



**14. - 15. 10. 2023**

**Margecany**

**SOBOTA | gastroponuka**

ID	názov kuchyne	druh jedla
1	<b>Margecanska kuchňa</b>	pečené klobásy, hurky, pražené mäso, varené koleno, škvarky, grulovníky, kysnuté koláče
2	<b>Kojšovska kuchňa</b>	Kojšovský grulovník, gazdovská polievka, kysnuté koláče
3	<b>Rokycanská kuchyňa</b>	sodovníky, fazulovica, langoše, domáce koláče
4	<b>Kuchňa Sašina</b>	šúľance s makom/strúhankou, sarma, držkový guláš
5	<b>Folkmarska kuchňa</b>	guláš z diviny, grulovníky, kysnuté koláče
6	<b>Kluknavska kuchňa</b>	bryndzové halušky, pečené buchty so slivkovým lekvárom
7	<b>Krompašská kuchňa</b>	fazulovica, pečené pirohy, domáci chlieb so šmalcom a cibuľou
8	<b>Slovjinska kuchňa</b>	pražené rebrá a beliše, pirohy
9	<b>Kolinovska kuchňa</b>	džatky, zemiakové placky, cviklozemiaková polievka
10	<b>Rusínska kuchňa</b>	domáce holúbky, pečené pirohy
11	<b>Hradná kuchyňa Spišský hrad</b>	hradný elixír pochabej Dorky, hradné tajomstvo krásnej Hedvivy, hradná zmes rytiera Šarška, hradné posúchy, slzy princeznej Šad, hradná kapusta
12	<b>Smižanska kuchňa</b>	Smižanská fazulovica, cikošky s brezlami, chlieb so šmalcom
13	<b>Vlašská kuchňa</b>	cikošky s makom, Spišské bryndzové pirohy, beluše zemiakové
14	<b>Podpolianska kuchňa</b>	baraní perkelt s haluškami, nátierka šmirkaš, škvarková nátierka
15	<b>Vojkovska kuchňa</b>	džatky s kapustu, kysnutý borovničák, chlieb so škarkovu pomazankou
16	<b>Plavečska kuchyňa</b>	džatky, Plavečské pirohy, zemiakové placky
17	<b>Batizovská kuchyňa</b>	Batizovská fizolová polievka, Batizovské pirohy z mornu, alebo z tvarohom, Batizovské lečky z kapustu
18	<b>Majstri haluškári</b>	bryndzové halušky, domáca haruľa, fazulový guláš
19	<b>Kuchyňa z Hontu</b>	Hontianske kutle s geršňou (perkelt z drziak s krúpami), fašírka s chlebom a nakladanou zeleninou
20	<b>FAJNOTKA - domáca kuchyňa</b>	domáce pirohy - bryndzové, domáce šúľance s makom, domáce šúľance so strúhankou, vyprážené pirohy
21	<b>Prešovský klub kuchárov</b>	mačanka, bravčové pečene, červená kapusta, lokše
22	<b>Košický klub kuchárov Kuchyňa Abova a Zemplína</b>	Šarišská lušta, Zemplínske holúbky, rezance s kyslou kapustou a pečenou krkovičkou, dukátové buchtičky, vegánske jedlo
23	<b>Majster ELO</b>	držková polievka, Margecanska fajnota
24	<b>Slovensko-rómska kuchyňa</b>	Gemerské guľky, gójora, pampušky
25	<b>Amore Donut</b>	tradičné šišky
26	<b>Miklušovská kuchňa</b>	Miklušovské nalečniky, hrstková polevka, údené koleno
27	<b>Prešovská kuchňa</b>	mačanka, lokše

