

# OBJAVTE ZELENÚ BRÁNU DO VÝCHODNEJ EURÓPY



ВІДКРИЙ ЗЕЛЕНІ ВОРОТА В СХІДНУ ЄВРОПУ

DISCOVER GREEN BORDER GATE  
TO THE EAST EUROPE



ÚRAD VLÁDY  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY



# OPIS REGIÓNU

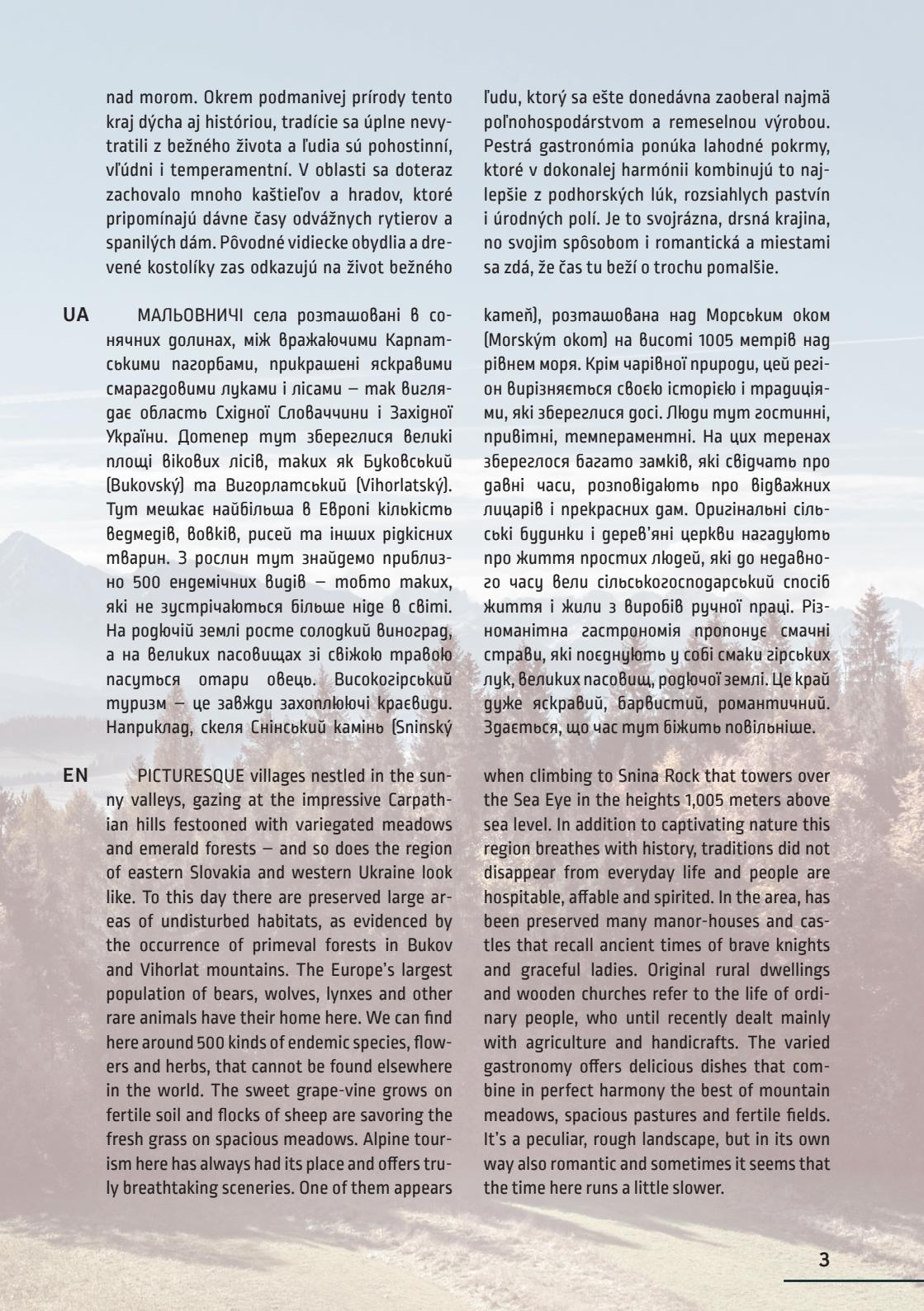
Опис регіону

Region description



**SK** MALEBNÉ dedinky učpené v slnečných údoliach hľadiace na impozantné vrchy Karpat ovenčené pestrofarebnými lúkami a smaragdovými lesmi, aj takto vyzerá oblasť východného Slovenska a západnej Ukrajiny. Do dnešných dní sa tu zachovali rozsiahle plochy nenarušených biotopov, o čom svedčí aj výskyt pralesov v Bukovských a Vihorlatských vrchoch. Svoj domov tu má aj najväčšia európska populácia medveďov, vlkov, rysov a ďalších

vzácných živočíchov. Z rastlín tu nájdeme okolo 500 druhov endemitov, teda kvetov a bylín, ktoré sa nikde inde na svete nenachádzajú. Na úrodných pôdach tu rastie sladký vinič a na rozľahlých lúkach si na čerstvej tráve pochutnávajú stáda oviec. Vysokohorská turistika tu mala vždy svoje miesto a ponúka naozaj dych vyrážajúcu scenériu. Tá sa naskytne napríklad pri výstupe na Sninský kameň, ktorý sa týči nad Morským okom vo výške 1005 metrov



nad morom. Okrem podmanivej prírody tento kraj dýcha aj históriaou, tradície sa úplne nevytratili z bežného života a ľudia sú pohostinní, vľúdni i temperamentní. V oblasti sa doteraz zachovalo mnoho kaštieľov a hradov, ktoré pripomínajú dávne časy odvážnych rytierov a spanylých dám. Pôvodné vidiecke obydlia a drené kostolíky zas odkazujú na život bežného

**UA** МАЛЬОВНИЧІ села розташовані в сочнячих долинах, між Вражакочими Карпатськими пагорбами, прикрашені яскравими смарагдовими луками і лісами – так виглядає область Східної Словаччини і Західної України. Доменер тут збереглися Великі площі вікових лісів, таких як Буковський (Bukovský) та Вигорлатський (Vihorlatský). Тут мешкає найбільша в Європі кількість ведмедів, вовків, рисей та інших рідкісних тварин. З рослин тут знаємо приблизно 500 ендемічних видів – тобто таких, які не зустрічаються більше нігде в світі. На поглочій землі росте солодкий виноград, а на великих пасовищах зі свіжого трашу пасуться отари овець. Високогірський туризм – це завжди захоплюючі краєвиди. Наприклад, скеля Снінський камінь (Sninský

ľudu, ktorý sa ešte donedávna zaobral najmä poľnohospodárstvom a remeselnou výrobou. Pestrá gastronómia ponúka lahodné pokrmy, ktoré v dokonalej harmonii kombinujú to najlepšie z podhorských lúk, rozsiahlych pastvín i úrodných polí. Je to svojrzána, drsná krajina, no svojim spôsobom i romantická a miestami sa zdá, že čas tu beží o trochu pomalšie.

камен), розташована над Морським оком (Morským okom) на висоті 1005 метrov nad рівнем моря. Крім чарівної природи, цей регіон вирізняється своєю історією і традиціями, які збереглися досі. Ліси тут гостинні, привітні, темпераментні. На цих теренах збереглося багато замків, які сбічтав про давні часи, розповідають про відважних лицарів і прекрасних дам. Оригінальні сільські будинки і дерев'яні церкви нагадують про життя простих людей, які до недавного часу вели сільськогосподарський спосіб життя і жили з виробів ручної праці. Різноманітна гастрономія пропонує смачні страви, які поєднують у собі смаки гірських лук, великих пасовищ, родючої землі. Це край дуже яскравий, барвистий, романтичний. Здається, що час тут біжить повільніше.

