



Miestna akčná skupina
Helyi Akciócsoport
OZ KRAS



Spolufinancované ES



Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka:
Európa investujúca do vidieckych oblastí



Miestna akčná skupina OZ KRAS

Za región, v ktorom sa oplatí žiť

Počet obyvateľov: 11 734

Rozloha: 354,41 km²

Počet obcí: 19

Obce: Ardovo, Bohúňovo, Bretka, Čoltovo, Dlhá Ves, Gemerská Hôrka, Gemerská Panica, Hrhov, Hrušov, Jablonov nad Turňou, Kečovo, Kunová Teplica, Meliata, Pašková, Plešivec, Silica, Silická Brezová, Silická Jablonica, Slavec

Okres: Rožňava

Kraj: Košický

OZ KRAS Helyi Akciócsoport

Egy térségért, ahol érdemes élni

A lakosság száma: 11 734

Területe: 354,41 km²

A falvak száma: 19

Pelsőcardó, Lekenye, Beretke, Csoltó, Hosszúszó, Gömörhorka, Gömörpanyit, Tornagörgő, Körtvélyes, Szádalmás, Kecő, Kuntaploca, Melléte, Páskaháza, Pelsőc, Szilice, Borzova, Jablonca, Szalóc

Járás: Rózsnyó

Megye: Kassa

Obsah - Tartalom

| | |
|---|-------|
| <i>Ardovo - Oškvarkové Gemerské gul'ky</i> | 4-5 |
| <i>Pelsőcardó - Tepertős Gömöri gombóc</i> | |
| <i>Bohúňovo - Polievka a hlavné jedlo v jednom z údených rebier</i> | 6-7 |
| <i>Lekenye - Leves és főétel egyben, füstölt bordából</i> | |
| <i>Bretka – Jojó so slivkovým lekvárom</i> | 8-9 |
| <i>Beretke - Szilvalekváros jojó</i> | |
| <i>Čoltovo- Fazuľový guláš</i> | 10-11 |
| <i>Csoltó - Babgulyás</i> | |
| <i>Dlhá Ves - Tvarohové gul'ky</i> | 12-13 |
| <i>Hosszúszó - Túró s gombóc</i> | |
| <i>Gemerská Hôrka - Palócová polievka</i> | 14-15 |
| <i>Gömörhorka - Palóc leves</i> | |
| <i>Gemerská Panica - Zemiakové buchtičky</i> | 16-17 |
| <i>Gömörpanyit - Krumplis bukta</i> | |
| <i>Hrhov – Puliska</i> | 18-19 |
| <i>Tornagörgő - Zsámiska</i> | |
| <i>Hrušov - Plnená kapusta</i> | 20-21 |
| <i>Körtvélyes - Töltött káposzta</i> | |
| <i>Jablonov nad Turňou - Zabijačková kapusta</i> | 22-23 |
| <i>Szádalmás - Disznótoros káposzta</i> | |
| <i>Kečovo - Fazuľová kaša s údeným mäsom a kyslou kapustou</i> | 24-25 |
| <i>Kecső - Törvebab füstölt hússal és savanyú káposztával</i> | |
| <i>Kunová Teplica – Bryndzové pirohy</i> | 26-27 |
| <i>Kuntaploca - Juhtúrós dereleye</i> | |
| <i>Meliata - Zemiakovo hubový nákyp</i> | 28-29 |
| <i>Melléte - Krumplis-gombás koh</i> | |
| <i>Pašková - Pečený králik</i> | 30-31 |
| <i>Páskaháza - Sült nyúl</i> | |
| <i>Plešivec - Bryndzové strapačky</i> | 32-33 |
| <i>Pelsőc - Juhtúrós sztrapacska</i> | |
| <i>Silica – Plat'</i> | 34-35 |
| <i>Szilice - Platty</i> | |
| <i>Silická Brezová - Zemiakové lokše</i> | 36-37 |
| <i>Borzova - Grulyalángos</i> | |
| <i>Silická Jablonica - Slepacia polievka</i> | 38-39 |
| <i>Jablonca - Tyúkhúsleves</i> | |
| <i>Slavec - Mrkvová polievka</i> | 40-41 |
| <i>Szalóc - Répaleves</i> | |



Ardovo - Pelsöcardó

Oškvarkové Gemerské guľky

Potrebujeme:

1 kg zemiakov, 30 dkg mletých oškvarkov, 3 strúčiky cesnaku, čierne korenie, soľ, 1 vajíčko, hladkú múku, cibuľu, masť

Očistené zemiaky nastrúhame na stredne veľkom strúhadle, pridáme čierne korenie, soľ, cesnak, vajíčko, mleté oškvarky a hladkú múku. Dobre pomiešame, vytvarujeme guľky a dáme do vriacej vody. Varíme $\frac{3}{4}$ hodiny. Na uvarené guľky nalejeme na masť podusenú cibuľku.



