

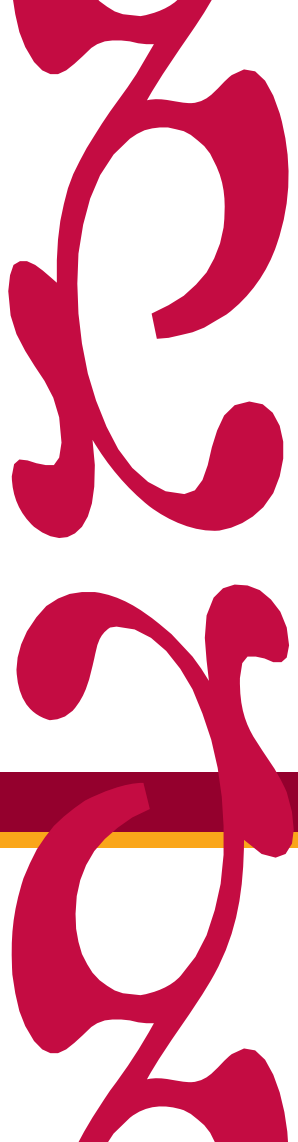


## Gasztronómiai barangolás

a Kárpátok Eurorégió két szomszédos országában, Magyarországon és Szlovákiában

## A tour of gastronomy

in two neighbouring countries of the Carpathian Euroregion, Hungary and Slovakia



## Szatmári töltött káposzta

*Hozzávalók:* 20 dkg füstölt tarja, 20 dkg sertésapró, 30 dkg tengerikása, 1 dl olaj, 10 dkg vöröshagyma, 2 dl tejföl, 5 dkg paradicsompüré, 1 kg savanyú káposzta, paprika, bors, fokhagyma.

A füstölt tarját a sertésapróval együtt ledaráljuk, hozzáadjuk a tengerikását, ízesítjük, fűszerezzük. A kész tölteléket savanyú káposztalevélbe töltjük, majd paradicsomos alaplével leöntve megfőzzük. Tejjel lelocsolva tálaljuk.



## Stuffed cabbage of Szatmár

*Ingredients:* 0.2 kg of smoked clod, 0.2 kg small pork parts, 0.3 kg corn mush, 0.1 l oil, 0.1 kg onion, 0.2 l sour cream, 0.05 kg tomato purée, 1 kg pickled cabbage, pepper, black pepper, garlic.

Grind the smoked clod with the small pork parts, add the corn mush, spice it. Stuff the ready-made filling into the leaves of the pickled cabbage, and then cook them in the tomato base soup. Serve them with sour cream.

Egy országot, s ezen belül is egy tájegységet gasztronómiáján keresztül ismerhetünk meg igazán. Kiadványunk a Kárpátok Eurorégióhoz tartozó két szomszédos ország ízeivel szeretne egy kis kedvcsinálót adni, remélve, hogy felkeltjük az érdeklődést meglátogatásukra.

**A magyar gasztronómia** világszerte híres, de minden tájegységnek sajátos ízei, ételei, italai alakultak ki, s ezek az éttermek, vendéglők étlapjain ma is megtalálhatók.

Gasztronómiai barangolásunkat kezdjük Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében. Az egykori paraszti élet ételei igazi ínycsengőnek számítanak, amelyeket ha ezen a tájon járunk, nem szabad kihagyni. Ilyen például a szatmári töltött káposzta, amelynek töltelékébe rizs helyett kukoricakását tesznek, vagy az egyszerű, de mégis finom kötött- vagy táska leves, de említhetjük még a szilvalekvárból készült különböző finomságokat, a derelyét helyek, gombócot vagy a szilvalekváros puliszkát. A szabolcsi vendéglátó helyek étlapjain biztosan megtaláljuk a nyírségi gombóclevest vagy

One can get to the very heart of any country or region via its cuisine for sure. This publication wishes to offer an insight into the characteristic tastes of two neighbouring countries of the Carpathian Euroregion to raise Your interest in visiting our regions.

**Hungarian cuisine** is in fact world-famous, yet all the regions have their typical tastes, dishes and drinks, and they all can be found in the menus of today's restaurants, taverns.

Let us start our tour of gastronomy in Szabolcs-Szatmár-Bereg County. The dishes of the onetime lives of peasants, farmers are now regarded as specialties that one cannot miss when wandering in this region. Examples include the stuffed cabbage of Szatmár, which instead of rice has corn mush filling, or the simple, yet really fine "knit or bag soup", or one can also mention the various delicacies made from plum jam: jam pockets, dumplings or plum jam samp. The menus of the taverns of the county will surely include the gnocchi soup of Nyírség or the chocolate-apple pancake, which are always preferred by the guests.

a csokis-almás palacsintát, melyek mindig elnyerik a vendégek tetszését. Étvágygerjesztőnek a szatmár-beregi részekben egy kupica szilvapálinka, Szabolcsban pedig almapálinka ajánlható.