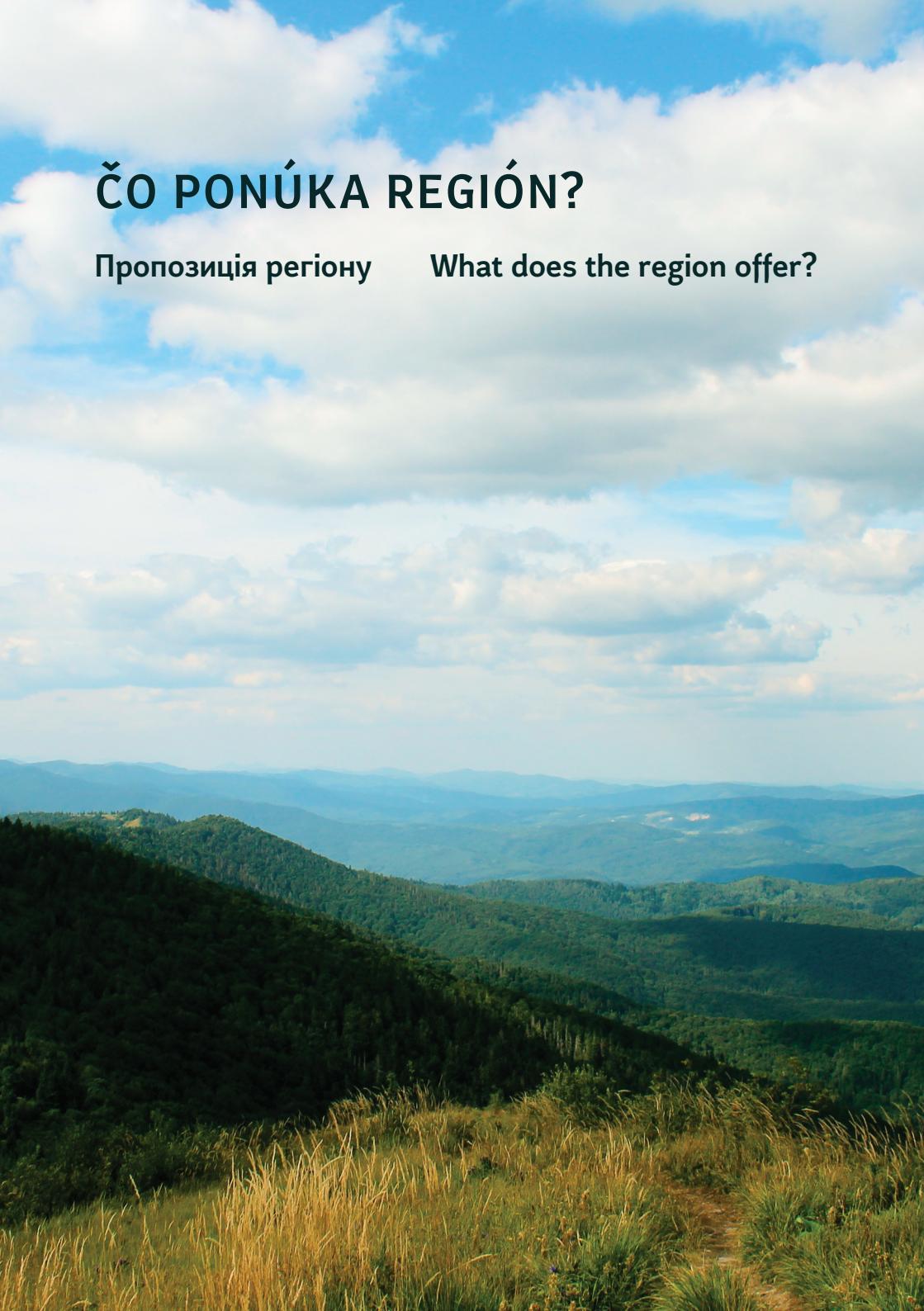
**EN** PICTURESQUE villages nestled in the sunny valleys, gazing at the impressive Carpathian hills festooned with variegated meadows and emerald forests – and so does the region of eastern Slovakia and western Ukraine look like. To this day there are preserved large areas of undisturbed habitats, as evidenced by the occurrence of primeval forests in Bukov and Vihorlat mountains. The Europe's largest population of bears, wolves, lynxes and other rare animals have their home here. We can find here around 500 kinds of endemic species, flowers and herbs, that cannot be found elsewhere in the world. The sweet grape-vine grows on fertile soil and flocks of sheep are savoring the fresh grass on spacious meadows. Alpine tourism here has always had its place and offers truly breathtaking sceneries. One of them appears

when climbing to Snina Rock that towers over the Sea Eye in the heights 1,005 meters above sea level. In addition to captivating nature this region breathes with history, traditions did not disappear from everyday life and people are hospitable, affable and spirited. In the area, has been preserved many manor-houses and castles that recall ancient times of brave knights and graceful ladies. Original rural dwellings and wooden churches refer to the life of ordinary people, who until recently dealt mainly with agriculture and handicrafts. The varied gastronomy offers delicious dishes that combine in perfect harmony the best of mountain meadows, spacious pastures and fertile fields. It's a peculiar, rough landscape, but in its own way also romantic and sometimes it seems that the time here runs a little slower.

# ČO PONÚKA REGIÓN?

Пропозиція регіону

What does the region offer?





ostarbeiter.vn.ua

# MORSKÉ OKO

Морське  
око

The Sea  
Eye

**SK** Národná prírodná rezervácia Morské oko sa nachádza v katastroch obcí Remetské Hámre a Vyšná Rybnica a je súčasťou Chránenej krajinej oblasti Vihorlat. Rezervácia patrí do sústavy chránených území členských štátov EU, známej aj pod názvom Natura 2000. Za prírodnú rezerváciu bolo Morské oko vyhlásené už v roku 1984 a rozprestiera sa na necelých 109 hektároch. Samotné jazero zaberá plochu asi 13,8 hektára a nachádza sa v nadmorskej výške

619 metrov. Vznik Morského oka sa spája ešte so zosuvom horských masívov z čias sopečnej činnosti, kedy sa takto vytvorila prírodná bariéra zachytávajúca vodu. Do jazera sa vlieva 6 stálych i priležitostných prameňov. Prebytočná voda odteká do potoka Okna. V 80. rokoch 19. storočia dala grófka Wanderbildtová, postaviť na Morskom oku hrádzu, čím sa pôvodná rozloha Morského oka zvýšila a hladina stúpla takmer o tri metre.

**UA** Національний заповідник дукої природи розташований біля міста Собранці і є частиною заповідника Вигорлат. Цей об'єкт було відкрито в 1984 році, відноситься до заповідників країн-членів ЄС, якож він відомий під наазвою Natura 2000. Національний парк займає площа майже 109 гектарів. Саме озеро (площа – близько 13,8 гектарів) знаходитьться на висоті 619 метрів

на рівнем моря. Формувалося Морське oko шляхом обвалу гірських хребтів під час вулканічної актичності, що утворило природну барикаду, в якій накопичувалася вода. В озеро впадає шість джерел. Наглишок води вимікає струмком «Вікно». У 80 році XIX століття графиня Вандербілтова збудувала на Морському оці пломину, чим підняла рівень води на 3 метри.