Tepertős Gömöri gombóc

Hozzávalók:

1kg burgonya, 30dkg őrlt tepertő, 3 gerezd fokhagyma, őrlt bors, só, 1 tojás, simaliszt, hagyma, zsír

A meghámozott burgonyát megreszeljük, majd kifacsarjuk és tálba rakjuk. Hozzáadjuk a tojást, a tepertőt és a simalisztet. Borssal, sóval, fokhagymával fűszerezünk. A tésztát jól összegyúrjuk és gombócokat formálunk. Lobogó vízben $\frac{3}{4}$ órát főzzük. A megfőtt gombócokat tálra rakjuk és összekeverjük zsíron párolt hagymával.



Bohúňovo - Lekenye

Polievka a hlavné jedlo v jednom z údených rebier

Potrebuje:

0,5 kg údeného rebra, 3 ks mrkvy, 1 ks zeleru, 2 ks petržlenu, 1 cibuľu, 8 ks väčších zemiakov, čierne korenie celé

Halušky do polievky: 20 dkg polohrubej múky, soľ, 3 vajcia

Údené rebro umyjeme a dáme variť asi do 3 l vody, pridáme celú cibuľu a čierne korenie celé. Mäso varíme na miernom ohni takmer do mäkka. Potom pridáme koreňovú zeleninu. Keď je zelenina polomäkká pridáme očistené celé zemiaky a varíme, kým nezmäknú. Z uvarenej polievky vyberieme rebrá, zemiaky a zeleninu. Polievku precedíme a podávame s nakrájanou zeleninou a haluškami.

Príprava halušiek do polievky: V miske pomiešame 20 dkg polohrubej múky, 3 vajíčka, trochu soli. Keď je to potrebné môžeme pridať aj lyžičku vody. Z cesta vykrajujeme halušky do viacej vody a pomaly varíme, až kým halušky nevyplávajú na povrch.

Druhé jedlo: Mäso podávame so zemiakmi uvarenými v polievke. Ako prílohu podávame nadrobno pokrájanú kyslú kapustu.



Leves és főétel egyben füstölt bordából

Hozzávalók:

0,5 kg füstölt borda, 3 db répa, 1 db zeller, 2 db petrezselyem gyökér, 1 db hagyma, 8 db burgonya, egész bors

Nokedli a levesbe: 20 dkg félgrízes liszt, só, 3 db tojás

A füstölt bordát megmossuk, főzni tesszük kb 3l vízbe, hozzáadjuk az egész hagymát és a borsot. Ha a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a zöldséget. Ha a zöldség félig puhára főtt, hozzáadjuk az egészben hagyott burgonyát és összefőzzük. A kész levesből kivesszük a húst, a burgonyát és a zöldséget, aztán a levest átszűrjük. Nokedlivel és karikákra vágott zöldséggel tálaljuk.

A nokedli készítése: a tálban összekeverjük a lisztet, a tojást és a sót. Ha szükséges vizet adunk hozzá. A tésztából nokedlit szaggatunk és lobogó vízben addig főzzük, míg a nokedli feljön a víz tetejére.

Főétel: a húst a levesben főtt burgonyával tálaljuk. A köret savanyú káposzta.



Bretka - Beretke

Jojó so slivkovým lekvárom

1 kg zemiakov uvaríme, po uvarení ich pretlačíme. Po vychladnutí pomiešame s hladkou múkou a vytvoríme si cesto. Cesto rozdelíme na dve časti, vyvalkáme. Na prvú polovičku cesta poukladáme tvrdý slivkový lekvár a pokryjeme ho druhou časťou. Do kruhovej formy „jojó“ ich dostaneme vyrezávaním pomocou pohárka s priemerom 3 cm. Vo vriacej vode ich varíme cca 2 - 3 minúty. Posypeme makom, práškovým cukrom a pokvapkáme roztopeným maslom.