Nem messze innen található a Hajdúság, mégis teljesen más ízek alakultak ki. Egyik jellegzetessége az orjaleves, a főtt hús mellé egy kis bihari tormát érdemes ízesítőnek csipegetni. Messze földön híres a debreceni páros



General aperitifs are a shot of plum schnapps, palinka in Szatmár-Bereg and apple palinka in Szabolcs.

Hajdúság lies not far away from here, yet the tastes are completely different. One of the typical dishes is the pig backbone soup where in addition to the boiled meat it is worth pecking some pickled horse-radish from Bihar. Far-famed is the sausage of Debrecen, which is also

kolbász, melyet szintén egy kis ecetes tormával vagy mustárral élénkíthetünk. Előételként választhatjuk a hortobágyi húsos palacsintát, különleges a debreceni töltött káposzta, amelyet egy kis füstölt hússal bolondítanak meg, a tetején füstölt lángolt kolbással és egy csipet kaporral, de kipróbálhatjuk a változatos módon elkészített pulykahúst is. Ha Hortobágyon járunk, feltétlenül kóstoljuk meg az egykori pásztorok eledelét a slambucot, amely



flavoured with some pickled horse-radish or mustard. One can choose meat pancakes of Hortobágy as an entrée, while a local specialty is the stuffed cabbage of Debrecen, where some smoked meat is added with some roasted sausage and a pinch of dill on the top, yet You can also try the wide-ranging dishes made from turkey. Coming to Hortobágy, one should not miss the onetime favourite of shepherds, slambuc, which is

szalonnából, krumpliból és lebbencstésztából készül egy kis pirospaprikával, a lassú tűzön az ízek fantasztikusan összeérnek, de a bográcsgulyás is kihagyhatatlan, íze teljesen más, ha szabad tűzön készül.

Az észak-magyarországi országrész elsősorban különleges borairól, borvidékeiről híres, de ételkülönlegességekkel is büszkélkedhet. A Bükk-hegységben lévő Szilvásvárad és a Garadna-patak völgye a hazai pisztráng-tenyésztés fellegvára. Ez a kristálytisza vizet kedvelő halfajta egy túra zárásaként vagy egy baráti körben beszélgetve, bort kortyolgatva nyáron megsütve igazi csemege. A hegyvidéken az őzből, szarvasból, vaddisznóból illetve egyéb vadakból készült ínycsemegek ajánlhatók, melyek ízesítéséhez a helyi borokat is felhasználják. Igazi fejedelmi étek a szarvastokány erdei gombával, vagy a tűzdelte fácán. Kipróbálhatjuk a szőlő leveleiből készült töltikét, ill. desszertként a tokaji szőlő szeméből készített szőlős rétest. A Tisza-menti halászcárdákban a halászlevet és halból készült más finomságokat érdemes megkóstolni.

---

made from lard, potato and cracked dry pasta with some red pepper, where the tastes fantastically mingle on slow fire; yet, kettle goulash is also something that should be definitely tried, especially when it is cooked on open fire to have a completely different flavour.

The northern part of Hungary is primarily famous for its special wines, wine-growing regions, yet dish specialties can be also found here. In Bükk Mountains, Szilvásvárad and the valley of Stream Garadna is the real stronghold of domestic trout breeding. This fish species preferring crystal-clear water is a real delicacy when roasted, in the closing stage of a day of hiking or with friends drinking some wine. In the mountains, such specialties from roe, deer, boar or other games can be offered that are flavoured with local wines. Really magnificent dishes are the deer fricassee with forest mushroom or the larded pheasant. We can try töltike, i.e. stuffed vine leaves, or the grape strudel made from Tokaj grapes. In the fishermen's inns along River Tisza, fish soup and other fish specialties are worth trying.



Amíg az észak-alföldi régióban a pálinka a jellegzetes ital, addig ezen a vidéken a borok kedvelői találnak kincsestárra. Nincs még egy olyan tájegysége Magyarországnak, ahol hasonlóan színes borpalettát tudnának felmutatni az ingyencnek: a könnyed fehértől a testes vörösről át a zamatos édesig. Egyre többen kelnek útra, hogy megismerjék a nemzetközi megmérettetéseken is rangos helyet szerzett különleges borokat. Négy borvidék is található ebben a régióban: Bükkaljai, Egeri, Mátrai és Tokaj-hegyaljai, mindegyikre az adott borvidéket bemutató borút is épült. Az Egeri borvidék a Bükk hegység déli lankáin terül el. Híres bora a bikavér, melyet különböző szőlőfajtákból készített borkokból házasítanak. Nevéhez egy legenda is fűződik, mely szerint a törökök ellen harcoló vitézeknek az egeri kapitány, Dobó István bort adott, hogy új erőre kapjanak. A vitézekben feléledt a harci kedv, s a lecsurgó vörös folyadék miatt a törökök azt hitték, hogy a bika vérért isszák. A Bükkaljai borvidék jellemző szőlője az olaszrizling, a leánya

