny. Miska sa zalieva hustou smotanou.

GEIJA LEGEN



GEIJA LEGEN







GEJZA LEGEN



## Polenta (Maize Mash)

- 500 g cornmeal
- 200 g barley flour
- 500 ml milk
- lard, salt, sugar

*Mix together the cornmeal and barley flour and cook in salted water. As in cooking the rice, the water in the pot should not exceed the height of the grain mixture by more than 5-6 cm.*

*When the mixture begins to thicken, add a bit of lard. The cooked paste can be served in lumps with a large spoon, decorated with melted butter, and powdered with sugar. Serve covered in cold boiled milk.*

*Romanian shepherds in the mountains make loaves of polenta and bake them over an open fire. The result is a tasty corn bread, which is eaten with cheese, cultured whey and dried mutton.*

*In Hungary and Ukraine goat or sheep cheese is added, along with roasted bits of bacon. The mixture is then covered with thick sour cream.*

GEJZA LEGEN



GEJZA LEGEN



AKÁ BY TO BOLA  
SVADBA BEZ  
PÁLENKY? DESEŤI,  
MARAMUREȘ  
(RUMUNSKO)  
WHAT A WEDDING  
WOULD IT BE  
WITHOUT PLUM  
LIQUOR IN DESEŤI,  
MARAMUREȘ?  
(ROMANIA)  
GABRIEL MOTICA



Agentúra  
na podporu  
regionálneho  
rozvoja Košice,  
s.r.o.



APP "BAGARIATIN"



VYCHODOSLOVENSKÉ  
MÚZEUM V KOŠICIACH



Hungary-Slovakia-Romania-Ukraine  
ENPI Cross-border Cooperation Programme

The Programme is co-financed by the  
European Union



Partnership without borders

TÁTO PUBLIKÁCIA BOLA ZOSTAVENÁ S PRÍSPEVKOM EURÓPSKEJ ÚNIE. ZA UVEDENÉ NÁZORY AKO AJ OBSAH PUBLIKÁCIE ZODPOVEDAJÚ PARTNERI PROJEKTU A V ŽIADNOM PRÍPADO NEZASTUPUJÚ A NEODRÁŽAJÚ NÁZORY EURÓPSKEJ ÚNIE.  
THIS PUBLICATION HAS BEEN PRODUCED WITH THE ASSISTANCE OF THE EUROPEAN UNION. THE CONTENTS OF THIS PUBLICATION ARE THE SOLE RESPONSIBILITY OF PROJECT PARTNERS AND CAN IN NO WAY BE TAKEN TO REFLECT THE VIEWS OF THE EUROPEAN UNION.