Szilvalekváros jojó

1 kg krumplit megfőzünk és melegen áttörjük. Ha kihűlt, simaliszttel összekeverjük. A tésztát kétfelé osztjuk és kinyújtjuk. A tészta egyik felét megkenjük szilvalekvárral és ráhelyezzük a másik kinyújtott tésztát. Kb. 3 cm átmérőjű pohár segítségével köröket formálunk, ez lesz a jojó. Lobogó vízben 2-3 percig főzzük. Ha megfőtt megszórjuk mákkal, porcukorral és pirított vaját öntünk rá.



Čoltovo- Csoltó

Fazuľový guláš

Potrebujeme:

bravčovú masť, fazuľu – bielu alebo farebnú, bravčové mäso, údené bravčové mäso, lečo, soľ, kmín, čierne korenie mleté, papriku sladkú, papriku štiplavú, cibuľu, údenú klobásu, zemiaky

Na masť usmažíme cibuľu, pridáme kmín, sladkú a štiplavú papriku a postupne ostatné suroviny. Zalejeme vlažnou vodou a necháme variť. Keď mäso zmäkne, pridáme nakrájané zemiaky, klobásu a guláš dovaríme.



Babgulyás

Hozzávalók:

zsír, fehér vagy tarkabab, sertéshús, füstölt sertéshús, lecsó, só, köménymag, bors, édes- és csípős paprika, hagyma, füstölt kolbász, burgonya

A zsíron hagymát piritunk, hozzáadjuk a köménymagot, a paprikát, majd fokozatosan a többi hozzávalót. Felöntjük langyos vízzel és főzzük. Ha a hús megpuhult, hozzáadjuk a darabokra vágott burgonyát és a füstölt kolbászt, majd a babgulyást késze főzzük.



Dlhá Ves - Hosszúszó

Tvarohové gul'ky

Potrebuje:

3 kg zemiakov, 5-6 strúčikov cesnaku, soľ, čierne korenie, hladkú múku, tvaroh, maslo

Zemiaky nastrúhame, nakoreníme, pridáme cesnak a spolu s múkou vypracujeme cesto. Z hotového cesta vyformujeme gul'ky a dáme do vriacej vody. Varíme, kým nezmäknú. Uvarené gul'ky scedíme a dáme do misky. Pridáme tvaroh, roztopené maslo a pomiešame. Gul'ky môžeme podávať aj s opraženou slaninou a podusenou cibuľkou.



Túrós gombóc

Hozzávalók:

3 kg burgonya, 5-6 gerezd fokhagyma, só, bors, simaliszt, tehéntúró, vaj

A burgonyát megreszeljük, fűszerezzük sóval, borssal. Fokhagymát adunk hozzá, majd a lisztel összegyúrjuk. Gombócokat formálunk és lobogó vízben puhára főzzük. A puhára főtt gombócot leszűrjük, tálba rakjuk és összekeverjük a tehéntúróval és a pirított vajjal. Tálalhatjuk pirított szalonnával és puhára párolt hagymával is.



*Gemerská Hôrka
- Gömörhoroka*

Palócová polievka

Potrebujeme pre 4 osoby:

1kg bravčového pliecka, ½ l oleja, ½ kg zelenej fazuľky, 1 cibuľu, 2 ks mrkvy, 1 ks petržlenu, 2 dcl sladkej smotany, 1 lyžicu hladkej múky

Koreniny: soľ, čierne korenie, paprika, oregano, bobkový list

Do horúceho oleja dáme nakrájanú cibuľu a podusíme. Pridáme papriku, nakrájané mäso, koreniny a zeleninu. Fazuľku zvlášť uvaríme na polomätko a zahustíme so smotanou a múkou. Keď sú mäso a zelenina mäkké, pridáme fazuľku a ešte krátky čas spolu varíme.



