

Rastislava
Stoličná-Mikolajová (ed.)
Katarína Nováková

KULINÁRNA KULTÚRA REGIÓNOV SLOVENSKA



VEDA
VYDAVATEĽSTVO SAV
ÚSTAV ETNOLÓGIE SAV



VEDA
vydavateľstvo
Slovenskej
akadémie
vied

SLOVENSKÁ AKADÉMIA VIED
ÚSTAV ETNOLÓGIE

Recenzenti:

Doc. PhDr. Zuzana Beňušková, CSc.
PhDr. Miroslav Sopoliga, DrSc.

Rastislava Stoličná-Mikolajová (ed.)
Katarína Nováková

KULINÁRNA KULTÚRA REGIÓNOV SLOVENSKA



VEDA

vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied



Ústav etnológie Slovenskej akadémie vied

Bratislava 2012

Kniha bola spracovaná v rámci Vedeckej grantovej agentúry Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR a Slovenskej akadémie vied ako projekt č. 2/0002/10 *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*.

Návrh obálky a grafický dizajn: © Eva Kovačevičová-Fudala

Autor mapy: RNDr. Tibor Kollár

Editorka: Rastislava Stoličná-Mikolajová, Ústav etnológie SAV v Bratislave

© prof. PhDr. Rastislava Stoličná-Mikolajová, DrSc., Ústav etnológie SAV v Bratislave, 2012

© doc. Mgr. Katarína Nováková, PhD., Katedra etnológie a mimoeurópskych štúdií,
FF UCM, Trnava, 2012

© Ústav etnológie Slovenskej akadémie vied v Bratislave, 2012

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 2012

ISBN 978-80-224-1257-5

OBSAH

Úvod (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	7
Abovský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	11
Dolnozemplínsky región (<i>K. Nováková</i>)	30
Gemerský región (<i>K. Nováková</i>)	46
Hontiansky región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	64
Horehronský región (<i>K. Nováková</i>)	88
Hornozemplínsky región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	105
Liptovský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	127
Malokarpatský región (<i>K. Nováková</i>)	149
Myjavský región (<i>K. Nováková</i>)	175
Nitriansky región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	192
Novohradský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	214
Oravský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	236
Spišský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	251
Šarišský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	274
Tekovský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	293
Trenčiansky región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	316
Trnavský región (<i>K. Nováková</i>)	341
Turčiansky región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	361
Záhorský región (<i>K. Nováková</i>)	382



Zamagurský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	403
Zvolenský región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	422
Žilinsko-kysucký región (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	443
Záver (<i>R. Stoličná-Mikolajová</i>)	469
Slovník nářečových výrazov	477
Summary	494





ÚVOD



Kniha je výsledkom projektu riešeného vo Vedeckej agentúre Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR a Slovenskej akadémie vied v rokoch 2010 – 2012. Sústreďuje sa na jednu zo základných problémových oblastí výskumu Ústavu etnológie SAV – na lokálne a regionálne podoby tradičnej kultúry ako súčasti kultúrneho dedičstva Slovenska.

Etnológia sa na základe porovnávacích výskumov usiluje o systémovú analýzu sociokultúrnych javov v priestore a čase. Pokrýva deskriptívnu rovinu štúdia, plní úlohy spojené so zberom, opisom, klasifikáciou a analýzou dát kvalitatívneho výskumu určitých fenoménov kultúry a zovšeobecňuje tento materiál v medzikultúrnej a historickej perspektíve. Venuje sa predovšetkým javom, ktoré súvisia so spôsobom života tzv. ľudových, neelitárnych vrstiev obyvateľstva.

Konzumovanie jedál a nápojov je nevyhnutnou biologickou podmienkou prežitia človeka. Človek potrebuje jesť a piť denne, no potraviny nekonzumuje inštinktívne ako zvieratá. Strava, rovnako ako každá ľudská skúsenosť, je sprostredkovaná a určená kultúrou. V etnologicky a antropologicky zamieranom výskume ide najmä o odhalenie korelácií znakov výživy s podmienkami života, sociálnymi a duchovnými kontextami skúmaných spoločností. Výber toho, čo ľudia konzumujú, ich stravovacie návyky a správanie sa pri jedle sú určované psychickými a sociokultúrnymi vzormi. Prežitie človeka ako kultúrnej bytosti závisí od používania spoločenských kategórií, ktoré zabezpečujú jeho orientáciu a komunikáciu (v najširšom zmysle slova) medzi jednotlivcami a skupinami. V tomto zmysle predstavuje stravovanie kultúrnu hodnotu, systém, pomocou ktorého človek aj svoje biologické potreby zvláda kultúrno-sociálnou situáciou. Ide o otvorený systém informácií, ktorý sa traduje a učí, a zároveň podlieha historickým zmenám. Stravovanie ako kultúrny systém je determinovaný hodnotami, normami a konvenciami, ktoré ohraničujú a konštituujú jednotlivca v jeho konaní. Prežitie človeka závisí aj od ovládania znakového systému, ktorý získava procesom tradovania a ktorý je zároveň otvorený novým poznatkom, pričom sa v historickom procese mení. Sú to normy

a konvencie spoločenskí, ktoré určujú to, čo možno pokladať za potravinu, ako ju treba pripraviť, čo a ako sa v istej sociálnej situácii má alebo nemá konzumovať. Kulinárna kultúra je v súčasných humanitných disciplínach považovaná za fenomén, ktorý patrí k najstabilnejším a najvýraznejším identifikačným faktorom ľudských spoločenskí.

Na význam jedla ako základnej kategórie etnologického výskumu poukázal nemecký vedec G. Wiegmann: „*V jedle sa spájajú všetky dôležité aspekty bádania. Splňa všetky podmienky, ktoré sa kladú na základnú výskumnú jednotku: vyskytuje sa v rovnakej miere vo všetkých obdobiach a vo všetkých sociálnych skupinách, možno ho včleniť do základných cieľov disciplíny, vyžaduje abstrahujúcu úvahu, svojou blízkosťou k životnému rytmu umožňuje rôznorodé prieniky do iných oblastí kultúry.*“ Inšpiroval aj U. Tolsdorfa, ktorý za základ výskumnej koncepcie stravovania ľudských komunít určil „jedlo“, „potravinu“ a „situáciu“. To znamená, že jedlo sa na jednej strane vytvára z toho, čo a ako sa pripravuje, a na druhej strane z toho, kedy, kde, za akých podmienok sa táto potravina konzumuje, v akej situácii jeho požívanie nastáva.

Na stravovanie pôsobí rad variabilných prvkov, ktoré stoja mimo samotného systému výživy. Tieto vplyvy nemusia byť len sociálnymi skutočnosťami, ale môžu mať ekologickú, klimatickú, ekonomickú alebo technickú povahu. V tejto súvislosti známy francúzsky vedec Claude Lévi-Strauss formuloval tézu: „*Stravovanie je aktivita, ktorou sa človek dostáva do vzťahu so svojím okolím a ktorou svoje okolie mení.*“

Uvedené metodické prístupy k skúmaniu stravy boli inšpiratívne aj pre autorky tejto práce a uplatnili ich pri spracovaní etnografického materiálu. Ich ambíciou bolo predstaviť regionálne podoby tradičnej stravy na Slovensku čo najkomplexnejšie a pokiaľ možno vo všetkých relevantných súvislostiach.

Slovensko celé stáročia, vlastne až do polovice 20. storočia, patrilo k tým európskym krajinám, v ktorých prevažoval agrárny charakter kultúry. Z tohto dôvodu aj systémy výživy vidieckeho obyvateľstva, a čiastočne aj obyvateľstva menších miest, mali lokálny, prípadne regionálny charakter, podmienený samozásobiteľským režimom pri získavaní potravín. Zásadné zmeny vo výžive obyvateľstva a spôsoboch stravovania môžeme pozorovať až po druhej svetovej vojne. Samozrejme, najvýraznejšie sa prejavili v mestách, kde vznikli rôznorodé, často nestabilné sociálne prostredia, ktoré prispeli aj k rozdielom v správaní sa ľudí pri stravovaní. Zmeny v tejto sfére úzko súviseli s dobovými modernizačnými procesmi, ktorých cieľom bola socialistická industrializácia Slovenska a posilnenie robotníckej sociálnej triedy, pre ktorú sa začali vytvárať nové modely životného štýlu – bývania, odevu i stravy. S istým oneskorením tento proces zmien zasiahol aj vidiecke komunity. V 50. rokoch 20. storočia sa začal proces kolektivizácie poľnohospodárstva, ktorý postupne decimoval počet roľníkov, ktorí sa preorientovali na iné, najmä robotnícke, profesie a mnohí odišli žiť do miest. Avšak ľudia, ktorí zostali na dedinách, ešte dlho podliehali silným vplyvom tradičných kultúrnych konvencií a noriem, svoj ži-



votný štýl menili len veľmi pomaly a vo svojej praxi alebo kultúrnej pamäti si zachovali aj mnohé prvky tradičného stravovacieho systému, kultivovaného ich predkami celé stáročia.

Vedecký projekt zameraný na výskum a analýzu tradičnej kulinárnej kultúry sledoval tento kultúrny fenomén, ako sa prejavoval v dvadsiatich dvoch regiónoch Slovenska v prvej polovici 20. storočia, teda vo fáze, keď môžeme ešte hovoriť o pomerne nenarušenom systéme stravy. Regióny sme vybrali tak, aby pokryli celé územie Slovenska a zároveň reprezentovali etnografické oblasti, ktoré charakterizovala viac-menej homogénna tradičná kultúra, podmienená primárne ekologickými a klimatickými podmienkami a v ďalšom vývine podobnými historickými, kultúrnymi a sociálnymi faktormi, ktoré mali aj pre charakter kulinárnej kultúry rozhodujúci význam. Z tohto dôvodu sme niektoré väčšie regióny rozdelili na menšie, čo nám umožnilo prezentovať regionálnu tradičnú kuchyňu detailnejšie a upozorniť na jej špecifiká.

Regióny a ich kulinárnu kultúru sme sa snažili predstaviť v kontexte etnickom, náboženskom i sociálnom. To znamená, že sme poukázali aj na charakter stravovacích návykov rôznych etnických (Maďari, Nemci, Chorváti, Rusíni, Ukrajinci, Česi, Rómovia) a náboženských (rímskokatolíci, gréckokatolíci, pravoslávni, evanjelici a. v., kalvíni) spoločenstiev, žijúcich v jednotlivých regiónoch. Okrem prevažujúcej kultúry stravovania roľníckych vrstiev sme upozornili takisto na špecifiká iných sociálnych skupín obyvateľstva, ako boli pastieri, drevorubači, baníci, sklári, vinohradníci, podomoví obchodníci a pod., ktorí dotvárali kolorit tradičnej regionálnej kultúry.

Ako materiál nám okrem vlastného terénneho výskumu poslúžili rôznorodé pramene a literatúra. Snažili sme sa vyťažiť čo najviac z písomného, doteraz nepublikovaného materiálu, ktorý je uložený v rôznych archívoch, napríklad v Ústave etnológie SAV či Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV. Preštudovali sme rôzne časopisy, ktoré sa venovali okrem iného aj problematike tradičnej stravy. Využili sme desiatky vlastivedných a etnografických regionálnych alebo lokálnych monografií, z ktorých sme vybrali relevantné údaje o tradičnom kulinárstve, ako aj o iných oblastiach ľudovej kultúry, ktoré súviseli so skúmanou tematikou. Počas práce na tomto projekte sme kontaktovali aj odborníkov na regionálnej úrovni, najmä keď sme potrebovali prekonzultovať špecifickú problematiku tejto témy alebo pomoc pri zhromažďovaní výskumného materiálu.

Tak sa nám podarilo zhromaždiť dostatok relevantného materiálu, aby sme mohli realizovať náš zámer: sústrediť a analyzovať prejavy kulinárnej kultúry v tradičných etnografických regiónoch Slovenska. Etnologický výskum a interpretáciu materiálu sme zamerali na výživu v rámci komplexného procesu sociokultúrneho života regionálnych spoločenstiev, v ktorom sa strava javí ako forma spoločenskej činnosti a ako súčasť kultúrneho dedičstva týchto spoločenstiev. Výsledok nášho snaženia je prvou komplexne spracovanou publikáciou venovanou regionálnym podobám kulinárnych tradícií Slovenska.

Literatúra:

LÉVI-STRAUSS, C.: Le triangle culinaire. In: *L'arc*, 26, 1966.

SOUKUP, V.: Sociální a kulturní antropologie. Praha 1993.

WIEGELMANN, G.: Was ist die spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: *Ethnologica Scandinavica*, 1971.

TOLKSDORF, U.: Strukturalische Nahrungsforschung. In: *Ethnologia Europea*, 9, 1976.





ABOVSKÝ REGIÓN



Súčasný abovský región sa rozprestiera v severnej časti historickej Abovskej župy, ležiacej v Košickej kotline. Druhá, približne rovnaká rozloha bývalej župy sa nachádza v Maďarsku. Hlavnými vodnými tokmi pretekajúcimi týmto územím sú rieky Hornád a Bodva.

Región Abova bol osídlený už veľmi dávno, o čom svedčí napríklad významné archeologické nálezisko v Nižnej Myšli.

Administratívnym centrom Abova bol v stredoveku hrad Abuujvár a od polovice 17. storočia Košice. Mesto ležalo pri významnej obchodnej ceste a bolo strediskom obchodu najmä s Poľskom a Ruskom. Zlaté obdobie prežívali Košice najmä v 14. a 15. storočí, dokladom čoho sú mnohé krásne stavby. Spomeňme aspoň dominantu mestského centra, najväčšiu gotickú katedrálu na Slovensku – Dóm svätej Alžbety. V Above sa nachádzalo ešte niekoľko menších miest, no pre jeho osídlenie boli charakteristické skôr menšie dediny.

V roku 1882 bola k Abovskej župe pripojená najmenšia župa horného Uhorska, nazývaná Turnianska, s centrom na Turnianskom hrade. Táto oblasť však kultúrne inklinovala k susednému Gemeru.

Obyvateľstvo južnej časti Abova sa živilo prevažne poľnohospodárstvom. V severnej časti bolo roľníctvo skôr doplnkovým zamestnaním popri remeselnej výrobe alebo práci v baniach, či v železiarskej profesii. Pestovali sa obilniny – pšenica, raž, jačmeň, kukurica a zemiaky, vo väčšom množstve konope a rozšírené bolo aj pestovanie zeleniny, tabaku a viniča hroznoterého. Jeho najlepšie odrody sa kvalitou vyrovnali tokajským vínam z oblasti južného Zemplína. Z hospodárskych zvierat sa chovali kravy, ovce, kozy, ošípané, niekde i kone a hydina.

Hlavným strediskom remeselnej výroby boli Košice. Vysoká bola produkcia mäsových výrobkov. Medzi najvýznamnejšie remeslá v regióne patrili baníctvo a spracovanie kovu, ktoré sa rozvíjali od 16. a 17. storočia najmä zásluhou Nemcov. Ruda sa ťažila v Košických Hámroch, Košickej Belej, Rudníku i inde. Spracovaním železa sa zaoberali obyvatelia Zlatej Idky a Medzeva. Tradíciou výroby poľnohospodárskeho náradia boli známe hámre z Medzeva, ktoré svo-



ju produkciu – rýle, motyky, lopaty, krompáče, sekery, reťaze a pod. – vyvážali aj do Čiech, Rakúska, Maďarska, Poľska, Ruska i na Balkán. Z ďalších remesiel dominovalo stolárstvo v Jasove a kožušníctvo v Turni nad Bodvou i v Jasove. Pestovanie konopí podmienilo aj existenciu lisovní na olej – *zábojov*, ktoré sa nachádzali najmä v Haniske. V Košiciach, Herľanoch, Čani a Seni sa vyrábali košíky, v Kysaku prútené metly, v Nižnom Medzeve a Seni sa vyšívalo na predaj. Ťažiskom textilnej výroby bolo tkanie konopných textílií a neskôr aj handrových pokrovcov.

Od polovice 19. storočia sa v Košickej kotline začala rozvíjať priemyselná výroba. Aj napriek tomu si veľa ľudí z regiónu muselo hľadať prácu v zahraničí. Až výstavba Východoslovenských železniární v druhej polovici 20. storočia urobila z Košíc spádové priemyselné centrum celého regiónu.

Z národnostného hľadiska má región multietnický charakter. Jeho severnú časť obývajú prevažne Slováci a smerom na juh sa nachádzajú zmiešané slovensko-maďarské obce, pričom slovenské obyvateľstvo obýva aj niektoré obce za hranicou v Maďarsku. Maďari obývajú najmä oblasť okolo štátnej hranice na juh a juhozápad od Košíc. Na pôvodnej župnej hranici medzi Abovom, Gemerom a Spišom sa časť obyvateľstva hlási k nemeckej národnosti; Slováci ich prezývali Mantáci. Východne od Košíc sú obce s početným zastúpením rómskeho obyvateľstva.

Z náboženskej stránky majú v regióne prevahu rímskokatolíci. V severo-východnej časti majú vyššie zastúpenie evanjelici a. v. a v obciach s prevahou Maďarov sú zastúpení kalvíni. Na hranici so Zemplínom na juhu Slanských vrchov sa tiež vyskytuje obyvateľstvo gréckokatolíckeho a pravoslávneho vyznania. V Košiciach je dodnes aktívna židovská obec s rabínom. Dôležitým náboženským a kultúrnym centrom bol od 13. storočia kláštor v Jasove a, samozrejme, Košice.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Pre obce Abova boli typické hlinené domy postavené z *valkov* a strechy pokryté slamou alebo kamenné obielené domy pokryté šindľom. Vyskytovali sa však aj drevené domy. Zvonka sa domy natierali svetlejšími farbami a spodný pás nad zemou – *sokel* bol zvýraznený čiernou farbou. Domy mali väčšinou jednu priestrannú izbu, vstupnú miestnosť – *priklet*, *priklec* a komoru. Za nimi nasledovali chlievy pre dobytok a ošípané. Vzadu vo dvore stávala drevená stodola s humnom na mlátenie obilia a skladovacími priestormi na obilie a slamu.

V izbe žila celá rodina, často aj ženatí synovia či vydaté dcéry. Dlážka v miestnosti bývala hlinená a každú sobotu ju gazdiná natierala kravským lajnom rozpusteným vo vode, aby sa leskla. Veľkú časť izby pri stene do *prikletu* zaberala pec alebo pec s murovaným šporákom. V kúte izby, spravidla pri okne, stál stôl s lavicami. Lavica nazývaná *lembak* bola široká, s vyrezávaným operadlom, zafarbená na červeno. Ak bolo dospelých v dome viac, slúžila aj na spanie. Lavica



mala pod sedacou časťou odkladací priestor, do ktorej gazdiná odkladala veci potrebné v kuchyni (napríklad koryto na cesto). Veľké misy a *kajstróly* viseli na stene. V izbe bol tiež *talaš* – malý drevený regál na odkladanie riadu. Nad stolom visela *olmarija* na úschovu peňazí, dokumentov a iných cenností. Steny zdobili obrazy s náboženskou tematikou a maľované tanieri. Na prostrednej hrade pod stropom – *mešternici* boli zavesené maľované hrnčeky.

Do izby sa vchádzalo z *prikľetu*. V starších domoch tam stávala *pabrotka*. Bola to vymurovaná asi 2,5 metra široká a 1,8 metra vysoká kvadratická stavba v podobe širokého schodu, ktorá slúžila na varenie na otvorenom ohnisku. Bol v nej aj otvor do pece, ktorá stála v izbe. Na nižšej, asi jeden meter širokej podeste sa rozkladal oheň, nad ním bol otvor do pece – *pekarnik*. Stavba bola ukončená otvoreným komínom, ktorý odvádzal dym z ohňa do podstrešia. Vedľa *pabrotky* stála lavica s vedrami s vodou. Neskôr, najmä po prvej svetovej vojne, sa namiesto *pabrotky* začali vo vstupnej miestnosti alebo v izbe stavať murované *šparhety*, na ktorých sa varilo na železnej platni, a nebol už problém so zadymením miestností. V ich telese sa *pekarnik* nachádzal v spodnej časti.

Z *prikľeta* sa vchádzalo aj do komory, v ktorej sa uskladňovali potravinové zásoby rodiny. Väčšinou tam stála drevená *lada*, *pajstruna*, *štog*, *almarija* so zásuvkami na ukladanie oblečenia, potravín a kuchynských potrieb. Múka sa držala v drevených sudoch – *bočkoch*. Na držanie soli sa používala drevená *ladička*, na masť – *šmalec* – *zasa bodna*. Mlieko a med sa uchovávali v hlinených nádobách. Ako „chladnička“ poslúžili pivnice, ktoré sa v gazdovstvách s kopcovitou záhradou kopali do svahu. Na uskladnenie jedla do poľa používali ženy *dinerky* – košíky s odklápacími hornými dvierkami alebo plachtíčku – *gajstruhu*, do ktorých sa jedlo naukladalo. Voda sa nosila v 5- až 10-litrovej hlinenej nádobe, v ktorej sa na lúkach aj varilo jedlo. Keď išli muži zavčas rána kosiť lúky, nosili si chlieb, slaninu, tabak – *dohan* a fajku – *pipku* v plátennej *tanistre* a pálenku v úzkej hlinenej nádobe s uškom – *hurčole*. Baníci, ktorí chodili do práce na týždňovky, nosili si zásoby jedla na chrbte vo veľkých plátenných kapsách – *tanistrách*. Väčšinou v nej mali celý chlieb, 1 kg masla alebo masti, 1 kg slaniny, múku, soľ, zemiaky, tvaroh, v zime aj kapustu.

Na varenie na otvorenom ohnisku sa používali železné riady s nožičkami – *šerpene* alebo kameninové a hlinené nádoby na železnej trojnožke – *drajfuze*. Na *šparhetoch* sa varilo už v smaltovaných hrncoch – *glejtovaných kajstroloch*.

Tradičným spôsobom stolovania bolo naberať jedla priamo z hrnca, v ktorom sa uvarilo. Prvý si vždy na tanier naberal gazda, a až po ňom ostatní členovia rodiny. Jedávalo sa trikrát denne. Na raňajky – *frištik* – sa jedávali s obľubou polievky – *cupy*, *jušky*, *mačanky*, *ciberej* s chlebom, neskôr jedli ľudia chlieb s maslom, lekvárom, muži hlavne so slaninou, a pili mlieko alebo kávu. Obed sa zvyčajne skladal z polievky a halušiek. Na večeru sa varili strukoviny, kapusta, tekvica, zahustené zátrepkou – *podbite*, poliate masťou, škvarkami, cibuľkou. V nedeľu a vo sviatok sa pripravovalo aj mäsité jedlo. Pred jedlom si muži zvykli vypiť pohárik pálenky. Počas prác mimo domu sa jedol väčšinou



len chlieb so slaninou, prípadne sa jedlo uvarilo v provizórnych podmienkach priamo na poli alebo lúke. Išlo najčastejšie o polievku z údeného mäsa s fazuľou, krúpami, zeleninou a zemiakmi, ktorá sa zajedala chlebom. Baníci si jedlo dokázali uvariť počas týždňa sami.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Dopestované obilniny si obyvatelia dávali zomlieť v mlynoch na múku a krúpy. K tradičným obilninovým jedlám patrila prosná kaša s medom a praženým maslom. Neskôr kašu nahradila ryža uvarená v mlieku, ktorá sa dochucovala cukrom a škoricou a polievala maslom, a podobne pripravená krupičná kaša – *gris*. Tradičnou kašou bola *kuľaša* alebo *zamiška* uvarená v slanej vode z kukuričnej krupice – *kukuričjanky* a trocha múky. Uvarená kaša sa vyliala na tanier a v strede sa urobila jamka, do ktorej sa dal kus surového alebo vytopeného masla, prípadne upražená slanina. Kaša sa zapíjala kyslým alebo sladkým mliekom.

K tradičným vareným cestovinovým jedlám patrili *papcun*, *struhanky*, *halušky*, *lečky* a *trepanky*. *Papcun* a *struhanky* bola drobno nasekaná alebo nastrúhaná cestovina, ktorá sa zavárala do polievok. *Halušky* sa pripravili tiež z múky, soli a vody. Cesto sa spracovalo a rozvaľkalo na plát, z neho sa krájali široké kusy, ktoré sa uvarili vo vode. Jedli sa s tvarohom, bryndzou, makom a mastili maslom. Voda po uvarených cestovinách sa používala na polievku – *haluškovicu*, ktorá sa omastila praženou slaninou alebo maslom. *Lečky* sa pripravili z múky pridaním vody, prípadne vajíčka. Z cesta sa lyžicou naberali malé kúsky, ktoré sa hádzali do vriacej osolenej vody. Uvarené sa posypali zmesou mletého maku alebo strúhanky s práškovým cukrom a zaliali roztopeným maslom, alebo sa poliali roztopeným maslom a k tomu sa pridal lekvár. Konzumovať sa zvykli aj s mletými vlašskými orechmi. Gazdiné varili často *pirohy*. *Trepanky* sa pripravili z nastrúhaných – *načúhaných* zemiakov, do ktorých sa pridala múka. Cesto sa z drevenej lopatky hádzalo po kúskoch do vody. Po uvarení sa dochucovali tvarohom, bryndzou, kyslou smotanou alebo praženicou z vajec.

Z pečených obilninových jedál bola najjednoduchšia *lokša*, pripravená z múky, soli a vody. Spracované cesto sa rozvaľkalo na tenkú okrúhlu placku a nechalo sa nasucho upiecť z oboch strán vo vyčistenom ohnisku alebo na platni sporáka. Lokša patrila aj k obradovým jedlám, ktoré sa podávali na Štedrý večer.

Základným obilninovým jedlom bol, samozrejme, chlieb – *hleď*, ktorý sa piekol z ražnej alebo pšeničnej múky, prípadne z ich zmesi. Do múky sa zvykli pridávať nastrúhané uvarené zemiaky, aby bol mäkkší, ďalej kvások, droždie a teplá voda. Kvások – kus vykysnutého cesta – si gazdiná nechávala v zásobe v hrnčeku a zasypala ho múkou. Použila ho pri ďalšom pečení chleba. Kvások a droždie rozmočila v mlieku, srvátke alebo v teplej vode a potom ich vliala do múky. Cesto spracúvala v drevenom koryte pomocou drevenej lopatky. Postupne pridala zemiaky, soľ a rascu, a rukami cesto vymiesila. Nechala ho



asi dve hodiny kysnúť, medzitým začala vykurovať pec – *pekarník*, do ktorej sa zvyčajne zmestilo šesť chlebov. Potom začala chlebové cesto *valac*: rozdelila ho na bochníky, ktoré kládla do dreveného korytka vysypaného múkou alebo okrúhleho slameného košíka – *sakajtova*. V peci rozhrabala pomocou dreveného náradia – *pocisku* žeravé uhlie, vymietla ho *ometlom* z čačiny a potom do čistej pece pomocou drevenej lopaty s dlhou rúčkou *posadzila hlep*. Piekol sa asi dve hodiny, po upečení sa bochníky zmyli od popola vodou a uložili do komory. Chlieb sa zvyčajne pekával raz za týždeň alebo podľa potreby.

Z chlebové cesta sa piekli aj ďalšie pečivá: *pagače*, *poplameniky*, *langoše*, *lepene*. Z čistého cesta sa upiekli okrúhle *pagače*, ktoré sa jedli so sladkým alebo kyslým mliekom. Podobné boli väčšie *poplameniky*, ktoré sa rozvaľkali do okrúhla, posypali rascou, soľou a upiekli pred chlebom. Zvykli sa plniť aj uvarenými zemiakmi. Tieto pečivá sa podávali členom rodiny na zahnanie hladu, kým nebol čerstvý chlieb. Z chlebového cesta sa piekol aj *langoš*, ktorý sa plnil sladkou dusenou kapustou alebo ryžou. Po upečení sa potrel praženým maslom, pokrájal na kúsky – *falatky*. Na rozdiel od týchto pečív sa *lepeň* piekol v plechovej forme – *tepši*, najmä v lete, keď sa plnil malinami alebo jahodami. Po upečení sa pokrájal na kúsky. Bol to akýsi predchodca ovocných koláčov.

Koláče sa piekli iba na veľké sviatky – na Vianoce, Veľkú noc, svadby a krsťiny.

Z jednoduchého kysnutého cesta sa pripravovali *kuchny*. Piekli sa v plechových formách, potreli sa vajíčkom a na vrchu sa posypali strúhanými alebo pokrájanými jablkami. *Beľuše* boli z bielej múky, mlieka, droždia a soli a plnili sa rôznymi plnkami. Okrem toho sa robili z *hmceneho* cesta koláče, do ktorých sa k múke pridávali vajíčka, maslo a cukor. Cesto sa rozvaľkalo, plnilo makom, lekvárom, tvarohom a stáčalo do tvaru rožkov alebo závinov. Z cesta, do ktorého sa pridávala kyslá smotana, sa niekedy piekli zákusky rôznych tvarov. Za koláč sa považovalo aj pečivo nazývané *malej*, pripravené z kukuričnej múky, cukru, mlieka a sódy bikarbóny.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

V abovskom regióne bola veľmi obľúbená kyslá kvasená kapusta, ktorá sa nakladala na konci jesene do drevených sudov. Na spodok suda sa dával kôpor, rasca, čierne korenie, bobkový list, cibuľa, jablká, na to sa po vrstvách natláčala nastrúhaná kapusta. Po uzavretí sa sud uskladnil dva týždne v teplej kuchyni, aby kapusta vykysla, pričom sa odoberala prebytočná šťava. Potom sa sud preniesol do studenej komory, kam sa kapusta chodila naberať podľa potreby.

V strave sa využívala aj hlávková kapusta, ktorá sa pokrájaná dusila, miešala s cestovinami alebo plnila do pečív. V čase dozrievania kapusty sa pripravovali z vrchných listov, mlieka a smotany *podlupky*. Aj keď sa táto polievka varievala pomerne často, nepatrila medzi najobľúbenejšie; zvyklo sa hovoriť, že je to jedlo pre chudobných. Naopak slávnostným jedlom boli mäsom a ryžou plnené zavíjané kapustné listy – *holubky*.



ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

V Above sa darilo zemiakom, ktoré ľudia nazývali *krumpere*, *komperere* alebo *grule*. Zemiaky sa na poli striedali väčšinou s jačmeňom. Skôr, než sa uskladnili v pivnici, museli sa presušiť, prebrať a rozdeliť na jedenie, kŕmenie a na sadenie. Chudobnejší ľudia ich držali v jednom kúte izby, ktorý oddelili doskou.

Zemiaky sa pripravovali na viacero spôsobov. Najčastejšie sa varili alebo dusili *na kvašno* a zapíjali mliečnymi nápojmi. Zo zemiakov a múky sa varila hustá kaša – *fučka*, *džamka*. Z kaše sa lyžicou namočenou do masti vybrali a kládli na tanier kúsky – *džatky*. Zo surových nastrúhaných zemiakov, vajec, múky, strúhanky, čierneho korenia sa pripravovala zmes na zemiakové placky – *nalešniki*, ktoré sa piekli na masti na panvici. Zvyčajne sa k nim jedol hlávkový alebo uhorkový šalát. Z uvarených zemiakov a múky sa robilo cesto na šúľance – *kokošky* a okrúhle knedličky – *gombóce*. Na Above bola obľúbená mliečna zemiaková polievka, nazývaná *ciberej* alebo *komperova poľivka*. Ešte v 40. – 50. rokoch 20. storočia sa jedávala takmer každodenne. Obyvatelia Ďurkova hovoria, že v ich obci sa jeden deň jedol *ciberej* a na druhý deň *komperova poľivka*. Chlapi si často *ciberej* nosili so sebou aj do lesa a na pastvu, kde si ho pred jedením zohriali. Takmer každodenným jedlom v zimných mesiacoch bývala *trešenina*, ktorého príprava nezabrala veľa času, a pritom to bolo syté jedlo. Boli to na kocky pokrúšané uvarené zemiaky zmiešané s podusenou kyslou kapustou, ochutené na masti opraženou cibuľou alebo škvarkami.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Zo zeleninových jedál sa v tradičnej kuchyni popri kapuste uplatnili najmä fazuľa, mrkva, pretržlen – *perašin*, cesnak, cibuľa, chren, tekvica, šalát a uhorky. Do *zašekanych* polievok sa dávala variť nasekaná zelenina, kus slaniny a zavariť sa do nej široké *halušky*. Fazuľa sa varila hlavne v polievkach s údeným mäsom. K varenému mäsu sa pripravovala cibuľová omáčka, a ak nebolo mäso, jedla sa k zemiakovej kaši.

Abovský región nepatrí k významným ovocinárskym krajom, jablká, hrušky, slivky, ríbezle, egreše a v južnej časti aj vinič hroznorodý sa tam však urodili a dopĺňali stravu miestnych obyvateľov. Z ovocia sa varili viaceré sezónne jedlá. Patrila k nim *šlivčanka* – jedlo pripravené z riedkeho slivkového lekváru, ktorým sa poliali uvarené zemiaky. Z rozvarených ríbezlí, zápražky a smotany sa varievala *viničkova mačanka* a podobne z egrešov *godola*; obe sa podávali k mäsu, zemiakom alebo sa jedli s chlebom. Ovocie sa konzervovalo sušením. Na takéto jeho spracovanie mali v niektorých obciach vybudované sušiarne. Slivky sa konzervovali predovšetkým rozváraním vo veľkých kotloch, umiestnených v záhradách, na lekvár, ktorý mal v miestnej kuchyni široké uplatnenie. Dochucovali sa ním cestoviny, plnili koláče, natieral sa na chlieb.

Ľudia zbierali aj lesné ovocie: maliny, jahody, brusnice, čučoriedky – *bo-rovnice*, ktoré konzumovali čerstvé, ale ho aj konzervovali. Brusnice gazdiné vysypali do hlineného hrnca, posypali cukrom a škoricou a nádobu uzavreli.



Na 24 hodín ju umiestnili do teplého *pekarníka* a potom uložili do studenej komory. Takto zakonzervované brusnice sa podávali k mäsu alebo sa z nich varila omáčka. Ako plnka do koláčov sa používali maliny zasypané cukrom, ktoré prešli varom. Uskladňovali sa v sklených fľašiach. Čučoriedky sa zvykli sušiť v peci alebo v sporáku a v zime sa z nich varila omáčka k mäsu alebo pripravoval kompót.

Na lúkach sa zbierala rasca, z ktorej sa často varila *raškova juška so suchu lokšu*. Toto jedlo vyžadovalo krátky čas na prípravu, ale patrilo medzi veľmi obľúbené. Upečené lokše sa trhali na malé kúsky do polievky. Ako doplnok stravy sa zbierali rôzne huby, miestnymi nazývané *dubňaky*, *brežňaky*, *jedliňare*, *rydziky*, *podpinky*, ktoré sa jedli opečené nad ohňom a sušili sa do zásoby do polievok. Obľúbenou polievkou bola napríklad hubová polievka so zeleninou a haluškami, ochutená praženou slaninou.

MLIEČNE JEDLÁ

Najdôležitejšími hospodárskymi zvieratami boli, samozrejme, kravy, ktoré si každá rodina chovala ako zdroj mlieka a mliečnych výrobkov. Od jari do jesene sa zvykli pásť spoločne pod dozorom obecného pastiera, ktorý choval aj plemenného býka. Kravy sa vyhánali ráno, na obed sa vracali do dediny na dojenie a znova sa vyhнали na pašu do večera. Mladšie kusy, ktoré sa nedojili, sa vyhánali na celý deň. Za robotu pastierovi poskytovali v obci príbytok a dohodnutú peňažnú odmenu. Okrem toho na 1. mája dostal z každého domu múku, vajíčka a slaninu, na Zelený štvrtok za prinesené brezové prútiky a na Vianoce za trúbenie pod oknami od gazdinej aj peniaze. Po skončení spoločného pasenia majitelia dobytok ustajňovali v maštali. Krmili ho mladým lieskovým, jaseňovým, malinovým a hrabovým listím, ktoré sa pred kŕmením obarilo horúcou vodou, posolilo, obohacovalo otrubami a otavou. Z tohto krmiva vraj kravy dobre dojili a dávali vynikajúce mlieko. Okrem kráv sa na mlieko chovali aj ovce a kozy, ktoré mali osobitné chlievy.

Mlieko – sladké či kyslé – sa pilo takmer ku každému jedlu. Nadojené mlieko sa nalievalo do hlinených nádob a do druhého dňa sa nim nesmelo hýbať, aby sa navrchu usadila smotana. Tá sa zozbierala, a keď jej bolo dosť, utĺklo sa maslo. Maslo sa zo smotany v nádobe – *zbušku* zvyčajne *mucilo* dvakrát do týždňa pomocou *toporky*. *Zbušky* z jedľového dreva kedysi vyrábali remeselníci v Zlatej Idke. Po vyžrážaní masla ostal – cmar, ktorý sa pil alebo pridával do chlebového cesta. Maslo sa uskladňovalo v pivnici, a kým kravy dobre dojili a bolo ho dostatok, varilo sa na ňom. Smotana sa používala často na zahusťovanie polievok a prívarkov. Tvaroh sa pripravoval tak, že kyslé mlieko v hlinenom hrnci sa postavilo na okraj pece, aby pomaly prevrelo, vyžrážalo sa a oddelilo od *servatky*. Tvaroh sa precedil cez plátennú utierku. Dochucovali sa ním halušky a *trepanky* a plnili koláče.

Pri príprave jedál, do ktorých išlo mlieko, sa používala – *kulajstra*. Bolo to prvé mlieko od kravy po otelení, malo svojráznu vôňu a považovalo sa za de-



likatesu. Chutilo ako tekutý tvaroh. Z otelenej kravy sa dojila *kulajstra* asi týždeň, potom jej mlieko nadobudlo obvyklú chuť.

MÄSOVÉ JEDLÁ

V regionálnej kuchyni sa konzumovalo bravčové, baranie, hovädzie a hydinné mäso – slepačie, kačacie a husacie. Mäso pochádzalo z vlastných zdrojov hospodárstva, len hovädzina sa kupovala u mäsiarov.

Pre Košice a okolie bola charakteristická výroba mäsa a mäsových výrobkov na predaj. Napríklad obyvatelia Košickej Novej Vsi mali prezývku *škvarkári*, pretože výrobou tohto produktu sa tam na prelome 19. a 20. storočia živila väčšina obyvateľstva. Mäso a údenárske výrobky chodili predávať na trhy a jarmoky po celom východnom Slovensku, Podkarpatskej Rusi, ale aj do Maďarska, Sedmohradska, Báčky a Banátu.

V domácnostiach sa mäso varilo v polievkach alebo sa dusilo – *dinstovalo* a jedlo s omáčkami, ktoré sa zahusťovali smotanovou zátrepkou. Hydina sa konzumovala varená alebo pečená. V *pekarníku* sa piekla aj teľacina. Z mäsových polievok, ktoré sa varili v nedeľu a vo sviatky, bola najrozšírenejšia hydinná a hovädzia. Hovädzie mäso sa v polievke obvarilo a potom sa zapekalo v pekáči. Oblúbené bolo baranie mäso. Barany sa rezali v novembri a nasolené mäso sa nakladalo do sudov. Pred varením sa vymočilo vo vode. Pripravoval sa z neho najčastejšie baraní guláš.

Po zabííí asi 100-kilogramovej ošípanej sa jedna časť mäsa skonsumovala čerstvá, druhá sa zakonzervovala. Mäso sa dôkladne nasolilo a nechalo asi 14 dní postáť v drevenom koryte. Potom sa zavesilo na háky a údilo v komíne. Takto sa konzervovala aj slanina. Do komína sa dávali údiť aj klobásy, ktoré sa odkladali a jedli väčšinou až vtedy, keď sa kosili lúky. Slanina s chlebom bola každodennou stravou baníkov. Tí, ktorí ošípané nechovali, kupovali slaninu od bohatších gazdov. Zo slaniny sa pri zabíjačke vytápala aj masť – *šmalec* a oškvary. Masť sa držala v hlinených nádobách a varilo sa na nej v čase, keď nebol dostatok masla. Zvykli sa robiť tiež jaternice – *májoše* a huspenina – *kočenina*.

Mäso sa získavalo aj pytlíctvom – lovením srnčej zveri v lesoch do drôtených slučiek. Rozšírený bol lov rýb, ktoré ľudia lapali pod koreňmi vrb a v blízkosti brehov do rúk alebo chytali pomocou vidličky. Získaný úlovok bol vítaným spestrením stravy, aj keď zaň hrozili pokuty.

NÁPOJE

Základným nápojom bola voda. Ľudia ju získavali buď priamo z prameňov, na ktoré bol región bohatý, alebo zo studní. Voda z prameňov sa privádzala k domu dreveným korýtkom – *riničkou*, vydlabaným z jedľového dreva. Studne bývali zvnútra obložené kameňom a väčšinou sa nezakrývali. Voda sa zachytávala alebo naberala do vedier. Z vody a rôznych rastlín sa pripravovali odvary, ktoré ľudia pili ako liečivé prostriedky i ako čaje. Najviac sa zbierala a sušila



bylinka nazývaná *cinterja*, ktorá sa užívala ako liek na žalúdok. Na čaje sa sušil lipový kvet, listy lesných malín a jahôd. Čaje sa sladili domácim medom. Čaj s rumom zvykla nosiť kmotra s jedlom ako dar do rodiny pri narodení dieťaťa. Takmer každodenné mliečne nápoje ľudia považovali skôr za jedlo. Káva z pražených zŕn obilia s mliekom patrila k sviatočným nápojom, podávala sa napríklad na svadobnej hostine.

Z alkoholických nápojov sa pila najviac pálenka a domáce víno. Pálenka sa zvyčajne kupovala v krčmách alebo tam, kde bola v blízkosti pálenica. Ľudia si ju, najčastejšie slivovicu, pálili aj sami. Na sviatky, napríklad na Vianoce, sa pripravovala hriata pálenka s maslom a cukrom. Južná časť Abova patrí do moldavského vinohradníckeho regiónu, preto sa v dedinách, kde sa pestoval vinič, dorábalo kvalitné hroznové víno. Ľudia si zvykli robiť i ovocné vína. K najobľúbenejšiemu patrilo *borovnicové* víno z čučoriedok, ktoré sa pokladalo za veľmi zdravé a malo mať aj liečivé účinky. Obľuba piva sa rozšírila až po druhej svetovej vojne, no v obciach, kde bol pivovar, napríklad v Myslave, sa pójalo už aj predtým.

PÔSTNE JEDLÁ

Pôsty, ktoré predpisovala náboženská viera, dodržiavali predovšetkým ľudia pravoslávneho a rímskokatolíckeho vyznania. Pôstnymi dňami boli streda a piatok. Pôstnymi obdobiami boli aj advent pred Vianocami (až do polnoci Štedrého dňa) a obdobie od konca fašiangov do Veľkej noci. Ľudia sa vtedy snažili konzumovať vegetariánsku stravu. Tukey boli nahradené konopným alebo ľanovým olejom, mäso zasa rybami.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Obľúbenými sviatkami boli Vianoce – *Hody*. Na Štedrý deň – *Viliju* sa ľudia postili až do večere. Gazdiná od rána varila a piekla, gazda chystal pre dobytok a veci potrebné na sviatok. Deti sa snažili byť poslušné, pretože sa hovorilo: „*Vilija, rada dzeci pobija*.“ Chystal sa vianočný stromček, na ktorý sa vešali jablká, pozlátené orechy a drobné ozdoby zo slamy a papiera. Ozdobený sa zavesil na hlavnú hradu v izbe – *mešternicu*.

Gazdiná prikryla stôl vyšívaným alebo tkaným obrusom, pod ktorý vložila pár mincí, aby v dome nechýbali peniaze. Pod stôl sa dávalo drevené korýtko naplnené obilným zrnom, ktoré mal gazda vysievať na jar na pole. Gazda tam pridal aj trocha sena a reťaz, prípadne sekeru, čo malo ľuďom zabezpečiť dobré zdravie a bohatú úrodu. Na stole mal miesto tanier s oplátkami a medom, nechýbal celý chlieb a misa s drobným pečivom – *bobaľkami* alebo *lokšou*, ktoré sa polievali sladkou vodou a posypali makom. V košíkoch na stole ležali najkrajšie jablká a orechy.

Vilija sa začínala modlitbou, pri ktorej všetci okolo stola stáli. Po jej skončení gazda trikrát zakričal: „*Kukolu, kukulo, poc ku nam na večeru!*“ Táto výzva mala zabezpečiť v nasledujúcom roku pole bez buriny.



Pred večerou si gazda vypil pohárik alkoholu, napríklad hriatej pálenky. Ako prvé sa jedli oplátky namáčané do medu. Nasledovali *bobaľky* alebo *lokša*, ktoré sa naberali lyžicou zo spoločnej misy. Potom sa jedla vianočná polievka. V Myslave to bola napríklad kapustová polievka s *beľušami* – plackami naplnenými smaženou kapustou a upečenými na platni sporáka. V Opátke sa podávala *juška* – zapražená polievka s hubami, drobnou cestovinou – *papcunom* a cesnakom. Po večeri si každý vzal jablko, rozkrojil ho a podľa jeho stavu si veštil zdravie alebo chorobu. Rovnako sa to robilo s orechmi. Na vianočnom stole nehýbali ani plnené koláče z bielej múky.

Večera sa končila gazdovým vinšom: „*A ja vam vinčujem na totu svatu viliju, hojnejši pokornejši, lepše ročky dožic, jak šme prežili pri ščescu, zdravu, boskym požehnaňu a po šmerci slavu večnu, korunu andelsku. Pochvalen Ježiš Kristus.*“

Ostatní mu odpovedali: „*Pan Boh zaplac. Naj Pan Boh vyslyši, čo nam vinčuješ.*“

Čas tradičnej vianočnej večere bol plný magických zákazov a predstáv. Počas nej gazdiná nesmela vstať od stola, aby jej kvočky na vajciach dobre sedeli. Matka robila dievčatám medom krížik na čelo, aby sa páčili chlapcom. Gazda po večeri odniesol dobytku po troche z každého vianočného jedla a dvere na maštali potrel cesnakom, aby tam nemali prístup zlé sily. Verilo sa, že v túto noc môžu bosorky kravám odňať mlieko. Gazdiná, ktorá chovala husi, natierala im hlavy medom, aby sa na jar páčili gunárom a vyviedli húsatá.

Pred polnocou chodila rodina na polnočnú omšu. Po príchode z kostola sa už mohlo jesť mäso, pretože sa končil predvianočný pôst. Najčastejšie sa podávalo pečené bravčové alebo varené údené rebierko.

V čase medzi Vianocami a Novým rokom chodili po dedinách skupiny mládencov oblečení v kostýmoch, nazývaní *jesličkare*. S malým betlehemom predvádzali po domoch ľudovú hru o narodení Ježiša Krista, za čo dostávali od domácich odmenu.

V predvečer Nového roku zvykli pod oknami vinšovať deti a Rómovia – napríklad takto: „*A ja vam vinčujem, na pecu kolače čujem a kec mi nedace, spuščim na vas gače a kec neverice, ta i nohavice.*“

Na sviatok Troch kráľov sa tešili najmä deti, pretože mohli zjesť maškrtu zo stromčeka. Po katolíckych rodinách chodil pán farár s miništrantmi a kostolníkom požehnať dom. Ako odmenu dostali 2 – 3 vajíčka alebo obilie, prípadne peniaze.

Pre obdobie fašiangov – *fašengy* bolo napríklad v Myslave charakteristické obradné prijímanie mladých dievčat a mládencov do dievockého a mládenecského stavu. Dievčatá sa prijímali po skončení školskej dochádzky, a odvtedy smeli chodiť na zábavy, svadby a tancovať *do karičky*. Obrad prijímania chlapcov sa volal *dzvihane za parobka* a zúčastňovali sa na ňom 16- až 17-roční mládenci. Obrad riadil starší vážený muž – *gazda*. Každý z prijímaných si pozval dvoch starších kamarátov, ktorí ho na povel dvíhali do výšky, a tiež dievča, ktoré mu zhotovilo *pjerko* a tancovalo s ním *sólo*. Po úspešnom zvládnutí ceremoniálu noví *parobci* kúpili pozvaným dievčatám v obchode maškrtu. Potom



zašli do krčmy, kde vyzbierali pre *gazdu* peniaze a ten ich za to pohostil. Novým chlapcom rozkázal *sladku palenku* a ostatným *ostru palenku*. Po prípitku prišla na rad tanečná zábava. Od toho dňa mohli novopriajatí chlapci chodiť do krčmy a do spoločnosti dospelých.

V ročnom kalendári nasledoval predveľkonočný pôst. V jeho prvý deň – na *Popolnu stredu* sa zvykla variť ryža v mlieku, aby bolo v dome veľa peňazí.

Na Smrtnú nedeľu – *Šmerdofce* vynášala mládež so spevom z dedín figurínu zo slamy, oblečenú do ženských šiat – *Šmertku*, ktorú na záver podpálila a hodila do potoka alebo rieky, čím sa symbolicky skončilo obdobie zimy a chladu. Na Zelený štvrtok zvyčajne obecný pastier po prvýkrát vyhánal dobytok na pašu. Na Bielu sobotu čakali túžobne najmä dievčatá, pretože verili, že ak sa v ten deň umyjú v potoku, zaručí im to na celý rok krásu, zdravie, sviežosť a šikovnosť.

Na Veľkonočnú nedeľu sa chodilo ráno do kostola na omšu s košíkmi naplnenými jedlami, ktoré kňaz posvätil. Väčšinou to bola údená domáca šunka, vajíčka uvarené natvrdo, chren, soľ, koláč a slanina. Ak bolo v rodine malé dieťa, bola tam aj *pisanka* – čokoládové vajíčko. Za posvätenie sa farárovi platilo – pôvodne vajíčkami, neskôr peniazmi. Jedlá prinesené z kostola sa hneď konzumovali, ale nesmela sa z nich zahodiť ani omrvinka. Škrupiny z vajec sa hádzali ako obeta do ohňa. Na Veľkonočný pondelok chodili po domoch, kde boli dievčatá, chlapci – *kupači*, ktorí ich polievali vodou, aby boli zdravé a šikovné. Za to dostávali pohostenie – kališteľ pálenky, koláč, šunku a vajíčka. Menších *kupačov* obdarovali vareným vajíčkom vyfarbeným odvarom z cibule na žltlo alebo pomocou krepového papiera na červeno.

Veselé boli aj turíčne sviatky, nazývané *Rusadle*. Mládenci predvečer sviatku stavali svojim vyvoleným dievčatám *máje*. Zvyčajne to bol smrek alebo breza, ktoré sa pripievili na bránu domu. Večer sa konala v krčme zábava a dievčatá mládencom za *máje* zaplatili vyšívaným ručníčkom.

Na väčších prosperujúcich gazdovstvách väčšinou ľudia nestačili zvládnuť žatvu obilia sami, preto si na túto prácu najímali manželské páry – *kopníkov*, ktorým sa na pole nosil obed. Zvyčajne to boli halušky s tvarohom alebo kapustou, fazuľová polievka – *podbita fizola*, alebo iné polievky – *cupy*. Po skončení prác na poliach vyhotovili žnice z klasov obilia veniec, ktorý ozdobili červeným makom a nevädzou, a priniesli ho s poslednou fúrou obilia. Na dvore veniec odovzdali gazdovi a pri tom spievali: „*Kolo venečka kolo nešeme gazdo poľo, gazdovi do stodoly, gazdini do komory. Hotuj gazdiň tanere bo ci idu dožnere. Hotuj gazdiň vidličku, bo ci idu kopničky. Naša gazdina pyšna ani vonka nevysla, naš gazda je bohatý, bo vyšol až za vraty.*“ Potom všetci zasadli za stoly, kde na nich čakalo pohostenie. Najčastejšie sa podával domáci chlieb, slanina, nechýbala pálenka alebo víno.

Veľkým sviatkom na dedinách býval deň patróna obce, nazvaný *kermes* alebo *hody*. V ten deň do obce prichádzali potulní predavači, ktorí si v blízkosti kostola stavali šiatre s rôznym púťovým tovarom, napríklad cukrovými lízan-

kami, papierovými ružami, nesmeli chýbať perníky. Chlapci dievčatám kupovali perníkové srdcia so zrkadielkami a rodičia deťom bábijky, koníky a pod. V rodinách sa pred týmto sviatkom upratovalo, bielili sa domy a pripravovala sa hostina, na ktorú pozývali aj rodiny bývajúce mimo obce.

Významnou rodinnou udalosťou bolo narodenie potomka. Pôrody sa konali doma za pomoci pôrodnej asistentky – *vaľalskej baby*. Ak bol pôrod ťažší, podávala rodičke na posilnenie štamperlík alkoholu. *Valálska baba* riadila nielen pôrod, ale mala na starosti rodičku a dieťa aj po pôrode, pod jej vedením sa robili prípravy na krstiny – *krisiny*. Tie sa konali väčšinou najbližšiu nedeľu po pôrode. *Baba* chodila pozývať krstných rodičov dieťaťa, za čo dostala zvyčajne hrnček múky. Za krstných rodičov sa nepozývali manželia, ale krstný otec bol z rodiny otca dieťaťa a krstná matka zo strany matky. Keď priniesli dieťa z kostoľa, položila ho *baba* na stôl a otáčala ním na obe strany, pričom hovorila: „*Že by tato dzevočka(parobok) znala dobre tancovac na obidva boky.*“

Potom sa začala hostina, ktorá v majetnejších rodinách pripomínala malú svadbu. Ak sa robila v zimnom období po zabíjačke, nechýbali jaternice a tlačenka. Podávalo sa aj dusené bravčové mäso a klobásy, ako príloha varené zemiaky. Hostia dostali drevené lyžice a jedlo si naberali priamo z mís. Na hostine nechýbali koláče, napríklad lekvárové, kapustové, tvarohové *beľuše* alebo makovníky a orechovníky. Pila sa domáca alebo kúpená pálenka, víno, pivo.

V priebehu hostiny mala *valálska baba* vystúpenie, pri ktorom držala v ruke tanier a sťažovala sa na to, že si pri príprave krstín zodrala topánky, preto jej prítomní kládli na tanier peniaze. Tento zvyk sa v Myslave nazýval *davac vaľalskej baby na talpy*. Po čase prišla s tanierom znova a žiadala peniaze tentoraz pre novorodenca. Na krstinách sa veľa spievalo a veselilo až do neskoréj noci.

V chudobnejších rodinách sa však hostina pri príležitosti krstu dieťaťa nekonala. Upekol sa iba veľký makovník stočený do tvaru venca a *beľuše* s rôznymi plnkami. Koláče sa vložili do veľkého sita – *rječice*, vystlaného vyšívaným obrúskom, sito sa zaviazalo do parádnej tkanej alebo vyšívanej *plachetky*, *baba* si ho upevnila na chrbát a koláče roznášala kmotrovcom a príbuzným, za čo dostala od nich odmenu.

Po krstinách prišiel rad na povinnosti krstných rodičov. Oni a ich rodiny sa starali o prilepšenie stravy pre rodičku a jej rodinu. Z oboch domov jej doniesli jedlo dva- až trikrát, pričom sa navzájom dohodli, v ktoré dni ho budú nosiť. Obsah tejto výpomoci býval napríklad takýto: Na vyšívaný obrúsok sa dal tanier s uvarenými a pocukrovanými sušenými slivkami a prikryl sa druhým tanierom. Na ten sa položila misa s duseným bravčovým mäsom a obrúsok sa zaviazal. V druhom obrúsku boli naložené kysnuté koláče – *beľuše* a v kanvičke sa niesol čaj s rumom. Vo Valalíkoch kmotra upiekla pri narodení dieťaťa koláč – *radostník*. Ak sa jedlo nosilo v pôstne dni, v stredu alebo v piatok, pripravila sa ryža uvarená v mlieku – *ryskaša* a pirohy. Jedlo niesla kmotra alebo manželka kmotra a pomáhala jej dievka z blízkej rodiny. Boli parádne oblečené a celá dedina vedela, že *kmotra nese jes*.



Najdôležitejšou udalosťou v rodinách bol sobáš. Každá dedina mala svoje tradičné zvyky, podľa ktorých svadobný obrad prebiehal. Ako príklad uvedieme scenár svadby z abovskej obce Myslava.

Prípravy na svadbu sa začínali na matrike nahlásením svadby. Nasledovali *odpovedky* – verejné ohlášky snúbencov v kostole. V týždni po prvých ohláškach išiel ženích pýtať nevestu k jej rodičom. Ak dostal od nich súhlas, na ďalšiu nedeľu sa konali *rukoviny* – zásnuby. Ženích na ne prišiel do domu nevesty so *starostom*. Stranu nevesty reprezentoval *svadzebný otec*. Týchto mužov si rodiny vybrali, aby organizovali svadobný obrad. Počas návštevy ženích platil peniazmi neveste za *venec*.

V utorok v poslednom týždni pred svadbou išla do domu nevesty pýtať mladuchu za nevestu matka ženícha. Po súhlase nasledovalo malé pohostenie. Svadobníkov na svadby pozývali vo štvrtok obe svadobné matky, každá osobitne, od domu k domu. V piatok pozvané rodiny *nošili na svadzbú*. Väčšinou to bola múka, mlieko, maslo alebo tvaroh, potrebné suroviny na pečenie kysnutých koláčov. Oblúbený bol biely čistý *koch*, plnené *beľuše* a záviný. Piekli ich najaté kuchárky alebo ženy z príbuzenstva. Tieto ženy v svadobný deň varili tiež jedlá na hostinu. V sobotu okolo obeda chodila mladucha pozývať dievčatá a dievky na pohostenie *do mladej*. Menšie dievčatá prišli popoludní, posadali si za stôl a kuchárky im doniesli koláče a bielu kávu. Keď dievčatá odišli, podvečer prichádzali dievky – družičky a kamarátky. Družičky pri speve svadobných piesní robili *perka* z rozmarínu a vlnených farebných šnúrok pre družbov a *starostov*. *Perko* pre ženícha pripravovala nevesta. Dievky dostali tiež koláče a bielu kávu. Večer za nimi prišli s harmonikou mládenci, ktorí boli tiež pohostení, a na dvore sa začala mládež zabávať, spievať a tancovať. Prípravy na svadbu pokračovali aj v nedeľu, pretože svadobnými dňami u bohatých gazdov bývali pondelok, utorok alebo streda. Chudobnejší poľnohospodárski robotníci mávali svadby v sobotu.

V nedeľu večer chodili družbovia osobitne pozývať na svadbu najbližšiu rodinu a kmotrovcov. Ako označenie svojej funkcie mali v rukách palicu – *tra-senku*.

Svadobný obrad sa začínal ráno o ôsmej hodine. Mladucha išla z domu v sprievode *svatky*, *svadzebného occa*, ktorý niesol na tanieri na hodvábnej šatke rozmarínový venček, ďalej boli v sprievode družbovia, družice a rodina nevesty. Ženích išiel v sprievode *starostu* a svojej rodiny. Muzika čakala na svadobníkov pred kostolom.

Po svadobnom obraze išiel svadobný pár a svedkovia na zápis na farský úrad. Družbovia a družičky zatiaľ tancovali na dvore pri muzike tanec *u plebana*. Po zápise sa sprievod presunul do domu nevesty, kde ich svadobnou rečou vítal *svadzebný otec*. Pozval ich do izby, kde bolo pripravené malé pohostenie – *frištik*. Tradične sa podávala huspenina – *kočenina*, nakrájaná na kocky v misách, z ktorých si každý naberal drevenou lyžicou. Ponúkali sa aj pečené jaternice – *majoše* a čerstvý domáci chlieb. Mladucha vtedy nesedela za stolom, ale

v spoločnosti družičiek na vyvýšenom mieste v kúte izby, vytvorenom z dosák. Ženích sedel za stolom, ale nejedol. Obsluhovali družbovia. Po *frištiku* sa spievalo a tancovalo. Po určitom čase dvaja družbovia s družičkami a dvoma muzikantmi odišli do domu ženicha po jeho hostí – *po rodzinu*. Tam ich obradne privítali a skromne pohostili. Potom všetci svadobníci zo strany ženicha odišli so spevom a tancom do domu nevesty. Doma zostali len ženichovi rodičia. Po príchode nových svadobníkov pozval *svadzebný otec* hostí do izby, kde už bolo všetko pripravené na hostinu – *olovrant*. Zvyklo sa podávať dusené bravčové mäso, pečené jaternice a chlieb. Pilo sa pivo, víno a pálenka. Ak bolo dobré počasie, cigánska muzika hrala na dvore, kde sa aj tancovalo, a keď muzikanti odpočívali, dievky tancovali *karičky*.

V sprievode ženichových hostí prišli do nevestinho domu aj kuchárky s kyticou uvitou najmä zo žihľavy a inej buriny a s koláčom poskladaným z rôznych pokazených a pripálených zvyškov. V sprievode hlasno spievali a búchali plechovými pokrievkami. Kyticu a koláč darovali svadobným kuchárkam nevesty.

Okolo šiestej hodiny večer sa pristúpilo k *odpytovanke* – k rozlúčke nevesty s rodičovským domom a k požehnaniu rodičov mladému páru. Potom sa svadobný sprievod zoradil na odchod do domu ženicha. Na čele išli obaja svadobní „funkcionári“ v strede so *svatkou*, za nimi novomanželia, družičky, družbovia a ostatní. Medzi družičkami išiel aj *svatkoľ bači* – muž, ktorého si vybrala svatka. Ten niesol v ruke *zastavu*. Bol to vyzdobený stromček, smrek alebo jedlička, na ktorom bola upevnená malá fľaša s pálenkou, vyšívané ručníky a hodvábné šatky. Na vrcholci visel zvonec, ktorý počas sprievodu vyzváňal. Svadobčania išli pomaly a spievali svadobné piesne. Za sprievodom postupovali s odstupom *periňarky* – ženy z nevestinho príbuzenstva, ktoré prenášali mladuchino veno. Na chrbte v plachte – *zajdze* niesli uviazané periny a vanúše. Na drevených nosidlách, nazývaných *šeregle*, ktoré niesli štyri ženy, bola umiestnená *lada* – truhla so šatami nevesty. Svadobný sprievod sa zvykol zastaviť v miestnej krčme, kde si muži dali pivo, ktoré platili svadobní *starostovia*, a mládež si tu pri muzike zatancovala. Ďalšou zastávkou bola *brana*. Kamaráti ženicha, prestrojení za „cigánov“ a „cigánky“, v istom mieste uzavreli sprievodu cestu reťazou a stred zahatali otepou sena, ktorú podpálili. Od ženicha si takto vynútili, aby im zaplatil, a až potom sprievodu cestu otvorili.

Pri príchode do ženichovho domu nevesta – prechádzajúc bránou – vyhodila do vzduchu drobné mince, na ktoré už čakali deti. Vo dverách domu čakali ženichovi rodičia, ktorým *svadzebný otec* nevestu obradne odovzdal. Matka jej po privítaní ponúkla chlieb, z ktorého si musela odkrojiť a kúsok zjesť.

Po týchto vstupných úkonoch všetci svadobčania zasadli za stoly a nevesta odišla do komory, kam medzitým *periňarky* uložili jej veno. V svadobnej izbe nasledovalo malé pohostenie a tanec pri muzike. Medzitým dvaja družbovia s družičkami a dvoma muzikantmi odišli *po rodzinu* do nevestinho domu. Pri príchode sprievodu boli rodičia nevesty usadení na čestné miesto za stolom.



Matka nevesty vtedy odovzdala ženíchovej matke veľký biely koláč a fľašu pálenky. Aj ďalší príbuzní nevesty prinášali dary, ktoré nevesta dávala rodičom ženícha, jeho súrodencom, prípadne starým rodičom. Otcovi darovala zvyčajne vyšívanú košeľu, matke šatku na hlavu – *chustku* a látku na blúzku, sestrám šatky, bratom košeľu.

Po malom pohostení poprosila *svatka* o dovolenie zatancovať si s nevestou *švečkovo tanec*. Bol to ženský tanec so zapálenými sviečkami. Zábava pokračovala až dovtedy, kým družba nezabúchal palicou na trám izby, pričom si vypýtal od *svadzebného occa* povolenie na snímanie party neveste. Pri tomto obrade si nevesta kľakla doprostred izby na vyšívaný ručník a družba sa jej trikrát slovne „vyhrážal“, že ak nedá z hlavy partu – ozdobu a symbol nevesty, odsekne jej hlavu. Na tretíkrát nevesta súhlasila, *svatka* jej partu sňala a zavesila na družbovu *trasenku*, ktorý s ňou tancoval. Ten potom partu odovzdal ženíchovi, za ktorú mu však ten musel zaplatiť.

Po obrade snímania party sa nevesta odobrala do komory, kde sa prezliekla do bielej sukne – *kabata* a chystala sa na obrad čepčenia. Čepiny sa robili mimo svadobného domu, zvyčajne v susedstve povýše svadobného domu, čo malo zabezpečiť, aby sa gazdovanie novomanželom darilo – *išlo hore*. Na čepčení sa zúčastňovali iba ženy, pričom nevestu čepčila skúsená žena, ktorú o to požiadala *svatka*. Svatka ponúkala prítomné ženy koláčom, ktorý sama upiekla a ktorý s pomocou iných žien doniesla do svadobného domu ženícha. Bol to veľký biely koláč s priemerom 50 – 60 cm, ktorý sa nosieval na drevených nosidlách, nazývaných *šeregle*, v strede ktorých bol pripevnený ozdobený ihličnatý stromček s fľaškou, cumlíkom a hrkálkou pre dieťa. Tento zvyk bol zaužívaný len u bohatých gazdov, ktorí si mohli dovoliť pozvať bohaté *svatky*, inak *svatka* doniesla len menší koláč. Ženy pri čepčení vytvorili okolo nevesty polkruh, spievali a žartovali na jej adresu. Po obrade čepčenia priviedla *svatka* ženícha. Kým si však mohol svoju ženu odvieť, podstrkovali sa mu najskôr iné ženy.

Počas čepčenia vyhrávala muzika na dvore ostatným svadobníkom do tanca. Družbovia vynášali stoly a lavice, aby pripravili priestor na *predavanku* – tanec nevesty so svadobčanmi, za ktorý jej platili peniazmi a dávali dary. Tanec začínal *starosta*, nasledoval *starší družba*, družbovia, družice i ostatní svadobníci. Ako poslední tancovali s nevestou jej rodičia, rodičia ženícha a napokon ženích, ktorí musel za tanec zaplatiť najviac.

Po skončení *predavanky* družbovia znova vniesli do izby nábytok a pripravili všetko tak, aby sa mohlo začať posledné pohostenie – *večera*. Na večeru sa podávala mäsová polievka, dusené bravčové mäso, pokrájané pečené klobásy, jaternice a ako príloha dusená kapusta a chlieb.

Po večeri družbovia znova vyprázdnili stred izby a nechali len lavice popri stenách. Väčšina hostí už odchádzala domov a v izbe zostala len najbližšia rodina, ktorá s nevestou znova tancovala tanec *pre rodzinu*. Svadba zvyčajne pokračovala až do polnoci. Svadobný čas sa končil nasledujúcu nedeľu, keď



rodičia ženícha prichádzali na pozvanie do rodičovského domu nevesty na *hoscinu*.

Región Abova je síce rozlohou menší, zato bohatý nielen svojou históriou, kultúrnymi pamiatkami, ale aj tradičnou kultúrou. Prírodné a klimatické prostredie Košickej kotliny vytváralo pre obyvateľov priaznivé podmienky na pestovanie kultúrnych rastlín a chov hospodárskych zvierat, z ktorých sa pripravovali jedlá a nápoje tradičnej kuchyne. Nachádzame v nej prvky tzv. nížinnej zóny, ktorú charakterizujú jedlá pripravené z pšeničnej múky, dostatok mäsa a tukov v strave a z nápojov predovšetkým kvalitné hroznové víno. Zároveň sú v tejto kuchyni prítomné aj prvky podhorskej zóny, pre ktorú sú typické jedlá pripravené z ražnej a jačmennej múky, zemiakov, kapusty, ako aj mliečne jedlá a nápoje. Regionálnu tradičnú kuchyňu spestrovali svojimi jedlami obyvatelia nemeckej národnosti, remeselníci a osobitú kulinárnu kultúru mali aj baníci.