**EN** National Natural Reservation Sea Eye is located in the municipalities Remetské Hámre and Vyšná Rybnica and it is part of the Protected Landscape Area Vihorlat. The reservation belongs to the network of protected areas of EU member states, also known as Natura 2000. The Sea Eye was declared to be the National Natural Reservation as early as 1984 and extends to almost 109 hectares. The lake itself covers an area of about 13.8 hectares and is situated at an

altitude of 619 meters. The Sea Eye creation is related with the landslide of mountain massifs from the time of volcanic activity, which thus created a natural barricade that captures water. Six permanent and occasional springs empty into the lake. Excess water flows into the creek Okna. In the 1880s countess Wanderbildt decided to build a barrier on the Sea Eye, and so the original area of the lake enlarged and its level increased by almost three meters.



dnesky.sk

# GOTICKÝ KAMENNÝ MOST SV. GOTTHARDA

## Готичний кам'яний міст святого Готтарда (Gottharda)

### The Gothic Stone Bridge St. Gotthard

**SK** Pri obci Leles sa nachádza Gotický kamený most sv. Gottharda, ktorý pravdepodobne pochádza zo 14. storočia. Patrí medzi pútavé menšie gotické mosty so znateľne zachovalými oblúkmi. Stavba sa nachádza nad bývalým korytom rieky Tisa, kde ešte na začiatku 19. storočia prúdila voda. Dnes most preklenuje suché koryto, keďže tok bol pomaly likvidovaný vodohospodárskymi zásahmi. Pri mo-

**UA** Біля села Лелес [Leles] знаходитьться кам'яний готичний міст з XIV століття. Він добре зберігся до наших днів. Міст розмашований над колишнім руслом річки Тиса, і по ньому ще в XIX столітті текла Вода. Після згійснення часмкою меліорації річка почала висихати.

**EN** Near the village of Leles there is a stone Gothic bridge St. Gotthard, which probably dates back to the 14th century. It belongs among the smaller savvy Gothic bridges with noticeably preserved arches. The construction is located above the former bed of the Tisa River, where the water flowed even in the early 19th century. Today, the bridge spans the dry riverbed, since the flow was slowly liquidated by the water management

ste stála do roku 1848 aj socha sv. Gottharda, ktorú sem priniesli mnísi z Čiech, pôsobiaci v leleskom kláštore.

Samotný most je dlhý 70 m a jeho vnútorná prejazdná šírka predstavuje 5 m. V roku 1994 na moste prebehla rekonštrukcia a z dôvodov ochrany tejto vzácnej kultúrnej pamiatky je v súčasnosti pre cestnú premávku uzavretý.

Біля мосту стояла статуя св. Готтарда – її поставили чеські ченци з Лелеського монастиря. Міст має 70 метрів довжини, ширина – 5 метрів. У 1994 році міст побічно відремонтували, і він став культурного пам'яткою. Рух по ньому заборонено.

interventions. Until 1848 there was a statue of St. Gotthard situated near the bridge, which was probably brought here by monks from the Czech Republic, working in Leles monastery.

The bridge itself is 70 m long and its internal bridging width is 5 m. In 1994 the bridge was reconstructed and in order to protect this precious cultural monument it is currently closed for traffic.



commons.wikimedia.org

**SK** Drevený kostolík v Ruskej Bystrej je pomerne malým jednoloďovým zrubovým chrámom. Pochádza z roku 1720 a je postavený z jaseňového dreva, umiestnený nad prístupovou cestou na severnom svahu. Za patrona tohto kostola bol vyhlásený sv. biskup Mikuláš. Typologicky je možné zaradiť ho do skupiny drevencích chrámov lemkovského typu. Neskor barokový ikonostas predstavuje päťradovú architektúru

**UA** Дерев'яна церква в Руській Бистрії [Ruskej Bystrej] є небеличким сільським храмом. Збудована в 1720 році, церква стоїть над дорогою на північному схилі. Її покровителем був оголошений святий Микола. Це дерев'яний храм зроблено з ясена, належить до лемківського типу. Іконостас піз-

**EN** Wooden church in Ruská Bystrá is relatively small one nave rustic temple. It was built in 1720 from ash tree wood, located above the access road on the northern slope. Saint Bishop Nicholas was proclaimed to be the patron of this church. Typologically we can include it in the group of wooden churches known as Lemko type. Late baroque iconostasis presents five-line architecture

# DREVENÝ KOSTOL GRÉCKOKATOLÍCKEJ CIRKVI – KOSTOL SV. MIKULÁŠA

Дерев'яна греко-католицька  
церква святого Миколи

The Wooden Greek Catholic  
Church of st. Nicholas

na piatich poschodiach. Táto stena s ikonami bola zjavne vytvorená pre iný chrámový objekt, pretože jej rozmery sa vymykajú priestorovému riešeniu svätyne. Interiér aj exteriér kostolíka prešiel rozsiahlymi rekonštrukciami, ktoré boli ukončené v roku 1989. Od roku 2008 patrí tento chrám do Zoznamu svetového dedičstva UNESCO, spolu s ďalšími ôsmymi drevenými pamiatkami.

нього бароко, має п'ятьрядну архітектуру. Щоправда, іконостас буде призначений для іншого храму, тому що його rozmíri boli zavedené pre цей церкви. У 1989 році відбулася повна реконструкція храму. З 2008 року об'єкт належить до Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

on five floors. This wall with icons was clearly designed for different church, because its dimensions are beyond spatial solution of the shrine. Interior and exterior of the church has undergone extensive reconstruction, which was completed in 1989. Since 2008, this temple belongs to the UNESCO World Heritage List, along with other eight wooden monuments.



vypadni.sk

# HERLIANSKY GEJZÍR

## Герлянський гейзер

## The Herľany Geyser

**SK** V obci Herľany sa nachádza studený gejzír, ktorý je svetovou raritou. Podobné gejzíry môžeme nájsť iba na Islande. Za svoj zrod môže Herliansky gejzír ďakovať rozkvetu miestnych kúpeľov v 19. storočí, keď sa správa kúpeľov rozhodla hľadať výdatnejšie zdroje minerálnej vody. Realizáciou vrtu bol poverený známy banský inžinier Viliam Zsigmondy, ktorý začal hľať vrt v roku 1870. Úplne prvá erupcia gejzíra nastala 16.8.1872 z hĺbky 172m, trvala 5 minút a dosahovala výšku 4 metre. Vrt ukončili dňa 6. 5. 1875 v hĺbke 404,5m. V súčasnosti sa erupcia opakuje každých 34 až 36 hodín. Voda, ktorá je výdatne mineralizovaná, strieka do výšky 15m a erupčná činnosť trvá 25 min. Keďže sa gejzír objavuje len v určitom čase, na webovej stránke obce Herľany je uverejnený predpokladaný dátum a čas opäťovnej erupcie gejzíra.

**UA** У селищі Герляни (Herľany) знаходиться холодний гейзер, який є світовою раритетом. Подібні гейзери можна побачити лише в Ісландії. Своїм відкриттям Герлянський гейзер завдячує процвітанню місцевого курорту в XIX столітті, коли керівництво курорту вирішило шукати багатіші джерела мінеральної води. Буріння свергловини почалося 16 липня 1872 року. Перша виверження гейзера відбулося 16 серпня 1872

**EN** In the Herľany municipality, there is a cold geyser, which is a world rarity. Similar geysers can be found only in Iceland. For his birth, Herľany geyser may thank the flourishing of local spa in the 19th century, when the spa management decided to look more and better sources of mineral water. A well-known mining engineer Villiam Zsigmondy was commissioned to perform the borehole. He began to excavate in 1870. The very first geyser eruption occurred

року з глибини 172 метри, воно тривало 5 хвилин і досягло висоти у 4 метри. Буріння було завершено 6 травня 1875 року на глибині 404,5 метра. Зараз виверження гейзера повторюється що 34-36 годин. Сильно мінералізована вода викидається на висоту 15 метрів і триває 25 хвилин. Оскільки виверження відбувається тільки в певний час, на веб-сайті муніципалітету міста Герляни публікують передбачувану дату і час повторного виверження.

on 16th August 1872 from depth of 172 m, it lasted for five minutes and reached a height of 4 meters. The borehole was completed on 6th May 1875 at a depth of 404.5 meters. Today, eruptions repeat every 34-36 hours. Water, that is massively mineralized, sprays to a height of 15 meters and the eruptive activity lasts 25 minutes. As the geyser occurs only at certain times, estimated date and time of re-eruption of the geyser is published on the website of the Herľany municipality.



kienthuc.net.vn

# OCHTINSKÁ ARAGONITOVÁ JASKYŇA

## Охтинська арагонітна печера

### The Ochtinska Aragonite Cave

**SK** Ochtinská aragonitová jaskyňa je nesporne európskym unikátom a právom jej patrí miesto v Zozname svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO. Táto jaskyňa je totiž jednou z troch sprístupnených jaskýň tohto druhu na svete a jedinou v Európe. Je situovaná na severozápadnom svahu vrchu Hrádok, pri ceste medzi Jelšavou a Štítnikom. Ochtinskú aragonitovú jaskyňu objavili v roku 1954 len náhodou, pri rezaní banských chodieb. Jej celková dĺžka je 300m

a od roku 1972 je sprístupnených 230m. Vstup do jaskyne prekonáva výškový rozdiel 19 metrov za pomocí 104 schodov. Aragonitové výplne svojim ihličkovým či špirálovým tvarom pripomínajú trsy koralov a vytvárajú rôznorodé obrazce. Tie-to snehobiele vzácné útvary sa skvelo vynímajú na modrastom pozadí väpencov. Za najkrajšie miesto sa považuje Sieň Mliečnej dráhy, kde aragonitové strapce žiaria vo svetle lámpríkópok ako hviezdy.