Palóc leves

Hozzávalók 4 személy részére:

1kg sertéslapocka, ½ l olaj, ½ kg zöldbab, 1 fej hagyma, 2 db répa, 1 db petrezse-lyem gyökér, 2 dcl tejszín, 1 kanál simaliszt

Fűszerek: só, bors, piros paprika, babérlevél, szurokfű, borsikafű

Forró olajban a hagymát mepirítjuk, hozzáadjuk a paprikát, az apróra vágott húst, a fűszereket és a zöldséget. A zöldbabot félig puhára főzzük, tejszínnel és liszttel behabarjuk. Amikor puhára sült a hús, hozzáadjuk a zöldbabot és egy kis ideig még együtt főzzük.



Gemerská Panica
- Gömörpanyit

Zemiakové buchtičky

Potrebuje:

zemiaky, polohrubú múku, soľ, kyslú kapustu, slaninu

Nakrájané zemiaky uvaríme v slanej vode. Keď sú mäkké, polovicu vody odlejeme osobitne. Zemiaky roztlačíme tĺčikom, položíme späť na mierny oheň a pri stálom miešaní pridávame múku, aby sme dostali jemné cesto. Ak je to potrebné, pridáme aj odliatu šťavu. Keď je cesto dobre prevarené, pomocou lyžice z neho vykrojíme buchtičky. Podávame ich s dusenou kyslou kapustou a opraženou slaninou.



Krumplis bukta

Hozzávalók:

krumpli, félgrízes liszt, só, savanyú káposzta, szalonna

A kockára vágott krumplit sós vízben megfőzzük. Ha megpuhult a fele vizet leöntjük róla. A krumplit megtörjük és kis tűzön keverve hozzáadjuk a lisztet annyit, hogy finom tésztát kapjunk. Ha a tészta jól átfőtt, zsírba mártott kanállal buktákat szaggatunk belőle és tálba rakjuk. Párolt savanyú káposztával és piritott szalonnával tálaljuk.



Hrhov - Tornagörgö

Puliska

1 kg kukuričnej krupice za stáleho miešania uvaríme v osolenej vode domäkka. Keď je krupica uvarená, pridáme 2 hrste polohrubej múky, dobre premiešame a zahustíme varením. Môžeme podávať na slano s opraženou slaninou alebo na sladko s tvarohom, orechom alebo lekvárom.



Zsámiska

1kg kukoricakását sós vízben puhára főzünk. Ha a kása megfőtt, hozzáadunk 2 marék félgrizes lisztet, jól átkeverjük és átfőzzük. Tálalhatjuk sós ételként pirított szalonnával vagy édesen túróval, dióval, lekvárral.



Hrušou - Körtléves

Plnená kapusta

Potrebujeme:

1 kg kyslej kapusty, 10-12 ks kapustových listov, 1 kg bravčovej krkovičky alebo bôčik, 2 lyžice jačmenných krúpy, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie, červenú mletú papriku, 1 šľahačkovú smotanu

Bravčové mäso pomelieme s cibuľou a cesnakom, potom pridáme jačmenné krúpy, soľ, čierne mleté korenie, papriku a smotanu. Všetko dobre premiešame. Kapustové listy krátko sparíme vo vriacej vode. Na list dáme plnku a zakrútime, obidva konce dobre stlačíme. Kapustu rozdelíme na dve polovice. Prvú polovicu uložíme na dno hrnca a na ňu naukladáme naplnené kapustové listy. Druhú polovicu kapusty dáme navrch. Varíme 1,5 až 2 hodiny na miernejšom plameni. Pred dovarením na kapustu nalejeme opraženú cibuľu.



Töltött káposzta

Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta, 10-12 db káposztalevél, 1 kg sertésrész vagy oldalas, 2 kanál árpagyöngy, 1 hagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt feketebors, őrölt pirospaprika, 1 tejszín

A sertésrészűt megdaráljuk a hagymával és a fokhagymával. Hozzáadjuk az árpagyöngyöt, sót, borsot, paprikát, tejszínt és jól összekeverjük. A káposztalevelek ereit levágjuk, forrásban lévő vízben megpuhítjuk és belegöngyöljük a töltelékkel. A savanyú káposztát kétfelé osztjuk. Az egyik részét a fazék aljára rakjuk, majd rárakjuk a megtöltött káposztaleveleket és a tetejét befedjük a maradék káposztával. Lassú tűzön 1,5-2 óráig főzzük. A káposztára pirospaprikával ízesített zsírban pirított hagymát locsolunk.



