



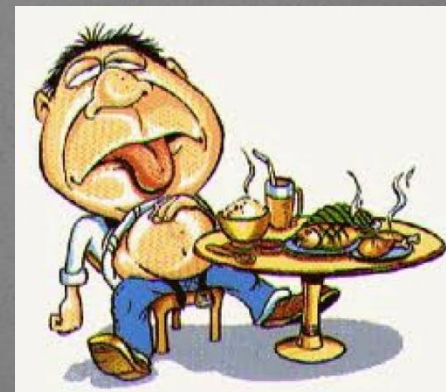
**СЛОВАЦКАЯ  
НАЦИОНАЛЬН  
АЯ  
КУХНЯ**

A group of six people, three men, one woman, and two children, are dressed in traditional Balkan folk costumes. They are standing in front of a wooden fence with decorative finials. The costumes are highly detailed, featuring embroidered vests, patterned skirts, and traditional hats. The text "ОСОБЕННОСТИ КУХНИ" is overlaid in large yellow letters across the center of the image.

# ОСОБЕННОСТИ КУХНИ



# СЫТНОСТЬ



# ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ



# ОБИЛИЕ ПРЯНОСТЕЙ



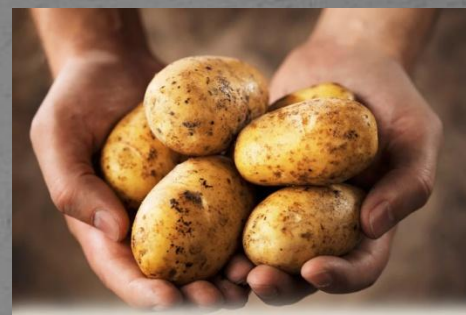
# ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



**МОЛОКО**



**КАРТОФЕЛЬ**



**ПАПРИКА**



**КАПУСТА**



**МЯСО**





# ВЛИЯНИЕ СТРАН-СОСЕДЕЙ



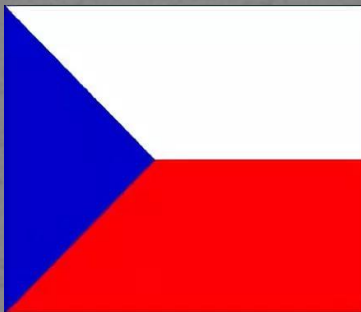
**АВСТРИЯ**



**УКРАИНА**



**ЧЕХИЯ**



**ВЕНГРИЯ**



**ПОЛЬША**



# ПЕРВЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ



# СМАЛЕЦ СО ШКВАРКАМИ



# ЧЕСНОЧНАЯ ПОЛЁВКА



# ГАЛУШКИ



# КАПУСТНИЦА



# ФАСОЛЕВАЯ ПОЛЁВКА



# МЯСНЫЕ БЛЮДА





# СВИНАЯ

# РУДЫКА



# СВИНИНА НА ШПАЖКЕ



# «КАРМАН ЯНОСИКА»



# «КИСЛАЯ КУРИЦА»



# ДЕСЕРТЫ



# СКАЛИЦКИЙ ТРДЕЛЬНИК



# КЛЁЦКИ С МАКОМ



# БЛИНЫ С ПЕРСИКОМ





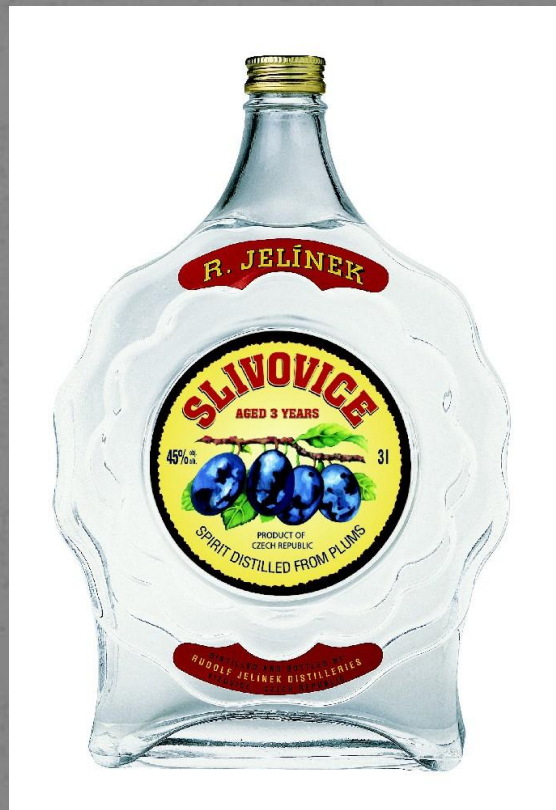
# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



# МОЖЖЕВЕЛОВАЯ ВОДКА



# СЛИВОВИЦА



# КЛЮКВЕННАЯ НАСТОЙКА



# СЛОВАЦКОЕ ПИВО



# СЛОВАЦКОЕ ВИНО



# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



# ПРОСТОКВАША





# ЖИНЧИЦА



# «КОФОЛА»



Надеюсь, моя презентация словацкой национальной кухни вызвала у вас аппетит и желание приобщиться к гастрономической культуре этой страны.

**БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!**