**UA** Охтинська арагонітна печера є унікальним місцем в Європі, і її по праву належить Вісновідніє місце в Списку Всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО. Ця печера є однією з трьох сверерігних печер у світі і єдиною в Європі. Вона розташована на південно-західному схилі пагорба Градок при дорозі між Елшавою і Штийником. Охтинська арагонітна печера була відкрита випадково в 1954 році при прорізанні гірничодобувних тунелів. Її загальна дов-

жина становить 300 метрів, а з 1972 року розчищено 230. Щоб опинитися у печері, треба спуститися на 19 метрів униз по 104 сходинках. Арагонітове заповнення своїми рисами нагадує шипи або спіралі і виглядає як різні форми коралів. Ці рідкісні, спінучо-блілі форми чудово виглядають на тлі блакитного вапняку. Найгарнішим місцем печери вважають зал «Чумацький Шлях», в якому при світлі ламп арагоніт віблискуює, ніби яскраві зірки.

**EN** Ochtinska aragonite cave is undoubtedly unique in Europe and it deserves its place in the UNESCO World Cultural and Natural Heritage. This cave is indeed one of the three caves of its kind in the world open to public and the only one in Europe. It is situated on the northwest slope of the hill Hrádok, on the road between Jelšava and Štítnik. This aragonite cave was discovered in 1954 by accident when cutting mining tunnels. Its total length is 300

meters and since 1972, 230 meters are accessible. Entrance to the cave overcomes the altitude difference of 19 meters by 104 steps. Aragonite fills, by their spike or spiral shape, resemble clumps of corals and create various shapes. These rare snow-white bodies look great on a bluish limestone background. The most beautiful place is considered the Hall of the Milky Way, where bunches of aragonite shine in the light of the lamps like the stars.



gotocarpathia.sk

## ČÍSLO 5891, ZELENÁ ZNAČKA, 9 KM; MIESTNA PEŠIA TRASA STAKČÍN–BARANKOV MOST (MODRÁ ZNAČKA, 2 KM)

№5891, зелений знак 9 км); місцевий пішохідний маршрут Стакчин – Баранків міст (синій знак 2 км)

No. 5891, green sign, 9 km; Local Walking Route Stakčín-Barankov Bridge (blue sign 2 km)

**SK** Mnohé zachovalé historické objekty v obci Stakčín svedčia o tom, že táto oblasť bola už v minulosti významným hospodárskym i kultúrnym centrom. V časoch prvej aj druhej svetovej vojny sa na tomto mieste odohrávali viaceré boje, čo doteraz pripomínajú vojnové pamätníky a cintoríny. V rokoch 1913 – 1926 bola na mieste vybudovaná úzko koľajová železnica, ktorá vedúca zo Stakčína do Stríhoviec. Zo železnice, ktorá mala dĺžku asi 20 km, sa dodnes zachovalo niekoľko zaujmavých technických diel. Pozoruhodná je napríklad sústava mostov pri Stakčíne vybudovaná v roku 1913 alebo najdlhší vihorlatský kamenný prieplust v lokalite Šponáreň z roku 1917. Cyklotrasa

Stakčín – Šponáreň je značená zelenou značkou a jej dĺžka je asi 9 km. V tomto smere je však na trase náročné stúpanie a na niektorých miestach je možný prieschod len brodom cez potok. Z tohto dôvodu sa odporúča absolvoovať cestu opačným smerom – od Šponáreň po Stakčín. Na Šponáreň je možné sa dostať aj Karpatskou cyklistickou cestou [číslo 016, červená značka] dvomi trasami – od ukrajinskej hranice cez Stríhovce alebo od Sniny cez Rekreačnú oblasť Sninské rybníky. Na Kolonickom sedle sa nachádza Astronomické observatórium a planetárium, od ktorého je možné dostať sa na Šponáreň Cyklochodníkom malých planét [číslo 8912, žltá značka].

**UA** Багамо історичних об'єктів збереглося у селі Стакчин, які показують, що ця область у минулому була важливим економічним і культурним центром. Під час Першої та Другої світових воєн тут

відбувалися криваві бої, про які господа глибоко відчувають меморіали і цвинтарі. У 1913-1926 роках тут побудували вузькоколійку, що веде Стакчина до Смріговця. Із залізниці, яка мала довжину 20 кілометрів

## CYKLOTRASA «PO STAKČÍNSKEJ ÚZKOKOĽAJKE»

Веломаршрут  
«Стакчинська вузькоколійка»

The Cycle Route «After Stakčín  
Narrow-gauge Railway»

мрів, гоменер збереглися цікаві технічні демалі. Цікавою є також система мостів у Стакчині – вони побудовані в 1913 році. Або найдовший кам'яний водопровідник «Вигорлам», споруджений у 1917 році, в районі Спонареня. Велотраса Стакчин – Спонареня відмічена зеленою позначкою, має довжину 9 кілометрів. Однак тут дозволіть відходити підйомом, і в деяких місцях можливі проходження лише убріг через струмок.

EN

Many preserved historical buildings in the village Stakčín indicate that this area was in the past an important economic and cultural center. Several fights took place here at the time of the First and Second World War. These events are resembled even until now by war memorials and cemeteries. In the years 1913 - 1926 a narrow-gauge railway leading from Stakčín to Stríhovce was built here. From the railway, which had a length of about 20 km, some interesting technical works are still preserved. A notable example is the system of bridges in Stakčín built in 1913 or the longest Vihorlat stone culvert in the Šponáreň area from the year 1917. Cycle route Stakčín - Šponáreň is marked with a green label

Через це зазвичай рекомендують здійснити подорож у зворотньому напрямку – від Спонареня до Стакчини. На Спонареня можна дістатися веломаршрутом (№16, червоний знак) у двох етапах – від українського кордону Стриговець або зі Сніни через зону відпочинку Снінські Смачки. У селі Колониця розташована астрономічна обсерваторія і планетарій, куди можна дістатися велотрасою (№8912, жовтий знак).

and its length is about 9 km. In this direction, however, there is a steep slope on the route and in some places, it is only possible to pass across the stream to reach the other shore. For this reason, it is recommended to take the journey in the opposite direction - from Šponáreň to Stakčín. It is possible to get on the Šponáreň from the Carpathian cycling route (No. 016, red sign) by two routes- from the Ukrainian border via Stríhovce or from Snina through the recreation area Snina ponds. On Kolonické saddle there is an Astronomical observatory and planetarium. From there you can get to the Šponáreň by the Cycle Route of Small Planets (number 8912, yellow sign).



zemplinskehamre.sk



# UŽHORODSKÝ HRAD

## Ужгородський замок

## The Uzhgorod Castle

[zkmuseum.com](http://zkmuseum.com)

SK

Prvé písomné zmienky o Užhorodskom hrade sa datujú až do 9. storočia. Súčasná stavba stojí na svojom mieste od 13. storočia a posledné úpravy hradu boli vykonávané v 17. storočí. Povest hovorí, že hrad obýval knieža Laborec, ktorý bol neskôr porazený pri nájazdoch uhorských kmeňov a pri úteku sa utopil v rieke, ktorá dnes nesie jeho meno. Užhorodský hrad stojí na 30 metrov vysokej skalnej sopečnej vyvýšenine. Toto strategické umiestnenie zabezpečovalo obyvateľom hradu kvalitný rozhľad a dodnes je z neho skvelý výhľad na mesto. V súčasnosti sa hrad nachádza skoro v centre mesta, na Ka-

pitulskej ulici. Hlavná stavba je obohnana možným opevnením a je na nej badať známky rôznych architektonických štýlov – najmä renesancie a baroka. V roku 1946 tu bolo zriadené múzeum histórie so stálou expozíciou, ktorá zobrazuje história, vojny, kultúru, spôsob života na hrade i bežný život ľudí regiónu. Návštěvníci si tiež môžu pozrieť unikátnu mučiareň a prejsť sa tajomnými labyrintmi, ktoré napovedajú, že história hradu bola vzrušujúca no do istej miery aj temná. Po prehliadke hradu je možné v degustačnej sále s vínnou pivnicou ochutnať lahodné vína karpatskej oblasti.

