

# HUSÍ HODY, KOŠT VÍNA V PEZINKU, TRNAVA

**Klub seniorů zve všechny spoluobčany na dvoudenní kulinářsko-poznávací zájezd na jižní Slovensko, při kterém navštívíme historické město Trnava. Prohlédnete si novou expozici Malokarpatského muzea v Pezinku s vinařskou expozicí a prožijete vyhlášené Husí hody ve Slovenském Grobu.**

**Termín: 17.11. - 18.11.2022 (čtvrtek (svátek) - pátek)**

**Cena: 3 590,- Kč**

## **Pezinok**

Pezinok je staré vinařské město chráněné oblými svahy Malých Karpat, které jsou od nepaměti němý společníky jeho bohaté historie. Přetrvávající tradice vína, jakož i specifická gastronomie jsou stále větším lákadlem pro turisty a každodenní návštěvníky města. Vinohradnictví a vinařství již léta určují životní styl velké části obyvatelstva. Pro město je charakteristické historické centrum s typickými měšťanskými domy, ulicemi v pravidelném síťovém půdorysu a zbytky původních hradeb. K nejvýznamnějším kulturně památkám patří zámek z 13. století, 4 historicky i architektonicky cenné kostely a renesanční radnice.

## **Trnava**

Trnava je historicky nejstarší a také asi nejkrásnější slovenské město. Městská privilegia získalo jako první slovenské sídliště již roku 1238. Leží asi 50 km severovýchodně od Bratislavy a v současné době má kolem 70 000 obyvatel. V Trnavě naleznete spoustu architektonických památek, celý střed města je městskou památkovou rezervací. Návštěvníka určitě upoutá především velké množství kostelů - kvůli tomu se také někdy Trnavě říká „Malý Řím“.

## **Program:**

### **1.den:**

Odjezd v 8.00 hod. z Uherského Hradiště.

Příjezd do Pezinku, procházka městem, návštěva Malokarpatského muzea s řízenou ochutnávkou.

Individuální volno s možností oběda. Odjezd na ubytování do Slovenského Grobu, večer posezení na Husích hodech, společná zábava u vínka.

### **2.den:**

Po snídani odjezd do Trnavy, okružní jízda a pěší prohlídka města s místním průvodcem. Volno s možností oběda, odjezd domů. Návrat do 17:00 hodin.

## **Prohlídka vinařské expozice**

Nová vinařská expozice v Malokarpatském muzeu je zaměřena na představení vinohradnictví a vinařství v regionu Malých Karpat, využívá multimédií jako moderního komunikačního prostředku pro lidi naší doby. Po konzultacích s odborníky byla uplatněna

šetrná aplikace moderních výtvarných prvků ve starobyklých sklepních prostorech, ale jen v případě, kde to nenarušilo atmosféru a charakter prostoru. Snahou tvůrců je zapojit do prohlídky více smyslů návštěvníka za pomoci světla, zvuku, vůně, chutí a interaktivní činnosti. Expozice zahrnuje největší sbírku vinohradských lisů ve střední Evropě. Její součástí bude v ceně vstupenky započítána ochutnávka vína.

### **Ochutnávka Malokarpatských vín**

Na závěr prohlídky expozice bude nabídnuta ochutnávka vín malokarpatské oblasti v exkluzivním prostoru vinných sklepů. Ochutnávka pod názvem Probuďte smysly a zažijte víno jinak obsahuje degustaci 5 malokarpatských vín, seznámení s kulturou pití vína a diskusi o testovaných vzorcích. Na zakousnutí budou slovenské sýry, chléb, pečivo a voda.

### **Slovenský Grob**

Když si zahraniční turisté objednájí ve slovenských restauracích typickou národní specialitu, zpravidla dostanou brynzové halušky. To ale vůbec neplatí ve vesnici Slovenský Grob, která je už po několik desetiletí vyhlášená zcela jinými pochoutkami. Dostaveníčko v obci vzdálené asi patnáct kilometrů od metropole Bratislavy si dávají tisíce lidí kvůli husím hodům. Na této tradici je postavené podnikání řady místních občanů, kteří dosáhli v přípravě husí dokonalosti.

### **Restaurace U Gaštana (možno i jiná restaurace, v případě vyššího zájmu)**

Restaurace se nachází přímo v obci Slovenský Grob. Nabízí posezení v příjemném rodinném prostředí, vyzdobeným gróbskými malbami a lidovými kroji. Husy se pečou v hliněných pekáčích, ve zděné peci vykuřované dřevem tak jako v minulosti. Právě díky této tradiční peci dostávají husy zlatohnědou barvu, vynikají vůní s neodolatelnou křupavostí.

<http://www.husacinaugastana.sk/index.php>

**Pokud bude dostatečný počet zájemců z naší vesnice, odjezd bude přímo z obce.**

**Pro velký zájem je nutno rezervovat ubytování a posezení v restauraci co nejdřív.**

**Zájemci se mohou hlásit do 30.06.2022 u paní Ludmily Zůfalé,  
telefon 725 149 638**