RECEPTY TRADIČNEJ ABOVSKEJ KUCHYNE

Ciberej

Zemiaky pokrájame na kocky a uvaríme. Smotanu vylejeme do trocha mlieka, môžeme pridať 1 vajce a dosypeme múku. Zmes poriadne vyšľaháme, aby v nej neboli hrudky. Ak je zmes veľmi hustá, môžeme ju zriediť trochou vody. Asi 1 l mlieka prevaríme, odstavíme z ohňa a vylejeme do neho zátrepku. Opäť poriadne premiešame, pridáme uvarené zemiaky a necháme ešte raz krátko zovrieť. Polievka sa zajedala chlebom.

Kanda

V troche studeného mlieka rozšľaháme 1 vajce a trocha hladkej múky na riedke cesto, ktoré nalejeme do asi 1 l prevareného mlieka. Do zmesi vložíme približne 200 gramov tvarohu, poriadne premiešame a dochutíme štipkou soli. Polievka sa podávala teplá s chlebom.

Raškova juška so suchu lokšu

Do roztopenej bravčovej masti nasypeme hladkú múku a celú rascu. Miešame, aby zápražka nadobudla zlatistú farbu. Potom ju vlejeme do asi 1 l teplej vody a opäť dáme variť. Keď zmes zovrie, osolíme ju a polievka je hotová. Suché lokše pripravíme tak, že zmiešame múku (môže byť hladká, hrubá i miešaná) s vodou a soľou na cesto, ktoré vymiešame, aby nemalo hrudky. Z cesta urobíme guľky asi vo veľkosti päste, ktoré na tenko rozvaľkáme. Cesto potom kladieme rovno na horúcu platňu pece a opečieme z oboch strán. Lokše sa zahrýzali k *juške*, ale častejšie sa trhali na malé kúsky do polievky.



Barania polievka

Chudú baraninu najskôr naložíme do nálevu, aby mäso stratilo svoju charakteristickú chuť. Nálev pripravíme z 1 l vody, 2 polievkových lyžíc octu, 1 lyžice soli, pridáme bobkový list, celé čierne korenie, rascu, 1 hlávku cibule a strúčik cesnaku. Všetko prevaríme. Mäso vložíme do nálevu aspoň na tri hodiny. Mäso z nálevu dáme do studenej vody, pridáme očistenú koreňovú zeleninu – mrkvu, petržlen a zeler, celé čierne korenie, soľ, prášok červenej papriky. Polievku varíme, až kým mäso a zelenina nezmäknú. Polievka sa zvykla podávať s haluškami zo zemiakového cesta.

Riča

Deň vopred si namočíme strakatú fazuľu. Na druhý deň ju varíme vo vode s kožkami slaniny alebo kúskami údeného mäsa a celým čiernym korením. Keď je fazuľa polomäkka, pridáme nastrúhaný cesnak a nastrúhanú koreňovú zeleninu. Na koniec do polievky pridáme jačmenné krúčky a trocha zemiakov pokrájaných na kocky. Všetko uvaríme do mäkka. Táto polievka sa varievala v Medzeve napríklad pred veľkým práním.

Cibuľová omačka

Dve veľké cibule očistíme, pokrájame na kocky a opečieme v hrnci na bravčovej masti. Keď je cibuľa sklovitá, pridáme mleté čierne korenie a málo vlažnej vody. Všetko necháme prejsť varom. Pridáme ešte trocha hladkej múky na zahustenie a tesne pred odstavením aj 2 – 3 dcl sladkej smotany.

Cibuľová omáčka bývala v minulosti prílohou najmä k varenému mäsu. Pokiaľ nebolo mäso, podávala sa aj k zemiakovej kaši ako hlavný chod. Chutná je aj za studena, preto sa jej zvyčajne urobilo viac a po vychladnutí sa na druhý deň natierala na chlieb.

Podlupky

Spodné listy z mladej kapusty, odoberieme tak, aby sme ju nepoškodili a mohla rásť ďalej. Listy umyjeme, nasekáme na drobno a obvaríme. Po uvarení vodu scedíme. 2 dcl smotany vylejeme do trocha mlieka, môžeme pridať 1 vajce a dosypeme lyžicu múky. Zmes poriadne vyšľaháme, aby sa v nej netvorili hrudky. Ak je zmes veľmi hustá, môžeme ju zriediť trochou vody. Asi 1 l mlieka prevaríme, odstavíme z ohňa, vlejeme zátrepku a ešte raz uvedieme do krátkeho varu. Potom dosypeme uvarené nasekané kapustné listy a podávame s chlebom.

Godola

Egreše umyjeme a uvaríme v osolenej vode, do ktorej pridáme aj cukor. Množstvo cukru sa reguluje podľa chuti. Po uvarení plody egreša rozhabarkujeme vo vlastnej šťave. Z masti a hladkej múky si pripravíme svetlú zápražku – len aby múka zružovela a pridáme do nej mletú sladkú červenú papriku. Zápražku potom vylejeme na egreše a dobre premiešame. Ešte krátko povaríme a pri odstavení z ohňa pridáme trochu sladkej smotany, ktorá omáčke zjemní chuť. *Godola* bola sezónnou omáčkou, ktorá sa zvykla pripravovať v čase zreých egrešov ako príloha k varenému alebo dusenému mäsu. Jedla sa aj samotná s chlebom.



Šlivčanka

Pripravovala sa skôr, než dozreli všetky slivky, a gazdinky sa mohli pustiť do varenia lekváru. Prvé zrelé opadané slivky vykôstkujeme a rozvaríme v hrnci na pyré. To nalejeme na uvarené zemiaky.

Kompere s viničkovu mačanku

Zemiaky nakrájame na malé kocky a uvaríme do mäkka. Na panvici rozpustíme bravčovú masť a pridáme hladkú múku na riedku zápražku. Do zápražky pridáme očistené a umyté ríbezle. Keď pustia prvú šťavu, zo vzniknutej ružovej omáčky časť z nich lyžicou vyberieme tak, aby ostali pevné. Do omáčky ešte nasypeme trochu práškového cukru, zalejeme trochou mlieka, odstavíme a pridáme vybrané ríbezle. Potom ňou zalejeme uvarené zemiakové kocky. Bolo to sezónne jedlo, ktorým si vidiečania spestrovali stravu. Podobná omáčka sa dala pripraviť aj z jahôd a egrešov.

Lečky

Do zmesi polohrubej a hrubej múky vylejeme vajcia a pridáme vodu izbovej teploty tak, aby sme premiešaním získali cesto. Pokiaľ vznikajú hrudky, môžeme cesto vyložiť na drevenú dosku, rozvalkať a opäť premiešať v mise. Potom z cesta odoberáme lyžicou malé kúsky, ktoré hádzame do vriacej osolenej vody a necháme uvariť. Po uvarení vodu scedíme a *lečky* sú pripravené na ochutenie. Môžeme ich posypať zmesou mletého maku s práškovým cukrom a zaliať roztopeným maslom, alebo poliať roztopeným maslom a pridať džem, prípadne ich posypať strúhankou, práškovým cukrom a zaliať roztopeným maslom.

Maleje

Kukuričnú múku zmiešame s mliekom, pridáme podľa chuti cukor, štipku soli a sódu bikarbónu. Na 1 kg múky je potrebná asi jedna kávová lyžička sódy bikarbóny. Všetko rozmiešame, aby vzniklo riedke cesto bez hrudiek, a necháme ho chvíľku odstáť. Roztopenou bravčovou masťou omastíme pekáč a cesto doň vylejeme tak, aby sme mali vrstvu hrubú asi 1,5 centimetra. Na vrchu ho polejeme troškou sirupu a dáme piecť. Treba použiť vyšší pekáč, pretože v peci sa hrúbka pečiva zväčší až na 5 centimetrov. Po upečení môžeme rovno podávať. *Maleje* boli príležitostným jedlom, ktoré sa pripravovalo zvyčajne vtedy, keď sa piekol chlieb.

Grivenpelč

Chlebové cesto rozvalkáme, pridáme oškvarky a dvakrát preložíme. Cesto znova vyvalkáme a vykrajujeme z neho okrúhle pagáčiky, ktoré popicháme vidličkou. V Medzeve sa po upečení trhali a jedli k polievke.

Tvarohovo-lekvárový langoš

0,5 l mlieka, 2 droždia a 3 lyžice cukru zohrejeme a necháme kysnúť. Do kvásku pridáme 1 kg múky, 3 žĺtky, sneh z 3 bielkov a 1 prášok do pečiva. Cesto spracujeme a vytvoríme si 7 menších bochníčkov, ktoré rozvalkáme na placky. Natrieme ich tva-



rohom a lekvárom. Štyri konce cesta prehne tak, aby plnku prekryli, a potrieme vajíčkcom. Upečený langoš potrieme olejom.

Gruľpelčen

Chlebové cesto natenko rozvaľkáme na vymastený plech. Varené zemiaky ošúpeme a rozlačíme. Upražíme cibuľu na slanine, pridáme soľ a čierne korenie a vypracujeme zemiakovú masu. Tú rozotrieme na cesto a prekryjeme druhým plátom cesta. Zvrchu pomastíme a popicháme. Upečený koláč sa znova pomastí a posype práškovým cukrom.

Holubky

Pripravíme zmes ryže a pomletého mäsa (najlepšie zo zmesi nemastného bôčika a pliecka) v pomere 1 : 3. K tomu pridáme pomletú cibuľu, čierne korenie, soľ. V hrnci zohrejeme masť, pridáme pokrájanú cibuľu a cesnak. Keď je cibuľa zlatistá, pridáme paradajkový pretlak, čierne korenie a všetko vlejeme do mäsovej zmesi, pridáme vajce a dobre premiešame. Hlávku kapusty sparíme horúcou vodou, listy postupne odberáme, plníme pripravenou plnkou a robíme závitky. Do hrnca dáme vrstvu kyslej kapusty, pomastíme, posypeme rascou, bobkovým listom a červenou paprikou. Na to uložíme závitky. Vrch hrnca zakryjeme opäť kyslou kapustou a zalejeme paradajkovým pretlakom rozmiešaným vo vode. Varíme asi hodinu.

Kurča na paprike

Kurča prudko opečieme na masť v pekáči, posolíme, poprášime červenou paprikou a pridáme pokrájanú červenú aj zelenú papriku. Trocha podlejeme vodou a prikryté dusíme. Keď je kura mäkké, na chvíľu ho odkryjeme a dopekáme. Kurča podlievame šťavou. Podávame s haluškami pripravenými z múky, vajčka, vody a soli.

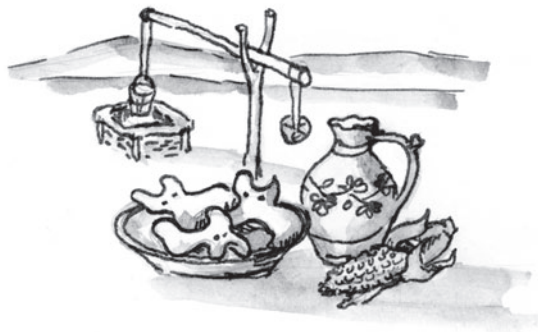
Literatúra a pramene:

BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
KRAFČÍKOVÁ, T.: Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti z obce Opátka.
MARKUŠ, M.: Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti z obcí na okolí Košíc.
VARGOVÁ, A.: Ľudová kultúra obce Myslava. Košice : Agentúra JeS, 1996.





DOLNOZEMPLÍNSKY REGIÓN



Väčšinu územia vyplňa Východoslovenská rovina, južnú časť charakterizujú rozsiahle nížiny s úrodnou pôdou a dostatkom vodných zdrojov. Región hraničí na východe s Ukrajinou, na juhu s Maďarskom, na severe s Horným Zemplínom a na západe s Abovom.

Dolnozemplínsky región historicky patril do Zemplínskej župy, ktorá vznikla v 11. storočí. Jej názov pochádza od pomenovania hradu, ktorý stál na staroslovanskom hradisku na brehu Bodrogu severne od obce Somotor. Sídlo župy bolo na Zemplínskom hrade, neskôr v mestečku Zemplín, naposledy v Michalovciach. Časť pôvodného územia Dolného Zemplína sa v súčasnosti nachádza v Maďarsku. V priebehu 16. a 17. storočia Dolný Zemplín pustošili Turci a protihabsburské povstania. V 18. storočí vplyvom zlej hospodárskej situácie preto nastala migrácia obyvateľstva z južného a stredného Zemplína na Dolnú zem.

Vymedziť región Dolného Zemplína etnicky a konfesiónálne je komplikované. Je to pestrá, zmiešaná oblasť, čo výrazne ovplyvnilo i kultúrne tradície a hodnotové systémy obyvateľstva. Osídlenie sa spočiatku sústreďovalo vo Východoslovenskej nížine. Pôvodne tu žili Slováci, Maďari, ku ktorým od konca 13. storočia pribúdali Nemci, Rómovia a Židia. Od 14. storočia v rámci valaskej kolonizácie prichádzalo aj rusínske obyvateľstvo. Kompaktné slovenské osídlenie je v severnej časti regiónu po Sečovce a Budkovce. Južne od Sečoviec sa nachádza národnostne zmiešaná oblasť s prevažne slovensko-maďarskými, miestami i slovensko-rusínskymi obcami. V súčasnosti je v juhovýchodnej časti regiónu okolo 20 obcí s vyše 90-percentným zastúpením maďarského obyvateľstva. Početne je zastúpené i rómske obyvateľstvo.

Z konfesiónálneho hľadiska v regióne prevláda rímskokatolícka a pravoslávna cirkev, v procese reformácie pribudli evanjelici a. v., evanjelická reformovaná cirkev a gréckokatolícka cirkev. Najpočetnejšia – územne i počtom veriacich – bola gréckokatolícka cirkev, ktorá má svoje obce na celom území Dolného Zemplína. Ako *rusnácke* sa označujú často i obce ležiace južnejšie, napríklad Zemplínska Teplica, Slivník, Kuzmice (okr. Trebišov); dôvodom ich



označenia je gréckokatolícke vyznanie obyvateľov obcí, hoci sa hlásia prevažne k slovenskej národnosti.

Keďže sa región rozprestiera prevažne na Východoslovenskej nížine, ide o významnú poľnohospodársku oblasť, kde sa darí obilninám, kukurici, cukrovej repe, tabaku, strukovinám, zelenine, zemiakom či konopám. Z tohto dôvodu sa tu od polovice 19. storočia realizovali melioračné úpravy aj na dovtedy nevyužívanej bahnistej a močaristej pôde. V obciach Dolného Zemplína, najmä v okolí obcí Husák, Zbudza, Priekopa, sa darilo kapuste, ktorá sa predávala do širokého okolia a do miest. Chovali sa ošípané, hovädzí dobytok a hydina. Skladbu mäsitej stravy ľudia dopĺňali príležitostným lovom a rybolovom.

Oblasť na juhozápadných výbežkoch Zemplínskych vrchov, nazývaná Tokajská oblasť, je známa produkciou kvalitných vín. Je pokračovaním vinohradníckej oblasti, ktorej väčšia časť sa nachádza v Maďarsku.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE STRAVY

Jedálny lístok obyvateľov Dolného Zemplína býval pomerne skromný a jednotvárný. Vo všedných dňoch sa najvýdatnejšie jedlo podávalo ráno – polievky, prívarky, kaše. Na obed sa varievali napríklad halušky, ktoré sa často pridávali do polievky uvarenej ráno. Na večeru sa zvykli podávať varené alebo pečené zemiaky či zvyšky z celého dňa.

Veľkú skupinu tvorili jednoduché kašovité jedlá z múky, krúp, cestoviny a zeleninové jedlá (z kapusty a fazule) spolu s kvasenými nápojmi a polievkami. Výrazné zastúpenie v jedálničku mali kyslé a kvasené jedlá. Pečenie rôznych druhov koláčov sa všeobecne rozšírilo až po prvej svetovej vojne. Počas jarých a letných mesiacov sa v kuchyni využívali i divorastúce plody a rastliny, ktoré sa jedli čerstvé (listy, kvety) alebo sa sušili na slnku či na peci (ovocie). Na prípravu polievok a omáčok sa používali listy šťaveľu, chrenu, lobody a iných rastlín. Olej si ľudia dorábali z konopného semena, ojedinele i z tekvicových jadier, a používali ho v období pôstu.

Potraviny sa uskladňovali v komorách, pivniciach, truhlách nazývaných *sypance* a na povalách. V komorách sa držali najmä zemiaky a kyslá kapusta, repa, mlieko, maslo, tvaroh. V *sypancoch* sa uskladnilo zrno a múka. Zásobnica na múku nazývaná aj *šafáreň* obvykle stávala v čiernej kuchyni alebo v komore. Na pôjde sa uskladňovalo obilie a ovocie, ktoré sa prikrývalo senom, počas zimných mesiacov aj klobásky a slanina. Drevený sud na kapustu nazývali *bačka* alebo *hordov*. Mlieko sa uskladňovalo v hlinených hrncoch a krčahoch nazývaných *sinák*. Boli to zväčša výrobky pozdišovských hrnčiarov alebo remeselníkov z Užhorodu. Po obciach ich predávali obchodníci, prípadne ich za staré handry vymieňali Rómovia.

Do prvej svetovej vojny sa varilo na otvorenom ohnisku v pitvore, nazývanom *priklet*. Jedlo sa pripravovalo prevažne v hlinených hrncoch alebo v železných kotlíkoch, či hrncoch postavených na železných trojnožkách. Neskôr sa postupne prechádzalo na liatinové nádoby na varenie, po druhej svetovej



vojne sa začalo variť aj v smaltovanom riade. Pri pečení koláčov sa používali plechy – *tepše*, na pečenie mäsa a najmä hydiny sa používali hlinené alebo liatinové *britvanky*. Hlinené nádoby a hrnce sa ukládali v kuchyni i v komore na police – *talaše*.

Spôsob stolovania a jedenia bol v jednotlivých rodinách rôzny. Všeobecne možno konštatovať, že tekuté jedlo (polievky, prívarky) sa na stôl podávali v hrnci, v ktorom sa varili, a každý si naberal do drevenej misky. Ostatné jedlá – kaše, mäso, zemiaky a podobne – sa jedli zo spoločnej misy, ktorú gazdiná položila do stredu stola a jedlo sa z nej naberalo drevenými lyžicami. Vyrábali ich, rovnako ako korytá na miesenie chlebového cesta, miestni Rómovia z topoľového dreva. Od začiatku 20. storočia sa na konzumovanie jedál začali používať keramické tanieri a misky, ktoré ľudia kupovali na trhoch a jarmokoch v okolí. Okrem pozdišovskej produkcie bola známa a obľúbená mukačevská keramika. Keramické a hlinené nádoby sa uskladňovali na policiach alebo vešali na steny, čím dotvárali vzhľad kuchynského interiéru.

V rodine varila zvyčajne najstaršia nevesta, ostatní členovia chodievali na celý deň pracovať na pole. Slovenskí gréckokatolíci chodievali v minulosti na hody a púte do Berezného (kedysi súčasť Zakarpatskej Ukrajiny, dnes Ukrajina), kde videli, že miestni *Rusnáci* pripravujú takmer všetko jedlo pomalým pečením v peci, a tieto spôsoby prípravy jedál od nich preberali.

Počas pracovného dňa sa často jedlo v kuchyni – *pitvore*, na sviatky prestierali stôl v izbe. Počas leta sa odohrával každodenný život, teda aj varenie i konzumovanie jedál, v tzv. letnej kuchyni, jednoizbovej samostatnej stavbe na dvore. Pri väčších a významnejších rodinných oslavách, ako bola napríklad svadba, sa postavil na dvore *šjator*, pod ktorým stolovalo bežne okolo 200 ľudí.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V regióne Dolného Zemplína sa pestovali všetky známe druhy obilnín. Medzi najrozšírenejšie patrili chlebové – pšenica a raž, pestoval sa jačmeň, ovos, proso, pohanka i kukurica. Jarná pšenica, nazývaná *ontar*, sa pestovala do prvej svetovej vojny a z jej múky sa piekol chlieb. Ten gazdiné piekli príležitostne i z pohánkovej – *tatarčenej* múky, ktorý však bol čierny a tvrdší.

Medzi tradičný pokrm pripravený z obilnín patrilo jedlo nazývané *ciberej*. Pripravovalo sa zo pšeničnej alebo ovsenej múky, prípadne otrúb tak, že sa rozmiešali s teplou vodou, pridal sa kvas, soľ, kôpor, kus chleba a všetko sa nechalo na okraji sporáka alebo na inom teplom mieste. Vďaka teplu masa skvasila a dostala nakyslastú príchuť. Potom sa precedila a získaná tekutina sa konzumovala ako nápoj, používala sa na varenie cestovín, zemiakov, pridávala sa do varenej fazule či do polievok. Keď *ciberej* gazdiné zapražili múkou, cibuľkou a pridali uvarené zemiaky, mali pôstnu polievku. *Ciberej* slúžil na uhasenie smädu počas namáhavých letných prác. Nápoj bol považovaný za univerzálny liek na tuberkulózu.



Medzi archaické jedlá a jedlá chudobných bírešov patrili tiež jačmenné krúpy. Krúpy sa uvarili vo vode, scedili a zaliali mliekom. Jedlo sa nazývalo *geršle* z *jarca* a zajedal sa k nemu chlieb. Z prosa sa pripravovala prosná kaša, ktorá bola aj obradovým jedlom; posypaná cukrom a škoricou sa konzumovala v prvý deň Vianoc (zvyčajne na obed) a na svadbách. Z prosa sa pripravovalo aj jedlo *korbulanka*. Proso sa prevarilo, aby zrnká zmäkli, zliala sa voda a kaša sa nechala vychladnúť. Potom sa pomiešala so pšeničnou múkou a urobili sa malé guľky, ktoré sa uvarili v mlieku. Kaša z ryže, zemiakov a prosa sa nazývala *gris*.

Kukurica bola v regióne rozšírenou a hojne pestovanou obilninou. Celé klasy alebo olúpané zrná sa varili najmä v období zimy v hrnci, osladili sa medom alebo cukrom a jedli zo spoločnej misy. Pestovali sa aj *pukačka*, pukanová kukurica, ktorú nad ohňom *pukali*. Bielu vypukanú kukuricu nazývali *kobútiky* a nevypukané zrná *kuročky*. Kukuričná múka – *kenderica* sa pridávala do pokrmov, najmä kaší, na zahustenie.

Medzi najrozšírenejšie obilninové kašovité jedlá patrili *čír*, *zamiška* či *zameška* – kaša z kukuričnej hrubej múky a *pancaky* – riedka kaša varená v mlieku a vode. Kukuričné zrná sa mleli v domácnostiach na ručných mlynčekoch a múka sa varila vo vode alebo v mlieku. Kaša sa jedávala na večeru omastená maslom, zapíjala kyslým mliekom alebo cmarom.

Ryžu začali gazdiné preferovať až po prvej svetovej vojne. Ráno sa navaril plný hrniec polievky – ryža sa zavarila do zmesi vody a mlieka – a jedla sa po celý deň, buď studená, alebo prihrievaná. Z ryže, podobne ako z kukuričnej múky, zvykli gazdiné variť aj kašu.

Pohánka, nazývaná *tatarka*, sa používala na prípravu zápražky, kaše, cestovín i do cesta. *Tatarčena kaša* bola veľmi obľúbená a hojne sa konzumovala počas týždňa. Pohánku na mlynčeku zomleli na krúpy, ktoré preosiali a varili vo vode alebo mlieku.

Bežným jedlom počas pracovného týždňa boli *hnecené* halušky zo slízového cesta alebo *bandurkové* halušky zo zemiakového cesta. Halušky sa podávali s kapustou, makom, tvarohom, orechmi i upraženou strúhankou. Halušky zo zemiakového cesta, nazývané aj *hičkoče*, sa varili vo vode, do ktorej sa hádzali z lopára lyžicou alebo nožom. Varievali sa aj v *cibereji*. *Tarhačky* alebo *strapačky* boli halušky z hustejšieho cesta, ktoré sa rukou trhali – *tarhali* a varili v slanej vode. Podávali sa s tvarohom alebo kapustou. *Lešky* alebo *lečky* boli cestoviny zo slízového cesta v tvare malých štvorčekov, ktoré sa zavárali do polievok. Jedávali sa i samostatne, posypané tvarohom alebo makom.

Do vody, v ktorej sa vyvárať cestoviny, sa zvyklo pridať trochu cestovín, najčastejšie halušiek, a voda sa zahustila zápražkou. Takto sa pripravovalo jedlo nazývané *obariny*.

Obľúbenou cestovinou boli pirohy. Robili sa zo slízového cesta, plnili sa lekvárom, sušeným ovocím, syrom alebo kapustou a varili v slanej vode. Niekedy sa do cesta pridali uvarené zemiaky. Pirohy sa zvykli aj piecť v peci a jedli sa poliate roztopeným maslom.



Každodenným pokrmom, ktorý sa konzumoval samostatne alebo zajedal k mäsu, mliečnym výrobkom, polievkam i kašovitým jedlám, bol chlieb. Bohatší piekli chlieb z pšenice, nazývanej *žito*, alebo zo zmesi pšenice a raži. Ak ľudia nemali dostatok kvalitnej múky, chlieb sa pripravoval z ovsenej alebo jačmennej múky bez kvasu alebo kvasníc. Bola to skôr akási chlebová placka, ktorá sa jedla s fazuľou alebo kapustou. Tradičný chlieb sa piekol na kapustnom liste.

Chlebové cesto sa pripravovalo z preosiatej múky, vody a kvásku. Kvások si v čase núdze a v chudobnejších rodinách gazdiné prichystali z rastliny nazývanej *komlov*. Bol to druh ťahavej rastliny, podobnej chmeľu, ktorá sa uvarila vo vode, a touto vodou sa zaliali otruby. Z nich sa urobili malé pagáčky, ktoré sa položili na teplé kachle, aby vykysli. Tie sa potom, rozmočené vo vode, dávali do chlebového cesta namiesto kvasníc, resp. kvásku. Ak sa cesto zamiesilo s kyslým mliekom alebo srvátkou, lepšie vykyslo. Termínom *komlov* sa označoval i samotný kvások. Jednoduchý kvas si vedeli ženy pripraviť takisto z chmeľu. Nazbieraný chmeľ dali do teplej vody, kde vykvasil, a túto vodu pridávali do cesta, aby kyslo. Tento spôsob sa používal na podporu kvasenia chleba i koláčov.

Chlebové cesto sa po vymiesení v koryte nechalo vykysnúť v slamených košíkoch a následne sa bochníky drevenou lopatou sádzali do vyhriatej pece. Po upečení sa chlieb na povrchu pretrel mokrou utierkou, nechal vychladnúť a odkladal na *mešternicu* – policu, pripevnenú na hrade v komore.

Pri pečení chleba sa pripravovali *poplanky* – placky z chlebového cesta. Naráz sa piekli tri až štyri. Upečené sa rozlámali na menšie kusy, posypali cukrom, natreli lekvárom alebo tvarohom. V niektorých lokalitách sa *poplanky* piekli tak, že medzi dva kusy cesta sa vložil uvarený zemiak so soľou a korením alebo menšie jablčko. Konzumovali sa ešte teplé. Na Vianoce sa *poplanky* v niektorých lokalitách často jedávali potreté cesnakom namiesto oblátok. Podobne sa piekli *baníky* – hrubšie placky, ktoré sa potierali tvarohom alebo lekvárom. Pripravovali sa na svadby. Z jačmennej alebo kukuričnej múky sa piekli *oščipky*, *opresky*. Múka sa zaliala vodou, osolila, cesto sa rozvaľkalo a vložilo do rozpálenej pece. Toto jedlo zapíjali mliekom, *ciberejom*, riedkou polievkou alebo vodou. *Bobalky*, *opekance*, *fučky*, *darvačky* bolo vianočné pečivo, ktoré sa konzumovalo s kapustou, neskôr s makom. Išlo vlastne o malé buchtičky z chlebového cesta, ovarené vo vode. Podávali sa ako samostatný chod štedrovečernej večere.

Z kukuričnej múky sa pripravovalo jedlo nazývané *malej*. Do kukuričnej múky sa pridalo teplé mlieko, soľ, pšeničná alebo ražná múka, droždie, a keď hmota vykysla, piekla sa v peci. Pôvodne sa cesto pieklo na kapustnom liste v chlebovej peci, neskôr sa začala kaša piecť v kovovej forme. Od kapustného listu kaša získala dobrý *šmak*. Niekde dávali do stredu kaše zapiecť lekvár. Medzi tradičné pečivo patrili medovníky z otrúb. Pripravovali sa tak, že gazdiné otruby zaparili horúcou vodou, pridali kvas a cesto upiekli v pekáči. Zvykli ho aj prisladiť vodou z cukrovej repy.



Termínom *koláč* sa označovalo pečivo, ktoré sa pieklo z kvalitnej bielej múky. Pôvodný koláč bol okrúhly, neplnený, tvarom podobný chlebu. Neskôr sa koláče plnili makom, tvarohom, orechmi či kapustou. *Beleše* sa piekli z ražnej i pšeničnej múky, mlieka, kvasníc a cukru. Na povrch koláča sa pridával tvaroh s vajčkom.

Obradovým koláčom bol *kračun*, *kračuník*, ktorý sa pripravoval z pšeničnej múky a mal okrúhly tvar. Piekol sa zvyčajne na Štedrý deň a počas štedrovečernej večere bol neodmysliteľnou súčasťou sviatočného stola, na ktorom ležal až do Nového roka, keď sa načal na konzumovanie. Do stredu koláča sa občas zapekala malá fľaška s medom, ktorý sa počas nasledujúceho roka používal na liečenie. Pred vianočnými sviatkami sa piekli i *rohače*, figurálne pečivo v podobe kravy alebo prasaťa. Obyčajne sa robilo zo žitnej alebo kukuričnej múky a vždy toľko kusov, koľko bolo doma dobytká. Toto pečivo sa dávalo jesť deťom počas vianočných sviatkov. Pre pastierov dobytká gazdiné piekli okrúhly koláč nazývaný *bochník*.

Po prvej svetovej vojne sa začali piecť buchty z kysnutého cesta. Plnili sa lekvárom alebo tvarohom. Znalosť tohto pečiva si ľudia priniesli z iných regiónov, kam chodili na púte, návštevy a na *roboty*. Záviny sa pečú len od medzivojnového obdobia a dostali pomenovanie *krucaniky*.

Sviatočným pečivom boli šišky, nazývané *kreple* alebo *kraple*, ktoré sa piekli len na sviatky Petra a Pavla a svätého Jána. Sviatočným typom koláčov boli tiež *čeregi*. Z múky, vajca, mlieka a kypriaceho prášku sa urobilo cesto, z ktorého sa vykrajovali štvorce, tie sa poskladali rohmi k sebe a piekli na masle alebo slnečnicovom oleji. Po upečení sa posypali opraženou strúhankou alebo cukrom.

Z chlebovej múky sa piekli na sporáku *lokše*, nazývané aj *sypok*, *sépok*. Do múky sa pridalo sladké alebo kyslé mlieko, soľ, cukor, cesto sa rozvaľkalo na tenké kolieska, ktoré sa nasucho upiekli na platni sporáka. Niekde sa zvykli *lokše* piecť po upečení chleba tak, že sa rozvaľkané placky dali na chlebovú lopatu a nasádzali na chvíľu do pece. Jedli sa pomastené maslom alebo masťou – *šmaľcom*, zapíjali mliekom alebo kávou. *Lokše* sa tiež zvykli polámať na kúsky, obariť horúcou vodou, pomastiť a posypať kapustou, makom alebo syrom.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Dolný Zemplín bol známy pestovaním kapusty. Konzumovala sa čerstvá alebo kvasená. Krájala sa nožmi alebo *hoblíkmi* a tlačila do drevených sudov a *bečiek*. Kapustná voda – *juška*, *rosul* sa často pila k pečeným zemiakom na večeru a varievala sa z nej polievka. Kapusta sa pridávala k cestovinám, zemiakom, do pirohov, koláčov či k mäsu. Najjednoduchší spôsob prípravy kapustného jedla bol ten, že gazdiné kvasenú kapustu nadrobno posekali, uvarili a pridali obielené, v šupe varené zemiaky.

Jednoduchým jedlom boli *kapusné tarhance*: kapustová voda sa prevarila a zapražila a osobitne uvarené halušky sa ňou preliali. *Šľah* bola hustá kapus-



tovo-zemiaková polievka, pripravovaná z čerstvej hlávkovej kapusty, ktorá sa jedla s chlebom.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky sa na Dolnom Zemplíne všeobecne nazývajú *bandurky*. Pestovali sa rôzne druhy – *žlté, belavé, červené, skoré, amerikánky* – ružové. Boli uskladnené v *bačkoch* alebo nádobách pod posteľou v izbe, alebo komore. Konzumovali sa pečené v šupke, varené, dusené, smažené. Uvarené sa pridávali do chlebového cesta, cesta na halušky, ako plnka do pirohov, piekli sa z nich placky.

Zemiaky pečené na platni sporáka sa jedli osolené a potreté maslom. Boli obľúbenou pochúťkou detí. Jednoduché jedlo vzniklo napríklad popučením uvarených zemiakov na kašu. Nazývalo sa *podlávnené bandurky* a jedlo sa zvyčajne na večeru a zapíjalo mliekom.

Zo zemiakového cesta sa pripravovali šúľance, nazývané aj *kl'ocky*, ktoré sa jedli spolu s varenými zemiakmi a tvarohom. *Šlizky* boli cestoviny zo zemiakového cesta v tvare šúľancov, ktoré sa jedli s makom, kapustou, orechmi. Špeciálne *saharské* halušky sa pripravovali pre drevorubačov z postrúhaných zemiakov, múky a soli. Zamiesilo sa tvrdé cesto, ktoré sa rozkrájalo nožom na kocky, uvarilo vo vode a posypalo tvarohom. Halušky z múky zmiešané s uvarenými zemiakmi a kapustou patrili tiež k jednoduchým jedlám počas týždňa.

Hrapčanka, nalesnik alebo *nalečnik* bola placka zo surových zemiakov zahustených múkou a ochutených korením a soľou. Placka sa piekla v peci alebo na sporáku, kedysi sa pekávala i v kapustnom liste. Dnes sa pečie na panviciach a známa je i pod názvom *bandurčanik*. Židovské obyvateľstvo regiónu pieklo tiež podobnú zemiakovú placku, nazývanú *gugel'*. Hrubé lokše zo zemiakového cesta zamiesené kyslým mliekom sa nazývali *bandurkové lokše*. Jedli sa s lekvárom a zapíjali čajom.

Zo zemiakov gazdiné varili polievku spolu so skvaseným *borščom, ciberejom*. Bolo to jedlo chudobných i typické pôstne jedlo.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Medzi tradične pestované druhy zeleniny patrí koreňová zelenina, strukoviny, od 19. storočia i repa a zemiaky. Ostatné druhy koreňovej a hlúbavej zeleniny do oblasti priniesli najmä bulharskí zeleninári, ktorí propagovali jej pestovanie.

Na jar sa varila *chrenová mačanka*. Chren sa nastrúhal, vyvaril a voda sa zmiešala so sladkým mliekom. Toto jedlo sa pripravovalo v čase, kým prvýkrát nezahrmelo, potom vraj už chren nebol chutný. Ak nebolo dostatok kapusty, jedávalo sa *chrinovo lisce* – chrenové listy. Tie sa posekali nadrobno, obarili vo vode, pridalo sa mlieko, vajčko a múka. Vznikla hustá polievka, ktorá sa jedla s chlebom. Varievala sa zvyčajne v sobotu na obed alebo na večeru.

Počas leta sa varila *dziňanka*: dyňa sa nakrájala na kúsky, rozvarila, primiešali sa kukuričné krúpy alebo drobná cestovina – *sciranka*. Cukrová repa sa



konzumovala varená ako šalát alebo príloha. Repa sa uvarila v celku, postrúhala, pridalo sa trochu cvikle a ochutila sa koreninami. Cukrová repa sa používala i na sladenie jedál. Repa sa uvarila vo vode a získala sa sladká voda – *juška*.

Zo strukovín sa pestovala fazuľa, hrach, šošovica, cícer a bôb. Jedlá sa najčastejšie pripravovali z fazule. V polievke sa strukovina rozvarila, pridali sa cesnak, zapražila sa múkou a cibuľou a pridali sa uvarené zemiaky. Fazuľa sa konzumovala aj na husto s cestovinami ako *hrubá políafka* alebo *fasuľa s lečkami*. Varila sa neraz dva až tri razy do týždňa. Fazuľa *na husto* bola aj typickým štedrovečerným obradovým jedlom. Väčšinou sa počas týždňa striedala fazuľa na sladko s cestovinami s fazuľou na kyslo s *ciberejom*. *Fazula s bandurkami* bolo jedlo chudobných.

Podobne sa robila kaša a polievka z hrachu a cícera. Pripravovali z nich i *mačanku*. Názov je odvodený od spôsobu jedenia pokrmu, do omáčky – hustej polievky si ľudia namáčali chlieb alebo posúch. Zo šošovice, nazývanej *sočivočka*, sa varila kaša so zasmažkou.

Uhorky sa konzumovali čerstvé v podobe šalátu alebo sa konzervovali kvasením. Polozrelé uhorky ženy rozkrájali, posolili, dali do teplej vody, pridali zeleninu – mrkvu, cibuľu, chlebovú kôrku a kvas, a nechali pár dní kysnúť. Keď vykysli, gazdíná mala dva produkty – kyslé uhorky i kyslý nálev, z ktorej mohla pripravovať polievky.

K obľúbeným patrili hubové jedlá. Huby sa zbierali v celom regióne. Varili sa v polievke, *na husto*, pražili s vajítkom, krupicou, sušili sa. Hubová omáčka alebo hustá polievka sa nazývala *mačanka*, zasmažená múkou sa jedla s chlebom.

Zo sušených hrušiek a sliviek sa varila ovocná polievka nazývaná *var*, ktorá sa tradične podávala na *Viliju* – Štedrý večer. Plané ovocie, najmä hrušky a jablká, sa sušili na peci a v zime sa z nich varili polievky. Do hruškovej polievky sa zvykli pridávať uvarené zemiaky.

MLIEČNE JEDLÁ

Mlieko, sladké i kyslé, sa pilo ako nápoj k jedlám, používalo sa na zahustenie polievok, kaší, omáčok, do koláčov, do chlebového cesta. Sadnuté mlieko tu nazývali *nabrzlé*.

Prvé mlieko po otelení kravy, nazývané *kulastra*, prevarili a robili z neho tvaroh, ktorý jedli s chlebom. Na taký tvaroh pozývali aj deti z okolitých rodín, pretože sa verilo, že čím viac ich z tohto tvarohu jedlo, tým viac mlieka bude krava dávať.

Tvaroh sa dorábala zahrievaním kyslého kravského mlieka. Ak chceli tvaroh gazdiné zakonzervovať, nasolili ho a dali do nádoby, ktorej vrch prikryli orechovými listami. Nádobu postupne dopĺňali tvarohom, až bola plná, a vrch zaliali pretopeným maslom. Takto zakonzervovaný *horáký syr* alebo *brendza* vydržal aj rok. Kto mal možnosť, miešal kravský tvaroh s ovčím syrom a rovnakým spôsobom ho konzervoval v drevených vedrách alebo getetách. Z ovčieho mlieka sa robieval hrudový syr.



Mlieko sa pilo najčastejšie kravské, menej kozie. Mlieko uskladňovali v hlinených hrncoch – mliečnikoch, nazývaných *siňacky*, ktoré mali obsah 1,5 – 2 litre. Ak mali gazdiné veľa mlieka, zberali len smotanu a mútili z nej maslo. Ak bolo mlieka málo, na mútenie používali mlieko i smotanu spolu. Maslo mútili v drevenej nádobe nazývanej *zbušok*.

Jednoduchým a rýchlym jedlom bývala mliečna polievka *kvasna polifka*, *kyselina*. Kyslé mlieko sa zohrialo, pridalo sa do neho trhané cestoviny – *trbačka*, posolilo, a jedlo bolo hotové.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Mäso sa jedávalo len na veľké sviatky a pri významných rodinných udalostiach. V sociálne slabších rodinách sa mäso nepodávalo ani v nedeľu. Mäso ľudia získavali z vlastnej produkcie, chovali ošípané, hydinu, menej králiky, kozy či morky. Hovädzí dobytok sa choval na mliečnu produkciu a ako ťažná sila. Stravu obohacoval príležitostný rybolov a lov menších zvierat.

Hlavným zdrojom mäsa bol chov ošípaných. Tradičná zakáľačka sa robila v zimných mesiacoch a počas fašiangov. Mäso sa rozobralo, časť z neho sa rozdala rodine a susedom, pretože ho kedysi ľudia nedokázali konzervovať na dlhšie obdobie. Menšie množstvo mäsa zaliali do masti alebo vyúdili. Zvyšok mäsa sa použil na výrobu výrobkov – jaterníc, klobás, tlačienky. Veľmi dôležitým produktom bola slanina, ktorá sa používala na dochutenie rôznych jedál, surová sa konzumovala s chlebom počas poľných a sezónnych prác. Kedysi zvykli žalúdok rozkrájať na drobné kúsky, uvariť a upražiť. Po druhej svetovej vojne začali žalúdok plniť mäsom a vyrábať z neho tlačienku. Ovar nazývali *rajzupou*. Robila sa aj huspenina, nazývaná *studzenina*. Mäsové odrezky sa zvykli dávať do *holubkov* – plnených kapustných listov s mäsom a krúpami alebo ryžou. Údená domáca šunka sa tradične konzumovala na Veľkú noc a nazývala sa *šoudra*.

Medzi tradičné vaječné jedlo Dolného Zemplína môžeme zaradiť *hrudku*, nazývanú i *žolta hrudka*, ktorá patrí k veľkonočným obradovým jedlám. Pripravovala sa zo sladkého mlieka, do ktorého rozmiešali vajíčka, a tie sa osolili alebo osladili. Masa sa dala variť, kým sa nezačala zrážať. Potom sa dala do plátna odkvapkať a v nej získala aj tvar hrudky. Niekde dali hrudku ešte na chvíľu zapiecť do pece. Na Veľkonočnú nedeľu sa kúsok z hrudky podával každému členovi rodiny. Koscom sa pred odchodom na lúky podávala praženica so slaninou a klobásou. Halušky s praženým vajíčkom sa nazývali *lenivy halušky*.

NÁPOJE

Medzi tradičné kvasené nápoje patrili *ciberej*, známy aj pod názvom *boršč*, ktorý sa robil tak, že gazdiné ovos zomleli na hrubú múku, zaparili horúcou vodou, pridali kvas, kôpor a nechali kysnúť. Po vykysnutí ho prevarili a precedili. Nápoj bol obľúbený nielen v pôstnom období, ale tiež počas žatvy na uhasenie smädu, pretože bol osviežujúci a obsahoval aj nízke percento alkoholu.



lu. *Ciberej* sa používal takisto v prípade, že ľudia nemali ocot alebo kapustnú vodu a potrebovali nejaké jedlo variť *na kyslo* – napríklad zemiaky.

Južne od Trebišova sa nachádza tokajská vinohradnícka oblasť, ktorá je jednou z mála oblastí na svete, kde možno dopestovať hrozno na výrobu prírodne sladkých vín. Oblasť s výmerou 998 ha je najmenšou a zároveň najatraktívnejšou vinohradníckou oblasťou Slovenska. Patria do nej obce Bara, Čerhov, Černochovo, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Veľká Trňa a Viničky. Medzi najznámejšie pestované odrody hrozna, ktoré sa používajú na výrobu tokajských vín, patria: Furmint, Lipovina a Muškát žltý. Počiatky pestovania viniča v tejto oblasti sú známe už z časov, keď bola súčasťou rímskej provincie Panónie. Po páde rímskeho impéria pokračovali v pestovaní hrozna Slovania. Veľké zásluhy v rozvoji vinohradníctva v tejto oblasti sa pripisujú talianskym osadníkom v 13. a 14. storočí, ktorí sem priniesli nové pestovateľské skúsenosti, ale aj základnú odrodu tokajského vína Furmint. Z čias tureckých vojen v 16. – 17. storočí pochádza väčšina tokajských pivníc, ktoré boli budované ako úkryty ľudí a majetku pred lúpežnými vojskami.

O tokajskom víne sa hovorí ako o elixíre večnej mladosti i to, že má liečivé účinky. Preto nesmelo chýbať na tabuli žiadneho monarchu, kráľa, cisára či kniežaťa. Najvychýrenejšími v tomto smere boli ruskí cári, ktorí mali v cárskych pivniciach v Sankt Peterburgu vzácné staré ročníky tokajského vína. Medzi obdivovateľov tokajského vína patrili napríklad i Ľudovít XIV., Cromwell, Napoleon, Voltair. Tokajské víno dostalo prívlastok „Vinum regum – reg vinorum“, čo v preklade znamená „víno kráľov – kráľ vín“.

Na špecifickejšie a jedinečnej chuti tokajského vína má výrazný podiel pôda, na ktorej sa pestuje vinič. Pôdu tvoria horniny sopečného pôvodu, ktoré dokážu dobre akumulovať teplo. Veľmi dôležitú úlohu hrá počasie, najmä dlhá slnečná jeseň, ktorá umožní, aby vyzrievajúce bobule napadla ušľachtilá pleseň *Borytris cinerea*, ktorá ich vysuší a zstanú z nich *cibéby* – hrozienka, bez ktorých nemožno vyrobiť kvalitné tokajské víno. Medzi ďalšie osobitosti patrí originálny technologický postup výroby a vyzrievania týchto vín. Dnešná výroba svetoznámych tokajských vín nadväzuje na bohatú tradíciu vinárstva a vinohradníctva v oblasti. Výbornú povest' slovenských tokajských vín dokazuje veľké množstvo ocenení z dôležitých medzinárodných súťaží.

Podobne ako víno nesmela pri rôznych významných príležitostiach, rodinných udalostiach či pri uzatváraní obchodov chýbať na stole pálenka. Tradičným nápojom bola *modranka* – pálenka, do ktorej sa pridávala poľná rastlina rovnakého mena. Užívala sa aj pri bolestiach brucha a žalúdočných nevoľnostiach. V najjužnejších oblastiach bolo vždy tradičným nápojom víno. Pivo sa pilo zvyčajne počas spoločných prác a kupovalo sa u miestnych obchodníkov.

PÔSTNE JEDLÁ

Počas štyridsaťdňového pôstu pred Veľkou nocou ľudia často jedávali len *ciberej* – pôstnu polievku a suché hrušky. Prevarený skvasený nálev sa podával



s varenou fazuľou, kapustou alebo lokšami. Lokše sa robili z cesta podobného ako na halušky alebo rezance. Piekli sa na okraji sporáka *na peckoj* a zvyčajne sa rozmrvili alebo nalámali do polievky. Pôstnymi jedlami boli i kaše, najmä kukuričná, ktorá sa nemastila, jedla sa len s mliekom, a *var* – polievka zo sušeného ovocia. Ortodoxní veriaci, najmä pravoslávni a gréckokatolíci, počas pôstu nejedli nič, okrem kúska chleba, vody alebo čaju. K častým pôstnym jedlám patrili kupované údené ryby – *harengy*. Na Popolcovú stredu sa varili iba zemiaky s kyslou kapustou. Prvé sýtejšie jedlo sa chystalo až na Zelený štvrtok. V tento deň sa piekli *lepené pirohy* plnené tvarohom, lekvárom alebo kapustou. Na Veľký piatok sa dodržiaval prísny pôst, preto sa zvyčajne nič nejedlo ani nevarilo.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Na nedeľné raňajky sa tradične jedávala polievka, zeleninová alebo zapražená, s pirohmi. Na obed, ak bola možnosť, sa podávala mäsová polievka a varené mäso. Na večeru sa dojedli zvyšky z obeda. Hovorievalo sa, že kto by v nedeľu jedol *bandurkovu polifku*, toho by vysmiali a považovali za veľmi chudobného.

Vianočné sviatky sa v tomto regióne nazývali *Kračun* a Štedrý deň *Vilija*. Večer pred *Vilijou* gazdiné namočili sušené hríby, do ktorých sa ráno priliala *juška* – voda z kyslej kapusty, a uvarila sa polievka. Jedlá na štedrovečernú večeru sa pripravovali od rána. Zamiesilo sa cesto na *bobaľky* a makové či orechové koláče. Koláče sa piekli v peci zvyčajne z chlebového cesta a pred večerou gazda odniesol po kúsku koláča i dobytku. Niekde sa namiesto koláčov piekli len akési placky – *poplanky*, potreté lekvárom alebo tvarohom. Gazdiné piekli i okrúhle koláč z čistého kysnutého cesta nazývaný *kračun*, *kračuník*. Do veľkej misy, ktorá stála na štedrovečernom stole, sa dalo po troche zo všetkého, čo sa na hospodárstve urodilo, spolu s týmto koláčom.

Štedrovečerná večera sa skladala z viacerých, často skromných chodov. Prvým boli oblátky s medom a cesnakom, potom nasledoval prípitok. Ďalej sa jedli hríby – *kozare* zapražené múkou a rôsolom z kyslej kapusty, s pridaním krúp; prípadne sa uvarila kapustová polievka s hubami, nazývaná *kozarova*. Ďalším chodom boli *bobaľky* podávané s kyslou kapustou, tvarohom alebo makom, nasledovala fazuľová hustá *mačanka* a nalámané obarené *lokše* s makom. Na záver sa jedli koláče s čajom alebo kávou.

Na prvý sviatok vianočný sa nevarilo. Dojedali sa jedlá zo štedrovečernej večere. Na Nový rok sa konzumovalo mäso, najčastejšie bravčové, nesmela sa jesť hydina – aby „neuletelo šťastie“ z domu. Na sviatok Troch kráľov sa v niektorých domácnostiach pripravili jedlá ako na Štedrý večer.

Obdobie fašiangov sa na Dolnom Zemplíne nazývalo *zapušky* – odvodené od úslovia „*Zapušča še, bo še už nebudze jejs meso*“. Vtedy sa konali zakáľacky a ľudia sa snažili dopriať si kvalitnejšie jedlo. Počas posledných fašiangových dní sa piekli šišky – *kreple*, *čeregi*, piekli sa kysnuté koláče alebo *poplanky* s tva-



rohom. Varila sa kapustnica, ak mali gazdiné možnosť, dávali do nej kúsok mäsa alebo klobásy, alebo sa varila polievka z vývaru mäsa, do ktorého sa zavarila ryža alebo krúpy. Pila sa domáca pálenka.

Po dlhom predveľkonočnom pôste sa na Bielu sobotu už v domácnostiach varilo a pieklo. Na veľkonočnom stole nesmeli chýbať domáce klobásy, šunka – *šoudra*, vajíčka, *paska*, plnka – *polnina* a mliečno-vaječná *hrudka*, *syrec*. *Paska* bol okrúhly koláč z kysnutého cesta, neplnený, často na vrchu zdobený ozdobami upletenými z cesta alebo vtáčikmi. Tradičným veľkonočným jedlom bola *hrudka*, ktorá sa tu robí dodnes. *Polnina*, *pulnina* bola fašírka z bravčového mäsa, pečiva, vajec, korenín a bylín, ktorá sa piekla v celku na plechu. Typickými prílohami k veľkonočným jedlám boli chren a cvikla. Sviatočné jedlá sa nosili v košíkoch do kostola posvätiť a jedli sa na Veľkonočnú nedeľu. Niekde zvykli pripravovať jedlo nazývané *šlepy prasa*: cesto sa naplnilo ochuteným mletým mäsom a upieklo na plechu. K tomu sa jedával šalát z cukrovej repy.

Na druhý deň sviatku, v pondelok, sa varila mäsová, zvyčajne kuracia polievka a podávalo sa mäso z polievky. Obľievačov pohostili posvätenými jedlami, pálenkou, prípadne pagáčmi.

Na Turíce sa zvykli pripravovať tvarohové koláče nazývané *baniky* alebo *poplanky* – pagáče a mäsová polievka s haluškami.

Významné rodinné udalosti boli vždy sprevádzané dobrým jedlom a pohostením. Po narodení dieťaťa sa vypomáhalo nosením potravín a jedál do domácnosti, kde sa dieťa narodilo. Šestonedielke *do kúta* nosievala kmotra krúpovú kašu a buchty plnené tvarohom alebo lekvárom, spolu s litrom pálenky. Na druhú nedeľu po pôrode sa nosili koláče, uvarená sliepka alebo kohút, klobásy a pálenka. Na krstiny sa varil guláš alebo kapustnica z bravčového mäsa, kuracia polievka, podávalo sa mäso z polievky so zemiakmi alebo pečené mäso. Piekli sa kysnuté koláče s makom alebo tvarohom, ku ktorým sa ponúkala hosťom biela káva alebo čaj s rumom.

Na svadbu sa rodiny pripravovali niekoľko týždňov dopredu. Chystali sa potraviny, najmä múka, vajcia, robili sa zabíjačky. Svadobné jedlá vždy varili najlepšie kuchárky z dediny. Ako predjedlo sa často podávala huspenina alebo guláš. Polievka musela byť silná, mäsová s rezancami. Po polievke sa niekde podávala ryžová kaša so škoricou, cukrom, maslom. Na chudobnejších svadbách sa ponúkala kapusta *na chlipaňje* – kyslá kapusta na riedko s koláčmi. Typickým svadobným jedlom boli *holubky*, mäsom a ryžou alebo krúpami plnené kapustné listy, a *pogačky* z kysnutého cesta, plnené makom, tvarohom alebo lekvárom. Na svadbu sa piekol veľký biely neplnený okrúhly koláč ako chlieb. Pila sa pálenka, víno i pivo.

Po pohrebe sa konal v dome zosnulého alebo jeho príbuzných kar – *komašňa*. Jedlo sa však nepripravovalo doma, ale zvyčajne u susedov. Nepiekol sa chlieb, ponúkali sa koláče, pálenka a víno. Rodine a ľuďom, ktorí niesli truhlu, sa zvykla ponúkať i kapusta.



Dolný Zemplín bol odjakživa významnou poľnohospodárskou oblasťou. Pestovali sa tu vo veľkej miere najmä obilniny, zelenina, menej novšie plodiny ako zemiaky a kukurica. Chov hospodárskych zvierat, najmä kráv a ošípaných bol dôležitým zdrojom mäsa a mlieka. Napriek všetkému bola strava na Dolnom Zemplíne veľmi jednoduchá a nenáročná. Podstatnú skupinu jedál tvorili kašovité jedlá z múky, krúp, ďalej rôzne druhy cestovín, zeleninové jedlá z kapusty a fazule. Rozdiely v konfesii sa prejavovali najmä v pôstnom období, keď pravoslávni dodržiavali oveľa prísnejšie pôsty ako katolíci. Špecifikom regiónu boli kvasené múčne nápoje a polievky. Hojné zastúpenie v jedálničku mali i ďalšie kyslé jedlá. Mäso sa konzumovalo v menšom množstve, najmä počas sviatkov. Pečenie rôznych druhov koláčov sa rozšírilo až po prvej svetovej vojne. V južnej časti regiónu sa nachádza tokajská vinohradnícka oblasť, ktorá je jednou z mála oblastí na svete, kde možno dopestovať hrozno na výrodu prírodne sladkých vín.

RECEPTY TRADIČNEJ DOLNOZEMPLÍNSKEJ KUCHYNE

Rosoľanka

Zemiaky očistíme, pokrájame nadrobno a uvaríme v mierne osolenej vode. Zo dve hrste fazule uvaríme osobitne a pridáme k uvareným zemiakom. Polievku dochutíme korením a okyslíme vodou z kyslej kapusty. Chvíľu povaríme a zahustíme nasucho opraženou múkou. Rosoľanka sa zajedala chlebom.

Jucha

Z nasolenej baraniny (omytej od hrubej vrstvy soli) pripravíme vývar. K mäsu pridáme očistenú koreňovú zeleninu – mrkvu, petržlen, zopár strúčikov cesnaku a veľký kus zeleru. Ak je mäso uvarené, z vývaru ho vyberieme aj so zeleninou. Vývar okyslíme kyslým mliekom alebo smotanou. Mlieko alebo smotanu pridáme do vývaru, až keď je trochu vychladnutý, ale nie studený. V horúcom vývare by sa mlieko zrazilo. *Jucha* sa podávala bez mäsa a zeleniny a zajedala sa chlebom.

Fazuľa na husto

Fazuľu deň vopred namočíme do studenej vody. Ráno z nej vodu zlejeme, vsypeme do hrnca, pridáme studenú vodu. Ak je fazuľa do polovice uvarená, osolíme ju, pridáme trochu mletého korenia, popučené strúčiky cesnaku a očistené nakrájané surové zemiaky. Polievku necháme prevariť. Medzitým urobíme zápražku z lyžice masla, na drobno pokrájanej cibule a mletej červenej papriky. Za stáleho miešania ju trochu opražíme a podlejeme horúcim nálevom z polievkového hrnca. Kým ju však nalejeme do hrnca, popučíme fazuľu a zemiaky. Potom nalejeme zápražku a necháme raz prejsť varom spolu so šťavou z kyslej kapusty. Podávame s chlebom.



Bandurky na kvasno

Zemiaky očistíme, pokrájame na kocky, zalejeme vodou, prilejeme liter vody z kyslej kapusty, pridáme soľ, čierne korenie. Uvaríme domäkka. Nakoniec pridáme zápražku z múky a červenej papriky.

Flenkova kapusta

Na oleji alebo masi usmažíme cibuľku, pridáme na jemno nakrájanú čerstvú kapustu a oparážime. Na kapustu nasypeme ryžu, zalejeme paradajkovým pretlakom, pridáme trochu vody. Osolíme, okoreníme a dusíme, pokiaľ ryža nie je mäkká.

Holubky

Z kapusty vyrežene hlúbik a celú hlávku varíme v osolenej vode, do ktorej sme pridali trochu octu. Ako budú listy mäknúť, postupne ich odlupujeme a uložíme na plytký tanier, aby vychladli. Z každého listu vykrojíme zhrubnuté časti (žily), a ak je kapustný list príliš veľký, rozrežeme ho na dva alebo aj tri kusy. Pripravíme si toľko listov, koľko ich plánujeme naplniť. Zvyšok kapusty nakrájame na tenké prúžky. Ryžu premyjeme v studenej tečúcej vode a odkvapkanú pridáme k mletému mäsu v pomere 1 : 1. Na masu nalejeme do zlatista upraženú cibuľku na masi, osolíme, okoreníme, pridáme štipku červenej mletej papriky a poriadne premiešame (vajčko sa nepridáva, plnka by stvrdla). Touto masou plníme kapustné listy. Potom ich zvinieme tak, že plnku, ktorú ukladáme blízko vrchnej časti listu, zavinieme do polovice. Potom prehne dvaja krajné konce listu dnu a dokončíme rolovanie. Bočné kraje sa dávajú dovnútra preto, aby sa list pri varení neroztvoril. Väčší hrniec vymažeme masťou. Na jeho dno nasypeme tenké prúžky pokrájanej kapusty a poukladáme naplnené kapustné listy. Pridáme zo dva kusy bobkového listu a zalejeme vodou, v ktorej sme rozmiešali paradajkový pretlak, alebo vopred uvarené prepaširované čerstvé paradajky. Vody treba naliať toľko, aby bola asi na hrúbku prsta nad najvrchnejšou vrstvou plnených listov. Na to celé sa ukladal plytký tanier, na ktorom bol položený hrnček s vodou. To preto, aby kapusta neplávala, ale bola poriadne pritlačená do hrnca. Plnená kapusta sa varí asi hodinu na miernom plameni. Hotové jedlo sa podáva s chlebom.

Gombovce

Očistené a na jemno postrúhané surové zemiaky premiešame s postrúhanými uvarenými a ošúpanými zemiakmi v pomere 1 : 1. Pridáme múku, vajce, trocha soli a vypracujeme cesto, ktoré rozdelíme na dve časti. Z každej urobíme šúľok a pokrájame ho na menšie kolieska. Do každého zabalíme slivku a vygúľame guľku. Gombovce uvaríme v slanej vode. Vyberieme na tanier, posypeme mletým cukrom a strúhankou popraženou na masle.

Gazdovské lokše

0,5 l kyslého mlieka, 500 g polohrubej múky, lyžičku sódy bikarbóny, soľ, cukor spolu zmiešame, vypracujeme husté cesto, ktoré lyžicou dávame na panvicu a na masi pečieme hrubšie placky.



Bandurečnik

Zemiaky postrúhame, zasypeme hrubou múkou, pridáme soľ, korenie, vajíčko, cibuľku pokrájanú nadrobno, cesnak. Všetko spolu dobre premiešame. Na panvici pečieme tenké placky na masti dozlatista. Podávame s kyslým mliekom.

Nalečnik

Zemiaky očistíme a postrúhame na strúhadle. Pridáme pomleté škvarky, jedno vajce, trochu hrubej múky, prelisovaný cesnak, nadrobno pokrájanú cibuľu, osolíme a okoreníme. Celú masu rozotrieme na plech a dáme zapiecť do rúry. Upečený *nalečnik* narežeme na väčšie štvorce, môžeme omastiť roztopeným maslom a podávame s kyslým mliekom.

Lepčanka

Očistené surové zemiaky nastrúhame, pridáme jednu na drobno nakrájanú cibuľu a čerstvú pokrájanú petržlenovú vňať. V časoch, keď už v hriadkach petržlen nebol, vňať nahradili hrstou pokrájanej kyslej kapusty. Masu osolíme, pridáme vajce, zamiešame. Po lyžiciach a za stáleho miešania pridáme hladkú múku. Výsledná masa nesmie byť hustá. Na panvici rozpálime masť a lyžicou do nej vkladáme zemiakovú hmotu. Pomocou lyžice ju roztiahneme do tvaru malej placky. Naraz pečieme na panvici štyri až päť placiek.

Kapustníky

Z teplého mlieka, cukru a droždia zarobíme kvások. Z vajec oddelíme žĺtky, ktoré zmiešame s múkou, cukrom, roztopeným maslom a troškou soli. Pridáme mlieko a kvások a vypracujeme cesto, ktoré na teplom mieste necháme vykysnúť. Cesto preložíme na pomúčenú dosku, rozvaľkáme a pokrájame na väčšie obdĺžniky, na ktoré budeme klásť kapustovú plnku. Obdĺžniky preložíme a po obvode zlepíme, aby plnka nevytekla. Poukladáme ich na vymastený plech a v rozohriatej rúre upečieme do zlatista. Plnka: kapustu porežeme na menšie kúsky, trochu posolíme a podusíme na masť. Pridáme cukor a škoricu.

Vianočné kozare

Do hrnca so studenou vodou dáme variť bravčové mäso s kosťou, osolíme, pridáme čierne korenie, rascu a bobkový list. Keď je mäso do polovice uvarené, k mäsu vložíme čerstvú neúdenú klobásu v kuse. Keď voda znovu zovrie, pridáme kyslú kapustu, nakrájanú na menšie kúsky. Prilejeme hrnček šťavy z kyslej kypusty. Polievku ďalej varíme asi pol hodinu a pridáme do nej ryžu. Keď ryža začína mäknúť, vsypeme do polievky sušené hríby. Pridáme zápražku: na masle upražíme dve polievkové lyžice hladkej múky a lyžicu sladkej mletej červenej papriky. Zápražku zalejeme niekoľkými lyžicami studenej vody a vlejeme do vriacej polievky. Ešte ju pár minút povaríme a odstavíme z ohňa. Vianočné *kozare* sa podávajú s bielym koláčom.



Veľkonočná hrudka

V osladenom mlieku rozšľaháme vajcia, môžeme pridať vanilkový cukor alebo sušené hrozienka. Od počtu vajec závisí tuhosť i farba hrudky. Zvyčajne sa na 1 l mlieka dáva 10 – 15 vajec. Takto pripravená zmes sa varí za stáleho miešania na miernom ohni, kým sa nezrazí. Potom sa cez pevné plátno precedí a nechá sa odkvapkať prebytočná tekutina. Stuhnutá hrudka sa podáva nakrájaná na plátky.

Literatúra a pramene:

- ČURMOVÁ, V.: Prefajne zemplinske jedzene. Michalovce 2003.
- ČURMOVÁ, V.: Co smačne navari zemplinska gazdziňa každý dzeň. Michalovce 2007.
- KALAVSKÝ, M.: Vývoj etnického a náboženského zloženia obyvateľstva Zemplínu od 18. storočia do súčasnosti. In: Južný Zemplín. Štúdie o etnokultúrnom vývoji národnostne zmiešanej oblasti. Bratislava : Národopisný ústav SAV, 1993, s. 12 – 57.
- LINKOVÁ, J.: Tradičná strava v obci Novosad v 30. – 50. rokoch 20. storočia. Ročníková práca. Archív katedry etnológie a mimoeurópskych štúdií, FF UCM Trnava, 2004, 33 s.
- MARKUŠ, M.: Strava. Okresy: Michalovce, Humenné. Archívny materiál Ústavu etnológie SAV.
- ORDOŠ, J.: Veľkonočné zvyky a jedlá v Sečovciach. In: *Výživa a zdravie*, roč. 33, č. 4, 1988, s. 87.
- PRANDOVÁ, E.: Strava. Veľké Zalužice, okr. Michalovce. Archívny materiál Ústavu etnológie SAV.
- PICHONSKÝ, J.: Hmotná kultúra dediny Nižná Rybnica, okr. Michalovce. Archívny materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- TULACHOVÁ, A.: Sviatočné jedlá v Parchovanoch. Ročníková práca. Archív katedry etnológie a mimoeurópskych štúdií, FF UCM Trnava, 2005, s. 25.





GEMERSKÝ REGIÓN



Územie regiónu sa rozprestiera v Slovenskom rudohorí. Južná časť leží v Rimavskej kotline a na Cerovej vrchovine, zo severovýchodu do oblasti zasahuje Slovenský raj. Na východe sa rozprestiera Slovenský kras a Rožňavská kotlina, sever ohraňuje Horehronské podolie. Na juhu toto územie hraničí s Maďarskom, na územie ktorého bývalá Gemerská župa mierne presahovala. Súčasťou Gemera bola aj časť Horehronia od Polomky na východ. Tento región je vyčlenený samostatne, preto sa horehronskými obcami patriacimi administratívne ku Gemeru nebude táto kapitola podrobnejšie zaoberať. Od roku 1803 bolo ku Gemeru pričlenené i územie Malohontu, pôvodne súčasť Hontianskej župy. Tvorí západnú časť regiónu s centrom v Rimavskej Sobotě.

Geografická členitosť Gemera podmienila, že sa na tomto rozľahlom území v priebehu historického vývinu utvárali viaceré varianty poľnohospodárstva, v ktorých sa vyformovalo špecifické zameranie tradičnej agrárnej kultúry. Vďaka bohatým náleziskám nerastných surovín sa región stal jedným z najrozvinutejších priemyselných oblastí Uhorska.

V stredoveku viedli týmto územím obchodné cesty z Maďarska do Poľska a hospodársky a politický vývoj regiónu sa sústreďoval najmä do okolia hradov Muráň, Jelšava a Krásna Hôrka. Vývin Gemera nepriaznivo ovplyvnili turecké nájazdy v 16. a 17. storočí, siahajúce až na sever župy. Obyvateľstvo zdecimovali i protihabsburské stavovské povstania a epidémie v priebehu 17. storočia. Napriek tomu bol Gemer hospodársky i kultúrne jednou z najrozvinutejších oblastí nielen Slovenska, ale aj Uhorska.

Popri Slovákoch malo tu významné zastúpenie maďarské a nemecké etnikum. Maďarské obyvateľstvo je až do súčasnosti sústredené južne od línie tvorenej obcami: Rimavská Sobota, Uzovská Panica, Hucín, Betliar, Lúčka. Tieto lokality tvorili jadro tzv. palóckeho osídlenia, ktoré sa ťahlo až do Hontu. Skupina Palócov v oblasti južne od Rimavskej Soboty sa nazývala Barkovia. Nemecké etnikum sem prišlo v rámci kolonizácie oblastí s bohatými náleziskami nerastných surovín. Najpočetnejšie skupiny nemeckého obyvateľstva sa usídľovali v povodí riečky Slaná, najmä v okolí Dobšinej, kde zakladali banícke



osady. Od konca 15. storočia boli hornaté oblasti Gemera kolonizované na valaskom práve. Valaská kolonizácia priniesla nové spôsoby chovu oviec, spracovania mlieka a výroby mliečnych výrobkov. Vo viacerých obciach Gemera tvoria významnú menšinu Rómovia, najmä v okolí obcí Brdárka, Krásnohorské Podhradie, Rozložná, Hanková, Muránska Dlhá Lúka, Selce. V minulosti sa zaoberali najmä košíkárstvom, výrobou metiel a rohoží, kováčstvom a produkciou hudby.

