

Tradičná kulinária v Košickom regióne



FOTO: Shutterstock

Formuje sa už celé stáročia a vychádza nielen z jedál našich mám a starých mám, ale aj z ľudových tradícií, zvykov a bohatej histórie. Roky ju ovplyvňovali kuchyne susedných národov, najmä maďarskej, ukrajinskej, nemeckej a poľskej. Jej základom však ostala ľudová kuchyňa zložená zo surovín, ktoré si dodnes vedia obyvatelia dopestovať a dochovať hlavne doma. Za jedinečným kulinárskym zážitkom dnes už naozaj nemusíte cestovať ďaleko. Stačí ak navštívite niektorú z odporúčaných reštaurácií, alebo podujatí v Košickom regióne.



Košice
region
turizmus

**VERTE, ŽE VAŠ
GASTRO ZÁŽITOK
BUDE STÁŤ
ZA TO.**

ZO ŠPECIÁLÍ REGIONÁLNEJ TRADIČNEJ KULINÁRIE VYBERÁME :



TATARČENÉ PIROHY

sú špecialitou TRADIČNÉHO ZEMPLÍNA. Pripravujú sa z pohankovej múky, ktorá je zomletá na hrubšie zrná. Chutia jedinečne. Pri každom zahryznutí, pocítite príjemné praskanie. Ochutnať ich môžete na Zemplínskej šírave, kde ich pre vás pripravujú šikovné ruky zamestnancov Euro penziónu Salaš.

OCHUTNAŤ DOMÁCE DŽEMY, GÁGORÍKY, SLIVKOVÝ LEKVÁR

a ešte ďalšie kulinárske zážitky môžete v jedinečnom prostredí stredovekej sýpky zo 17. storočia. Sýpka s vínnou pivnicou zvaná aj Granárium sa nachádza na západnom okraji obce Jablonov nad Turňou. Príjemná atmosféra, čaro okolitej prírody Slovenského krasu a ukážky z prípravy domácich džemov, lekváru a sušeného ovocia bez konzervačných látok, ručne točených domácich cestovín zvaných „gágoríky“, alebo pečenia domáceho chleba priamo v jednej z piecok malebného Pieckového hája (súčasť Granária) a ďalších pochutín vo vás vyvolá pocit vrátiť sa sem späť aj nabudúce. KONTAKT: www.granarium.sk, papai.lorant@stonline.sk



TORTA LUJZA

Vedeli ste, že tak ako má Viedeň svoju Sacherovú tortu majú aj Košice svoju špeciálnu delikatesu. Torta Lujza nesie meno po krásnej žene, Lujze Kraft, ktorá žila



KONTAKT: Hotel Bankov, reštaurácia Lujza, Košice, www.hotelbankov.sk

na Bankove na prelome 19. a 20. storočia, a vnesla tu pečať svojej výnimočnej osobnosti. Toto jedinečné sladké pokušenie s orechovým korpusom, kávovo-smotanovou plnkou, ríbezľovo-višňovým džemom a oreškovou čokoládou môžete ochutnať jedine v najstaršom hoteli na Slovensku, v hoteli Bankov v Košiciach.

GÉRESI BÉLES, ODPORÚČANÁ POCHUTINA K VÍNAM

Malohorešský kapustový a tvarohový koláč nenájdete určite nikde na svete. Jeho receptúra sa dedí z generácie na generáciu v oblasti Medzibodrožia. Túto originálnu špecialitu si určite nenechajte ujsť. Výnimočne chutí napríklad z rúk kuchyne pani Katky Géresiovej z Malého Horeša, kde ho môžete aj ochutnať. KONTAKT: geresi.pali@gmail.com



MOK BANÍKOV A DOBRODRUHOV

Príďte si oddýchnuť od každodenného stresu do Poráč Parku, sport & relax centra, ktoré sa nachádza v Poráčskej doline. Okrem aktívneho, či pasívneho relaxu vás tu čaká aj tekuté zlato v podobe piva Buchvald, z miesteho minipivovaru. Tento svetlý ležiak, v podobe nefiltrovaného a nepasterizovaného dvanástky je skutočnou vitamínovou bombou, ktorá vaše telo určite vzpruží.

KONTAKT: www.buchvald.sk, www.poracpark.sk

Z ĎALŠÍCH ŠPECIÁLÍ V NAŠOM KRAJI, KTORÉ BY ŠTE MALI URČITE OCHUTNAŤ VYBERÁME:

- **ZEMPLÍNSKE HOLÚBKY** - napr. Tokaj Macik Winery, Malá Trňa, J&J Ostrožovič, Veľká Trňa
- **GEMERSKÉ BANÍCKE GULKY** - penzión pri kaštieli Betliar, reštaurácia Tri Ruže, Rožňava

- **PIVO KALTENECKER** - remeselný pivovar, Rožňava
- **PEČENÁ KAČKA S KAPUSTOU A DOMÁCIMI LOKŠAMI** - napr. Tokaj Macik Winery, Malá Trňa, J&J Ostrožovič, Veľká Trňa
- **NÁPOJ KOŠICKÉ ZLATO** - reštaurácia Camelot, Košice, Le Colonial, Košice

- **LOKŠA PLNENÁ DOMÁCIM SLIVKOVÝM LEKVÁROM** - napr. J&J Ostrožovič, Veľká Trňa
- **PIVO MUSTÁŽ** - POKHOI bar (Hlavná 20), DOBRÉ ČASY (Čajkovského 4), RED NOSE PUB (Zbrojničná 2), TABAČKA KULTURFABIRK (Gorkého 2), štýlové fľaše Mustáž ponúka aj priateľ všetkých gurmánov KUBBO SELECT (OC Galéria), Košice.

www.kosiceregion.com