UA

Перша письмова згадка про замок Ужгорода датується Х століттям. Будівля була зведена в XIII, а зміни завершені в XVII столітті. За легендою, в замку жив князь Лаборець. Він зазнав поразки від угорських племен, під час втечі потонув у річці, яка згодом почала носити його ім'я. Замок стоїть на скелястому пагорбі вулканічного походження. Його висота – 30 метрів. Це було стратегічне місце, важливе для місцевих жителів. З його таокож вигривається гарний краєвид на ціле місто. Замок знаходитьться в центрі міста на Канімульній вулиці. Головна будівля оточена укріпленнями.

Тут представлений різноманітні архіектурні стилі, особливо з Відродження і епохи бароко. У 1946 році в замку був створений історичний музей з постійною експозицією, яка показує історію та культуру, розповідає про війни, спосіб життя горожян та появлення життя населення цього регіону. Вигіднувати можуть побачити унікальну камеру тортур, пройти через таємничий лабіринт, пересвідчитись, що історія замку була захоплюючою, але водночас і таємничою. Після екскурсії можна скуштувати смачні вина Карпатського регіону в дегустаційному залі винних погребів.

EN

The first written record of Uzhgorod Castle dates back to the 9th century. The current build-

ing stands in its place since the 13th century and the final touches of the castle were conducted

in the 17th century. Legend says, that prince Laborec, who inhabited the castle, was later defeated by the Hungarian tribes and while he was trying to escape, he drowned in the river that now bears his name. Uzhgorod Castle stands on a 30 m high rocky volcanic hill. This strategic location ensured the inhabitants of the castle good outlook and also today it provides great view of the city. Today, the castle is situated almost in the center, on Kapitulská Street. The main building is surrounded by a robust fortification and there can be seen signs of different

architectural styles - especially renaissance and baroque. In 1946 the Museum of History was established in the castle with a permanent exhibition that shows the history, war, culture, way of life in the castle and the daily life of the people of the region. Visitors can also see the unique torture chamber and try to go through the mysterious labyrinth which indicate that the history of the castle was exciting but somewhat too dark. After a tour of the castle it is possible to taste delicious wines from Carpathian region in the tasting room with wine cellar.



[uzhgorod.mesto.ua](http://uzhgorod.mesto.ua)

# HRAD PALANOK



[travel.obozrevatel.com](http://travel.obozrevatel.com)

## Замок «Паланок»

### The Palanok Castle

**SK** Hrad Palanok, nazývaný aj Mukačevský hrad, je jedným z najpopulárnejších turistickej atrakcií Zakarpatskej Ukrajiny. Už v 9. storočí tu Slovania založili opevnené hradisko, no samotný hrad zažíval svoje najslávnejšie obdobie na prelome 17. a 18. storočia, kedy bol dobitý rakúskym vojskom cisára Leopolda I. a stal sa najsilnejšou pevnosťou na východne rakúskeho cisárstva. Hrad Palanok je postavený na vrchu vyhasutej sopky a v súčasnej dobe je už kompletne zrekonštruovaný. Je zdľalek viditeľnou dominantou juhozápadnej

časti mesta, ktorá sa týči do výšky 68 metrov. Turisti tu môžu navštíviť historické múzeum, vidieť unikátne starobylé predmety domácností obyvateľov mesta, starodávne zbrane a rôzne iné starozitnosti. V zámku sa nachádza aj umelecká galéria diel súčasných umelcov, ako aj unikátna výstava „Drevené kostoly v Zakarpatií“, ktorá predstavuje početnú zbierku starodávnych ikon. Na hrad sa oplatí zájsť aj v prípade, že máte nejaké želanie. Pokiaľ chytíte za prst sochu Fedora Korjatoviča, toto želanie by sa vám malo vyplniť.

**UA** Замок «Паланок», званий також Мукачівським замком, є одним з найпопулярніших туристичних пам'яток Закарпатської України. Вже в IX столітті слов'яни заснували тут укріплена фортецю, проме замок пережив свої найкращі часи на межі XVII–XVIII століть, коли був завойованої австрійського армією імператора Леопольда I і став найсильнішою фортецею на сході Австро-Угорської імперії. Розташований на пагорбі згаслого вулкану «Замкова гора», він є визначною домінантною південно-західною частиною міста. Висота замку – 68 метрів.

Його побудували відреставровано. Туристи можуть відвідати історичний музей, побачити унікальні експонати, предмети побуту городян, зброю, різні старовинні речі та інше. Роботи сучасних живописців представлені у розташованій у замку картинній галереї. Унікальна виставка «Дерев'яні церкви Закарпаття» також привертає увагу колекцією старовинних ікон. Варто відвідати замок, якщо у вас є мрія або бажання. Вони здійсняться, якщо доторкнутися пальцем до скульптури Федора Корятовича.

EN

Palanok Castle, also called the Mukachevo castle is one of the most popular tourist attractions of Transcarpathian Ukraine. The Slavs built here a fortified settlement already in the 9th century, but the castle itself was experiencing its most famous period at the turn of the 17th and 18th century, when it was battered by the Austrian army of Emperor Leopold I. and became the strongest fortress in the east of the Austrian Empire. Palanok Castle is built on top of an extinct volcano and currently it is completely renovated. It is the dominant feature of southwest-

ern part of the city, which rises to a height of 68 meters. Tourists can visit the historical museum, see unique ancient objects of city residents, ancient weapons and various other antiques. In the castle, there is also an art gallery with works of contemporary artists, as well as unique exhibition "Wooden Churches of Transcarpathia", which represents a large collection of ancient icons. If you have any unfulfilled dream, it could be a good idea to visit the castle. It is said, that when you catch the finger of Fedor Korjatovič sculpture, this wish should come to fill.



[travelbooking.com.ua](http://travelbooking.com.ua)



## DOM MEDU V MUKAČEVE

Будинок меду  
в Мукачеві

Honey House  
in Mukachevo

[carpathianroad.eu](http://carpathianroad.eu)

**SK** Toto unikátne múzeum bolo otvorené v roku 2010 rodinou včelárov, ktorá sa chovu včiel venuje už mnoho rokov. Múzeum sa podarilo uviesť do prevádzky aj vďaka oddeleniu Turizmu Užhorodskej štátnej univerzity. Nad vstupom do múzea je na streche umiestnená veľká, štyridsať kilová, socha včely. Exponáciu múzea tvorí živý úľ s presklenými stenami, rôzne náčinie a pracovné pomôcky pre včelá-

**UA** Цей унікальний музей відкрито у 2010 році сім'єю бджолярів. Музей вдалося увістити в експлуатацію завдяки відгіловій туризму Ужгородського державного університету. Наглядом до музею розімшована Велика, сорокакілограмова фігура бджоли. До музейної експозиції входить живий булик зі скляними стінами, інструменти для бджолярів, різні начиння, а та-

**EN** This unique museum was opened in 2010, by the family of beekeepers who are dedicated to beekeeping for many years. It was also thanks to the department of tourism of Uzhhorod State University, that the Museum was put into operation. There is a large, forty-kilograms weighing statue of bee located on the roof, right above the entrance to the museum. Exhibition is composed of live hive with glass walls, various utensils and work tools

rov, nechýba ani originálna kolekcia hračiek v tvare včiel, či vzorky medu z 27 krajín sveta. Nájdeme tu aj ďalšie veci súvisiace s výrobou medu ako propolis, materskú kašičku, peľ či včelie plasty. Návštěvníci múzea môžu ochutnať 4 druhy medu pochádzajúceho z Karpát a tiež medovinu. Prevádzkovatelia múzea plánujú do budúcnosti vytvoriť v jeho blízkosti menší včelin.

