

# HUSACINA U GALIKA

## SLOVENSKÝ GROB

GASTRO PAULA s.r.o.



### TO NAJLEPŠIE ZO ZÁPADOSLOVENSKÉHO REGIÓNU



**Pečené husi a kačice, lokše, husacia pečienka**  
**Dovoz špecialít k vám domov a do firiem**



### HUSACINA U GALIKA

Lipová 21, 900 26 Slovenský Grob  
tel./fax: +421 33 6478 397, 6478 550,  
mobil: +421 903 718 252, 948 777 300  
e-mail: husacinaugalika@zoznam.sk

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



# HUSACINA U GALIKA

SLOVENSKÝ GROB  
GASTRO PAULA s.r.o.



## VITAJTE V SLOVENSKOM GROBE

Všetky cesty vedú do Ríma, ale Grobana vedia, že tie husie vedú do Slovenského Grobu. Za upečenou husou je kus poctivej práce, ktorá, keď má oporu v dlhoročnej tradícii, môže priniesť iba dobrý výsledok. Podobne je to s každou ľudskou činnosťou.

## STOROČNÁ TRADÍCIA HUSACINY

Slovenský Grob je najviac vychýrený povestnou husacinou, lokšami a husacou pečienkou. Rozvoniavajúca pečená hus rozplývajúca sa na jazyku a vyše storočná tradícia láka vo veľkom návštevníkov. Každý rok sem priemerne príde viac ako 150 000 návštevníkov.

## HUSACINA U GALIKA

Na túto tradíciu „HUSACÍCH HODOV“ nadviazala aj originálna reštaurácia s celoročnou prevádzkou „Husacina u Galika“, Gastro Paula, s. r. o., ktorá je známa v širokom okolí, ale aj ďaleko za hranicami krajiny.

## WELCOME TO SLOVENSKÝ GROB

All roads lead to Rome, but Grobans know, that those geese ones lead to Slovenský Grob. Behind the scenes of roast geese there is a great deal of honest work, which, supported by a long-standing tradition, can only bring about a good result. It is similar in each human activity.

## A HUNDRED YEARS TRADITIONS OF GOOSE MEAT

Slovenský Grob is the most famous by its renowned goose meat, fat-smearred pancakes and goose liver. Delicious smelling roast goose melting in the mouth and more than one hundred years of tradition attracts visitors in great numbers. Each year more than 150 000 visitors on average come here.

## HUSACINA U GALIKA

In the name of this tradition "Goose feasts" you can find there the original year-round open restaurant "Husacina u Galika", Gastro Paula, s.r.o., which is well-known in Slovakia as well as beyond the borders of the country.

## WILLKOMMEN IN SLOVENSKÝ GROB

All Wege führen nach Rom, aber Grober wissen, dass die Gänseweg nach Slovenský Grob führen. Hinter jeder gebratenen Gans steckt tüchtige Arbeit sie bringt Hand in Hand mit langjährigen Tradition nur gute Ergebnisse. Genauso ist es mit jeglicher anderen menschlichen Tätigkeit.

## HUNDERTJÄHRIGE TRADITION DES GÄNSEBRATENS

Slovenský Grob ist weit und breit durch gebratene Gänse, „Lokse“ (Loksche) und Braten bekannt. Der duftende auf der Zunge zerfließende Gänsebraten im Zusammenhang mit der mehr als hundertjähriger Tradition lockt viele Besucher. Jährlich sind es mehr als 150 000.

## HUSACINA U GALIKA

Diese Tradition „Gänsechmaus“ wurde auch von unserem Restaurant „Husacina u Galika“ (Gänsefleisch bei Galik), Gastro Paula, GmbH, das nicht nur in breiter Umgebung, sondern auch im Ausland bekannt ist, eingehalten.

## TEŠÍME SA NA VAŠU NÁVŠTEVU A AKO POZVÁNKU VÁM PRIKLADÁME TRI VYCHÝRENÉ RECEPTY



### Chrumkavá husacina podľa Galika

**Postup:** Aspoň 12 hodín pred pečením pekne vyčistenú a umytú hus musíme dôkladne zvonka i zvnútra nasoliť. Pred pečením hus umyjeme od soli v mlieku. Pečieme ju spolu s dvoma jablkami v keramickom pekáči, položenú na chrbte a popichanú vidličkou. Hus pečieme odkrýtu asi dva a pol hodi-

ny a keď sa odtiahne mäsko z kožíek znížime plameň, hus otočíme, vrch polejeme mliekom a dopečieme. Potom hus vyberieme z pekáča a postavíme, aby z nej stiekla masť. To je celé tajomstvo chrumkavej husaciny.

### Zemiakové lokše

**Suroviny:** 500 g zemiakov • 100 g hladkej múky • soľ • husacia masť.

**Postup:** Zemiaky uvaríme v šupke. Uvarené ošúpe, pretlačíme a spracujeme so soľou a múkou cesto, ktoré rozdelíme na menšie kúsky. Každý kúsok na pomúčenej doske rozvalkáme na hrúbku pol centimetra a na rozpálenej platni upečieme. Upečené lokše potrieme husacou masťou.

### Husacia pečeň s jablkami

**Postup:** Husaciu pečeň pomaly dusíme na miernom ohni vo vlastnom tuku. Keď je hotová, osolíme ju. Pečeň vyberieme a do výpeku nakrájame



jabĺčka, necháme ich na minútku speniť a podávame ako prílohu. Jabĺčko dokáže zjemniť pečeň a oslabiť pocit mastnoty. Podávame s chlebom alebo lokšou. Vhodnejší je však chlieb, pretože lokše sa lepšie uplatnia k pečenej husacine.

**REŠTAURÁCIA OTVORENÁ DENNE AJ BEZ OBJEDNÁVKY – HUSACIE HODY KAŽDÝ DEŇ**