*Jablonov nad Turňou
- Szádmás*

Zabijačková kapusta

Potrebujeme:

bravčovú krkovičku, kyslú kapustu, masť, cibuľu, cesnak, soľ, čierne korenie mleté

Na masť opražíme na drobno nakrájanú cibuľu, pridáme na kocky nakrájané mäso, cesnak, soľ, čierne korenie mleté a vo vlastnej šťave podusíme. Počas dusenia prilievame podľa potreby vriacu vodu. Keď je mäso takmer mäkké, pridáme kyslú kapustu a všetko spolu prevaríme.

Podávame s chlebom.



Disznótoros káposzta

Hozzávalók:

sertésárja, savanyú káposzta, zsír, hagyma, fokhagyma, só, őrölt feketebors

A zsíron megpirított hagymához hozzáadjuk az apró darabokra vágott sertéshúst, sót, az őrölt feketeborsot, fokhagymát és saját levében puhára pároljuk. Ha szükséges, forró vizet öntünk hozzá. A félig megpuhult húshoz hozzáadjuk a savanyú káposztát és készre főzzük.

Friss kenyeret kínálunk hozzá.



Kečovo - Kecso

Fazuľová kaša s údeným mäsom a kyslou kapustou

Potrebuje:

1 l fazule, 5 ks stredne veľkých zemiakov, ½ kg údeného mäsa, ½ kg kyslej kapusty, 3 ks cibule, masť alebo olej, soľ, čierne korenie, bobkový list, 4 – 5 lyžíc hrubej múky

Fazuľu na pár hodín namočíme do vody, potom vodu odlejeme. Fazuľu v čistej vode varíme do polomäka, pridáme soľ, 1 až 2 ks bobkového listu, potom pridáme na malé kocky nakrájané zemiaky. Varíme spolu, kým fazuľa a zemiaky nezmäknú. Potom ich pretlačíme na kašu, pridáme trochu nálevu. Kašu dáme naspäť na oheň, posypeme ju hrubou múkou, premiešame a dáme do varu ešte raz. Pripravíme si údené mäso / môže byť krkovička, karé, bôčik, klobása /, nakrájame ho a posypeme mletým čiernym korením, pridáme trochu soli a na horúcej masti dobre prepečieme z oboch strán. Fazuľovú kašu podávame s pečeným mäsom, na krúžky nakrájanou dusenou cibuľkou a na masti podusenou kyslou kapustou.



Törvebab füstölt hússal és savanyú káposztával

Hozzávalók:

1 l tarkabab, 5db közepes nagyságú krumpli, ½ kg füstölt hús, ½ kg savanyú káposzta, 3 fej vöröshagyma, zsír vagy olaj, só, bors, babérlevél, 4-5 evőkanál grízes liszt
A megtisztított babot pár órára beáztatjuk, majd a vizet leöntjük róla és odatesszük főzni annyi tiszta vízbe, hogy a babot ellepje. A vízbe tesszünk egy pici sót, 1-2 db babérlevelet. A félig megfőtt babhoz hozzáadjuk az apró kockákra vágott krumplit. Addig főzzük míg a bab és a krumpli puha nem lesz, majd megtörjük egy kevés főzőlével. A tűzhelyre visszatéve a törvebabra 4 evőkanál grízes lisztet szórunk, majd felfőzzük. A felszeletelt húst megszórjuk őrölt borssal, egy kevés sóval, majd forró zsírban mindkét oldalát átsütjük. A karikára vágott hagymát zsíron puhára pároljuk. A savanyú káposztát külön megpároljuk egy kanál zsíron. Tálaláskor a törvebabot hagymás zsírral locsoljuk, ráadjuk a füstölthúst és köretnek párolt savanyú káposztát kínálunk.



*Kunová Teplica
- Kuntaploca*

Bryndzové pirohy

Potrebuje:

na cesto: ½ kg polohrubej múky, 1 ks vajíčko, soľ

na prípravu plnky: 20 dkg zemiakov, 1 kyslú smotanu, 25 dkg bryndze, soľ, kôpor, slaninu, cibuľu, lyžicu oleja do vody

Múku a vajíčko vypracujeme na cesto a vyvalkáme, potom nakrájame na kocky.

