

Кулинарске фешће

ОНО ШТО ЈЕ ЗА ЊЕМЦЕ У БАВАРСКОЈ
ОКТОБЕРФЕСТ, ЗА ИТАЛИЈАНЕ ПИЦА,
ЗА СЛОВАКЕ СУ БРИНДЗОВЕ ХАЛУШКИ

Кувари, хуманисти, амбасадори...



ЗАВИЈОРИО СЕ, ПОНОВО, ЦРНОГОРСКИ БАЈРАК У СЛОВАЧКОЈ:
Са церемоније отварања

Сарадња

У неђељу, 30. августа, чланови Црногорско - словачког пријатељства приређују за своје чланове и симпатизере сплаварење Скадарским језером. Полазак је из Вирпазара. Бродом ће се обићи флора и фауна, уз будно око орнитолога **Ондреја Визија**. На јесен ће се у Братислави одржати Изборна скупштина Свјетског удружења Словака у дијаспори (њњњ.сзсз.ск), на коју ће бити први пут у историји делегиран и представник Словака из Црне Горе.

У периоду који је пред нама, очекују се посјете највиших државних званичника - словачки председник **Иван Гашпарович** би ускоро требао да дође у Црну Гору, а исто тако очекује се посјета премијера Црне Горе **Мила Ђукановића** Словачкој. Ове посјете треба да буду сигнал за интензивнију сарадњу Црне Горе и Словачке.

сјецканом димљеном сланином и машћу. Најбоље се једу уз кисело млијеко, кефир или јогурт."

Планина Црна Гора

У околини града Прешов (источна Словачка) налази се планина Чиерна Хора (у преводу Црна Гора), са 1.024 метара надморске ви-

Све за 15 минута

Захваљујући разумијевању министра туризма **Предрага Ненезића** и Владе Црне Горе, другу годину за редом учествовала је и делегација Црногорско - словачког пријатељства из Подгорице. Скувала је три килограма овог јела за 14 минута и 41 секунду, а потом га подијелила многобројној публици, што је ова са одушевљењем прихватила.

«Комисија за квалитет је установила да су халушки Црногорско - словачког пријатељства припремљене одлично и ако би постојао интерес код ресторана у Црној Гори препоручујем да ангажују ове куваре», каже с одушевљењем маестро **Франтишек Турек**, главни кувар из хотела ФИС у Штрбске Плесо, свјетски признати гастрономски стручњак и председник Стручног жирија за квалитет.

грама бриндзе (врста веома омиљеног словачког овчијег сира), 60 грама лука, 80 грама димљене сланине. Очишћен и опран кромпир треба настругати, осолити и помијешати са брашном,

НА ТРАДИЦИОНАЛНОЈ СВЕЧАНОСТИ у Прешову учествовала је и делегација Црногорско-словачког пријатељства из Подгорице. Скувала је три килограма овог јела за 14 минута и 41 секунду, а потом га подијелила многобројној публици, што је ова са одушевљењем прихватила

не постоје границе. Занимљиво да се на такмичењу појавио и народни посланик словачког парламента са својом екипом, али показало се да кувари из дијаспоре боље кувају него домаћини. Медаље су освојили Матица словачка Ријека из Хрватске, Матица словачка Бачки Петровац из Војводине, град Нађлак

учесници долазе. Организација коју води господин **Јозеф Јаников** је за 18 година хуманитарног рада за дјецу без родитељског старања прикупили 68.300 еура.

Овогодишње такмичење је подржао лично потпредседник словачке Владе за научно друштво, европске послове, људска права и

нергијом - хрватским тамбурашима и словачким фолклором.

Након такмичења, услиједило је право народно весеље, уз промовисање народних ношњи, игара, музике, уз неизбјежно хладно пиво и боровичку. Ова фешта је потрајала до раних јутарњих сати.

странства, што доказује те-
зу да за овај специјалитет
није освојити медаље, већ
презентовати земљу из које
који су дошли организова-
но, аутобусом, са јаком си-

словачког специјалитета
нам је открио вођа црно-
горске експедиције на так-
мичењу, Михал Сневак.
"За нормалну порцију
бриндзових халушки по-
ребно је 500 грама очи-
шћеног кромпира, 300 гра-
ма меког брашна, со, 260
масла и једну дж-
ску и са ње одвајати халу-
шке директно у лонац с
кипућом посољеном водом.
Куване халушке оциједи-
ти, ставити у чинију и по-
сути овчијим сиром и из-
мијешати. Тако припре-
мљене халушке посути
прженим луком и ситно

на 10 сеса са боронака ова-
планине. Микрорегион Цр-
на Гора жели да сарађује
управо са истоименом
европском државом.
Занимљиво је да је на че-
лу овог региона човек по-
ријеклом управо из Црне
Горе, Стефан Рафајловић.
Његов зид у кући и дан да-
нас краси сабља

дједа Добривоја.
Будућа сарадња
треба да буде ба-
зирана на интер-
регионалној са-
радњи микроре-
гиона Чиерна Хо-
ра и Црне Горе.

Значајну улогу
у развоју била-
тералних односа
треба да има Уд-
ружење Црногор-
ско - словачког
пријатељства,
које је најбољи
амбасадор и
контактмејкер у
развијању са-
радње. Још уви-
јек Словачка Ре-
публика нема
дипломатско -
конзуларно пре-
дставништво у
Црној Гори, али
ту улогу успје-
шно обавља ово
удужење, својом
традиционално
хуманитарном

дјелатношћу, подстицањем
развоја културних актив-
ности, издавачком дјелат-
ношћу са циљем унапређе-
ња квалитета живота у
економској, културној и
научној области.

Хиљаде километара који
дијеле двије тако сличне
земље нијесу проблем за
енергично руководство Цр-
ногорско - словачког при-
јатељства. Оно непрестано
ради на побољшању сарад-
ње у разним областима, а
тако је припремљен за ре-
ализацију пројекат којим
жели да се у будућности
оснује Катедра словачког
језика на неком од црно-



КУВАРИ ОЦЈЕЊУЈУ КВАЛИТЕТ ЈЕЛА

Позив потомцима етничких Словака

Позивају се сви грађани словачког порије-
кла настањени у Црној Гори да се јаве на
контакте невладине организације Црногор-
ско-словачког пријатељства.

Циљ кампање је утврђивање реалног броја при-
падника потомака словачког народа на основу којег ће бити
реализовани пројекти.

Потомци етничких Словака имају низ погодности и намје-
на кампање је да се јавно о томе обавијесте.

Једна од могућности се тиче школовања у Словачкој.
Студије на факултетима су бесплатне а постоји могућност
да добију стипендију од Владе Републике Словачке.

Инфо тел. 068 044 030, 068 447 367

Пријаве можете послати и путем е-маила на info@nvoc-sp.org



PRISUSTVO OCA POVEZANO JE SA
VEĆIM SAMOROUZDANJEM DJEVOJČICA

unicef

