

Gurmánsky zážitok

Pochutajte si na vychýrenej husacine v Slovenskom Grobe.

Dochrumkava upečená koža, pod ňou ukryté lahodné, mäkké mäsko, k tomu ostené lokše, kapusta či uhorka. Všade na vás útočí fantastická vôňa pečených husí. A keďže ste vo vinárskom kraji, na výber máte aj množstvo kvalitného vína. Nefantazírujeme. Takto si žijú v Slovenskom Grobe, dedine neďaleko Bratislavy, od septembra, keď sa začínajú husacie hody, až do decembra, keď sa končia. Tradícia v pečeni

husí tu trvá už sto rokov. Za ten čas si vybojovala prvenstvo v pečeni husí na Slovensku a stala sa aj svetoznámu destináciou kulinárskych fajnšmekrov po celom svete.

Akú vybrať?

V obci nájdete vyše tridsať prevádzok. Už teraz sa vám zakrútila hlava, ktorú si vybrať? Najjednoduchšie bude, ak si zvolíte takú, ktorá sa pýši logom



Špeciálne recepty na pečenie husí sa dedia.



Vyššie 100-ročnou tradíciou pečenia husí sa pýši Slovenský Grob.



Za každou upečenou husou je kus poctivej práce.

Cechu husacinárov Slovenského Grobu. Dáva vám záruku sto-percentnej kvality. „Vieme, kde a za akých podmienok sa husi chovajú, ich príprava, servírovanie, skrátka, všetko, čo patrí

k dobrému zážitku, vždy bude na najvyššej úrovni,“ vysvetľuje prezident cechu Boris Haško.

Nech si už vyberiete ktorúkoľvek husacinu, isto neobanujete. A keď vám oči budú chcieť stále jesť a žalúdok nebude tráviť, nesiahajte hneď po tabletkách. Pokojne poproste personál, aby vám rozmasíroval čemer. Aj na to sú v Slovenskom Grobe pripravení. Dobrú chuť!



Do Cechu husacinárov sa združilo 8 prevádzok, ktoré majú snahu udržať kvalitu a dobré meno husaciny.