Z Gemera odišlo v rámci migrácie veľa ľudí na Dolnú zem. K migrácii obyvateľstva došlo takisto v rámci regiónu – zo severných častí na juh. Interetnické kontakty zanechali v tradičnej kultúre Gemera svoje stopy.

Z konfesijného hľadiska boli v Gemi výraznejšie zastúpené protestantské náboženstvá – evanjelické a. v., na juhu, najmä medzi maďarským obyvateľstvom, zasa reformovaná cirkev kalvínska. V okrese Rožňava je tradične najnižšie percento katolíkov na Slovensku (necelých 20 %).

Hlavným zamestnaním obyvateľov obcí Gemera bolo poľnohospodárstvo. Pestovali sa tu všetky druhy poľnohospodárskych plodín. V najteplejších južných oblastiach našli vhodné podmienky plodiny náročné na teplo, naproti tomu v najvyššie položených častiach Gemera sa urodili iba jarné druhy obilnín, zemiaky a trávne krmoviny. V získavaní potravinových surovín hrali dôležitú úlohu obchod a furmančina. Z gemerských hámrov sa vozili hotové železné výrobky na dolnozemske trhy a odtiaľ sa do regiónu dovážali potraviny: obilniny, slanina a múka. Sezónne poľnohospodárske práce, na ktoré odchádzali obyvatelia horských a podhorských obcí Gemera, boli vhodnou príležitosťou aj na získanie nových druhov osiva a plodín, najmä zemiakov, kukurice, ale aj obilia.

V teplejších oblastiach na juhu sa okrem obilnín pestovala aj kukurica, cukrová repa, tabak, vinič, melóny, paprika, paradajky. Gemer patrila medzi najvýznamnejšie ovocinárske oblasti Slovenska. Klimatické pomery v južnejších častiach regiónu boli vhodné na včelárstvo. Z hospodárskych zvierat sa chovali najmä ošípané. V letnom období bolo rozšírené pasenie ošípaných v spoločných stádach, ku ktorým sa najímali pastierov. Stáda vyhánali do dubových lesov, kde sa krmili žľuďmi a korenkami.

V severných horských oblastiach bol hlavným hospodárskym odvetvím chov oviec a dobytky. V obciach Muránska Zdychava, Filier, Ratkovské Bystre, Klenovec či Kokava nad Rimavicou sa uplatnil osobitý druh hospodárenia. Pôda bola vzdialená od obce, preto sa na nej stavali maštale a obydlia, kde v lete prebýval gazda s dobytkom, v zime tu ponechávali časť dobytky, ktorú chodil opatrovať člen rodiny. Tieto sezónne príbytky sa nazývali *kolešne*. Rozvinutý bol i chov koní. Ovčiarstvo malo významný vplyv na ľudovú kultúru oblasti. Drevené výrobky pastierov boli známe v širokom okolí. Osobitý typ predstavovali gemerské črpáky, ktoré sa odlišujú od liptovských tvarom i výzdobou.

V okolí Dobšinej a na hornom toku rieky Slanej sa rozvinulo baníctvo a popri ňom aj hutníctvo a sklárstvo. V 19. storočí bola na území Gemera najväčšia



koncentrácia baní v Uhorsku. Na ťažbu železa nadväzovali hutý, hámre, železiarska výroba, pálenie uhlia a vápna. Vznikali tu prvé železiarske spoločnosti, ktoré patrili k najväčším výrobcom surového železa v Uhorsku. Najväčším bansko-hutným koncernom sa stala Rimavsko-muránsko-šalgotarjánska železiarska spoločnosť. Rozvinutá bolo furmančina, ktorá súvisela so stavbou pecí v dolinách pri riekach a potrebným dovozom rudy, vápenca a dreveného uhlia. Okrem železa sa ťažilo zlato, striebro, meď, antimón i magnezit. S ťažbou súvisel rozvoj remesiel, ako bolo kováčstvo, zvonkárstvo, sklárstvo.

Pre oblasť stredného Gemera bola charakteristická hrnčiarska výroba. Hrnčiari získavali kvalitnú hlinu šachtovou ťažbou v hĺbkach do 10 – 12 m, ktorú potom spracúvali, ale aj predávali na Dolnú zem. Najvýznamnejšou hrnčiarskou lokalitou bola obec Šivetice, kde sa vyrábali rozmerné misy, džbány a nádoby. Riad rozvážali aj na trhy do Užhorodu, kde ho vymieňali za vlnené odevné súčasti.

Špecifickým zamestnaním obyvateľov západnej časti Gemera bolo brdárstvo a voštinárstvo. Brdári sa zaoberali výrobou a predajom brd – súčastí krosien, ktorými sa prirážali priečne nite ku tkanému plátnu. Voštinári vykupevali včelie plásty, získavali z nich vosk a výrobky z neho predávali formou podomového obchodu.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Jedlo sa v tradičnej rodine konzumovalo trikrát do dňa. Na raňajky – *frištik* sa jedla kaša, halušky, lokše alebo husté polievky s bryndzou či *pankúchom*, čo boli vajcia upražené na slanine, do ktorých sa pridala múka. Na obed, počas prác mimo domu, mali ľudia zväčša k dispozícii len studené jedlo, najčastejšie slaninu, chlieb, bryndzu, lekvár, ktoré zapíjali mliekom alebo čerstvou pramenitou vodou. Ak boli na obed počas týždňa doma, pripravovali sa cestoviny, kaše alebo krúpy s mäsom či kyslé polievky. Na večeru sa opäť jedlo sýtejšie jedlo – polievky, kaše alebo cestoviny.

U väčších gazdov sa pred obedom podávala mužom i ženám pálenka, nazývaná *čistá* alebo *bunda*. Ženy ju obľubovali, lebo verili, že im dodá silu do ďalšej práce. Čas na desiatu a obed určoval gazda podľa slnka alebo zvonenia zvonov. Na pole či do lesa sa jedlo nosilo v hlinených nádobách, uložených v plachte alebo košíku. Plachta slúžila zároveň ako obrus pri jedení.

Najstaršie vykurovacie zariadenie domov na Gemeri sa skladalo z pece, vymurovanej z nepálenej tehly, s *čelustami* – otvorom otočeným k čelnej stene izby a priľahlého otvoreného ohniska. Nad ohniskom a *čelustami* pece bol dymník – *koch* a kozub – *košok*, ktorý slúžil aj na osvetľovanie miestnosti. Pôvodne sa dym odvádzal do piecky vymurovanej na reguláciu dymu a zachytávanie iskier na povale; piecka sa neskôr premenila na komín. Koncom 19. storočia sa k peci postupne pristavoval z bočnej strany murovaný sporák so železnými platňami. Takéto vykurovacie zariadenie bolo typické pre severnú a severovýchodnú časť Gemera a zhoduje sa s rozšírením a výskytom drevených zru-



bových obytných stavieb. V ostatných častiach Gemera sa už v polovici 19. storočia používala pec vykurovaná zo vstupnej siene, kde sa tiež nachádzala plocha ohniska. Ohnisko bolo zväčša oddelené od vstupnej časti siene polovičnou priečkou, čím sa vytvoril kuchynský kút – tzv. čierna kuchyňa, obvykle so zaklenutým stropom a otvoreným komínom. Pri následnom vytváraní prednej – parádnej izby dochádzalo v tomto priestore k rušeniu starých typov pecí, možno však predpokladať, že boli kupolovité, podobné *šískám*, ktoré poznáme z južného Tekova.

Potraviny sa uskladňovali v komore, na povale i v pivnici. Ak hospodárstvo nemalo sypáreň, obilie bývalo uložené v komore v drevenej truhlici, nazývanej *súsek*. V komore boli i police zamurované v stene, skriňa – *almarija*, sud s kvaseňou kapustou a rôzne náradie. Na policiach a v *almariji* bol naukladaný chlieb, maslo na tanieri alebo v miske zaliatej studenou vodou, v košíku boli vajíčka, mlieko v hlinených *rajtopoch*, masť v plechovej nádobe, nazývanej *beden*. *Rajtopy*, *rajtopíky* boli maľované dvoj- až trojlitrové i litrové hlinené nádoby s jedným alebo dvoma ušami. V *almariji* bývala často uložená múka, strukoviny, cukor, soľ, do komory sa ukladalo aj uvarené jedlo v hrncoch.

Riady boli uložené v drevenom policovom nábytku v kuchyni – *poliškách*, *rámikoch*, *polišároch*, ktoré patrili k základnému vybaveniu jej interiéru. Najjednoduchšou bola polica pribitá o hradu a doska vložená do latkových závesov pribitých o hrady. Používali sa tiež poličky umiestnené nad oknami a nad dverami, kam sa ukladali rôzne drobné predmety – poháre, hrnčeky a pod. Vyskytovala sa tam aj závesná, maľovaným ornamentom zdobená polica, známa ako *rám* alebo *fogaš*. Sem sa ukladali maľované sviatočné taniere, džbáňky či hrnčeky, nazývané *ružový riad*. Kuchynské riady používané každodenne pri varení bývali zavesené na klincoch zatlčených do steny alebo do dlhšej lišty pribitej o stenu v blízkosti pece. Okrem nástenných políc sa používali i stojace police – *šteláže*, *štelazne*, *sudno*, ktoré mali v dolnej časti skrinku na potraviny. Stáli zvyčajne v blízkosti pece či sporáka. Stôl, nazývaný *stvol*, *stuol*, bol dôležitou súčasťou interiéru. Stál v kúte izby a okolo neho boli lavice. Počas roku sa neprestieral, niekedy sa položil na stôl nanajvyš papier. Na sviatky sa naň prestieral obrus – *pertok*.

V zime sa jedlo v izbe, počas leta často *pod stjenkou* na dvore. Za stolom sedeli všetci dospelí členovia rodiny, ak bolo miesto, aj väčšie deti. Najmenšie deti jedávali z *misočky* sediac na zemi. Kašovité jedlá a husté polievky sa jedávali z jednej misy, na ostatné jedlá sa používali pôvodne drevené, neskôr hlinené taniere a misky – *mištouky*. Taniere, šálky, poháre sa nazývali *súdy*, plechové a kovové nádoby na pečenie a plechy na pečenie boli *ťepše*, *brotvany*.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V regióne sa pestovali chlebové obilniny raž a pšenica, ako aj jačmeň, ovos, proso a pohánka. V oblastiach na juh od Revúcej sa siala najviac pšenica, preto v porovnaní so severnejšími obcami tu na chlieb a ďalšie obilninové jedlá použí-



vali gazdiné prevažne pšeničnú múku, jedlá boli teda *beľšie*. V ostatných častiach regiónu sa používala viac raž. Ražná múka prvej kvality (tmavšia ako pšeničná) sa používala na varenie (zvykla sa tiež miešať so pšeničnou) a múka druhej kvality zmiešaná so pšeničnou zasa na chlieb. Pšeničná múka prvej akosti sa odkladala na sviatočné koláče, pečené na Vianoce, Veľkú noc, *Rusadlá* či významné rodinné udalosti.

Jačmeň sa používal v kuchyni vtedy, ak bol nedostatok inej múky. Z jačmennej múky sa piekli osúchy, ktoré nahrádzali chlieb, alebo sa núdzovo primiešala k chlebovej pšeničnej či ražnej múke. V období neúrody či nedostatku sa z jačmennej múky varili aj cestoviny a zahusťovali sa ňou polievky. Jačmenné krúpy sa pridávali do jaterníc, pripravovala sa z nich v mlieku kaša. Najčastejšie sa krúpy varili s bôbom alebo hrachom, zeleninou a údeným mäsom.

Do konca 19. storočia sa bežne pestovalo a konzumovalo proso, najmä v podobe kaší. Prosná kaša patrila k obradovým jedlám, končila sa ňou zvyčajne svadobná hostina. Surové proso sa pridávalo do jaterníc, čím dostali žlté zafarbenie a špecifickú chuť.

Škála obilninových jedál bola v tradičnej kuchyni veľmi pestrá, slúžili na prípravu základných jedál hlavne varením. Najbežnejším a najjednoduchším obilninovým jedlom bola kaša.

Medzi obľúbené ešte v druhej polovici 20. storočia patrila kukuričná kaša, nazývaná aj *kukuričanka*, *kašový papcúň*. V severnejšej časti regiónu do nej ženy pridávali bryndzu, aby tak zvýšili kalorickú hodnotu kaše. Osobitým kukuričným jedlom boli *škorce*, *korce*, *halušky kašovje*, *kukuričné buchty*. Jedlo vzniklo „šklbaním“ kukuričnej kaše lyžicou na kúsky, ktoré sa mohli dochutiť makom, tvarohom alebo dusenou sladkou kapustou. Omastili sa maslom (pri podávaní na sladko) alebo upraženou údenou slaninou, či bravčovou masťou (pri podávaní na slano). Ak sa neurodili zemiaky, zomletá kukurica sa pridávala do bôbu, vareného na sladko. Varená kukurica v šúľkoch – *čutkoch* bola príležitostnou pochúťkou, rovnako tak kukurica pečená v sporáku. Vzhľadom na rozmanitosť gemerského regiónu a prírodné podmienky sa kukurica uplatnila viac v strave jeho južných častí. Zvykla sa predložiť hosťom v nedeľu na *pohosteňje*. Dochutená makom a cukrom alebo posypaná soľou či cukrom sa ponúkala tým, ktorí prišli pomôcť pri jej lámaní. Z kukuričnej múky sa zvykol piecť koláč *malej*.

Ryžová kaša, nazývaná *ryskaša*, patrila k príležitostným jedlám, nosila sa rodičke *do kúta* a bola súčasťou detskej výživy. Deťom sa varievala aj kaša zo pšeničnej krupice, nazývaná *griz*, *grizik*.

Cestoviny sa pripravovali z viacerých druhov cesta a líšili sa spôsobom prípravy. Cesto sa trhalo prstami, hádzalo z lopára, krájalo, formovalo prstami. Cestovinami sa zahusťovali polievky, najmä mäsové, bryndzové, mliečna či zapražená. Namrvením tvrdo zamieseneného cesta do mlieka vznikla mliečna polievka, do prevarených zemiakov, dochutených bryndzou, sa pridali cestoviny a vznikla *zaprážená stjeranka*. Zamiesené cesto sa zvyklo do mlieka trhať



na *trhance*. Tradičnou, všeobecne rozšírenou cestovinou bol *čír, šír*, čo bola cestovina posekaná v malom drevenom korytku malým sekáčom, ktorého ostrie bolo prispôsobené forme korytká. Jej príprava bola pomerne náročná, preto ju v polovici 20. storočia nahradili iné cestoviny. Medzi tradičné druhy patrí i strúhaná cestovina – *rajbanka, rajbanička, ribajzlovany šír, terľovany šír*. Mäsové polievky sa zahusťoval cestovinami – *rezancami, rizankami*, ktoré vznikli krájaním cesta zo pšeničnej krupice. Obmenou tejto techniky bolo krájanie cesta na štvorčeky či trojuholníčky – *lačky, šifliky*, ktorými sa zahusťovala barania polievka alebo baraní guláš. Ako samostatný pokrm sa pripravovali fliačky so sladkou dusenou kapustou. Známe boli i halušky z múčneho cesta, nazývané *nokerle* alebo *haluštičke*. Pšeničnú múku s vodou a soľou vypracovali gazdiné v miske, kúsky cesta hádzali do vriacej vody lyžicou. Halušky scedili a dochutili bryndzou, upraženou cibuľou alebo slaninou. Do vody, v ktorej sa halušky varili, gazdiné pridávali bryndzu, čím vznikla bryndzová polievka. Halušky sa takto jednoducho pripravovali nielen doma, ale napríklad aj počas práce v lese. Takéto halušky sa používali aj ako príloha k mäsovým jedlám, napríklad k paprikášu či perkeltu. Dlhé šúľance, pripravené z rezancového cesta, vyvarené vo vode a dochutené bryndzou alebo makom, sa nazývali *šíke* alebo *čike*. Tradičnou cestovinou, konzumovanou ako samostatný pokrm, boli *strušky* – trhané cesto, uvarené vo vode, ktoré sa posypalo bryndzou, kyslou alebo sladkou kapustou, tvarohom, omastilo sa slaninou alebo masťou. Uvarené cestoviny sa dochutené konzumovali ako hlavné jedlo, najmä na raňajky a večeru. Dochucovali sa sladkou udusenou kapustou, bryndzou, makom, tvarohom, orechmi, vajíčkami alebo lekvárom, prípadne bryndzou zmiešanou s uvarenými zemiakmi.

Medzi sviatočné jedlá môžeme zaradiť vaječné cestoviny nazývané *gágoríky* alebo výstižnejšie *brdáriky*. Je to špeciálna cestovina pripravovaná najmä do svadobnej polievky. Cesto sa pokrájalo na malé štvorce, ktoré sa skrúcali na brde pomocou vretena do špirály. Svoje pomenovanie dostali podľa toho, že pripomínajú gágor, druhý názov je odvodený zasa od predmetu, na ktorom sa robili.

Veľkej obľube sa tešili hádzané halušky z cesta, do ktorého sa pridali zemiaky, a boli známe ako *gemerské strapášky*. Dochucovali sa bryndzou, tvarohom, kapustou, kyslou smotanou a oškvarkami. Ak bol nedostatok bryndze, k haluškám sa pridali uvarené a pretlačené zemiaky s upraženou slaninou alebo cibuľkou – boli to *halušky nasucho*. Dochucovali sa tiež prevareným mliekom, do ktorého sa dali uvariť roztrepané vajíčka. Halušky boli najrozšírenejším raňajším jedlom najmä u drevorubačov a baníkov, ženy ich nosili aj koscom na pole. Chlapi často zajedali halušky s chlebom. Uhlári z okolia Gočova mali najradšej také halušky, „keď masť stála na nich ako rybník a škvarky s koškou do žouta vypjevané plávali f nej ako rybky“.

Ďalším cestovinovým jedlom boli pirohy, ktoré sa plnili lekvárom, tvarohom, na severe regiónu najmä bryndzou so zemiakmi. Z múčno-zemiakového



cesta sa varili knedle plnené lekvárom alebo slivkami, nazývané *gulky* alebo z maďarčiny prevzatým názvom *gomboc*, *gombóce*. Šúľance zo zemiakového cesta, pripravované na sladko so strúhankou alebo makom, boli známe ako *šoprľe*, *bobaľky*, *sľižiky*.

Buchty na pare plnené lekvárom, nazývané *kňedle*, *parovníky*, sa posypali orechmi alebo makom s cukrom. Kysnutá knedľa, známa ako *knedlík*, ktorá sa podávala ako príloha k mäsu a omáčkam, sa rozšírila v regionálne kuchyni v 20. storočí.

K najstarším pečeným obilninovým jedlám patrili rôzne druhy placiek – *lokš*. Pripravovali sa tak, že cesto z múky, vody a soli sa vytvarovalo do kruhu a pieklo sa v ohnisku, v peci, neskôr na platni sporáka. Upečená lokša sa na raňajky lámala do mlieka. Nalámaná alebo posekaná sa rovnako ako cestovina *čír* pridávala do zapraženej polievky. *Lokšová polješka* sa robila tak, že nalámané upečené lokše sa uvarili v slanej vode, do ktorej sa pridala bryndza. Iný variant prípravy polievky spočíval v tom, že do nescedených zemiakov uvarených v slanej vode sa zavarili polámané lokše a pridala sa bryndza.

Lokše sa podávali ako samostatné jedlo – obarené vodou sa posypali cukrom a omastili. Niekedy sa pred jedením uvarili vo vode a po scedení posypali bryndzou a upraženou slaninou alebo maslom, na vrch sa ešte pridala smotana. Lokše boli obľúbeným polotovarom na prípravu jedál pre chlapov, ktorí – ako napríklad uhliari a drevorubači – odchádzali z domu na dlhší čas za prácou. Z domu si ich nosievali v plátennom miešku už rozdrobené. Pripravovali si z nich *lokšovú polješku*, ktorú ešte zvykli zapražiť zápražkou, alebo ich jedli upravené ako múčny pokrm „pomastené“ bryndzou a údenou slaninou.

Z pečených obilninových jedál mal najdôležitejšie postavenie chlieb. Čo sa týka etnických rozdielov v konzumácii a preferencii chleba, zaujímavú informáciu sa dozvedáme z monografie L. Bartholomeidesa *Gemerská župa* z 19. storočia: „*Kysnutý a slaný chlieb majú radi len tunajší Maďari, Slováci a Nemci ho veľmi neobľubujú.*“

Múka na pečenie chleba sa pred zamiesnením vždy prehriala na peci a osiala do koryta. Cesto z predošlého pečenia sa namočilo do vlažnej vody, pridali sa kvasnice a nechal sa vykysnúť kvások. Potom sa cesto miesilo v koryte, a keď pod rukami „pukalo“, bolo hotové. Z vymieseneného cesta sa odkrajovali kusy a formovali do bochníkov. Cesto sa vložilo do okrúhleho košíka – *slameničky*, na dne ktorej bol doma tkaný kus plátna – *valaniška*. Pec sa vykurovala brezovým drevom. Do prvého chleba, ktorý šiel do pece, sa urobil krížik alebo jamka palcom. Tento chlieb sa jedol vždy ako posledný, pretože podľa ľudovej viery predstavoval gazdu. Po upečení sa chleby poutierali studenou vodou, aby sa očistili od múky. Teplé pecne chleba sa poukladali na lavicu, zakryli plátennými *servítkami* a po vychladnutí sa ukladali postojacky do *almarije*. Keď sa chlieb načíňal, musel sa opačným koncom noža prežehnať.

Do polovice 20. storočia sa z chlebového cesta piekli viaceré druhy posúchov. Kým sa rozkurovalo v peci a ešte horel oheň, pred plameňom sa piekol



posúch, ktorý mal výstižný názov *predplameník* či *poplameník*. Zo zvyškov cesta, ktoré zostalo v koryte, gazdiné piekli *posúchy*, *posušky*, ktoré sa jedli omastené bravčovou masťou alebo maslom na raňajky ku káve. Cesto zoškrabané z koryta, vymiešané a upečené ako malý bochník, mali radi hlavne deti.

Chlieb sa zvykol nosiť do práce na pole, do lesa, do bane. K nemu sa jedla slanina, bryndza, maslo, masť, ženy a deti ho mali najradšej s lekvárom. Lesní robotníci jedávali chlieb so *zápražkow*: nakrájanú údenú slaninu upražili na bravčovej masti, pridali trochu hotovej, z domu prinesenej zápražky, a tým si pomastili chlieb. S chlebom sa zajedala kapustová, barania či iná polievka. Na kocky pokrájaný chlieb zaliaty prevarenou vodou, do ktorej sa pridala bryndza, slúžil ako základ polievky nazývanej *demikát*, *bryndzovka*.

Niektoré pečené obilninové jedlá nahrádzali chlieb; boli to napríklad nekysnuté pečené osúchy – *bogaš*, *bugaš*, *bagán*. Po upečení sa omastili bravčovou masťou alebo maslom a osolili. Ak sa do cesta pridala kvások alebo kvasnice, vznikol *lapjeň*. Postupne sa repertoár kysnutých posúchov rozširoval a pridávaním rôznych surovín, napríklad zemiakov, bryndze či kapusty, vznikali ďalšie pečivá. Pôvodne slúžili ako príležitostná sviatočná strava, postupne prešli do repertoáru každodenných jedál. Podľa použitých surovín mali pomenovania *kapuščanik*, *kapustovník*, *bryndzovník*.

Počas krízových rokov, vojny, pri nedostatku múky nahrádzali chlieb pečené kukuričné *gerhene*. Z kukuričnej kaše sa piekol aj koláč nazývaný *marcipán*.

Veľkej obľube sa dodnes v Gemeri tešia záviný – štrúdle a *réteše*, ktoré patrili, spolu s buchtami, opekancami a koláčmi, k sviatočným jedlám.

K tradičným koláčom patrila neplnený *bladký koláč*. Niektoré gazdinky ho vylepšovali tým, že na povrch koláča nasypali cukor. Na svadby, Vianoce a Veľkú noc sa piekol biely pletený koláč, nazývaný *pletenec*, *pleteny koláč*, *perec*. Iný druh koláča sa pripravoval tak, že rozvaľkané kysnuté cesto sa naplnilo mäsom, tvarohom alebo orechovou plnkou a potom sa zavinul. Nazýval sa *kvaky* alebo *roščok*, pretože sa tvaroval do podoby rožka či podkovy. Koláče a *kvaky* boli súčasťou svadobnej výslužky.

Z kysnutého cesta sa v tuku vyprážali *langoše*, *buchtičky*; mali tvar obdĺžnika a jedávali sa ku kyslej bielej zemiakovej polievke alebo k paradajkovej omáčke.

Ženy z gemerských dedín často slúžili u bohatých gazdov a mešťanov v remeselníckych a baníckych mestečkách, kde si osvojovali ďalšie jedlá. Z mestského prostredia sa tak dostali na vidiek dolky, palacinky, fánky či šišky.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta sa konzumovala čerstvá i kysnutá. Jedla sa samostatne, dusená ako príloha či doplnok cestovín, pridávala sa do zemiakovej kaše. Kysnutá sa jedla k mäsu, varila sa z nej polievka, spolu s mäsom sa dusila či varila. Polievka z krúp, zemiakov a kapusty so zátrepkou alebo zasmažkou bola častým jedlom Gemerčanov. Typickou vianočnou polievkou bola polievka z kyslej kapusty, hríbov, prosa, klobásy a údeného mäsa. Nazývala sa *pencuráky*, *pencusá*.



ky a jedla sa z jednej misy. Počas pôstu jedávali katolíci kapustu dochutenú rastlinným olejom. Na uskladnenie kvasenej kapusty sa používali drevené, neskôr hlinené sudy. Konzervovala sa pridaním soli, cibule, cesnaku, korenín a jablka.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

K všeobecnému rozšíreniu pestovania zemiakov v Gemeri došlo koncom 19. storočia. V horských oblastiach pri príprave jedla postupne nahrádzali nedostatok obilnín. Zemiaky, nazývané *gruľe*, *kromple*, *krompele*, si ľudia na sadenie často prinášali z poľnohospodárskych sezónnych prác z južnejších regiónov Uhorska. Jedli sa najmä na večeru, dopĺňali sa bryndzou, zapíjali kyslým mliekom, žinčicou či cmarom.

Základným zemiakovým jedlom bola kaša. Z uvarených zemiakov doplnených pšeničnou alebo ražnou múkou sa pripravila *fučka*, *múčanka*, *podbíjanka*, *krompeľova kaša*, *gruľova kaša*. Ak sa do uvarených pretlačených zemiakov pridala bryndza, vznikla *chamuľa* alebo *kulaša*. Na raňajky sa varieval *papcuň*: na kocky pokrájané zemiaky sa nechali vo vode uvariť, prisypala sa múka, jedlo sa nechalo zovrieť, scedila sa voda, kaša sa vyliala do tanierov a omastila zapraženou slaninkou. O spôsobe zahustenia zemiakovej kaše rozhodoval nielen chuťový, ale aj geografický faktor: v nížinných oblastiach pridávali gazdiné pšeničnú múku, kým v severnejších ražnú múku. Na „vrchoch“ v Kokave nad Rimavicou do zemiakovej kaše pridávali pokrájanú sudovú kapustu.

Z cesta na lokše, do ktorého sa pridali uvarené zemiaky, sa na platni sporáka piekli placky nazývané *krompeľaše*, *gruľovníky*. Upečené sa potreli upraženým maslom, poliali cukrovou vodou a natreli lekvárom alebo tvarohom.

Zemiakové placky pripravené zo surových zemiakov a múky, pôvodne pečené v pekáči, sa nazývali *baby*. Po druhej svetovej vojne sa začali vyprážať na panviciach a ľudia ich začali nazývať jednoducho – *placky*.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Zo strukovín sa v Gemeri darilo fazuli a bôbu. Polievky z týchto plodín sa radili k tradičným jedlám. Oblúbenými jedlami boli *zatrepáný bôb*, pripravovaný na sladko i na slano a *strungače* – zelená fazuľka na sladko i na slano. Kyslé zatrepané polievky sa varili nielen z bôbu, ale aj z tekvice, šalátu a zemiakov, a to najmä počas letných mesiacov a poľných prác.

Všeobecné meno pre kyslé polievky bol *kysel*. V rôznych častiach regiónu sa polievka pripravovala rozdielne. Varila sa z prosa, krúp alebo ryže pridaním *juchy* – vody z kyslej kapusty. Niekde do nej pridávali údené mäso, zátrepku alebo zápražku, inde oboje. Z cícera sa varila *cícerová poljavka*, *čícerová poljefka*.

Zo zeleniny sa pripravovali i ďalšie polievky – hrachová, zemiaková, fazuľková, i rôzne druhy omáčok – cesnaková, kôprová, cibuľová či paradajková. Koreňová zelenina bola základom mäsovej polievky. Oživením jedálneho lístka bola polievka alebo omáčka zo šťaveľa. Nadrobno pokrájaná zelenina sa na



zimu sušila na peciach. Zo sušených kalerábových listov alebo nakrájaného sušeného kalerábu pripravovali ženy prívarok nazývaný *podlupky*.

V Gemeri sa pestovali aj teplomilné druhy ovocia: čerešne, marhule, broskyne, ringloty, dule. V košoch z drevených lubov, zavesených na bokoch koní, ich vozili ľudia na trhy do celého regiónu. Obchodovanie s ovocím malo rozličné formy: od predaja na týždňových trhoch až po podomový predaj v dedinách a mestách.

Z ovocia sa v regióne dobre darilo najmä hruškám, jablkám, slivkám a čerešniám. Spracúvalo sa pre vlastnú potrebu i na predaj sušením a pálením destilátov. Sušilo sa v chlebovej peci, v rúre sporáka, menšie a tenšie kusy aj na slnku. Rozštvrtené jablká, slivky nazývané *cicišky*, v maďarských obciach známe pod názvom *boldog ason silva*, sa poukladali na malé prútené lesy alebo plechy – *brotvane*. Po vybratí upečeného chleba sa vsúvali do pece a potom dosušali na slnku. Náročnejším spôsobom bolo sušenie v malých sušiarňach – osobitých pieckach, ktoré sa stavali v ovocinárskych lokalitách. Časť sušeného ovocia sa predala, zvyšok sa v zime uvaril vo vode s cukrom a jedol namiesto kompótu. V okolí Muránskej Zdychavy sa zo sušených sliviek pripravovala kyslá polievka – *kysel*.

Zo sliviek sa varil v kotle slivkový lekvár. Zaujímavý bol spôsob konzervovania slivkového lekváru. Uvarený lekvár bez cukru sa nalial do *slameníka* – košíka vystlaného plátnom – *vaľaničkou*, a nechal sa tam zasušiť do tvaru chlebového bochníka. V niektorých obciach ho zapekali v peci. Takto zakonzervovaný vydržal aj 10 rokov. Tvrdý lekvár sa krájal ako slanina. Býval pravidelnou súčasťou stravy chlapcov a chlapov odchádzajúcich za prácou mimo domu, stal sa predajným artiklom najmä v predvianočnom období, dochucovali sa ním jedlá.

Z lesných plodov sa zbierali – hlavne na predaj – jahody, čučoriedky, brusnice, borievky. Brusnice sa zvykli na zimu uchovať tak, že sa striedavo s cukrom navrstvili do hlineného hrnca a dali sa zapiecť do chlebovej pece. Zo šípok sa varil lekvár.

Gemerské lesy boli bohaté na množstvo húb. Tie sa zbierali a sušili na zimu, varili sa z nich omáčky, polievky, pražili sa s vajíčkom.

MLIEČNE JEDLÁ

Spotreba mlieka bola na Gemeri veľmi vysoká. Kravské mlieko sa pilo sladké i kyslé ako samostatný pokrm alebo ako príloha k rôznym jedlám. Na raňajky a večeru sa mliekom zapíjali zemiaky či chlieb, varila sa z neho mliečna polievka. Baníci si ho nosievali vo fľaškách spolu s kávou. Na uhasenie smádu a k jedlám sa používal cmar a srvátka. Prvé mlieko po otelení kravy – *kuľajstra* sa pripravovalo prichutené cukrom a vajíčkom. Z kravského mlieka sa vyrábali mliečne výrobky. Tvaroh sa používal na dochutenie cestovín, ako plnka do koláčov a závinov. Najmä v čase pôstov slúžilo maslo ako omastok jedál.



V severných častiach regiónu bol rozšírený salašnícky chov oviec a výroba mliečnych výrobkov. Ovčí syr sa konzumoval buď čerstvý, alebo sa konzervoval solením, čím vznikla bryndza. Jedla sa čerstvá s chlebom, používala sa na dochutenie rôznych jedál – cestovín, kaší, polievok. Voda scedená z rezancov a halušiek a dochutená bryndzou dala základ bryndzovej polievke – *bryndzovke, haluškovici*. Aby mala lepšiu chuť, nechávalo sa vo vode zopár halušiek. Známa bryndzová polievka – *deminkát* sa robila viacerými spôsobmi. V severnejšej časti regiónu sa pripravovala z bryndze a cestoviny – *číru*, od Klenovca smerom na juh sa robievala z bryndze a namrveného chleba. Tradičnou špecialitou bol *klenovský syrec*. Vyrábala sa z kľaganého ovčieho mlieka tak, že sa čerstvý syr nasolil a miesil, potom sa mierne paril a formoval do tvaru okrúhleho bochníka, ozdobeného vtlačeným ornamentom priložením dreveného dienka.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Dôležitou súčasťou stravy boli potraviny živočíšneho pôvodu. Vzhľadom na charakter hospodárstva a prírodných podmienok možno konštatovať, že v južnejších častiach Gemera sa konzumovalo oveľa viac mäsa a mäsových výrobkov ako na severe, kde dominovali mliečne pokrmy, syry a slanina. Tam sa tiež spotrebovalo oveľa viac baraniny a teľaciny ako na juhu, kde gazdiné uprednostňovali bravčové a hovädzie mäso.

Najčastejšie sa konzumovalo bravčové mäso z vlastnej produkcie. Jeho údením, ktorému predchádzalo solenie, sa vytvárali v rodinách zásoby na dlhšie obdobie. Na zabíjačke sa z mäsa vyrábali klobásy, jaternice, krvavnice, špeciálne druhy jaterníc naplnené prosom, nazývané *mesaňíky, meseňíky*, ktoré sa pri zabíjačke varili v kapustovej polievke a patrili aj na štedrovečerný stôl. Zaúdená bravčová slanina sa nechávala na konzumáciu na Veľkú noc a na náročné letné poľnohospodárske práce. Ostatné zaúdené mäso sa počas roka varilo v polievke. U gazdov sa bravčové údené mäso používalo prevažne do kyslých polievok, varilo sa spolu so šošovicou, bôbom, fazuľou, v bohatších rodinách sa varili strukoviny s mäsom i vo forme prívarku, nazývaného *čušpajz*. Údené mäso si brávali na týždňovky lesní robotníci, varili si z neho polievku zahustenú trhanými haluškami. Čerstvé bravčové mäso sa pieklo iba počas zabíjačky.

Z tradičných mäsitých jedál typických pre tento región treba spomenúť *gemerské guľky*. Sú to plnené cestoviny – guľky z múčno-zemiakového cesta, do stredu ktorých sa dávalo mleté ochutené mäso. Po uvarení sa omastili cibuľkou upraženou na slanine. Z vody, v ktorej sa guľky varili, sa urobila polievka nazývaná *kysel*. Guľky sa konzumovali buď samostatne, alebo s kyslou kapustou, či v kyslej bielej omáčke.

Hovädzie mäso sa v nedeľu a na rôzne sviatky jedlo hlavne varené v polievke. Konzumovalo sa tiež s omáčkou a chlebom, prípadne sa z neho varil guláš.

Hydina sa zabíjala na významné rodinné udalosti, ako boli svadby či krstiny. Sliepka varená v polievke poskytovala dva chody – vývar i mäso.



Baranina bola obľúbeným mäsom najmä na jeseň. Baranie mäso sa zvyklo nasolené nakladať do drevených sudov, čím sa získali zásoby na zimu. Nasolené mäso s cesnakom sa dalo do drevenej *putiny*, zakrylo sa doskami a zaťažilo kameňom. Z baraniny sa varili polievky, guláš, piekla sa alebo dusila na per-kelt. Často sa varila s kyslou kapustou. Tradičným veľkonočným jedlom bolo pečené jahňa alebo kozľa. Z vnútorností barana, najmä z pľúc pokrájaných na kúsky, sa pripravovala kyslá polievka so zemiakmi, mliekom a octom. Z pokrájaného srdca, usmaženého s cibuľkou a pridaním zemiakov, sa varil paprikáš. Z pečienky sa pridaním korenín, najmä majoránku a kúskov zomletého mäsa, pripravovali halušky. Register mäsitej stravy obohacovala i domáca produkcia králikov, holubov, v menšom množstve moriek. Na spestrenie stravy slúžil aj lov a rybolov. Ulovené ryby sa jedli počas pôstu. Chlapci si privyrábali lovom žiab, ktoré ako pôstnu pochúťku predávali kňazom v Rožňave.

Vajíčka sa vo forme praženice jedli zriedkavo, len počas náročnejších poľnohospodárskych prác. V prvý deň nového roka sa raňajkovala praženica s bielym chlebom a bielou kávou. Uvarené vajíčka sa jedli počas veľkonočných sviatkov a v niektorých lokalitách na Štedrý deň ako pôstne jedlo. Vaječným sýtim jedlom bol *pankúch* – vajcia upražené na bravčovej masti alebo na slanine; pridaním múky do vaječnej masy narástol objem jedla a ušetrili sa vajcia. *Pankúch* sa zajedal chlebom a zapíjal mliekom alebo čajom. Vajcia sa najčastejšie predávali v mestách na trhoch a boli významným doplnkovým zdrojom rodinných príjmov.

NÁPOJE

Najbežnejším nápojom bola pramenitá voda. Na uhasenie smädu sa pilo tiež čerstvé i kyslé mlieko. Ženy, ktoré chodili na trhy predávať lesné ovocie, sa naučili variť ovocné šťavy, ktoré sa riedili vodou.

Pre Gemer bolo typické pálenie pálenky destiláciou ovocného kvasu. Gemerská pálenka už v 18. storočí preslávila Kameňany i iné obce. Jej výroba sa rozšírila v minulom storočí medzi dvoma vojnami najmä v južnom Gemeri, kde po novej výsadbe ovocných stromov dochádzalo k nadbytku ovocia. Pálilo sa prevažne v páleniciach, ojedinele i doma. V páleniciach na ručný pohon si každý obsluhoval pálenie vlastného destilátu. Proces trval približne dve hodiny. Prvé kvapky, nazývané *výskok*, sa zbierali do fľaštičiek na liečenie reumy. Destilácia raz vypálenej pálenky – *vodky*, nazývanej i *tele* (podľa stavu opitého), sa potom opakovala znova. Na procese pálenia sa zúčastňovali rovnako muži ako ženy a v pálenici sa schádzali susedia i cezpoľní, aby novú pálenku ochutnali. Počas zimných mesiacov a na sviatky sa pripravila *hrjata pálenka* so slaninou alebo masťou, cukrom a cesnakom.

V oblastiach teplej mikroklímy na juhu Gemera, najmä v okolí Rimavskej Soboty, na stráňach Cerovskej vrchoviny a na predhorí Slovenského krasu, sa urodil aj vinič hroznorodý a dorábalo sa víno. Dodnes sa tu vinohradníctvo vyskytuje v rozptýlených lokalitách a predstavuje najvýhodnejšie výbežky mod-



rokamenskej vinohradníckej oblasti. Vo vyššie položených lokalitách regiónu sa vyrábalo víno z iných druhov ovocia, najmä čerešní a ríbezlí – *viníckové víno*.

PÔSTNE JEDLÁ

Pôstnym dňom v týždni bol pre katolíkov piatok. Na raňajky sa jedol chlieb s maslom a mliekom. Na obed to bola kyslá polievka zajadaná chlebom alebo varené cestoviny. Na večeru sa jedli zvyšky z obeda alebo chlieb s mliekom.

Počas štyridsaťdňového pôstu medzi fašiangami a Veľkou nocou sa konzumovali pôstne jedlá, ľudia sa zdržiavali konzumácie mäsa a tukov. Vtedy sa varili najmä kyslé mliečne a bryndzové polievky, zahustené cestovinami alebo zemiakmi, a zemiakové jedlá, omastené maslom. Typickým pôstnym jedlom boli ryby. Pôst sa striktnejšie dodržiaval viac u katolíkov ako u iných konfesii. Na Popolcovú stredu a Veľký piatok buď nejedli vôbec nič, alebo len pôstnu kyslú fazuľovú či mliečnu polievku. Evanjelici varili na Veľký piatok mliečnu polievku a múčne jedlá, najmä rezance s makom.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Spomedzi sviatočných jedál sa dôležitý význam pripisoval najmä tým, ktoré sa konzumovali na štedrú večeru. Tú tradične otváral gazda prípitkom *hrjatom pálenkou*. Pripravovala sa tak, že masť, cukor a na kúsky pokrájaný cesnak sa upálil do ružova a zalial domácou pálenkou. Katolíci ako prvý chod večere jedli oblátky s medom, potom cesnak s koláčom alebo chlebom. Evanjelici a kalvíni oblátky nejedávali. Nasledovala kapustová polievka, v ktorej evanjelici varili klobásu, zatiaľ čo katolíci pripravovali pôstnu kapustnicu s hríbkmi a prosom. Zastúpenie mali múčne jedlá, ktorých konzumácia mala podľa ľudovej viery zabezpečiť dostatok obilnín na hospodárstvach. K tradičným jedlám patrilo drobné pečivo – *opekance* nazývané aj *zuzáky*, posypané makom, tvarohom alebo bryndzou. *Zuzáky* sa robili aj tak, že koláč z kysnutého cesta, nazývaný *kúchen*, sa pokrájal na menšie kúsky, polial cukrovou vodou, posypal makom a nechal odstáť v mise. Tradične sa ďalej konzumovali *lokše* s bryndzou, makom alebo *čike*. Ako posledný chod prišlo na rad varené sušené ovocie a čerstvé ovocie – slivky, hrušky, jablká. Na sviatočnom stole nesmeli chýbať koláče plnené makom, tvarohom alebo orechmi. Na novoročný obed sa varila *jucha* – kapustnica, pripravili sa *zuzáky*, upiekli sa jaternice, klobása a koláče. Hostí, ktorí prišli na sviatky na návštevu, ponúkali vareným údeným mäsom a chlebom. Tradičným jedlom počas fašiangov boli domáce údeniny a vyprážané šišky.

Rozdiely medzi konfesiami sa prejavili aj v jedálničku na Bielu sobotu a Veľkonočnú nedeľu. Zatiaľ čo evanjelici jedli kyslú polievku varenú so šunkou už v sobotu, katolíci jedli šunku v nedeľu až po posvätení veľkonočných pokrmov v kostole. K sviatočnému veľkonočnému obedu patrila mäsová polievka (slepačia, hydinová, zajačia), plnené pečené kozľa alebo jahňa. Kozľaciina a jahňacina sa občas nahrádzala pečeným zajacom, kunou alebo bravčovým bôčikom.



Narodenie dieťaťa sprevádzali oslavy a hostiny. Na krstinách sa tradične podávala kuracia alebo slepačia polievka a varené mäso z polievky a ďalším chodom bola kapusta. Postupom času ich nahradil paprikáš alebo vyprážaná hydina. Z tradičného pečiva sa predkladali najmä vyprážané *šišky* a *fánky*. Šestonedielke sa pripravili *krapne* – vyprážané pečivo s cukrom, *zaprážená* polievka s rascou alebo kuracia, či kohútia polievka s rezancami.

Svadobná hostina sa nezaobišla bez slávnostnej mäsovej polievky z hydiny alebo hovädzieho mäsa, v ktorej boli zavarené cestoviny – *gágoríky*, *brdáriky*. Po polievke nasledovala dusená kapusta s mäsom, v medzivojnovom období pribudol paprikáš alebo guláš. Častým jedlom bola *rýzkaša*, varená v mlieku, a *bambušky* – mliečnou zátrepkou zahustená polievka z hovädzích žalúdkov so zemiakmi. Z nápojov na svadbách nechýbali pálenka a víno. O polnoci sa podávala kapustnica alebo plnená kapusta.

Pohostenie na karocho bývalo do druhej svetovej vojny skôr symbolické. Tvorila ho pálenka a chlieb, kysnutý osúch či koláč s čajom.

Gemerská tradičná kuchyňa primárne reagovala predovšetkým na prírodné a klimatické podmienky regiónu, ktoré boli v jej južnejšej časti oveľa priaznivejšie ako na severe. Preto tu nachádzame dosť výrazné rozdiely v skladbe jedál, napríklad v preferencii druhov mäsa, mlieka, tukov, chleba či alkoholických nápojov. Osobitný ráz mala strava ľudí pracujúcich v lese či bani, pre ktorých bolo potrebné pripravovať hutné a sýte jedlá, aby vydržali fyzicky náročnú prácu. Svojským spôsobom sa stravovali aj pastieri oviec na salašoch. Rozdiely v strave sa prejavovali aj vzhľadom na odlišnú konfesiu obyvateľstva. Evanjelici a kalvíni nedodržovali niektoré druhy pôstov ako katolíci; napríklad počas strednej večere bežne konzumovali mäso a mäsové výrobky, čo u katolíkov nebolo prípustné. Vďaka etnicky zmiešanému obyvateľstvu do miestnej kuchyne prenikli aj maďarské a nemecké jedlá. Celkovo možno gemerskú tradičnú regionálnu kuchyňu hodnotiť ako pomerne bohatú a pestrú.

RECEPTY TRADIČNEJ GEMERSKEJ KUCHYNE

Polievka z kyslého mlieka

Cibuľu nakrájame nadrobno. Na panvici rozpustíme masť, nasypeme do nej cibuľu a necháme pražiť. Keď je upražená, pridáme polohrubú múku. Stále miešame, aby zápražka neprihorela. Ak je veľmi hustá, dodáme ešte masť alebo za lyžicu teplej vody. Keď múka zhnedne, zápražku vylejeme do hrnca s vriacou vodou. Počas varu do polievky dolejeme kyslé mlieko, ďalej už nevaríme a polievku hneď odstavíme z ohňa. Poriadne premiešame, dochutíme soľou a posypeme nadrobno nasekanou petržlenovou vňaťou. Krajce chleba nakrájame na kocky a nasucho opečieme. Chlieb pridáme do polievky tesne predtým, ako sa má jesť.



Lokšová polievka

Očistené zemiaky uvaríme v slanej vode domäkka. Z múky, vody a soli si pripravíme cesto, urobíme z neho valec, ktorý rozkrájame na menšie kolieska, tie vyvalkáme do kruhu a pečieme na sucho na platni sporáka. Upečené placky – *lokše* nalámeme a pridáme do uvarených a nescedených zemiakov. Privedieme do varu a chvíľu povaríme. Nakoniec pridáme bryndzu, necháme zovrieť a ešte povaríme. Dochutíme korením a soľou.

Dulová polievka

Dule nakrájané na kúsky a suchú fazuľu uvaríme v slanej vode domäkka, pridáme zátrepku z mlieka a múky, soľ, cukor, čierne korenie.

Kyslá polievka

Z menšieho množstva varených bravčových pľúc, srdca a drobného mäsa s cibuľou a bobkovým listom uvaríme polievku, zahustíme zápražkou s cesnakom a mletou červenou paprikou. Dochutíme octom.

Vianočný kysel

Do hrnca dáme variť mäso – čerstvé bravčové i údené, bravčové kosti a kožu, pridáme celé korenie, bobkový list, celú cibuľu a cesnak. Keď je všetko polomäkké, pridáme za hrsť škvariek, klobásu a jaternicu. Z hladkej múky pripravíme zápražku bez tuku, zalejeme vlažnou vodou, privedieme do varu, pretlačíme cez sitko a zahustíme ňou polievku. Dosolíme a pridáme ocot.

Barania polievka

Nálev na naloženie mäsa vytvoríme tak, že do vody pridáme ocot, soľ, bobkový list, celé čierne korenie, rascu, cesnak, cibuľu a všetko prevaríme. Do nálevu naložíme baraninu a necháme stáť aspoň tri hodiny. Potom mäso vyberieme, preložíme do druhého hrnca a zalejeme studenou vodou. Pridáme koreňovú zeleninu, soľ a červenú papriku. Opäť varíme, kým zelenina a mäso varom zmäkne. Táto polievka sa zvykla podávať s haluškami zo zemiakového cesta.

Škorce s makom

Do horúcej vody pri stálom miešaní vsypeme kukuričnú krupicu. Varíme ju domäkka, kým nez hustne na kašu. Z horúcej masy potom nožom na okraji hrnca tvarujeme malé kôpky – *škorce*, ktoré necháme vychladnúť, nožom oddelíme od hrnca a vkladáme do misky. Posypeme makom a cukrom a premiešame nadhadzovaním jedla v miske. Nakoniec polejeme roztopeným maslom.

Mrvenica z Kokavy

Zemiaky uvaríme v šupke, scedíme, ošúpeme a pretlačíme, pridáme múku, trochu soli a vymiesime cesto ako na rezance. Cesto nakrájame na dlhšie pásiky, hádzeme do vriacej vody a po krátkom povarení vyberieme. Do vriacej vody, v ktorej sa varili



cestoviny, pridáme zátrepku z mlieka a múky. Na masti opražíme cibuľku, cesnak, pridáme trochu červenej papriky a vylejeme do polievky aj s rezancami. Krátko povaríme a ochutíme soľou a korením.

Zemiakovo-kukuričná kaša

Očistené zemiaky uvaríme v slanej vode, keď sú mäkké, polovicu vody zlejeme. Zemiaky prelisujeme, opäť dáme na sporák, pridáme kukuričnú múku, stále miešame, aby vznikla jemná, ale hustá kaša, ktorú necháme chvíľu prebublať. Potom kašu vyberáme lyžicou namáčanou do horúcej masti a kladieme na misu. Posypeme tvarohom a upraženou kyslou kapustou. Iným variantom je navrstvenie kaše s prílohami na seba v dvoch-troch vrstvách.

Šťaveľ so zátrepkou

Na masti podusíme štiav kyslý, osolíme, keď sú listy mäkké, pridáme zátrepku a 2 – 3 dcl kyslej smotany. Nakoniec do omáčky spustíme jedno-dve vajčka, aby sa rozvarilo, alebo podávame s vareným vajčekom.

Kyslá fazuľa so šťavou z kyslej kapusty

Vo vode uvaríme fazuľu do polomäka, pridáme pokrájané zemiaky a varíme domäka. Pripravíme hustú cibuľovo-cesnakovú zápražku, pridáme mletú červenú papriku a čierne mleté korenie. Do zápražky prilejeme studenú šťavu z kyslej kapusty a nadrobno nasekanú kyslú kapustu, pridáme k fazuli so zemiakmi a prevaríme. Dochutíme soľou a cukrom.

Hubovník

V mlieku namočíme žemle, na masti opražíme cibuľku, huby, pridáme soľ a vajcia. Žemle vytlačíme, pridáme hubovú praženicu, vajce, korenie, majorán, dobre premiešame. Dáme do vymasteného plechu a upečieme.

Posúch

Zemiaky uvaríme v slanej vode, roztláčime alebo najemno postrúhame, pridáme rozmrvenú bryndzu a trochu čierneho korenia. V mlieku necháme vykysnúť kvasnice s trochou cukru. Vykysnuté pridáme do misy s polohrubou múkou a prilejeme teplú vodu. Vymiesime ručne cesto (aspoň 15 minút, cesto nesmie byť husté) a necháme ho kysnúť približne dve hodiny. Väčšinu cesta dáme na vymastený plech, na to rozmrvíme bryndzu a polejeme maslom, prikryjeme zvyšným cestom. Pečieme asi hodinu. Po upečení vychladnuté pokrájame na väčšie kocky.

Grulikuchen z Dobšinej

Z trocha múky, mlieka a kvasníc urobíme kvások. Z múky, vajca, soli a roztopenej vychladnutej bravčovej masti zarobíme cesto, pridáme vykysnutý kvások, dobre vymiesime a prikryté necháme kysnúť na teplom mieste. Po vykysnutí premiesime na doske, rozdelíme na dva bochníky, ktoré necháme ešte podkysnúť. Bochníky roz-



váľame na pláty podľa nádoby na pečenie. Na valčeku premiestnime jeden plát na vymastený plech, navrstvíme naň plnku. Plnku pripravíme z dobre roztláčených uvarených zemiakov, bryndze, korenia, soli a petržlenovej vňate alebo pažítky. Prikryjeme druhým plátom, pritlačíme okraje. Vrch potrieme roztopeným maslom, popicháme vidličkou a dáme piecť.

Mesaňíky

Bravčové mäso, napríklad z rebier, nakrájame na kúsky, dochutíme rascou, cesnakom, mletým korením, soľou a zmiešame so surovým prosom. Masu natlačíme do hrubších čriev a uvaríme vo vode. Uvarené *mesaňíky* sa pred jedením pokrájajú a konzumujú s chlebom. Zvykli sa variť i v celku vo vianočnej kapustnici.

Guľky po novoklenovskyy

Pripravíme si väčšie množstvo zemiakov. Polovicu surových obielime, pokrájame na drobné kocky, polovicu postrúhame na strúhadle ako na halušky. Pridáme pokrájané údené mäso, rovnaké množstvo ako postrúhaných zemiakov, prisypeme hladkú múku, soľ, korenie podľa chuti, vajíčko a rozotrený cesnak. Všetko zmiešame, v rukách tvarujeme z cesta guľky, ktoré varíme vo vode 15 až 20 minút. Po uvarení ich vyberieme na väčšiu misu, zalejeme opraženou slaninou. Guľky sa jedli zo spoločnej misy tak, že stravníci si ich naberali a namáčali v masť na dne misy. Ku guľkám sa podávalo studené sladké mlieko alebo víno.

Gemerské guľky

Z uvarených zemiakov a múky vypracujeme cesto, rozrežeme ho na väčšie štvorce a naplníme mäsovou plnkou. Plnka sa pripravuje z mletého bravčového údeného mäsa, soli, korenia, cesnaku. Naplnené štvorce uzavrieme a v dlaniach vytvarujeme do guľky, ktoré dáme uvariť do vriacej vody. Mäsová plnka sa môže zmiešať tiež s nastrúhanými zemiakmi a vytvarovať do väčších guliek. Po uvarení sa guľky scedia, polejú masťou a posypú upraženou cibuľkou a slaninou. K uvareným guľkám sa podávala dusená kyslá kapusta.

Haláslé z Hrhova

Rybu zbavíme šupín a vypitveme. Z vnútorností odoberieme mlieč a ikry a odložíme bokom. Odrežeme hlavu a odstránime z nej oči a žiabre. Oddelíme chvost. Oстане nám trup, ktorý narežeme na kocky, pokvapkáme šťavou aspoň z jednej paradajky a posypeme mletou červenou paprikou. Hlavu, chvost (prípadne menšiu časť trupu) vložíme ho hrnca a pridáme na kolieska nakrájanú cibuľu, feferónky a na kolieska nakrájané papriky a paradajky. Zalejeme studenou vodou a postavíme na stredne silný plameň. Keď sa polievka blíži k bodu varu, prisypeme mletú papriku. V prudkom vare potom necháme polievku aspoň 20 minút vriieť. Po odstavení všetko scedíme. Do vývaru pridáme mlieč a ikry a nachystané kocky mäsa z rybacieho trupu. Hrnec opäť postavíme nad oheň a necháme variť aspoň pol hodiny. Pri varení polievku nemiešame, aby sa mäso nerozvarilo, ale ostalo vcelku. Var musí byť dosť prudký, aby rybacie



kosti zmäkli natoľko, aby sa dali ľahko rozhrýzť. Po odstavení možno polievku podávať. Najlepšie chutí horúca, dochutená lyžicou hustej kyslej smotany.

Gója rožňavských Rómov

Surové zemiaky postrúhame, zmiešame s múkou, aby cesto nebolo priveľmi husté, pretože potom bude *gója* tvrdá. Do masy zamiešame ešte postrúhaný cesnak, pridáme štipku majoránky, trochu mletého čierneho korenia a soli. Môžeme primiešať aj jednu polievkovú lyžicu bravčovej masti. Zmes potom naplníme do vyčistených bravčových čriev a na koncoch uzatvoríme podobne, ako sa plnia a uzatvárajú klobásy. *Góju* dáme variť, pričom vo vare musí zotrvať aspoň 20 minút. Po uvarení necháme vychladnúť. Na panvici rozpustíme bravčovú masť a *góju* opečieme podobne ako jaternicu, prípadne ju môžeme piecť v rúre na vymastenom plechu.

Hriata pálenka

Pokrájanú údenú slaninu alebo bravčovú masť upražíme, pridáme cukor, nasekaný cesnak a všetko zalejeme čistou pálenkou. *Hriata pálenka* sa podávala tradične ako prípitok pri štedrej večeri.

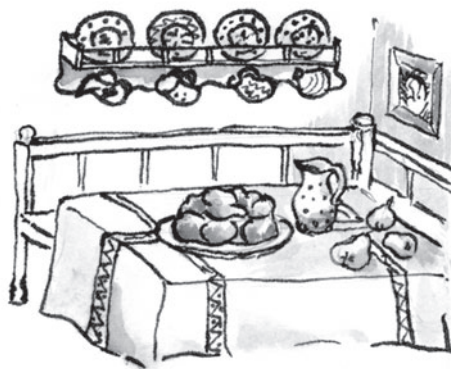
Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- DILLNBERGEROVÁ, S.: Tradičná strava. In: Michálek, J. a kol.: Gemer a Malohont. Národopisná monografia. Martin : Matica slovenská, 2010, s. 188 – 211.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Ovocinárstvo a vinohradníctvo. In: Michálek, J. a kol.: Gemer a Malohont. Národopisná monografia. Martin : Matica slovenská, 2010, s. 70 – 89.
- HRONCOVÁ, E.: Ľudová strava – Gemer. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- KOLESÁROVÁ, A.: Ľudová strava v obciach Betliar a Rožňavské Bystré. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- MACHAN, T.: Vlastivedná a národopisná monografia obce Ratkovská Suchá, okr. Rimavská Sobota. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- ONDERČÁNINOVÁ, A.: Ľudová strava v gemerských obciach Vlachovo a Henckovce. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- PODOLÁK, J.: Tradičné ovčiarstvo na Slovensku. Bratislava 1982.
- SALAMON, G. a kol.: Naše zabudnuté recepty. Rožňava – Aggtelek.
- VALENTOVÁ, V.: Ľudový nábytok. In: Michálek, J. a kol.: Gemer a Malohont. Národopisná monografia. Martin : Matica slovenská, 2010, s. 241 – 259.





HONTIANSKY REGIÓN



Región sa nachádza v južnej časti stredného Slovenska na území bývalej Hontianskej župy. Na severe zasahuje do Štiavnických vrchov, na východe do Krupinskej planiny, na juhozápade do Podunajskej nížiny a lemujú ho toky Hrona a Ipľa. K župe pôvodne patrilo aj 19 obcí, ktoré ležia v Maďarsku, kam sa dostali po vytýčení štátnej hranice v roku 1925. Historickým centrom regiónu bol hrad Hont, neskôr župné centrá v Kemenci a v Šahách.

Na hospodársky a kultúrny vývin Hontu významne vplývali nemeckí kolonisti, ktorí ťažili zlato a striebro v oblasti Banskej Štiavnice, Banskej Belej, Pukanca a Krupiny. Tieto lokality už v 13. storočí získali štatút slobodných kráľovských miest. Vpády Turkov v druhej polovici 16. a v 17. storočí spôsobil v regióne hmotné škody a úbytok obyvateľstva. Od začiatku 17. storočia Hont poznačili aj viaceré stavovské povstania, náboženské reformné a protireformné akcie. Reformačné hnutie našlo v Honte živnú pôdu najmä medzi baníkmi, ale takisto v prostredí šľachtických a zemianskych rodín. Okrem evanjelického vierovyznania sa ujal aj kalvinizmus, ktorý sa rozšíril najmä v južnom a juhozápadnom Honte.

Keď na začiatku 18. storočia významne poklesla ťažba drahých kovov, obyvateľstvo bolo pre zlé existenčné podmienky nútené migrovať za prácou do iných oblastí Uhorska, napríklad do susedného novohradského regiónu, ale predovšetkým do južnejšie položených oblastí, na tzv. Dolnú zem. Hospodársky sa župa konsolidovala v polovici 18. storočia, rozvíjali sa remeslá a obchod, oživilo sa baníctvo i roľnícke hospodárstvo a v južnejších nížinných oblastiach vznikali feudálne veľkostatky. V druhej polovici 19. storočia baníctvo upadalo a v oblasti Banskej Štiavnice začali vznikať prvé továrne zamerané na textilnú produkciu a spracovanie tabaku, v ktorých našlo miestne obyvateľstvo nové pracovné možnosti.

Od konca 19. storočia došlo v Hontianskej župe klčovaním lesov a rozorávaním lúk k významnému rozšíreniu ornej pôdy, postupne sa menila aj štruktúra poľnohospodárskej produkcie. Hlavnými plodinami boli obilniny – pšenica, raž, jačmeň a ovos. V južných a stredných oblastiach župy sa rodil



kvalitný sladovnícky jačmeň. Z okopanín to bola kukurica, zemiaky, krmná a cukrová repa. Pestovanie cukrovej repy sa rozšírilo najmä po založení cukrovaru v Pohronskom Ruskove v roku 1894. Zo strukovín sa pestoval hrach, fazuľa, šošovica. Veľkostatky pestovali okrem toho konope, ľan, tabak, repku olejnú. Intenzifikácia poľnohospodárstva viedla zároveň k rozvoju živočíšnej výroby, najmä chovu hovädzieho dobytku a ošipaných. V lazničkých dedinách Krupinskej planiny sa chovali ovce. Významnú zložku agrárneho sektora tvorilo vinohradníctvo a ovocinárstvo. Doplnkom poľnohospodárskej výroby a zdrojov stravy bolo poľovníctvo, rybárstvo a včelárstvo.

Z národnostného hľadiska sa v severných a stredných častiach regiónu autchtónne i asimilované nemecké obyvateľstvo hlási k slovenskej národnosti. V južnom výbežku regiónu obyvateľstvo inklinuje k maďarskému etniku. Na okrajoch dedín sú usídlení aj Rómovia, ktorí sa tradične zaoberali kováčstvom, zvonkárstvom, muzikantstvom, námezdňými prácami. Obyvatelia severovýchodnej časti Hontu patria do etnografickej skupiny nazývanej Krekáci, pravdepodobne ako reakcia okolia na ich špecifický dialekt.

Z hľadiska vierovyznania sú v Honte zastúpení rímski katolíci, evanjelici a. v. a kalvíni. Konfesionálne rozdiely sa prejavili najmä v organizácii tradičného rodinného života a z neho vyplývajúceho priestorového členenia obydľí, ako aj v rodinných a kalendárnych obradoch a zvykoch. Protestantské rodiny sa vyznačovali tradíciou jednodetného rodinného systému, aby sa majetok nemusel deliť. V rímskokatolíckych obciach dlho pretrvávali formy tzv. veľkoodinného života, keď v jednom dome žilo a hospodáril niekoľko generácií spoločne. Do druhej svetovej vojny tvorili v Cerove početnejšiu komunitu Židia, ktorí sa zaoberali predovšetkým obchodom.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Väčšina domov Hontianskej župy bola postavená z kameňa alebo hliny. Až do druhej svetovej vojny sa jedlo pripravovalo na ploche múrika na otvorenom ohni v zadnej časti vstupného priestoru – pitvora, v tzv. čiernej kuchyni, ktorá bola oddelená od prednej časti miestnosti zníženou hradou, nazývanou *mandrholec*. Na tejto hrade bola opretá jedna strana klenby otvoreného komína – *kochu*. Ďalšie tri strany *kochu* ležali na stenách domu. Dym sa odvádzal až nad strechu. Na otvorených ohniskách, nazývaných *múrik*, *hjärt*, *kút*, *týzpad*, stáli železné trojnožky – *trajfúz*, *trynfúz*, na ktorých sa varilo v hlinených nádobách, nazývaných *črepne*, *čerepfázék*, *varjaky*. Na okraji ohniska bol zabudovaný kotol alebo bol zavesený nad ohňom na *kvake*, *kunharte*. V kotloch sa varilo hlavne počas zabíjačky a pri príležitosti svadby. Oheň na ohniskách sa musel stále udržiavať, aby nevyhasol. Ak sa tak stalo, gazdina si ho musela priniesť v hlinenom hrnci od susedov. Oheň sa roznecoval pomocou ocieľky, práchna a kremeňa, od konca 19. storočia sa predávali v krčmách zápalky. Hlinené hrnce na varenie sa kupovali od remeselníkov z Pukanca, Novej Bane a Brehov. Každá domácnosť mala niekoľko hrncov s objemom od 5 do 50 litrov. Hlinené



boli aj mliečniky, krčahy, hrnčeky, holby, veľké zdobené misy, mištičky, panvy, pekáče a pod.

Na prelome 19. a 20. storočia sa začali otvorené ohniská postupne likvidovať a nahrádzať murovanými sporákmi, nazývanými *šporhelt*, *mašina*, v ktorých boli aj pece na pečenie chleba. Na kovovej platni sporáka sa začalo variť v liatinových hrncoch, nazývaných *zaliate hrnce*, *železnáky* alebo *mašináky*. Zväčša to boli výrobky Kachelmanovej továrne vo Vyhniach. Po prvej svetovej vojne sa používali aj kupované celokovové sporáky, nazývané *transport*, a začalo sa variť v plechovom alebo smaltovanom riade. Murované i kupované varné zariadenia sa umiestňovali do bývalej čiernej kuchyne alebo aj do izby vedľa pece, ktorá sa väčšinou zachovala, pretože slúžila na pečenie chleba a koláčov i na varenie niektorých jedál, napríklad bôbu. Na vkladanie a vyberanie hrncov z pece slúžila *vidlička*, ukovaná zo železa a osadená na drevenej rúčke. Po druhej svetovej vojne sa pece postupne v domoch likvidovali a budovali sa na dvoroch.

Pri dverách pitvora bývala lavička – *stoljec*, na ktorom stáli drevené *kupy* na vodu. Na ukladanie hrncov slúžili police visiace pod stropom a malý stôl – *táfla*. Drevené a smaltované misky, korýtka, tanieri, hrnčeky boli повеšané na klincoch na stenách. Náčinie na jedenie malo svoje miesto v drevenom *lyžičníku*, zavesenom na stene. Ak bol pitvor priestranný, stávala v ňom truhla na potraviny – *štok*, ktorá bola vnútri rozdelená priečkami na tri časti a slúžila ako zásobnica múky a strukovín. Ďalším priestorom na odkladanie potravín bola komora. Boli v nej žrdky na zavesenie údeného mäsa, klobás, vencov cibule, truhly a súseky na obilniny a múku. Bývalo tam aj zariadenie na uskladnenie chleba – *jasle*, *tragle*, *ráč*, *lojtrička*, *polenička na chleba*, v ktorom sa chlieb ukladal stojmo. V izbe stála pec v kúte za dverami pozdĺž zadnej steny domu, vykurovala sa z pitvora a obklopovali ju prípečné lavice. Uhlopriečne oproti peci v kúte pred prístennými lavicami stával dubový stôl, pri ktorom sa schádzala celá rodina pri jedle. Na hrade v izbe nad stolom i nad pecou bývali pribité úzke lišty, nazývané *latke*, ktoré slúžili na odkladanie nožov. Funkciu políc prebrala postupne viacpodlažná otvorená polica – *stelážeň*, ktorú urobili stolári či náturisti. Odkladal sa na ňu kuchynský riad. Modernejší kredenc sa začal v domácnostiach objavovať v tridsiatych rokoch minulého storočia.

Ľudia jedli obyčajne trikrát, v letnom období, najmä počas žatvy, aj päťkrát za deň. Zvyčajne sa jedol malý a veľký *frištik*. Prvé jedlo sa konzumovalo zavčas ráno, okolo štvrtej hodiny pred odchodom na pole. Muži si vypili nalačno pohárik pálenky a zajedli chlebom s kúskom slaniny. Veľký *frištik* sa podával okolo ôsmej hodiny, a bývalo to teplé jedlo – napríklad mliečna polievka s cestovinou, varené strukoviny, dusené zemiaky. Na poludnie varili ženy tak, že jeden deň sa prichystalo jedlo sladké a druhý deň kyslé. Často sa však na obed nevarilo a podávalo sa len kyslé mlieko so zemiakmi alebo s chlebom. Na večere sa jedávali najmä zemiaky alebo rýchlo pripravená kaša. Počas žatvy sa podávala aj desiata a olovrant – *havranka*, išlo zvyčajne o chlieb so slaninou, syrom a cibuľou.



