

Székelyderzs, ahol a történelem együtt él a faluval



Kapcsolat
szekelyderzs@gmail.com
+40 0746 082 831
szekelyderzs.com

Tervezi, hogy Székelyföldre, Erdélybe látogat vagy körutazást szervez?

Fedezze fel Székelyderzs hagyományörző világát, és látogasson el az UNESCO Világörökség részét képező vártemplomba.

Betekintést nyerhet a helyi ízek világába, ha részt vesz az általunk kínált hagyományos helyi ételek kóstolóján.

Ajánlatunk a következő:

1. **Hagyományos Székely tál**

- Szalonna (a helyi templomerőd bástyájában érlelve)
- Zöld hagyma
- Juhsajt
- Orda ([sajtféleség](#))
- Telemea (hasonlít a feta sajthoz)
- Főtt házitojás
- Házi kolbász
- Paradicsom
- Uborka
- Friss házitej
- Szilvalekvár
- [Zakuszka](#)
- Búbos kemencében sült házi kenyér

+ Szilvapálinka

+ Ásványvíz

+ Ordáslepény

,



Székelyderzs, ahol a történelem együtt él a faluval



Kapcsolat
szekelyderzs@gmail.com
+40 0746 082 831
szekelyderzs.com

2. Bárány vagy kecske tokány, krumplival

+ Búbos kemencében sült házi kenyér és kerti biozöldségek

+ Szilvapálinka

+ Ásványvíz

+ Ordáslepény

Árak:

Hagyományos Székely tál – 30 RON (~2200 HUF)

Bárány vagy kecske tokány, krumplival – 35 RON (~2500 HUF)

További információért forduljon hozzánk bizalommal, az alábbi elérhetőségeken:

E-mail: szekelyderzs@gmail.com

Telefon: +4 0746 082 831

Web: <http://szekelyderzs.com/>

A falu rövid bemutatása:

A falu neve írott formában először az 1334-es pápai tizedjegyzékben szerepel „de Ers” néven, híres erődtemplomáról, amely az UNESCO világörökség részét képezi. A templomban található freskók messze földön híresek, különösen az északi falon található Szent-László legendaábrázolás.

A világon egyedülálló élő hagyomány, hogy a falu lakói a vártemplom bástyáiban tárolják a szalonnát és a sonkát, valamint a várfal védelmében a gabonát. Szalonnát csak minden szerda reggel, gabonát minden reggeli harangszókor vihetnek vagy hozhatnak.