**NEDEĽA | gastroponuka**

ID	názov kuchyne	druh jedla
1	<b>Margecanska kuchňa</b>	pečené klobásy, hurky, pražené mäso, varené koleno, škvarky, grulovníky, kysnuté koláče, vývar
2	<b>Kojšovska kuchňa</b>	Kojšovský grulovník, gazdovská polievka, kysnuté koláče
3	<b>Krompašská kuchňa</b>	fazulová polievka, pečené pirohy, domáci chlieb s cibuľou
4	<b>Ukrajinská kuchyňa</b>	domáce holúbky, pečené pirohy
5	<b>Hradná kuchyňa Spišský hrad</b>	hradný elixír pochabej Dorky, hradné tajomstvo krásnej Hedvivy, hradná zmes rytiera Šarška, hradné posúchy, slzy princeznej Šad, hradná kapusta
6	<b>Majstri haluškári</b>	bryndzové halušky, domáca haruľa, fazulový guláš
7	<b>Kuchyňa z Hontu</b>	Hontianske kutle s geršňou (perkelt z drziak s krúpami), fašírka s chlebom a nakladanou zeleninou
8	<b>FAJNOTKA - domáca kuchyňa</b>	Ukrajinské pelmene (pirohy plnené mäsom), domáce pirohy - bryndzové, vyprážené šúľance so sladkým posypom
9	<b>Polovnícka kuchyňa Orlovce</b>	poľovnícky guláš, jelenia pečená klobása, hurky
10	<b>Prešovský klub kuchárov</b>	mačanka, bravčové pečene, červená kapusta lokše
11	<b>Košický klub kuchárov Kuchyňa Abova a Zemplína</b>	Šarišská lušta, Zemplínske holúbky, rezance s kyslou kapustou a pečenou krkovičkou, dukátové buchtičky, vegánske jedlo
12	<b>Majster ELO</b>	držková polievka, margecanska fajnota, pečená klobasa
13	<b>Maďarská kuchyňa</b>	Gemerské guľky, gójora, pampušky, šomloi galuška, plnená paprika, babgulyá
14	<b>Amore Donut</b>	tradičné šišky na netradičný spôsob
15	<b>Majster Knížka</b>	domáca plnená panenka s kyslou kapustou a chlebom, jahňacia neúdená klobása s jalovcovou horčicou a chlebom, údená tlačienka s cibuľou, octom a chlebom, Knížkov hotdog
16	<b>Prešovská kuchyňa Staré dobré Mexico</b>	tacos, trhané koleno
17	<b>Macedónska kuchyňa</b>	Macedonske špeciality
18	<b>Rumunská kuchyňa</b>	Rumunské špeciality
19	<b>Vietnamská kuchyňa</b>	Vietnamské špeciality
20	<b>Švédská kuchyňa</b>	Švédske wraps, Švédska semla, Kalops - švédsky guláš
21	<b>Ťahanovská kuchyňa</b>	plnenú kapustu, kapustníky tvarožníky, makovníky, langoše, gulaš, fazulový, držkový
22	<b>Polovnícka kuchyňa Čierna hora</b>	guláš z diviny
23	<b>Kuchyňa Kojšovan</b>	kapustová polievka s klobásou, zemiakové šúľance - kokošky s makom a kokošky s orechami
24	<b>Ázijská kuchyňa</b>	ázijské pirôžky shaomai, hovädzie s cesnakom a sezamom, kura teriyaki, pikantné bravčové, zemiak a kimči, tekvica s orechmi či špenátové mäs

€ Cena jednej porcie je v hodnote do 4,5 fajnošov

🍴 Súťaž NAJFAJNEJŠIA KUCHYŇA návštevníci určia prostredníctvom hlasovacích lístkov



[www.terraincognita.sk](http://www.terraincognita.sk)

**Gurmánsky festival MARGECIANSKE FAJNOTY**

[www.margecianskefajnoty.sk](http://www.margecianskefajnoty.sk)

„Projekt bol spolufinancovaný Košickým samosprávnym krajom z programu Terra Incognita.“

Organizátor



Spoluorganizátori



Generálni partneri



Partneri