Muži si jedlo na pole odnášali v plátennej *kapselke*, *tanisterke*. Ženy jedlo pri-niesli v typických chrbtových košoch, nazývaných *krošňa*; vyrábali ich košíkari v Banskej Štiavnici, Žibritove i inde. Keď niesli varené jedlo v nádobách, pou-žívali niťovú sieťovku, nazývanú *štverne* alebo *kantár*; alebo nádobu s rúčkou.

Na prelome 19. a 20. storočia bolo v niektorých dedinách zvykom, že počas týždňa sa varilo v každom dome takmer rovnaké jedlo. V pondelok sa dojedli zvyšky z nedele. V utorok sa varila strukovina. V stredu bývali cestoviny s tva-rohom, bryndzou alebo kapustou. Vo štvrtok gazdiné varili hustejšiu polievku – strukovinovú alebo zemiakovú, prípadne nejaké mäso. V piatok sa znova pri-pravovali cestoviny. V sobotu sa často varila šošovica. Nedeľný jedálny lístok sa od všedného odlišoval iba tým, že sa varené jedlá kombinovali s mäsom. Nedeľný *frištik* tvorila polievka, na obed sa varila kapusta s baraním alebo bravčovým mäsom, alebo *kysel* s klobásou. V bohatších rodinách to mohla byť kuracia polievka s rezancami a po nej varená hydina so zemiakmi, uhorkami alebo šalátom. Ak sa nevarilo mäso, podávali sa cestoviny.

Svoje ustálené normy malo aj stolovanie. Tam, kde ľudia žili vo veľkorodi-nách s väčším počtom členov domácnosti, pri stole sedeli iba muži. Ženy a deti sedeli na laviciach okolo pece. Niekde bolo zvykom, že ženy stáli za chrbtami svojich mužov pri stole a jedlo si naberali postojacky dlhými lyžicami zo spo-ločnej misy. Tradičné normy správania tiež vyžadovali, aby si žena pri jedení zakryla ústa rukou alebo sa odvrátila od stola.

Jedlo sa z drevených misiek a tanierov, vystrúhaných z jedného kusa. Po prvej svetovej vojne sa jedlo z hlinených mís a misiek, neskôr ich vymenil smal-tovaný riad.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V Honte sa pestovali všetky základné obilniny. Typickou obilninou regiónu bol *tenkeľ*, odroda pšenice jednozrnnej a dvojrznnej. Ľudia ju siali najmä na tie polia, ktoré získali vyklčovaním lesa. Veľmi obľúbeným jedlom bola *tenkeľo-vá kaša*. *Tenkeľ* pred varením najprv preosiali a varili v osolenej vode, okorenili čiernym korením, majoránom a poliali vyškvařenou slaninou alebo maslom. Kaša sa zapíjala mliekom. Bola vraj oveľa chutnejšia ako kaša z ryže. Mala miesto na tradičnom svadobnom i štedrovečernom stole, keď sa do nej pridá-valo trocha pšeničnej múky, medu alebo cukru. Tenkeľové krúpy sa zavárali aj do polievok a používali ako náplň do jaterníc. Vtedy sa uvarené krúpy zmiešali s povarenou bravčovou pečenou a krvou, okorenenou majoránom a opraže-nou cibuľou. V chudobnejších rodinách sa konzumovala kukuričná kaša, kto-rá sa zapekala v peci a nazývala sa *malej*. Pochúťkou bola uvarená a posolená mladá kukurica. Varili sa aj jačmenné krúpy, nazývané *geršňa* alebo *lohaza*.

Významné miesto v hontianskej strave mali cestoviny, ktoré sa varili najme-nej dva razy do týždňa. Cestoviny sa pripravovali ako závary do polievok ale-bo ako samostatné jedlá. Zo závariek boli obľúbené *mrvenja*, *mrvenička*, *štipan-ce*, *meľina*, *meľence*, ktoré sa robili z tuhého cesta tak, že sa odštipkávali kúsky



a tie sa zavárali do polievok. Ďalšou cestovinou boli *párance*: vyvaľkané cesto si gazdiná prehodila cez ľavú ruku a pravou rukou trhala – *párala* z neho kúsky, ktoré hádzala do solenej vriacej vody. Keď sa cesto uvarilo, cedákom sa vybralo a masa sa vyklopila do misy. Cesto sa polialo roztopeným maslom, prípadne smotanou a posypalo tvarohom alebo bryndzou, v bohatších rodinách aj vyškvarenou slaninou. Z múčneho cesta sa pripravovali tiež *halušky*. Populárne boli nadrobno a natenko krájané *rezance*, *šifliky*, *slížiky*, *gágorčoke*, ktoré sa robili z kvalitnej pšeničnej múky. Varili sa aj plnené cestoviny, nazývané *ľalušky*, *klobúčiky*, *zaprávance*, *tašky*, *dedelé*. Najčastejšie sa plnili makom a lekvárom a na povrchu sa posypali cukrom alebo pomletými orechmi. Pirohy boli všedným i sviatočným jedlom, v mnohých dedinách sa nosili napríklad šestonedielke po pôrode. V Hrušove pirohy aj piekli v peci. Z vody, v ktorej sa varili cestoviny, sa pripravovala polievka nazývaná *kysel*. Do teplej vody gazdiná priliala kyslé mlieko, cmar alebo srvátku, v prípade núdze vystačil aj ocot, pridala bobkový list a zahustila zátrepkou z múky a smotany. Polievku obľubovali najmä muži.

V neúrodných rokoch, v čase nedostatku, múky začali k múke pridávať surové a varené zemiaky, ktoré obohatili škálu cestovín. Varili sa *halušky* pripravené z nastrúhaných surových zemiakov a múky, nazývané *strapačky*. Podávali sa s tvarohom alebo bryndzou. Hontianske *strapačky* mali niekoľko obmien: napríklad *škorce* v Hrušove, *tlkance* v Dačovom Lome, *glgácky*, *glgany* v Dekýši, *buchty kromľovje* v Plachtinciach. *Škorce* a *glgany* sa považujú za typické hontianske jedlá. Obľúbenou cestovinou mužov boli šúľance – *plžíky* z varených zemiakov, múky a vajec, posypané žemľovou strúhankou alebo makom. Okrem všedných dní sa podávali aj na štedrovečernú hostinu, na Nový rok a na Veľkú noc. V niektorých dedinách túto cestovinu nazývali aj *kokotiky* alebo *božje moňušky*.

Z pečených obilninových jedál mal najväčší význam chlieb a rôzne pečivá. Ešte na začiatku 20. storočia sa bežne piekli aj pečivá z nekvaseného cesta, len z múky a vody. K nim patril v prvom rade *lepeň*, ktorý sa pôvodne piekol na štedrovečernú hostinu, jedol z neho každý člen rodiny a po večeri sa z neho dávalo aj domácim zvieratám. Cesto na toto pečivo sa nevaľkalo, rozťahovalo sa rukou do okrúhleho tvaru, aby pokrylo plochu chlebovej lopaty. Na okrúhlu placku sa nasypal mak a na okraje sa nalepili kúsky z vianočnej oblátky. Piekli sa holé, ale aj tvarohom alebo lekvárom natreté *lepene*. Keď sa na otvorenom ohnisku *lepeň* upiekol, natrel sa maslom alebo slaninou, prípadne údeným sadlom. V Hrušove sa upečený *lepniček* krájal na kúsky, ktoré sa namočili do teplého mlieka. Vlhké sa preložili do misy, poliali roztopeným maslom, posypali cukrom a škoricou, nechali chvíľu odstáť a potom ešte posypali drveným makom.

Z ražnej múky a slanej vody sa pripravovalo ďalšie pečivo – *lokša*, *lakša*. Kedysi sa piekli lokše v peci, neskôr na platni sporáka. Lokša sa pokladala za pôstne jedlo, preto sa zvykla piecť v stredu a piatok. K čerstvo upečeným plackám sa pilo mlieko alebo čaj. Postupne sa do cesta začali pridávať aj varené



zemiaky, čím lokša zmäkla. Jedla sa hlavne na večeru so sladkým, respektíve kyslým mliekom alebo cmarom, alebo sa roztrhala na menšie kúsky – *lokšičky*, ktoré sa v mise obarili horúcou vodou, scedili a poliali roztopeným maslom alebo masťou. Takto pripravené jedlo sa dochucovalo tvarohom, bryndzou, orechmi alebo makom. V chudobnejších rodinách sa kúsky lokše zaliali len sladkou alebo medovou vodou.

V čase nedostatku múky sa pripravovalo aj pečivo z konopných semien, raži a ovsa, ktoré sa rozdrvili v mažiari, a pridala sa slaná voda. Cesto sa vyvaľkalo do okrúhla a upieklo. Ľudia tieto placky nazývali *pagač* alebo *materák*. Neskôr sa takto nazývalo aj pečivo pripravené zo zvyškov chlebového cesta. Súčasne s chlebom sa pieklo aj pečivo nazývané *poddymník*, u Maďarov *lángoš*, zvyčajne placka pre všetkých členov rodiny. Po upečení sa natrel maslom alebo smotanou a v deň pečenia to býval spolu s mliekom výdatný obed. V niektorých dedinách toto pečivo nazývajú tiež *lepeň*.

Podľa mienky hontianskych gazdín sa chutný chlieb dal upiecť len z miešanej múky. Preto miešali ražnú múku so pšeničnou v rovnakom pomere. Dlhو, niekde až do prvej svetovej vojny, sa na dedinách udržiavala prax kysnutia cesta na chlieb pomocou *paru*. Pripravovali ho z kvetov divorastúceho chmeľu a z obilných otrúb. Sušené kvety sa prevarili, scedili, do nálevu sa nasykali čerstvo namleté otruby a masa sa nechala kysnúť. Keď nakysla, gazdiné urobili z hmoty drobné buchtičky, ktoré sa vcelku alebo rozmrvené nechali usušiť. Dobré usušená hmota sa uchovávala v plátenných vreckách a mohla sa využívať ako kvasiaci prostriedok celé mesiace. Pred pečením sa *par* namočil do vlažnej vody a pridalo sa trocha múky. S múkou pomiešaný *par* sa nazýval *primlat*. Keď vykysol, nalial sa k múke do koryta. Vtedy sa mohli pridať aj vopred uvarené a nastrúhané zemiaky, ktoré sa premiešali s múkou, a cesto kyslo ďalej. Na prelome 19. a 20. storočia sa postupne namiesto *paru* začal používať *koborec*, *omelk*, *nácesta* – kúsok z vykvaseného cesta, ktorý sa odkladal do múky, a gazdiné ho rozmočený použili pri najbližšom pečení chleba. Chlieb sa piekol v peci zvyčajne každý druhý týždeň a v rodine to býval menší sviatok. Cesto sa miesilo v drevenom koryte dovtedy, kým sa neoddeľovalo od ruky, potom sa zakrylo plachtou a nechalo stáť, aby kyslo ďalej. Zatiaľ si gazdiná pripravila obrúsky – *válaničky*, ktoré sa vkladali do slamiených košíkov. Cesto sa rozdelilo a *válalo* do košíkov. Veľkosť chlebových bochníkov závisela od veľkosti košíkov. Cesto v slamienkach sa posypalo múkou a ešte nechalo dokysnúť. Počas týchto prác sa rozkurovala pec. Tesne pred sádzaním chleba do pece sa do nej hodila hrst múky, aby sa vedelo, či je správne vykúrená. Ak múka zhorela, bola dobre teplá a uhlíky z dreva sa mohli *omelom* vytiahnuť. Pec sa vymietla do čista a pred otvorom do pece sa zapálil malý ohnák – *zánek*, aby bolo do pece vidieť. Cesto zo slamienky sa vyklopilo na chlebovú lopatu – *lopár*, kde ho ženy potreli rukami vodou, a vložili do pece. Chlieb sa piekol asi dve hodiny. Keď ožltol a vytvorila sa kôrka, bolo treba bochníky v peci presunúť na iné miesto. Keď kôrka začala pukať, chlieb sa po krátkej chvíli vybral z pece. Gazdiné ho oprášili husím pe-



rom a položili na stôl, prípadne na lavicu, kde sa nechal vychladnúť. Vychladnutý chlieb sa odložil do komory na stojany a jeden sa odložil do zásuvky stola alebo ležal v obrúsku na stole. Naraz sa pieklo 6 až 8 bochníkov. Okrem chleba sa v niektorých lokalitách, napríklad v Dekýši, piekli pre deti menšie chlebičky – *cipov*. Pripravili sa zo zvyškov cesta a piekli na chrenovom liste, kým na nich nezačala pukať kôrka. Na Štedrý deň a na Silvestra sa pekávali z chlebového cesta *opekance*, *mákoš guba*. Piekli sa ako kúsky vo veľkosti orecha alebo ako šúľky cesta, ktoré sa potom pokrájali na kúsky. Pred jedením sa sparili vriacou vodou, nechali zmäknúť a po scedení sa poliali maslom. Vo veľkej mise sa posypali makom a osladili vo vode roztopeným medom alebo cukrom. Kto nemal mak, sypal ich tvarohom alebo bryndzou. Opekance sa podávali na štedrovečernej hostine spolu s rezancami s makom tak, že misa bola naplnená vrstvou opekancov a nad ňou bola vrstva rezancov, čo symbolizovalo želanú prosperitu hospodárstva: múku, chlieb, mak.

Pre hontiansku kuchyňu boli charakteristické rôzne koláče, ktoré sa piekli pôvodne z ražnej, neskôr pšeničnej múky, mlieka, vajec a masla. Tradične sa na svadbu pripravoval okrúhly pletený koláč nazývaný *mrván*, *morván*, ktorý svadobčania prinášali do svadobných domov. Na hostine ho starejší pokrájal a kúsky rozdával na záver hosťom ako posledné jedlo svadobného menu. Ďalším charakteristickým koláčom Hontu bol *radostník*, *eremkaláč*, ktorý bol zo všetkých najväčší. Radostník sa piekol v dome nevesty a niekedy sa na to musel rozbúrať a rozšíriť otvor do pece, aby sa tam zmestil veľký podlhovastý plech. Vrch *radostníka* sa sypal makom a do jeho bokov sa napichali orechy. Vrch sa zdobil rôznymi ornamentmi z cesta – *kačicami*, *holúbkami*, prípadne i cukríkmi. Do upečeného koláča sa napichali tenké asi pol metra vysoké paličky, ktoré boli ozdobené papierovými kvetmi, pentličkami, stuhami, prípadne zrnami pukancov z kukurice. Takto vyzdobený *radostník* si starejší alebo hlavný družba položil na hlavu a niesol ho z domu nevesty vo svadobnom sprievode do domu ženicha ako dar jeho rodine. Na konci svadobnej hostiny sa rozkrájal a daroval hosťom na pamiatku. Radostník sa v Honte piekol bežne až do druhej svetovej vojny a v Sebechleboch sa pripravoval ešte v 80. rokoch 20. storočia. Väčšinou ho však na svadbe zastúpili torty. Ďalším tradičným pleteným koláčom, pečeným v štvorcovom plechu, bol *bosvan*, *bosman*, *bocman*, ktorý až do konca 19. storočia patril k najobľúbenejším. Piekol sa na Vianoce, Veľkú noc a na fašiangy. Na lazoch v okolí Zvolena ho nosili kmotry aj šestonedielke po pôrode ako dar. V hlinených okrúhlych formách sa piekli pri príležitosti svadby *baby*, *bábovky*. Nosili ich družbovia, keď chodili pozývať príbuzných na svadbu.

Ďalšími tradičnými svadobnými pečivami boli z kysnutého cesta na masť alebo v masle smažené *pampuchy*, *pampušky*, *zľevance*. Smažili sa na veľkej železnej *pauni* a niektoré kusy boli veľké takmer ako chlieb. Pripravovali sa napríklad pri príležitosti krstín a na fašiangy. K obľúbeným patrili *herovke*, *čerege*, *herece*, pripravené z nekysnutého cesta a vysmázané na masť alebo oleji.



Mali okrúhlu alebo štvorcovú formu vo veľkosti dlane. Na okrajoch a v strede sa urobili zárezy. Po vysmažení sa posypali škoricovým cukrom. *Herovke* boli typickým fašiangovým pečivom.

Začiatkom 20. storočia sa začali piecť plnené záviny v tvare valca alebo podkovy. Nazývali sa zvyčajne podľa plnky: *jablčník*, *makovník*, *tvarožník*, *kapustník*, *orechovník* a pod.

Vtedy sa rozšírilo aj pečenie buchiet – *batožteky*, *futrovo*, *zapletance*, ktoré sa plnili rôznymi plnkami a piekli v pekáčoch. Väčšinou ich nosili kmotry po pôrode do domu rodičky ako dar.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta sa pestovala predovšetkým v južne položených dedinách Hontu. Trhy v Šahách a Balážskych Ďarmotách sa považovali na kapustu za najlepšie. Ľudia ju chodili nakupovať alebo vymieňať, predovšetkým za drevo. V období veľkého sucha boli nútení chodiť po kapustu až do Vacova. Kapustu spolu s inou zeleninou rozvážali a predávali po regióne aj furmani, ktorí na juhu obchodovali s drevom. Tam, kde boli na to podmienky, sa kapusta pestovala v mladých viniciach alebo na „kapustniskách“. Kapusta sa rozlišovala na letné a na zimné využitie, ktorá sa nakladala do suda. Na 100 kg kapusty bol potrebný 70-litrový sud. Rezala sa – *haklovala* na nožoch zasadených v drevenom ráme. Sud sa dôkladne umyl a vyrajbalo slamou, dno a steny sa natreli čerstvou cibulou. Na dno suda sa položili kapustné listy a vrstva narezanej kapusty. Na ňu sa kládli krajce chleba a znova vrstva kapusty. Na ňu sa nasypala rasca – *rosta*, celé korenie a soľ a začala sa nohami *dláviť*. Ďalšia vrstva sa posolila a po bokoch suda sa kládli odrezky z chrenu. Po ďalšej vrstve sa znova dala rasca, korenie a menšie jabĺčka. Na ďalšiu vrstvu sa dali 2 – 3 byle čerstvého kôpru, soľ a korenie a po nasledujúcej vrstve pokrývaná cukrová alebo kŕmna repa. Vrstvy sa opakovali, pokiaľ nebol sud plný. Keď začala v sude „čvrkať“ voda, bola kapusta dobre *udusaná*. Sud sa uzavrel dreveným dienkom a plachtou. Na ňu sa krížom položila doska a zaťažila sa ťažkým kameňom. Sud s kapustou sa premiestnil do izby a postavil na drevenú dosku, kde kapusta kvasila asi 9 dní. Keď sa voda a pena usadila, nálev sa ochutnal, či je dostatočne kyslý. Ak tak nebolo, nechala sa kapusta ešte 2 – 3 dni kvasiť. Keď gazdina rozhodla, že je už v poriadku, sud sa preniesol do studenej komory. Správne naložená a ošetrovaná kapusta vydržala v sude až do neskorej jari.

Z kyslej kapusty sa varili najmä zapražené alebo zatrepané polievky. Do polievky zapraženej múkou a tukom – *kapustnice* sa pridávala soľ, korenie, niekedy listy štiavu, sušené dubáky a dochutila sa aj octom. Kapustová polievka zatrepaná sladkým mliekom a múkou sa obohatila jedným alebo dvoma vajčkami, posolila, okorenila, pridala sa paprika a ocot. Bývala bežným zimným jedlom. Bohatší gazdovia, najmä v oblasti Štiavnických vrchov, si dávali do kapusty variť baraninu alebo údené bravčové mäso, prípadne klobásy, a vtedy sa polievka nazývala *kysel*. Niekedy sa do kapustnice krájala aj starší chlieb, aby



zmäkol, a jedla sa aj s uvarenými zemiakmi, ktoré sa k nej primiešali. V zime sa počas týždňa aspoň raz kyslá kapusta použila na obohatenie halušiek alebo iných cestovín. Dobre premytá kapusta podusená na bravčovej masti sa podávala k varenému alebo pečenému mäsu v nedeľu alebo na sviatky. Deti radi pili šťavu z kapusty – *kysel* a obľubovali nakvasené jabĺčka zo suda. Udusená hlávková kapusta sa používala ako plnka do *kapustníkov* alebo *lepníkov* a posýpka na *šiflíky*.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Dôležitou potravinou boli zemiaky – *krumple*, *kromple*, ktorými bol hontiansky región pri dostatku vlhky sebestačný. Uskladňovali sa v pivniciach pod domami, v komorách a väčšie množstvá v jamách, vykopaných na dvore hospodárstva. Zo zemiakov sa pripravovalo niekoľko jedál. Najbežnejšia bola *mja-ganka* z uvarených obielených zemiakov so soľou a rascou, prípadne červenou paprikou, ktorá sa omastila maslom alebo roztopenou slaninou s oškvarkami, ktoré sa do kaše rozmiešali. Na raňajky sa jedli dusené zemiaky s klobáskou alebo slaninkou, dobre pomastené masťou. Zemiaky sa varili aj v šupe a obielené sa mastili čerstvým maslom a ochutíli petržlenovou vňaťou. Takto pripravené jedlá sa zapíjali kyslým mliekom a cmarom alebo sa jedli s chlebom, prípadne s kapustovou polievkou. Populárnym jedlom bola *krompl'ová baba*, haruľa zo surových postrúhaných zemiakov a múky, ochutená rascou, čiernym korením, majoránom a soľou, ktorá sa piekla na plechu v peci alebo v rúre sporáka. Zemiaky patrili do každej sladkej polievky – zeleninovej, z hlávkovej kapusty, hrachovej, fazuľovej či rascovej, ku ktorým sa zajedal vždy aj chlieb.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Zelenine sa darilo predovšetkým v južnejších častiach regiónu. Pestovala sa cibuľa, cesnak, mrkva, petržlen, kaleráb, zeler, reďkovka, chren, šalát, ale aj teplomilné druhy – paradajky, sladká i štiplavá paprika, uhorky, tekvica. Znáмым strediskom pestovania cibule bol Pukanec. Koreňová zelenina sa uskladňovala v pivniciach alebo komorách pozakryvaná pieskom, a tak chránená pred zamrznutím a svetlom, ktoré spôsobovalo jej klíčenie. Vňate petržlenu, zeleru, kôpru sa odkladali sušené a dochucovali sa nimi polievky a omáčky. Takmer každý deň sa zvykla konzumovať surová cibuľa a cesnak, ktoré sa bežne zahrýzali k jedlu. Koreňová zelenina sa varila v polievkach. Z chrenu, cibule a cesnaku sa pripravovala omáčka k mäsu. Na jar sa varila šalátová alebo šťaveľová omáčka, ktorá dostala meno *vechtová*. Paradajky a papriky sa jedli v lete na desiatiu alebo olovrant s chlebom a syrom. V zimnom období sa varili predovšetkým suché strukoviny: hrach, fazuľa, bôb, šošovica a cícer vo forme polievok s údeným mäsom alebo varené nahusto s krúpami a v lete zelená fazuľka ako prívarok.

V Honte sa pestoval aj mak, ktorý sa v kuchyni používal najmä ako plnka do koláčov a posýpka na cestoviny a pečivo.



Dôležitým článkom výživy ľudí v Honte bolo ovocie, ktoré zohrávalo významnú úlohu aj v ekonomike kraja. Regionálny sortiment ovocných druhov sa vytvoril krížením domáceho fondu z cudzími vplyvmi. Hontňania prinášali nové druhy ovocia zo svojich obchodných ciest, zo sezónnych roľníckych prác a mnohé sorty boli vyšľachtené v sadoch na veľkostatkoch. V regióne sa pestovalo viac druhov jablák a hrušiek, pričom najznámejšia bola *hontianska končiarka* a *karmanka*. Vyjadruje to aj riekanka: „*Nieto hruška nad karmanku a jablko nad končiarku.*“

Typickým ovocím vrchárskej časti regiónu boli čerešne, populárne najmä v Krupine a na okolí. V rozmanitom sortimente boli zastúpené slivky – *slúke*. Pestovali sa aj višne, marhule – *morúľke*, broskyne – *baracke*, *breskve*, orechy, moruša – *kyslá jahoda*, *drevená jahoda*, gdule – *rušné jablká*, mišpule – *nešple*, *očkobrušky*, ktoré často rástli vo viniciach. Z bobuľovitého ovocia sa dopestovali červené i čierne ríbezle, egreše – *pôľča*, v panských záhradách a vo viniciach jahody. Jedlé gaštany rozšírili v regióne Turci. Bohatstvo ovocia podmienilo aj čulý obchod. Na vozoch naplnených slamou a pokrytých vozovou plachtou sa vo veľkom vyvážalo do Budapešti, Viedne, na Oravu, Liptov i do stredoslovenských miest. V menšom rozsahu vozili Krupinčania ovocie na vozíkoch, ťahaných somármi, do Zvolena a Banskej Štiavnice. Drobný predaj robili ženy, ktoré ovocie nosili v chrbtových košoch do miest na trhy alebo ho predali priekupníckam – *kofám*. Za získané peniaze nakupovali napríklad kapustu, kukuricu, soľ, korenie, petrolej, odevné doplnky.

Na vlastnú spotrebu sa ovocie uskladňovalo spôsobom nazývaným *na úrezke*. Po jednom sa priviazalo na nitky a vo zväzkoch sa vešalo v komorách na klincoch zabítych v stropných hradách alebo sa uložilo do truhiel – *štrichov*. Väčšie zásoby sa ukladali na podlahu pôjdu a zakrývali senom. Ovocie sa tiež sušilo, pokrúvané na *štjepky*, na trikrát v chlebovej peci. Bystrické slivky a slivky *belice* sa rozvárali na lekvár. Ženy si na to vybudovali vo svahoch kotol a pod ním piecku, v ktorej sa kúrilo. Nad kotlom bola drevená konštrukcia – *šibeňička* s pripevnenou varechou – *búrilom*, ktorou sa lekvár v kotle stále musel miešať. Rozváranie lekváru trvalo dni aj noci. Hotový hustý lekvár sa nalial do hlinených hrncov – *šinárov*, v ktorých na pôjde vydržal aj tri roky.

Bez ovocia a orechov sa nezaobišla nijaká odmena koledníkov, štedrovečerný stôl, ani páračky a priadky. Čerstvé aj sušené sa jedlo napríklad na raňajky s chlebom. V lete sa varili rôzne ovocné omáčky – jablková, egrešová, slivková, čerešňová, hrušková.

S ovocím boli spojené aj viaceré povere. Prvé ovocie zo stromu mala zjesť žena s mnohými deťmi alebo tehotná žena, aby sa tak zabezpečila jeho rodivosť. Na Štedrý deň sa obväzovali ovocné stromy povrieslami zo slamy, aby dobre rodili. Verilo sa, že ten, kto vytne zdravý strom, do roka zomrie.

Po lúkach a lesoch zbierali ľudia huby, ktoré taktiež dopĺňali stravu. K najznámejším druhom patrili: *dubáky*, *hrabovky*, *kráľovky*, *osikovej*, *konjaky*, *kurjatka*, *podpenky*, *pečjarky*, *špičky*, *májovky*, *hlívy* a iné. Poznali, zbierali a sušili ich



najmä drevorubači, pastieri a ľudia z lazov. Zo sušených húb sa pripravovala v čase pôstu polievka takmer každý deň. V chudobných rodinách sa varila z čerstvých i sušených húb omáčka, ktorá sa jedla s chlebom. Hubová polievka alebo kapustnica s hubami boli jedlá, ktoré nesmeli v katolíckych rodinách chýbať na štedrovečernom stole.

MLIEČNE JEDLÁ

V regióne Hontu bola spotreba mlieka a mliečnych výrobkov pomerne vysoká. Konzumovalo sa predovšetkým kravské a ovčie mlieko a v želiarskych rodinách i kozie. Držalo sa v hlinených mliečnikoch v komore alebo v pivnici. Pokladalo sa skôr za jedlo, ako za nápoj. Do sladkého i kyslého mlieka si ľudia nadrobili chlieb a jedli ho lyžicou ako hustú polievku. Zo sladkého mlieka zaváraním drobnej cestoviny – *mrveničky* sa varila polievka. Typickou mliečnou polievkou bola *zvara*, ktorá sa varila z mlieka rozriedeného vodou a zahustila sa kúskom tvarohu a múčnou zápražkou. Vysokú spotrebu malo najmä kyslé – *sadnutô* mlieko. Zbieral sa z neho *vršok* – sladká smotana, z ktorej sa stlkalo v drevenej *benke*, *mútovníku* maslo. Do nádoby sa zvyčajne zmestilo asi 10 litrov smotany. Na hontianskych lazoch s chovom oviec sa robilo aj ovčie maslo, ktorým sa dochucovali niektoré jedlá, napríklad *kyslá poljevka*, *kysel*, *bôb*. Kyslou smotanou sa zahusťovali polievky a prívarky, aby získali kyslastú príchuť. Z odvareného kyslého mlieka sa robil tvaroh, ktorý sa formoval do malých *homoljek*, a tie sa chodili predávať na trhy. Na domáce použitie sa tvaroh nasolil a nechal v *homolkách* na slnečnom mieste usušiť, prípadne sa natláčal do drevenej debničky, aby sa dal použiť aj mimo mliečnej sezóny. V niektorých gazdovstvách sa čerstvo nadojené mlieko zrážalo pomocou syridla – *kľagalo* sa podobne, ako sa to robilo s ovčím mliekom. Vyrábali sa tak kravský *syrec*. Takýto syr, podobne ako ovčí, sa zvykol nasoliť a *nabiť* do drevenej nádoby, čím vznikla bryndza. Bryndza z Hontu sa vozila na trhy do Zvolena, Vacova, Komárna i Budapešti.

V strave sa zužitkovalo aj prvé žlté mlieko od otelenej kravy. V niektorých obciach ho nazývali *syreňje*, inde *gulajstra*, *kuľajstra* alebo *hurda*, v maďarských dedinách *feseš tej*. Konzumovalo sa ochutené cukrom alebo soľou, a takéto jedlo sa nazývalo *zvara*. Robilo sa z neho aj pečivo – *baba*, *žltý koláč*, *kuľajstrový koláč*: do mlieka sa zamiešali vajčka, pridala smotana a múka, cesto sa pieklo na plechu.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

V hontianskej kuchyni sa spotrebovalo pomerne veľa mäsa a tukov. K tradičným patrila baranina, pretože ovce chovalo každé gazdovstvo. Rezali sa v novembri a mäso sa jedlo buď čerstvé, alebo sa nakládlo do sudov s *pácom* z vody, soli a cesnaku, aby dlhšie vydržalo. Za najlepšie sa pokladalo mäso z dvoj- až trojročných oviec, najmä zadné a predné nohy, a rebrá. Ovčie mäso sa používalo na guláš, pripravovalo sa dusené s cesnakom, krúpami alebo s kapustou aj



sa pieklo. Napríklad naplnené jahňa alebo baran býval súčasťou jedálnička na svadbách. Mladý baran sa pred varením namáčal alebo varil v ovčom mlieku. Pred varením sa zvyklo mäso obariť horúcou vodou, aby nepáchlo po loji. Lojovitú príchuť gazdiné v jedle potláčali pridávaním cesnaku, cibule a čierneho korenia. Pri zabíjaní baranov sa vytápal loj. Na čerstvom loji sa vysmážali veľké *pampúche*, robila sa zápražka, mastili sa ním zemiaky, kaša i iné jedlá.

Od začiatku 20. storočia sa začalo presadzovať viac bravčové mäso. Ošípané sa pôvodne chovali tak, že sa vyhánali do lesov, aby sa nakrmili žaluďmi. Tam sa prasnice často spáрили s diviakmi, čím vznikla polodivá, voči chorobám odolnejšia sorta – *gudravje svine*. Mäso a tuk od nich mali vraj lepšiu chuť ako od domácich ošípaných. Postupne sa presadil chov veľkých, v chlievoch chovaných ošípaných – *bjele* alebo *bagune*, ktoré sa zabíjali, keď dosiahli hmotnosť 200 – 250 kg. Väčší gazdovia zabíjali naraz dve aj tri vykŕmené zvieratá. Nožom zabitá ošípaná sa čistila opaľovaním alebo oparovaním. Pri jej rozoberaní sa používal tradičný postup: zviera sa položilo na slamu bruchom dolu, od uší až po chvost sa nožom rozrezal chrbát, oddelila sa hlava a vybrala chrbtica. Potom sa vybrali vnútornosti a zvyšok ošípanej sa v brušnej časti rozrezal na polovice. Tie odniesli do domu, kde sa oddelili zadné a predné nohy a postupne sa spracovalo aj ostatné mäso. Slanina sa nechávala v celku alebo sa rozrezala na niekoľko dlhých pásov a uložila do *pácu*, pripraveného z vody, soli, koriandru, jalovca, cibule a trocha salycilu, v ktorom sa nechala niekoľko dní, až potom sa zavesila na povalu údiť do dymu. Domácu slaninu nazývali v Honte *gazdovská* alebo *sedľacká* a s chlebom a cibuľou patrila takmer ku každodennému jedlu. Rovnako sa spracovalo aj mäso. Údené mäso sa konzumovalo predovšetkým v zimných mesiacoch, varilo sa v kapuste, v strukovinách, v krúpach. Z čriev ošípanej sa odobralo sadlo – *salo*, nasolilo sa, tuho zavinulo do valca, zviazalo motúzom a dalo mierne zaúdiť pod strechu. V kuchyni sa využívalo na prípravu zápražky, na mastenie jedál, napríklad kapusty, bôbu, tekvice. Údené sadlo sa užívalo aj ako liek pre ľudí a zvieratá.

Mäso sa sekalo do klobás, ktoré sa po okorenení natláčalo do čriev pomocou kravského rožka. Ďalším tradičným produktom hontianskych zabíjačiek bol *matej*. Nadrobno potlčený suchý chlieb, masť, cibuľa a čierne korenie sa zmiešalo a vzniknutou masou sa naplnil žalúdok ošípanej, ktorý sa uvaril a upiekol v peci. *Matej* býval najobľúbenejším jedlom podávaným na zabíjačke. Okrem toho sa robila tlačienka – *švankes*; bol to žalúdok naplnený okoreným nasekaným mäsom a vnútornosťami, ktorý sa dal uvariť a mierne vyúdiť, aby vydržal dlhší čas. K obľúbeným produktom zabíjačiek patrili *hurky*: hrubé črevá z ošípaných sa plnili tenkeľovými krúpami s krvou, neskôr aj jačmennými krúpami. Časť slaniny sa krájala na kúsky a vytápala na masť a oškvarky. Masť sa preliala do nádob a po vychladnutí sa ukladala do chladných priestorov. Po uvarení vnútorností, huriek a tlačienky zostal v nádobe *obar*. Gazdiné do neho pridali za hrst krúp alebo ryže, trochu mäsa, dochutili soľou a paprikou a takúto polievku, nazývanú *zajtonec*, ponúkali na zabíjačke na večeru. Okrem



toho sa podávala kapustnica s vareným bravčovým mäsom. Po zabíjačke bolo zvykom obdarovať príbuzných a susedov výslužkou, ktorá sa zvyčajne skladala z čerstvého mäsa a huriek.

V lete a na jeseň sa konzumovala hydina a domáce zajace. V každom dome chovali niekoľko sliepok, predovšetkým na vajíčka, príležitostne aj na mäso. Zo sliepky gazdiné varili polievku *kuracinu*, ktorá sa podávala na svadobných hostinách alebo ako dar pre šestonedieľku. V bohatších rodinách bola aj súčasťou nedeľného obeda. Na jeseň sa rezali dobre vykrmené husi a kačice. Ich masť sa vysoko cenila ako nátierka na chlieb, pridávala sa do cesta a mastili sa ňou pečené zemiaky.

Na svadby sa často zabíjali teliatka. Hovädzie mäso na sviatočnú polievku sa zvyčajne nakupovalo u mäsiarov. K varenému mäsu sa z mlieka varila sladká omáčka, zahustená zápražkou.

Vajíčka sa odkladali do obilného zrna, aby sa nekazili. V kuchyni sa spotrebovali najmä na prípravu pečiva, koláčov a zahusťovali sa nimi niektoré polievky. Gazdiné ich chodili tiež predávať na trhy.

NÁPOJE

Základnou tekutinou bola voda zo studní. Boli umiestnené na verejných priestranstvách dedín alebo v dvoroch pri domoch. Voda sa zo studní naberala pomocou vahadla alebo hriadeľa s natočenou reťazou. Súčasťou vahadlovej studne bola drevená *socha*: v jej vidlici sa na železnom kline otáčalo dlhé drevené vahadlo – *zvod*, *svod*, *željar*, na konci ktorého bolo pripevnené zvislé tiahlo – *žrdka*, *švihák* s vedrom na kovovom háku. Vrch studní zakrýval drevený alebo kamenný štvorcový rám – *zrub*. Na uhasenie smädu sa pilo sladké i kyslé mlieko a cmar. Prevarené sladké mlieko sa podávalo najmä deťom a pridávalo sa do bielej kávy. Káva sa pripravovala pražením raži, ktorá sa potĺkla a prevarila vo vode.

Vzhľad krajiny i kulinárnu kultúru Hontu výrazne ovplyvnilo pestovanie viniča, na ktoré mal tento región veľmi dobré predpoklady. Územie, chránené vrchmi Štiavnického pohoria, sa vyznačuje teplou klímou a dlhým slnečným svitom na južných a juhovýchodných úbočiach Javoria a Krupinskej planiny. Pestovanie viniča v regióne siaha do stredoveku, keď sa začalo rozvíjať na majetkoch bzovického kláštora a konventu v Šahách. Vinohradnícke komplexy, situované na úbočiach pohorí, sa nazývali *vinice*, *hora* alebo po maďarsky *selehed*. Pre hontiansky región sú typické vinohradnícke stavby s pivnicami a lisovňami, nazývané *borház*, *chyžka*.

Sortiment viniča v južných lokalitách tvorili kvalitné vínne odrody, v strednej časti regiónu sa pestovali aj staré domáce sorty. Medzi nimi bola najrozšírenejšia *strjeborčina* alebo *krupinčina*, o ktorej sa predpokladá, že ju priniesli ešte nemeckí osadníci z Porýnia. Medzi stolovými odrodami boli zastúpené ďalšie sorty, nazývané *volovô oko*, *sádocké*, *kozí cecok*, *petržlen*, *baraní chvost*, *tekvičné bjele*, *jeruzalem*. Po fyloxére, ktorá tu prepukla v 80. rokoch 19. storočia, sa zaviedli nové sorty, štepené do odolných kríkov. Ujali sa najmä na veľko-



statkoch, ale drobní roľníci nahradili zničené vinohrady hybridmi, nazývanými *polodivô*. Prvenstvo medzi nimi získali sorty *noah*, *konkordja*, *delavare*, *čjerne otelo*, *bjele otelo* a *elvíra*.

Hrozno sa oberalo na konci septembra a začiatkom októbra. Vtedy sa ľudia zvyčajne ubytovali v *chyžkách* aj na viac dní, zarezali ovcu a varili si na otvorených ohniskách. Po práci si pri muzike aj zatancovali. Obraté hrozno muži v plátenných vreciach – *zvárkach* nohami dlávili na mušt. Od 30. rokov 20. storočia sa na drvenie hrozna začali presadzovať ručné mlynčeky. Rozmliazžené hrozno prešlo lisom – *prešom*. Do sudov sa zlievali dovedna biele i červené sorty, pretože ružové víno ľudia považovali za najkrajšie. Výlisky – *troche* sa ešte raz zaliali vodou a znova vylisovali. Získavalo sa tak slabé víno – *vodnár*. Výlisky zo samorodákov gazdovia nelisovali, nechali ich v sude vykvasiť a pálili z nich *terkelicu*.

Hrozno i víno slúžilo tak na vlastnú spotrebu, ako aj na predaj. Strapce hrozna uviazané na niti sa uchovávali zavesené na hradách vínnych búd, kde vydržali až do Vianoc. Stolové hrozno bolo aj obchodným artiklom, ponúkalo sa v strapcoch na trhoch vo Zvolene, Lučenci či Banskej Bystrici. Z južných lokalít sa víno vozilo do Šiah a Balážskych Ďarmôt. Po burčiak alebo víno prichádzali do stredného Hontu krčmári z Banskej Bystrice a Piargu. Roľníci si počas letných prác nosili na pole v drevených nádobách *vodnára*. Vínom sa odplácala furmanka, pomoc pri stavbe domu, kopaní studne a pod. Domáci si ním uctili svojich hostí a oslávili všetky sviatočné chvíle. Víno bolo pýchou hontianskeho roľníka.

Domáce pálenky sa pálili v gazdovských, urbárskych alebo obecných páleniciach. Kto mal záujem, doniesol si nielen svoj zákvas, ale aj drevo, ktorým sa kúrilo pod kotlom. Sám si vykonával aj ostatné potrebné práce okolo pálenia. Podľa množstva vypáleného destilátu zaplatil majiteľovi pálenice v peniazoch. Sociálne slabšie rodiny však pálili alkohol doma načierno, pravda, ich pálenka mala horšiu kvalitu, často bola aj škodlivá zdraviu, zároveň sa vystavovali riziku zhabania páliaceho zariadenia a finančnej pokute.

Keďže Hont bol ovocinárskym krajom, najviac sa páлил kvas zo sliviek, hrušiek, čerešní a hroznových šupiek – *terkelí*. Zriedkavejšie sa páliko aj zo šípok, drienok, malín, chabzdy a raže. Pálenku si miestni ľudia vysoko cenili a tvrdili, že dodáva viacej sily ako víno. Aj do krčiem sa chodilo len na pálenku, a nie na víno.

PÔSTNE JEDLÁ

Počas roka najmä rímskokatolíci dodržiavali v určitých dňoch a obdobiach pôsty. Vtedy sa nekonsumovalo mäso a na prípravu jedál nepoužívala slanina ani masť. Pôstnymi dňami v týždni boli streda a piatok. Prísny pôst držali dospelí aj po celý Štedrý deň a deťom sa vtedy podávalo iba mlieko, respektíve čaj a *lep*, *lokša* alebo *materák* z nekvaseného cesta. Aj štedrá večera mala pôstny charakter. Počas týždňa pred Veľkou nocou sa varili len pôstne jedlá – zatrepaná kapusta, *kysel*, zemiaky. Na Zelený štvrtok sa podával šťaveľ alebo špenát



a cestoviny. Na Veľký piatok sa jedli makové a bryndzové opekance, varené sušené hrušky a jablká, ale najviac rezance s makom a medom, preto sa napríklad tento deň v Dačovom Lome nazýval *rezancovým piatkom*. Verilo sa, že kto by na Veľký piatok jedol hovädzie mäso, do roka by mu vyhynul statok. Niektorí ľudia dodržiavali pôst tak prísne, že od Veľkého piatka do Bielej soboty pili večer iba mlieko.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Pred Vianocami nastal čas pečenia oplátok a štedrovečerného pečiva. Oplátky piekli učители – *rechtori* z múky, ktorú dostali od mlynárov alebo povyberali po domoch. Piekli sa od sviatku Lucie a školské deti ich roznášali rovné i stočené dva dni pred Vianocami po domoch v košíkoch. K pečeniu vianočného pečiva vstávali ženy ešte pred polnocou Štedrého dňa, aby mali napečené pred východom slnka. Okrem tradičných *lepeňov* sa piekli koláče v tvare podkovy a plnené záviný. Už ráno po domoch chodili koledníci, ktorým sa čerstvé pečivo dávalo za odmenu. Cez deň sa pripravovali ďalšie jedlá, ktoré nesmeli chýbať na štedrovečernom stole: oplátky, cesnak, soľ, med, orechy, jablká, pálenka a vo vinohradníckych obciach víno a hrozno. Varila sa kapustnica alebo kapusta s hubami, hrach, šošovica, fazuľa. Hlavnými jedlami večere boli cestoviny – halušky, rezance, šúľance. Podávali sa opekance s makom alebo bryndzou a varené sušené slivky i hrušky. V evanjelických a kalvínskych rodinách sa varili strukoviny s klobásou alebo údenými rebierkami.

Štedrovečerná hostina mala svoj ustálený poriadok. Hostia sa nepozývali, patrila len členom rodiny. Niekde sa dávala na stôl pod obrus malá hrbka sena, prípadne aj minca. Pod stôl sa kládla reťaz, železná obruč zo suda alebo iný železný predmet a otepka sena. V slamienke na stole boli zrna, strukoviny, prípadne i vetvička viniča. Pred večerou sa všetky jedlá a misky postavili na stôl, aby sa nemuselo od neho vstávať ani s miskami hýbať, čím sa vraj zabránilo krtncom na poli.

Členovia rodiny zhromaždení pri stole boli umytí a oblečení do čistých šiat. Po spoločnej modlitbe si dospelí vypili pohárik pálenky, gazda odkrojil koniec chleba a položili ho k prázdnej miske. Do nej dával trochu z každého jedla, než ho začal jesť. Tieto prvé lyžice jedla sa odkladali na liečenie, lebo ľudia verili v ich pozitívny účinok. Vždy najprv jedli cesnak a oplátka. Potom sa krájalo jablko na toľko častí, koľko ľudí sedelo pri stole, aby ich nesmädilo. Hrach sa varil nahusto, aby bolo veľa peňazí a na Štefana sa z neho dávalo sliepкам, aby dobre niesli.

Na Božie narodenie chodili deti po susedoch a bližšej rodine, najmä krstných rodičoch, recitovať vinše – *poľazovať*, napríklad takto: „*Ja som malý žiačik, spievam ako vtáčik, pesničku krásnu z Boha vzácnu. Penjažtek mi dajte, zdraví zostávajúte.*“ Na Štefana roznášali ženy svojim krstným deťom dary. V katolíckych rodinách to boli bochníčky z bieleho cesta, v ktorých bol vtlačený peniaz, v evanjelických rodinách zasa zapletané pečivo – *kačice, kačke*. Na Nový rok sa



na obed tradične jedlo bravčové mäso. Za nevhodné sa pokladalo jedenie hydiny, aby gazdovstvo „neodletelo“. V tento deň bol aj termínom, keď sa menili sluhovia, ktorým sa pripravovalo bohaté pohostenie.

Na Tri krále popoludní mládenci na čele so svojím *richtárom* v sprievode muzikantov navštívili domy, kde bývali dievčatá. Tie im za to, že ich vykrútili v tanci, darovali klobásu a vajíčka. Večer sa v dome mládeneckého richtára z klobás a vajíčok urobila *pohostjenka* pre muzikantov a mládež. Matky dievčat na ňu napiekli *pampúchy*. Na Hromnice – 2. februára – ženy jedli dlhé cestoviny, rezance alebo šúľance, s makom alebo tvarohom, aby sa urodili dlhé konope. V posledné tri dni fašiangov, pred Popolcovou stredou, sa tradične varila huspenina – *studeno* z bravčových kožík, vyprážali sa *pampúchy* a niekde piekli koláče *mrvané* a *prehybáče*. V poslednú fašiangovú nedeľu doobeda chodili mládenci s muzikou po domoch, kde ich obdarúvali klobásou a slaninou. Popoludní jedlo a alkohol priniesli do domu, kde sa na priadky schádzali dievčatá, ktoré tiež doniesli z domu potraviny, hlavne *pampúchy*, a pripravovalo sa spoločné pohostenie.

Na Bielu sobotu sa v domácnostiach piekli koláče a pripravovali ďalšie jedlá na sviatky Veľkej noci. Tradične k nim patrila huspenina. Masť, ktorá sa z nej zozbierala, gazdiné použili pri pečení koláčov – *prehybáčov*. V rodinách varili šunku a z vývaru pripravili kyslú polievku, nazývanú *šodrovina*. Jedávala sa v nedeľu na obed s chlebom. Kde sa šunka nevarila, podával sa *kysel* – polievka z kyslej kapusty. V evanjelických rodinách sa jedla šunka, vajíčka, klobásy alebo pečené mäso už v sobotu večer, ale v nedeľu sa mäso nejedlo, „*aby nepadla škoda na gazdovstvo*“. V katolíckych rodinách sa v sobotu večer konzumovali vajíčka, kyslá polievka a cestoviny. Na *Veľkú nedeľu* sa sviatočné pokrmy – mäso, klobásy, vajíčka, chlieb, *mrván* – dávali ráno v kostole posvätiť a jedli sa na obed.

Vo vinohradníckych rodinách sa zvykla chystať hostina na sviatok sv. Urbana, patróna vinohradníkov. Hostina, ktorá trvala od rána do večera, sa robila v chyžkách vo vinohradoch, jedlo – hlavne mäso, chlieb, koláče – sa prinieslo z domu a vína bolo v sudoch ešte dostatok.

V deň sviatku patróna kostola sa pripravovali v rodinách *hostiny*, ktoré zväčša pripadli na jeseň. Na túto príležitosť sa piekla dobre vykrmená hydina – husi a kačice, ale aj sliepky, kurence, baranča, prasiatko, prípadne i teliatko, aby bol dostatok mäsitej potravy. Gazdiné napiekli čerstvý chlieb a dostatok koláčov. Na hostinu prichádzala tiež rodina z iných dedín či miest, často aj na dva dni. Návšteva prinášala v košíku jedlo, víno a pálenku. V sobotu sa podávala slávnostná večera a v nedeľu bohaté raňajky. Po slávnostnej omši v kostole sa chodilo na nákupy *pod šjatre* a potom nasledoval výdatný obed. Odchádzajúcej rodine sa na cestu nabalilo vyprážané, pečené, niekedy i čerstvé mäso, pridal sa koláč a víno. Pred Vianocami a počas fašiangov sa robili zabíjačky, na ktoré sa pozývala blízka rodina na večerné pohostenie. Menšie pohostenie – *oldomáš* sa robil aj pri príležitosti ukončenia nejakej roboty, napríklad žatvy, stavby a pod.



Jedlo a rôzne formy pohostenia hrali dôležitú úlohu aj v rámci rodinných obradov, pri príležitosti narodenia dieťaťa, svadby a úmrtia. K povinnostiam krstnej matky patrila výpomoc žene, ktorá porodila dieťa a nesmela narábať s potravinami. Po pôrode ju o to požiadala babica, ktorá odvieďla pôrod. Vtedy kmotra prišla *na opáčku* s vareným jedlom, pečivom a alkoholickým nápojom. Počet týchto návštev určovala v jednotlivých dedinách miestna tradícia. V Cerove kmotra nosila v chrbtovom koši v obrúsku zabalené štyri druhy pečiva po štyroch kusoch a fľašu vína. V Dačovom Lome na prvú návštevu prinášala liter vína, štrúdlu, makové rezance, varenú šunku a z vývaru kyslú polievku. Pred krstom kmotra chodila ešte raz a doniesla štyri veľké koláče, dve misy menších *sladkáňov* a víno. Niekde prichádzala s jedlom každý deň až do krstu. Pôvodne sa nesmela nosiť hydina, pretože sa musela zarezať, a to sa mohlo negatívne prejaviť v živote dieťaťa.

Po návrate z krstu si domáci uctili pôrodnú babicu a krstnú matku koláčom a vínom, prípadne bielou kávou. Krstiny sa robili v nedeľu popoludní za účasti rodičov manželov, krstných rodičov a blízkych príbuzných, ktorých pozvala babica. Rodička stále zostávala skrytá *za plachtou*, preto priebeh posedenia usmerňoval starejší z jej svadby, ktorý na úvod a záver prednášal reči na biblické motívy, prípitok a ponúkal jedlá. Na krstiny, ktoré už pripravili domáci, doniesla kmotra dieťaťa znova v košíku jedlá a víno alebo pálenku.

V niektorých obciach, napríklad v Ladzanoch a Rykynčiciach, sa pri príležitosti narodenia dieťaťa praktizoval aj tretí stupeň pohostenia, nazývaný *na mladô*. Väčšinou ho robili zámožnejší gazdovia v neskorú jeseň, keď bol dostatok hydiny a vína, za účasti širokej rodiny, susedov i známych. Ak sa dieťa v tomto čase narodilo, tento druh hostiny sa vynechal. Krstné matky nosili koláče a ďalšie dary i na Vianoce a Veľkú noc, v evanjelických obciach dovtedy, kým dieťa nezačalo chodiť do školy, v katolíckych až do birmovky, na oslavu ktorej znova prispeli.

Ďalšou veľkou udalosťou v rodine bola svadba. Týždeň pred sobášom dostali v oboch svadobných domoch *zváči* zoznam rodín, ktoré mali pozvať na svadbu. Okrem svojho symbolu – ozdobenej paličky a sekerky – nosili so sebou aj fľašu pálenky, z ktorej ponúkali známym. Z pozvaných rodín začali do svadobných domov prinášať mlieko, maslo, tvaroh, vajíčka, cukor a iné suroviny potrebné na prípravu koláčov a pečiva. V Sebechleboch bolo zvykom, že tradičné svadobné koláče dostával svadobný pár aj od príbuzných. Neveste birmovná matka prinášala *radostník*, od krstných rodičov dostávali mladí domáce chleby a od rodiny svojich krstných detí po päť kusov *bosvanov* – vysokých koláčov, na vrchu zdobených zapletaním.

V deň sobáša (bol ním väčšinou pondelok) sa od rána schádzali svadobníci. V izbe na stole ich čakali misy s mäsom, pečivom a hriata pálenka, z ktorej domáci hneď po príchode hostí naliali hovoriac, že sa „*pije hajnom*“. Za pálenku sa platilo a peniaze boli určené muzikantom. Po sobáši v kostole sa v svadobných domoch podávala *havranka*, a keď sa všetci najedli, vyniesli sa



z izby stoly, aby sa v nej dalo tancovať. V dome, z ktorého odchádzala dcéra alebo syn, sa táto časť nazývala *oddávka*, mládež sa s nimi lúčila tancami. Pred polnocou sa stoly opäť vniesli do izby a nasledovala najbohatšia časť svadobnej hostiny, ktorá sa nazývala *hlavňje stoly*. Hlavná úloha pri roznášaní jedál pripadla krstnej a birmovnej matke, krstný a birmovný otec zasa roznášali nápoje. Svadobná hostina v prvých desaťročiach 20. storočia mala zhruba takýto obsah: Prvým chodom bola kuracia polievka – *kuracina* s rezancami alebo cestovinou v tvare slimáčikov – *gágorčoke*. Druhým chodom bola kapusta dusená s baraninou. Nasledovala polievka z baranieho mäsa alebo baranina s krúpami. Ďalšími chodmi boli baraní guláš a pečené či vyprážané bravčové mäso s uhorkami. Potom prišli na rad koláče a pečivo. Stále sa ponúkalo víno a pálenka. Každé prinesené jedlo bolo sprevádzané žartovným vinšom, ktorý recitoval družba. Mladá nevesta nejedla kapustu, aby nemala sopľavé deti. Ako symbol, že hostina je na konci, sa podávala *tenkeľová* kaša. Po skončení hostiny si svadobčania odnášali kúsky z *radostníka*, ale aj mäso, iné koláče a fľašu vína. Tento dar sa nazýval *djelba*.

Po skončení hostiny, v utorok zavčas ráno, sa začali prípravy na odchod nevesty a ženícha so sprievodom do nového domu, kde ich privítala matka ženícha chlebom namočeným v mede. Nevesta na stôl v izbe položila chlieb, ktorý priniesla z domu ako dar. Vtedy sa jej tiež snímal obradne veniec. Domáci ponúkali hostí jedlom, ale tí vzhľadom na skorú rannú hodinu už veľa nejedli, skôr si jedlo odkladali do ručníka a odnášali domov.

Zvyky s jedlom sa viazali aj k úmrtiu človeka. Po vynesení mŕtveho z domu na pohreb sa niektorá suseda podujala na to, že v dome vyvetrá, založí oheň, stôl prikryje obrusom a položí naň cesnak, soľ, chlieb a pálenku pre dušu zomrelého, keby sa vrátila do domu. Aby zabránili návratom duše mŕtveho, napiekli malé chlebičky – *cipovke*, ktoré sa rozdávali chudobným ľuďom, aby sa za dušu nevožňíka modlili. Jedlá, ktoré sa podávali na kare, sa pripravovali pred pohrebom v cudzom dome, ale jedlo, napríklad kyslú alebo slepačiu polievku, makové rezance, údené mäso či kašu, priniesli na kar aj ženy z rodiny. Od 40. rokov 20. storočia sa kary robili honosnejšie za účasti desiatok hostí.

Charakter tradičnej kulinárnej kultúry Hontu je akoby zmenšeným obrazom tohto fenoménu na celom Slovensku. Tým, že región má nížinný i podhorský charakter, nachádzame v ňom typické prvky stravy týchto prírodných a klimatických zón. Nížinné prvky sú zastúpené dobrou produkciou obilnín, z ktorých sa pripravoval široký register varených i pečených jedál, jedlá z kukurice a bol tu aj dostatok zeleniny a ovocia. Rastlinná produkcia podmienila rozšírený chov zvierat, najmä hovädzieho dobytká a ošípaných, ktoré boli zásobárňou mäsových produktov, mlieka a mliečnych výrobkov. Do nížinnej zóny patrí aj pestovanie viniča a výroba vína, ktorý tu bol hlavným alkoholickým nápojom. Severné územie Hontu, najmä lazová oblasť v Krupinskej planine, mala už výrazné prvky karpatskej podhorskej kulinárnej kultúry. Cha-



rakterizovala ju najmä vysoká spotreba baranieho mäsa, výroba ovčích syrov, predovšetkým bryndze, zemiakov a preferencia pálených alkoholických nápojov. Celkovo možno povedať, že hontianska tradičná kuchyňa patrí v rámci Slovenska k najbohatším a najpestrejším.

RECEPTY TRADIČNEJ HONTIANSKEJ KUCHYNE

Rosťovka

Vo vode varíme asi pol lyžičky rasce, 1 cibuľu a 1 papriku. Keď je všetko mäkké, vylejeme do polievky 2 roztrepané vajcia a kúsok masla alebo masti.

Kysel

Do vody, v ktorej sa varili cestoviny, sa prileje kyslé mlieko, cmar alebo srvátka, v prípade núdze len ocot, pridá sa bobkový list a zahustí zátrepkou z múky a smotany.

Zvara

Mlieko rozriedené vodou v pomere 1 : 1 zahustíme zápražkou z múky a tuku, pridáme kus tvarohu, ktorý necháme rozvariť.

Kapustnica

Polievka z kyslej kapusty zahustená sladkým mliekom a múkou sa obohatí jedným alebo dvoma vajčkami, posolí, okorení, pridá sa červená paprika a ocot.

Štiav

Na husacej alebo kačacej masti speníme hladkú múku a pridáme asi 2 hrste umytého a nakrájaného štiavu. Zalejeme vodou, mliekom a roztrepanou smotanou. Podľa chuti pridáme soľ. Podobne sa dá uvariť aj polievka z hlávkového šalátu, ktorá sa po uvarení môže prichutiť troškou octu.

Tekvicová polievka

Posolenú nastrúhanú tekvicu a kôpor varíme vo vode do polomäka. Na masti speníme múku, zalejeme mliekom a pridáme do vriacej tekvice. Keď je tekvica mäkká, pridáme zatrepanú smotanu a necháme zovrieť. Na malej rajnici vypražíme na kocky nakrájané údené bravčové sadlo. Keď je popražené, prisypeme papriku a pridáme do uvarenej polievky. Staršiu tekvicu môžeme variť v srvátke. Keď je mäkká, pridáme zátrepku – mlieko s múkou dáme zovrieť, pridáme smotanu a nakoniec pražené údené sadlo s paprikou. Dosoliť podľa chuti.

Knodľová polievka

Múku s 2 vajčkami, zomletými oškvarkami, krupicou alebo strúhankou podľa potreby zamiesime na tvrdé cesto, z ktorého urobíme menšie knedle. Dáme uvariť, a keď



vyjdú na povrch, vyberieme ich. Mastnú polievku zapražíme a dochutíme. Knedle sa na tanieri polievkou prelejú.

Jahňacia polievka

Asi 700 g umytého mäsa pokrájame na kúsky a v osolenej vode varíme do polomäčka. Na masti opražíme pokrájanú cibuľu aj s vňaťou a 100 g koreňovej zeleniny. Pridáme 50 g prepláchnutých jačmenných krúp, všetko vylejeme do polievky a varíme mäso domäčka. Nakoniec vlejeme 1 dcl smotany s rozšľahaným žĺtkom a necháme prevrieť. Pridáme pokrájanú petržlenovú vňať.

Prívarok zo žihľavy

Dobre umyté žihľavové listy varíme vo vode domäčka. Po scedení opláchneme studenou vodou a pokrájame nadrobno. Z masla a múky urobíme svetlú zápražku, pridáme žihľavu, zalejeme mliekom a necháme mierne variť. Podávame k mäsu alebo k vajíckam. Podobne možno pripraviť aj listy lobody a cvikly.

Jablíčkový kyseľ

Asi 1 kg najlepšie včasných ošúpaných jablák zbavíme jadierok, pokrájame na kocky a uvaríme v troche slanej vody. Keď sú jablká uvarené, pridáme mliečnu zátrepku a necháme krátko prevrieť. Podľa chuti pridáme soľ a cukor. Polievka sa podávala s chlebom.

Paprikášovje krumpľe

Na masti opražíme do červena pokrájanú cibuľu, pridáme očistené na kolieska pokrájané zemiaky, červenú papriku, rascu a zalejeme vodou. Keď sú zemiaky uvarené, zalejú sa mliekom a môžu sa roztláčiť. Ako príloha sa podáva sladké alebo kyslé mlieko.

Cipkárkine krumpľe

Do hrnca dáme rozpražiť na kocky pokrájanú slaninu a pridáme nadrobno nakrájanú veľkú cibuľu. Asi 1 kg očistených zemiakov pokrájame na kolieska. Na upraženú cibuľu ukladáme vrstvu zemiakov, dve hrste umytej ryže. Postup opakujeme a ukončíme vrstvou zemiakov. Všetko zalejeme vodou až po okraj zemiakov. Poslednú vrstvu posypeme soľou a majoránom. Varíme do zmäknutia. Pozor, nemiešame. Podávame ako prílohu k mäsu.

Hríbové krumpľe

Hršť umytých sušených hríbov povaríme s bobkovým listom a soľou. Keď sa hríby trocha prevaria, pridáme na kocky nakrájané zemiaky a postrúhaný cesnak. Keď je všetko mäkké, pridáme zátrepku z mlieka a po zovretí ešte roztrepanú smotanu.

Sušené slivky so zápražkou

Asi na 1 l sušených sliviek nalejeme toľko vody, aby boli ponorené. Na miernom



ohni ich varíme do zmäknutia. Keď sú uvarené, z masla a múky urobíme zápražku, pomiešame ju so slivkami a prikryjeme hrniec, aby sa dobre rozvarila. Voda z uvarených sliviek sa tiež môže zliať, slivky vyberieme a zatrepeme len slivkovú vodu. Do takejto masy si každý pridá slivky podľa chuti.

Bob so sľúkami

Vo vode povaríme asi 2 dl veľkej bielej fazule, pridáme pokrájané 3 zemiaky, 1 mrkvu, 1 petržlen, 1 cibuľu, 1 papriku, kúsok zeleru a hrst sušených sliviek. Nakoniec zavaríme halušky, ktoré sa robia z cesta pripraveného z uvarených zemiakov a hladkej múky. Vypracované cesto sa rozvaľká, pokrája na pásiky a trhá sa po kúskoch do vriacej vody. Halušky sú hotové, keď vyplávajú na vrch.

Kôprová omáčka

Hladkú múku opražíme na masle do žltá a pridáme nadrobno pokrájaný kôpor. Trocha popražíme a zalejeme mliekom, podľa chuti pridáme štipku cukru a soli a necháme krátko zovrieť. Podáva sa k varenému mäsu.

Šalátová omáčka k mäsu

Tri hlávky šalátu umyjeme, rozoberieme na listy, vyžmýkame a trocha posolíme. Pripravíme si zápražku – nakrájame asi 100 g slaniny, pridáme 2 lyžice múky a upražíme do hnedá. Vylejeme na pripravený šalát a pomiešame. Prevaríme asi 3 dcl mlieka, vylejeme na šalát a dobre premiešame. Po troške pridávame ocot a cukor podľa chuti.

Mlieková kapusta

Na tenko nakrájanú údenú slaninu, klobásu a za hrst škvariet varíme spolu so sudovou kapustou. Keď je všetko uvarené, pridáme zátrepku z 1 l mlieka a 1 lyžice hladkej múky. Nakoniec podľa chuti osolíme, okoreníme a podávame s *materákmi* – škvarkovými pagáčmi.

Pražená paprika

Na panvicu dáme zohriať bravčovú masť, pridáme zelenú čerstvú pokrájanú papriku, popražíme z oboch strán, pridáme múku a spolu krátko popražíme. Dochutíme soľou a podávame s chlebom.

Párance

Z 250 g múky, 1 vajca a trocha vody vymiesime cesto ako na rezance. Vyvaľkáme z neho placku, ktorú jednou rukou držíme a druhou z nej trháme kúsky do vriacej vody. Keď vyjdú na povrch, sú hotové. Vyberáme ich do misy dierovanou vareškou a masťme vyškvarenou slaninou, sypeme tvarohom, bryndzou alebo dusenou kapustou.

Sľúkové gombovce

Asi 1 kg zemiakov uvaríme v šupke, očistíme a prelisujeme. Zamiesime do nich asi 40 – 50 dkg hladkej múky a trošku soli. Na pomúčenej doske cesto rozvaľkáme



a pokrájame na 10 x 10 cm veľké štvorce, do ktorých obalíme slivky. Varíme ich vo vriacej slanej vode. Keď vyjdú na povrch, vyberú sa, pomastia a posypú makom alebo pomletými orechmi a podľa chuti osladia.

Škorce

Dáme zovrieť 1 l mlieka, pridáme asi 1,5 dl kukuričnej múky, podľa potreby cukor, soľ a kto chce, aj hrsť sudovej kapusty. Po zhutnutí sa masa naberá lyžicou a z nej sa nožom obtiera o okraj misy. Keď je celý okraj natretý, nožom sa kúsky zhrnú do misy, pomastia praženou cibuľkou a posypú makom a podľa chuti cukrom, prípadne sa polejú škvarkami s husacou pečienkou.

Drotárske mykance

Asi 1 kg zemiakov uvaríme v šupke, scedíme a ošúpeme. Na doske pretlačíme, pridáme asi 300 – 400 g hladkej múky, trocha soli a vymiesime. Vymiesené a vyvaľkané cesto nakrájame na pásiky a trháme z neho kúsky rovno do vriacej vody. Keď vyplávajú, zbierame ich sitkom a odkvapkané dáme na misu. Môžeme ich pomastiť husacou alebo bravčovou masťou, alebo maslom. Vrch posypeme makom, tvarohom alebo orechmi s cukrom, alebo popraženou cibuľou, lečom, prípadne slaným tvarohom, na ktorý môžeme dať upraženú slaninu.

Vyprážené šiflíky

Do hrubej múky dáme trošku soli a toľko vajec, aby sme vymiesili tuhé cesto. Vyvaľkáme ho na tenko a nakrájame na malé štvorčeky, asi 1 x 1 cm. Uvarené sa opožia na bravčovej masti, dajú sa na misu a zalejú kuracou polievkou alebo polievkou uvarenou z klobásy a zeleniny.

Lepníky

Z bieleho chlebového cesta odoberieme kúsky asi vo veľkosti päste. Rozvaľkáme ich na okrúhle placky. Potierame plnkou z uvarených roztlčených zemiakov, ktoré posolíme, trocha osladíme, pridáme nadrobno pokrájaný kôpor, vajíčko a vymiešame. Najlepšie sú pečené v peci, ale môžu sa upiecť aj v rúre.

Gerheň, malej

Kúsok droždia necháme vykysnúť v troche mlieka so štipkou cukru. Nakysnutý kvások, asi 1 kg preosiatej kukuričnej múky, soľ a mlieko zamiešame varechou na liate cesto. Cesto vylejeme na pomastený plech a pečieme ako piškótu.