кож оригінальна колекція іграшок у вигляді бджолі і зразку меду з 27 країн. Знайдемо тут і багато інших речей, пов'язаних з виробництвом меду – таких як прополіс, маточне молочко, пилок та вік. Відвідувачі можуть скуштувати чотири сорти меду і медовину, вироблену в Карпатах. Працівники музею планують створити поблизу меншу пасицю.

for beekeepers, there is also original collection of toys in the shape of bees and honey samples from 27 countries. We can find there many other things associated with the production of honey such as propolis, royal jelly, pollen and honeycomb. Visitors of the museum can also taste four kinds of honey originated in the Carpathians, as well as mead. The Honey House owners plan to create a smaller nearby apiary in the future.



ua.dorogovkaz

# KAMEŇ ŠŤASTIA

Камінь  
щастя

The Stone  
of Luck

**SK** V obci Orechovica, asi 10 km od Užhorodu, sa nachádza jedno zázračné miesto. V lone prírody leží na prvý pohľad celkom obyčajný kameň, o ktorom však ľudia tvrdia, že má nadprirodzenú moc. Miestni obyvatelia ho nazývajú rôzne - kameň šťastia, kameň zaľúbených alebo kameň želaní. Traduje sa, že v minulosti muži a ženy, ktorí na lúke kosili a hrabali seno, odpočívali pri tomto kameni. Počas oddychu

si navzájom rozprávali svoje problémy, sny a túžby. Ako plynul čas, veľa z nich si uvedomilo, že to, o čom snívali, sa im aj splnilo. Celé roky preto ku kameňu prichádzajú ľudia so svojimi želанияmi v nádeji, že im ich tento magický kameň pomôže naplniť. V súčasnosti je už zvykom, že ku kameňu prichádzajú mladomanželia a prosia ho o šťastie na spoločnej ceste životom a veľa detí.

**UA** У селі Оріховиця, у 10 км від Ужгорода, знаходиться дуже цікаве місце. Просто на лоні природи лежить на перший погляд звичайний камінь, але логі переконуємо, що він чарівний. Місцеві жителі називають його по-різому: «камінь щастя», «камінь закоханих» або «камінь бажань». Старожили розповідають, що в минулі часи чоловіки і жінки, які працювали у полі, ліобили відпочити та перекусити біля цього каменя. Вони гільпалися своїми думками, рапічмо та горем,

висловлювали побажання, обговорювали плани на майбутнє, мріяли. І звертали увагу на те, що їхні побажання поступово здійснювалися! Бажання, загадані біля стародавнього «каменя щастя», збувалися навіть у наступних поколіннях. Як у прадавні часи, так і сьогодні до каменя приходять логі: щось просяють, про щось загадують або мріють. Стало звичаєм, що молодята після вінчання приходять сюди, просяють у каменя щастя й дімочок.

**EN** In the Orechovica village, about 10 km far from the city of Uzhgorod, there is one magical place. In the lap of nature there lies at first sight quite ordinary stone, which, however, people believe to have a supernatural power. The locals call it different names - good luck stone, stone of lovers or wish stone. It is said, that men and women, who in the past mowed and raked hay on the meadow, had been resting near the stone. During

the rest they had been talking about their problems, dreams and desires. As the time passed, many of them realized that what they had been dreaming of, became true. Therefore, people come to the stone for years with their wishes, hoping that the magic stone will help fulfill their dreams. It is now habit for newlyweds to come to the stone and seek fortune in their common life and ask the stone for many children.

# MUKAČEVSKÁ RADNICA

## Мукачівська ратуша

### The Mukachevo town hall



commons.wikimedia.org

**SK** Mukačevská radnica je trojpodlažná administrívna budova nachádzajúca sa na námestí Mieru v Mukačeve. Miestni Rusíni ju nazývajú aj Varyská chata. Táto nádherná stavba v štýle secesie s prvkami gotiky je významou pamiatkou mesta. Bola postavená v roku 1904 pod vedením architekta Jánoša Babula. Prvá vec, ktorá upúta pozornosť pri pohľade na radnicu, je centrálna veža vyčnievajúca dopredu.

**UA** Мукачівська ратуша – це тріповерхова адміністративна будівля, яка знаходиться на центральній вулиці Миру міста Мукачево. Місцеві русини називають її «вариською хижкою». Ця прекрасна велична будівля в стилі модерн з елементами готики є пам'ятником архітектури ХХ століття, це визначна пам'ятка Мукачева. Мукачівська ратуша побудована в 1904 році під керівництвом архітектора Яноша Бабула. Перше, що впадає в очі при огляди

**EN** The Mukachevo town hall is a three-story office building, located on the Peace Square in Mukachevo. Local Ruthenians call it the Varyská cottage. This beautiful building in the Art Nouveau style with Gothic elements is an important monument of the city. It was built in 1904 by the architect János Babul. The first thing that catches the eye, when looking at the town hall, is the central tower protruding forward. It has a

Má štvorcový tvar a po stranách sú umiestnené masívne stĺpy. Na troch stranach veže sú situované hodiny so zvonkohrou. Sú dielom hodinára Jozefa Šovinského a v súčasnosti jedny z najkrajších hodín v Európe. Napriek tomu, že v budove sídlia miestne orgány, je pre všetkých turistov otvorená a na vnútornom nádvorí si návštěvníci môžu pozrieť výstavu súčasného sochárstva.

ратуші – виступаюча наперед центральна вежа. Вона квадратна, з високим дахом, що нагадує сизнамурку. По трьох боках вежі розташовані куранти роботи годинникаря Йосипа Шовінського. На ті часи вони були однimi з найкращих курантів в Європі. Незважаючи на те, що в будівлі працюють місцеві органи влади, вона відкрита для всіх туристів. У внутрішньому дворі відбиваючі можуть побачити виставку сучасної скульптури.

square shape and on its sides massive pillars are placed. On three sides of the tower glockenspiel clock are located. They are the work of a watchmaker Joseph Sovinsky and now they are one of the most remarkable clocks in Europe. Despite the fact that local authorities reside the building, it is open for all tourists and visitors can see exhibitions of contemporary sculpture in the internal courtyard.