Plnka: zemiaky, kyslú smotanu, bryndzu, soľ a kôpor vymiešame na hladko.

Cesto naplníme plnkou, preložíme a vidličkou pritlačíme. Do osolenej vody s lyžicou oleja dáme variť pirohy. Keď pirohy vyplávajú na povrch vody, precedíme ich a opláchneme vlažnou vodou.

Podávame s dusenou cibuľkou a opraženou slaninou.



Juhtúrós derelye

Hozzávalók:

tészta: ½ kg félgrízes liszt, 1 db tojás, só

töltelék: 20 dkg krumpli, 1 savanyú tejföl, 25 dkg juhtúró, só, kapor, szalonna, hagyma, 1 kanál olaj a főzővízbe

A lisztből, a tojásból, egy pici só hozzáadásával kidolgozzuk a tésztát, majd kinyújtjuk. A tésztát négyszögekre vágjuk.

Töltelék: A krumplit, a savanyú tejfölt, a juhtúrót, a sót és a kaprot finomra keverjük.

A feldarabolt tésztába tölteléket rakunk, kettéhajtjuk és a tészta széleit villával összenyomjuk. A derelyét lobogó sós vízben főzzük, amelybe egy kanál olajat teszünk. A szűrőtálba rakott megfőtt derelyét langyos vízzel leöblítjük.

Pirított szalonnával és puhára párolt hagymával tálaljuk.



Meliata - Melléte

Zemiakovo hubový nákyp

Potrebuje:

1,5 kg zemiakov, čerstvé alebo sušené huby, 3-4 ks cibule, 5 strúčikov cesnaku, ½ hrnčeka polohrubej múky, soľ, čierne korenie, rascu, málo masť, petržlenovú vňať
Surové zemiaky nastrúhame na pásiky a posolíme. Na masť podusíme cibuľu, pridáme cesnak, čierne korenie, rascu a huby. Podusenú zmes pomiešame so zemiakmi a múkou, pridáme petržlenovú vňať. Zmes rozložíme na vymastený plech a pečieme pri 180 °C asi 30 minút.



Krumplis-gombás koh

Hozzávalók:

1,5 kg krumpli, szárított vagy friss gomba, 3-4 fej hagyma, 5 gerezd fokhagyma, ½ bögre félgrizes liszt, só, bors, köménymag, kevés zsír, zöldpetrezselyem

A nyers krumplit lereszeljük és sózzuk. A zsíron hagymát párolunk, hozzáadjuk a fokhagymát, a borsot, a köménymagot és a gombát. Ha a gomba elkészült összekeverjük a krumplival, a liszttel és hozzáadjuk a zöldpetrezselymet, majd kizsírított tepsibe rakjuk és 180 °C-nál 30 percig sütjük.



Pašková - Páskaháza

Pečený králik

Potrebujeme:

králik, biele víno, cesnak, maslo, slaninu, trojfarebné korenie, bazalku, sušené dubáky, paradajku, mäsový vývar

Osoleného a naporciovaného králika opečieme z oboch strán na masle a slanine. Pridáme na plátky pokrájaný cesnak, trojfarebné korenie, bazalku, polejeme bielym vínom a všetko necháme zovrieť. Potom mäso preložíme na pekáč a počas pečenia polievame vývarom. Ku koncu pečenia pridáme dubáky a sparené, ošúpané a pokrájané paradajky. Podávame s maslovými haluškami.



Sült nyúl

Hozzávalók:

1 db nyúl, fehér bor, fokhagyma, vaj, szalonna, zöld-, fekete- és pirosbors keverék, bazsalikom, szárított gomba, paradicsom, húskeles

A feldarabolt és megsózott nyulat a szalonnán és a vajon két oldalról megsütjük. Hozzáadjuk a karikákra vágott fokhagymát, a borsot, a bazsalikomot, fehér borral meglocsoljuk és összefőzzük. Aztán a húst tepsibe helyezük, majd lassan sütjük és húskelessel locsoljuk. A sütés végén, ha a nyúlhús megpuhult, hozzáadjuk a szárított gombát és a leforázott, meghámozott, karikákra vágott paradicsomot. Nokedlivel tálaljuk.