Makovník, orechovník, tvarožník, lekvárník, kapustník

Na kysnuté cesto spotrebujeme spravidla 500 g hladkej múky, 100 g cukru, 100 g tuku, 2 žltky, 30 g droždia, lyžičku soli, asi ¼ l mlieka. Droždie a trocha cukru s dvoma lyžicami vlašného mlieka zmiešame na riedku kašičku – kvások. Keď kvások vzíde, pridáme k nemu do misy cukor, múku, rozpustený tuk (maslo alebo masť) a mlieko, do ktorého sme vmiešali soľ a vajce. Vareškou vypracujeme cesto, ktoré necháme vy-



kysnúť. Vykysnuté rozvaľkáme na plát, na ktorý natierame rôzne plnky. Naplnené cesto zatočíme do valca, popicháme vidličkou a dáme piecť do vyhriatej rúry.

Plnky na jeden koláč:

Maková: ½ l pomletého maku, 130 g cukru, trocha potlačenej škorice a citrónovej kôry. Plnka sa natiera asi na prst hrubo a pokvapká sa 2 – 3 lyžicami sladkej smotany.

Orechová: 100 g pomletých orechov, 70 g práškového cukru, trocha škorice. Plnka sa môže pokvapkať smotanou alebo roztopeným maslom.

Tvarohová: vymiesený, mierne posolený tvaroh alebo tvaroh vymiesený s cukrom, žĺtkami, hrozienkami a snehom z bielok.

Lekvárová: tradičný lekvárovnik býval plnený domácim slivkovým lekvárom.

Kapustová: hlávková kapusta sa nastrúha a posolí. Na masť sa dá dusiť nadrobno pokrájaná cibuľa, kapusta a kúsok cukru. Ku kapuste sa pridáva čierne korenie alebo cukor. Keď je kapusta mäkká, nechá sa vychladnúť a natiera sa na pomastené rozvaľkané cesto.

Studeno

Údené bravčové nožičky a kožky sa umyjú a namočia na deň dopredu. Vymočené mäso dáme variť do slanej vody, do ktorej pridáme korenie, papriku, cibuľu. Varíme pomaly na miernom ohni, kým mäso nezmäkne. Nakoniec pridáme vypraženú červenú papriku. Keď je *studeno* uvarené, cibuľu vyberieme a ostatné naberalíme do malých mís a dáme na chladné miesto stuhnúť. Kto chce, môže *studeno* jesť teplé s chlebom ako polievku. Vychladnuté *studeno* sa podáva s pokrájanou cibuľou a octom.

Guláš

Na kocky pokrájané solené baranie alebo hovädzie mäso upražíme na masti. Pridáme k nemu veľa pokrájanej cibule, rasce a papriky, všetko dobre premiešame, zalejeme vodou a necháme variť. Keď je mäso skoro hotové, pridáme obielené a pokrájané zemiaky a varíme spolu s mäsom do mäkka. Namiesto zemiakov môžeme zavariť aj halušky z múky, vajca a vody.

Slivkový lekvár

Na varenie lekváru sú najlepšie zrelé bystrické slivky. Lekvár sa varieval vonku v kotle a miešal sa drevenou lopatou, ktorá siahala po dno. Odkôstkované slivky hádzeme do kotla postupne. Keď je dávka dobre uvarená, pridáme ďalšie a stále miešame. Ku koncu varenia musí byť pod kotlom veľmi mierny oheň, aby lekvár neprihorel. Keď je hotový, lejeme ho do hrncov vyparených horúcou vodou a vymazaných maslom až po okraj. Po niekoľkých dňoch vrch prikryjeme papierom a lekvár odložíme na suché miesto. Lekvár podľa tohto receptu vydrží niekoľko rokov. Pred použitím sa krája na kúsky a rozvára s vodou.



Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- BOTÍK, J.: Ľudové stavby. In: Hont. Tradície ľudovej kultúry. (Ed.: J. Botík). Banská Bystrica : Osveta, 1988.
- BRODNIANSKY, J.: Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV z obce Pukanec.
- DANGLOVÁ, O.: Obradové pečivo ako rituálna a výtvarná súčasť svadobného obradu v Sebechleboch. In: *Slovenský národopis*, 27, 1979, s. 299 – 308.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Vinohradníctvo. In: Hont. Tradície ľudovej kultúry. (Ed.: J. Botík). Banská Bystrica : Osveta, 1988.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Ovocinárstvo. In: Hont. Tradície ľudovej kultúry. (Ed.: J. Botík). Banská Bystrica : Osveta, 1988.
- HORVÁTHOVÁ, E.: Zvyky a obrady. In: Hont. Tradície ľudovej kultúry. (Ed.: J. Botík). Banská Bystrica : Osveta, 1988.
- CHOTEK, K.: Cerovo. In: *Národopisní věstník československý*, 1, 1906.
- JAVOR, P.: Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV z obce Hontianske Nemce.
- KAHOUNOVÁ, E.: Tradičné formy vinohradníctva a ovocinárstva v Hornom Honte. In: *Slovenský národopis*, 22, 1974, s. 183 – 221.
- KUKA, P.: Ľudová strava v Dekýši. In: *Výživa a zdravie*, 1990.
- MARKUŠ, M.: Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV z obce Devičany, Lackov, Medovarce, Prenčovo, Rykynčice, Senohrad.
- MARKUŠ, M.: Tenkeľ a jeho karpatskoeurópske obmeny. In: *Slovenský národopis*, 23, 1975, s. 23 – 39.
- MARKUŠ, M.: Ľudová strava. In: Hont. Tradície ľudovej kultúry. (Ed.: J. Botík). Banská Bystrica : Osveta, 1988.
- PODOLÁK, J.: Ovčiarstvo v lazovej oblasti Krupinskej planiny. In: *Slovenský národopis*, 27, 339 – 358.
- STOLIČNÁ, R.: Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV z obce Sebechleby.
- VALENTOVÁ, V.: Interiér obydli. In: Hont. Tradície ľudovej kultúry. (Ed.: J. Botík). Banská Bystrica : Osveta, 1988.
- Zo starého hrušovského stola. Recepty tradičnej kuchyne. Obecný úrad Hrušov, 1996.





HOREHRONSKÝ REGIÓN



Rieka Hron, podľa ktorej región dostal svoj názov, pramení na južnom svahu Kráľovej hole. Tečie stredom veľkej priehyby medzi Nízkymi Tatrami na severe a Slovenským rudohorím na juhu. Horské bariéry z oboch strán určili aj spôsob usporiadania regiónu. V smere od východu na západ sa tu vytvoril hlavný sídelný pás, prepojený cestou a neskôr železnicou. Horehronie sa v strednej časti mierne rozširuje do nevelkej Breznianskej kotliny.

Centrom regiónu bolo Brezno. Z územnosprávneho hľadiska bolo Horehronie súčasťou dvoch žúp – Zvolenskej a Gemerskej. Súčasťou Gemerskej župy boli obce od Polomky na východ: Závadka nad Hronom, Heľpa, Pohorelá, Val'kovňa, Šumiac a Telgárt. Kultúrne však patrili k Horehroniu. Hospodársky vývoj regiónu ovplyvnili viaceré vlny kolonizácií. Od 13. storočia to bola nemecká kolonizácia, ktorá podnietila rozvoj baníctva a banských lokalít. Baníctvo predstavovalo významný ekonomický a sociálny faktor, s ktorým úzko súvisel rozvoj špecifických prejavov baníckej kultúry. Od 16. storočia oblasti v okolí Čierneho Balogu osídľovali utečenci pred Turkmi, slovenskí i nemeckí kolonisti, ktorí tu zakladali osady a dediny. Táto oblasť sa nazývala Handle. Názov bol odvodený od nemeckého názvu výrobného lesného systému (Behandlung-System, Holzhandlung) a podľa toho sa nazývali i obyvatelia osád – handelci. Delili sa na bielohandelcov, ktorí obývali usadlosti pri Hrone s centrom v osade Beňuš, a čiernohandelcov, bývajúcich v Čiernom Balogu a na okolí. Obce Pohorelá a Lom nad Rimavicou boli doosídlené goralmi z Oravy.

Okrem nemeckej kolonizácie formovala región i kolonizácia na valaskom práve. Rozsiahle pasienky a hole predstavovali vhodné prostredie na salašnícky chov oviec a intenzívny chov dobytky. Kolonizácia na valaskom práve priniesla nielen nový systém hospodárenia, ale aj kultúrne prvky, ktoré v novom prostredí zdomácnili a nadobudli regionálne špecifiká.

Vierovyznanie obyvateľov regiónu bolo prevažne rímskokatolícke a evanjelické a.v. Koncom 16. storočia sa z východného Slovenska prisťahovali na Horehronie obyvatelia gréckokatolíckeho a pravoslávneho vierovyznania, kto-



ré sa dodnes udržalo v obciach Šumiac, Telgárt a Vernár. Kultúrna odlišnosť týchto ľudí sa prejavovala najmä v posunutom kalendári sviatkov, pretože sa riadili starším juliánskym kalendárom.

Základným zamestnaním obyvateľstva regiónu bolo roľníctvo, chov dobytká a oviec. Údolie horného Hrona patrilo k horským oblastiam, kde drsné prírodné podmienky nežičili rozvoju pestovania obilnín. Studené a vlhké podnebie, krátke vegetačné obdobie, najmä však neúrodné pôdy nútili miestne obyvateľstvo zameriavať sa v poľnohospodárstve prevažne na chov hospodárskych zvierat a s tým súvisiace zabezpečovanie krmovín. Napriek nevyhovujúcim podmienkam sa ľudia venovali aj obrábaniu pôdy, pretože to im v časoch kríz a nedostatku iných pracovných príležitostí poskytovalo možnosť skromnej obživy, postačujúcej aspoň na pokrytie životného minima.

Rozvoj chovu hospodárskych zvierat na Horehroní umožňovala rozsiahla katastrálna výmera pôdy v jednotlivých dedinách, ktoré rozlohou svojich chotárov patrili k najväčším nekopaničiarskym (resp. nelazovým) dedinám na Slovensku. Okrem poľnohospodárstva a chovu zvierat sa na Horehroní rozvíjali i neroľnícke zamestnania, najmä baníctvo, hutníctvo a drevorubačstvo. Medzi doplnkové zamestnania možno zaradiť pltníctvo, čipkárstvo, tkáčstvo či garbiarstvo. Vo východnej časti regiónu sa nachádzali hámre na spracovanie železnej rudy. Pracovali v nich najmä obyvatelia Pohorelej, Závadky nad Hronom a okolitých obcí. Ruda sa na Horehroní ťažila intenzívne od 16. storočia. Stáročné tradície železiarskej výroby sa prejavili na predmetoch používaných v robotníckych domácnostiach, ako boli napríklad liatinové nádoby a náčinie na varenie, rôzne ozdobné predmety či liatinové kríže na hroboch.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Prvým krokom k vytvoreniu samostatného priestoru na varenie – kuchyne bolo premiestnenie ohniska a otvoru pece z izby do vstupnej miestnosti – pitvora. Tak vznikla čierna kuchyňa. V mnohých domoch sa do izby postavil sporák a naďalej sa varilo v izbe a ohnisko v pitvore sa používalo len výnimočne. V kuchyni zvyčajne stál kredenc, poličky, dve stoličky, lavička s vedrami na vodu. V kúte pri ohnisku bol stôl a dve lavice.

V blízkosti ohniska si gazdiné ukladali najpotrebnejšie suroviny a pomôcky na každodenné používanie: vodu na varenie i pitie, koreniny, bylinky, soľ a kuchynský riad. Chlieb ležal obyčajne na stole. Miestom na úschovu potravín bola komora. Riady a potraviny boli uložené na policiach alebo poličkách, zasadených v stojane. Nábytkom na úschovu potravín bola i dvojité polica, v hornej časti ktorej boli poličky a v dolnej časti skrinka s dvierkami, nazývaná *sudno*, *štelázeň*. V spodnej časti sa uskladňovali potraviny: mlieko, maslo, vajíčka, chlieb, syr, vo vrchnej časti na policiach zvykli byť uložené riady. Špecifickým kusom nábytku bola *špajstruna*, *dašťanica*, *šřôčok* – podlhovastá debna s vrchnákom. Dnu boli zásuvky, kde sa uchovávali zvyšky jedál a potraviny. Na uskladnenie obilia a múky slúžili drevené *suseky*.

Do poľa, lesa, na týždňovky, do práce sa jedlo nosilo v špeciálnom vreci z vlny alebo plátna, nazývanom *cedidlo*, *ced'iuko*. Na týždeň si drevorubači do lesa nosievali nožík, hrniec, lyžicu, koreninami naplnenú drevenú *fasku* alebo *geľetku*, 3 kg múky, 3 – 4 kg zemiakov, 1,5 kg fazule, 1,5 kg slaniny alebo loja, trojkilový chlieb, niekoľko hlavičiek cibule a cesnaku, v *geľetke* maslo a bryndzu, prípadne i doma zhotovenú suchú zápražku, 2 – 3 *paklíky* tabaku, pol litra pálenky a v malom plátennom vrecúšku soľ. Furmani si tiež brávali väčšie množstvo jedla. Ak išli na dlhšiu cestu, okrem naplneného *cedidla* si brali i väčšiu nádobu s mliekom alebo žinčicou, alebo si pred odchodom dali navariť veľký hrniec kaše, ktorú vložili do truhličky vystlanej senom.

Varenie sa často prispôbovalo ročným obdobiam a dostupným surovinám. Na jar sa konzumovalo veľa divorastúcich rastlín, vajec a mladého mäsa – jahňaciny a kozľaciny. Leto bolo polievkové, cestové a bryndzové s ľahko stráviteľnou stravou, nechýbala zelenina a kyslé mlieko. Zbierali a konzumovali sa lesné plody, huby. Jeseň bola bohatá na zemiakové jedlá, v zime sa jedlo mäso z domácich zakáľáčiek, nasolené mäso, kyslá kapusta a sýte husté jedlá. Na Horehroní prevládala kyslata chuť jedál.

Niektoré zvyky, spôsoby prípravy stravy aj názvy ovplyvnila etnická rôznorodosť regiónu. Nemci priniesli nielen priemysel, ale aj názvy niektorých jedál a nástroje na ich prípravu, valasi nové druhy mliečnych výrobkov a spôsoby ich využitia. Raňajky, nazývané *frúštik*, boli výdatné a silné, najmä počas letných mesiacov. Muži na raňajky najčastejšie jedávali omastené halušky s bryndzou, slaninou alebo škvarkami, rezance s tvarohom a maslom, prípadne pirohy s bryndzou, kôprom a škvarkami. Počas letných prác – pri hrabaní, kosení, pasení, kopaní zemiakov, bielení plátna a podobných činnostiach – sa obed pripravoval na poli. Na provizórnom ohnisku, v jame obloženej skalami sa v kotlíku varievali krúpy s údenou baraninou alebo bravčovinou. Ak chýbal kotlík, opekala sa nad ohňom slanina alebo kúsky mäsa, ktoré sa zajedali chlebom. Tradičná strava nebola taká pestrá ako v regiónoch západného či južného Slovenska. Sami Horehronci hovorievali: „A čo, *len* nak máme *fizol'nu*, *krumple*, *kapusti* a *chleba*, *inšo* nám *netreba*.“

Stolovanie bolo jednoduché, stôl sa prikryval obrusom iba na sviatky a v nedeľu. Husté jedlá – kaše, polievky a prívarky – sa jedli z *vajdlinčoku* alebo *vahančoku*, z ktorého si všetci členovia rodiny naberali drevenými lyžicami. Riedke polievky si každý naberal z hrnca do taniera. Varené mäso sa podávalo pokrájané na drevenej doske okrúhleho tvaru, nazývanej *trenčír*. *Haruľa* sa jedla pokrájaná priamo z plechu.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Na Horehroní bol nedostatok obilnín, urodil sa najmä jačmeň a ovos, čo však nestačilo na obživu obyvateľov. Vďaka sezónnym prácam na Dolnej zemi si ľudia dokázali zabezpečiť väčšie množstvo obilnín, ktoré dovážali furmankou, neskôr po železnici.



Ovos a jačmeň dopestovaný na Horehroní ľudia sušili v peciach a následne drvili ručne v mažiaroch – *stupkoch*. Z takto pripravenej hrubej múky varili kašovité jedlá a cestoviny. Keď domáce *stupky* vystriedali mlyny, akosť múky sa zjemňovala. Vodné mlyny mleli dvojakú múku: prednú na cestoviny a placky a zadnú, používanú najmä na chlieb. Múku uskladňovali v drevených *zásuvkách* a *špajstrunoch*. Ovsený a jačmenný chlieb bol dobrý len vtedy, ak múky zmiešali v správnom pomere. Na prelome 19. a 20. storočia namiesto ovsenej a jačmennej múky začali používať ražnú a pšeničnú múku. Pšeničná múka, z ktorej sa piekli koláče, sa intenzívnejšie začala využívať až od polovice 20. storočia. Veľmi obľúbenou bola i kukuričná múka a krupica, ktorú privážali so sebou robotníci pracujúci v Miškovci a na hornom Potisí. Obľúbeným produktom z obilia boli krúpy – *geršli*. Najmä v zimných mesiacoch ich varievali takmer denne.

Medzi rozšírené obilninové jedlá patrili kaše. Najobľúbenejšie sa varili z múky s pridaním zemiakov, kapusty či kukuričnej múky. Nazývali sa *čír*, *kolotka*, *fučka*. Tradičná *fučka* sa pôvodne varila z ovsenej alebo jačmennej múky. V 20. storočí ju už varili aj z kukuričnej múky alebo zo zmesi kukuričnej múky a zemiakov, pričom tie sa začali do *fučky* pridávať až koncom 19. storočia. Kaša – *chamula* sa tiež varila s pridaním zemiakov a nazývala sa tiež *husty čír*. *Chamula* sa pripravovala rôznym spôsobom. Uvarená kaša sa lyžicou odoberala v menších kúskoch, ktoré sa hádzali do misy, poliali roztopeným maslom a posypali bryndzou, tvarohom alebo kapustou. Takáto *štikaná chamula* bola obľúbená najmä medzi chlapmi. Často si ju posýpali i rozdrveným konopným semenom.

Medzi kaše treba zaradiť i *kukuričanku* z kukuričnej múky, často nazývanú i *čír z kukuričnej múky* či *kukuričná chamula*.

Špecifickou obmenou kaše boli *škorce*, ktoré však poznali len v okolí Pohorelej. Kukuričnú múku opražili v panvičke nad ohňom, zmiešali s vodou a prosom, a z takto pripravenej kaše *naštikali* halušky do misy, poliali maslom a posypali bryndzou.

V Polomke a Závadke nad Hronom pripravovali *muzu*, *mujzu* – kukuričnú kašu varenú v slanej vode, ktorú zajedali s kyslou kapustou alebo zapíjali *juchou* – vodou z kyslej kapusty. Do kaše sa často pridávali lesné huby. Kukuričná kaša s hubami sa nazývala *komprdy*. Tam, kde kukuričnú múku zmiešali so zemiakmi, volali jedlo *pritrepance*.

Hrubá kaša, *kaša* bola z jačmenných domácich krúp uvarených vo vode, pridával sa zádušník alebo podobná bylina. Niekde do krúp pridávali zemiaky, v zámožnejších rodinách varili krúpy s mäsom. Krúpy sa kombinovali aj so strukovinami a jedlo sa nazývalo *čira* alebo *riča*.

Prosná kaša – *žolta kaša* sa varila z dovážaného prosa, ktoré sa uvarilo vo vode a posolilo. Bolo to veľmi jednoduché a ľahko stráviteľné jedlo, pričom malo i obradnú funkciu: nosili ho šestonedielke *do kúta*, podávalo sa na krstiniach a na svadbách.

Raritným druhom bola kaša z konopných semien. Vymlátené konopné semeno sa vysušilo v peci, rozdrvillo v stupe, pričom vznikla masa, ktorú ľudia konzumovali surovú alebo ju sypali na uvarené halušky či opekance.

Novšími kašami boli *rýskaša*, *rajza*, ktorá sa varila podobne ako prosná a krupicová kaša – *grisik* pre menšie deti, rozšírená až po druhej svetovej vojne.

Každodenným jedlom pripraveným z múky boli cestoviny. Konzumovali sa ako samostatný pokrm či ako závarka do polievok. Uvarené cestoviny rôzneho tvaru sa omastili a dochutili syrom, bryndzou, tvarohom, kapustou, makom, orechmi či lekvárom. Najčastejšími cestovinami boli halušky z múky a vody alebo sa do cesta pridali surové zemiaky. Ochucovali sa najčastejšie bryndzou, tvarohom, kapustou, vajčkami, smotanou. Halušky sa jedli zvyčajne na raňajky. Obľúbené boli aj rezané cestoviny: *rezance*, *gágoríky*, *brdáríky*, *šiflíky*, *lečky*. Medzi tradičné cestoviny zaraďujeme i šúľance, v regióne známe ako *bobaľky*, posypané bryndzou, škvarkami alebo slaninou. Z cesta sa našúľali valce hrubé ako palec, dlhé až jeden meter, ktoré sa uvarili vo vode a nakrájali na menšie kusy. Boli obľúbeným jedlom koscov. Cestovinami z ovsenej múky boli *cigandóre*, do ktorých sa pridávali surové strúhané zemiaky; vyzerali podobne ako šúľance. Obľúbenou cestovinou bol *čír*, *čjer*, *mrvenica*, *stjeranka*, *trhanice*. Išlo o druh prstami mrveného cesta, slúžiaceho na zahustenie polievky. K plneným cestovinám patrili *pirohy* a *gulky* – knedlíčky plnené ovocím, lekvárom alebo tvarohom. Kysnuté knedle sa na Horehroní udomácnili až v medzivojnovom období.

Až do konca 19. storočia sa v regióne piekol a konzumoval chlieb iba na sviatky. Namiesto neho sa pripravovali jednoduché nekysnuté placky z jačmennej a ovsenej múky. Tieto náhradné chleby sa nazývali *bugač*, *posúch*, *posúšik*, *prjesnik*. Zrná jačmeňa a ovsy sa drvili v stupách, múka sa preosiala, premiešala s vlažnou vodou a umiesilo sa husté cesto. Z cesta ženy sformovali ploché placky, vložili ich do popola pahreby a upiekli. Takéto placky sa jedávali na večeru, najčastejšie s kyslou kapustou, drevorubači si ich brali do hory. Postupne sa začali do cesta primiešavať zemiaky, a tak vznikol *bugač krompeľavy*, *krompeľáčnik*. Niekde sa do cesta pridávala sladká či kyslá kapusta – *bugač s kapustou*. Tieto pečivá sa konzumovali len čerstvé, pretože rýchlo tvrdli. Keď boli veľmi tvrdé, nalámali sa, namočili do horúcej vody alebo ich obvarili vo vode či mlieku, scedili, poliali masťou alebo maslom, posypali bryndzou, tvarohom, makom. Volali ich poliate *posušky*, *bugačiky*, *podljate lokše*.

Obľúbené boli *plameníky*, *podplameníky*, pôvodne tiež z nekvaseného, neskoršie z vykysnutého chlebového cesta. Obyčajne sa piekli v peci pred chlebbom, ich počet závisel od počtu členov rodiny. Ak bola možnosť, gazdiné ich potierali slaninou alebo masťou. Podobná bola *lokša*, ktorá sa, obarená, počas štedrovečernej večere konzumovala posypaná makom. Do cesta placiiek sa často primiešala kapusta alebo sa ňou posypali. Ako náhradu chleba poznali i *haruľu*, *babu*, *ťapšu*, pripravené z múky a zemiakov, alebo pečivo – *maľej* z kukuričnej múky.



Od konca 19. storočia rástlo v regióne používanie ražnej múky na prípravu chleba. Najskôr ju k jačmennej pridávali len v malom množstve, neskôr sa jej pomer zvyšoval. Po prvej svetovej vojne sa na prípravu chleba úplne prestala používať jačmenná múka a namiesto nej pridávali k ražnej múke postrúhané uvarené zemiaky.

Najstaršie druhy koláčov možno odvodiť od tradičných placiek. Za koláč ľudia považovali i *posúch* z ražnej múky. Postupne sa na cesto alebo do neho pridávala bryndza či kapusta. Po prvej svetovej vojne sa posúchy plnili makom alebo orechmi. *Posúchy* z jemnejšej múky sa pripravovali len na krstiny, svadby či Vianoce. Jemné druhy *posúchov* sa nazývali *kouače*.

Ku koláčom sa rátali tiež *opekance* a *kvaky*. Vykysnuté cesto sa rozvaľkalo na plochú placku a upečenú nalámali na kúsky. Pred podávaním ich obvarili alebo obarili horúcou vodou, poliali maslom a posypali makom.

Medzi tradičné pečivo patrila *baba* alebo *kurasta* – príležitostný koláč z mleziva, múky, cukru a kvásku. Cesto vliali do železného pekáča a po vykysnutí upiekli.

Obľúbenými koláčmi sa postupne stali *makovníky*, *tvarožníky*, *lekvarníky* z kysnutého cesta ako záviný. Ohýbali sa do tvaru podkovy a piekli v železných pekáčoch. Tvarožníky sa chystali najmä na Veľkú noc a nazývali sa *veľkonočná paska*. Tento koláč sa svätí v kostole a konzumoval na Veľkonočnú nedeľu.

Po prvej svetovej vojne sa začalo pripravovať aj pražené pečivo na tuku – *graple*. Počas fašiangov a na krstiny sa smažili i *trjesky*, *herovky*, *pankušky*. V niektorých lokalitách sa rozšírili i štrúdle plnené tvarohom, ovocím či kapustou.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Názov kapusta sa pôvodne v regióne nevzťahoval na bežne pestovanú hlávkovú kapustu, ale na jej starší variant čiernu kapustu, nazývanú v okolí Polomky *virňa*. Tá bola vyššia, mala tmavozelené listy, menšie hlávky a bola odolnejšia voči chladu. Jej rozvetvené listy sa jedli i surové, občas sa olamovali a pripravovali sa z nich *podlubky*.

Kapusta, ako ju poznáme, sa pestovala len na najúrodnejších plochách v najnižšie položených horehronských dedinách ako Heľpa, Závadka či Polomka. Priesady sa sadili na vykošarovaných (ovcami pohnojených) lúčnych plochách, ktoré sa prekopali. Kapusta tu však dozrievala ťažšie, preto ju gazdovia zbierali aj nedozretú, zelenú, a takú naložili do sudov na zimu. Domáca produkcia však ani zďaleka nedokázala pokryť spotrebu, preto bolo zvykom nakupovať hlávkovú kapustu na dolnom Gemeri alebo na dolnom Spiši. Ľudia si ju odtiaľ dovážali na vozoch, doma narezali a pomiešanú s domácou kapustou nakladali do sudov na zimu.

Kapusta so zemiakmi sa varila *nabusto*, do podoby akejsi kaše, ktorú nazývali *šlapavá*, *smetisko*, *prekladanec*. Kaša sa dochucovala koreninami, bylinkami a v jednotlivých obciach sa odlišovala hustotou. K tradičným jedlám patrila kapustová polievka, známa v regióne v mnohých variantoch. Najznámejšie

boli: *kyslá polievka, šatkavá kapusta, šlapava, škapaňina, masť*. Ich spoločným znakom bolo, že sa pripravovali z kyslej kapusty, odlišovali sa podľa toho, čo sa do nej pridávalo, napríklad naložené baranie mäso, bravčové mäso, zemiaky... Najlepšími odborníkmi na kapustu boli na Horehroní gazdiné z Polomky. Do tradičných hlinených hrncov nakladali kapustu vo vrstvách s mäsom a dávali variť. Takto pripravovaný pokrm varili zvyčajne ráno. Najskôr sa zjedlo mäso z vrchu hrnca, na obed sa dojedlo mäso a trocha kapusty, na večeru sa dojedla kapusta zospodu.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Pestovanie zemiakov sa na Horehroní rozšírilo začiatkom 19. storočia. Ľudia ich nazývali *krompele, krompaky*. Aj sorty sa označovali miestnymi názvami – podľa pôvodu, kvality či charakteristického vzhľadu: biele veľké zemiaky sa nazývali *arděle*, skoré *merikanky* alebo *magongori*, ružové *červené*. Počas kopania sa piekli v pahrebe rovno na poli, aby si nimi zahnali hlad a zohriali aj ruky. Po návrate domov sa umyté zemiaky vsypali do rúry a po upečení sa jedli osolené s maslom a kyslým mliekom alebo kapustou. Niekedy sa narýchlo upiekli, prikryté liatinovou rajnicou, na platni sporáka. Pečené zemiaky sa mali podľa ľudovej viery jesť i pri srdcových ochoreniach a apatii.

Zemiaky sa jedli varené alebo pečené, osolené, omastené, upravené na zemiakovú kašu, varené s kapustou, mäsom i strukovinami. Mnohé gazdinky v snahe zlepšiť chuť varených zemiakov pridávali do hrnca spolu so zemiakmi rascu alebo vo vode nechali vymočiť zrná raže.

Častým jedlom boli *krompele* – varené zemiaky zahustené cestovinou – *čírrom*, múkou alebo krúpami. Ak sa k zemiakom pridala ocot alebo kapustná voda, polievka sa nazývala *kyslé* alebo *kvasné krompele, kyslé krompaky, ciberej, zatrepance*.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Strukoviny sa na Horehroní takmer nepestovali, neboli na to vhodné podmienky. Museli ich dovážať z Gemera alebo južnejších susedných regiónov. Varili sa husté bôbové a fazuľové polievky, do ktorých sa pridávali krúpy, zemiaky alebo nadrobno trhané cestoviny. Také polievky sa chystali dvakrát do týždňa. Varil sa i hrach, zvyčajne *na husto*, ako kaša.

Z iných druhov zeleniny a ovocia sa pestovala najmä koreňová zelenina – mrkva, petržlen, ďalej cibuľa a hlávkový šalát. Ešte koncom 19. storočia bol šalát v regióne takmer neznámy. Jeho rozšírenie súvisí so snahou istého správcu coburgovských majetkov mať pri hámri v Polomke zeleninovú záhradu. Na jej obrábanie najímali ženy z okolitých obcí, manželky robotníkov, ktoré sa tu oboznamovali s dovtedy neznámymi druhmi zeleniny. Z tejto záhrady sa najviac rozšírilo práve pestovanie hlávkového šalátu. Jeho listy sa upravovali podobne ako listy lobody, púpavy, žihľavy, štiavu či *podlubky* z kapusty na hustú zapražенú kyslú polievku alebo omáčku a nazývali sa napríklad *šťjav*



s *krompeľami*, *mastná zelina*. Z omáček sa varila paradajková, cibuľová, cesnaková, chrenová, kôprová i fazuľková.

Podľa historických dokumentov sa na Horehroní ešte začiatkom 19. storočia nepestovali nijaké ovocné stromy. Preto sa zbierali divorastúce plody, plánky, černice, brusnice, čučoriedky, lieskovce, maliny, egreše, oskoruše a trnky. V rokoch dobrej úrody sa privážali na Horehronie jablká a hrušky z južnejších častí regiónu alebo susedného Gemera, najmä z Rejdovej či Muránskej Huty. Až na prelome 19. a 20. storočia sa začali na podnet miestnych učiteľov a kňazov i tu zakladať ovocné sady a záhrady.

MLIEČNE JEDLÁ

Vzhľadom na intenzívny chov hovädzieho dobytku a oviec bolo mlieko jedným z najdôležitejších nápojov a produkty z neho zohrávali v miestnej strave nenahraditeľnú úlohu. Kravské mlieko sa pilo v čerstvom stave len výnimočne. Zlievali ho do väčších drevených nádob a nechávali stáť, aby skyslo. V prípade potreby sa odobralo menšie množstvo mlieka na pitie či varenie a nahradilo sa čerstvým mliekom. Konzumovalo sa, až keď bolo kyslé a nazývalo sa *kyslé* či *sadnuté mlieko*, *cmar*, *zbrznuté mlieko*, *skyšané mlieko*.

Po naplnení drevenej *zbeuky* sa mlieko ručne mútilo na maslo. Maslo sa spotrebovalo čerstvé, alebo ho gazdiné vytopili. Zlepšovali ním chuť jedál, mastili halušky, rezance, kaše, používali ho na prípravu zápražky. Ak bolo v lete nadbytok masla, vytopili ho, naložili do geliet a odkladali na neskoršie použitie. Topené maslo používali najmä cez pôst. Ak chovali viac kráv, bola časť masla určená na predaj. Vedľajším produktom pri mútení masla bolo *mútené mlieko*, *kyslé mlieko*. Služilo ako nápoj na uhasenie smädu alebo doplnok k jedlám, najmä k zemiakom a kašiam.

Polievky z mlieka a smotany boli obľúbeným každodenným pokrmom. *Papsúne*, dnes už takmer neznáme jedlo, sa pripravovalo zo sladkého mlieka, do ktorého sa pridala múka. Používalo sa namiesto bryndze – polievali sa ním halušky.

Spotreba ovčieho mlieka bola tiež vysoká. Z ovčích mliečnych výrobkov sa najčastejšie konzumoval syr, pripravený v *hrudjenkach* – nádobách určených špeciálne na výrobu syra. Výrobky z ovčieho mlieka sa nerobili v domácnostiach, ale priamo na salašoch. Po zakľaganí mlieka syridlom sa zberala vyzrážaná masa syra a nechala sa visieť v plátne. Keď z hrudky odkvapkala tekutina, kládla sa v kolibe na policu – *podišjar* sušiť a stvrdnúť. Pri výrobe syra ostal v putere vedľajší produkt – *žinčica*, ktorá bola najobľúbenejším pokrmom pastierov. Aj dedičania si chodievali po ňu na salaše. Pastieri vyrábali dva druhy žinčice – sladkú a kyslú. Ak mali ovce výdatnú pašu, dokázali z mlieka alebo žinčice vyrobiť i ovčie maslo.

Ovčí syr poznali na Horehroní vo viacerých variantoch. Najobľúbenejší bol druh nazývaný *bronské jablká*, za kvalitné sa považovali *májový* a *jesenný* syr. Z hrudového syra pripravovali na salašoch obľúbenú bryndzu: syr nasolili

a dobre vymiesili, potom naložili do drevených geliet a odložili na chladné miesto. Dobre vypracovaná vydržala až do novej sezóny. Bola veľmi obľúbeným jedlom, jej použitie bolo pestré, ľudia ju jedli čerstvú s chlebom, mastili ňou cestoviny, najmä halušky, rezance, kaše, zemiakové jedlá... Varila sa z nej polievka – *demikát, stjeranka*. Pripravovali ju z rozdrobenej bryndze, na ktorú sa dal suchý chlieb, zaliala sa vodou a nádoba sa prikryla. Keď chlieb zmäkol a bryndza sa roztopila, vznikla hustá polievka. Z ovčieho hrudového syra sa vyrábali oštiepky a parenice. Najznámejšími výrobcami týchto syrov boli bačovia z Bravčova. Oštiepky sa na gazdovstvách skladovali v žite na povale v drevenej debne – *štoku*.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Z mäsa sa konzumovalo najmä baranie, jahňacie, menej bravčové, z hydiny najmä sliepky, kačky, stravu dopĺňali králiky a ryby. Najbežnejšie sa podávalo varené mäso z polievky, ktoré sa osolilo a jedlo s chlebom alebo sa pokrájalo na smaženú cibuľku a opražilo. Menej sa mäso pieklo – vtedy sa k nemu pridávali koreniny: rasca, majorán, zádušník, materina dúška. Uvarené mäso sa často podávalo k omáčkam.

Baranie mäso sa konzervovalo v *rôsole*. Dobre nasolené mäso, posypané rascou a majoránom, sa skladovalo v drevených sudoch na pôjdoch alebo v komorách, pričom sa polievalo vlastnou šťavou. Zachovala sa o tom rečňovanka: „*Baranina v sude, voda cez ňu ide*.“ Ak sa mäso vybralo z rôsolu, muselo sa dobre umyť. Po uvarení sa jedlo s cviklou, chrenom a chlebom.

Konzumácia bravčového mäsa bola bežnejšia len u bohatších gazdov, ktorí mali dostatok pôdy na pestovanie ovsu a zemiakov, potrebných na kŕmenie ošípaných, prípadne mali prostriedky na kúpu kukurice z Gemera. Na konci 19. storočia sa choval na Horehroní miestny druh ošípaných, nazývaný *horské prasjata*. Priberal síce pomalšie, mal tenšiu slaninu, bol však veľmi odolný a nenáročný. Na začiatku 20. storočia bol tento druh ošípaných postupne nahradený novými druhmi – *mandulakmi* a bielymi *anglickými fajtami*.

Domáca zabíjačka bola v minulosti dôležitou udalosťou v rodine. Prišla na rad spravidla začiatkom decembra alebo vo februári a marci počas fašiangov. Počas prác, i ako výslužka pomocníkom, sa na zabíjačke tradične pila borovička.

Zachytená krv zo zabitého zvieraťa sa osolila, aby sa nezrazila a upražená na cibuľke sa jedla s chlebom. Od veľkosti zvieraťa a miestnych zvykov záviselo i množstvo zabíjačkových výrobkov a špecialít. Zabíjačková polievka sa nazývala *obarky, čistá poljevka*. Do kotla sa vložili kosti, cibuľa, cesnak, majorán, soľ, vnútornosti, pridala sa rozpočená očistená hlava ošípanej a podhrdlina. Uvarené vnútornosti sa nakrájali, osolili a jedli čerstvé s chlebom. Ostatné vnútornosti sa pomleli do jaterníc. Z kotla sa vybrali zvyšky mäsa z hlavy a dali do tlačienky. Voda z kotla sa precedila a použila na prípravu polievky. Kapustová zabíjačková polievka sa pripravila z kyslej kapusty a vody z kotla, do ktorej vlo-



žili guľôčky klobásového mäsa, kúsky mäsa, zátrepku z mlieka a múky a nakoniec i kyslú smotanu. Inou polievkou bol *obar*, do ktorého sa pridala upražená krv, trochu plnky z jaterníc, majorán, korenie a soľ.

Jaternice, nazývané *hurky*, sa robili z mäsa, krúp (neskôr ryže) a korenín. Plnka sa nadievala do čriev pomocou opracovaného kravského rohu, neskôr na to slúžila plechová *špricňa*. Hotové jaternice sa ovarili v kotle, nechali vychladnúť a podávali sa pečené, zvyšné uložili do komory. Tlačenka, nazývaná *švankés*, sa plnila do žalúdka, uvarila v kotle, položila medzi dve dosky a zaťažila, aby získala požadovaný tvar. Po stuhnutí sa údila. Klobásy – *klbasy* sa robili nielen z bravčového, ale aj baranieho či kozľacieho mäsa. Ďalšími mäsovými produktmi zakáľacky boli slanina, oškvarky, *studenina* – huspenina.

V spotrebe hydiny a vajec bola situácia rôzna v závislosti od ekonomickej sily jednotlivých rodín. Bežne sa chovali dve – tri sliepky a zabíjali ich len v núdzi. Hlavným úžitkom z hydiny boli vajcia. Používali sa na prípravu náročnejších cestovín a koláčov, ale aj na dochutenie halušiek a rezancov, prípadne na zahustenie polievky. Na väčšie sviatky, napríklad na Veľkú noc či fašiangovú nedeľu, pripravovali gazdinky na raňajky pre celú rodinu praženicu z 10 – 15 vajec. Aby bola praženica výdatnejšia, pridávali do nej trocha múky. Praženica zvaná *pankúch* bola kedysi častým jedlom aj na svadobnej hostine a bolo zvykom, že ju nosievali kmotry šestonedielke *do kúta*. Počas náročných poľných prác ju ako pokrm pripravovali mužom.

NÁPOJE

Každá obec na Horehroní mala dostatok vody. Ľudia si ju zadovážovali priamo z Hrona alebo jeho prítokov. Naberali ju zvyčajne skoro ráno, kým nebola zamútená. Ak niekde vyvierala chutná pramenitá voda, prameň ľudia ohradili a vodu zachytávali do dreveného kadluba. Miestami vyvierala i minerálna voda – *latina*, *vasná voda*, *kyslá voda*. Okrem vody sa bežne pilo kyslé mlieko, žinčica alebo drevorubačmi a uhliarmi obľúbená brezová a javorová „voda“, ktorá sa získavala na jar narezaním kôry stromov. Varili sa odvary z bylín a liečivých rastlín. K novším nápojom patrili čaj a káva.

Z alkoholických nápojov bola najobľúbenejšou pálenka. Ľudia si ju vyrábali sami v *palenčarni* alebo ju dovážali zo Spiša či Poľska. Najčastejšia sa pálili *ovsenka*, *žitnica*, *drienkovica*, *slivovica*, *borovička* či *pefermincka*. Pálanky sa pili čisté alebo sa upravovali varením a pridaním korenín, cukru, slaniny či medu. Domáce víno sa zvyklo pripravovať zo šípok, trniek a ríbezlí. Jeho príprava bola veľmi jednoduchá. Ovocie posypané cukrom sa zalialo vodou, nechalo vykvasiť na peci a po vykvasení sa obsah scedil. Víno sa zvyklo aj zohrievať a piť teplé.

PÔSTNE JEDLÁ

Rozdielnosť v konfesii obyvateľstva sa prejavila v preferencii a používaní tukov počas pôstu. Obyvatelia pravoslávnych obcí si nechávali voziť konopný

alebo ľanový olej na varenie furmanmi z južného Gemera. Katolícke obyvateľstvo počas pôstu varilo na pretopenom masle, olej nepoužívali.

Prísny pôst sa dodržiaval počas celého adventu. Varili sa väčšinou strukoviny, múčne jedlá, pokrmy zo zemiakov a kapusty. Verilo sa, že pôstom sa telo očistí a pripraví na štedrosť vianočného stola. Na Štedrý deň sa dodržiaval prísny pôst. Konzumovala sa spravidla len *mrvenička v mlieku* a čistý koláč s mliekom, nazývaný *beľuš*.

Čas od Popolcovej stredy do Veľkého piatka bol obdobím veľkého štyridsaťdňového pôstu. Mäso sa takmer nejedlo, obmedzovalo sa i množstvo jedla. Pripravovali sa cestoviny, zeleninové a kyslé polievky, pečivo. Na Veľký piatok sa jedli pokrmy z rýb, vajec, syra, zemiakov, aj to len malé porcie, nikdy nie do sýtosti.

Špecifickým pôstnym jedlom boli žaby. Chlapci ich chytali rukami do záster a košov. Zo žabích stehienok vedeli ženy pripraviť viacero chutných jedál. Zvyk chytať a pripravovať žaby v horehronských obciach sa udržal až do medzivojnového obdobia.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Na Štedrý večer a nadchádzajúce vianočné sviatky sa rodina pripravovala niekoľko dní dopredu. Pred večerou gazda zobral drevený *vahan* – korýtko alebo drevený tanier, prikryl ho obrusom, poukladal naň krajčeky chleba a do každého zapichol kus oblátky a cesnak. Chlebov bolo toľko kusov, koľko bolo v maštali statku. S deťmi ich dával dobytku. Stôl na Štedrý večer musel byť prikrytý bielym obrusom, na stole bolo v miske vyklíčené zelené žito, ako aj soľ, med, oblátky, cesnak ako symbol zdravia, orechy, jablká a iné ovocie. Jedol sa varený hrach, opekance s makom, uvarené sušené slivky, hrušky a jablká, chlieb, biely koláč, kapustnica, neskôr i vyprážaná ryba. Ako prípitok sa podávala *rascovica*, *hrjata*, *hrjatô*. Podávanie jedál pri večeri malo ustálený poriadok. Ako prvé prišli na rad oblátky s medom a cesnakom, potom v slanej vode uvarený hrach alebo bôb poliaty maslom, nasledovali opekance s makom, orechy, jablká rozkrájané na toľko dielov, koľko bolo členov rodiny, varené ovocie. Nasledovala polievka – kapustnica s hubami. Po večeri sa rozkrájali koláče a zapíjali sa čajom. Potom gazdiná pozbierala zo stola omrvinky, ktoré odložila. Na jar sa zaorávali do prvej brázdy alebo miešali s osivom, aby bola dobrá – *štedrá* úroda. Po príchode z *utjerne* – polnočnej omše sa už mohlo jesť mäso. Podávali sa klobásy varené s kyslou kapustou.

Na prvý sviatok vianočný sa raňajkoval biely koláč – *beľuš*, *kuchen* s údeninou alebo maslom, varená údená klobása s kapustou alebo chrenom, zapíjalo sa teplou pálenkou. V Polomke to bolo *hrjato s medom*, vo Valaskej *pálenka na slanine*, v Predajnej *hrjata* pálenka s cukrom. Obed sa skladal z hovädzej, prípadne kuracej polievky s cestovinami alebo pečienkovými haluškami, varenej baraniny, plneného kurčaťa alebo sliepky, neskôr to mohla byť i husacina alebo rezne.



Počas Vianoc až do Nového roku sa na stole nechával malý bochník chleba, pretože sa verilo, že ak je na stole chlieb, nehrozí rodine hlad a bieda.

Na Silvestra boli na stole oblátky, med, opekance, hrach, varené sušené ovocie, údené mäso, klobásy, zemiaky s kapustou alebo baranina zo suda. Na Nový rok sa nejedla hydina, preto sa pripravovala baranina alebo bravčové mäso, najčastejšie pečené, s kapustou, k tomu pálenka s čajom.

Fašiangy boli obdobím zakáľáčiek, svadieb, obchôdzok mládeže, na Horehroní nazývaných *bursa*, spevu a zábav. Tradične sa pieklo pražené pečivo v tuku – *pampúšky*, *šišky*, *fánky*, *grapne*.

Veľká noc sa začínala Zeleným štvrtkom; vtedy sa konzumovali jedlá zo zelených listov, vajcová polievka alebo zemiaková kaša – *fučka*. V tento deň sa zvyčajne dávala variť domáca šunka, ktorá sa však jedla až v sobotu. Na Bielu sobotu sa varili rezance s tvarohom, makom, lekvárom alebo *šúľky s prézľami*. Slávnostná večera v ten deň sa skladala z varenej šunky s chrenom, vajíčok a cvikly. Pôst sa už skončil, a tak sa pripravila pálenka na slanine, k šunke sa zahrýzal chlieb alebo *beluš* – kysnutý koláč.

Veľkonočná nedeľa sa začínala ráno svätením pokrmov v kostole. Jedla sa veľkonočná *paska* (najmä vo východnej časti Horehronia), polievka s *brdáríkmi*, pečené plnené jahňa, kozľa alebo zajac so zemiakovým šalátom. Na Veľkonočný pondelok sa kúpačom ponúkalo údené mäso, vajcia, syr.

Na Turíce, štyridsať dní po Veľkej noci, sa piekli kysnuté plnené koláče – makové, orechové, lekvárové, tvarohové alebo kapustové pre valachov, ktorí v tento deň chodili po domoch vyberať naturálie.

Pri narodení dieťaťa nosili kmotrovci do domu novorodenca kuráciu polievku s rezancami, plnené varené kura, sliepku alebo bravčové mäso. Kmotra prinášala v prútenom koši na chrbte kysnuté koláče – makové, tvarohové, orechové a *beluše*. Žene v šestonedelí sa nosila tradične *zapražená polovka* s rozšľahanými vajčkami a rascou, aby mala dosť mlieka na dojčenie.

Dva týždne pred svadbou prinášali príbuzní a susedia do svadobného domu potraviny: múku, vajcia, masť, ovocie... Svadobná hostina sa skladala zväčša z kuracej polievky (vo Valaskej to bola polievka z kohútov) s *brdáríkmi* – cestovinami. Po polievke nasledovalo podľa možností rodiny viac druhov mäsa. Podávala sa baranina, čerstvá alebo nasolená, uvarená vo vode, uvarená a orestovaná na cibulke alebo upečená, podávaná s chlebom Baraní guláš alebo údená baranina sa podávali nad ránom. Od polovice 20. storočia baraninu postupne nahradilo bravčové mäso, hovädzina a hydina. V polovici 20. storočia sa podávala k mäsu *kyslá omáčka*, podobná sviečkovej, ako zákusok ťahaná štrúdl a torta. Nesmela chýbať pálenka, víno sa pilo len výnimočne.

Po pohrebe sa konal zväčša kar, na ktorý sa volala najbližšia rodina a susedia. Na prelome 19. a 20. storočia nechýbala na kare pálenka, kysnuté koláče a chlieb. Niekde sa z chlebového cesta urobili malé buchtičky, ktoré sa dávali po pohrebe žobrákom, aby sa modlili za zosnulého. Od medzivojnového obdobia sa na kare ponúkala baranina z rôsolu, chlieb, domáca klobása, oštiepky a koláče.

Tradičná kuchyňa Horehronia bola pomerne jednoduchá, podmienená drsnými klimatickými pomermi, zlou akosťou pôdy a možnosťami doplnkových zdrojov obživy. Vzhľadom na to, že v regióne sa neurodilo dosť obilnín, boli ho ľudia nútení voziť z úrodnejších južnejších regiónov. Konzumácia mäsa bola napriek intenzívnemu chovu úžitkových zvierat obmedzená, ľudia ho jedli iba počas významných kalendárnych či rodinných udalostí a sviatkov. V tradičnej strave prevažovali jednoduché cestovinové, kapustové a zemiakové jedlá spolu s mliekom a mliečnymi výrobkami. Osobitý charakter stravy mali najmä pastieri, furmani a drevorubači. Mnohé zvyky, spôsoby prípravy stravy a názvy jedál boli ovplyvnené etnickou a náboženskou rôznorodosťou regiónu.

RECEPTY TRADIČNEJ HOREHRONSKEJ KUCHYNE

Múčanka

Vodu so soľou necháme zovrieť a za stáleho miešania vsypeme krupicu. Keď je kaša uvarená, pridáme lyžicu múky a necháme ešte raz prevrieť. Lyžicou namočenou v masti alebo masle vyberáme z kaše veľké halušky, ktoré ukladáme do misky. Každú vrstvu polejeme maslom, posypeme bryndzou, osolíme a kladieme navrch ďalšiu vrstvu. Vrch tiež posypeme bryndzou a polejeme maslom. Podávame s kyslým mliekom.

Podľubke

Vykvasené kapustné listy so zemiakmi zalejeme vodou, osolíme a uvaríme. Po zmäknutí zemiakov jedlo zahustíme zápražkou, prípadne i mliečnou zátrepkou. Namiesto kapustných listov sa môžu použiť listy z kalerábov.

Hart

Vodu, soľ a vňať z cesnaku privedieme do varu, vlejeme roztrepané kyslé mlieko, aby sa vytvorili hrčky tvarohu, a povaríme. Jedlo zahustíme zápražkou i mliečnou zátrepkou a necháme prevrieť. Dochutíme octom. Do vody s vňaťou sa môžu dať variť i nadrobno nakrájané zemiaky.

Bryndzová polievka

Vodu privedieme do varu, osolíme a uvaríme v nej zemiaky. Potom zavaríme domáce široké rezance. Povaríme, pridáme bryndzu, maslo, sladkú smotanu. Po uvarení posypeme kôprom alebo pažitkou.

Vianočná komprd'arka

Sušené huby – *komprdy* namočíme, prepláchneme, vyžmýkame. Zalejeme vodou, pridáme bobkový list, trochu soli a povaríme. Keď sú huby uvarené, pridáme svetlú maslovú zápražku, v ktorej sme opražili rozotrený cesnak. Povaríme, prilejeme mliečnu zátrepku, necháme prevrieť, dochutíme soľou a octom. Táto polievka sa tradične podávala s bielym kysnutým koláčom.



Podlev

Domácu údenú klobásu dáme variť na pol hodiny do vody. Klobásu vyberieme a do vriacej vody vlejeme zátrepku zo sladkého alebo kyslého mlieka, necháme prevrieť, odstavíme, dochutíme soľou a octom. Naberieme na tanieri, pridáme kolieska uvarenej klobásy, samostatne uvarené zemiaky a polejeme upraženou slaninou. Ku klobáse môžeme podávať kyslú kapustu a zemiaky.

Nudlflant

Z 1 vajca, múky a soli vypracujeme tuhšie cesto, rozvaľkáme a nakrájame na hrubšie rezance, ktoré uvaríme v slanej vode. Menší pekáč vymažeme maslom, dáme naň vrstvu scedených rezancov, potrieme tekutým lekvárom a polejeme maslom. Vrstvy opakujeme trikrát. Vrch polejeme rozšľahaným vajcom. Pečieme v horúcej rúre. Na lekvár možno nasypať i mleté orechy alebo tvaroh.

Pohorelské guľky

Zemiaky rozdelíme na dve časti. Polovicu uvaríme v šupke, obielime a pretlačíme alebo nastrúhame. Druhú polovicu zemiakov nastrúhame najemno. Uvarené a surové zemiaky spolu zmiešame, pridáme nadrobno pokrájané údené mäso, pretlačený cesnak, vajcia, strúhanku alebo hrubú múku, majorán, čierne korenie, soľ, rascu, premiešame a pridávame toľko múky, aby sme umiesili hustejšie cesto. Lyžicou oddeľujeme kúsky cesta, v rukách ich vytvarujeme do guľky, obalíme v hrubej múke, vložíme do vriacej osolenej vody a varíme 10 minút. Uvarené guľky vyberieme, polejeme opražanou cibuľkou a slaninou. Môžeme posypať nasekanou petržlenovou vňaťou, pažítkou alebo cesnakovou vňaťou.

Hríbový paprikáš

Na masti orestujeme cibuľu, pridáme pokrájané, obarené a scedené huby, osolíme, okoreníme, posypeme mletou paprikou, popražíme, kým sa voda nevyparí. Medzitým pripravíme zátrepku z mlieka, múky, vody, soli a za stáleho miešania pridáme k udušeným hubám. Keď omáčka prevrie, pridáme maslo a premiešame. Dochutíme soľou.

Zatrepaná kvaka s fazuľou na sladko

Prebratú umytú fazuľu zalejeme večer vodou. Ráno varíme približne pol hodiny, pridáme kúsky repy – kvaky, soľ a majorán. Keď je fazuľa skoro uvarená, prisypeme zemiaky a uvaríme domäkka. Jedlo zahustíme zápražkou z masti, cibuľky, múky a vody. Nakoniec pridáme zátrepku z mlieka a múky. Necháme prevrieť a dochutíme soľou a cukrom.

Kvaka na kyslo

Repu – kvaku očistíme, pokrájame na kocky, zalejeme vodou, pridáme soľ, rozotrený cesnak, bobkový list a varíme. Keď je kvaka mäkká, prisypeme zemiaky pokrájané na drobné kocky, varíme do zmäknutia. Jedlo zahustíme zápražkou a za občasného miešania povaríme, prilejeme mliečnu zátrepku, ochutíme octom a cukrom.



Halušky s kalerábom

Kaleráb očistíme, nastrúhame na väčšom strúhadle, vložíme na rozpraženú bravčovú masť alebo maslo, osolíme, okoreníme, podlejeme vodou a dusíme domäkka. Po udusení ho zmiešame s uvarenými haluškami, dochutíme soľou, prípadne i cukrom.

Opekance s papsúnom

Opekance pripravíme z kysnutého cesta tak, že ušľáme dlhý šúľok, z ktorého odkrajujeme asi centimetrové časti, ktoré poukladáme na plech a pečieme doružova. Vychladnuté opekance povaríme asi 3 minúty vo vriacej osolenej vode a vyberieme na misu.

Papsún pripravíme z mlieka, cukru, soli a detskej krupice, ktoré uvaríme na redšiu kašu, a tou polejeme opekance. Omastíme roztopeným maslom. Toto jedlo sa tradične podávalo na Vianoce.

Baraní guláš v kotlíku

Údenú slaninu nakrájame na drobno a upražíme. Primiešame bravčovú masť, nakrájanú cibuľku, mletú červenú papriku, na kocky nakrájanú zeleninu (mrkva, petržlen, kaleráb) a pražíme. Pridáme na kúsky pokrájané baranie mäso, najlepšie plece alebo stehno, osolíme, pridáme cesnak, materinu dúšku, rascu, štipľavú papriku, rozmarín a dusíme. Po čase jedlo zalejeme horúcou vodou, ozdobíme vňaťou zo zeleru alebo petržlenu. Po zmäknutí mäsa pridáme na kocky nakrájané zemiaky a dovaríme. Nakoniec pridáme ešte majorán. Podávame s čerstvým chlebom. Ak sa guláš varí v prírode, dáva sa do varenia ako prísada vetvička ihličia z jedličky.

Baranie drobky

Baranie vnútornosti – pľúca, srdce, obličky, pečeň, jazyk a slezinu – umyjeme, nakrájame na kúsky. Na horúcej masti usmažíme cibuľku, pridáme vnútornosti, červenú papriku, čierne korenie, nadrobno pokrájaný cesnak, rascu, majorán, podlejeme vodou alebo vodou s vínom, premiešame a dusíme domäkka. Počas dusenia jedlo podlievame horúcou vodou. Dochutíme podľa potreby. Podávame s čerstvým chlebom, čalamádou alebo cviklou.

Kutle z Valaskej

Zemiaky očistíme, nastrúhame na strúhadle, pridáme vajce, krupicu, múku, soľ, majorán, čierne korenie, pretlačený cesnak a na masti opraženú cibuľku. Dobre premiešame. Tenké baranie črevá dôkladne umyjeme, narežeme na dĺžku približne 50 cm a naplníme zemiakovou zmesou. Konce zaviažeme, vložíme do vriacej vody a necháme vrieť asi 5 minút. Dierkovanou varechou ich vyberieme na dobre vymastený plech a pečieme v rúre približne pol hodiny do ružova. Po upečení *kutle* vyberieme, nakrájame asi na 5 cm dlhé kúsky a ešte 5 minút necháme zapiečiť. Kutle namáčame vo výpeku a jeme s chlebom.



Biely koláč

Pripravíme si kvások z mlieka, múky, kvasníc a cukru, ktorý vlejeme do 1 kg múky (polovica hladkej, polovica polohrubej). Cesto urobíme prilievaním vlažného mlieka a rozpusteného tuku vareškou alebo rukou, kým sa nezačnú robiť bubliny. Hrozienuka primiešame k cestu ku koncu miesenia. Cesto posypeme trochou múky, zakryjeme utierkou a necháme podkysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na tri bochníky, položíme na múkou posypanú dosku a necháme ešte chvíľu podkysnúť. Z bochníkov rukami vytvarujeme šúľky, ktoré spletieme do vrkoča a ten do okrúhlej vymastenej formy stočíme do venca. Pečieme vo vyhriatej rúre a po upečení koláč natrieme cukrovou vodou, od ktorej dostane lesk. Podával sa s údeninou na Veľkú noc.

Škvarkovníky

Z mlieka, kvasníc, múky a štipky cukru pripravíme kvások, ktorý necháme na teplom mieste podkysnúť. Vlejeme do misky, v ktorej je 0,5 kg hladkej múky, 0,5 kg uvarených a prelisovaných zemiakov, 3 žĺtky, olej alebo masť a soľ. Prilieváním teplého mlieka pripravíme hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Pridáme pomleté škvarky, cesto premiesime, posypeme trochou múky a opäť necháme podkysnúť. Po vykysnutí ho prevaľkáme dvakrát tak, že na pomúčenej doske ho najprv rozvaľkáme na hrúbku asi 2 cm, preložíme, znovu vyvaľkáme a rozvaľkáme na plát hrubý asi 1 cm. Pohárom vykrajujeme kolieska a opakom noža na nich robíme mriežku. Pečivo poukladáme na plech, potrieme vajcom, posypeme soľou, prípadne i rascou necháme 5 minút podkysnúť. Potom pečieme do ružova.

Bryndzovníky

Bryndzu, múku, masť alebo margarín, prášok do pečiva, žltok a soľ v miske vymiešame na hladké cesto. Preložíme na pomúčenú dosku, vyvaľkáme na hrúbku asi pol centimetra a vykrajujeme rôzne tvary alebo kolieska. Poukladáme na plech, potrieme vajcom, posypeme makom, rascou alebo paprikou. Pečieme doružova.

Pálenka na slanine

Kus údenej slaniny nakrájame na drobné kocky, upražíme v rajničke, odstavíme z ohňa. Zalejeme pálenkou, najlepšie vodkou, pridáme cukor, privedieme do varu a odstavíme. Podávame horúce v hrubých sklenených pohároch.

Hrjatô s medom

Do rajnice dáme lyžicu masla, lyžicu medu, dve deci pálenky alebo vodky, dve deci rumu, premiešame a necháme zovrieť. Po prvom zovretí odstavíme, pijeme teplé, až horúce.

Literatúra a pramene:

- FISCHEROVÁ, A.: Horehronie víta, varí, ponúka. Martin : Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2005.
- HOZÁK, J. a kol.: Polomka. Martin : Osveta, 1982.
- HREBLAY, A.: Brezno a jeho okolie. In: *Sborník Matice slovenskej*, Martin, 1928, s. 32 – 59.
- MARKUŠ, M.: Strava. In: Horehronie. J. Mjartan (ed.). Bratislava : Veda, 1974, s. 119 – 178.
- MEKELOVÁ, D. (zost.): Telgárt. Monografia obce. Prešov: Petra.
- PODOLÁK, J. a kol.: Heľpa. Martin : Vydavateľstvo Matice slovenskej, 1999.
- PODOLÁK, J.: Poľnohospodárstvo a pastierstvo. In: Horehronie. Kultúra a spôsob života ľudu. J. Podolák (ed.). Bratislava : Vydavateľstvo SAV, 1969, s. 15 – 192.





HORNOZEMPLÍNSKY REGIÓN



Región leží v severovýchodnej časti Slovenska, na severe je ohraničený štátnou hranicou s Poľskom, na východe s Ukrajinou, na západe susedí so Šarišom a na juhu s južným Zemplínom. V minulosti bol súčasťou Zemplínskej a Užskej župy, ktorá dnes leží na Ukrajine. Prírodný charakter kraja vytvárajú pohoria Nízke Beskydy, Poloniny, Laborecká vrchovina a Bukovské vrchy s údoliami riek Laborec a Cirocha, ktoré ním pretekajú od severu na juh. Región dodnes patrí k takmer nedotknutým prírodným oblastiam Slovenska. Hlboké lesy sú bohatou zásobárňou hubárov, zberateľov rastlinných plodov a poľovníkov. Bránou do regiónu je Humenné, kde sa nachádza Vihorlatské múzeum so skanzenom. V Medzilaborciach je Múzeum moderného umenia svetoznámeho grafika Andy Warhola, ktorý má v neďalekej obci Miková rodinné korene. Svojou drevenou krásou oslovujú návštevníkov prevažne gréckokatolícke *cerkvi* – kostolíky v oblasti Polonín.

Z národnostného hľadiska obývajú Horný Zemplín Slováci, Rusíni, Ukrajinci a Rómovia. Vyše 200 rusínsko-ukrajinských obcí vytvára kompaktné územie pozdĺž slovensko-poľsko-ukrajinského pohraničia, ktoré zasahuje aj do regiónov Šariša a Zamaguria. Začiatky formovania týchto etnických spoločenstiev súvisia s príchodom a osídlením východoslovanského obyvateľstva na území Zakarpatskej Ukrajiny a východného Slovenska, ktoré zakladalo tzv. ruské osady, o čom svedčia aj mnohé názvy obcí: Ruské, Ruská Bystrá, Ruský Potok, Ruský Kručov, Ruskov... V priebehu 15. – 16. storočia bolo toto územie ďalej doosídľované v rámci tzv. valaskej kolonizácie, a to predovšetkým pastiermi prichádzajúcimi cez Karpaty z Ukrajiny. Rusínsko-ukrajinské obyvateľstvo sa rozdeľuje na dve vetvy. Prvou sú Lemkovia, obývajúci severné územie Slovenska od Vyšnej Jablonky na východe až po Veľký Lipník na západe. Druhou vetvou sú Pujďaci alebo Bojkovia, ktorí obývajú územie od rieky Pčolinky a horného toku Cirochy až k poľskej a ukrajinskej hranici. Sedem pujďackých obcí zaniklo v súvislosti s výstavbou vodnej nádrže Starina. Názvy týchto skupín obyvateľstva sú odvodené od charakteru ich nárečia. Ďalšou skupinou obyvateľov nazývanou podľa nárečia sú Sotáci, ktorí žijú v obciach



medzi Humenným, Sninou a Sobrancami. Pomerne veľké zastúpenie má v južnej časti regiónu aj rímske obyvateľstvo.

Z konfesijného hľadiska sa na Hornom Zemplíne hlásia Slováci k rímskokatolíckemu a k evanjelickému vyznaniu. Príslušníci rusínsko-ukrajinského etnika vyznávajú gréckokatolícke alebo pravoslávne náboženstvo. Východný náboženský rítus výrazne ovplyvnil najmä ich duchovnú kultúru. Drevené *cerkvi* severovýchodného Slovenska majú svoje charakteristické formy a vnútorné vybavenie ikonostasmí, maľovanými náboženskými obrazmi – ikonami, ktorými sa odlišujú od iných kostolov na Slovensku. Najstarší z nich, zo 17. storočia, sa nachádza v Topoli. Ikony boli aj súčasťou interiérov tradičných domov. Títo obyvatelia sa tiež riadili starším, juliánskym kalendárom, posunutým oproti gregoriánskemu kalendáru, ktorý používa zvyšok obyvateľov Slovenska, o 13 dní. Znamená to, že kalendárne sviatky Rusínov a Ukrajincov sa slávili v iných termínoch.

Horný Zemplín mal prevažne horský charakter. Vďaka dostatku lúk a pasienkov sa tam rozvinul chov dobytky a koní. Pre oblasť bolo charakteristické pasenie koní v stádach, čo súviselo s ťažbou dreva v okolitých lesoch a potrebou jeho odvozu. Poľnohospodárstvo bolo málo produktívne, obyvateľstvo preto hľadalo obživu na sezónnych prácach na úrodnejšom Dolnom Zemplíne či v iných profesiách. Medzi doplnkové zamestnania patrilo drevorubačstvo, povozníctvo, včelárstvo, pálenie vápna a dreveného uhlia. Mnohí obyvatelia častí regiónu sa profesionálne zaoberali tkaním.

Významnými centrami remeselníckej výroby boli mestá Stropkov, Snina, Humenné a Vranov nad Topľou. Hrnčiarstvom bola známa dedina Pichne pri Snine. V severných obciach sa rozšírila domácka výroba košíkov z prútia. V Čertižnom aj v oblasti Medzilaboriec sa ženy špecializovali na batikovanie kraslíc. Z výtvarného prejavu boli pozoruhodné výšivky obyvateľov rusínsko-ukrajinských obcí s prevládajúcimi rastlinnými ornamentmi. V Remetských Hámroch sa zhotovovali vyrezávané rámy na okná. Koncom 19. storočia sa rozvinulo korytárstvo, ktoré na Zemplín priniesli rumunsky hovoriaci Rómovia, nazývaní Bajáši, pochádzajúci zo Zakarpatskej Ukrajiny. Pre nedostatok pracovných príležitostí odchádzali mnohí obyvatelia Horného Zemplína od 2. polovice 19. storočia na sezónne poľnohospodárske práce na Dolnú zem alebo za prácou do Ameriky, kde pracovali v baniach alebo vo fabrikách. Tí, ktorí sa vrátili, nazývaní Amerikáni, ovplyvnili ďalší vývin tradičnej kultúry regiónu, keď do nej vniesli modernejšie a progresívnejšie prvky.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Reflektujúc národnostné a náboženské zloženie obyvateľstva regiónu, táto kapitola predstaví tradičnú kulinárnu kultúru Rusínov a Ukrajincov, ktorá je však typická nielen pre Horný Zemplín, ale aj pre severnú časť Šariša a Zama-guria, kde žijú tiež príslušníci tohto obyvateľstva.



Pre Horný Zemplín boli charakteristické zrubové domy, stavané zväčša z listnatých stromov, omazané a obielené hlinou a vápnom. Ako krytina striech prevládala slama. Výstavba kamenných domov sa začala až po prvej svetovej vojne v rámci obnovy vypálených obcí. Stali sa symbolom blahobytu miestnych ľudí, preto si ich dávali často stavať Amerikáni za peniaze zarobené v USA. Priblížne v tom istom čase sa začalo aj s výstavbou domov z hliny. Domy – *chyže* mali dvojpriestorovú alebo trojpriestorovú dispozíciu. Vstupovalo sa do nich cez pitvor a z neho do izby, prípadne i do komory. Život rodiny, a niekedy i viacerých rodín, sa sústreďoval do izby, v ktorej štvrtinu až tretinu zaberala pec. Pre severnú oblasť Horného Zemplína bol typický tzv. východoslovanský typ pece, ktorá slúžila na varenie i pečenie. V južnejšie položených častiach regiónu sa od 2. polovice 19. storočia udomácnil typ s predstaveným múrikom na rozkladanie ohniska, nazývaným *prypik*, *prypecok*. Pece sa stavali pôvodne z hliny pomocou dreveného debnenia, neskôr sa používal kameň alebo surová či vypálená tehla. Otvor pece sa nazýval *čelusty*, *čelisty*, *čelustnyk* a spodná plocha pece *vatra*. V zadnej časti pece sa založil oheň a pred neho sa nastavali hrnce s jedlom na varenie, ktoré sa tam nechávali aj po dovarení a vyhasnutí ohňa, aby jedlo zostalo teplé. Hrnce sa do pece a z pece posúvali pomocou náradia, podobného dvojzubým vidlám – malo názov *rohač*. Tam, kde mali ohnisko pred pecou, varilo sa na ňom a v peci sa len piekli a sušili potraviny.