While in the North Great Plain Region, schnapps, palinka is the typical drink, the lovers of wines can regard these regions as the treasury of wines. There is no other region in Hungary that would offer such an abundant selection of wines for gourmants: from the light white through the full-bodied red to the mellow sweet. Nowadays, there are many who start out to get acquainted with the special wines ranking high in international contests. This geographical region alone has four wine-growing regions: Bükkalja, Eger, Mátra and Tokaj-hegyalja, and all of them feature wine tours to present the given wine-growing regions. The wine-growing region of Eger lies in the southern slopes of Bükk Mountains. Its famous wine is bikavér (bull's blood) that is in fact a combination of wines of various grape types. A legend is also associated with the name, claiming that the captain of the Eger Castle, István Dobó gave wine to the soldiers fighting with the Turks to draw new strength from the drink. The defenders of the castle actually showed outstanding combativeness, while seeing the flowing red liquid the Turks thought they were drinking the blood

és a rizlingszilváni. Borai illatosak, zamatosak, élénk savtartalmúak. A Mátraaljai borvidék fehér borait az ország legjobbjai közé sorolják. A Tokaji borvidék 2002-ben lett a világörökség része. A szőlőhegyeken elsősorban furmint, hárslevelű és sárgamuskotály ültetvények találhatók. Nemespenésszel bevont falú pincékben érlelődik „a borok királya”, a tokaji aszú.



of bulls. The typical vines of the Bükkalja wine region-growing are Italian Riesling, Leánya and Rizlingszilváni. The wines here are fragrant, flavoury with exquisite acidity. The white wines of Mátraalja are listed among the best ones in the country. The wine-growing region of Tokaj was qualified to be a world heritage site in 2002. The vine-growing hills are mainly covered with Furmint, Hárslevelű and Yellow Muscatel planta-

A turisták több turisztikai utat járhatnak be a régióban. Az Észak-magyarországi borutakon a szőlőtermő vidékkel, a szőlő feldolgozásával és a borkészítés technológiájával ismerkedhetnek a látogatók.

A szilvára és a belőle készült termékekre épül a Szatmár-Beregi Szilva Út, melynek végigjárásával a települések látnivalóin kívül megismerkedhetnek a szilva termesztésével, feldolgozásával és a belőle készülő



tions. The “king of wines”, Tokaji Aszú is mellowed in cellars whose walls bear noble mould.

Tourist can walk several hiking paths here. In the wine tours of Northern Hungary, visitors can get acquainted with the given wine-growing regions, the way how grape is processed and the technology of wine-making.

finomságokkal. A szatmár-beregi tájon augusztus végén, szeptember elején érik az ún. „nemtudom” vagy penyigei szilva, melyből cukor hozzáadása nélkül majd egy napon át főzik rézüstökben már évszázadok óta a szilvalekvárt.

A Debrecen környéki falvakban a tormatermesztésnek régi hagyománya van, erre a termékre hozták létre a tormautat. A leginkább étvágygerjesztőnek használt torna gyógyító hatással is rendelkezik, újabban már a kozmetikusok is előszeretettel használják.

Ha nem szeretnénk üres kézzel hazatérni, számos ajándék közül választhatunk. Legyen az egy üveg szilvalekvár, vagy akár csak egy csomag aszalt gyümölcs, feledhetetlen ízeiket idézhetünk fel hazatérve. Igazi ínycségnak számít a vállaji sváb szalonka és kolbász, a nyírségi akác-méz. A tűzeesebb ízeiket kedvelők a magyaroknak számító pálinkafajták, az inkább szőlőből készült nedűt előnyben részesítők számos bor valamelyike közül választhatnak. Búcsútkban, népművészeti vásárookban

---

The Plum Tour of Szatmár-Bereg is based on plum and the related products, and by visiting these settlements in addition to the local spectacles tourist can have an insight into the growing, processing of plum, as well as the delicacies made from plum. In the Szatmár-Bereg region, the end of August and beginning of September sees the ripening of the Penyige plum, which has been used for centuries for cooking plum jam in copper cauldrons without adding sugar; the process takes a whole day.

In the villages around Debrecen, traditionally horse-radish is grown, and thus a horse-radish tour has been organized. Mostly used as a hungry-making vegetable, horse-radish also has curative effects, and by today it has also come to be used in cosmetics, as well.

If we would like to take home something to remember, there are a lot of souvenirs to choose from. It can be a glass of plum jam or pack of dried fruits – just to recall the unforgettable tastes at home. Real specialties are the Swabian lard and sausage from Vállaj or the acacia honey from Nyírség. Those preferring hot-spirited tasks would choose from

még ma is kapható a debreceni mézeskalács, amely dekoratív ajándék lehet. Régen a vásárokon vett tükrös szív szerelmi ajándékként szolgált, s hosszú ideig emlékként őrizték a lányok.

