

# 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)



# Chrumkavý biznis

Verejnosť čoraz viac zaujíma spoznávanie národných kultúr v oblasti gastronómie. Naše tradície nijako nezaostávajú za tými francúzskymi, talianskymi, či českými. Naša kuchyňa sa môže pýšiť jesennou tradíciou chrumkavej husaciny a kačaciny, lokší a dobrého vína. Obec Slovenský Grob pri Bratislave je preslávená vyše storočnou tradíciou husacích hodov. Sem smerujú kroky mnohých labužníkov, preto Inbar oslovil pána Galika, majiteľa reštaurácie Husacina u Galika, ktorého podnik oslavuje túto sezónu jubileum.

Ako prví sme začali podávať husaciu pečienku s jablkami. Jabĺčka zjemnia chuť pečienky a je to výborná delikatesa. Lokše si pečieme sami a ponúkame ich nielen masené husacou masťou, ale aj rôznymi plnkami. Napríklad plnkou z pečienky, oškvarkami, syrom, makom, tvarohom, kapustou a iné. V ponuke máme 22 variant menu, čo sa týka pečených husí, kačíc, pečienky a lokší. K nám sa môže prísť najesť aj iba jeden, dvaja hostia. To znamená, že ak chcú ochutnať husacinku, nemusia si kúpiť celú hus. Reštaurácia je štýlová a má viac-menej



● **Národné jedlo na Slovensku, to nie sú iba halušky. Ste vyučený kuchár, alebo čo vás inšpirovalo robiť tento „chrumkavý“ biznis? Ako dlho sa mu venujete?**

Už v mladosti som túžil venovať sa gastronómii, no okolnosti mi to nedovolili. Do Slovenského Grobu som sa prisťahoval, kúpil som tu malý rodinný domček. Všetky moje návštevy som hostil pečenými husami, husacou pečienkou a lokšami. Vtedy mi napadla myšlienka otvoriť si reštauráciu a začať v tejto oblasti podnikáť. Tým, že nie som rodený „Grobán“, mal som to trochu ťažšie. V mojich začiatkoch mi pomohli a poradili iní „husacinári“ za čo som im veľmi vďačný. Musel som vynaložiť veľa úsilia na propagáciu reštaurácie. Tejto práci sa venujem už pätnásť rokov.

● **Je iste stále čo vylepšovať, zdokonaľovať, ale povedzte v čom je vaša kuchyňa špecifická, výnimočné, teda iná ako ostatné v Grobe? Hoci tu viacerí robia to isté, každý to robí inak.**

domácky charakter. Ďalším špecifikom je to, že s husacinou sme vyšli za hranice Slovenského Grobu. Naše špeciality ponúkame na rôznych akciách, ako sú vinobrania, kultúrne, spoločenské a športové podujatia, recepcie, svadby. Pravidelne máme otvorené reštaurácie počas výstav vo výstavnom a kongresovom centre Incheba v Bratislave. Robíme aj dovoz do domácností a firiem. Najďalej vozíme husi a lokše do Prahy. Máme tam stálych zákazníkov, ktorí sú nám verní už dlhé roky. Napriek veľkej diaľke im to stojí za to, dať si niekoľkokrát do roka doviezť hus a lokše zo Slovenského Grobu a práve z našej reštaurácie.

● **Pán Gálik predstavujete to najlepšie z gastronómie západoslovenského regiónu. Grob je vychýrený touto tradíciou, chodia sem ľudia aj zo zahraničia. Prezradte koho významného, alebo aké celebrity ste hostili u vás na husacine, ak to nie je tajomstvo.**

Ak mám úprimne povedať, nerád hovorím mená. Každý kto k nám príde si chce pri husacine oddýchnuť

či už v kruhu priateľov alebo rodiny. Niekedy vieme dopredu, kto z verejne významných a známych ľudí k nám príde, niekedy je to až priamo na mieste. Hostili sme ich už mnohokrát a samozrejme to poteší. Ale jedlo musíte podať kvalitné a dobré každému, či je to verejne známy človek, zahraničný hosť, stavebný robotník alebo rodinka s dvoma malými deťmi. Od vzniku reštaurácie si vedieme kroniky, kde sa nám podpísali a napísali pár pekných viet.