Z najstarších typov pecí dym vychádzal voľne do izby a cez otvorené dvere do pitvora. Obydlia s takou pecou sa nazývali *dymňanky*, *kurny chyži*. Novšie boli polodymné pece, ktoré mali – síce primitívne, ale zato účinné – zariadenia na odvod dymu do pitvora alebo do podstrešia, nazývané *koš*, *kobylka*, *kobulka*. Zhotovovali sa z výpletu z lieskového prútia v drevenom ráme v podobe koša alebo z plochých bridlicových skál, prípadne dosiek. Tam, kde bolo pred pecou vysunuté ohnisko, zachytávač dymu sa umiestňoval aj nad ním. Dym z pitvora odchádzal cez zadnú časť bez stropu na pôjd a odtiaľ cez malé otvory – *dymnyky* – v štítoch domu. Takto bolo podstrešie dymom impregnované a čiastočne aj vykurované a vysušované. Po prvej svetovej vojne sa začali na murovaných domoch budovať komíny. Pokrokom v spôsobe kúrenia a v príprave stravy bola prístavba sporáka – *šparbeta* k rohu pece. Sporáky boli murované a vo vrchnej ploche sa nechal otvor na ohnisko so železnými dvierkami. Ohnisko bolo prikryté železnou platňou. Pod ním bol rošt, cez ktorý prepadávali uhlíky do spodnej časti. Od sporáka viedol malý murovaný komín – *murýk*, *kocynok*, *komynok*, *kaflynok*, ktorý ústil do zachytávača dymu z pece. Neskôr sa k peci pristavovali kovové prenosné sporáky – *mašiny*. V kúte, kde stála pec, bola kuchynská alebo ženská časť izby. Vedľa pece na zadnej stene visela dosková polica na riad a doskový *ložnyk*, *žýčnik*, do dierok ktorého sa zastokávali drevené lyžice, varechy a habarky. Riady na varenie boli porozkladané aj na peci, pri peci sa skladovalo i náradie na pečenie chleba či na vkladanie hrncov do pece a vymetanie pece – *kočerha*, *vatraľka*, *omelo*. V telese pece – pod *pripeckom* – bol ohradený priestor pre sliepy – *kurnyk*, *zastavok* a odkladalo sa tam aj palivové drevo.

Tradičný kuchynský riad – *graty, sudyny, sudyna* – bol prevažne drevený, napríklad lyžica – *žyčka, lyžka, ložka*, varecha – *varycha, varyška*, habarka – *kolotivka, kolotivcja*, drevený cedák – *drušlak*, vedro – *vidro*, nádoba na stíkanie masla – *bodynka, bodenka, zbuška, maselnyčka*, drevený súdok – *geleta, bočka*, soľnička – *soljanka*, drevené korýtka na formovanie chleba – *korytko, chlibovača, palačka, opalačka*. Používali sa hlinené riady – *harčok, dzban, dovžanka, hornec, horna*, ktorý sa kupoval od hrnčiarov v blízkych mestách. Na mlieko a smotanu sa používali hlinené krčahy – *šiňaky, šalky*. Veľmi obľúbené boli *mukačevsky misky*, z ktorých sa jedlo. Na pálenku slúžila hlinená *boklaha*. Na začiatku 20. storočia sa varilo v železných hrncoch, nazývaných *zalizňak, železnak, banjak*, pod ktoré sa dávali drôtené alebo železné podložky – *drajfusy, trojnožky*. Zmena typu riadu nastala v období, keď sa začalo variť na sporákoch. Vtedy sa rozšírili liatinové a smaltované riady – *šerpene, dinerky, kanty, kajstrony, železny harčky, laty, graty*, na pečenie plechové *tepšy, brytvanky*.

V čase poľnohospodárskych prác sa muselo zabezpečiť stravovanie členov rodiny aj mimo domu. Na prenášanie jedál na pole sa používali zdvojené nádoby – *dvojačky, blyžnata*. Doma pripravené jedlá nosili ženy v hlinených nádobách a krčiazkoch uviazaných v plátennej plachte – *plachtynе, chlibovke* alebo v povrázkových sieťkach, nazývaných *kantar*, ktoré vyrábali rómske ženy. V plachtách zdobených výšivkou sa nosili jedlá v hrncoch pri sviatočných príležitostiach. Do lesa si chlapi odnášali jedlo v plátenných kapsách – *tanysterkoch*.

V diagonálnom kúte od pece stával stôl. Pre severné oblasti regiónu bol typický doskový stôl. Ma tvar truhly na nohách a bol zakrytý masívnou doskou. Slúžil nielen na stolovanie, ale aj na odkladanie rôznych potravín, napríklad chleba i mlieka v nádobách. Za stolom sa zbíjali hrubé drevené lavice – *lavky*. Nad stolom na stenách viseli obrazy s náboženskou tematikou, maľované taniere, hrnčeky, misky. V druhom kúte stála posteľ a pod ňou bola často vykopaná hlboká jama, zakrytá doskami, v ktorej sa držali zemiaky. Ešte začiatkom 20. storočia mali v kúte izby pri dverách miesto aj zvieratá. V zime sa tu na slame držalo teliatko, ovce s jahniatkami, kozy s kozliatkami, prípadne i krava.

Studený priestor pitvora sa používal prevažne na skladovanie. Stáli tam sudy s kapustou, drevené doskové truhly so zaobleným vrchnákom – *skryne* na obilie, kuchynské náradie, riady a ďalšie potreby hospodárstva. Pri vstupe do pitvora stál rebrík, ktorým sa liezlo na povalu, kde stáli prútím vypletané zásobnice s obilím. Pri rebríku bolo miesto pre ručný žarnov – *ručnyj mlynec*, na ktorom sa drvilo obilie. Trojpriestorové domy mávali aj tmavú studenú komoru, ktorá slúžila na úschovu potravinových zásob: bývala tam debna s múkou s rovným vrchnákom, nazývaná *skryňa, šafarňa, pajstruna*, zemiaky, geletky s tvarohom a soľou. Údené mäso a kusy slaniny viseli na pôjde.

V oblasti Horného Zemplína, sa až do prvých desaťročí 20. storočia udržiaval stravovací poriadok, pri ktorom sa teplé syté *podbyte, zapravlane* jedlá, najmä kaše a cestoviny, varili zavčas rána, obed sa nevaril a jedli sa zvyšky z ra-



ňajok alebo chlieb s mliekom, a znova sa pripravovala teplá večera. Raňajky sa totiž považovali za hlavné jedlo dňa. V obciach severného pásma regiónu raňajky nazývali *obid* a jedlo na obed *poludenok*. Treba však povedať, že najmä v lete sa začínala práca na poli už okolo 4. – 5. hodiny a jedlo sa zvyčajne okolo 7. alebo 8. hodiny, keď už mali chlapi kus roboty za sebou. Počas náročných prác, ako bola žatva, kosenie a zber sena, sa zvykol podávať aj olovrant.

Na prelome 19. a 20. storočia mnohé rodiny jedli – *tycjali* z jednej misy. Postupne sa jedenie individualizovalo a každý dostal jedlo na osobitnej miske alebo na tanieri. Muži pri stoloch dodržiavali zasadací poriadok podľa veku a statusu v rodine. Na čestnom mieste, v rohu na lavici za stolom, sedel vždy gazda – hlava rodiny a vedľa neho synovia a starší muži. Na druhej strane stola sedávali na stoličkách ženy. V mnohopočetných rodinách mladšie dcéry a nevesty často miesto pri stole nemali a jedli postojacky. Deti dostávali stravu osobitne a jedli ju na laviciach alebo pri peci.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Oblasť Horného Zemplína má rôznorodé geografické a klimatické podmienky a z tohto dôvodu sa v jednotlivých obciach siali len také obilniny, ktoré sa tam urodili. Pestovala sa najmä raž – *žyto*, jačmeň – *jačmiň*, *jarec*, *jaric*, ovos – *oves*. Pšenica sa urodila iba v južnejšie položených obciach, preto sa pestovala aj jarná odroda pšenice, nazývaná *hol'ka* alebo *pšenopaša*. Ľudia pestovali ikricu, ktorej lokálne odrody nazývali *saskoj žyto*, *svjatojanskej žyto*. Na čistinách v lesoch sa sialo proso a jeho odroda *bor*. V menšom rozsahu sa tu urodila aj kukurica – *tengerica*, *kenderica*. Dlho, až do druhej polovice 20. storočia, sa v regióne zachovalo aj pestovanie pohánky s čiernym kvetom, nazývanej *tatar'ka*. Obilie sa mlelo – *burkalo* na ručných mlynčekoch na hrubú múku, ktorú bolo potrebné ešte preosievať. *Bor* a jačmeň sa tĺkli v drevených stupách – *toučkach* pomocou železom obitého tĺka – *toukača* na krúpy. Pred tým sa obilie sušievalo na peci. Jemnejšia múka a krúpy sa dávali zomlieť v mlynch. Kvalitnejšie obilie alebo múka sa ako protihodnota za vykonanú prácu dovážali z úrodnejších oblastí Zemplína alebo dnešného Maďarska. V okolí Mukačeva sa tak dalo získať kukuričné zrno.

Starým druhom obilninových jedál bol *čyr*, *čer* z ovsenej alebo jačmennej múky. Pripravoval sa tak, že sa múka zavarila do vriacej osolenej vody, aby sa vytvorila hustá masa, ktorá sa vliala do nádoby so studenou vodou. Bol to pôstny pokrm a jedol sa s mliekom. Rozšírená bola konzumácia *zamišky* – kaše z ražnej, ovsenej, jačmennej či kukuričnej múky, ktorá sa vyliala do misy alebo taniera, poliala mliekom a posolila. Kašu z kukurice niekde nazývali aj *krupy*. Varievala sa pohánková kaša – *tatarčena kaša*, *tatarčany krupy*, a tiež kaša z prosa alebo *boru*, uvarená buď na husto – *zamiška*, alebo na riedko, nazývaná jednoducho – *kaša*. Z jačmenných krúp sa varila kaša – *pancak*, *penca-ky*, *jarčany krupy* a zo pšeničných krúp – *gersli*. Krúpami sa plnili tiež jaternice. Niekedy sa na kašu používali aj dva druhy múky – jemnejšia a hrubšia. Kaša

sa často varila v peci a bola typickými sýтым ranným jedlom, ktoré sa zapíjalo mliekom.

Nakvasením hrubo zomletej múky alebo otrúb a kúska chlebového kvasu vo vode sa pripravovali kyslasté nálevy, nazývané *keselica*, *kyselica* alebo *cyberej*, *cybarej*, *cyberij*, ktoré sa v lete pili alebo sa dávali do nich variť zemiaky, fazuľa, bôb a podávali sa ako polievka.

Z cestovinových jedál sa pripravovala *steranka*, *zátirka*, *tarhoňa* – drobná cestovina z tuhého cesta, ktorá sa zavárala do mlieka alebo polievok, alebo sa jedla uvarená s kapustou podliata olejom. Ďalšou obľúbenou cestovinou boli *halušky* pripravované z múky, vody a vajec vo viacerých obmenách: s tvarohom, bryndzou, smotanou, makom, zemiakmi, kapustou, ale aj holé. Konzumovali sa zväčša s mliekom. Keď nebol dostatok lepšej múky, halušky sa pripravovali aj z pohánkovej – *tatarčenej* múky. Obľúbenými boli aj múčne *bobaľky* – dlhé varené šúľance, ktoré sa sypali makom. Najatraktívnejšou cestovinou boli pirohy a z nich osobitne *tatarčene pirohy*. Pôvodne sa robili len z pohánkovej alebo jačmennej múky, neskôr sa začala používať pšeničná múka s primiešanou pohánkovou múkou a trochou uvarených zemiakov. Pirohy mohli mať rôzne – raz menšie, inokedy väčšie – rozmery. Plnili sa kľaganým kravským tvarohom – *laľušky*, kapustou, bryndzovo-zemiakovou, kapustovo-zemiakovou alebo zemiakovou-hubovou plnkou i rozvareným sušeným ovocím. Dochucovali sa cibuľou upraženou na masti alebo na masle, roztopeným maslom či sladkým mliekom.

Z pečených obilninových jedál k najstarším formám patrila plochý nekysnutý chlieb zväčša z jačmennej, ovsenej alebo pohánkovej múky, vody a soli, ktorý vážil asi jeden kilogram. Nazýval sa *pidpalok*, *pudpalok*, *adzymka*, *pagač*, *ošipok*, *ščipok*, *moskol*, *osuch*. Piekli ho v peci alebo na platni sporáka. Po upečení sa rozlámali na kúsky, polial horúcou vodou, zmäknutý sa pomastil smotanou alebo masťou, potrel cesnakom, prípadne posypal tvarohom alebo kapustou. Len na vianočné a veľkonočné sviatky gazdiné piekli sviatočný chlieb z bielej múky, nazývaný *kračun*, *paska*, *paschal'nyj chlib*. Kvasený chlieb vo väčšom rozsahu sa v regióne objavuje až od polovice 19. storočia. Väčšinou sa upiekol zo zmiešanej jačmennej a ražnej, prípadne jačmennej a ovsenej múky s pridaním zemiakov. Na kysnutie chleba sa používal *komlov* alebo *chmilina*: semená chmeľu sa namočili do vody a rozdrvili v stupe, získaná voda sa zahustila múkou alebo otrubami a nechala sa vykvasiť na cesto. Z cesta sa urobili malé guľky, ktoré sa v peci usušili a odložili do zásoby. Na kvások sa rozrábali vo vlažnej vode. Neskôr sa zaužíval spôsob, pri ktorom sa kvások – *kysto*, *tysto* pripravil zo zvyškov chlebového cesta, ktoré sa odkladali a pred pečením chleba rozrábali vlažnou vodou. V peci sa pieklo naraz 5 – 6 chlebov. Pred chlebom sa zo zvyškov cesta pieklo menšie okrúhle pečivo – *poškrybok*, *pryplanča*, *opreslok* a iné. Na Vianoce sa pripravovalo pečivo vo forme hospodárskych zvierat, nazývané *rohač*.

Na začiatku 20. storočia gazdiné nepoznali koláče v dnešnom zmysle slova. Ich funkciu plnili chleby upečené z bielej múky. Až postupne, keď sa hos-



podárska situácia na dedinách zlepšovala, sa začali piecť kvalitnejšie pečivá, ktoré sa nazývali *darvačky*, *buchty*, *knyše*, *beľuše*, *baniky*, *bobaľky*, a plnené záviný – *krucaniky*, *kručeníky*. Z kukuričnej múky, vody, droždia, cukru a soli sa v plechovej *britvanke*, *ťapši* piekol v peci *malej*. Vo fašiangovom období sa zvykli na oleji vyprážať *pončky*, *čeregy*, *pampušky*. Na svadby sa pripravovali pečené pirohy – *perihy*. Najlepšie boli z *tatarčenej* múky zomletej na ručnom mlynčeku. Múka bola tmavá, preto aj cesto pirohov bolo strakaté. Cesto sa rozvaľkalo na 3- až 5-milimetrovú hrúbku a nožom sa pokrájalo na štvorce s veľkosťou strany asi 6 – 7 cm. Do stredu štvorcov sa kládla plnka – tvaroh, *priknyj syr*, varená kyslá kapusta, zemiaky s tvarohom – a spojením protiľahlých rožkov štvorca sa vytvoril trojuholník, ktorý sa dal na plechu upiecť do pece. Rovnako sa pripravovali aj varené pirohy. Pirohy sa jedli tak, že sa namáčali do misiek s tvarohom alebo *priknym syrom*, rozrobenými so smotanou. Kedysi sa pirohy piekli aj dva týždne pred svadbou a odkladali sa do plátenných mecho.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

K výbave každej domácnosti neodmysliteľne patril sud – *bočka* na kyslú kapustu, do ktorého sa kapusta sekala, pridávali sa k nej jablká, cibuľa, bobkový list, soľ a čierne korenie. Väčšie rodiny mávali aj 7 – 8 sudov a časť zásob kapusty sa použila ako krmivo pre zvieratá. V regionálnej kuchyni boli totiž v obľube zahustené – *podbijane*, *zapravljane jedlá*, dochucované šťavou z kyslej kapusty, nazývanou *rosol*, *var*. V čase pôstov sa z kapustnej šťavy varila polievka – *var*, *varjanka*, *rosolanka*, ktorá sa jedla s uvarenými zemiakmi. Riedením zápražky šťavou z kyslej kapusty sa varila *mačanka*, do ktorej sa mohli pridať huby, strukoviny prípadne aj pokrájané mäso či klobása. Jedla sa s chlebom takým spôsobom, že sa do nej namáčal. Kyslá kapusta sa konzumovala surová, dochutená nadrobno pokrájaným cesnakom, cibuľou, čiernym korením či pažitkou a olejom. Takto pripravená bola súčasťou jedálňička v čase pôstov a v nepôstnych dňoch sa zajedala ku slanine, klobáse i iným jedlám. Varením sa kapusta pripravovala tak, že sa zahusťovala mliečnou alebo smotanovou zátrepkou. Veľmi vyhľadávaným kapustovým jedlom bola *strjaška*, *strasanka*, *strasenyna* – prívarok z uvarenej kyslej kapusty a zemiakov, ktorý sa konzumoval najmä v zimnom čase. Obľúbené boli tiež *bobaľky* s kyslou kapustou, ktoré sa niekde podávali ako súčasť štedrovečernej hostiny. Zvykla sa pripravovať kapustnica – *varena kapusta*, *kapustova polyvka*, v ktorej sa varilo mäso, klobásky a sušené huby, v čase pôstu len ako čistá, a jedla sa so zemiakmi. Tradičným sviatočným jedlom boli *holubky* – kapustný list plnený buď kašou z kukurice, jačmennými krúpami, alebo mletým mäsom a krúpami. Smažená kapusta sa pridávala ako plnka do koláča – *kapuščanika*.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *gruli*, *bandurky*, *trompaky* boli v hornozemplínskej kuchyni považované za druhý *chlib*. Do regiónu sa rozšírili zo susednej Haliče v polovici



19. storočia. Ak mali vhodné podmienky, pestovali si ich gazdovia sami, ak nie, chodili pomáhať zbierať zemiaky na Spiš a do Šariša, odkiaľ si privážali zásoby na zimu. Na malých hospodárstvach sa celoročná zásoba zemiakov uskladňovala v izbe vo vykopanej jame pod posteľou, prípadne i pod stolom. Produkcia zemiakov nadobudla na intenzite až na začiatku 20. storočia zásluhou lepšieho hnojenia a výberu vhodnejších odrôd, zemiaky sa potom začali uskladňovať v jamách vykovaných mimo domu.

Zo zemiakov sa pripravovalo množstvo pokrmov. Jedli sa pečené v pahrebe, uvarené vo vode posypané rôznymi zelenými vňaťami, rozvarené s múkou na kašu, varené spolu s kyslou kapustou alebo fazuľou. Obľúbená bola zemiaková polievka – *juška*, do ktorej sa pridávali krúpy a fazuľa, alebo zemiaky uvarené v náleve z nakysnutej múky – *bandurkova polievka*. Surové strúhané zemiaky sa s vajíčkom a trochou múky roztrelí na kapustný alebo chrenový list a dávali upiecť do pece alebo, roztreté len na plechu, do rúry sporáka. Toto jedlo sa nazývalo *nalešník*, *nalysnyk*, *bandurjanyk*, *gruľova baba*. Zemiaky sa pridávali do cesta halušiek, koláčov, chleba a do pirohov. K zemiakovým jedlám sa takmer vždy pilo mlieko.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

V oblasti sa pestovala mrkva, petržlen, cvikla, konzumná repa – *karpel*, *karpil*, tekvica a zo strukovín fazuľa, hrach a bôb. Nastrúhaná repa sa varila v osolenej vode a po uvarení sa zaliala mliekom. Niekedy sa do takejto polievky pridávali aj zemiaky, aby bola hustejšia, a mrkva, aby bola chutnejšia. Ako korenie sa používala rasca, petržlenová vňať, pažítka, cesnak, cibuľa, rozmarín, majorán, kôpor a huby, ktoré sa pestovali v záhradách a zbierali v prírode. Dokupovala sa mletá červená paprika, čierne korenie, nové korenie, bobkový list a klinčeky. Fazuľa sa varila s kapustou. Po uvarení sa obe potraviny pomiešali, zasypali napríklad kukuričnou múkou a varili do zhutnutia na kašu. Toto jedlo sa pokladalo za *hrubé*, teda veľmi syté. Varila sa aj hustá *zapravljana fasola*, *koločena fasola* so zemiakmi. Z namočenej fazule sa pripravoval tiež hustý prívarok, ktorý býval aj súčasťou vianočného menu. Nasucho opečený bôb nahrádzal v čase nedostatku chlieb. Z nakvasenej cvikle sa so zemiakmi alebo fazuľou zvykol variť *boršč*. Gazdiné v jedle radi kombinovali rôznu zeleninu.

Z húb sa varila polievka so zemiakmi, ktorá sa jedávala zvyčajne na večeru. Huby dodávali príchuť plnkám do pirohov i *mačankam*. Gazdiné rozlišovali, aký druh sušenej huby použijú. Niektoré sa pridávali len ku kapuste, iné do fazuľovej polievky. Najviac sa zbierali *hríby*, *kozare*, *podpinky* a *hlivy*.

Z ovocia sa vyskytovali väčšinou plané jablká, hrušky, slivky, čerešne, orechy, zo záhrad egreše – *gegazdy* a ríbezle – *viničky*. Ovocie, najmä slivky, jablká a hrušky, sa sušilo v *sušni*. Bola to v zemi vykopaná jama, v ktorej sa založil oheň a navrch sa položil rám s vypletaným prútím – *lisočka*. Ovocie sa sušilo aj v teplej peci, napríklad po dopečení chleba. Sušené slivky boli tradičnou súčasťou štedrovečernej hostiny. Zo sušených sliviek, jabĺk a hrušiek sa v zime



varila *keselica* alebo *var*, ktorý sa mohol zahustiť múkou. Polievku zo sušených sliviek volali *slyvjanka*. Chladené ovocné polievky – *jušky* sa pili ako osviežujúce nápoje a v kombinácii so zemiakmi, strukovinami a inou zeleninou sa podávali ako teplé polievky. Región bol bohatý aj na lesné ovocie – maliny, jahody, černice, čučoriedky, brusnice, šípky, trnky, borievky, lieskové orechy... Ľudia ich konzumovali v čerstvom stave alebo ich zbierali na predaj.

MLIEČNE JEDLÁ

Pre región Horného Zemplína, najmä pre jeho horské severné oblasti, bolo charakteristické dobytkárstvo. Kravy sa pásli zvyčajne po zbere úrody na poliach a na lúkach. Zvieratá, ktoré sa nedojili (voly a jalovina), sa vyhánali vyššie do hôr. V tomto regióne, podobne ako v Šariši a na Spiši, bolo zvykom, že sa ovce nakupovali na jar na Zakarpatskej Ukrajine a v Sedmohradsku, odkiaľ ich gazdovia hnali domov udržiavanými horskými trasami. Ovce sa dojili a strihali do jesene, pred príchodom zimy časť z nich zarezali a časť odpredali. Chudobnejšie rodiny chovali aj kozy, ktoré boli nenáročné na pasenie a krmenie.

Doma vyprodukované mlieko bolo dôležitou súčasťou stravy miestneho obyvateľstva. Sladké i kyslé – *kvasne moloko* sa pilo, zo smotany sa robilo maslo, pripravoval *kľaganyj* syr, tvaroh či bryndza. Mlieko sa používalo v kuchyni na prípravu viacerých jedál. Boli to napríklad *rizanky* z *molokom*, *steranka* z *molokom* alebo *rajs* – ryža uvarená v mlieku, či *dyňanka* – dusená tekvica. Mlieko a smotana s rozhabarkovanou múkou sa používali ako zátreпка – *zapravka* na zahusťovanie jedál. Čerstvo nadojené kravské, rovnako ako ovčie mlieko sa umelo zrážalo – *skyšilo* kľagom, pripraveným zo sušeného teľacieho žalúdka. Vyzrážaný syr sa nechal dva-tri dni stáť, potom sa rukou rozmrvil a osolil v drevenom koryte a natlačil do drevenej geletky. Na dno nádoby kladli gazdiné voňavé listy rastlín, od ktorých syr dostal lahodnú chuť a nesplesniviel. Vrch sa zakryl plachtickou, zaťažil doskami a geletka sa potom uložila do studenej komory, kde syr vydržal až do jari. Dozretý mal trpkastú, štipľavú chuť, preto sa nazýval *priknijj syr*, *hirkyj syr*, *hurkyj syr*. Plnili sa ním *tatarčene* pirohy a používal sa na dochutenie cestovinových a zemiakových jedál. Rovnako ako *priknijj syr* sa vyrábala z ovčieho mlieka *bryndza*, do ktorej niekto zvykol pridať aj červenú papriku. Niekedy sa zmiešal ovčí syr s kozím, prípadne s kravským syrom. Nápoj, ktorý zostal po odobratí hrudky ovčieho syra, dostal pomenovanie *žentyca*. Gazdiné robili aj domáci tvaroh – syr zohrievaním kyslého mlieka v peci. Tekutina, ktorá zostala po scedení tvarohu, sa nazývala *kvasnina* a pila sa proti smädu. V drevených vysokých nádobách – *zbuškach*, *bodynkach*, *bodenkach*, *bodničkach*, *maselničkach* gazdiné ručne stĺkali maslo, bez ktorého sa miestna kuchyňa nezaobišla. Maslo sa držalo v hlinenej miske v tvare gule. Tekutina, ktorá zostala po vyzrážaní masla, sa nazývala *mašľanka*, *masľanka*, pila sa od smädu alebo sa ňou zapíjali zemiaky. Z prvého mlieka po otelení kravy – *kurastry* sa robilo osobitné žlté jedlo: mlieko gazdiné trocha ohriali,

nechali chvíľu stáť, pridali múku, cukor, soľ a povarili, a keď jedlo zhustlo, podávalo sa ako pochúťka. Mlieko a mliečne produkty tvorili v tomto regióne nenahraditeľnú zložku výživy ľudí.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Mäso sa až do polovice 20. storočia na Hornom Zemplíne, najmä v jeho severných častiach, veľmi nekonzumovalo. Ľudia nemali vhodné podmienky na chov ošipaných, chovali ich len najzámožnejší gazdovia, a aj tí za peniaze, ktoré získali za ich predaj, radšej kúpili ovce. Ak robili zabíjačku, tak raz do roka, pričom sa snažili všetko mäso zaúdiť na *šoudru*, aby vydržalo do leta, keď sa ľudia potrebovali pri poľných robotách zasýtiť. Pred druhou svetovou vojnou ľudia nie vo všetkých obciach vedeli robiť klobásy. Bravčové sadlo sa nasolilo, previazalo špagátom a zaúdílo. Používalo sa predovšetkým ako liek. Ovce chovali takmer na každom hospodárstve, v prvom rade na vlnu, až potom na mäso. Mladé ovce sa kupovali na trhu vo Veľkom Bereznom, pretože tam boli najlacnejšie. Mäso z oviec sa nakladalo do drevených súdkov do konzervačného soľného roztoku a gazdiné ho varili najčastejšie s kapustou. Ľudia chovali ovce aj na tuk – loj, ktorý stopili a používali v kuchyni. Obľúbená bola napríklad kapusta udusená na ovčom loji. Aby bolo na svadobnom stole mäso, zarezala sa ovca, teľa alebo koza. Biela mäsová polievka – *juška* sa varila z baraniny, bravčoviny alebo kúpenej hovädziny a zahusťovala sa smotanou alebo kyslým mliekom. Súčasťou svadobnej hostiny a krstín bývala varená sliepka. Po postupnom zániku chovu oviec si ľudia mäso a slaninu kupovali u mäsiarov väčšinou na nedeľný obed alebo na sviatky. Hydina sa konzumovala len vo výnimočných prípadoch, podávala sa napríklad rodičke na zotavenie.

NÁPOJE

Základným zdrojom vody boli studne. V niektorých dedinách si vykopali spoločné studne, z ktorých si chodilo naberať vodu niekoľko rodín. Studne bývali otvorené, prikryté poklopom z dosák alebo chránené zrubovým obvodom a strieškou. Voda sa naberala nádobou pripevnenou na hák, pomocou reťaze na drevenom valci alebo vahadla – *žuravu*. Nosila sa v drevenej nádobe – *gargale*, ktorá mala spodok širší, a jednu rúčku. Nádoba mala svoje miesto na lavici pri peci. Voda sa z nej naberala dreveným alebo plechovým *harčkom*. Pri poľných prácach sa smäd zaháňal vodou z blízkych prameňov. V regióne sa nachádzali aj minerálne pramene, kam chodili ľudia na *ščavy*. Na jar sa zbierala šťava z brezy. Sekerkou sa vyrúbala kôra a vytekajúca šťava sa pila slamkou. Obľubovali ju najmä deti. Ľudia radi pili prírodné čaje, nazývané *tej*. Pripravovali si ich zo zelín, ktoré si nazbierali a vysušili na tento účel. Najviac sa používali kvety lesných jahôd, lípy, agátu, listy černíc a šípky. Čaj sa pil na raňajky, nosil sa do poľa a používal na zaháňanie smädu. Na *čaj* kedysi varili aj zrná kukurice. Za prvej Československej republiky ľudia obľubovali *tej* s rumom, ženy si ho rady varili najmä na jeseň a v zime. V lete sa od smädu



pilo najmä kyslé mlieko, v zime skôr sladké mlieko, konzumoval sa aj cmar, srvátka a žinčica.

Na raňajky sa zvykla podávať káva z kúpenej *melty* alebo z doma upraženého jačmeňa či raži. Pila sa s mliekom ako *kavij s mľikom* a čierna ako *černyj kavij*. Kávu si ľudia nosievali v kanvičke napríklad na púte, pretože dobre zahánala smäd. Na rozšírení konzumácie kávy mali zásluhu najmä navracajúci sa „Amerikáni“, ktorí sa ju naučili piť v Spojených štátoch. Tí zámožnejší si ju dovolili osladiť kúpeným cukrom. Káva sa pila na raňajky, ale aj k haluškám.

V regióne Horného Zemplína ľudia zvykli pripravovať aj ďalšie nealkoholické nápoje, ktoré zaraďujeme do skupiny tzv. východoslovanských kvasov. K tradičným patrila nápoj z obilia – raži či ovsu, nazývaný *ciberej*. K nahrubo namletej múke sa pridal kvas používaný na kvasenie chleba alebo chlebová kôrka, ktorá sa zaliala vodou. Zmes sa nechala na teplom mieste 3 – 4 dni kvasiť. Mohol sa pridať aj kôpor a rasca, aby bol chutnejší. Nápoj sa precedil a ľudia ho pili studený proti smädu. Podobne sa pripravoval nápoj nazývaný *boršč*, *baršč*: do dreveného súdka sa dali otruby z raži, *komlov* – tradičný kvasný prostriedok z chmeľu a kúsok chleba, po pár dňoch nápoj skvasil, precedil sa a mohol sa piť. V zime sa zvykol konzumovať nápoj nazývaný *var*. Pripravoval sa varením sušených plánoch jabĺk a hrušiek, do ktorých sa mohol, ale nemusel, pridať cukor. Uvarená zmes sa nechala na teplom mieste vykvasiť, aby získala nakyslastú chuť. Smäd sa veľmi často zaháňal aj šťavou z kyslej kapusty. Od smädu, ale aj proti bolesti žalúdka sa pila voda z *brouzom* – voda rozmiešaná s octom a sódou bikarbónou.

Z alkoholických nápojov poznali tunajší ľudia víno a pálenku. Víno kedysi pili len „páni“, dedinskí ľudia ho považovali za „sladkú vodičku“. Aj oni si však *vino* vedeli vyrobiť po domácky, napríklad z raži. Kedysi ľudia robili víno aj z bazy a šípok, neskôr zvykli pripravovať aj ovocné vína, napríklad z višní, sliviek, jabĺk, hrušiek, malín či ríbezlí. Muži si v krčme alebo na jarmokoch objednávali *prevarene vino* s hrebíčkom a cukrom.

Na prelome 19. a 20. storočia sa zvykol piť špiritus riedený vodou v pomere 1 : 1, ktorý ľudia nazývali *benda*, *fitkoš*, *branč*. Ľudia si ho privážali z okolitých miest. Muži zvykli ráno pálenku vypiť nalačno. Ženy mali rady *solodku palínku*, ktorú si kupovali v krčme. Do pálenky sa prilievala aj rumová esencia, aby mal lepšiu chuť. Z roztopeného cukru a pálenky sa pripravovala *prevarena palínka*. Za prvej ČSR si ľudia obstarávali denaturovaný lieh – *drevjanku*, *drevnyj špirit* z Čiech. Pridali do neho 2 – 3 lyžičky mlieka, aby stratil zápach, zrazenú tekutinu scedili a varili s cukrom. Takto upravený lieh sa pil aj na svadobných hostinách. Denaturovaný lieh sa užíval aj ako liek, napríklad zmiešaný s čiernym korením a maslom sa pil pri prechladnutí. V krčme sa k pálenke ponúkal chlieb so soľou. Pálenka sa pila na všetkých hostinách, pri práci na poli, pri stavbe domu, pri uzatváraní obchodu, na liečenie, núkala sa hosťom. Domácu pálenku – *samohonku*, ktorá sa robila z cukru, raži, zemiakov a cukrovej repy, ľudia začali vyrábať načierno až po druhej svetovej vojne.

Pivo sa na začiatku 20. storočia konzumovalo minimálne, pretože bolo drahé. Niekedy si muži v krčme dali zohriať pivo. Zvykli si naň najmä „Amerikáni“ po návrate spoza mora, kde sa ho naučili konzumovať. Do pohárov sa pivo začalo v krčmách čapovať až za prvej ČSR. Tí, čo nemali radi pálenku, si do piva dávali rum.

PÔSTNE JEDLÁ

Obyvatelia Horného Zemplína, ktorí sa hlásili k pravoslávnejmu alebo gréckokatolíckemu náboženstvu, slávili sviatky podľa staršieho juliánskeho kalendára. Ich hlboká viera a pobožnosť ich viedla k dodržiavaniu veľmi prísnych pôstov, ktoré na rozdiel od rímskokatolíckeho obyvateľstva spočívalo nielen v zrieknutí sa mäsa a živočíšnych tukov, ale všetkých produktov živočíšneho pôvodu, to znamená aj mlieka, mliečnych jedál a vajec. Niektorí veriaci sa na najväčšie pôsty dokázali vzdať jedla úplne.

Podľa juliánskeho kalendára pripadol Štedrý deň na 6. januára. Tomuto dňu predchádzal takzvaný „menej štedrý“ deň. Prívlastok „menej“ dostal preto, že sa po celý deň dodržiaval prísny pôst. Väčšinou sa jedli pečené zemiaky, surová kyslá kapusta, a kto mohol, kúpil si kyslé ryby – *rusliky*. Deťom sa zakazovalo jesť aj sušené ovocie, aby nemali na tele vredy. Ľudia nejedli ani po celý Štedrý deň, až pokiaľ nevyšla prvá hviezda, aj večera bola pôstna. Ľudia verili, že kto pôst poruší, jeho ďalší život nebude úspešný. Dva týždne po Štedrom dňa býval druhý Štedrý deň, keď sa znova dodržiaval pôst. Jedli sa jedlá z fazule, hrachu, kapusty, hribov, pirohy a *bobaľky*. Po skončení fašiangov – *puščaňa* sa začal *Veľký post*. Počas neho sa mäso objavilo na jedálničku len vtedy, ak sa niekomu zranila krava, ktorú museli zarezať. Nejedlo sa ani mlieko a mliečne výrobky, aj keď mliekom často museli kŕmiť zvieratá alebo ho dokonca vylievajúť na hnoj. Ľudia si vtedy robili do zásoby tvaroh a syr. V tomto čase sa pôst najprísnejšie dodržiaval v pondelok, stredu a piatok. Starší ľudia od Zeleného štvrtka do veľkonočného nedeľného obeda nejedli vôbec a pili len vodu. Ostatní sa postili na Veľký piatok, keď sa nevarilo.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Vrcholným obdobím zimného obyčajového cyklu bol u pravoslávnych a gréckokatolíkov časový úsek od 6. – do 19. januára. Počas Štedrého dňa, nazývaného *Vilija* alebo *Svjatij večur*, sa muži starali o dobytok a hospodárstvo a ženy pripravovali pečivo a pokrmy na sviatočnú večeru. Ak sa jedlá gazdinej nevydarili, prorokovalo to zlý rok. Najväčšia pozornosť sa venovala obradovému chlebu – *kračunu*. Ešte v štyridsiatych rokoch 20. storočia sa pred jeho pečením zakladal do pece pomocou kresadla a práchna nový oheň, ktorému sa pripisovala očistná a liečivá moc. Cesto *kračunov* sa zvyklo zarábať pramenistou vodou. V strede okrúhleho pečiva sa urobila jamka, do ktorej sa nakvapkal med. Do cesta sa pridávali rôzne prísady, väčšinou zrná obilnín, strukovín, ľanové a konopné semená, ktoré mali rodine zabezpečiť aj v nasledujúcom



roku dobrú úrodu. Magickú silu pečiva znásobovali podľa tradičných predstáv i ďalšie plodiny primiešané do cesta. Napríklad cesnak a petržlenová vňať boli symbolom zdravia a ochrany pred zlými silami, červené šípky symbolom čerstvosti. Do cesta sa pridávali aj posvätené bylinky a svätená voda. Niekedy sa do priehlbinky v strede *kračuna* uložila fľaštička s medom. Po upečení sa fľaštička vybrala a med sa používal na liečenie, zariekanie a iné magické úkony. Podľa ľudovej viery mal *kračun* svojou prítomnosťou na vianočnom stole zabezpečiť rodine v nasledujúcom roku každodenný chlieb. Na stôl sa kládol na seno, na slamu alebo na rozsypané obilné zrná, ktoré sa na jar pridali do osiva na zabezpečenie dobrej úrody obilia. V okolí Humenného sa zvykli piecť štyri pečivá, ktoré sa kládli na rohy vianočného stola. Najväčší kus sa nazýval *kračun* a menšie *kračunov brat*. Medzi ľuďmi dlho prežívala povera, že *kračun* sa nesmie nechať cez noc na stole osamote a vždy tam musí byť jeho „brat“. V niektorých lokalitách dostal z *kračuna* každý člen rodiny ešte pred začiatkom štedrovečernej hostiny, inde ho nechali na stole ležať až do konca sviatkov. Od prelomu 19. a 20. storočia sa toto pečivo postupne chuťovo zjemňovalo. V niektorých obciach sa pod týmto názvom piekol biely chlieb, inde biely koláč, zachovali si však obradový charakter. Pri zarobení cesta na vianočné koláče sa najskôr oddelilo cesto na *kračun*, ktorý sa piekol ako prvý. Najčastejšie sa pripravil zapletením troch alebo štyroch šúľkov cesta. Podľa ľudovej viery takýto koláč symbolizoval svornosť a spolupatričnosť v rodine. Keď sa navrchu potrel vajíčkom a cukrovou vodou, nazýval sa *kračuník*. Zvyčajne sa kládol do stredu stola alebo na pravý roh stola. *Kračun* a *kračuník* neboli len symbolom štedrovečernej hostiny, ľudová viera im pripísala aj magické vlastnosti, ktoré mali zabezpečiť zdravie a prosperitu rodine a domácim zvieratám. Preto sa v niektorých obciach piekli aj pre zvieratá alebo sa im pred Štedrou večerou z koláča odlomilo. Tradícia pečenia tohto pečiva aj jeho názov, odvodený od starého názvu zimného slnovratu, keď sú dni najkratšie, sa považuje za staroslovanské dedičstvo.

Ďalším obradovým symbolom vianočných sviatkov bol ovsený snop, ktorý sa spolu s cepmi dával do kúta izby a predstavoval zhmotnenie dobrej úrody. Z toho istého dôvodu sa až do polovice 20. storočia na Vianoce prinášala do izby slama, na ktorej sa počas sviatkov spalo. Po ich skončení sa stlala pod ovocné stromy, pod sliepky a robili sa z nej povriesla na zväzovanie obilných snopov.

Pred večerou sa chodila celá rodina umyť do potoka a vodu doniesli aj domov. Vyliali z nej do nádoby, kde sa stĺkalo maslo, aby mali vždy dosť smotany, a tým aj masla. Potom sa rodina usadila ku stolu, na ktorom nesmelo chýbať nič, čo vyžadovala tradícia – slama, *kračun*, miska s obilím a zažatou sviečkou. Dookola nôh stola sa obtočila železná reťaz zamknutá na zámok. Pod stôl sa dala železná časť z pluhu, sekera a bič. Pri stole stála drevená nádoba na tlčenie masla.

Pred večerou celá rodina vstala a spoločne sa pomodlila. Gazda si nalial pohárik pálenky a zavinšoval k sviatkom. Potom ponalieval postupne všetkým

stolujúcim. Nasledovalo obradné jedenie cesnaku. Ľudia pri stole si ho trikrát podávali z ruky do ruky a potom rozkrojili na toľko kúskov, koľko bolo ľudí. Tento zvyk sa vykonával vo viere, že ľudia budú zdraví a vo svete na seba nezabudnú. Večera sa skladala zo siedmich, deviatich alebo dvanástich jedál. Ako prvé sa jedli pirohy z jednej misy. Nasledovala napríklad hrachová omáčka, fazuľová omáčka, omáčka zo sušených sliviek – *slivčanka*, hríbová *mačanka*, *bobalky*, lekvárové alebo tvarohové pečivo. Z každého jedla bolo treba aspoň ochutnať, aby bol stôl bohatý aj v nasledujúcom roku. Pri jedení strukovín sa z nich hádzalo trochu do slamy na zemi alebo do kúta so slovami: „*Teľo michiv žyta, vivsa i pšenyci*.“ Počas hostiny gazda ponúkal pálenkou. Večera sa skončila modlitbou. S vianočnou obradnosťou úzko súvisel aj kult mŕtvych. Štedrovečerná modlitba obsahovala ich pozvanie na večeru. V oblasti Stariny znelo takto: „*Muj ljubymyjj otče, moja ljubyma maty a ľuby dity, pryjdyte do nas na večerju*.“ Na stole sa pre mŕtvych do rána nechávalo trochu jedla.

Po vianočnej večeri chodili dospelí muži a malí chlapci – *polaznyci* koledovať po domoch, pričom vinšovali: „*Daj, Bože, vam serenču, žeby sja vam kurky nesly, žeby sja vam zrodyla pšenycja i bib. Snip pri snopy, kopa pri kopy, gazda medzi vozami, jak misjac medzi zvizdami*.“ Gazdiná posadila malého vinšovníka na slamu, z ktorej potom podložila pod sliepky, aby dobre niesli. V niektorých rodinách bolo zvykom, že ešte pred príchodom *polaznyka* priviedli do izby ovcu alebo býčka, ktorého trikrát povodili okolo stola, obtreli o pec a nakrmili štedrovečernými jedlami. K vianočnej atmosfére patrili aj obchôdzkové betlehenské hry, nazývané *viflejem*, *jasličky*, s rekvizitou kostolíka.

Prvý sviatok vianočný bol dňom odpočinku a vtedy sa nesmeli konať žiadne návštevy. Najmä príchod cudzej ženy do domu mohol priniesť smolu a nešťastie. Druhý sviatok bol naopak rušný od skorého rána. Gazdiné vstali, pozametali z podlahy slamu a vyniesli ju do záhrady, kde ju spálili. V tento deň opäť chodili malí chlapci koledovať. Za svoje vinše dostávali väčšinou lieskové oriešky, koláče a ovocie. Po domoch chodili aj muži, ktorí spievali koledy a vyberali od ľudí peniaze na *cerkev*, domáci ich aj pohostili. Na siedmy deň od Božieho narodenia, podľa juliánskeho kalendára 14. januára, pripadal Nový rok. Vtedy znova chodili malí chlapci vinšovať, zdravie a úspechy: „*Ja vam vinšuvu na tot Novyj ruk, žeby sja vam urodyv horoch i bub. Žeby sa vam veli korovy i teľata, vuvci i jahňata,kozy i kozľata, kurky i kurčata, chlopci i divčata...*“

Dva týždne po prvom Štedrom dni slávili pravoslávni a gréckokatolíci *Druhýj svjatyj večur – Jordan*. Úprava stola a skladba jedál boli rovnaké ako na Štedrý večer. *Kračun* vystriedal na stole chlieb s dvoma zárezmi, ktoré vytvárali akési rohy, preto sa nazýval *robač*. Najdôležitejším aktom tohto dňa bolo kolektívne svätenie tečúcej *Jordan vody* na brehu rieky alebo potoka.

Čas od sviatku Troch kráľov do predveľkonočného pôstu patrila fašiangom – *puščaňa*. Vtedy sa konali charakteristické zábavy s maskami – *straškami* a *priberancami*, sprevádzané nadmerným jedením a pitím. Nasvedčuje tomu aj názov posledných fašiangových dní – *mjasnycja*. Záverečná zábava sa konala na



prošćanu nedilŭ v krčme. Potom sa začal dlhodobý pôst, končiaci sa až Veľkonočnou nedeľou.

Cyklus veľkonočných obyčají sa začínal na Zelený štvrtok, keď sa „zaväzovali“ kostolné zvony a namiesto nich sa ozýval rapkáč – *cojkotajlo, trkadlo* a deti behajúce s malými drevenými rapkáčmi. Veľa magických predstáv súviselo s vodou a Veľkým piatkom. Podobne ako na Tri krále sa s vodou obchádzalo a kropilo celé hospodárstvo i dom, ľudia sa obradne umývali v tečúcej vode. V tento deň sa držal najprísnejší pôst. Na Bielu sobotu sa začali prípravy na sviatky. V plechových formách sa piekol obradný koláč – *paska, pascha, paschal'nyj chlib*. Jeho vydarené pečenie a veľkosť naznačovali dobrú budúcu úrodu. Niekde sa s posvätenou *paskou* ponáhľali domov, aby aj úroda bola z poľa rýchlo v stodole. Koláč sa rozdelil všetkým členom rodiny a jedol so šunkou, tvarohovou hrudkou alebo klobásami. U Rusínov sa pieklo niekoľko koláčov. Najväčší – *mama pascha* – sa jedol na Veľkonočnú nedeľu, menší sa ponúkal hosťom, polievačom a malé *paschy* boli určené deťom. Veľká *pascha* z bielej múky vážila 5 – 7 kilogramov. Odrobinkám z tohto koláča i ostatným posväteným jedlám pripisovala ľudová viera magické vlastnosti. Používali sa ako liečebný i magický prostriedok. Tento koláč sa v sobotu podvečer alebo nedeľu ráno na Vzkriesenie nosil spolu s vajčkami, šunkou, klobásami, tvarohom, chrenom, medom a soľou posvätiť do kostola; obrad sa nazýval *svjatyty paschu*. U pravoslávneho a gréckokatolíckeho obyvateľstva nechýbali na veľkonočnom stole mliečne produkty, pretože ich nesmeli konzumovať v pôstnom čase. Tradične sa robila *hrudka, žovta hrudka*: do sladkého mlieka sa rozbili a rozmiešali vajčka, pridal sa cukor alebo soľ a tekutina sa dala variť, po zrazení sa masa scedila, nechala odkvapkať a vytvarovala do okrúhlej žltej hrušky. Studená sa krájala na plátky. Jedlom naplnené košíky a v plachte zaviazané *paschy* ľudia kládli do radu pred kostolom, kde ich na konci slávnostnej veľkonočnej omše kňaz posvätil. Okrem *paschy* sa pieklo aj obradné pečivo z múky, vody a soli, nazývané *proskura*, ktoré sa nosilo obetovať do kostola na *mirovaňa*. Okrem Veľkej noci sa *proskura* piekla aj na *odpust*.

Po návrate z kostola sa dlhý pôst končil a ľudia s pozdravom „*Christos voskres!*“ jedli zo všetkých posvätených jedál, predovšetkým však uvarené vajčka. Podobne ako cesnak pri vianočnej večeri si vajčko podávali členovia rodiny trikrát okolo stola, potom ho rozkrájali na toľko kúskov, koľko bolo pri stole ľudí, a zjedli. Zvyšky z posvätených veľkonočných jedál sa odkladali a používali pri prvej orbe alebo pri sadení kapusty. Veľkonočný pondelok patrilo už od polnoci mládencom, ktorí chodili do každého domu, kde boli ženy a dievky, oblievali ich vodou alebo kúpali v potoku. Tie ich za to pohostili, predovšetkým pálenkou, a obdarovali maľovanými vajčkami – *pisankami*. Vo veľkonočný utorok sa ženy a dievky mužom revanšovali. Na Veľkú noc bolo u ľudí vyznávajúcich východný náboženský obrad zvykom, že chodili hodovať na hroby svojich príbuzných, pretože podobne ako Vianoce aj oslava Veľkej noci bola silne prepojená s kultom mŕtvych predkov.

Zatiaľ čo zimné a jarné obdobie bolo bohaté na zvyky a obyčaje, v letných mesiacoch roľníkov zamestnávali poľné práce. Významnými medzníkmi však boli Turíce – *Rusadlá*, deň svätého Jána a Panny Márie *Zelnej*. Na Turíce si ľudia ozdobovali príbytky zelenými vetvičkami a chodili hodovať na hroby svojich blízkych. V priebehu týždňov od Turíc do Jána mládež po večeroch zapalovala na okolitých kopcoch ohne – *sobitky*. Dožinková slávnosť na zakončenie žatvy sa konala len u bohatých gazdov, ktorí si najímali poľnohospodárskych robotníkov. Vtedy gazda pripravil pre nich *oldomáš* a poďakoval sa za vykonanú prácu. Počastoval ich pálenkou a pozval na večeru – najčastejšie na guláš a plnenú kapustu, podávanú na dvore gazdovstva. Podobná hostina bola aj pri príležitosti mlatby obilia. Hostiny sa robili aj počas hodov, nazývaných *kermes*, *odpust*.

V kolobehu ľudského života boli vždy dôležité aj významné termíny pre rodinu: narodenie potomka, svadba a úmrtie... Keď žena „zľahla“ a porodila dieťa, bolo zvykom, že príslušníčky jej rodiny – matka, svokra, sestry, švagriné, kmotry pripravili pre ňu rôzne druhy potravín, nazývané *ponudy*. Kmotra jej upiekla biely chlieb a doniesla fľašu pálenky. Z jedál to bývala slepačia polievka s rezancami a varené slepačie či kuracie mäso s chlebom. Ak boli ženy zámožnejšie, doniesli aj kúsok domáceho údeného mäsa – *šoudry*, klobásky. Dary sa nosili rodičke jeden až dva týždne po pôrode a žila z nich celá jej rodina. Krstiny – *chrestyny* sa robili dva až štyri týždne po narodení dieťaťa. Bolo zvykom, že každé dieťa malo osobitných kmotrov a len slobodného stavu. Keď priniesli dieťa z krstu, dotkli sa ním pece, aby si osvojilo domácnosť. Domáca rodina usporiadala pre kmotrov a ďalších príbuzných hostinu primeranú svojim možnostiam, na ktorej nesmeli zostať nedopité poháre pálenky. Kedysi sa na krstinách podával syr alebo tvaroh, pečivo s tvarohom, slepačia polievka, kapusta s vareným mäsom, biely koláč – *radysnyk* a, samozrejme, alkoholické nápoje. Ku krstinám sa viazali aj povery súvisiace s podávaním jedál. Nedopité poháre boli predzvesťou choroby dieťaťa, jedlá zo spĺepky a kohúta sa jedli preto, aby sa zabezpečil ďalší prírastok do rodiny.

Svadba sa začínala obradom, ktorý sa nazýval *sprosyny*. Vtedy chodil budúci ženích a dvaja pytači do domu vyvolenej, aby zistili, či mu domáci dajú a za akých podmienok dievča za ženu. Keď sa nedohodli, odišli bez pohostenia a pozdravu. Ak sa dohodli, rodičia zavolali aj nevestu, ktorá priniesla fľašu pálenky, a jej otec predniesol vinš, v ktorom želan mladému páru lásku, porozumenie a potomstvo a vypil pohárik pálenky do polovice a druhú vylial za seba, čo malo symbolizovať, aby mladým išiel majetok „do hora“ a aby boli šťastní. Potom nalial poháre ženíchovi i neveste, ktorí ich museli vypiť do dna. Týždeň po pytačkách, obyčajne v nedeľu, išla rodina nevesty na *ohlady* do domu ženíchových rodičov. Hostom sa podávalo jedlo, väčšinou kyslá, mliekom zahusťená mäsová polievka – *jucha* s chlebom, tvaroh rozrobený v smotane, varené mäso a pálenka. O týždeň na to sa po nedeľnej večernej omši vypravil ženích s jedenástimi chlapcami do domu nevesty po *rušnyky* – vyšívané uteráky, ktoré



mali opášané počas svadobného obradu. Nasledovala hostina, na ktorej sa začínalo od pálenky, čapovanej *čopnarom*. Po skončení hostiny nevesta priniesla pre svadobníkov *rušňky* a pre ženícha na tácke aj chlieb, orechy a peniaze; chlieb symbolizoval bohatstvo, orechy mali pomôcť k tomu, aby im spiešky dobre znášali vajíčka. Ženíchovi prišla na ľavú stranu klobúka *pokrejšdu* – umelú kvetinu v tvare venčeka, do ktorého niekde pridali aj cesnak, aby ho chránil pred zlom. Na svadby chodil pozývať *zvač*, ktorý nosil so sebou chlieb a fľašu pálenky a pozývaných ľudí častoval.

Svadby sa konali väčšinou v pondelok, preto sa v nedeľu popoludní konala v ženíchovom dome zábava, nazývaná *pleščiny* alebo *zahuvanky*. Zúčastňovala sa na nej mládež z celej dediny a bola to rozlúčka ženícha a nevesty so slobodným stavom. Ráno v deň svadby poslali svadobné matky vydatú ženu pozývať *svašky* – ženy z rodiny a susedky, aby prišli viť vence. Keď prišli, posadili ich za stôl a ponúkli pálenkou a jedlom. Svadobná matka priniesla rozmarín a svätenú vodu a ženy začali spievať – *latkat* svadobné piesne a vili ozdoby pre svadobníkov. Keď boli nevesta a ženích oblečení a pripravení na sobáš, *starosta* v ich mene odprosila rodičov. Potom sa z oboch svadobných domov vybral svadobný sprievod. Na čele sprievodu ženícha kráčal muž – *zastavnik*, ktorý niesol zástavu na žrdi. Oba sprievody sa stretli pred *cerkvou*. Po svadobnom obrade odchádzali novomanželia spolu s družbami, družicami a ostatnými svadobníkmi na čele so *starostom* a *zastavnikom*. V sprievode tiež išiel *čopnarj*, *čopnar*, ktorý mal na starosti distribúciu pálenky nielen na hostine, ale aj počas sprievodu. Sprievod smeroval do domu nevesty. Pred domom časť svadobníkov vrátane nevesty utiekla do domu, zamkli dvere a ženícha a jeho sprievod nechceli vpustiť dnu. Obe strany sa prekárali formou piesní, až napokon domáci dvere otvorili a *čopnar* priviedol dvakrát falošnú nevestu. Keď sa ženích dočkal pravej nevesty, *čopnar* doniesol dva poháre s pálenkou, ktoré novomanželia nesmeli zobrať holou rukou, ale do šatky – *facelika*, ktorý dostal spolu s košeľou ženích od nevesty ako dar pred svadbou.

Nasledovala svadobná hostina. Skladala sa z viacerých chodov, väčšinou z vlastných zásob rodiny. Svadobným matkám pri jej príprave pomáhali kuchárky – *sokačky*. Ako prvý sa podával *priknyj syr* alebo tvaroh s chlebom či pečivom. Ďalším chodom bývali pečené pirohy z pohánkovej múky. Jedli sa tak, že sa namáčali do smotany. Nasledovalo varené baranie, kozie, teľacie, zriedka aj bravčové mäso, ktoré sa jedlo s chlebom. Asi od tridsiatych rokov 20. storočia sa na svadobných hostinách začali podávať *holubky*, *holubci* – zavinuté kapustné listy naplnené jačmennými krúpami a pomletým mäsom a huspenina – *kočanyňa*, *studenýňa*. Tradičným chodom svadobnej hostiny bolo varené slepačie mäso, ktoré malo mladému páru zabezpečiť potomstvo. Na svadbe nesmeli chýbať ani obradové koláče nazývané napríklad *balec*, *stuľnyk*, *lamanec*, *radysnyk*. Na konci hostiny sa tradične podávala kyslá mäsová biela polievka – *jucha*. Neodmysliteľnou súčasťou hostiny bola, samozrejme, pálenka, ktorú po každom jedle *čopnar* ponúkal a nalieval do pohárika, ktorý koloval medzi

svadobníkmi. Na konci svadobnej hostiny u nevesty sa *starosta* poďakoval jej rodičom za pohostenie a jej menom sa s nimi rozlúčil.

Potom svadobný sprievod s muzikou odišiel do domu ženícha, kde opäť našli zamknuté dvere. Po jednačkách domáci dvere otvorili a v nich ich vítala ženíchova matka oblečená v kožuchu obrátenom naruby, v rukách držala misku s jačmeňom a fľaštičku so svätenou vodou. Vodou matka novomanželov pokropila a jačmeň im hodila pod nohy, neveste navyše spustila do záňadria vajíčko. Všetky tieto úkony robila preto, aby na mladý pár privolala prosperitu, plodnosť a Božie požehnanie. Potom mohli svadobníci vstúpiť do domu a sadnúť za stôl. Asi hodinu po svadobnom sprievode prišiel aj ozdobený voz ťahaný koňmi s nevestinou výbavou – perinami, vankúšmi, *ladou* s oblečením. Na voze zvyčajne prišli aj rodičia nevesty, ktorých usadili za stôl, a začala sa hostina. Počas nej sa pripravovalo *čepčina*. Nevestu posadili na perinu, aby sa jej v novom dome žilo ako v perine. Ženíchov otec novomanželom snímal vence z hlavy a položil ich na chlieb. Matka ich vložila do nevestinej truhly na šaty a kľúč odovzdala neveste. Potom k neveste pristúpila jej kmotra a hrebeňom jej česala vlasy, ktoré zaplietla a urobila na temene hlavy *konťu* a na ňu pripevnila čepiec alebo *konťovku*. Po skončení obradu čepčenia sa začal *rjadovýj* tanec, pri ktorom nevesta tancovala postupne so všetkými svadobčanmi, ktorí jej za to zaplatili peniazmi.

Na druhý deň, v utorok, sa opäť konala hostina, a to v oboch svadobných domoch. Pozývali na ňu vzdialenejšiu rodinu, ktorá nebola na svadbe, susedov, priateľov a známych, ako aj tých, ktorí na svadbe museli variť a obsluhovať. V nasledujúcu nedeľu boli novomanželia spolu so ženichovými rodičmi pozvaní na hostinu do rodičovského domu nevesty a ďalšiu nedeľu to bolo naopak.

Ak niekto v rodine zomrel, vystreli ho na dosky pod hlavnú hradu v izbe hlavou ku stene a nohami smerom k dverám. Pri hlave mu zapálili sviečku, zrkadlá zastreli obrusmi. Každý večer až do pohrebu sa pri mŕtvom schádzali ľudia z rodiny i susedia. Starší sa modlili a mladí sa zabávali rôznym hrami, aby zmiernili žiaľ nebožtíkových príbuzných. Takýmto večerom sa hovorilo *lopatky*. Domáci hostili návštevy chlebom so soľou a pálenkou. Pri vynášaní truhly na cintorín sa ňou trikrát udrelo o prah domu, aby sa s ním nebohý rozlúčil. Po pohrebe sa jeho účastníci chodili umývať do potoka alebo rieky, aby sa smrť nevrátila do ich príbytkov. V dome nebohého sa konal kar – *ko-mašňa*, *chavtury*, *horjačka*, *nespodivynyj*, na ktorý okrem príbuzných pozývali aj kostolníka a hrobára. Podávali sa najviac tri chody jedál. Boli to prevažne pôstne jedlá, napríklad syr, *rizanky z molokom*, kapusta, ryžová kaša, lekvárové alebo makové pečivo, prípadne ryby a pálenka. Jedlá na kare nemali byť príliš chutné, aby sa nebožtíkovi nechcelo vrátiť do domu. Prvú noc po pohrebe sa nechával na stole chlieb, soľ, voda v miske, sviečka, ručník pre *dušinku* nebožtíka. V prostredí rusínskych a ukrajinských obcí bol kult mŕtvych silne rozvinutý. Spomínalo sa na nich formou hodovania na hrobch, v určitých dňoch



po pohrebe, na Veľkú noc a na Turíce. Myslelo sa na nich aj pri vianočných obradoch.

Tradičná kuchyňa Horného Zemplína, rovnako ako severného Šariša a Zámaguria, kde žilo v silnej koncentrácii obyvateľstvo pravoslávneho a gréckokatolíckeho vyznania, bola poznačená práve touto skutočnosťou. Najmä kulinárna kultúra Bojkov a Lemkov bola špecifická, vychádzala z pôvodných východoslovanských tradícií, nebola vystavená výraznému vplyvu iných etnických skupín a zároveň bola silne prepojená s náboženskými obradmi, ktoré sa premietali nielen v sviatočných jedlách, ale aj v každodennom stravovaní v podobe prísnych pôstov. Dá sa povedať, že tradičná kuchyňa rusínskeho a ukrajinského obyvateľstva sa stala ich výrazným identifikačným znakom, ktorým sa dodnes odlišujú od svojich slovenských susedov.

RECEPTY TRADIČNEJ HORNOZEMPLÍNSKEJ KUCHYNE

Ciberej, boršč

K nahrubo namletej múke z raži alebo ovsu pridáme chlebovú kôrku a zalejeme vodou. Zmes necháme na teplom mieste 3 – 4 dni kvasiť. Môžeme pridať aj kôpor a rascu, aby bol nálev chutnejší. Nápoj sa precedí. Pil sa studený proti smädu, a keď sa do zmesi dala variť fazuľa, bôb, sušené huby a zemiaky, jedol sa v čase pôstu ako polievka.

Juška

Do vody z kyslej kapusty dáme variť obielené na kocky pokrájané zemiaky, ku ktorým môžeme pridať jačmenné krúpy alebo fazuľu.

Var, varjanka, rosoľanka

0,5 l šťavy z kyslej kapusty zriedime rovnakým množstvom vody, pridáme celé čierne korenie, pár strúčikov cesnaku, soľ a varíme. Počas varenia pridáme na kocky pokrájané zemiaky. Po ich zmäknutí trocha nálevu odoberieme, zmiešame s múkou, túto zmes nalejeme naspäť do polievky a necháme prevariť. Jedlo dochutíme cibuľkou opraženou na masť.

Vianočná jucha

K šťave z kyslej kapusty pridáme variť sušený hrach, sušené slivky a celé čierne i nové korenie. Môže sa do nej zavariť aj cestovina z hrubej múky. Dochutí sa roztopeným maslom.

Vianočná mačanka

Základom je vodou zriedená šťava z kyslej kapusty, do ktorej sa dajú variť sušené huby, cibuľa a cesnak. Jedlo sa zahusťí smotanou a múkou. Pri večeri sa do *mačanky* namáčal chlieb.



Biela juška

Do vody dáme variť kus baraniny, bravčoviny alebo hovädziny. Po zmäknutí mäso vyberieme a vývar zahustíme smotanou alebo kyslým mliekom a dochutíme. Uvarené mäso sa podávalo osobitne a zajedalo chlebom.

Pencaky

Do vriacej vody dáme variť jačmenné krúpy. Keď sú mäkké, masu rozriedime mliekom, povaríme a podávame.

Koločanka

Mäkkú uvarenú fazuľu alebo hrach rozhabarkujeme, omastíme masťou a zmiešame s uvarenými zemiakmi. K jedlu môžeme pridať uvarené vajčka.

Karpeľ, karpil'

Nastrúhanú konzumnú repu varíme v osolenej vode a po jej zmäknutí zalejeme mliekom a povaríme. Do tohto jedla sa dávali variť aj zemiaky, aby bolo hustejšie, a mrkva, aby bolo chutnejšie.

Tatarčene pirohy

1 kg polohrubej múky zmiešame s hrstou pohánkovej múky, štipkou soli, trochou uvarených rozomletých zemiakov a pomocou vody spracujeme polotuhé cesto. Cesto rozvaľkáme, pokrájame na štvorce a plníme kľaganým kravským syrom, tvarohom, dusenou kapustou, bryndzovo-zemiakovou, kapustovo-zemiakovou, zemiakovo-hubovou plnkou alebo rozvareným sušeným ovocím a dáme variť do vriacej vody. Uvarené dochucujeme na masti alebo na masle upraženou cibuľou alebo roztopeným maslom, či sladkým mliekom. Takto pripravené, ale väčšie pirohy sa piekli v peci aj na svadby.

Holubky

Z hlávok, ktoré sa nakladajú spolu s narezanou kapustou do sudov, sa rozoberú listy a naplnia sa zmesou z uvarených jačmenných krúp, prípadne ryže a pomletého mäsa. Zmes dochutíme podľa potreby soľou a čiernym korením. Ak nemáme kvasenú kapustu, listy môžeme obariť horúcou vodou, aby zmäkli. Naplnené listy zavinieme do šúľkov a zviažeme niťou. Uložíme ich do hrnca, navrch dáme trocha kyslej kapusty, podlejeme vodou a dusíme, až kým nie je kapusta mäkká. Aj dnes je to slávnostné jedlo, ktoré sa podáva na svadbách.

Priknj, hirkyj syr

Čerstvo nadojené kravské alebo ovčie mlieko umelo zrazíme syridlom. Vyzrážaný syr vyberieme z nádoby a necháme dva-tri dni stáť. Potom ho rukou rozmrvieme, osolíme a natlačíme do drevenej geletky. Na dno nádoby dávali gazdiné voňavé listy rastlín, od ktorých syr dostal lahodnú chuť a nesplesniviel. Vrch geletky zakryjeme plachtickou, zaťažíme doskami a geletku uložíme do studeného priestoru. Takto syr vydrží až do jari. Dozretý syr má trpkastú, štiplavú chuť.



Žovta hrudka

0,5 l mlieka rozmiešame s 5 vajcami, pridáme 20 g soli a 50 g umytých hrozienok. Prevarenú masu scedíme cez plátnený obrúsok a dobre odkvapkanú sformujeme do okrúhleho tvaru, potrieme žĺtkom a mierne zapečieme v rúre. Vychladnutú hrudku krájame na plátky a podávame k varenej šunke s nastrúhaným chrenom.

Alebo

2,5 l mlieka dáme variť a do vriaceho vlejeme 20 rozšľahaných osolených vajec. Pridáme aj niekoľko zrníek celého nového korenia. Zrazenú masu precedíme cez plachticku, zaviažeme jej rohy, zavesíme a necháme dobre odkvapkať. Vychladnutú hrudku v tvare gule alebo vajca podávame pokrájanú na plátky k šunke.

Paska

Do nádoby dáme 150 g rozmrveného droždia, trocha cukru, múky, mlieka a urobíme hustejší kvások, ktorý navrchu zasypeme múkou a necháme aj vyše hodiny kysnúť. 15 žĺtkov a 150 g cukru vymiešame, pridáme kvások, zvyšok z 1 l teplého mlieka, lyžičku soli, 2 kg polohrubej múky a dobre vymiesime. Keď cesto vykysne, pridáme doň 200 g roztopeného masla a 1 dl oleja, znova ho spracujeme a necháme kysnúť. Dobře vykysnuté cesto vlejeme do z jednej tretiny vymastenej okrúhlej plechovej formy a necháme znova kysnúť. Potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme v rúre do zlatohneda.