Étvágygerjesztőnek a belső borítókön található két recept azoknak, akik kedvet kaptak a fent említett finomságokhoz.

## Állandó programok:

<b>Január</b>	Böllerverseny	<i>Napkor</i>
<b>Február</b>	Miskolci Tél – Kocsonyafesztivál	<i>Miskolc</i>
	Nemzetközi Cinkefőző Verseny	<i>Szatmárcseke</i>
<b>Március</b>	Tavaszi Ízkavalkád Tokaj-Hegyalján	<i>Tokaj</i>

the different kinds of palinka that are regarded as Hungarian specialties, while for the lovers of wine there are a lot of types to pick. In church ales and fairs of folk arts, the honey cake of Debrecen is still available, and it can be a really decorative gift. Formerly, the mirror hearts from honey cake served as the evidence of love, and thus they were kept by girls for long whiles.

On the inside of the cover, You can find two inviting recipes if You feel like tasting the above-mentioned specialties.

## Permanent programs:

<b>January</b>	Pigsticker competition	<i>Napkor</i>
<b>February</b>	Winter of Miskolc – Meat Jelly Festival	<i>Miskolc</i>
	International Poke Cooking Competition	<i>Szatmárcseke</i>
<b>March</b>	Spring Flavour Mix of Tokaj-Hegyalja	<i>Tokaj</i>

## **Április** **Május**

Szent György-napi Muskotály Borünnep	<i>Domoszló</i>
Bormajális	<i>Eger</i>
Birkanyíró- és főző verseny	<i>Újfehértó</i>
Gyöngyösi Bornapok	<i>Gyöngyös</i>
Ivó-napi pincejárás	<i>Gyöngyös</i>
Kevi Juhászfesztivál	<i>Túrkeve</i>
Kraszna-parti Csíkos Főzőverseny	<i>Kocsord</i>
Nemzetközi Molnártalálkozó	<i>Túristvándi</i>
Orbán-napi borünnep	<i>Kisnána</i>
Parádi Pünkösödölő	<i>Parád</i>
Strudli Fesztivál	<i>Mérk/Vállaj</i>
Nyírségi Ízek Fesztiválja	
Akácvirágzás ünnepe	<i>Napkor</i>
Országos Gulyásverseny és Pásztortalálkozó	<i>Hortobágy (Pünkösöd előtti szombat)</i>

## **April** **May**

Saint George Day's Muscatel Wine Festival	<i>Domoszló</i>
Wine Summering	<i>Eger</i>
Sheep shearing and cooking competition	<i>Újfehértó</i>
Wine Days of Gyöngyös	<i>Gyöngyös</i>
Drinking Day Cellar Tour	<i>Gyöngyös</i>
Shepherd Festival of Keve	<i>Túrkeve</i>
Stripy Cooking Competition of River Kraszna	<i>Kocsord</i>
International Miller Festival	<i>Túristvándi</i>
Urban Day Wine Festival	<i>Kisnána</i>
Parád Pentecost	<i>Parád</i>
Strudel Festival	<i>Mérk/Vállaj</i>
Festival of Nyírség Tastes,	
Acacia Flower Festive	<i>Napkor</i>
National Goulash Competition and Shepherd Festival	
	<i>Hortobágy (Saturday before the Pentecost)</i>



<i>Június</i>	Aratónap	<i>Ópályi</i>
	Alföldi Betyárétel Főzőfesztivál	<i>Kétpó</i>
	Bükkaljai Borfesztivál és Nemzetközi Borverseny	<i>Bogács</i>
	Cseresznyekarneval és Juhásztalálkozó	<i>Nyíregyháza</i>
	Debreceni Pulykanapok	<i>Debrecen</i>
	Dombrádi Csülkös Nap	<i>Dombrád</i>
	Gulyásrekord	<i>Túrkeve</i>
	Karcagi Birkafőző Fesztivál	<i>Karcag</i>
	Tisza-tavi Hal- és Pusztai Ételek Fesztiválja	<i>Tiszafüred, Kócsújfalu</i>
	Aratófalatok Ünnepe	<i>Rákóczi-falu</i>
<i>Július</i>	Az Egri Bikavér ünnepe Szent Donát napján	<i>Eger</i>
	Halasnapok	<i>Tiszafüred</i>
	Jeles Napok a Beregben: Aratónap	<i>Tákos</i>
<hr/>		
<i>June</i>	Harvesting Day	<i>Ópályi</i>
	Cooking Festival of Highwaymen's Dishes of the Great Plains	<i>Kétpó</i>
	Bükkalja Wine Festival and International Wine Competition	<i>Bogács</i>
	Cherry Carnival and Shepherd Festival	<i>Nyíregyháza</i>
	Turkey Days of Debrecen	<i>Debrecen</i>
	Dombrád Days of Pork Knuckle	<i>Dombrád</i>
	Goulash Record	<i>Túrkeve</i>
	Sheep Cooking Festival of Karcag	<i>Karcag</i>
	Festival of Fish and Pusztá Dishes of the Tisza Lake	<i>Tiszafüred, Kócsújfalu</i>
	Festival of Harvesting Bits	<i>Rákóczi-falu</i>
<i>July</i>	Saint Donat's Day Festival of Egri Bikavér	<i>Eger</i>
	Fish Days	<i>Tiszafüred</i>
	Red-letter Days in Bereg: Harvesting Day	<i>Tákos</i>