# SINEVIRSKÉ JAZERO

## Озеро Синевир

## The Sinevir Lake

orendar.com

**SK** Skutočným skvostom ukrajinských Karpát je jazero Sinevir. Je to najväčšie, najvyššie položené a zároveň najkrajšie horské jazero na Ukrajine. Nachádza sa na južných svahoch horského systému Gorgan, v Mižhirskom okrese v nadmorskej výške 989 m. Vďaka dobrej dopravnej dostupnosti, je toto miesto hojne navštievované turistami, ktorí si tu môžu vyskúšať aj plavbu plôhou po jazere. V strednej časti jazera je tajomný ostrov, ktorý z vtácej perspektívy pripomína oko. Na jednom z

**UA** Справжня перлина і візитна картка українських Карпат – це озеро Синевир. Наївбільше і дуже мальовниче озеро в Україні. Розташоване на південних схилах гірської системи Горгани, в Міжгірському районі Закарпатської області, на висоті 989 метрів над рівнем моря. За дяку добреї транспортній доступності це місце часто відвідується туристами, які можуть займатися на озерах рафтингом. Посеред озера знаходиться загадковий остров. З висоти пташиного лету він нагадує око, і саме тому Синевірське озеро ще звуть

**EN** The real jewel of the Ukrainian Carpathians is the lake Sinevir. It is the largest, highest and at the same time the most beautiful mountain lake in the Ukraine. It is located on the southern slopes of the Gorgan mountain, in Mižhirsk district at an altitude of 989 m. With good accessibility by the transport, this place is frequently visited by tourists, who can also try cruise on the lake with a wooden raft. In the central part of the lake there is a mysterious island and from above the lake looks like an eye. On one of the shores of the lake, there is a statue of

brehov jazera stojí socha „Syn a Vir“, ktorá je dieľom autorov Ivana Brovdia a Michala Saniča. Táto socha zvečňuje tragický osud hlavných postáv z dávnych legend – Syn a Vira, dvoch zaľúbencov. Podľa povesti bol Vir mladý, chudobný horal, ktorý sa zamiloval do krásnej dievčiny menom Syn. Jej rodičia však ich lásku neprihali a dali mladého horala zabíť. Syn potom na jeho hrobe plakala tak dlho, až vyplakala celé jazero vody. Ostrov v strede jazera má byť zvyškom mohyly Virovho hrobu.

Морським оком. На одному з берегів стоїть скульптура «Синъ та Вир». Її поставили в 1984 році. Автори – Іван Бровді та Михайло Саніч. У скульптурі увіковічено трагічну долю персонажів стародавньої легенди. Синъ та Вир – двоє закоханих молодих людей. За легендою, Вир був молодий бідний горець, який закохався в дівчину на ім'я Синъ. Та її батьки не схвалили юїнір дочки і вбили молодого Вира. На могилі коханого Синъ плакала так дощо, що наплакала ціле озеро. Остров в посередині озера нібито є вершиною Вирової могили.

the "Syn and Vir," which is the work of Ivan Brovdi and Michael Sanic. This statue immortalizes the tragic fate of the main characters from ancient legends – Syn and Vir, the two lovers. According to legend, Vir was young and poor mountain dweller, who fell in love with a beautiful girl named Syn. Her parents, however, disapprove their love and so they paid for his death. Syn then cried out on his grave until she cried the entire lake. Island in the middle of the lake is supposed to be the rest of the cairn of Vir's grave.

# РЕЦЕРТУ

Рецепти

Recipes





# VÝCHODNIARSKE BELIŠE

## Східні беляші

Typical estern loaves  
with sour cabbage  
called "Beliše"

[pirozochki.com](http://pirozochki.com)

### SK SUROVINY

500 g múka hrubá  
400 g kapusta kyslá  
2 PL cukor kryštálový  
40 g droždie  
30 g mast bravčová  
korenie čierne mleté  
mlieko  
sol'  
maslo na potieranie

Z malého množstva teplého mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Z mýky, vlažného mlieka a vykysnutého kvásku pripravíme vláčne cesto, ktoré

### UA ІНГРЕДІЕНТИ

500 г борошна  
400 г квашеної капусты  
2 столові ложки цукру  
40 г гріжоків  
30 г смалець  
мелений чорний перець  
сіль – за смаком  
молоко  
топлене масло

З небеликої кількості теплого молока, цукру і гріжоків готуємо заквас. З муки,

pomúčime a pod utierkou na teplom mieste necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto vyval'káme na hrúbku 3 – 4 milimetre a rozrezeme na štvorce. Do stredu štvorcov vložíme udušenú kyslú kapustu. Cesto spojíme zlepéním protiľahlých koncov. Vzniknuté bochníčky ešte trochu rozval'káme a necháme podkysnúť.

Plnká: Na bravčovej masti domäckka podusíme kyslú kapustu, ktorú ochutíme mletým čiernym korením a necháme vychladnúť. Bochníčky pečieme z oboch strán na rozohriatej kuchynskej platni (panvici).

Upiečené „bochníčky“ potierame roztopeným maslom. Podávame teplé, s kyslým mliekom či so žinčicou.

заквасу і молока замішуємо тісто. Накриваємо рушником і ставимо в тепле місце вилукснути. Готове тісто розвалякоуємо і нарізаемо на квадрати товщиною 3-4 мм. Усередину квадрату покладемо капусту, з'єднаємо проміжні кінці. Залишимо трохи підкиснути і смажимо з обох боків на памельни.

Начинка: на смальці тушкуємо квашену капусту, приправляємо меленим чорним перцем і сіллю за смаком.

Смажені пиріжки полємо зверху топленим маслом. Подаємо теплими з кислим молоком.

## **EN INGREDIENTS**

500 g whole meal flour  
400 g sour cabbage  
milk  
black pepper  
40 g yeast  
30 g pork lard  
2 table spoons of granulated-sugar  
butter (on top)

From a small amount of warm milk, sugar and yeast, we prepare sourdough, which we leave to rise. Then we take flour, lukewarm milk and sourdough and we prepare smooth dough. On

the top of the dough we put some flour and we leave it in the bowl under the towel in a warm place to rise better. After the dough is risen well, we roll it to a thickness of 3-4 mm and cut into squares. In the middle of the square we put the sour cabbage stuffing, which we steamed before on the pan with pork lard and black pepper until soft. Then we connect the opposite ends of dough squares to form a little loafs. Once we are done, we leave the resulting loaves to rest a little bit more. Bake the loaf from both sides on a preheated kitchen plate (pan). Then put some melted butter on a baked „loaf“. Serve warm with sour milk.





# VEL'KONOČNÝ SYREK

Великодній сир

Paschal bundle  
called "Syrek"

[blog.danubiagate.sk](http://blog.danubiagate.sk)

## SK SUROVINY

- 1 liter mlieko
- 10 ks vajce
- 1 KL vegeta
- 4 ks klinčeky
- 2 KL kryštálový cukor
- sol', štipľavé korenie

Vajcia rozšľaháme a zmiešame s mliekom. Prídame vegetu, sol', cukor, klinčeky a zmes pomaly varíme. Najvhodnejší hrniec na prípravu je kla-

sický mliečny hrniec s dvojitým dnom, v ktorom sa zároveň zohrieva voda. Tak zabezpečíme, že sa zmes nepripáli. Zmes varíme a miešame, až kým sa z nej nevytvorí hmota podobná tvarohu, ktorá sa oddelí od tekutiny. Hmotu potom vyklopíme na dvakrát preloženú gázu alebo utierku, ktorú zviažeme, vytvarujeme do vajíčka a podľa možnosti zavesíme. Takto odtečie prebytočná tekutina a vytvorí sa syrek. Podávame ho vychladený, pokrájaný na plátky. Najlepšie chutí s údenou šunkou, chrenom a cviklou.

## UA ІНГРЕДІЕНТИ

- 1л молока
- 10 яєць
- 1 кафюова ложка өзегемі
- 4 шт. гвоздику
- 2 кафюові ложки цукру
- сіль
- спеції – за смаком

Яйца збиваємо і змішуємо з молоком. Додаємо өзегемі, сіль, цукор, гвоздику, перемішуємо і притамаємо на водяній бані на малому вогні, аж поки не утвориться сир. Потім відціджуємо через марлю і підгішувемо таң, щоб смікта вода. Подаемо охолодженим, нарізаним скибочками. Наукраїнський смакує з копченого шинкою, хріном та вареним буряком.