Alebo

v menšom množstve teplého mlieka rozmiešame 15 g droždia, pridáme 350 g polohrubej múky, 2 vajčka, 2 lyžice cukru, 1 vanilínový cukor, 2 lyžice oleja, pol kávovej lyžičky soli a zvyšné mlieko z 2,5 dl. Všetko spracujeme na cesto, nádobu prikryjeme a necháme na teplom mieste, aby cesto kyslo. Počas kysnutia môžeme cesto jeden-dva krát premiesiť. Zhruba po 2 hodinách cesto nalejeme do polovice vymastenej plechovej formy, potrieme olejom a pečieme asi 50 minút.

Alebo

v 3 dl mlieka rozmiešame 40 g droždia, pridáme 3 vajčka, 100 g roztopeného stuženého tuku, 900 g polohrubej múky, 100 g hrozienok, soľ a 4 lyžice vody. Všetko dobre premiesime a necháme kysnúť. V priebehu kysnutia cesto jeden alebo dva razy premiesime. Dobře vykysnuté cesto vylejeme asi do polovice vymastenej plechovej formy, potrieme rozšľahaným vajčkom a necháme upiecť. Upečený koláč potrieme sirupom z cukru.

Var, slyvčanka

Vo vode varíme sušené plátky jabĺk a hrušiek alebo slivky. Môžeme, ale nemusíme, pridať cukor. Uvarená zmes sa nechá na teplom mieste vykvasiť, aby získala nakyslastú chuť, a precedí sa. Tento nápoj sa zvykol piť v zime.

Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- DILLNBERGEROVÁ, S.: K štúdiu ľudovej stravy Ukrajincov-Rusínov severovýchodného Slovenska. In: *Národopisné informácie*, 1983/1, s. 70 – 101.
- DILLNBERGEROVÁ, S.: Jedenie a stolovanie v koreláciách s rodinným a spoločenským životom v oblasti Stariny. In: *Vedecký zborník Múzea ukrajinskej kultúry vo Svidníku*, č. 12, 1985, s. 413 – 436.
- DILLNBERGEROVÁ, S.: Výskumný materiál z oblasti severovýchodného Slovenska. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- DUDÁŠOVÁ, M.: Spôsoby chovu hospodárskych zvierat. In: Horná Cirocha. (Ed.: J. Podolák.) Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, s. 196 – 211.
- FEGLOVÁ, V.: Kalendárne obyčaje. In: Horná Cirocha. (Ed.: J. Podolák.) Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, s. 401 – 430.
- GLOŠÍKOVÁ, O., CHARUTIN, J., MAICOVSKÁ, M.: Tradícia a súčasnosť stravovania Rusínov na Slovensku. In: *Chute a vône Slovenska*. (Ed.: R. Stoličná.) Martin : SNM, 2007, s. 119 – 129.
- HANUDELOVÁ, Z.: Posud i kuchonne načynňa v hovorach ukrajinciv Schidnoji Slovaččyny. In: *Vedecký zborník Múzea ukrajinskej kultúry vo Svidníku*, č. 9, 1980, s. 303 – 445.
- MARKUŠ, M.: Výskumný materiál z obcí Jasenov, Nová Sedlica, Parizuhovce, Strihovce, Šmigovec, Ubľa. Archív Ústavu etnológie SAV, Bratislava.
- MARKUŠ, M.: Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 20, 1972, s. 73 – 100.
- MARKUŠ, M.: Ľudová strava. In: Horná Cirocha. (Ed.: J. Podolák.) Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, s. 351 – 374.
- PARÍKOVÁ, M.: Tradičné spôsoby transportu. In: Horná Cirocha (Ed.: J. Podolák.) Košice: Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, s. 240 – 261.
- RUDÍK, J.: Zvyky a obyčaje obyvateľov od starinskej vodnej nádrže. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- SOPOLIGA, M.: Ľudové staviteľstvo a bývanie. In: Horná Cirocha. (Ed.: J. Podolák.) Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, s. 272 – 330.
- SOPOLIGA, M.: Ľudové stravovanie. In: *Tradície hmotnej kultúry Ukrajincov na Slovensku*. Bratislava : Veda, 2006, s. 206 – 224.
- SOPOLIGA, M.: Tradičné stravovanie Ukrajincov na Slovensku. In: *Chute a vône Slovenska*. (Ed.: R. Stoličná.) Martin : SNM, 2007, s. 55 – 67.





LIPTOVSKÝ REGIÓN



Región tvorí územie bývalej Liptovskej župy. Rozprestiera sa v Liptovskej kotline, ohraničenej Chočskými vrchmi, Veľkou Fatrou, Nízkyimi Tatrami a Západnými Tatrami. Regiónom preteká rieka Váh, ku ktorej sa zvažujú údolia na juhu Nízkych Tatier a na severe Západných a Vysokých Tatier. Prirodzená prírodná uzavretosť prispievala k dlhému udržaniu niektorých prvkov tradičnej kultúry.

Už v stredoveku cez Liptov prechádzala obchodná cesta, ktorá viedla ďalej cez Oravu do Poľska. Pri tejto ceste vznikli tri hrady: Liptov, nazývaný aj Starý hrad, v ktorom bolo pôvodné administratívne centrum regiónu, Likavka a Liptovský Hrádok. Prví osadníci boli slobodní strážcovia tohto pohraničného územia, ktorí si postupne budovali zemianske rodové osady, napríklad Andice, Čemice, Parížovce. Ďalšie osady vznikli tzv. nemeckou kolonizáciou, pričom Nemci sa asimilovali s domácim prostredím už v 14. a 15. storočí. Stoppy po nemeckej kolonizácii možno v súčasnosti zistiť už len podľa priezvisk ľudí, napríklad v Nižnej a Vyšnej Boci. Od 14. storočia na Liptov prichádzali aj kolonisti z východu – Valasi, ktorí sa usadili v Štrbe, Važci, Východnej a Pribyline. Posledné sídla vytvorili Goralí z poľsko-slovenského rozhrania koncom 18. storočia. Takéto osídlenie má Liptovská Lúžna, Liptovská Teplička, Liptovské Matiašovce, Hutý, Veľké a Malé Borové. Spôsoby osídľovacieho procesu podmienili aj charakter miestnej tradičnej kultúry.

Liptov mal búrlivý náboženský vývin najmä v čase reformácie, ktorá našla medzi obyvateľstvom veľkú podporu. Protestantizmus dosiahol svoj vrchol začiatkom 17. storočia, keď evanjelici a. v. ovládli takmer všetky kostoly v regióne. V dobe reformácie boli postavené dva drevené artikulárne kostoly v Paludzi (dnes stojí vo Svätom Kríži) a Hybiach. Od polovice 17. storočia sa začali stupňovať rekatolizačné snahy, ktoré mali väčší úspech najmä na okolí Ružomberka, kde sa obyvateľstvo vrátilo k rímsko-katolíckemu vyznaniu, no východnejšie položené obce zostali väčšinou evanjelické, a tento stav pretrval do súčasnosti. Na Liptove boli až do druhej svetovej vojny prítomní aj Židia, ktorí žili predovšetkým v mestách.



V prvej polovici 19. storočia sa stal región centrom kultúrneho a národného života Slovákov. Liptovský dialekt poslužil Ľudovítovi Štúrovi ako základ na vytvorenie spisovnej slovenčiny. Obyvateľstvo Liptova sa hlási k slovenskej národnosti.

Z kultúrneho, konfesijného i administratívneho hľadiska vznikli na Liptove dva výrazné subregióny s centrami v Ružomberku a Liptovskom Mikuláši. Okolie Ružomberka je označované ako dolný Liptov, Liptovský Mikuláš a okolie na východ od neho ako horný Liptov.

Hlavným tradičným zamestnaním obyvateľov Liptova bolo roľníctvo, pastierstvo a chov dobytká. Pestovalo sa obilie, od konca 18. storočia zemiaky, ktoré sa tu postupne stali hlavnou poľnohospodárskou plodinou. Darilo sa aj kapuste, mrkve a strukovinám. Ovocinárstvom sa zaoberali najmä v Liptovskej Mare. Z krmovín sa dorábalo seno, z priemyselných plodín konopa a ľan, ako základ pre domácu výrobu plátna. Valaská kolonizácia podmienila v regióne chov dobytká a oviec. Utváranie spolkov majiteľov oviec, ktorí spoločne pásli ovce na okolitých horských pasienkoch pod dohľadom baču, umožnilo ľuďom venovať sa roľníckej práci a remeslám. Vedomosti a zručnosti pri spracovaní ovčieho mlieka, dôverná znalosť prírody, často spojená s umeleckým nadaním, vytvorila v prostredí pastierov oviec osobitú kultúru. Prevaha pasienkov a lúk nad ornou pôdou podmienila na Liptove aj rozvoj chovu dobytká. Symbolom Liptova sa stala vynikajúca bryndza. V r. 1850 založila v Ružomberku rodina Makovickovcov bryndziareň, ktorá je v prevádzke dodnes.

Okrem poľnohospodárstva si obyvatelia zaobstarávali živobytie drevorubačstvom, spracovaním dreva a pltníctvom. Sezónne sa venovali aj stavebníctvu a podomovému obchodu. Pracovali tu drobní remeselníci, napríklad súkenníci, obuvníci, stolári, kolári, kováči, modrotlačiar, hrnčiari, debnári, mlynári, medovníkari a ďalší, ktorí svojou produkciou zásobovali najbližšie okolie. Od prelomu 16. a 17. storočia na Liptove pracovali tri papierenské manufaktúry. Veľký význam pre región mala výstavba Košicko-bohumínskej železnice v poslednej tretine 19. storočia, ktorá podmienila ďalší rozvoj priemyslu, najmä papierenského, textilného a garbiarskeho.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Do 19. storočia bol pre Liptov charakteristický zrubový dom z kresaného dreva, ktorý si ľudia v niektorých lokalitách omazali hlinou a natreli vápenou farbou. Od konca 19. storočia sa v hornoliptovských tzv. murárskych dedinách, ako bol Liptovský Peter, Vavrišovo, Pribylina, Jamník, Hybe, stavali murované dvoj-trojpriestorové domy, radené za sebou v dlhých dvoroch.

Najstarším druhom vykurovania a zároveň zariadenia na prípravu jedla v dome bol *kozub*. Bola to pec v izbe s otvoreným ohniskom umiestneným pred jej otvorom. Dym z ohniska zachytával a odvádzal košovitý kónický komín, no časť dymu sa rozplývala po izbe, preto sa nazývala *čierna* alebo *dymná*. V novopostavených murovaných domoch sa od začiatku budovali v izbách



pece valcovitého tvaru, zvané *babričky* alebo hranatého tvaru zvané *šifonjerky*. V iných obciach sa neskôr objavuje charakteristická kupolovitá pec z miskovitých kachlíc z dielne hybiarskych hrnčiarov. Pec sa vykurovala z pitvora a slúžila zároveň na pečenie jedál i na vykurovanie izby. Dlhé polená dreva sa do nej vkladali drevenou lopatou. Do pece sa dalo vliezť, aby sa mohla znova vymazať.

V zadnej časti pitvora bývalo na rovnom múriku ohnisko na varenie, umiestnené v oblúkovitom výklenku steny, ktorá oddeľovala vstupný priestor od izby, prípadne v oddelenom priestore *čiernej kuchyne*. Nad ohniskom bolo vodorovne vsadené drevo – *poljenica*, na ktorú sa vešal kotol na varenie, prípadne sa naň ukladalo drevo, aby sa vysušilo. V spodnej časti ohniska tesne nad zemou boli dvierka do pece a pod nimi jama, do ktorej si gazdina pri obsluhovaní pece sadala. Dym z ohniska sa odvádzal dierou do podstrešia. Na ohnisku bol položený železný *trajfúz* alebo *nožky*, na ktorom mohli stáť liatinové hrnce. Dookola po bokoch ohňa stávali hlinené hrnce – *rajnice* s vodou na dolievanie. Rajnice bývali prikryté ploskými kameňmi. Na varenie sa používali aj hrnce s nožičkami, aby sa pod ne dostal oheň. Gazdiné rady varili, najmä v lete v čase senných robôt, na otvorenom ohnisku. V zime bolo takéto varenie náročnejšie – bolo treba stáť v studenom pitvore. Preto sa v majetnejších rodinách koncom 19. storočia začali pristavovať k peciam v izbe murované šporáky nazývané *varivo* alebo *šparhét*, na ktorých sa varilo najmä v zime. Murovaný šporák mal okrem kovových platní na varenie aj rúru na pečenie – *bagrón* a v zadnej časti zamurovaný kotol na vyvárание bielizne, prípadne menší kotlík na zohrievanie vody.

Na varenie na šporáku sa pôvodne používali širšie hlinené hrnce, prikryté drevenou alebo kovovou pokrievkou, ktoré sa nakupovali v okolitých mestách. Neskôr sa varilo v liatinových hrncoch a panviciach. Nádoby a náradie na prípravu jedál boli väčšinou drevené a ľudia si ich vyrezávali sami alebo nakupovali od podomových obchodníkov. Vedľa ohniska v pitvore stálo náradie na manipuláciu s ohňom: dlhá drevená okrúhla alebo užšia lopata – *ťask* na posúvanie dreva, ohreblo na vyberanie popola, železný kutáč. Železné predmety vyrábali miestni kováči. Na úschovu potravín sa kupovali kameninové hrnce a krčahy. Plechové formy na pečenie a smaltované náčinie sa takisto nakupovali.

Oproti ohnisku na stene visela otvorená policová skrinka – *štelázeň*, na ktorú sa odkladal potrebný kuchynský riad – hrnce, misky, tanieri, krčahy a pod. Z potravín sa tam ukladali v malých drevených nádobách – *puštičkách*, soľ, korenie, cukor, paprika a iné. Na policu sa tiež odkladalo v hlinených krčahoch – *kamenákoch* mlieko. V blízkosti ohniska stávala lavička s nádobami na vodu a truhla na potraviny. V pitvore alebo v komore bola jama na zemiaky, sud s kapustou, sud so soleným mäsom. Stávali tu *šmalcovnice* na masť a drevené *štvrčky*, *putery*, *vaničky* na bryndzu. Pod stropom na žrdkách viselo údené mäso, slanina a v plátenných vreckách strukoviny. Stávala tu aj skriňa na potraviny, nazývaná *špajzkasňa* alebo *omarijka*. Jej priestor bol obvyčajne rozdelený

na dve časti – zásuvkovú a policovú. V zásuvkách sa skladovali rôzne druhy múky alebo krúpy. V komore na policiach boli v nádobách, vreckách alebo vo fľašiach uložené ďalšie potraviny. Truhla na múku mala svoje miesto tiež v komore. Truhla bez vrchnáka sa nazývala *múčnica*, s pultovým vrchnákom – *štokom*. Ďalším skladovacím priestorom bola povala – *pôjd*, sem sa ukladalo údené mäso, slanina, klobásky a bryndza, stávali tam aj suseky – *sonšecky* na obilie. V izbe v blízkosti šporáku visela polica na riad na jedenie, neskôr to boli jednoduchšie formy kredencov. Na dlhšie uskladňovanie potravín slúžili v niektorých lokalitách, napríklad v Liptovskej Tepličke, pivnice, ktoré stáli mimo domu za obcou, vyhlbené do svahu. Uchovávali sa v nich najmä zemiaky, repa, kapusta a iná zelenina.

Uhlopriečne oproti peci v izbe stával stôl a za ním v rohu boli lavice na sedenie. Rodina sa stretávala pri stole obyčajne ráno a večer. Za stolom na lavičiaci sedeli len dospelí. Deti stáli pri stole alebo jedávali na stolčeku, kde mali svoju misu. Jedlo sa ponúkalo vo veľkej mise, z ktorej sa naberalo drevenými lyžicami. Misy bývali drevené – *ročky*, hlinené a neskôr smaltované. Z veľkej misy sa jedli husté jedlá ako kaša, kapusta, zemiaky tak, že sa lyžica namočila v omastku alebo v mlieku. Do tekutých jedál sa namáčal chlieb alebo placky. Uvarené mäso sa vybralo na lopár, pokrájalo a jedlo položené na chlebe. Niektoré jedlá sa jedli aj rukami, napríklad upečené zemiaky v šupe či placky. Na pitie mlieka mal každý člen rodiny svoj hrnček. Voda sa pila z hrnčeka, ktorý bol postavený vedľa nádoby s vodou.

Hlavným jedlom bývali raňajky – *fruštik* a večera, na ktoré sa varili vždy teplé jedlá, napríklad halušky, zemiaková kaša, pirohy, kapusta. Často to boli aj pečené zemiaky v šupke a k nim sa jedávala múčna kaša – *múka*, uvarená v kyslom mlieku a poliata prevareným sladkým mliekom. Na obed sa zvyčajne jedli – *chránili* zvyšky, prípadne sa jedol len suchý obed – chlieb alebo placka s kyslým mliekom.

Na pole, kde sa pracovalo, sa bralo kyslé mlieko, slanina, bryndza, chlieb alebo placky. Na senách a pri žatve muži zvykli raňajkovať dvakrát. Pred odchodom z domu jedli suchú stravu a druhé, varené jedlo za nimi doniesli ženy na pole alebo na lúku. Jedlo sa prinášalo uložené v košíku, v ktorom bola *banka* – džbán na mlieko, *dynerka* – džbán s uchom na polievku a v miskách halušky, maslo, bryndza a pod. Na lúkach sa rozložilo ohnisko a jedlo sa zohrialo.

V prípade veľkých prác, na ktoré sa najímali aj pomocníci – *šichníci*, napríklad pri povozníckych prácach, oračke, pri stavbe domu a podobne, sa podávalo jedlo aj dopoludnia – *predobed* a popoludní – *ovrant*. Najatému oráčovi sa na desiati ponúkala napríklad slanina alebo klobása s chlebom a pálenkou. Na obed bola údená polievka s rezancami a kyslá kapusta alebo fazuľa či hrach na husto. Na olovrant dostal praženicu z vajec.

Muži, ktorí chodili pracovať mimo domu na celý týždeň, napríklad drevo-rubači – *šlogári*, brali si so sebou aj potraviny: chlieb, slaninu, bryndzu, múku,



soľ, zemiaky, maslo, kyslé mlieko, kávu, čaj a podobne, z ktorých si v kolibách sami varili. Potraviny nosili na chrbte v plátennom vaku, zvanom *cedilko*. Často si varili halušky s bryndzou. Podobnú prax mali aj pltníci, ktorí si varili tiež sami alebo si po ceste navarili u známych ľudí. Na týždňovky odchádzali aj murári a furmani. Na stravovanie si okrem chleba a slaniny brali údené mäso, strukoviny, krúpy a zemiaky. Raňajky si chlapi pripravili sami, večere mal na starosti kuchár – *kajmel*, ktorý navaril každému podľa želania. Najčastejšie to bola *strova* – strukovina alebo krúpy s údeným mäsom.

Zvláštnu formu stravovania mali pastieri. Pred výhonom oviec na pašu si pastieri vyberali *vyhnanô*, ktorého kvantita závisela od počtu oviec jednotlivých gazdovstiev. Za štyri ovce to bolo jedlo na deň, zvyčajne potraviny, z ktorých si na salašoch sami varili. Chlieb dostávali z obce na *sporjadky*, podľa dohody medzi domami, a priniesli ho gazdovia, keď prišli na salaš po syr. Niekde piekla chlieb bačova žena, ktorá ho vyniesla na salaš v nedeľu. Pastierom mladého hovädzieho dobytká – *jalousjarom* v Liptovských Revúcach a na Bociach nosili chlieb, slaninu a iné potraviny gazdovia až na hole. Od jesene do jari, keď sa zvieratá nepásli, sa pastieri stravovali postupne po domoch, ráno a večer. Dostávali aj jedlo so sebou, zvané *merinda*, napríklad mlieko alebo čiernu kávu, chlieb, slaninu, varené vajčka. Väčšinou na Katarínu chodili pastieri po dedinách s vozíkmi a vyberali *zôsyp*. Gazdovia im dávali hlavne zemiaky, obilie, slaninu a bryndzu.

Ľudia pracujúci v prírode varili bežne na otvorenom ohnisku, obloženom kameňmi. Opekali si na ňom slaninu, v pahrebe piekli zemiaky. Drevorubači a pastieri, ktorí zostávali v lese dlhší čas, zakladali oheň priamo v kolibe, v ktorej bývali. Jedlá si pripravovali na liatinovej panvičke tak, že ju kládli na žeravé polená.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Z obilnín sa v regióne Liptova pestovali najmä jačmeň – *jarec*, raž – *žito*, ovos a v minulosti aj pohánka. Často sa siali zmesi obilnín, napríklad ovsu a jačmeňa – *polovina*, *polovňjak* a *súraž* či *suržica* – zmes raži so pšenickou. Obilniny boli dôležitou potravinou. Na prípravu jedál sa zrná obilnín mleli na múku a na krúpy v miestnych vodných mlynoch. Na múku sa mlela najmä raž a jačmeň. Mlelo sa väčšinou dvakrát do roka – na jeseň po vymlátení obilia a na jar obilie, ktoré zostalo po sejbe. Jačmenná a ražná múka sa mlela na svetlejšiu *predňju*, tmavšiu *zadňju* a čiernu. Čierna múka a otruby – *klč* sa použili ako krmivo pre dobytok a ošípané. Na prípravu jedál sa často miešala ražná a jačmenná múka. Pšeničná múka sa skôr nakupovala od obchodníkov. V čase núdze sa varilo aj z kukuričnej múky, ktorá sa takisto kupovala. Ovsená múka sa mlela len zriedkavo, bola veľmi hrubá a vyzerala ako popol.

K starým jedlám z obilnín patrila múčna kaša – *čír*, *múka*, ktorá sa varila tak, že sa múka sypala postupne do vriacej osolenej vody. Zhustená masa sa vyliala na misu a zaliala sladkým alebo kyslým mliekom. Bolo to časté raňaj-

kové jedlo. Tradičnou bola kaša z jačmenných krúp. Kaša sa varila aj z kukuričnej múky, redšia *kukuríčjanka* i hustejšia – *buchty z kaše, spolnica*, ktorá sa podávala s bryndzou, poliata maslom. K slávnostným jedlám patrila pšeničná krupicová kaša – *gris, gríska, grískaša*, poliata maslom a posypaná škoricovým cukrom. Z jačmenných krúp, nazývaných aj *konské zuby*, sa spolu so zemiakmi a zeleninou varila polievka – *lohadza*.

Obľúbenými múčnymi jedlami boli cestoviny, ktoré sa robili ako závary do polievok aj ako samostatné jedlá. Väčšina cestovín sa varila z jačmennej múky. Z cesta z múky a vody, prípadne vajička alebo sladkého mlieka sa pripravovali *rezance* a trhané *halušky, šifliky, klapky, ťapky*, ktoré sa jedli ako závary do polievok aj samostatne. Rezané i trhané *halušky* sa po uvarení jedli s tvarohom a škvarkami alebo lekvárom a makom. Často sa jedli aj s bryndzou a poliata maslom. Z rovnakého cesta sa robili *pirohy*, ktoré sa plnili uvarenými zemiakmi s bryndzou, vajičkom a soľou alebo len samotnou bryndzou. Ďalšie druhy cestovín sa pripravovali z múky pridaním surových alebo uvarených nastrúhaných zemiakov. Múčne jedlá tvorili v minulosti hlavné jedlo. Ženy ich pripravovali najmä v lete, keď ich nosili mužom na pole alebo na lúky.

V niektorých dedinách Liptova bol chlieb ako základná obilninová potrava na prelome 19. a 20. storočia takmer neznámy. Namiesto neho sa pripravovali placky z nekysnutého cesta z ovsenej a jačmennej múky. Nazývali sa *poplameníky, poplamky*, piekli sa na okraji pece, v lete na kapustnom liste, aby neprihoreli. Chlieb sa piekol len na väčšie sviatky, napríklad na Vianoce, a na sená.

Vo väčšine lokalít sa však piekol domáci chlieb v peci pravidelne každý týždeň. Väčšinou sa robil z jačmennej alebo z jačmenno-ražnej múky a výnimočne sa pridávala aj kupovaná krupicová pšeničná múka. Cesto sa začalo zarábať večer pred dňom pečenia. Ako kvások sa použilo *nácestje* – kúsok nakysnutého cesta obaleného v múke z predchádzajúceho pečenia. Kvások sa rozmiešal vo vode v drevenom koryte, pridala sa časť múky, rozpučené varené zemiaky. Všetko sa premiešalo a nechalo kysnúť do rána. Ráno gazdiná k cestu pridala zvyšok múky, vlažnú vodu, soľ, rascu a začala miesiť cesto rukami. Začiatkom 20. storočia sa na podporu kysnutia cesta začalo používať droždie. Dobré vymiesené cesto sa nesmelo lepiť na prsty.

Gazdiná cesto zakryla plachtou a nechala kysnúť. Medzitým rozložila v peci oheň z mäkkého dreva. Po vykysnutí sa cesto *opalalo* – tvarovalo do menších okrúhlych korýtok alebo slamených košíkov, kde mohlo ešte kysnúť. Medzitým sa zisťovalo, či je pec dobre vykúrená. Popol z pece sa vymietol ohreblom dopredu, na ohnisko. Cesto z nádoby alebo košíka sa vyklopilo na chlebovú lopatu, omylo vodou a do stredu sa prstom urobila dierka. Potom chlieb ženy sádzali do pece, pričom sa prežehnávali, aby sa im chlieb vydaril. Niekde bolo zvykom, že sa v peci pred bochníkmi zapálila čečina, aby pečivo chytilo farbu. Upečený chlieb sa vyberal z pece ohreblom, spodok sa poutieral suchou handrou od popola. Preto sa niekedy pod bochníky dával kapustný list, aby



sa na jeho spodok nenalepili uhlíky a popol. Vypečený chlieb sa odložil v koreni na dosky, ktoré viseli pod povalou. Takto ho ľudia chránili pred myšami. Chlieb bol každodenným pokrmom, jedol sa s mliekom, maslom, syrmí, hlavne s bryndzou a slaninou. Jedával sa aj k polievkam a prívarkom. Suchý chlieb sa krájal na kúsky, vložil do vriacej vody, obarený sa dal na tanier, zasypal bryndzou a polial roztopeným maslom. Ak prišiel do domu hosť, ponúkal sa chlebom, ak v domácnosti chlieb nebol, gazdiná si ho požičala od susedov. Každý pecen chleba, ktorý sa nožom načínal, sa prežehnával.

V čase, keď sa chlieb piekol, gazdiná očistila koryto kovovou *škrobačkou*. Vyškrabané cesto uhnietla na malý bochník – *poškrobok*, ktorý vložila do pece pred chlieb upiecť. Jedol sa posypaný rascou. Z chlebového cesta sa kedysi pripravovalo aj iné pečivo – *podpalky*, *plamenníky*, ktoré sa piekli spolu s chlebom. Cesto sa roztlapkalo na širokej lopate, polialo maslom, posypalo cukrom a dalo upiecť. Namiesto masla sa mohlo potrieť bryndzou – *bryndzovník*. Piekli sa aj placky plnené uvarenými zemiakmi zmiešanými s bryndzou – *švabovník*, *gruľovník*. Upečené placky sa krájali do hviezdicového tvaru, aby sa ušlo každému v rodine. Z chlebového cesta sa piekli aj *opekance*, drobné kúsky cesta vyváľané v múke. Po upečení sa zozbierali do síta, aby z nich odpadol popol. Pred jedením sa obárali vodou, posypali bryndzou a poliali maslom. Vo Vlkoľinci sa zo zvyškov chlebového cesta piekli pre deti malé kolieska – *koledáky*.

Ak v rodine nevystačil chlieb, urobil sa narýchlo *kabáč*, často iba z múky, vody a soli, väčšinou však s pridaním postrúhaných surových zemiakov alebo hlúbov z kapusty. *Kabáče* sa piekli obalené múkou, aby sa nezašpinili popolom, alebo sa balili do kapustných listov, a vtedy sa nazývali *podlisníky*. Z jednoduchého cesta z múky a vody sa robili aj elipsovité placky – *lokše*, ktoré sa piekli v peci alebo na železnej platni sporáka. Opečené sa obárali v horúcej vode a jedli posypané bryndzou a poliate maslom.

Z múčneho kysnutého cesta sa piekli na sviatočné príležitosti koláče. Najjednoduchšie koláče boli *posúchy*, *posúšky*. Pripravovali sa z chlebového cesta a plnili rôznymi plnkami – varenými zemiakmi, kyslou kapustou, jabĺčkami, hruškami, strúhanou mrkvou, bryndzou. V Žiari piekli matky deťom *bébe* v tvare bábičky, posypané makom. Na platni sporáka sa piekli prázdne placky, ktoré sa potierali maslom a posýpali cukrom. Prázdne koláče bez plnky pečené na plechu sa nazývali *kuchny*, *kúchon*, *bosman*. Pletený čistý koláč posypaný makom bol *barches*. Na Vianoce sa piekol pletený koláč s hrozienkami alebo okrúhly sladký koláč z múky, mlieka, soli, droždia a trocha cukru, plnil sa tvarohom a na vrchu potieral lekvárom. V okrúhlejšej rebrovitej forme sa piekol čistý sladký koláč – *baba*. Kysnuté záviný – *drúčičky* sa plnili makom, lekvárom, tvarohom, na jeseň hričmi a sladkou kapustou. V Liptovskej Mare sa piekol koláč *šúľok*, plnený aj dusenou mrkvou a makom. Dochucovali sa džumbierom, škoricou a cukrom. Na fašiangy sa na masti vyprážali *fánky*, *šišky*, *krapne*, *pankúšky*. Šišky sa robili z jačmennej múky, mlieka, droždia a cukru, smažili sa na masle, sypali cukrom a makom. *Krapne* boli obľúbeným jedlom aj v lete

na raňajky, keď sa nosievali koscom na lúky. V zime sa pripravovali najmä v nedeľu a na sviatok. Cesto sa robilo z polovice hladkej a polovice hrubej múky. Vyvaľkané cesto sa rozkrájalo na štvorce a tie sa pražili v horúcej masti v rajnici. Hotové sa sypali cukrom a jedli ku káve. Na Veľkú noc sa piekli *koledáky*, na svadby *radostníky*, *výchytníky*, *baby*. Na nedeľu sa zvykli piecť *buchty* plnené tvarohom, lekvárom alebo makom, ktoré sa piekli vo vykúrenej peci na plechu.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta bola v minulosti základom každodennej stravy Liptákov. V hornom Liptove bola významným strediskom jej pestovania Štrba. Tam, kde sa jej nedarilo, kupovala sa najmä od gazdov z Oravy. V domácnostiach sa bežne nakladalo aj 10 q kapusty. Hlávková kapusta sa varila v polievkach, prívarkoch, dusila sa a používala ako posýpka na cestoviny alebo ako plnka do koláčov. Väčšina kapusty sa konzervovala kvasením v drevených sudoch. Hlávky kapusty sa strúhali na drevenom náradí so vsadenými nožmi – na *nožoch*, *hobloch*. Na dno suda sa kládli kapustné listy a chlebový kvások. Do kapusty sa zvykli pridávať celé jablká, prekrojená cibuľa, postrúhaná cvikla, celé korenie, rasca, soľ a chren. Do sudov sa zmes tlačila po vrstvách nohami alebo drevenými tĺkmi tak dlho, kým ju neprekryla šťava. Vrch suda sa prikryl obrúskom a zaťažil drevenými *potiskami* – doskami, ktoré sa pritlačili kameňom. Sud stál pár dní v teplej kuchyni, potom sa preniesol do pivnice alebo komory. Šťavou z kapusty sa zaháňal smäd a zapíjali sa ňou jedlami. V zimných mesiacoch sa zvykla variť zo šťavy kyslej kapusty polievka – *ciber*. Do vriacej vody sa vsypala a rozhabarkovala jačmenná múka, priliala sa kyslá šťava. Do takto pripravenej polievky sa nadrobil chlieb a dochutila sa rozpraženou slaninou. Šťava bola aj základom obľúbenej *kapustnice* alebo *kyslej polievky*, často povarenej s mliečnou zátrepkou. Jedávala sa so zemiakmi alebo *kabáčmi* ráno. Na sviatky sa varila s údeným mäsom a zavárali sa do nej celé zemiaky a hrubé slíže. Kyslá kapusta sa konzumovala aj surová. Surová kapusta s múkou sa zamiešala na cesto, ktoré sa upieklo vo forme tenkej placky na platni sporáka. Kapusta sa varila v osolenej vode alebo sa zahustila zápražkou zo slaniny a múky. Varená sa používala ako posýpka na varené či pečené zemiaky a halušky. Jedla sa so zemiakovou kašou alebo zemiakovou *babou*. Varená kyslá kapusta sa miešala aj s uvarenými strukovinami. Sviatočný jedlom bola kapusta uvarená s čerstvým alebo soleným, či údeným mäsom. Piekli sa koláče s kapustou – *meteníky*, *kapustníky*. Kyslá kapusta spolu s pečenými zemiakmi často v strave nahrádzali nedostatok chleba.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *švábky*, *grule*, *krompele*, *krompachy* sa na Liptove začali pokusne sadiť v 80. rokoch 18. storočia. V ďalších desaťročiach sa tu stali skutočným druhým chlebom a nenahraditeľnou zložkou stravy. Hovorilo sa, že ak má člo-



vek zemiaky a kapustu, nemusí sa báť hladu. Vo vyššie položených lokalitách boli často jedinou poľnohospodárskou plodinou, ktorá sa mohla urobiť na motyku obrábaných poličkách. Pretože sa v regióne zemiakom darilo, veľa pôvodných múčnych jedál sa začalo pripravovať so surovými alebo varenými zemiakmi. Veľmi obľúbené boli zemiaky pečené v šupe v pahrebe ohniska alebo na plechu. Posolené sa jedli s maslom, zapíjali sladkým alebo kyslým mliekom. V čase, keď sa mútilo maslo, uvarené zemiaky pomastené maslom sa zapíjali cmarom. Roztlačené uvarené zemiaky sa miešali s maslom a bryndzou a zapíjali kyslým mliekom. Zemiaky sa jedli aj obliate *omáčkou* z masti, múky a vody. V Liptovskej Osade sa jedli zemiaky s rozdrveným konopným semenom. Zo zemiakov a múky sa robila kaša – *kuľaša*, *čír* alebo *zavárance*, *trhanica*, *šťjarc*, *štirc*, kúsky kaše poliate upraženou slaninou alebo na sladko posypané makom, cukrom a poliate maslom. Zo zemiakov sa varila hustá kyslá polievka. Zemiaky boli aj základom *mrvenice*, polievky zo zemiakov, zeleniny, mrvenej cestoviny a dochutenej zapraženou slaninou. Varené roztlačené alebo nastrúhané zemiaky sa pridávali do chlebového cesta. Varenými zemiakmi, často zmiešanými s bryndzou, sa plnili rôzne pečivá a pirohy. Surové nastrúhané zemiaky sa stali neodmysliteľnou súčasťou mnohých cestovinových i pečených jedál. Predovšetkým to boli halušky, nazývané aj *hrbáne*, *zgance*, ktoré boli na stole takmer každý deň. Varili sa na raňajky a nosili do ťažkej roboty na lúky. Očistené zemiaky sa jemne nastrúhali, pridala sa soľ, hrubá múka a cesto sa dobre rozmiešalo. Vylialo sa na vlhký drevený lopár a nožom alebo lyžičkou sa hádzali malé kúsky do vriacej vody. Keď sa uvarené halušky vynorili na povrch, zaliali sa studenou vodou a scedili. Dochucovali sa bryndzou, tvarohom, varenou kyslou kapustou, lekvárom alebo praženicou. Omastili sa rozškvařenou slaninou alebo maslom. Halušky sa tiež miešali s kockami uvarených zemiakov, bryndzou a masťou. V chudobných rodinách sa halušky jedli len ochutené rascou. Voda po uvarení halušiek – *obarky* sa v kuchyni tiež využila. Prilialo sa do nej sladké alebo kyslé mlieko a poslúžila ako nápoj alebo polievka. Surové nastrúhané zemiaky s múkou, cesnakom a cibuľou, prípadne vajíčkom boli základom pečiva, nazývaného *chudobinca*, *haruľa*, *zemjaková baba*, *kacera*, *placerka*. Pôvodne sa pieklo na kapustnom liste v peci na chlieb, neskôr v rúre sporáka na plechu alebo na panvici. Charakteristickým jedlom obyvateľov regiónu boli v minulosti *droby*, ktoré sa robili na jeseň v čase rezania baranov, keď bol dostatok čriev a loja a kopali sa zemiaky. Plnka sa urobila podobne ako na zemiakové placky a naplnili sa ňou vyčistené baranie črevá, ktoré sa uvarili vo vode a pred jedením upiekli v rúre. Obyvateľov niektorých obcí, napríklad Bobrovca, Dúbravy, Liptovskej Teplej, ktorí s obľubou jedli toto jedlo, preto prezývali *drobári*. Zemiaky sa varili často spolu s kyslou kapustou, a tieto jedlá mali viaceré lokálne názvy, napríklad *brba*, *smetisko*. Z uvarených zemiakov a múky sa robili aj ďalšie jedlá, napríklad hrubé rezance, ktoré sa miešali s varenou kapustou a nazývali sa strapačky, či na platni pečené placky – *lokše*, alebo pečivo – *kabáče*.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Prírodné a klimatické podmienky Liptova umožňovali ľuďom pestovať len obmedzené množstvo zeleniny. Jej nedostatok však vedeli gazdiné nahradiť divorastúcimi rastlinami, ktoré sa používali predovšetkým ako koreniny. Zbierala sa napríklad divá rasca. Listy žihľavy sa pridávali do polievok namiesto zelenej vňate. Rovnakú úlohu spĺňal aj zádušník brečtanovitý, nazývaný *vojenský perašín*, *kondr-mondr*, *kociúri vajca* – bylina, ktorá rástla v záhradkách okolo domu a pridávala sa do polievok a do krúp. Zbierali sa aj listy štiavu – *štáva* na prívarok pripravený s kyslým mliekom. Podobné jedlá sa varili aj z listov žihľavy, lobody – *lebedy* a šalátu. Do *drobov* a pirohov sa na chuť pridávala mäta – *kužment*. Základnými koreninami jedál boli však cesnak a cibuľa. Z koreňovej zeleniny sa pestovala mrkva a petržlen, niekde aj kaleráb, ktoré sa dávali variť do polievok nazývaných *zmutky*. V niektorých lokalitách sa zelenina vôbec nepestovala a nakupovala sa v obchode. Zeleninu vo väčšom rozsahu dorábali najmä liptovskí zemaní. Zeleninové jedlá však neboli vo veľkej obľube, pretože nedodávali ľuďom silu. Ďalšie druhy zeleniny sa na Liptove začali pestovať až v druhej polovici 20. storočia.

Dôležitou súčasťou stravy boli strukoviny, hrach, fazuľa a šošovica. V Liptovskej Sielnici sa hrachom obsievali veľké plochy roľ. Šošovica a hrach sa varili rovnako: keď boli mäkké, pridala sa k nim zápražka pripravená na slanine s múkou a cesnakom.

V zime sa často varili aj strukoviny zmiešané s krúpami – *strova* alebo strukoviny zmiešané s kyslou kapustou. Nahusto uvarené strukoviny, nazývané *zobky*, sa večerievali a naberali rukami. Z fazule – *fizole* sa robila hustá polievka, v ktorej – ak bola možnosť – sa varilo údené mäso, slanina alebo aspoň kožka zo slaniny. Polievka sa varila aj z hrachu.

Pretože sa v regióne pestovalo veľmi málo kultivovaných ovocných stromov, nepohrdlo sa plodmi z planých stromov. *Plánčatá* jablká a hrušiek i nedozreté slivky sa odkladali na povalu do sena, aby dozreli a vydržali do zimy. Namrznuté jablká sa piekli v peci alebo na platni sporáka ako pochúťka. Ovocie sa tiež sušilo v peci, preto ho ľudia nazývali *pecúšky*. Sušené ovocie sa pridávalo do polievok, napríklad do vianočného *kysela* zo solených baraních alebo bravčových pľúc.

Doplňkom stravy boli lesné plody. Zbierali sa čučoriedky, nazývané *jahody*, *hafiry*, *jafery*, brusnice, maliny, lesné jahody – *šmokvice* alebo lúčne jahody – *bujnice*. Nazbierané lesné plody sa chodili predávať. Pre vlastnú potrebu si ľudia sušili čučoriedky, najmä ako liek proti hnačkám. Z brusníc sa varil kompót bez cukru a z malín sa robila ščava – *zaft*, *zoft*. Zbierali sa šípky na lekvár a čaj, po prvom mraze tiež trnky, ktoré jedávali ženy na priadkach, aby mali na *preslinku*. Obľúbené boli aj plody kaliny – *siripútky*, ktoré sa ukladali do sena, aby dozreli. Lieskovce sa zbierali na vianočný štedrovečerný stôl.

Obľúbenou pochúťkou boli huby, ktoré sa zbierali do košíkov alebo sa nastokávali na palice. Najobľúbenejšie boli hríby – *griby*, najmä hríb smrekový



a hríb kráľovský, ako aj kuriatka, zbierali sa aj rýdziky, plávky, májovky. Plávky a rýdziky sa opekali na platni sporáka a jedli posolené. Kvalitnejšie hríby sa krájali, sušili a odkladali na zimu, keď sa nimi ochucovali polievky, napríklad *kysel*, zatrepaný mliekom a múkou. Na Vianoce sa varila *gribovica*, zatrepaná polievka s údenou klobásou, sušenými hríbmi a slivkami. Polievky so zeleninou a zemiakmi sa varili aj z čerstvých húb.

MLIEČNE JEDLÁ

Základom obživy väčšiny liptovských obcí bol chov dobytky a pastierstvo. Z toho dôvodu tu bol vždy dostatok mlieka i mliečnych výrobkov. Najviac sa konzumovalo kravské mlieko. Prvé mlieko po otelení kravy, *mlezivo*, sa varilo vo vode, aby sa vytvorili hrudky, a dávalo sa jesť deťom. Čerstvo nadojené mlieko sa odkladalo do kamenných alebo hlinených nádob – *spuščákov*, *banjek*, *baníčiek*, *žbančokov*, *kamenákov* – do komory. Konzumovalo sa zriedkavo, najviac ho pili malé deti. Do vriaceho mlieka sa zavárala drobná cestovina na polievku – *mrvenica*. Viac sa konzumovalo odstáte kyslé – *skyšané* mlieko, *kyška*. Pilo sa od smädu a jedlo ku chlebu, zemiakom, haluškám alebo sa do jedál pridávalo. Nalialo sa napríklad na horúcu zemiakovú kašu a nechalo na okraji sporáka stáť. Mlieko sa zrazilo do hrčiek, nazývaných *syrene*. Kyslé mlieko sa používalo aj na zatrepanie polievok a prívarkov, ktoré tým získali kyslú príchuť. Niekoľkodňové kyslé mlieko sa nechalo na kraji sporáka *odvarovať* na tvaroh. Keď sa mlieko vyzrážalo, scedila ho gazdiná cez dierkovanú drevenú varechu alebo kus riedkeho plátna. Tvaroh potlačila rukami, aby odtiekla všetka srvátka. Čerstvý tvaroh sa konzumoval hneď a tam, kde ho mali veľa, nasolením z neho robili syr podobný bryndzi alebo ho predávali na trhoch. Srvátka sa zužitkovala ako krmivo pre hospodárske zvieratá. Dôležitým mliečnym produktom bola smotana, z ktorej sa robilo maslo. Maslo gazdiné zvyčajne mútili dvakrát do týždňa a čo nespotrebovali v kuchyni, chodili predávať na trhy do miest. Maslo sa *mútilo* v drevenej *dbanke*, *masničke* pomocou *topárky* z vyzrážanej smotany zo sladkého i kyslého mlieka. Tempo mútenia bolo spočiatku pomalšie, a keď sa objavili malé krúčky masla, tempo sa zrýchlilo. Gazdiné vedeli odhadnúť kvalitu masla podľa zvuku pri jeho výrobe. Hotové maslo sa vyberalo drevenou hlbšou varechou do dreveného *šichtára*, v ktorom sa premývalo vodou, pokým nezostala priehľadná. Umyté maslo sa vybralo na tanier, rukou sformovalo do okrúhlej hrudky a ozdobilo vrypmi vidličkou. V nádobe zostal cmar, ktorým sa zapíjal chlieb, zemiaky a kaše.

Okrem kravského mlieka sa na Liptove konzumovali v širšom rozsahu aj produkty z ovčieho mlieka, najviac ovčí syr a bryndza. Ovčí syr sa vyrábala na salašoch zrazením mlieka pomocou syridla – *klagu*. Ten sa pripravoval zo žalúdka jahňaťa alebo teľaťa, ktorý sa namočil do vody, nechal prevariť a vychladnúť. Potom sa nasolil, zaúdil a nechal aj niekoľko rokov na povale, pretože čím bol starší, tým bol lepší. Hrudy syra dostávali domácnosti zo salašov, kde mali v spoločnom stáde svoje ovce, alebo sa tam kupovali od baču. Syr sa

v domácnostiach spracovával predovšetkým na bryndzu. Nechal sa pár dní stať v drevenej nádobe, aby vyzrel, a stále sa z neho zlievala srvátka. Vysušený syr sa krájal nožmi a rozdrobil rukami alebo sa pomlel na mäsovom mlynčeku a nasolil. Masou sa naplnila drevená nádoba – *putjerka*, *štvrtka*, zakryla sa plátnom a dreveným dlenkom, ktoré sa zaťažili skalou, a bryndza sa nechala vyzrieť. Skladovala sa v studených komorách alebo pivniciach. Konzumovala sa s chlebom na raňajky, varila sa z nej polievka *demikát*, *mrvjenka*, posýpali a dochucovali sa ňou cestoviny, najmä halušky a zemiaky. Bryndzu si brali so sebou chlapi, ktorí odchádzali na celý deň do hory, a kedysi aj *týždňovkári*, odchádzajúci pracovať napríklad do baní na Spiši a v Gemeri.

Liptovská bryndza sa považovala za najlepšiu na Slovensku. Jej vysoká kvalita bola podmienená vynikajúcimi pasienkami a tým, že pri výrobe syra sa v ovčom mlieku nechávala aj smotana, preto nebola suchá a mala dostatok tuku. Veľa ovčieho syra z Liptova sa začalo nakupovať už koncom 18. storočia do vznikajúcich bryndziarní, ktoré ju exportovali najmä do Viedne ako *Liptauer käse*. Na trhu vo Viedni sa predávala rovno z vozov rezaním nožmi. Bryndza sa v jedľových sudoch a geletkách transportovala aj na pltiach po Váhu. Stala sa typickým produktom, ktorý prezentoval Slovensko v medzinárodnom obchode. Preto sa aj bryndzové halušky, typické liptovské jedlo, stalo jedným z našich národných symbolov, ktoré uvádza literatúra ako najznámejšie a najobľúbenejšie jedlo Slovákov.

Z ovčieho syra robili bačovia aj údené oštiepky a parené syry, ktoré takisto patrili k vývozným artiklom Liptova. Pri tradičnej výrobe oštiepkov na salašoch sa hruda ovčieho syra rozdelila na menšie porcie, ktoré sa natláčali do drevených foriem, aby sa z nich vytlačila srvátka. Ďalej bača hrudku syra formoval v dlaniach do vajcovitého tvaru, pričom ju občas dával zapariť do horúcej vody. Následne na oštiepok vložil z dvoch strán drevenú vyrezávanú formu, a takto ho ponoril na pol dňa do prevareného slaného roztoku. Nasolený oštiepok s otláčeným ornamentom z formy zavesil v lykovej objímke na päť – šesť dní údiť do dymu z vaty v kolibe, čím výrobok získal tuhšiu kôrku a žltotohnedú farbu. Parenice sa tradične vyrábali na salašoch z ovčieho syra tak, že sa nechal kysnúť niekoľko hodín v plátennom vrecku na teplom mieste v kolibe. Po vykysnutí sa časti syra ponárali do horúcej vody, kde zmäkli, a mohli sa vyťahovať do dlhých pásov, ktoré sa vkladali do teplého slaného roztoku. Syrové pásy sa na doske skrúcali od koncov smerom do stredu do tvaru špirály. Dve spojené špirály pareného syra sa zviazali syrovým motúzikom, vložili na pár hodín do studeného soľného roztoku a dali sa mierne zaúdiť.

V niektorých chudobnejších domácnostiach sa chovali aj kozy. Kozie mlieko sa pilo čerstvé a gazdiné z neho robili aj maslo alebo ho miešali s kravským mliekom a tľkli na maslo.

Dôležitosť mlieka v strave Liptákov dokumentuje aj ich ľudová viera. Verili, že do mlieka sa nemá dávať ostrý predmet, pretože akoby kravám človek pichal do vemená. Ak niekto mlieko nedopil, verilo sa, že v hrnčeku nechal svoje



myšlienky. Podľa mlieka bačovia na salašoch určovali počasie. Ak sa mlieko penilo, malo byť pekné, ak nie, mohlo sa čakať škaredé počasie.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Mäso sa v tradičnej liptovskej kuchyni objavovalo príležitostne a na sviatky. Kedysi sa jedlo len varené mäso, pečené či inak pripravené bolo skôr výnimkou. Až do konca 19. storočia prevažovalo v strave mäso baranie. Barany sa rezali zvyčajne v novembri, bohatší gazdovia aj tri-štyri kusy, keď sa stáda museli preriediť. Zvieratá sa zabíjali vpichom dlhého noža pod krkom. Vytekajúca krv sa zachytila do nádoby, koža okolo nôh a hlavy sa narezala a stiahla a zviera sa vypitvalo. Črevá sa po oddelení loja – *oja* vyčistili. Baraní loj sa používal na mastenie halušiek a do zápražiek. Z hrubého čreva a žalúdka sa varilo so zemiakmi a kyslou zátrepkou jedlo nazývané *flaky*. Črevá, uvarené v slanej vode, sa plnili zemiakovou plnkou na *droby*. Hlava sa varila v polievke s krúpami. Očistený baran sa posekal asi na 15 – 20 menších kusov a naložil do súdka, v ktorom sa zasypal soľou, cesnakom, cibulou a rascou. Mäso tým pádom spustilo vodu a so soľou vytvorilo *rôsol*. Ak tekutiny nebolo dosť, uvarila sa soľ s vodou a mäso sa zalialo až do vrchu. Sud musel stáť v studenom priestore a mäso sa vyberalo podľa potreby po kusoch. Zo soleného baranieho mäsa sa zvykol variť guláš. Niekde odležanú a nasolenú baraninu údili v dyme na povale. Z baraniny sa varili polievky nakyslo zahustené zátrepkou z mlieka, ako aj na sladko s koreňovou zeleninou, zahustené krúpami, strukovinami alebo rezancami, ktoré sa jedli k osobitne uvareným zemiakom. Baranina so zemiakmi sa často podávala na obed v čase žatvy.

Obľúbeným mäsom bola bravčovina z domácej zakáľacky. Ošípané sa zvyčajne zabíjali pred Vianocami, a kto mal zvierat viac, aj pred fašiangami a Veľkou nocou. Gazdovia si dokázali zabiť zviera sami, pretože to bývali len menšie, okolo päťdesiat-šesťdesiat kilogramov vážiace zvieratá. Mäso z ošípanej sa spracovávalo podobne ako pri ovciach: najprv sa vypitvalo a rozporciovalo, nechalo postáť v slanom rôsole, a potom sa dalo vyúdiť do podstrešia. Pôvodne sa okrem údeného mäsa, slaniny a sadla z ošípanej nerobili iné mäsové výrobky. Ľudia sa snažili zužitkovať aj vnútornosti. Pečeň, srdce, podhrdlinu a odrezky z mäsa spolu varili, okorenili a podávali ako *svinskú hostinu* v deň zakáľacky. Pľúca sa nasolili do súdka a na Vianoce sa z nich varila polievka *kysel*. Sadlo – *salo* z čriev sa vybralo a skrútilo do blany, posolilo, zviazalo a nechalo vyúdiť. Jedlám pridávalo špecifickú príchuť. Pochúťkou bola aj uvarená krv usmažená na masti z čriev. Najobľúbenejšia však bola údená slanina, ktorá sa jedla surová s chlebom alebo sa ňou zaprážali a dochucovali mnohé tradičné jedlá. Vyúdené bravčové mäso sa konzumovalo prevažne len varené, prípadne v kapustných, krúповých či strukovinových polievkach. Obľúbené boli *pečené črevá* plnené postrúhanými solenými zemiakmi, ktoré sa piekli v peci. Podobne sa robil aj *pečený bachor* – kašou plnený žalúdok a hrubé črevo. Typickou liptovskou veľkonočnou špecialitou bola huspenina – *studená* z údených papr-

čiek a hlavy. Postupne začali ľudia spracovávať mäso aj na iné mäsové výrobky. Najobľúbenejšie boli vyúdené klobásky, ale robili sa aj hurky – *jadernice*, plnené krúpami alebo ryžou, ktoré sa varili v polievke nazývanej *žobrácka kaša*. Hrubšia slanina sa začala vytápať na masť – *šmolec*. Tlačenka – *švankes* sa plnila do žalúdka a hrubého čreva zmesou z hlavy a paprčiek.

Hovädzí dobytok sa zabíjal len výnimočne. Zvieratá usmrcovali mäsiari alebo drevorubači. Ľudia si zvykli od majiteľa odkupovať časť mäsa. Z hovädziny sa najčastejšie varieval guláš. Teľa sa zvyklo zabíjať pri príležitosti svadby. V čase núdze sa dopĺňala strava aj divinou, ku ktorej sa ľudia dostávali pytlactvom. Pri riekach sa chytali ryby, ktoré sa opekali nad pahrebou, niekde ich aj údili a varili v kapustnej šťave, vo vianočnej polievke alebo v hrachovej omáčke. V močiaroch chytali chlapci žaby. Po usmrtení z nich oddelili stehienka, ktoré si opekali nad pahrebou alebo varili.

NÁPOJE

Pitnú vodu ľudia čerpali z prameňov, potokov a zo studní. Studne mali spevnené steny dreveným kadlubom alebo kameňmi. Vrch studne bol zakrytý dreveným poklopom. Voda sa nosila v drevených kónických nádobách s jedným uchom – *kanvách*. Neskôr sa používali plechové vedrá. Do lesa a na pole sa voda brala v hlinenom krčahu s uchom alebo v drevenej okrúhlej ploskej *obonke*. V niektorých lokalitách vyvierali aj minerálne pramene, ktoré ľudia nazývali *mädokýš*. Minerálka sa pila i pridávali do cesta, aby bolo vláčnejšie. V lesoch a na lúkach sa zbierali listy, kvety a plody rastlín, z ktorých sa varili domáce čaje. Najobľúbenejšie boli z kvetov lípy, bazy, listov čučoriedok, malín, lesných jahôd, repíka, trezalky, *husej labky*. Čaje sa pili čisté alebo miešané, často s prídavkom materej dúšky.

Dôležitými nápojmi bolo kravské kyslé mlieko i cmar, ktoré dobre zahánali smäd. Pastieri pili žinčicu, ktorá vznikla pri výrobe syra. Srvátko, ktorá zostala v kotli po vybratí syra, sa ohrievala nad vatrou. Keď začala bublať, zozbierala sa vrchná najhustejšia vrstva srvátky – *urda*, z ktorej sa miešaním a prelievaním tvorila jemná žinčica. Miešaním čerstvej a staršej sa získavala kyslá žinčica. Na salašoch pastieri pili tento nápoj z drevených črpákov každodenne. Nápoj sa užíval ako liek pri pľúcnych a žalúdočných chorobách. Žinčica je považovaná za tradičný slovenský produkt z ovčieho mlieka.

Kedysi sa varila káva z nasucho upálených zŕn jačmeňa alebo raži, neskôr z kupovanej *melty* alebo *cigórie*, v nedeľu sa miešala s mliekom a pila ako biela káva.

Z alkoholických nápojov sa konzumovalo víno vyrobené podomácky napríklad zo žita, ovocia, šípok alebo chleba pridaním vody, cukru a kvasníc. Kvalitnejšie vína sa museli kupovať. V krčmách sa zaobstarával špiritus, ktorý sa miešal v pomere 1 : 2, aby sa dal piť. Často sa k pálenke pridávali rôzne byliny a korene, napríklad horec, rasca, muškátový orech, aby získali lepšiu arómu. Ženy zvykli piť pálenku s čiernym korením – *korenarku*. Na Liptove bola ob-



ľúbená teplá pálenka *gráta, bráta, hrjatô*. Pálenka sa nechala zovrieť, vliat sa do nej na karamel upálený cukor, niekedy aj rozpražená slanina. Pálenka alebo hriate sa pilo na Vianoce, Veľkú noc, fašiangy, na priadkach, podávala sa ako oldomáš pri kúpe a predaji. Rozhodne nesmela chýbať na svadbe, počas ktorej sa jej vypilo aj päťdesiat litrov.

PÔSTNE JEDLÁ

Katolícke obyvateľstvo dodržiavalo pôsty po celý rok v stredu, piatok a v sobotu. Vtedy sa zvykli jesť polievky, strukoviny, kapusta, cestoviny, pečivo – prázdne *kuchne* alebo suché zemiaky. Nejedlo sa nijaké jedlo zapražené slaninou, masťou alebo bryndzou, z jedálňička sa vylúčilo aj mäso. Počas štyridsaťdňového pôstu pred Veľkou nocou sa pôst dodržiaval aj v nedeľu. Napríklad v Liptovských Sliačoch sa na prvú nedeľu jedli rezance so sladkým mliekom, na druhú nedeľu *strova* – hrach alebo fazuľu s krúpami, na tretiu nedeľu, nazývanú *šúľková*, sa pripravovali *šúľky* – drobné pečivo z múky, vajčka a vody s kapustou, praženicou alebo lekvárom a makom. Na štvrtú – Kvetnú nedeľu sa podávali opäť strukoviny. Prvé mäsité jedlo sa konzumovalo až na Vzkriesenie. Na Veľký piatok sa dodržiaval prísny pôst, ľudia nejedli vôbec nič. Aj počas Bielej soboty sa dodržiaval pôst, v niektorých dedinách ľudia jedli mäso a syty jedlá už večer, v iných lokalitách až na Veľkonočnú nedeľu – Vzkriesenie. Pôstnym dňom bol aj Štedrý deň a takisto pôstna bola štedrovečerná hostina.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Vítanou zmenou v stravovaní boli predovšetkým kalendárne a rodinné sviatky, na ktoré sa pripravovali obľúbené a bohatšie jedlá. Významným sviatkom v roku boli Vianoce. Na Štedrý deň ľudia dodržiavali prísny pôst, smela sa piť len káva. Veľký význam pripisovali ľudia príprave jedál na *Viliju* – Štedrý deň. Verilo sa, že jedlá, plodiny i veci položené na štedrovečernom stole majú magickú moc a silu ovplyvniť zdravie, budúcnosť a prosperitu v rodine. Preto niekde prestierali na stôl *posjevku* – plachtu, z ktorej sa na jar sialo obilie. Pod ňu sa kladli peniaze alebo rôzne druhy obilia, alebo na stôl misa so všetkými plodinami pestovanými na hospodárstve. Do misky s obilím vložil gazda toľko *bobaljek*, koľko kusov statku choval, aby sa mu dobre darilo po celý nasledujúci rok. Na stole nesmel chýbať chlieb alebo koláč, aby ho bolo po celý rok dostatok, ani ovocie a orechy. Po spoločnej modlitbe sa jedol cesnak a med, aby boli ľudia zdraví a dobrí. Charakteristickým liptovským vianočným jedlom bolo drobné pečivo – *bobalky, lokše* poliate cukrovou vodou a ochutené makom alebo lekvárom, prípadne bryndzou. Často sa podával aj varený osolený hrach alebo nezapražená hrachová polievka s cesnakom, či iná strukovina. Obľúbeným chodom bola kapustnica, v príprave ktorej sa vyskytovali rozdiely súvisiace najmä s náboženskou vierou. V hornom Liptove, kde žili prevažne evanjelici, sa varilo v kapustnici údené mäso a klobása. V katolíckych rodinách sa polievka pripravovala pôstne, zapražila sa maslom, prípadne sa do nej dali



variť údené ryby. V dedinách stredného Liptova bola tradičná príprava *kyselá* z nasolených baraních alebo bravčových plúcok, ku ktorým sa pridali sušené huby a ovocie. Prvý začal jesť gazda. V Liptovskej Tepličke bol zvyk, že prvú *bobaľku*, ktorú nabral na lyžicu, mu zobrala slobodná dcéra a položila ju pred dom. Ak ju ráno nenašla, znamenalo to, že sa do roka vydá. Jeden kúsok tohto pečiva sa tiež odkladal nabok pre duše zomrelých a z každého jedla sa trocha nosilo aj statku do maštale. Keď sa ľudia vrátili z polnočnej omše, mohli už aj katolíci jesť mäso alebo klobásy.

Na Božie narodenie bol veľký sviatok, nesmeli sa pracovať ani sa nevarilo. Jedli sa zvyšky zo štedrej večere a bravčové mäso v kapuste. *Bobaľky* sa jedli po celý vianočný čas, a keď boli príliš tvrdé, navlhčili sa vodou. Na Silvestra sa konzumovali podobné jedlá ako na Vianoce, ale pôst sa už nedodržiaval. Na Nový rok sa nesmeli jesť nič *spod perja* – hydina, aby šťastie neuletelo. Naopak, na znak blahobytu sa mala jesť bravčovina.

Od Troch kráľov nastal čas fašiangov, keď si ľudia dopriali zábavu i viac tučných jedál. Bohatší gazdovia znova zabíjali ošípané, inde sa varilo z predvianočných zásob údeného a soleného mäsa. Cez fašiangy v pondelok a utorok pred *Krivou* stredou bývalo zvykom, že dievčatá, ktoré chodili na priadky, sa u niektorej stretli a pripravili si hostinu. Uvarili krúpy, kapustu s mäsom, napiekli *pankúšky* a pili kúpenú pálenku. Na hostinu pozvali aj mládencov a zabávali sa pri tanci. V stredu chodili mládenci po domoch známych dievčat, kde ich obdarovávali slaninou.

Na Veľkú noc si ľudia chodili do kostola posvätiť jedlá – vajíčka, koláče, klobásy, mäso, chren.

Typickou veľkonočnou špecialitou Liptova bolo *studeno* – huspenina pripravená z čerstvých alebo zaúdených teľacích nožičiek a hlavy. V niektorých rodinách sa piekol baránok s plnkou z múky, chleba, vajec a korenia. Zvyklo sa variť teľacie alebo údené mäso v polievke, ktoré sa podávalo s krúpami. Na veľkonočné sviatky sa piekli koláče, napríklad *kuchny*, *baba* alebo *gruľovník*. V dolnom Liptove sa piekli okrúhle koláče – *koledáky*, ktoré chodili deti na Veľkonočný pondelok vyhadzovať na pole, aby vyrástli vysoké obilniny.

V kalendári Liptákov boli významné aj dni, keď sa chodilo na sená. Pri tejto príležitosti sa ľudia zvykli krajšie obliecť a lepšie sa aj stravovali. Koscom sa ráno na *fruštík* nosili halušky s bryndzou alebo s kapustou, pirohy a pálenka. Niekde sa jedli varené vajíčka či praženica, alebo vyprážené pečivo – *šišky*, *krapne*. Na túto príležitosť sa tiež piekli koláče. K celodenným namáhavým prácam sa nosili na lúky krúpy, strukoviny, zemiaky či kapusta s údeným mäsom. Senné práce sa robili často spoločne a na lúkach sa aj nocovalo, čo bolo príležitosťou na zábavu a menšie pohostenie.

S radosťou bolo vítané v rodine narodenie dieťaťa. Rodičke – *postel'kyni* po pôrode prinášala kmotra *do kúta*; boli to rôzne jedlá, s výnimkou strukovín, ovocia a kyslých, aby dieťa nemalo tráviace problémy. Väčšinou išlo o ryžovú alebo krupicovú kašu v mlieku a zapraženú, hlavne rascovú polievku. Niekde



nosila kmotra okrem toho pečivo, koláče, prípadne chlieb. K darom patrila aj fľaša pálenky. Matku navštevovali takisto ženy z príbuzenstva a susedky, ktoré tiež priniesli jedlo alebo potraviny. Krst dieťaťa sa v rodine oslavoval v kruhu pozvaných hostí jedlom a alkoholom. Jedli sa zvyčajne jedlá ako v nedeľu, najmä varená baranina, často aj kaša omastená maslom a škoricou. Kmotra zvyčajne doniesla koláč alebo pečivo. Hovorilo sa, že krstiny sa odbavovali tak, ako kto mohol.

Najvýznamnejšou udalosťou v rodine bola svadba. Ani vtedy sa však nekonali veľké a nákladné hostiny a jedlá sa pripravovali len z domácich zdrojov. Na začiatku 20. storočia svadba trvala tri dni. Dopredu sa pripravilo viac jedla, ktoré sa len prihrievalo. V peci sa napiekli *opekance*, ktoré sa podávali s rôznymi posýpkami, najviac však s bryndzou. Ako polievka sa varil *kysel'* z údeného baranieho mäsa so sušenými slivkami. Jedli sa pripečené, zemiakmi plnené *droby*. Zo sušených sliviek sa uvaril kompót. V Liptovských Sliačoch mala svadba v 30. rokoch 20. storočia nasledujúci priebeh: V týždni pred sobášom chodila mladucha so svojou krstnou mamou *po pýtaní*: niesli vrece na obilie a obrúsok, do ktorého dostávali ďalšie potraviny, prípadne peniaze na prípravu svadby. V deň sobáša sa poschádzali svadobní hostia na *fruštik* v dome ženícha, kde sa podávala káva a chlieb. Potom prešli pred dom nevesty, zaspievali jej, za čo dostali chlieb a pálenku. Dievky, ktoré spievali, dostali *koledáč* – koláč s dierou v strede a *kabáč*, ktoré si po svadbe rozdelili medzi sebou. Zo sobáša v kostole odišli hostia do domu nevesty a cestou hádzali prizierajúcim sa koláče – *výchytníky*. Osobitné svadobné jedlo sa pripravovalo pre mladý pár, ktorý jedol v komore. Bývala to praženica z vaječ, chlieb a pálenka, čo im malo zabezpečiť plodnosť a prosperitu. Hostí ponúkli hovädzou polievkou a pokrájaným vareným mäsom s chlebom. Po príchode svadobníkov do domu ženícha dostali pálenku a len niekde kapustu s klobásou. Nevesta priniesla *radostník* – zapletaný koláč, pokrájaný na kúsky, ktoré darovala novým príbuzným. V Liptovskej Teplicke sa svadobná hostina začínala podávaním koláčov. Potom sa jedla ryžová kaša s maslom a cukrom. Hlavným jedlom boli varené krúpy s baraním alebo bravčovým mäsom a varená kapusta. Po ňom sa znova podávali koláče a pálenka. Muži radi pili *brjatu* pálenku, pre ženy sa niekedy kúpilo víno. V Žiari sa v chudobnejších rodinách jedla len polievka zo soľnej baraniny, mäso s chlebom a prázdne koláče. U bohatších sa pripravovali štrúdle plnené makom alebo ďumbierom, ktorý sa strúhal a rozpúšťal v masle s cukrom. V Liptovských Revúcach sa ráno podávala biela káva a chlieb. Po sobáši sa jedla kyslá zapražená polievka, do ktorej sa rozbilo niekoľko vaječ, alebo polievka z baraních pľúc. Na stoloch bola na tanieroch bryndza, na lopári nakrájané baranie alebo hovädzie mäso a chlieb. Jedli sa makom a lekvárom plnené záviný, pila pálenka. V Likavke sa najskôr išlo na tanec do hostinca. Svadobná hostina bola naraz v oboch svadobných domoch. Varila sa polievka z kohúta, pražili sa *krapne* a *šišky*, piekli plnené záviný. Niekde bolo zvykom, že sa do svadobných domov nosili potraviny ako dar. Po svadbe sa za to zasa roz-

nášala *výslužka*; bývali to koláče, ktoré sa dávali najmä slobodným dievčatám, aby sa skoro vydali. Niekde, napríklad v Liskovej, sa po svadbe pozývali známi, ktorí neboli na svadobnej hostine, na *otrusky* – malé pohostenie.