	Meggyfesztivál	<i>Nyírmeggyes</i>	Kenyérünnep	<i>Nyíregyháza-Sóstó</i>
	Nagykőrüi Cseresznyefesztivál	<i>Nagykőrü</i>	Nemzetközi Mézvásár és Méhésztalálkozó	<i>Jászberény</i>
	Népi ételek főzőverseny	<i>Jászberény</i>	Országos Halfőző Verseny	<i>Tiszacsege</i>
	Országos Családi és		Szatomári Fesztivál:	
	Társasági Halsütő Fesztivál	<i>Tiszalök</i>	Nemzetközi Rétesfesztivál	<i>Tiszakóród</i>
	Parádi Palócnapok	<i>Parád</i>	Szatomári Fesztivál: Nemzetközi	
	Pisztráng és Borfesztivál Szilvásváradon	<i>Szilvásvárad</i>	Halászléfőző Verseny	<i>Túristvándi</i>
	Újfehértói Fürtösmegegy Fesztivál	<i>Újfehértó</i>	Szatomári Fesztivál:	
<b>Augusztus</b>	Bihari Morzsóka Fesztivál	<i>Bakonszeg</i>	Nemzetközi Szilvalekvár Főző Verseny	<i>Szatomárcseke</i>
	Bormustra az Egri Piaczon	<i>Eger</i>	Szatomári Fesztivál: Szenke-parti Nagyvásár	<i>Penyige</i>
	Cserépi Lovas, Bor és		Szatomári Fesztivál: Nemzetközi Diófesztivál	<i>Milota</i>
	Gasztronómiai Hétfége	<i>Cserépfalu</i>	Szilvanap	<i>Noszvaj</i>
	Debreceni Borkarnevál	<i>Debrecen</i>	Zöldség és Málna Fesztivál	<i>Fülöp</i>
	Forrói Szederfesztivál	<i>Forró</i>	Birka- és Slambucfőző Örömnap	<i>Hajdúszoboszló</i>
	Hajdúsági Kenyérünnep	<i>Hajdúböszörmény</i>	Bioétel és Borfesztivál	<i>Hajdúszoboszló</i>
			<b>Szeptember</b>	

	Sour Cherry Festival	<i>Nyírmeggyes</i>	International Honey Fair and	
	Cherry Festival of Nagykőrü	<i>Nagykőrü</i>	Apiarist Festival	<i>Jászberény</i>
	Cooking Competition of Folk Dishes	<i>Jászberény</i>	National Fish Cooking Competition	<i>Tiszacsege</i>
	National Family and Company		Szatomár Festival: International	
	Fish-Roasting Festival	<i>Tiszalök</i>	Strudel Festival	<i>Tiszakóród</i>
	Palóc Days of Parád	<i>Parád</i>	Szatomár Festival: International	
	Trout and Wine Festival of Szilvásvárad	<i>Szilvásvárad</i>	Fish Soup Cooking Competition	<i>Túristvándi</i>
	Cluster Cherry Festival of Újfehértó	<i>Újfehértó</i>	Szatomár Festival: International Plum Jam	
	Morzsóka Festival of Bihar	<i>Bakonszeg</i>	Cooking Competition	<i>Szatomárcseke</i>
	Wine Parade in the Egri Marketplace	<i>Eger</i>	Szatomár Festival: Fair of Lake Szenke	<i>Penyige</i>
	Horse-riding, Wine and Gastronomy		Szatomár Festival: International Walnut Festival	<i>Milota</i>
	Weekend of Cserép	<i>Cserépfalu</i>	Plum Day	<i>Noszvaj</i>
	Wine Carnival of Debrecen	<i>Debrecen</i>	Vegetable and Raspberry Day	<i>Fülöp</i>
	Bramble-berry Festival of Forró	<i>Forró</i>	Sheep and Slambuc Cooking Merriments	
	Bread Festival of Hajdúság	<i>Hajdúböszörmény</i>		<i>Hajdúszoboszló</i>
	Bread Festival	<i>Nyíregyháza-Sóstó</i>	Biofood and Wine Festival	<i>Hajdúszoboszló</i>
<b>August</b>			<b>September</b>	