Plešivec - Pelsöc

Bryndzové strapačky

Potrebuje:

1/2 kg polohrubej múky, 20 dkg slaniny, 20 dkg bryndze, 1 smotanu, 1 kg zemiakov
Zemiaky nastrúhame na jemno a pomešame s múkou. Cesto dáme na lopárik
a nožikom z neho vydel'ujeme do vriacej vody malé kúsky. Halušky scedíme, opláchneme,
dáme do misky. Na hotové cesto nalejeme opraženú slaninu a rozmiešanú
bryndzu so smotanou.



Juhtúrós sztrapacska

Hozzávalók:

1/2 kg félgrízes liszt, 20 dkg szalonna, 20 dkg juhtúró, 1 tejszín, 1kg krumpli
A krumplit finomra reszeljük és a liszttel összekeverjük. A tésztát deszkára rakjuk és
késsel kis darabokat szaggatunk belőle a lobogó vízbe. A megfőtt tésztát leszűrjük,
leöblítjük és tálba rakjuk. Ráöntjük a pirított szalonnát, majd összekeverjük a juhtúróval és a tejszínnel.



Silica - Szilice

Plat'

2 kg zemiakov postrúhame, pridáme 4 - 5 postrúhaných strúčikov cesnaku, 1 polievkovú lyžicu soli, 750 g polohrubej múky, všetko premiešame a nakoniec primiešame 2 l mlieka.

Plat' sa pečie podobne ako palacinky ale v špeciálnom okrúhlym plechu s priemerom cca 30 cm a s vlnitým okrajom, najlepšie na sporáku na tuhé palivo. Pred začatím pečenia plech vymastíme masťou.



Platty

2 kg burgonyát megreszelünk , hozzáadunk 4-5 gerezd megreszelt fokhagymát, 1 evőkanál só, 750g félgrízes lisztet, mindezt összekeverjük, majd hozzákeverünk még 2 l tejet.

A plattyot egy 30cm átmérőjű kör tepsin sütjük a sparhet tetején. A tepsit zsírral kikenjük, beleöntünk a tésztából és megsütjük.



Silická Brezová - Borzová

Zemiakové lokše

Potrebuje:

1 kg zemiakov, hladkú múku, masť, šípkový lekvár, kapustu

Cesto: zemiaky uvaríme v šupke na mäkko. Ak vychladnú, očistíme a rozpučíme ich na kašu, ktorú posolíme, potom pridáme hladkú múku a pripravíme cesto.

Z cesta vyformujeme dlhý valec a nakrájame na 2 cm široké valčeky. Z valčekov vyvalkáme kruhy a hneď dáme upiecť na pec.

1. alternatíva: Upečené lokše natrieme masťou a podávame s mliekom. Veľmi dobré sú ako príloha ku fazuľovej alebo kapustovej polievke.

2. alternatíva: Upečené lokše podávame so šípkovým lekvárom



Gruvalángos

Hozzávalók:

1kg krumpli, simaliszt, zsír, csipkebogyó lekvár, savanyú káposzta

Tészta: a krumplit héjában puhára főzzük majd megtisztítjuk, megtörjük, sózzuk és lisztet adunk hozzá. Elkészítjük a tésztát.

A tésztát henger alakúra formázzuk és 2cm széles darabokra vágjuk. Körökre nyújtjuk és sparhet tetején készre sütjük.

A lángost tálalhatjuk zsírral vagy csipkebogyó lekvárral kenve.



Silická Jablonica
- Jablonca

Slepačia polievka

Očistenú a dobre umytú sliepku dáme variť do 3 - 4l studenej vody. Keď voda zovrie, pozbierame penu vytvorenú na vrchu polievky a pridáme mrkvu, petržlen, zeler, kaleráb, cibuľu, jeden malý kel, soľ, čierne korenie a nové korenie. Varíme ju na malom ohni 3 až 4 hodiny. Uvarenú sliepku vyberieme z polievky a mäso z prs a stehná nakrájame na drobno. Do polievkovej misy dáme domáce cestoviny - gágoríky, na kolieska pokrájanú mrkvu, mäso, na drobno posekanú petržlenovú vňať a zalejeme vývarom, ktoré sme scedili cez husté sitko.

