

Vitajte na Krajanskom dvore !

ÚRAD PRE SLOVÁKOV ŽIJÚCICH V ZAHRAŇIČI POZÝVA
NA PESTRÝ GURMÁNSKY, NÁRODOPISNO-FOLKLORISTICKÝ
A KULTÚRNO-POZNÁVACÍ PROGRAM

2. ROČNÍKA KRAJANSKÉHO DVORA V RÁMCI

50. FOLKLÓRNYCH SLÁVNOSTÍ POD POLANOU V DETVE.

Keď v 18. storočí opúšťali Slováci zo stolíc Horného Uhorska domovy a poberali sa do neobrobených a zväčša neosídlených šírých priestorov rovinatej Dolnej zeme okrem svojej viery, rodinnej zomknutosti, odhodlanosti a pracovitosti si v „batôžteku nádeje“ vzali so sebou aj kultúru dennodenného života a bytia. Spôsob obživy, charakteristické regionálne jedlá, hospodárenie, remeselníctvo a ľudovú kultúru so zvykoslovím stáročiami zveľaďovali tak, aby najlepšie tradície svojich predkov zachovali do dnešných čias. Aj preto sa na Krajanskom dvore 2015 hrdo hlásia k fortieľu ich prastarých otcov a pýšia chýrnou kuchyňou starých materí.

Bohatá ponuka gurmánskych špecialít a remeselných výrobkov, ako aj artefaktov ľudovej umeleckej tvorivosti. Krajania, predstavujúci slovenské národnostné menšiny v Maďarsku, Rumunsku, Srbsku a Chorvátsku prezentujú zvykoslovie, folklórny kolorit a pestrosť tradičných jedál, remesiel a výtvorov ľudového umenia Slovákov v štátoch juhovýchodnej Európy, ktoré pomenúvame aj historickým názvom Dolná zem.



**Pochutnajte si na špecialitách Dolnej zeme,
jedlách s viac ako 250-ročnou receptúrou.
Ich vône, chute i farbitosť potešia
a poštekliá všetky zmysly!**

MAĎARSKO

(SLOVENSKÝ KOMLÓŠ, TERANY)

suché údené komlóšske klobásky, komlóšsku pálenku, jedinečné múčniky – studenie kifle lekvárové a orechové, špricke, lahôdkovú kukuricu s makom a medom, zemiakové placky „lapčanky“.

Kolorit krajiny: paličkované výšivky, výrobky maľované na skle, artefakty ľudového umenia.



RUMUNSKO

(NADLAK)

nadlacksú trvanlivú klobásu, zabíjačkové pochúťky: šunku, škvarky, slaninu, mäsové špeciality, guláš, nadlacksú tarhoňový paprikáš s klobásou, nadlacksú škarke, nadlacksú šiflícke, nadlacksú brdovce, nadlacksú tarhoňu, nadlacksú herovke, nadlacksú kysnutie haluške, sadlovie kifle, škvarkovie bagáne, griliáš.



Kolorit krajiny: strojové výšivky, zapletanie z nití, knižné publikácie Vydavateľstva Ivan Krasko, časopisy Dolnozemský Slovák a Naše snahy.



SRBSKO

(ARADÁČ, BÁČSKY PETROVEC, BIELE BLATO, DOBANOVICE, KOVAČICA, KYŠÁČ)

petrovské údené klobásky, petrovský guláš, opekané údené rybie klobásky, kysáčsku sarmu, rybáci guláš, dobanovskú fazuľovú pochúťku, balkánsku fazuľu na padinský spôsob, pleskavicu, čevabčiči, biele a červené víno, pálenku, herovky (fánky), trúbalky, geledine (knedle so slivkami), pampuchy, šapy, trutule, šustovniky, sadlové koláčiky, slané bagániky (pagáčiky).

Kolorit krajiny: ľudovoumelecké výrobky - výšivky, tkané textilie, ručné práce, suveníry, husacie krídla a pierka, kumšt kovačických majstrov insitného maliarstva, artefakty drevorezby, ukážky pirografie, fortieľ remeselníka – výrobcu metiel, spracovanie trstiny, príťažlivosť turizmu Obce Kovačica, podnetných ľudových umelcov, hudobníkov a spevákov.



CHORVÁTSKO

(JOSIPOVEC, MARKOVEC, NAŠICE, SOLANJ)

pečené prasiatko, klobásky, kulen, slaninu, zabíjačkové produkty, sušené mäso, oškvarky, kapra na ohni, zemiakové placky – polesňaky, orechový a makový koláč, slivovicu, orechový likér.

Kolorit krajiny: ľudovo-umelecké výrobky, produkciu z vydavateľskej činnosti, ukážky remesiel z Iloku, prezentáciu časopisu Slovákov v Chorvátsku Prameň.



Čo krajania ponúkajú ?



Úrad pre Slovákov
žijúcich v zahraničí

POZÝVA NA **TEMATICKÉ PROGRAMY**
V RÁMCI KRAJANSKÉHO DVORA 2015



ÚČINKUJÚ:

Na pódium Krajanského dvora:

Meškárky z Aradáča, LH Svrčkovci zo Šalgotarjánu, Tatjana Buha z Našíc, Katarína Mosnáková Baglašová z Nového Sadu, Ludmila Berediová Stupavská z Kysáča, Ondrej Maglovský z Kulpína, Slovenský kultúrno-osvetový spolok Ludovíta Štúra z Iloku, Duša fujary – fujaristi na 50. FSP v Detve a ďalší.

Umelecký kumšt a remeslá prezentujú:

Zuzana a Pavel Vereskí z Kovačice, Janko Piljak a Jano Maglovski z Dobanoviec, Ján Baláž z Báčskeho Petrovca a ďalší.



PIATOK, 10. júla 17.00 – 18.00 h,

SOBOTA, 11. júla 9.30 – 10.30 h,
14.30 – 15.00 h, 16.00 – 16.30 h,

NEDEĽA, 12. júla, 10.30 – 11.00 h.

AKO FRANCÚZOVI UČARILA FUJARA:

vernisaž výstavy folkloristu z Paríža Daniela Compagnona, vedúceho FS Nádeje, pri príležitosti jeho jubilejnej 40. účasti na FSP v Detve – sobota o 16.00 h na Krajanskom dvore.

NÁVRATY: Folklórne slávnosti pod Polanou fotoobjektívom Vladimíra Lindera z Kanady – počas slávností v Obradnej sieni MÚ Detva, J. G. Tajovského 7.