**• Viest' reštauráciu vyžaduje neustálu prítomnosť. Máte v podniku asi celú rodinu. Dôraz sa kladie hlavne na sezónu, ale isto aj počas rôznych sviatkov máte otvorené. Nájdete si čas aj na spoločný relax,**



**ako rodina? Vlastne dá sa tu venovať aj sladkému nič nerobeniu?**

Sezóna „husacích hodov“ je pre nás veľmi dôležitá. My však máme celoročnú prevádzku reštaurácie. Ľudia si už zvykli chodiť na pečenú hus alebo kačicu ako v zime, tak aj v lete. Ako mnohí, ktorí majú vlastnú reštauráciu, alebo podnikajú v iných oblastiach, aj ja som v minulosti a aj teraz s prácou zaspával a ráno vstával. Urobil som veľa dobrých, ale aj zlých vecí. Človek sa zameria na jedno a druhé mu uniká. Samozrejme aj u mňa sa to podpísalo na zdraví a rodinnom živote. Prešiel som obdobím, ktoré bolo veľmi ťažké. Lenže človek sa musí z toho poučiť, zodvihnúť hlavu a ísť ďalej. Som rád, že ma obklopuje kolektív spolupracovníkov a zamestnancov, ktorí sa snažia svoju prácu robiť dobre. Často mi chodí pomáhať sestra, ktorá býva na Kysuciach a cez prázdniny moje dve dcéry, ktorým sa snažím venovať maximum svojho voľného času. Bol by som rád, keby v tom, čo som začal raz pokračovali. Keďže mám do práce dva kroky, o sladkom nič nerobe-

ni sa ani nedá hovoriť. Relaxom pre mňa je niekedy pozrieť si dobrý film, hlavne western a posediť si v kruhu mojich priateľov.

**• Keďže hlavnou ponukou u vás v reštaurácii je husacina a kačacina, nezunovalo sa vám to? Povedzte čo je vašim najobľúbenejším jedlom a nápojom.**

Ešte pred tým, ako som otvoril reštauráciu som husi a hlavne husaciu pečenku mohol jesť každý týždeň. Teraz je mi to ľúto zjesť. Tak raz, dvakrát do roka si dám kačicu, knedľu a červenú dusenú kapustu. Mojim obľúbeným rýchlym jedlom je rožok s maslom, salámou, syrom a acidofilným mliekom. Z varených jedál je to



sviečková na smotane s knedľou. Niekedy, ak mám čas idem do iných reštaurácií ochutnať ich špeciality.

Keďže som prestal piť alkohol a víno, chutí mi celý rad nealkoholických nápojov, ale hlavne aloe vera. Po rokoch som zistil, že je to veľmi zdravé a prospešné.

**• Okrem gastronómie, aké mate koníčky?**

Dá sa povedať, že práca je aj mojím koníčkom. Chcem, aby sme ľuďom ponúkali to najlepšie čo sa dá. Vždy sa snažím všeličo zlepšovať, meniť, skúšať. Na vyvetranie hlavy si v lete chodím zahrať tenis.

**• Čo najchutnejšie z vášho jedálneho lístku by ste mi odporučili?**

Ako predjedlo by som vám ponúkol husaciu pečenku s jabĺčkami a chlebom a ako hlavné jedlo pečenú hus s lokšami, červenou dusenou kapustou alebo s uhorkou, feferónmi a čalamádou. Ak máte chuť na niečo sladké, tak určite jablkovo-makovú alebo jablkovo-tvarohovú štrúdlu. K tomu burčiak alebo dobré víno a hody sa môžu začať.

# HUSACINA U GALIKA

SLOVENSKÝ GROB  
GASTRO PAULA s.r.o.



## VITAJTE V SLOVENSKOM GROBE

Všetky cesty vedú do Ríma, ale Grobania 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-me, 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**