Burgonyanap	<i>Mátraballa</i>	Szüreti Felvonulás és Bortúra	<i>Egerszalók</i>
Csemegezőlő Fesztivál	<i>Domoszló</i>	Új Pálinka Ünnepe	<i>Tarpa</i>
Demecseri Káposztás Napok	<i>Demecser</i>	Zsindelyes Fesztivál	<i>Érpatak</i>
Domoszlói Szüreti Felvonulás és		Kakas- és tyúkfőző Fesztivál	<i>Tard</i>
Vidróczki Betyártalálkozó	<i>Domoszló</i>	Szarvasgomba vadászat	<i>Szilvászánad</i>
Egri Szüreti Napok	<i>Eger</i>	Tokaj-hegyaljai Szüreti Napok	<i>Tokaj</i>
Gyöngyösi Szüreti Napok	<i>Gyöngyös</i>	Márton-nap	<i>Nyíregyháza-Sóstó</i>
Kistérségi Szüreti Fesztivál	<i>Mándok</i>	Márton napi mulatságok, nyitott pincék	
Nemzetközi Sütőtökfesztivál	<i>Nagydobos</i>	Márton-napi vígasságok	
Noszvaji Pince-napok és Kemencében			<i>Galyatető, Mátraszentimre</i>
készített ételek napja	<i>Noszvaj</i>	Új bor ünnepe	<i>Nagyréde, Noszvaj</i>
Olaszrizling Fesztivál	<i>Egerszólát</i>	Gömböc Fesztivál	<i>Kömörő</i>
Őszi munkák	<i>Nyíregyháza-Sóstó</i>	Szent János napi borszentelés	<i>Eger</i>
Szolnoki Gulyásfesztivál	<i>Szolnok</i>		
Szüreti Napok	<i>Gyöngyös</i>		

Potato Day	<i>Mátraballa</i>	Festival of the New Palinka	<i>Tarpa</i>
Dessert Grape Festival	<i>Domoszló</i>	Shingle Festival	<i>Érpatak</i>
Cabbage Days of Demecser	<i>Demecser</i>	Rooster and Hen Cooking Festival	<i>Tard</i>
Vintage Procession and Vidróczki		Truffle Hunting	<i>Szilvászánad</i>
Highwaymen's Festival of Domoszló	<i>Domoszló</i>	Vintage Days of Tokaj-hegyalja	<i>Tokaj</i>
Vintage Days of Eger	<i>Eger</i>	Martinmas	<i>Nyíregyháza-Sóstó</i>
Vintage Days of Gyöngyös	<i>Gyöngyös</i>	Martinmas Merriments and Open Cellars	
Vintage Days of Microregions	<i>Mándok</i>	Martinmas Merriments	<i>Galyatető, Mátraszentimre</i>
International Squash Festival	<i>Nagydobos</i>	Festival of the New Wine	<i>Nagyréde, Noszvaj</i>
Cellar Days and Days of Stove-Roast		Gömböc Festival	<i>Kömörő</i>
Dishes of Noszvaj	<i>Noszvaj</i>	Saint John's Day Wine Consecration	<i>Eger</i>
Italian Riesling Wine Festival	<i>Egerszólát</i>		
Autumn Works	<i>Nyíregyháza-Sóstó</i>		
Goulash Festival of Szolnok	<i>Szolnok</i>		
Vintage Days	<i>Gyöngyös</i>		
Vintage Procession and Wine Tour	<i>Egerszalók</i>		

**A szlovák gasztronómiára** a környező országok étkezési szokásai nagymértékben hatottak. A magyarokhoz hasonlóan kedvelik a fűszereket, leginkább paprikával, fokhagymával és majorannával ízesítenek.

Korábban a húsmentes ételek uralták a szlovák konyhát, amelyek elsősorban főtt tésztával készültek. A falvak lakói ritkán ettek húst, az egyszerűbb ételeket füstölt oldalassal vagy pár karika kolbásszal gazdagították. A túrót gyakran használták ételeikhez, általában a legszegényebbek is rendelkeztek néhány juhval. A juhsajtot lereszelték, átgýrták, sóval, vajjal gazdagították, és egy fabödönbe helyezték érlelni. Így a juhtúró (brindza) pikáns, csípős ízt kapott. A szlovák asztalokról ma sem hiányozhatnak a juhsajtok, amelyek a pástorkodás múltjához köthetők.

Az egyik legismertebb szlovák étel a sztrapacska, amely krumpligaluskából készül, juhtúróval vagy pirított káposztával, tetején libate-

**Slovakian cuisine** has been largely influenced by the gastronomic customs of the surrounding countries. Similarly to the Hungarian, they like spices, and flavour their dishes mostly with pepper, garlic and marjoram.