Do polievky môžeme pridať aj plnku, ktorú pripravíme nasledovne:

Na oleji upražíme cibuľku a slepačiu pečť. Keď vychladne pridáme 4 vajcia, 4 polievkové lyžice strúhanky, nadrobno posekanú petržlenovú vňať, soľ a čierne mleté korenie. Plnku pomiešame, dáme do mikroténového vrečka a vo vode varíme asi 1/2 hodiny. Keď je plnka hotová pokrájame ju na kolieska a pridáme do polievky.



Tyúkhúsleves

A megtisztított, megmosott tyúkot 3-4 l hideg vízbe feltesszük főzni. Ha felforrt, lehabozzuk, megsózzuk és hozzáadjuk a répát, petrezselyem gyökeret, zellert, karalábét, hagymát, egy kis fej kelkáposztát, sót, egész fekete borsot és szagos borsot. Lassú tűzön főzzük 3-4 órát. Amikor a tyúk megfőtt, kivesszük a levesből. A combot és a mellhúst felszeleteljük. A levesestálba csiga tésztát, karikákra vágott sárgarépat, szeletelt húst és finomra vágott petrezselyemzöldet rakunk, majd forró húslevessel felöntjük.

A levest tálalhatjuk töltelékkel is, amelyet így készítünk el:

Olajon hagymát és csirkemáját piritunk. Ha kihűlt hozzáadunk 4 tojást, 4 kanál zsemlemorzsát, finomra vágott petrezselyemzöldet, sót, borsot. Jól összekeverjük fóliába csomagoljuk és vízben egy 1/2 órát főzzük. Ha a töltelék elkészült, felszeleteljük és a levesbe rakva tálaljuk.



Slavec - Szalóc

Mrkvoová polievka

Potrebuje:

1kg mrkvy, 2-3 klinčeky, štipku škorice, rascu, ½ šľahačku, zemiaky, cukor, soľ

Na kolieska nakrájanú mrkvu uvaríme v slanej vode na polomätko, pridáme rascu, klinčeky a škoricu. Potom pridáme na malé kocky nakrájané zemiaky. Keď sú mrkva a zemiaky mäkké, polievku zahustíme šľahačkou a pridáme kryštálový cukor podľa chuti.



Répa leves

Hozzávalók:

1 kg répa, 2-3 szegfűszeg, késhegynyi fahéj, köménymag, ½ liter édes tejszín, krumpli, kristálycukor, só

A karikára vágott répát bő sós vízben félpuhára főzzük, hozzáadva egy pici köménymagot, 2-3 szegfűszeget és egy késhegynyi fahéjat. A félig megfőtt répához hozzáadjuk az apró kockára vágott krumplit. Ha a krumpli megpuhult a levest édes tejszínnel behabarjuk és tetszés szerint kristálycukorral ízesítjük.



Jablonov nad Turňou



Pašková



Kunová Teplica



Slavec



Silická Jablonica



Silická Brezová



Gemerská Panica



Bohúňovo



Plešivec



Jaskyňa Domica



Hrhov





Hrušov



Meliata



Kečovo



Silica



Jaskyňa Gombasek



Čoltovo



Ardovo



Bretka



Silická ľadnica



Dlhá Ves



Gemerská Hôrka

MAS OZ KRAS

Plešivec

049 11

Čsl. Armády 478

Predseda MAS: Štefan Zsóri

Podpredseda MAS: Ing. Ágnes Takács

Manažér MAS: Silvia Pápaiová

Finančný manažér MAS: Ing. Katarína Görgeiová

www.maskras.sk

kancelaria@maskras.sk

+ 421 905 981 918

+ 421 911 203 413

Občianske združenie KRAS je verejno-súkromné partnerstvo, ktoré svoju činnosť realizuje od roku 2006. Jeho poslaním je podpora rozvoja a vzájomnej spolupráce subjektov územia KRAS. V roku 2010 získalo štatút miestnej akčnej skupiny /MAS/ a tým pre územie KRAS zabezpečilo finančné prostriedky pre implementáciu integrovanej stratégie rozvoja územia KRAS "Za región, v ktorom sa oplati žiť".

Integrovaná stratégia je financovaná z Programu rozvoja vidieka SR 2007 - 2013 financovaného z Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka.

Táto publikácia vznikla v rámci realizácie opatrenia 4.3 Chod miestnej akčnej skupiny.