



Skalica 's Specialties

In the wine region of Skalica having almost 500 years of tradition, the main wine is Frankovka. The distinctive flavour of Skalica Frankovka makes this wine known and sought throughout Slovakia. Skalica is most well known for Skalica's 'Rubín', a unique blend of Saint Vincent and Portugal varieties into Frankovka. Both of these wines are traditionally enjoyed with Skalica's trdelník. This cake was brought to Skalica in the 18th century by a Semograd cook of Count Gvadányi. This culinary delicacy is a slightly leavened cake, sprinkled with walnuts and sugar and baked on an open fire in a traditional way by reeling the dough on a tube called a "trdlo". Trdelník has obtained an EU trade mark. Skalica's confectionary boasts one more delicacy - a several layer wedding cake, which was once a must have at each and every wedding and for a long time has proudly dominated the wedding couples table.

Autori textov: Záhorské múzeum Skalica
Preklady NJ, AJ: Agentúra NTB Skalica



Turistická informačná kancelária

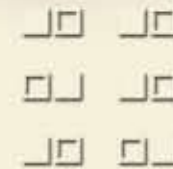
Námestie slobody 10, 909 01 Skalica, tel.: +421 34 664 53 41, +421 915 723 216
tik@skalica.sk, www.skalica.sk

Tento propagačný materiál bol vydaný s finančnou podporou firmy
PROTHERM PRODUCTION s. r. o. Skalica.

Náš TIP

Pamiatky sú sprístupnené ZDARMA počas letnej sezóny (máj - september): piatok 14:00 - 18:00 hod., sobota 10:00 - 18:00 hod., nedeľa 14:00 - 18:00 hod.
V každej pamiatke podáva zdarma výklad sprievodca. Prehliadku pamiatok so sprievodcom mimo týchto termínov si môžete objednať v TIK Skalica.

Skalické špeciality



SKALICA



Skalické špeciality

Die Skalicaer Spezialitäten

Skalica 's Specialties

Skalické špeciality

Skalický vinohradnícky rajón s takmer 500 ročnou tradíciou je zameraný prevažne na pestovanie frankovky. Zaujímavá chuť skalickej frankovky ju robí známou a vyhľadávanou na celom Slovensku. Najväčší ohlas získala Skalica vďaka Skalickému rubínu, ktorý vznikol primiešaním odrôd Svätovavrinské a Portugal do frankovky. K obom vínam tradične podávanou špecialitou v Skalici je skalický trdelník. História jeho výroby sa datuje od 18. storočia, kedy ju do Skalice priniesol sedmohradský kuchár grófa Gvadányiho. Múčnik, posypaný orechmi a vyrábaný tradičným spôsobom z jemného vykysnutého cesta namotaním na „trdlo“ a pečením nad otvoreným ohňom, získal ochrannú známku EÚ. Špecifikom miestneho tradičného cukrárstva je niekoľkopochoďová dekoratívna skalická svadobná torta, bez ktorej sa nezaobišla žiadna svadba a ktorá oddáva hrdo dominuje na svadobnom stole novomanželov.

Die Skalicaer Spezialitäten

In der Skalicaer Weinregion mit beinahe 500-jähriger Tradition wird hauptsächlich die Sorte Frankovka (Blaufränkisch) angebaut. Sein typischer Geschmack macht diesen Wein bekannt und beliebt in der ganzen Slowakei. Landesweit berühmt wurde Skalica durch den Skalický Rubin genannten Wein, wobei dem Blaufränkischen die Sorten St.Laurent und Portugieser beigemischt werden. Zu beiden Weinen serviert man in Skalica schon traditionell die süsse lokale Spezialität - Trdelník. Das Rezept zur Herstellung des Trdelnik stammt aus dem 18. Jahrhundert, als ein Koch des Grafen Gvadanyi es nach Skalica brachte. Der Kuchen, mit Nüssen bestreut und traditionell aus einem feinen Hefeteig auf einer Stange "trdlo" genannt über einem offenen Feuer gebacken, erhielt die Schutzmarke der EU. Eine Spezialität der örtlichen traditionellen Zuckerbäckerei ist eine mehrstöckige dekorative Hochzeitstorte, ohne die keine Hochzeit stattfindet und die schon seit langem den Hochzeitstisch der Jungvermählten stolz dominiert.