## EN INGREDIENTS

- 1 liter of milk
- 10 pieces of eggs
- 1 tea spoon of vegetable seasoning
- 4 pieces of cloves
- 2 tea spoons of granulated-sugar
- salt, black pepper

Whisk the eggs and mix with milk. Add vegetable seasoning, salt, sugar, cloves and slowly cook the mixture. Best pot for preparing "syrek" is

the classic milk pot with double bottom, which also heats water, which ensures that the mixture does not burn. We boil and stir the mixture until it is formed into the material similar to the curd, which is separated from the liquid. Fold the mass onto gauze folded twice or cloth which we tie on the top. Create the egg from the mass and hang the cloth. After excess liquid is drained away and the mass is cooled down "syrek" is formed. Serve chilled, cut into slices. It tastes best with smoked ham, horseradish and beetroot.



dreamfood.ua

# UKRAJINSKÁ KUTIÁ

Українська  
кутя

Ukrainian  
kutia

## SK SUROVINY

- 2 hrnčeky jačmenných krúp
- 3 PL medu
- 2 štipky soli
- 1 hrsť hrozienok
- 1 PL masla alebo oleja
- 2 hrste vlašských orechov
- 1 jablko
- figy podľa chuti
- 4 PL mletého maku
- syr rokfort podľa chuti

## UA ІНГРЕДІЕНТИ

- 2 чашку ячмінних крупів
- 3 столові ложки меду
- грібка солі
- 1 жменя родзинок
- 2 жмені горіхів
- 1 столова ложка масла
- 4 столових ложки маку

## EN INGREDIENTS

- 2 cups of barley groats
- 3 table spoons of honey

Krúpy uvaríme vo vode, v ktorej boli cez noc namočené, približne 15 minút. Jemne osolíme. Na panvici necháme roztopiť maslo, pridáme orechy, opečieme ich. Potom pridáme mak, ktorý len prehrejeme, aby sa uvoľnila jeho vôňa a podlejeme vodou. Pridáme med, hrozienka, jablká, prípadne i sušené ovocie a túto zmes zmiešame s krúpami. Podávame buď teplé alebo vychladené s figami a kúskami rokforitu alebo len tak samotné.

- 1 шт. інжиру
- 1 яблуко

Крупу варимо 15 хвилин у підсоленій воді, 8 якій води були замочені на ніч. Зварені крупи вісціджуємо та промиваємо. Додаємо мед, родзинки, горіхи, інжир та яблуко. Подаємо кумло теплого або охолодженого.

- 2 pinch of salt
- 1 handful of raisins
- 1 table spoon of butter/oil

figs to taste

2 handfuls of nuts

Rockford cheese to taste

1 pieces of apples

4 table spoons of ground poppy seeds

Cook groats in the water in which they were soaked overnight, approximately 15 minutes.

Gently sprinkle with salt. Melt butter on the pan, add nuts and fry them gently. Then add the poppy, but heat only a little bit to release its fragrance and then pour in water. Add honey, raisins, apples, or even dried fruits and then mix the mixture together with groats. Serve either hot or chilled with figs and pieces of Rockford cheese or just as it is.





# PODKARPATSKÝ BORŠČ

Карпатський  
борщ

Carpathian  
borsch

hochu.ua

## SK SUROVINY

- 250 g hovädzie mäso
- 20 g hladká múka
- 100 g bravčové pliecko
- cesnak
- 200 g hovädzia košť
- 40 g cibuľa
- 200 g koreňová zelenina
- 40 g mast'
- 250 g hlávková kapusta
- celé korenie
- 100 g zemiaky , bobkový list
- 150 g cvikla, soľ', 40 g paradajkový pretlak
- ocot, 1 dl kyslá pochúťková smotana
- 1,5 litre voda

Mäso a kosti dôkladne poumyvame, zalejeme studenou vodou, osolíme a varíme pomalým varom asi hodinu a pol. Mäkké mäso vyberieme

z vývaru (bravčové mäso vyberieme skôr ako hovädzie) a pokrájame ho na tenšie rezance. Očistenú koreňovú zeleninu pokrájame na hrubšie rezance. Na polovičnej dávke masti oprážime cibulu pokrájanú nadrobno, pridáme pokrájanú zeleninu, krátko oprážime, zaprášíme múkou, oprážime, zalejeme menším množstvom vlažného vývaru a dobre premiešame. Oprájenú zeleninu vložíme do vriaceho vývaru, pridáme hlávkovú kapustu pokrájanú na hrubšie rezance, zemiaky pokrájané na malé kocky, všetky koreniny a uvaríme do mäkká. Vývar precedíme cez husté sitko. Na zvyšku masti udusíme cviklu pokrájanú na hrubšie rezance spolu s rajčiacovým pretlakom a octom. Krátko pred dovarením pridáme pokrájané mäso, udusenú cviklu a cesnak rozotrený so soľou. Hotovú polievku podľa chuti dosolíme a ochutíme octom. Smotanu podávame v osobitnej nádobke.

## UA ІНГРЕДІЕНТИ

- 250 г яловичини з кісткою, 20 г борошна
- 100 г свинини, 40 г жиру
- чеснік, перець
- лавровий лист, сіль – за смаком
- 40 г цибулі, 200 г коренеплодів
- 250 г капусти, 100 г картоплі, 150 г буряка
- 40 г томатної пастки, оцт
- сметана за смаком
- 1,5 літра води

М'ясо маємо ретельно промити, залити холодною водою, додати сіль. Варити на малому вогні півтори години. М'ясо перевертали і нарізати тонкою соломкою. До бульйону додати очищені коренеплоди, нарізані соломкою, перевести під смажені з мукою. Перемішати. Обсмажити цибулю з мукою і томатною пастою. Готову суміш додати до бульйону. Наприкінці додати часник, розтертий з сіллю. Готовий борщ заправити оцтом і сметаною.

## EN INGREDIENTS

250 g beef  
20 flour  
100 g pork shoulder  
200 g bovine bone  
40 g onion  
200 g root vegetables  
40 g lard  
250 g cabbage  
black peppercorn  
100 g potatoes  
bay leaf  
150 beet root  
garlic  
salt  
40 g tomato puree  
vinegar  
1 dl sour cream  
1,5 l water

Wash meat and bones thoroughly, pour in cold water, add salt and cook slowly for about an hour and a half. Put out cooked meat from broth (pork earlier than beef) and chop it into thinner noodles. Cut cleaned root vegetables into thicker noodles. Sauté finely chopped onion at half the portion of lard, add chopped vegetables, sprinkle with flour, sauté little bit more. Then pour a small amount of lukewarm broth and stir well. Put sautéed vegetables in boiling broth, add chopped cabbage [chop thicker noodles], potatoes sliced into small cubes, all the spices and cook until tender. Strain broth through a sieve with small holes. Sauté beet root sliced to thicker noodles on the rest of the lard together with tomato puree and vinegar. Just before finishing, add the chopped meat, sautéed beet root and crushed garlic with salt. Serve with sour cream cap on the top.



Projekt je financovaný z grantu Nórskeho kráľovstva  
prostredníctvom Nórskeho finančného mechanizmu  
Spolufinancované zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky

Supported by a Grant from Norway  
Co-financed by the State Budget of the Slovak Republic

Проект фінансиється за рахунок гранту від Королівства Норвегії через  
Норвежський фінансовий механізм та державного бюджету  
Словачкої Республіки

---

„Slovensko – Ukrajina: Spolupráca naprieč hranicou“  
„Slovakia – Ukraine: Cooperation across the border“  
«Словаччина - Україна: співробітництво через кордони»

„Granty EHP a Nórská – Aj fondy môžu byť jednoduché“  
„EEA Grants and Norway Grants – Grants can be simple“  
«Гранти ЄЕП та гранти Норвегії можуть бути простими»

„Granty EHP a Nórská – vytvárajme a zdieľajme výsledky spolu“  
„EEA Grants and Norway Grants – Create and share results together“  
«Гранти ЄЕП та гранти Норвегії – Створення і спільне  
використання результатами разом»

Projekt EKODEDINA bol podporený z Nórskych grantov v rámci  
programu Cezhraničná spolupráca. Celková výška poskytnutého  
grantu na realizáciu projektu predstavuje sumu 352 714 EUR.

The ECO-VILLAGE project was supported by grants from Norway  
under the program Cross-border cooperation. The total amount of  
the grant to implement the project amounts to 352 714 EUR.

Проект ЕКО-СЕЛО підтримується грантами з Норвегії в  
рамках Програми прикордонного співробітництва. Загальна  
сума гранту для реалізації проекту складає 352 714 євро.