Formerly, meat-free dishes used to dominate Slovakian cuisine, and were mostly based on boiled pasta. The inhabitants of the villages were rare to eat meat, while enriched their simple dishes with smoked pork rib and a few slices of sausage. On the other hand, they used curd cheese in their dishes quite frequently, as in general even the poorest had some sheep. They grated, kneaded, salted and buttered the ewe cheese, and left it to mature in wooden bowls. Thus, the ewe cheese (brindza) became piquant and a bit hot in flavour. Still today, there is no meal in Slovakia without ewe cheese, which can be associated with the history of shepherding.

One of the most widely known dish is *halušky*, made from potato and dumplings with ewe cheese and browned cabbage, as well as goose cracklings on the top. Typical soups are cabbage soup and bean soup,

pertővel. Leveseik közül jellegzetes a káposztaleves és a bableves, melyek tartalmaznak, gyakran a főételt helyettesítették velük. Hagyományos kárácsnyi étel a guba, melyet nagy mennyiségben készítettek, hogy újévig kitarson. Mákkal, mézzel, túróval ízesítették. Szintén kedvelt tésztaféle a túróval, lekvárral, gyümölcscsel töltött pirog, melyet dióval vagy mákkal meghintve tálalnak.



which are rather heavy, and have been eaten to replace the main courses, as well. A traditional Christmas dish is the dough, which was made in large quantities to remain up until New Year's Day. It was flavoured with poppy-seed, honey and curd cheese. Similarly preferred pastries are pockets filled with curd cheese, jams or fruits, and served with walnut and poppy-seed topping.

Étvágygerjesztőként nemzeti italaik a slivovica (szilvapálinka), a borovička (borókabogyó pálinka) vagy a demänovka (gyógynövénypálinka) ajánlható.

Az ételekhez választhatunk jó minőségű borokból vagy a híres szlovák sörökből mint például a Steiger, Kelt, Šariš, Topvar és Zlatý Bažant. A Tokaji borvidék egy része átnyúlik Szlovákiába Szlovákújhely,



Aperitifs include such national drinks as slivovica (plum brandy), borovička (juniper brandy) or demänovka (herb brandy). To the dishes, one can choose from high-quality wines and famous Slovakian beers, like Steiger, Kelt, Šariš, Topvar and Zlatý Bažant.

A part of the wine-growing region of Tokaj lies in Slovakia, in the surroundings of Slovenski Nové Mesto, Viničky and Malá

Szőlőske és Kistornya környékére, így ezt az ízletes nedűt itt sem kell nélkülöznünk.

Napjainkban egyre több olyan vendéglátóhely található, ahol a jellegzetes szlovák ételeket megkóstolhatjuk. Aki teheti, ne hagyja ki ezeket a finomságokat. Íme néhány étel receptje, amelyeket otthon is könnyen elkészíthetünk.

## Bryndzové halušky (**Juhtúrós sztrapacska**)

*Hozzávalók:* ¾ kg burgonya, 400 g juhtúró, 100 g füstölt szalonna, 1 tojás, 150 g simaliszt, 150 g rétesliszt, só

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és lereszeljük. Hozzá tesszük a réteslisztet, tojást, sót és a végén a simalisztet. Kidolgozzuk a tésztát, úgy hogy kezdjen leválni a tál falairól. Forrásban lévő sós vízbe

Třňa, and thus these delicious drinks is also available on the Slovakian tables.

Nowadays, the number of catering units offering typical Slovakian dishes is on the rise. Therefore, our advice is that no one should miss these delicacies. Hereunder, You can find the recipes of some dishes that can be easily prepared even at home.

## Bryndzové halušky (**Ewe-cheese halušky**)

*Ingredients:* ¾ kg potato, 400 g ewe cheese, 100 g smoked lard, 1 egg, 150 g wheat flour, 150 g strudel flour, salt

Peel, wash and grate the potatoes. Add the strudel flour, egg, salt and finally the wheat flour. Knead the dough until it starts peeling off the walls of the bowl. Rend the dough into boiling salty water, let the



kiszaggatjuk a tésztát, hagyjuk átfőni és utána szedjük ki lyukacsos fakanállal. A szalonnát felaprítjuk kicsi kockákra és megpirítjuk. A kifőtt tésztát tegyük egy nagyobb tálba, adjuk hozzá a juhtúrót, egy kevés kiszült zsírt és keverjük össze. A kész sztrapacskát rakjuk tányérokra, szórjuk meg szalonnával – azonnal tálalható.

## Slovenská kapustnica (Szlovák káposztaleves)

*Hozzávalók:* ½ kg savanyú káposzta, 200 g füstölt kolbász, 30 g szárított gomba, 100 g aszalt szilva, 3 gerezd fokhagyma, 1 tojás, 130 g rétesliszt, őrölt bors, só.

Káposztát öntsük fel vízzel, tegyük hozzá a felaprított gombát, szilvát, kolbászt és főzzük kb. 2 órán keresztül. Végül adjuk hozzá a reszeltet

halušky boil over, and pick them out with the use of a holed wooden spoon. Chop the lard into small cubes, and roast them. Put the cooked halušky into a large bowl, add the ewe cheese and some remaining fat of the lard, and mix them. Serve the halušky on plates with lard topping immediately.

## Slovenská kapustnica (Slovakian cabbage soup)

*Ingredients:* ½ kg pickled cabbage, 200 g smoked sausage, 30 g dried mushroom, 100 g dried plum, 3 plug of garlic, 1 egg, 130 g strudel flour, ground black pepper, salt.

Pour water on the cabbage, add the cut mushroom, plum, sausage, and boil it for cc. 2 hours. Finally, add the grated sough, and let it boil

és hagyjuk még egyszer felfőni. A kolbászt vegyük ki, metéljük karikákra és tegyük vissza a levesbe. Ha szükséges, ízesítsük, és lehet tálalni.

Reszelt: tojásból és lisztből készítsünk kemény tésztát, és nagylyukú reszelőn reszeljük le.



one again. Take out the sausage, slice it up, and put the slices back to the soup. Flavour as required, and serve it.

Grated dough: make hard dough from the egg and flour, and grate it through a large-hole grate.



## Rendezvények:

*Nyári Turistaidény ünnepélyes megnyitója a szepesi várban*  
*Juhászvasárnap*  
*Borospincék Szent Orbán-napi megnyitása*  
*Radványi vásár*

*Lévai vásár*

**május**

**május**

**május**

**szeptember**

**október**

Spišský Hrad

Ruzomberok

Okres Pezinok

Banska Bystrica

(Besztercebánya)

Levica (Léva)

## Events:

*Festal opening of the summer*  
*tourist season in the Castle of Spiš*  
*Shepherd Sunday*  
*Saint Orban's Day Opening*  
*of the Wine Cellars*  
*Fair of Radvaň*  
*Fair of Levica*

**May**

**May**

**May**

**September**

**October**

Spišský Hrad

Ruzomberok

Okres Pezinok

Banska Bystrica

Levica

*A kiadvány a NCA-NK-07-F-P-0031 pályázati azonosító számú,*

*„Hagyományok megőrzése a Kárpátok Eurorégió magyar és szlovák területén” című pályázat támogatásával jelent meg.*

*Kiadta: a Kárpátok Eurorégióért Regionális Fejlesztési Közhasznú Egyesület megbízásából a **Feliciter Kiadó**. /www.feliciter.net/*

*Kiadóvezető: dr. Kováts Judit • főszerkesztő: Kováts Dénes • szöveg: Tatár Anikó • fotók: Tourinform Iroda, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye •*

*angol fordítás: Erdős Zsolt • arculat: Talpas Sándor • nyomdai munkálatok: Info West Kft.*

## Tiszai halászlé

*Hozzávalók:* 50 dkg apróhal, 1 db 1–1,2 kg-os ponty, 1 nagy fej hagyma, 1 paradicsom, 1 csípős zöldpaprika, 1 evőkanál édes-nemes pirospaprika, cseresznyepaprika

A halféléket megtisztítjuk, a belsőégeket kiemeljük a hasüregükből, alaposan megmossuk. A ponty fejét és farkát leválasztjuk, a törzset felszeleteljük. A megtisztított hagymát finomra vágjuk. Az apróhalakat, a ponty fejét és farkát nagyobb lábasba tesszük. Hozzáadjuk a hagymát, majd felöntjük annyi hideg vízzel, hogy épp ellepje. kb. egy órán át lassú forralással főzzük. A paradicsomot meghámozzuk és felaprózzuk. A halszeleteket kissé besózzuk. A hallét sűrű szövésű szitán átszűrjük, majd felöntjük 1 liter vízzel és felforraljuk. Hozzáadjuk a pirospaprikát, paradicsomot, ízlés szerint cseresznyepaprikát és a halszeleteket és mérsékelt tűzön 10–15 percig puhára főzzük. Kavargatni nem szabad, csak rázogassuk. A kész levest tálaljuk, a zöldpaprikát ízesítésként kínáljuk.

## Fish soup á la Tisza

*Ingredients:* 0.5 kg small fish, 1 carp of 1–1.2 kg, 1 large onion, 1 tomato, 1 hit green pepper, 1 tablespoon of sweet red pepper, cherry-pepper

Clean the fish, remove the fries from the abdomen, wash the fish thoroughly. Cut off the head and tail of the carp, slice the body. Cut the cleaned onion fine. Put the small fish, as well as the head and tail of the carp into a large bowl. Add the onion, then fill up with cold water just to cover the fish, and boil for cc. an hour slowly. Peel and chop the tomato. Salt the fish fillets slightly. Break the fish soup through a densely meshed screen, and then fill up with 1 liter of water and boil the soup. Add the red pepper, tomato, cherry-pepper as You prefer and the fish fillets; boil them soft on moderate fire for 10–15 minutes. The soup should not be stirred, but just shaken. Serve the soup, and offer green pepper as additional flavour.