Smutnou udalosťou v rodine bol skon blízkeho človeka. Po pohrebe bolo zvykom, že rodina skromne pohostila blízkych príbuzných na hostine, ktorá sa nazývala *pohrebná*. Na stole ležal pokrájaný chlieb na malé kúsky, ktorý sa zapíjal pálenkou. Niekde miesto chleba mohol byť prázdny koláč posypaný cukrom, z ktorého si hostia kúsok odlomili. Neskôr sa zaužívalo podávanie guláša, prípadne klobás s chlebom.

Tradičná kuchyňa Liptova bývala pomerne pestrá. Dominovali v nej predovšetkým potraviny, ktoré boli ľuďom dostupné a ktoré si sami dorobili. Vysokú spotrebu tu mali zemiaky, kapusta, jačmenná múka, krúpy, baranina a bryndza. Charakteristickými jedlami regiónu boli halušky s bryndzou, pirohy, *kysel* z údeného baranieho mäsa, *studeno*, *bobaľky*, *droby*, teplá pálenka – *brjátô*, ktoré sa pokladajú za typické jedlá našej národnej kuchyne.

RECEPTY TRADIČNEJ LIPTOVSKÉJ KUCHYNE

Rascová polievka

Do 1 l vody sa dá variť polievková lyžica rasce, soľ a rozbije sa do nej vajíčko, ktoré sa rozmieša habarkou. Polievka sa jedla so suchým nadrobeným chlebom.

Gribovica

Do 1 l vody sa dajú variť pokrájané čerstvé hríby a polievková zelenina. Polievka sa zahutí zápražkou z údenej škvarenej slaniny, masla alebo masti a múky.

Mliečna polievka

Do 0,5 l vriacej vody sa nasype 5 – 6 lyžíc múky, ktorá sa habarkuje, aby sa neurobili hrčky. Keď voda vrie, pridá sa 0,5 l sladkého alebo kyslého, prípadne zmiešaného mlieka a nechá sa zovrieť.

Cíber

Do 1 l vriacej vody sa vsype 100 g jačmennej múky, rozhabarkuje sa a pridá 0,3 l kyslej šťavy z kapusty. Do uvarenej polievky sa nadrobí chlieb a dochutí sa upraženou slaninou.

Obarky

Voda, v ktorej sa varili rezance, sa zvrchu zleje. Na spodku ostanú *obarky*, ktoré zalejeme sladkým alebo kyslým mliekom a necháme chvíľu povariť. *Obarky* sa jedli namiesto polievky.



Kyslá polievka s krompeľom

Do 1 l šťavy z kyslej kapusty sa dá trocha čierneho korenia, a keď sa varí, zahustí sa zápražkou z masti a múky. Do polievky sa môže rozmiešať surové vajčko. Polievka sa jedla s osobitne uvarenými zemiakmi.

Rybäcia polievka

1 l šťavy z kyslej kapusty sa dá variť, pridá sa hrst sušených hřibov a údená ryba. Po uvarení sa ryba vyberie a polievka sa zahustí zápražkou z tuku a múky. Polievka sa jedla na štedrú večeru spolu s varenou ryžou.

Mäsová kyslá polievka

500 g údeného baranieho alebo bravčového mäsa, prípadne klobásy sa dá variť do 1 l šťavy z kyslej kapusty. Keď je mäso mäkké, vyberie sa a do polievky sa zavaria hrubé slíže.

Randáš

Do 2 l vody sa dá variť 500 g údeného bravčového mäsa a postupne sa pridajú 2 hrste kyslej kapusty a pokrájaných zemiakov. Takmer hotová polievka sa zapraží zápražkou na slanine alebo masti s paprikou. Uvarené mäso sa pokrája a vloží do polievky.

Kysel

Do 2 l vody sa dajú variť solené baranie pľúca a srdce. Pridá sa kyslá kapusta a sušené hřiby. Trochu neskôr sa pridá sušené ovocie – hrušky a slivky. Mäkké mäso z polievky vyberieme a polievku zahustíme mliečnou zátrepkou.

Zvara

Kyslé mlieko zohrejeme na okraji sporáka tak, aby sa zrazilo. Prilejeme trocha sladkého mlieka a precedíme, aby sa tvaroh oddelil. Srvátku necháme zovrieť a za varu do nej vsypeme kukuričnú múku tak, aby sa vytvorila nie veľmi hustá polievka. Pridáme soľ a dobre povaríme. Do hotovej vložíme tvaroh, ktorý sme oddelili z mlieka a dobre premiešali.

Kuláša

Asi 1 kg očistených nadrobno pokrájaných zemiakov sa varí v osolenej vode až do rozvarenia. Potom sa roztrepú habarkou a za stáleho miešania sa pomaly prisýpa hrubá múka, aby sa netvorili hrčky. Keď je kaša dostatočne hustá, necháme ju ešte prevrieť, pobublať, fučať. Hotové jedlo vlejeme na hlboký tanier alebo misu tak, aby sa v strede vytvorila jamka a kaša sa vyhrnula až ku krajom. Do jamky vlejeme kyslé alebo sladké mlieko, do ktorého si kašu na lyžici ponárame. V pôste sa kaša jedávala aj so šťavou z kyslej kapusty, ktorá sa nechala zovrieť, pridala sa cesnak, prípadne sa trocha zapražila a osladila.



Ťapky

Do 5 uvarených postrúhaných zemiakov sa pridá múka a štipka soli. Cesto sa dobre vypracuje, rozvaľká a nakrája na väčšie pásy, z ktorých sa trhajú prstami kúsky a hádžu do vriacej vody. Uvarená cestovina sa premyje a ocedí. Ťapky sa jedávali s mäsovou polievkou z baraniny, pridávali sa do iných polievok alebo sa jedli zaliate prevareným sladkým mliekom.

Halušky, zgance, hrbáne

Očistené surové zemiaky jemne postrúhame, pridáme soľ a hrubú múku. Rozmiešané cesto sa nesmie lepiť na steny nádoby. Cesto položíme na vodou navlhčený drevený lopár a z neho nožom alebo lyžicou hádzeme do vriacej vody menšie halušky. Pri varení ich častejšie premiešame, aby sa nelepili na dno. Uvarené zalejeme trochu studenej vody a scedíme. Posypeme bryndzou, tvarohom alebo kyslou kapustou. Omastíme upraženou slaninou alebo maslom. Môžeme ich pripraviť aj na sladko s lekvárom alebo s praženicou. Niekedy sa uvarené halušky miešali s uvarenými na kocky pokrájanými zemiakmi a posýpali bryndzou.

Bryndzové pirohy

Z 500 g hrubej múky, 2 vajec a vody vypracujeme tuhé rezancové cesto, vyvaľkáme a pokrájame na štvorce. Štvorce plníme plnkou, preložíme na trojuholníky a stlačením okrajov zlepíme. Varíme v slanej vode. Uvarené pirohy sa omastia vyškvaranou údenou slaninou a posypú posekaným kôprom a bryndzou.

Plnka: V šupe uvarené zemiaky sa olúpu, potlačia a pomiešajú s rovnakým množstvom bryndze a dochutia posekaným kôprom.

Liptovské tašky

1 kg v šupe uvarených zemiakov očistíme a pomelieme na mäsovom mlynčeku, pridáme 1 žltok, trocha soli, 50 g krupice, 250 g hrubej múky a vypracujeme cesto. Na pomúčenej doske cesto rozvaľkáme, nakrájame štvorce s veľkosťou cca 5 x 5 cm, na ktoré ukladáme bryndzovú plnku. Štvorce prehneme, okraje postláčame a tašky vo vriacej vode uvaríme. Hotové pomastíme maslom a polejeme kyslou smotanou. Na plnku potrebujeme 400 g bryndze, 1 žltok, trocha soli a mletého čierneho korenia, nasekaný kôpor a 50 g vyškvarenej slaniny pokrájanej na malé kocky.

Kapusta s hrachom

Suchý, vopred namočený hrach sa uvarí vo vode nahusto ako prívarok. Pridá sa soľ, rozotrený cesnak, cibuľa a zahutí sa zápražkou. Osobitne sa varí kyslá kapusta, ktorú zahutíme zápražkou a ochutíme. Jedlo sa podáva spolu – na jednej strane taniera hrach, na druhej kapusta. Všetko sa poleje rozškvaranou slaninou. Ak chceme pripraviť kvalitnejšie jedlo, varíme v hrachu údené koleno, prípadne iné údené mäso, ktoré podávame k jedlu.



Kapusta s fazuľou

Suchá, dopredu namočená fazuľa sa varí vo vode bez soli. Pridá sa bobkový list, rascas. Pred dovarením sa ochutí rozotreným strúčikom cesnaku a soľou. Pripravíme si zápražku z masť a hladkej múky, ktorú zalejeme mliekom a vlejeme do fazule. Hotovú ešte ochutíme octom alebo prisladíme. Osobitne v troche vody uvaríme kyslú kapustu. Pridáme k nej nadrobno pokrájané zemiaky a zápražku na slanine. Takmer uvarenú zahustíme postrúhaným surovým zemiakom. Necháme povrieť. Podávame na tanieri – na jednej strane fazuľu, na druhej kapustu.

Trhanica

Pár zemiakov sa dá variť, posolia sa, a keď sú uvarené, pridá sa múka a chvíľu sa ešte povaria. Potom sa scedia a rozťacia na kašu. Kaša sa vyberá lyžicou na malé kôpky, ktoré sa kladú na tanier, kde sa posypú bryndzou a omastia masťou.

Hruškový chren

Sušené hrušky alebo slivky uvaríme domäkka, pridáme cukor a jedlo zahustíme mliečnou zátrepkou. Jedlo sa s chlebom alebo zemiakmi.

Slepá kura, hrčka

Do 500 g krupicovej múky pridáme soľ, 2 – 3 vajíčka, trocha minerálnej vody, vytopenú slaninu s opraženou cibuľou a posekaný zelený petržlen. Po vychladnutí z masy urobíme dve knedle, ktoré dáme do polievky (hydínového vývaru alebo kapustnice) na 15 – 20 min. variť. Uvarené sa krájajú na plátky a jedia samostatne alebo k mäsu.

Liptovské droby

Rozpražená slanina a sadlo sa pridá do jemne nastrúhaných zemiakov. Prichutíme nastrúhaným cesnakom, cibuľou, čiernym korením a soľou. Všetko dobre premiešame a plníme do ovčích alebo bravčových čriev. Hotové droby najskôr uvaríme vo vode a pred konzumáciou pripečieme v rúre.

Strapkáň, mäteník

Hladkú múku s kyslou kapustou a vodou zmiešame na cesto, ktoré rozťahujeme rukami na veľkú placku. Placku pečieme z oboch strán nasucho na platni sporáka. Po upečení pomastíme maslom.

Kacera, chudobinca

Polovicu surových zemiakov nastrúhame na jemno, druhú na hrubšom strúhadle. Pridáme soľ, cesnak, rozškvařenú slaninu s cibuľou, majorán, rascu, čierne korenie, prípadne vajíčko. Cesto dobre premiešame a upečieme na plechu. Pečivo sa jedlo s mliekom alebo kyslou kapustou.

Opekance

Pripravujú sa z kysnutého cesta. Keď je cesto napoly vykysnuté, rozložíme ho na



drevenú dosku a z cesta šúľame a krájame asi na pol palca veľké kúsky, ktoré kladieme na vymastený plech. Na plechu necháme dokysnúť a potom upečieme. Pred konzumovaním dáme pečivo do vrelej vody a miešame, aby sa rovnomerne rozmočilo. Scedené vysypeme do hlbkej misy, polejeme roztopeným maslom a posypeme pomletým makom. Nakoniec uvaríme med s trochou vody, penu zoberieme a čistý vylejeme na opekance. Omastené opekance sa môžu posypať aj bryndzou.

Krapne

3 – 4 uvarené zemiaky nastrúhame, pridáme kvások z droždia, cukru a soli, krupicovú múku, 3 – 4 žĺtky, z bielkov ušľahaný sneh a vanilkový cukor. Všetko dobre vymiesime na polotuhé cesto, ktoré necháme trocha vykysnúť. Potom cesto vyvaľkáme asi na hrúbku 1 cm a kovovými formičkami z neho vykrajujeme rôzne tvary, ktoré vysmažíme v horúcom tuku. Vysmažené obaľujeme v práškovom cukre, škoricí a vanilke.

Víno zo žita

Do 20 l nádoby sa nasypú 2 kg čistého žita a zalejú sa 16 l vody, v ktorej sa rozvarili 4 kg cukru a kúsok kvasníc. Nálev sa nechá 2 týždne kysnúť na slnku. Vykysnuté víno sa precedí, zleje do fliaš a nechá ešte pár dní postáť. Rovnako sa dá pripraviť šípkové a chlebové víno.

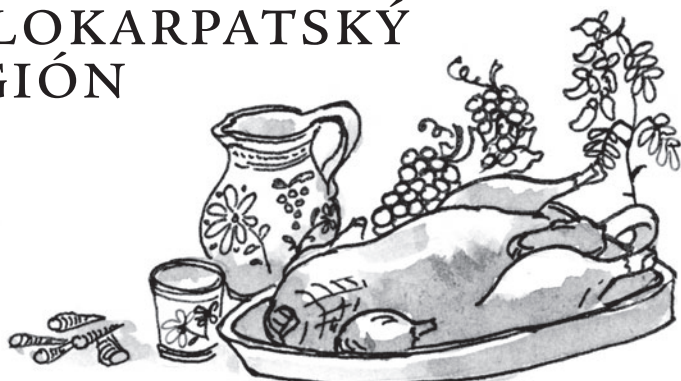
Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- HOLOVIČOVÁ, I.: Ľudová strava. Vlkolinec. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- LAUKOVÁ, H.: Zemiaky a kapusta v strave dolného Liptova. In: *Výživa a zdravie*, 1983.
- MARKUŠ, M.: Strava. Okres Liptovský Mikuláš. Archív Ústavu etnológie SAV.
- OKÁL, K.: Stravovanie ľudí v Hubovej. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- OLEJNÍK, J.: Chlieb v živote podtatranského ľudu. In: *Vysoké Tatry*, 21, 1983.
- OLEJNÍK, J.: Strava. In: *Ľud pod Tatrami*. Martin : Osveta, 1978.
- RALBOVSKÁ, A.: Ľudová strava v Liptovskej Tepličke. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- SLABÁ, H.: Strava v Liptovskej Tepličke. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- STOLIČNÁ, R.: Strava. Liptovské Sliače. Archív Ústavu etnológie SAV.
- STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R.: Jedlo ako etnoidentifikačný znak. In: *Jedlo ako kľúč ku kultúre*. Martin : Vydavateľstvo MS, 2004.
- Strava. In: MICHÁLEK, J. a kol.: *Liptovská Teplička*. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1973, s. 42 – 43.
- Stravovanie. In: BOTÍK, J.: *Vyšná a Nižná Boca*. Bratislava : Občianske združenie Ramža, SNM, FF UK , 2004, s. 63 – 67.
- ŠÍPKA, E.: Ľudové jedlá dolného Liptova. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1975*.
- ZUSKINOVÁ, I.: *Kuchyňa starých materí z Liptova*. Liptovský Hrádok : Občianske združenie priateľov Múzea liptovskej dediny, 1998.





MALOKARPATSKÝ REGIÓN



Malokarpatský región sa rozprestiera pozdĺž pohoria Malých Karpát, ktoré tvoria jeho os. Geograficky môžeme tento región vymedziť pohorím Malých Karpát a obcami ležiacimi na jeho juhovýchodnom úpätí alebo v blízkom okolí. Na juhozápade sa začína obcou Devínska Nová Ves, ďalej prechádza Bratislavou a jej pôvodne samostatnými obcami, ako sú Dúbravka a Rača, pokračuje vinohradníckymi obcami a mestečkami Svätý Jur, Pezinok, Vinosady, Modra, Dubová, Častá, Doľany, Dolné Orešany a na severovýchode končí obcou Horné Orešany. Patria sem aj priľahlé malokarpatské obce Vajnory, Slovenský Grob, Chorvátsky Grob, Viničné, Šenkvice, Vištuk i Budmerice. Región, tiahnuci sa od Bratislavy po Orešany, má bohatú a veľmi pestrú históriu a kultúru. Táto oblasť historicky patrila do Bratislavskej župy a k najvýznamnejším centráм patrili predovšetkým kráľovské mestá Bratislava, Svätý Jur, Pezinok a Modra. Kultúra regiónu je výslednicou stáročného spolužitia ľudí rôznych národností v tomto kúte západného Slovenska.

Od 13. storočia sem prichádzali Nemci, ktorí rozvíjali remeslá a vinohradníctvo. Nadviazali tak na pôvodné vinohradníctvo slovanského obyvateľstva, pričom ho skvalitnili. Kolonisti sa usadzovali na východných úbočiach Malých Karpát, ale aj v rovinatých častiach Bratislavskej stolice. Usadzovali sa nielen v osadách vyľudnených po tatárskych vpádoch, ale zakladali aj osady nové. Od začiatku 16. storočia prichádzali vo viacerých etapách na Slovensko Chorváti. Hlavnou príčinou exodu Chorvátov bolo podmanenie balkánskych krajín Osmanskou ríšou. Chorváti sa usadili v obciach Devínska Nová Ves, Chorvátsky Grob, Slovenský Grob, Veľké Šenkvice a Vištuk, založili aj novú obec Malé Šenkvice.

Po nich prišli Habáni (novokrstenci) – emigranti z Nemecka, ktorí sa od domáceho obyvateľstva odlišovali konfesiou a charakteristickým spôsobom života v uzavretých komunitách. Preslávili sa výrobou fajansy – keramiky a túto technológiu sa od nich naučilo postupne aj domáce obyvateľstvo. Na vzoroch a technológiách Habánov stávalo viacero zručných remeselníkov. V roku 1883

vznikla v Modre prvá keramická dielňa, z ktorej sa neskôr stala v celom svete známa fabrika Slovenská ľudová majolika.

Špecifickou skupinou obyvateľov boli drevorubači nemeckého pôvodu, nazývaní huncokári. Tvorili poslednú vlnu nemeckej kolonizácie na území Slovenska a obývali samoty v horách Malých Karpát. Sústredžovali sa okolo troch stredísk: Modra – Piesok, Častá – Červený Kameň a Smolenice – Jahodník. Prichádzali v priebehu 18. storočia na pozvanie vlastníkov lesov. Pomenovanie huncokár je skomoleninou nemeckého Holzhacker (drevorubač). Pochádzali väčšinou z Dolného Rakúska alebo priľahlého Štajerska. Žili izolovane v odľahlých drevorubačských nájomných domoch, často dve – tri rodiny pospolu. K ich domu prináležal kus pôdy, chovali hospodárske zvieratá. Žili ako uzavretá komunita, preto si až do polovice 20. storočia uchovali vlastný jazyk, svojský spôsob života i kuchyňu.

Koncom 19. a začiatkom 20. storočia prichádzali do regiónu Bulhari, známi ako bulharskí zeleninári. Mali ustálené formy organizácie práce, pestovateľské postupy aj celkový spôsob života, ktoré im vtlačali punc kultúrnej osobitosti a špecifickosti. Intenzívnym pestovaním zeleniny významne ovplyvnili sortiment pestovaných a konzumovaných plodín o nové druhy – papriku, rajčiny, melóny či baklažány.

Okrem pôvodného slovenského obyvateľstva sa do regiónu presídlili slovenskí repatrianti z Maďarska, Juhoslávie, Rumunska a Bulharska.

Z konfesijného hľadiska je územie zmesou viacerých konfesií. Pôvodné slovenské obyvateľstvo bolo prevažne rímskokatolícke. Nemecké obyvateľstvo malokarpatských miest a mestečiek postupne od 16. storočia inklinovalo k protestantským myšlienkam. Preto tu nájdeme najmä evanjelikov augsburgského vyznania (Rača, Pezinok, Jur, Limbach, Modra, Viničné). V novoveku doplnili náboženskú skladbu obyvateľstva regiónu Habáni, ktorí ako príslušníci radikálneho nábožensko-sociálneho hnutia uznávali len krst v dospelosti, preto ich nazývali anabaptisti alebo novokrstenci. Tvorili krídlo luterovskej reformácie. Po tureckej expanzii boli ich dvory vyplienené, museli zmeniť spôsob života i hospodárenia. V priebehu 17. a 18. storočia postupne splynuli s miestnym obyvateľstvom. Bulhari prichádzajúci na Slovensko boli v prevažnej miere pravoslávni. Do druhej svetovej vojny sa v malokarpatskom regióne nachádzalo aj židovské obyvateľstvo. Napríklad roľníci v Rači si často privyrábali predajom niektorých druhov potravín, najmä ovocia a zeleniny, pre židovských susedov. Každý piatok vyšli židovské ženy, ktoré Račania volali *paňičky*, do ulíc, na rohu sa vždy pristavili a vyvolávali, či má niekto na predaj hydinu, zajace, maslo či vajčka.

Všetci títo obyvatelia sa podieľali spoločne na formovaní kulinárnej kultúry malokarpatskej oblasti a blízkosť väčších miest, Bratislavy a Viedne, dávali priestor na jej neustále obohacovanie o nové postupy, potraviny i chute.

Malokarpatský región je veľmi úrodnou oblasťou, čo predurčilo jeho poľnohospodársky charakter. Hlavným zamestnaním obyvateľov bolo poľnohos-



podárstvo a vinohradníctvo. Darilo sa tu všetkým druhom obilnín, zelenine, ovociu, okopaninám, lesy poskytovali dostatok húb, lesných plodov, jedlých gaštanov. Pôda bola vhodná na pestovanie všetkých potrebných plodín nielen na vlastnú spotrebu, ale aj na predaj.

Oblasť má dostatok slnečného svitu a vlhky, čo sú ideálne podmienky na pestovanie viniča hroznorodého. Poľnohospodárstvo slúžilo na zabezpečenie základných potravín, vinohradníctvo poskytovalo priestor na pestovanie hrozna a produkciu vína – najdôležitejšieho obchodného artikla malokarpatských vinohradníkov a vinárov. Vinohrady mali primát vo výmere, ale aj výnosnosti ornej pôdy, ostatné role boli zvyčajne len doplnkom hospodárenia a využívali sa len ako zdroj na získavanie základných druhov potravín. Chýbajúce potraviny, ako aj tie, ktoré sa nedali dopestovať vlastnou poľnohospodárskou produkciou, kupovali obyvatelia buď u bohatých gazdov v okolitých nížinných poľnohospodárskych obciach, alebo v obchodoch – *skleпоч*, prípadne v blízkych väčších mestách. Peniaze na nákup chýbajúcich potravín získavali vinohradníci predovšetkým odpredajom hrozna, ovocia a vína, v rodinách malých gazdov nádenníčením – najmä chodením na *товарих*. Vinohradníci s malou výmerou pôdy pracovali aj vo fabrikách v Bratislave, Trnave alebo na železnici.

Vinohradníci tvorili až do polovice 20. storočia najvýznamnejšiu a najpočetnejšiu sociálnu skupinu v regióne. Celá malokarpatská kultúra bola ovplyvnená a podmienená vinohradníctvom. Jemu sa podriaďovali po celý rok všetky ostatné činnosti na hospodárstvach: práca na vinici, výroba vína, jeho následný predaj i konzumácia. Víno bolo dôležitým obchodným artiklom, preniklo do všetkých sfér života. Vinohradníctvu sa venovali Slováci, Nemci i chorvátski kolonisti.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Tradičná ľudová kuchyňa v tomto regióne bola v minulosti pomerne pestrá a bohatá, čo vyplývalo z úrodnosti kraja, ako aj z rôznorodosti dostupných a pestovaných plodín. Samozrejme, nájdeme rozdiely v zložení jedál konzumovaných počas pracovných dní i sviatkov. Najvýdatnejšie ľudia jedli počas najdôležitejších poľnohospodárskych prác, ako bola žatva, strihanie a oberranie viníc či zber ostatných poľnohospodárskych plodín, alebo pri rôznych rodinných oslavách, ako boli krst dieťaťa či svadba, respektíve počas náboženských sviatkov – na Vianoce, Veľkú noc či hody alebo vinobranie.

Do polovice 20. storočia sa ešte vyskytovali i domy s dvoma priestormi – izbou a sieňou. *Sjeň* bola komunikačným i skladovým priestorom. Plnila takisto funkciu kuchyne s otvoreným komínom – *černá kuchyna*. Postupne sa sieň, nazývaná aj *pitvor*, rozdelila na dve časti: zadnú kuchyňu a predný pitvor, ktorý prevzal funkciu priestoru na komunikáciu a uskladňovanie. Najrozšírenejšiu formu bývania predstavoval trojpriestorový dom, kde išli do hĺbky za sebou izba, pitvor s kuchyňou a komora. V malokarpatskej oblasti existovali ešte v prvej tretine 20. storočia viaceré typy vykurovacích zariadení a otvore-

ných i uzavretých priestorov na varenie a pečenie. V kuchyni bolo pôvodne umiestnené ohnisko s otvoreným komínom, neskôr sporák, nazývaný *šporhelt*. Otvorené ohnisko slúžilo predovšetkým na varenie, jeho výhrevná funkcia bola zanedbateľná. Chlebová pec slúžila okrem výhrevnosti predovšetkým na pečenie chleba. Bola situovaná do kúta izby vedľa priečky s kuchyňou. Čeluste (otvor do pece) ústili v kuchyni, odkiaľ sa i vykurovala. Pece mávali hranatý tvar, povrch býval omietnutý a obielený. Stavané sporáky slúžili na tepelnú prípravu stravy a zároveň vyhrievali priestor v dome. Ich hromadnejší výskyt sa datuje od začiatku 20. storočia.

Pokrmu sa teda do začiatku 20. storočia pripravovali prevažne v kuchyni na ohnisku pod otvoreným komínom, v takzvanej čiernej kuchyni. Kúrilo sa drevom alebo odrezkami z viniča, v železničiarskych domácnostiach už začiatkom 20. storočia využívali uhlie. Po prvej svetovej vojne sa v súvislosti s prestavbou a výstavbou nových domov rušili pôvodné otvorené komíny s ohniskom, pece sa nahrádzali novými typmi sporákov, čím sa úplne zmenil vzhľad kuchyne i charakter prípravy jedál.

Špecifikom viacerých obcí malokarpatského regiónu i susedného trnavského regiónu je dekoratívna výzdoba a úprava oblúkov nad bývalým ohniskom i stien okolo neho, ktoré sú známe pod názvom *maľované ohniská*. Z pôvodne čisto úžitkovej úpravy otvoreného, zadymeného ohniska omazaním a vytvorením jednoduchých liniek prstami vo vlhkej hline sa po prenesení kúrenia a varenia na uzavreté ohniská v izbe a kuchyni niekdajšie ohnisko v pitvore zmenilo na reprezentačný vstup do celého príbytku. Nepoužívané ohnisko a steny okolo neho sa po vybielení stali miestom invencie a talentu viacerých miestnych ľudových umelcov, ktoré ich zdobili rozmanitými farebnými ornamentmi, inšpirovanými miestnou vyšivačskou tradíciou. Najhonosnejšie výzdoby môžeme dodnes vidieť najmä v oboch Groboch a vo Vajnorochoch.

Okrem pece či sporáka bol najdôležitejším vybavením izby stôl, ktorý okrem stolovania slúžil aj na iné účely. Stretávala sa pri ňom celá rodina, tu sa uzatvárali dôležité zmluvy, obchody či rozhodnutia. Okolo stola boli lavice a stoličky na sedenie. Stôl zvyčajne stál v rohu oproti peci.

K základnému vybaveniu domácnosti patrili i jednoduché drevené police na odkladanie tanierov, pohárov a menších nádob na varenie, ktoré postupne vystriedali kupované kredence a police. Väčšie nádoby, hrnce a zásobníce na potraviny sa skladovali v komore pri kuchyni. Do komory sa odkladal aj chlieb. Pokiaľ sa varilo na otvorenom ohni, používali sa na varenie železné (liatinové) alebo hlinené hrnce, postavené na trojnožke. Vyrábali ich hrnčiari z okolia. Od konca 19. storočia sa začali používať aj smaltované hrnce a nádoby na varenie i konzumáciu potravín. Nádoby na varenie a pečenie sa označovali všeobecným pomenovaním *rády* a *hrnce*. Najdlhšie sa používali hlinené nádoby na uchovávanie mlieka – *mléčny hrniec*, *mléčnik* a hlinené pekáče – *pekárne* na pečenie hydiny. Tie sa v niektorých domácnostiach používajú dodnes.



Pri jedení bolo zvykom držať sa istých noriem. Jedávalo sa spoločne, pred a po jedle sa zvyčajne ľudia pomodlili. V niektorých rodinách sa modlili postojacky okolo stola nahlas, niekde sa len spoločne prežehnali alebo sa nahlas pomodlil len gazda. Gazdiná položila misu či inú nádobu s jedlom doprostred stola. Prvý si vždy do taniera nabral gazda, po ňom gazdiná ponaberala ostatným. Ak gazda dojedol z taniera, mohol dojesť jedlo zo spoločnej misy, ostatní si museli dokladať na vlastné taniere. Praženica sa jedla takisto zo spoločnej misy – *rajnice*. Deťom sa často prízvukovalo, aby si pod lyžicu podkladali chlieb. Pečené zemiaky sa brali po jednom z hrnca priamo rukami a zo spoločného kastróla sa vyberali škvarky alebo masť. Upečený koláč či štrúdlä sa nakrájala a podávala priamo z plechu.

Jedálny lístok malokarpatských vinohradníkov a roľníkov počas týždňa nebol veľmi pestrý, varili sa jednoduché, nenáročné, prevažne cestovinové jedlá, niekedy doplnené slaninou alebo mäsom, častejšie však zeleninou. Pôstnym dňom boli streda a piatok, počas týchto dní sa varili hlavne polievky s osúchmi, omáčky alebo cestovinové jedlá. V pondelok sa zvyčajne dojedali zvyšky z nedele, v tento deň sa nevarievalo.

Počas prác vo vinohrade sa konzumovala hlavne suchá, menej varená strava. Raňajky vinohradníkov boli syté, aby zvládali fyzicky náročnú prácu vo viniciach. V okolí Orešian to bola najčastejšie zapražená fazuľová polievka alebo kapusta s mäsom. Vo vinici sa jedla saláma, klobásy, syr, chlieb s cibuľou a cesnakom, pilo sa víno a voda. Často sa štangľa salámy zavesila na začiatok vinice na kôl alebo stĺpik a každý, kto mal chuť, si kúsok odrezal. Jedlo sa vo vinici. Počas oberania sa pokrm zajedal hroznom a zapíjal vínom alebo pálenkou. Od Modry po Raču sa pred odchodom do vinice nevarilo ani nepodávalo teplé jedlo. Jedávalo sa až vo vinici: na *fríštuk* bola mliečna polievka a cestoviny – *perky* alebo koláče – *osúchy*, *buchty*. Na obed sa dojedali zvyšky z raňajok, poobede sa pila voda s vínom. Na večeru sa po príchode z vinohradu varila polievka a múčne jedlo. V zime sa podávali často len pečené zemiaky a kyslá kapusta.

Prevládajúcou formou tepelnej úpravy jedál bolo varenie. Najstarším vareným jedlom, ktoré sa konzumuje dodnes, bola kaša. Pripravovala sa z obilnín, neskôr i zo zemiakov. Popredné miesto v strave malokarpatských vinohradníkov patrilo polievkam. Tie sa varili najmä z koreňovej zeleniny, strukovín či kapusty. V chudobnejších rodinách bola polievka často jediným teplým jedlom počas dňa.

Okrem polievok a kaší sa konzumovali cestovinové jedlá. Boli to pokrmy zhotovené z cesta, ktoré sa pripravovalo z múky, vody a soli prípadne s pridávaním vajíčka a mlieka. Pre celé západné Slovensko, malokarpatskú oblasť nevynímajúc, je typická vyššia konzumácia mäsa a mäsových výrobkov ako pre severnejšie regióny. Chovali sa ošpané, hovädzí dobytok, z hydiny okrem sliepok najmä husi a kačice.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V strave malokarpatského regiónu sa využívali všetky druhy obilnín. Najdôležitejšie miesto medzi nimi patrilo tzv. chlebovým obilninám, teda takým, z ktorých sa pripravoval chlieb – pšenici a raži. Použitie múky sa diferencovalo podľa pripravovaného jedla i sociálneho postavenia rodín. Pšeničná múka prvej akosti, nazývaná *krupičková*, sa používala na pečenie koláčov. Ak ju nemali, použili druhú akosť – hladkú múku. Viaceré múčne jedlá sa robili zo pšeničnej múky prvej i druhej akosti, namiešanej v určitom pomere, prípadne pridaním ražnej múky.

Z obilninových kaší sa najbežnejšie varila kaša z jačmenných krúp – *krúpová kaša* alebo *prosná kaša*. Ak sa varili vo vode, dochucovali sa opraženou cibuľkou alebo slaninou. Ak sa použilo na varenie mlieko, robila sa kaša *na sladko* – pred konzumovaním sa poliala maslom a posypala cukrom. Pomerne rozšírenými a obľúbenými boli kukuričná kaša z kukuričnej krupice a ryžová kaša posypaná škoricou. Bolo to jedlo detí a chorých ľudí. V Senkviciach a okolitých obciach sa podávala krupičná kaša i na svadbách.

Vyhľadávaným jedlom boli cestoviny rôzneho tvaru. Patrili k nim *opantance*, *žgance*, *šmykance*, *šúľance*, *slíže*, *perky*, *gulky*, *fléčky*, *fleky*. Jedli sa v rôznych kombináciách s prílohami: na slano i na sladko, posypané tvarohom, orechmi, opraženou krupicou, škvarkami, lekvárom, makom, v prípade kapustných fliačkov s osmaženou kapustou či cibuľkou. V Rači boli obľúbené slíže poliate smotanou a posypané tvarohom. Mnohé druhy cestovín sa používali i ako závarka do polievok. Populárnou cestovinou do polievky, najmä na svadby a významné rodinné udalosti, boli *frkacúle* – štvorčeky slízového cesta točené na špeciálnej drevenej paličke, ktoré sa rolovali na doske s vrúbkami alebo na brde, čím sa do cesta vtlačili ryhy – zúbky. Rozšírené boli makom alebo tvarohom plnené pirohy – *koblihy*, *perky* a okrúhle *gule* plnené ovocím. Obľúbenými cestovinami boli *slíže* s lekvárom, posypané makom alebo opraženou strúhankou zo *zabáraného cesta*. V niektorých obciach slíže alebo šúľance nazývali posmešne *ompitálski pahalci* (Ompitál – starší názov pre obec Doľany).

Najtypickejšími a v súčasnosti už takmer zabudnutými cestovinovými jedlami boli *opantance* a *žgance*. Pri príprave *opantancov* sa z múky a vody vymiesilo cesto, z ktorého sa uvaľkali malé šúľance, ktoré sa varili vo vode spolu s prosným zrnom – *pšenom*. Po uvarení sa masa vysypala na pekáč, poliala rozškvařenou slaninou alebo cibuľkou a dala zapiecť. Pri príprave *žgancov* sa do cesta pridávali uvarené zemiaky a po ovarení sa posýpali opraženou krupicou. Pomerne dlho pretrvala i príprava jedál *šterc* a *šmór*, *šmórny*, ktoré sa robili z múky a zemiakov.

V Malokarpatskej oblasti sa pripravoval chlieb zo pšeničnej i ražnej múky – *výraškovvej*, *chlebovej*. Do cesta sa pridávali uvarené nastrúhané zemiaky, chlieb bol potom mäkkší a údajne i chutnejší. Z kukuričnej múky sa v čase núdze do prvej svetovej vojny piekol *gerheň*, ktorý nahrádzal chlieb.



Chlieb sa piekol pôvodne doma v peciach. Pec nemali v každom dome, preto sa často schádzali dve – tri susedy a chlieb piekli spolu v jednej peci. Domáca príprava chleba pretrvala v niektorých lokalitách výnimočne až do polovice 20. storočia. Rozvojom malokarpatských miest a mestečiek vznikali pekárne, kde ľudia buď kupovali chlieb, alebo tam nosili vlastné bochníky cesta na upečenie.

Chlieb sa piekol podľa potreby raz za dva týždne, niekedy, najmä počas náročnejších prác, keď spotreba chleba stúpala, aj častejšie. Počet bochníkov bol určený zvyčajne počtom členov rodiny, prípadne kapacitou pece. Niektoré rodiny mali pece, do ktorých sa zmestilo osem, niekde aj dvanásť chlebov.

Na kysnutie chlebového cesta sa používal podomácky zhotovený kvások zo zvyškov cesta z predchádzajúceho pečenia alebo zo zvyškov upečeného chleba, ktorý sa zalial vodou a pridal k múke – *žmolky*. Z koryta, v ktorom sa miesil chlieb, sa pozoškrabovali zvyšky cesta, obalili múkou, dali do látky a uložili do komory na policu, kde cesto zoschlo. Keď gazdiné miesili nové cesto, zvyšky starého rozrobili s vlažnou vodou a pridali do chlebovej múky v koryte ako kvások. Kvások sa pripravoval v predvečer pečenia. Kvasnice sa začali používať po prvej svetovej vojne. Do chlebového cesta gazdiné často pridávali i *syrovátku*, ktorá vznikla pri príprave tvarohu z kravského mlieka. Cesto sa miesilo vo veľkom koryte a zvyklo sa prežehnať, aby sa upiekol dobrý chlieb.

Keď cesto vykyslo, na boku koryta sa vyformovalo do *valku*, *vyvalcuvalo sa* a uložilo do slamených košíkov ešte vykysnúť. Keď bolo dostatočne vykysnuté, do stredu každého cesta gazdiná urobila prstom jamku, cesto potrela vodou. Bochníky z cesta sa uložili na drevenú lopatu, ktorou sa sádzali do vyhriatej pece. Na jeseň sa pred pečením cesto často prikrylo kapustným listom; chlieb bol vraj potom čistejší a dostal peknú farbu. Na prvý chlieb, ktorý sa sádzal do pece, sa urobil prstom krížik a pri sádzaní sa odriekali slovami: „*Aby nám to Pán Boh požehnal!*“ Chlieb sa v peci piekol asi dve hodiny. Pôvodne bývali bochníky guľaté, neskôr sa začali piecť podlhovasté – *štricle*. Po upečení sa chlieb lopatou vybral, zvrchu i zospodu sa poometal husacím krídlom, aby bol čistý, a nechal sa vychladnúť. Každý kus sa zabalil do čistej utierky a uložil na policu do komory. Bochníky sa na polici rozložili, nesmeli sa ukladať na seba, aby neplesnivali. Takto upečený a uložený chlieb vydržal chutný i dva týždne.

Zo zvyškov chlebového cesta sa piekli väčšie placky – *béleše* alebo *postrubne*. Počas pečenia sa kládli ako prvé na okraj pece, a kým sa posádzali do pece všetky chleby, boli placky hotové. Po upečení sa vybrali drevenou lopatou a konzumovali potreté cesnakovou masťou.

Pred načatím sa bochník chleba rukou alebo nožom prežehnal a urobil sa nad ním krížik. Tento zvyk v niektorých rodinách pretrváva až do súčasnosti. Ak chlieb alebo krajec chleba spadol na zem, ľudia ho pofúkali a pobozkali. Chlieb sa konzumoval každý deň, samotne alebo ako príloha k niektorým jedlám. Keď sa piekol chlieb, chudobnejší ľudia z dediny, prípadne žobráci si chodili pýtať kúsok chleba alebo aspoň chlebové placky. Tieto dary zvyčajne

odpracovali na poli, vo dvore alebo vinohrade. Odrobinky z chleba gazdiné nevyhadzovali, ale dávali zvieratám alebo spaľovali v ohni.

Z nekvaseného cesta z hrubej pšeničnej alebo ražnej múky zarobenej s kysnutým mliekom sa piekli na panvici *podlesniky*, *podlistníky*, ktoré sa jedli ochutené lekvárom, orechmi alebo tvarohom.

Kysnuté cesto sa pripravovalo tradične z kvasníc, hladkej alebo polohrubej múky, mlieka, vajec, tuku, cukru a vody. Kysnuté placky – *osúchy* sa ochucovali smotanou, kôprom, rascou, cesnakom, čerstvými alebo sušenými slivkami. Počas sezóny sa obohacovali sezónnym ovocím – ríbezľami, egrešmi, čerešňami, marhuľami alebo rebarborou.

Záviny z kysnutého cesta, nazývané *zavináky* alebo *báleše*, v Rači *baba*, sa plnili jablkami, orechmi, tvarohom – *syrom*, makom, neskôr i kakaom. Záviny sa často plnili hroznom, najmä odrodou portugalské modré, ku ktorým sa primiešal zomletý mak.

Typickými koláčmi tejto oblasti boli ťahané štrúdle plnené makom, orechmi, modrým hroznom a čerešňami alebo štrúdlä plnená kapustou na sladko, ochutená cukrom, medom a škoricou. Štrúdlä sa robila špeciálnou technikou – ťahaním, preto sa aj nazývala *tahaná štrúdlä*. Cesto sa pripravovalo z polohrubej múky, vody, octu a zručné gazdinky ho vedeli natiahnuť na veľkosť stola. Raz do týždňa sa piekli buchty plnené makom, tvarohom alebo slivkovým lekvárom. Medzi ďalšie tradičné pečivá patrili *pajgle*, *rožky* – rožteky plnené orechmi, ktoré dnes poznáme pod názvom *bratislavské rožky*. Na Vianoce sa často piekli jednoduché vykrajované koláče – *pocheraje*, ktoré sa vešali na stromček alebo sa natierali ríbezľovým lekvárom a zlepovali sa. Tradičným vianočným pečivom bol *mravn*, *mrván* alebo *calta*, u Chorvátov *vrtán* z kysnutého cesta, do kola upletený koláč z troch alebo piatich prameňov cesta.

Medzi miestne tradičné pečivo môžeme zaradiť *dolky* a *lokše*. Dolky boli okrúhle menšie pečivá z kysnutého cesta, ktoré sa vykrajovali okrajom pohára a piekli na panvici. Upečené sa na chvíľu povarili vo vode a konzumovali omastené maslom a posypané makom, cukrom alebo orechmi. Podobným spôsobom sa z kukuričnej múky pripravovali v okolí Orešian *gogoričky*. V chudobnejších rodinách sa robili koláče z menšieho množstva vajec nazývané *slepé myši*.

Vyprázané pečivo pre svoju nákladnosť a náročnosť prípravy patrilo iba k príležitostným jedlám. Pripravovalo sa najmä počas obdobia fašiangov, v posledný týždeň pred Popolcovou stredou. *Šišky* sa vykrajovali menším pohárom a vyprážali na oleji alebo masti, pred konzumáciou sa navrch dal lekvár alebo tvaroh rozmiešaný s vajítkom. Iným variantom boli *šišky*, ktoré sa vykrojili, na cesto sa dal lekvár, dve a dve sa spojili a vyprážali už naplnené. Z tejto kategórie jedál boli rozšírené i *pražené rožky*, *fánky* a *božje milosti*. *Fánky* mali tvar štvorca alebo štvoruholníka, narezané sa zatočili a vyprážali na masti.



ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Dôležitou súčasťou miestnej stravy boli zemiaky, nazývané *krumple*. Pestrá skladba zemiakových jedál svedčí o ich obľube a častom využívaní v tradičnom jedálničku. Dodnes používané ľudové názvy dokladajú mnohé pestované druhy: *šalátové*, *špiritusáky*, *žlté krumple*, *ružáky*, *čajky*, *pindráky*. Na zimu sa zemiaky uskladňovali v jamách vyhlbených do zeme, nazývaných *hroble*, *krumplové jamy*. Najbežnejším spôsobom prípravy a konzumácie zemiakov bolo ich pečenie v šupke. V rúre *pečené krumple* sa jedli so škvarkami alebo kyslou kapustou, zapíjali sa kyslým mliekom. Ružové zemiaky – *ružáky* sa dusili – *dynstované krumple* a konzumovali s uhorkovým šalátom. Varené zemiaky sa ochucovali upraženou cibulkou alebo masťou. Zemiaky uvarené v šupke sa zvykli pridávať do chlebového cesta i do viacerých múčnych jedál, pripravovaných z *krumplového cesta*. Zemiakmi sa zahusťovali polievky a prívarky, najmä strukovinové.

Dnes menej známym jedlom je *gerheň*, ktorý sa robil z očistených postrúhaných zemiakov, múky, korenia, škvarkov a táto masa, poliata masťou, sa zapiekla v peci alebo rúre.

Z varených zemiakov, ktoré sa zasypali hrubou krupicou, sa varila *krumplová kaša*. Kaša počas prípravy prskala, vychádzali z nej vzduchové bubliny, preto ju niekde nazývali *fučka*. Jedla sa na slano s upraženou cibulkou a slaninou. Neskôr sa k nej často podávali i opekané či varené špekáčky alebo klobásy. Tvrdilo sa, že najlepšie táto kaša chutila na druhý a tretí deň, keď bola *zhrívaná, pražená*.

Zemiakové cesto sa používalo na prípravu mnohých zemiakových jedál. Jeho príprava bola pomerne jednoduchá: zemiaky uvarené v šupe sa očistili, popučili alebo pomleli, pridala sa k nim múka (zväčša hrubá) a cesto sa dôkladne vypracovalo, aby sa nelepilo na ruky.

Dnes známe jarmočné jedlo – *lokše* boli tiež zo zemiakového cesta; po upečení na platni sporáka sa konzumovali omastené, osolené a ochutené cesnakom, prípadne počas hodov plnené husacou pečienkou. Najchutnejšie vraj boli na druhý deň, podávané na sladko, s makom a slivkovým lekvárom.

Zo zemiakového cesta sa pripravovala i ďalšia špecialita – *scískanice*. Cesto z hrubej múky a zemiakov sa rozvaľkalo a naplnilo buď slanou plnkou – masťou s cibulkou, cesnakom, škvarkami, alebo sladkou plnkou – makom, orechmi. Potom sa poskladalo, preložilo a na koncoch *scísklo*, aby náplň nevytiekla. *Scískanice* sa poukladali na plech a zapiekli. Z tohto cesta sa pripravovali i *kotúče*. Zemiakové cesto sa ušľáhalo na dlhšie valčeky, ktoré sa stočili do kotúčikov, a tie sa opražili na masti alebo opiekli. Po upečení sa posolili a konzumovali ku kyslej fazuľovej polievke. Toto jedlo bolo známe takmer v celej malokarpatskej oblasti. Dodnes najlepšie *scískanice* robia ženy z Dubovej a Modry.

Zo zemiakov sú známe a obľúbené kyslé polievky – zemiaková alebo hubová s údeným mäsom, do ktorej sa pridávali široké rezance. Varené postrúhané zemiaky sa pridávali i do chlebového cesta.

Typickým piatkovým jedlom býval v malokarpatských obciach *slepý guláš*, ktorý sa varil len zo zemiakov, papriky a cibule. Od konca 19. storočia sa začali, najmä v mestskom prostredí, pripravovať zemiaky aj ako príloha k mäso-vým jedlám.

Raritou bolo pestovanie sladkých zemiakov, tzv. topinamburov (*Helianthus tuberosus*), v okolí Bratislavy, ktoré boli na dedinách známe pod mierne skomolenými názvami ako *topinobury*, *topinaburky* či *topinbury*. Táto rastlina dorastá do výšky až jedného metra a jej plodmi sú hľuzy tvarom podobné zemiaku či zázvoru. Aj keď ich pôvod v Rači a na okolí dnes už nie je možné presne vysledovať, dá sa predpokladať, že sa do týchto končín dostali prostredníctvom pracovných migrantov z Ameriky, ktorí sa vracali domov.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta sa v kuchyni upotrebila v surovom stave alebo sa konzervovala v sude, prípadne v drevenej *tunke* kvasením. Pred takouto úpravou ľudia kapustu očistili, zbavili ju hlúbov, hlávky porezali nožmi alebo postrúhali na struhákoch. Porezanú kapustu tlačili do drevených sudov, konzervovali soľou a pridávali korenie, najčastejšie rascu. Kapusta sa tlačila do nádob nohami, čo bola prevažne mužská práca. Ako pochúťku dávala gazdiná do suda medzi kapustu jablká alebo dule. Dobře naložená kapusta – *kyslá kapusta* vydržala rodine zvyčajne až do jari.

Hlávková kapusta bola základom mnohých polievok, najčastejšie sa varila zatrepaná s mliekom alebo zapražená s koreňovou zeleninou. Ešte na začiatku 20. storočia bola zapražená kapustová polievka, do ktorej sa dal uvariť kúsok mäsa, tradičným nedeľným jedlom v okolí Modry a v Šenkviaciach. Varila sa *červená kapusta* z najemno nakrájanej hlávkovej bielej kapusty, ktorá sa zafarbila paradajkovým pretlakom a ochutila kmínom. Vzniklo tak husté, syté a lacné jedlo. Z kapusty sa dusením, osladením a pridaním cestovín varili *kapusné fléčky*, dusenou sladkou kapustou sa plnili koláče, štrúdle alebo *kapustníky* – koláče z kysnutého cesta.

Kvasená kapusta sa používala ako príloha k mäsu alebo sa z nej pripravovali rôzne druhy jedál, miešala sa s cestovinami, zemiakmi. Ako pôstny pokrm bola známa vianočná kyslá kapustová polievka s hubami, sušenými slivkami a smotanou, často doplnená strukovinami. S klobásou či údeným mäsom to bolo zasa sviatočné, najmä novoročné jedlo.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Zo zeleniny sa okrem kapusty konzumovala koreňová zelenina a strukoviny. Na dochutenie jedál sa využívali koreniny ako čierne korenie, rasca, paprika, cesnak, cibuľa a zelené vňate rôznych doma pestovaných korenín – petržle-nu, zeleru, kôpru, rozmarínu, majoránu. Jedlá zo strukovín sa nazývali *strova*.

Z fazule varili gazdiné *fazulovú poléfkú* zapraženú múkou alebo kyslú s mliekom či smotanou a octom, alebo s údeným mäsom. Do fazuľovej polievky sa



okrem zápražky pridávala aj koreňová zelenina, do polievky kyslej chuti cesnak, ocot, mliečna zátrepka a zavárali sa široké rezance. Podobne sa pripravovali aj zemiakové, kapustové, šošovicové a cicerové polievky. Fazuľová omáčka bola častým jedlom najmä v stredu alebo piatok. Fazuľa sa zvykla varievať spolu s údeným mäsom alebo kosťami a zahustila sa smotanou a zátrepkou. Túto fazuľovú omáčku poznáme pod menom *fazulovica*, *fazulová s údzenným* alebo *čučpajz* či *šušpajz*. Fazuľová kaša sa pripravovala aj z fazule a zemiakov, poliata masťou a opraženou cibuľkou.

V letnom období sa varievali ľahké prívarky najmä z *luskovej fazuľky*, *luskovnice*, dochutenej kôprom, ku ktorej sa podávalo varené vajíčko a chlieb. V Devínskej Vsi sa počas leta varievala zelená fazuľka (zelené struky i vylúpané zelené zrná), nazývaná *paláh*.

Bôb sa jedol varený alebo pečený počas strednej večere. Z cícera sa varievali polievky. Šošovica sa používala na prípravu kyslých polievok alebo hustejších prívarkov, ktoré sa konzumovali s mäsom.

Oblúbenými polievkami boli hubová s cestovinou, karfiolová i rascová. Vinohradníci si radi pochutili i na omáčkach – kôprovej, chrenovej, paradajkovej, kapustovej s paradajkami, špenátovej, fazuľovej, tekvicovej či šošovicovej. Vďaka bulharským zeleninárom prenikla do miestneho jedálneho paprika.

Koreňová zelenina slúžila na prípravu mnohých druhov polievok. Zeleninový základ (mrkva, petržlen, zeler) sa doplnil hrachom, kapustou alebo mäsom, polievky sa zasmažili alebo zatrepali. Varila sa zeleninová s karfiolom, zemiakmi, fazuľou a cestovinami. Koreňová zelenina sa dávala na zlepšenie chuti polievky variť do mäsového vývaru. Často sa varená koreňová zelenina z polievky posypaná soľou alebo korením jedávala ako predjedlo.

K oblúbeným a pestovaným druhom zeleniny patrili hlávkový šalát, špenát, z ktorých sa pripravovali polievky – *šalátová poléfka*, *parený šalát* alebo prívarky podávané najmä na jar a počas leta s vareným vajítkom. Uhorky sa konzumovali v sezóne surové, robil sa z nich šalát – k postrúhaným uhorkám sa pridala smotana, soľ, korenie. Takýto *smetanový šalát* sa nosieval na rolu alebo do vinohradu, pretože uhorky a vychladená smotana dokonale osviežili a *stahovali horoko*. Prvé väčšie uhorky sa upravovali rýchlym kvasením a nazývali sa *kvašáky*. Do väčšieho 3- až 5-litrového pohára sa uložili uhorky, pridal nálev (korenie, cukor, ocot), chlieb a viničné vršky, pohár sa nechal na svetle a slnku pár dní zrieť. Na zimu sa uhorky konzervovali kvasením v kameninových nádobách – *kamenákoch*. Kvasené *kyslé obarky* sa jedli k pečenému mäsu či zabíjačkovým výrobkom.

K menej obvyklým rastlinám môžeme zaradiť podzemnicu olejnú (známejšiu u nás ako arašidy alebo búrske oriešky), ktorej sa dobre darilo v piesočnatej pôde pri vinohradoch. Arašidy sa zvykli potom jedávať na spôsob obyčajných orechov – čisté a neupravované, prípadne ich mleli do koláčov.

Ovocie sa konzumovalo v surovom stave, prípadne sa sušilo a zaváralo. V ob-

ciach a mestečkách sa v sadoch, záhradách alebo vo viniciach pestovalo viacero druhov ovocia určeného na predaj. Ponúkalo sa predovšetkým na týždenných trhoch vo väčších mestách. Napríklad obyvatelia Rače chodili predávať na trhy do Bratislavy broskyne, jahody, ríbezle, slivky, hrušky a čerešne. S ovocím často obchodovali priekupníci – *hauzíri*. Obyvatelia Šenkvic si privyrábali predajom jabĺk, orechov a oskorúš na trhoch v Modre a Pezinku. Hrušky chodievali predávať na vozoch až do obcí ležiacich na Žitnom ostrove. Dúbravka a Šenkvice boli preslávené pestovaním čerešní. V polovici 20. storočia bolo v Šenkviaciach takmer štyridsaťtisíc ovocných stromov. Preto aj obyvateľov prezývali *čerešňári*. V Dúbravke sa pravidelne organizovali čerešňové bály, ktorých ozdobou býval čerešňový strapec vážiaci aj štyridsať kilogramov.

Sušené ovocie sa varilo vo vode, aby zmäklo, a pridávalo sa do koláčov, kaší či cestovinových jedál. Voda, v ktorej sa sušené ovocie varilo, sa používala namiesto masti alebo cukru na polievanie rezance. Sušené hrušky a oskoruše sa tĺkli alebo strúhali a slúžili ako posýpka na koláče a cestoviny.

Zaujímavým jedlom – nápojom zo sušeného ovocia bola *bluza*. Sušené ovocie – marhule, slivky, hrušky, jablká, čerešne sa namočili na deň do vody, na druhý deň sa pridali koreniny – škoric, klinček, badián a varili sa. Pridávali sa i oskoruše alebo mišpule, čím získal nápoj trpkastú chuť. Toto jedlo sa konzumovalo počas prác, spolu s pečenými buchtami alebo bábovkou sa nosilo mužom do vinohradu a na pole na uhasenie smädu. V okolí Modry a Pezinka sa predkladalo na Štedrý deň predtým, ako sa začali v regióne konzumovať oblátky. Do konca 18. storočia bola *bluza* aj súčasťou svadobných hostín.

V regióne bol rozšírený aj zber lesných plodov, ovocia a húb. Najčastejšie deti chodievali zbierať lesné jahody, černice, maliny, šípky, trnky. Z listov jahôd a malín si ľudia varievali čaje. Dokonca sa sušievali do fajok, aby si tak muži nahradili tabak.

MLIEČNE JEDLÁ

Dôležitou súčasťou jedálneho lístka bolo mlieko a mliečne výrobky. Mlieko bolo každodennou potravou dospelých i detí a jeho spotreba bola vysoká. Pilo sa kravské i kozie. Počas letných mesiacov sa častejšie konzumovalo kyslé – *sedlé*, *sednuté*, *kyseulé* mlieko. Pilo sa na uhasenie smädu i v kombinácii s inými jedlami, najmä zemiakmi alebo so suchým chlebom. V zime ľudia uprednostnili sladké mlieko. Používalo sa na prípravu polievok, omáčok, ale i múčnych jedál. Mliekom sa zarábalo cesto na koláče. Na raňajky si v chudobnejších rodinách často pripravovali mliečnu polievku – uvarené mlieko zahustené cestovinou alebo natrhaným chlebom.

Mlieko bolo základom výroby mliečnych výrobkov. Maslo sa získavalo mútením smotany v drevenom *belíku*. Cmar, ktorý vznikol ako vedľajší produkt, sa pil proti smädu, na osvieženie alebo sa používal na liečenie. Maslo sa jedlo natreté na chlebe, roztopené sa polievalo na kaše či cestoviny.



Ďalším mliečnym produktom bol tvaroh, nazývaný aj *syr*. Tvarohom sa dochucovali cestoviny, sypali a plnili sa ním koláče. Tvaroh sa konzervoval sušením. Nasolený a vymiesený do tvaru homôlky sa ukladal do komory. Potom sa používal postrúhaný ako posýpka na cestoviny, kaše, koláče. Iným spôsobom konzervovania tvarohu bolo natlačenie do drevených geletiek alebo sklenených pohárov. Tvaroh sa ochutil soľou, korením, bylinkami, natlačil sa do pohárov alebo nádob a nechal sa odstáť. Takýto vyzretý tvaroh sa nazýval *bnilý syr* a bol obľúbeným pokrmom. Jedával sa s chlebom alebo zemiakmi. Čerstvý tvaroh sa jedol ochutený soľou, bylinkami, najmä kôprom alebo červenou paprikou spolu s chlebom vo vinohradoch počas prác.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Mäso a mäsové výrobky boli v minulosti len príležitostnými jedlami, a to nielen medzi chudobnými, ale i v rodinách bohatých vinohradníkov a vinárov. Konzumovali sa cez sviatky, počas významných rodinných a spoločenských udalostí, pri namáhavých prácach a v nedeľu.

Hovädzie mäso sa kupovalo u mäsiarov. Bravčové mäso pochádzalo z vlastnej produkcie, pretože takmer v každej rodine chovali viac kusov ošípaných. Často sa na stoly dostávalo aj mäso divých zvierat, najmä diviakov, srncov a jeleňov, prepelíc a bažantov či divých králikov. Ryby konzumovali katolíci v prvom rade v pôstne dni počas týždňa a v období veľkonočných sviatkov; evanjelici hlavne na Veľký piatok.

V nedeľu sa pripravovala hovädzia alebo kuracia polievka a ako hlavné jedlo sa podávalo mäso z polievky so zemiakmi alebo s omáčkou (paradajkovou, chrenovou) a knedľou.

Veľa druhov mäsových jedál malokarpatského regiónu bolo inšpirovaných susednými kuchyňami. Hojne sa varievali guláše a kuracie perkelty. Do gulášu sa okrem mäsa a zemiakov dávala aj mrkva a fazuľa, ktoré mu pridávali zaujímavú chuť. Nové mäsové jedlá sa pôvodne radili k príležitostným jedlám, neskôr sa stali každodennými alebo bežnými jedlami. Napríklad bravčové rezne – *risky*, *šnicle* sa začali pripravovať od prvej svetovej vojny pod vplyvom rakúskej kuchyne. Jedli sa najmä v nedeľu alebo na významnejších rodinných oslavách.

Bežne sa chovala hydina – sliepky, husi, kačice, menej morky. Na prípravu hydiny sa špecializovali obce s chorvátskym osídlením – Slovenský a Chorvátsky Grob, známe chovom husí a predajom pečených husí, ktoré ženy piekli v hlinených pekáčoch v chlebových peciach. Husi sa vykrmili kukuricou. Po zarezaní sa ich krv zachytila a konzumovala upražená s cibuľkou ako špecialita. Pečienka bola určená na predaj, ostatné droby (srdce, žalúdok, odrezané krídla) sa skonzumovali doma s ryžou. Pečené husi gazdinky predávali na trhoch v okolitých mestečkách i v Bratislave. Na pečenú husacinu chodievali, a dodnes chodievajú, do Grobu ľudia zo širokého okolia. Pečené husi sa konzumovali s červenou dusenou kapustou a lokšami. K husacine neodmysliteľne patrilo dobré víno, ktoré dodáva celému jedlu správnu chuť.

Chov a konzumácia králikov sa rozšírila až po prvej svetovej vojne. Pripravovali sa buď vyprážané, alebo v omáčke. K mäsovým jedlám patrila aj obľúbená fašírka. V malokarpatskej oblasti sa do fašírky k mletému bravčovému mäsu pridávalo viac cibule a zemi, lepšie vraj potom chutilo víno.

Pri domácej zabíjačke sa vytvorili zásoby na zimu a jar. Medzi obľúbené zabíjačkové mäsové výrobky patrili klobásy, tlačanky, jaternice, nazývané *jelítka*, *krvavničky* alebo *žemlové*. Špecialitou boli *návlačnice*. Do hrubého čreva sa naplnili rôzne odrezky menej kvalitného mäsa, pridalo sa korenie, soľ a biele víno. Črevo sa naplnilo *na husto*, ale nestláčalo sa ako tlačienka. Po ovarení vo vode sa vyúdilo. V zime ho varili vo fazuľovej polievke alebo v kapustnici. Zabíjačkové špeciality boli obľúbené a konzumovali sa počas fašiangového a vianočného obdobia, svadieb, hostín. Špecialitou dedín v okolí Bratislavy bola náplň jaterníc i krvavíc. Kým v iných oblastiach Slovenska sa jaternice bežne plnili mäsom, krúpami alebo ryžou a koreninami, tu sa jaternice plnili podobne ako krvavnice – mäsom, koreninami a pečivom – zemiarmi. Najmä rachiarski mäsiari, ale i náaturisti vynikali výbornými zabíjačkovými špecialitami, ktoré odpredávali. Klobásy sa plnili prevažne bravčovým mäsom, len niektorí primiešavali do klobás hovädzinu, kozľacinu alebo divinu. Slanina z chrbta, nazývaná *špek*, sa konzerovala údením. Zvyšok slaniny a vnútorný tuk sa vytápali na masť – *masné*, *masť*, *šmolc*. *Sádlo* z brucha a okolia vnútorností sa používalo na zápražku alebo sa z neho pripravovali obľúbené koláče – *sádelníky*. Po zakáľáčkach sa mäso konzervovalo solením, zalieváním do masti alebo údením. Zaúdená bravčová šunka – stehno – sa jedla najmä počas veľkonočných sviatkov. Zakonzervované bravčové mäso sa pripravovalo najviac v kombinácii s kyslou kapustou, ale varila sa z neho aj polievka. Škvarky sa zalievali do masti a tvorili zásobu studenej stravy, ktorá sa nosila do vinohradu. Používali sa i na dochucovanie cestovín a kaší. Vyúdený podbradok a slanina boli tiež dôležitou potravinou počas prác vo vinohradoch. Na masenie jedál sa používala bravčová masť, v pôstnom období konopný a ľanový olej.

Vajíčka tvorili dôležitú súčasť domácich produktov, ktoré slúžili na obohatenie a chuťové skvalitnenie jedál, boli však zároveň výborným obchodným artiklom a slúžili na vylepšenie rodinného rozpočtu. Preto sa odpredávali do miest. Vajíčka sa pridávali hlavne do cestovinových jedál, koláčov, zákuskov. Konzumovali ich najmä počas najnamáhavejších prác na hospodárstve alebo počas významných sviatkov. V žatve sa mužom pripravovala ráno praženica – *škvarelina* so slaninou, aby mali výdatné a syté jedlo. Vajíčko sa konzumovalo počas veľkonočných sviatkov ako symbol života a znovuzrodenia samostatne – varené alebo ako súčasť niektorých jedál – omáčok, prívarkov. Surové vajíčka sa rozdávali dievčatám na Kvetnú nedeľu, keď chodili po domoch s *Novým letečkom*. Varené a farbené vajíčka rozdávali dievčatá *šibáčom* na Veľkonočný pondelok.

Pred rozšírením chladničiek sa vajíčka konzervovali – *zavárali* do veľkých 5-litrových sklenených nádob. Predtým sa museli dočista vyutierať, vložili sa



do nádoby, zaliali trochou prevarenej vychladnutej vody a doliali špeciálnym roztokom, zvaným *sklená voda*. Ten udržal vajčka v období menšej nosnosti sliepok dlhšie čerstvé, približne do sviatku svätej Anny.

NÁPOJE

Základnou tekutinou bola voda, ktorú ľudia čerpali z potokov a studní. Po vodu sa chodievalo s drevenými, neskôr cínovými a smaltovanými vedrami. Vedrá s vodou mali v kuchyni svoje stále miesto na osobitnej lavičke (v Devínskej Novej Vsi nazývanej napríklad *vosapangla*), odkiaľ sa hrnčekom naberala na pitie alebo na varenie. Počas prác na poli a vo viniciach sa využívali blízke pramene alebo sa pila voda prinesená v hlinených krčahoch, často obvinutých mokrou handrou, aby voda zostala čo najdlhšie chladná.

V domácnostiach sa na uhasenie smädu pili okrem čistej vody i ovocné šťavy – mušty riedené vodou. Pripravovali sa z viacerých druhov ovocia: malín, jahôd, hrozna, ale i kvetu alebo plodu bazy a uchovávali sa v malých súdkoch. Oblúbená bola biela i čierna káva. Káva sa varila z kávovín vyrábaných priemyselne (jačmenná a žitná káva) alebo aj z doma pripravovanej praženej cukrovej repy a pražených obilnín. Za prvej ČSR sa do kávy pre chuť pridávalo niekoľko rozomletých zrníek pravej čiernej kávy. Pitie čistej zrnkovej kávy sa rozšírilo až po druhej svetovej vojne.

Z listov lesných plodín a byliniek sa varili odvary, ktoré sa pili namiesto kupovaného čierneho čaju a prevažovali až do polovice 20. storočia. Oblúbené boli zo sušených listov lesných jahôd a malín. Počas prvej svetovej vojny ich chlapi po usušení i fajčili namiesto tabaku. Kyslejšia chuť nápojov sa docielila pridaním a vyvarením kameňa – *bajštana* usadeného vo vínnom sude. Okrem čajov konzumovaných ako nápoj sa pripravovali čaje na liečebné účely, a to z bylín nazbieraných v lesoch, na lúkach, v záhradách či vo vinohradoch. K týmto bylinkám patrili kvety bazy čiernej, agátu, lipy, ľubovníka, mäty, podbeľu, kamiliek, materinej dúšky, saturejky.

Prírodné prostredie malokarpatskej oblasti je mimoriadne priaznivé na pestovanie viniča hroznorodého, preto bolo pre tento kraj typické pestovanie hrozna a produkcia vína. Špecializácia väčšiny obyvateľstva na vinohradníctvo podmienila aj existenciu určitých charakteristických znakov miestnej architektúry. Vinohradnícke domy sa od domov roľníkov odlišovali tým, že mali špeciálne miestnosti na výrobu a uskladnenie vína medzi obytnými a hospodárskymi priestormi, prípadne pod obytným traktom domu. Vytváranie a potreba týchto priestorov – lisovní, prešovní, pivníc a úprava komôr – súviseli s pracovnou činnosťou spojenou s výrobou a uskladnením vína v domoch vinohradníkov. Pivnice boli zvyčajne pod časťou alebo pod celým obytným traktom, pričom sa do nich vstupovalo cez špeciálny a zvýraznený vchod od dvora, z komory alebo z lisovne. Mali klenbový strop, boli murované z pálenej tehly alebo kombináciou kameňa a tehly. Mali jeden alebo viacero otvorov, aby zabezpečili vetranie, najmä počas obdobia kvasenia vína. Otvory sa v zime upchávali senom alebo

handrami. Steny sa striekali pieskom alebo vápnom. Do pivníc sa schádzalo strmými schodmi alebo šikmou plošinou bez schodov, nazývanou *šija*. Inventár pivníc tvorili *kantáre* – drevené rozmerné kladky ležiace na malých podstavcoch, ktoré vo dvojiciach prebiehali po celej dĺžke pivnice popri stenách, a na nich ležali poukladané sudy s vínom. Niektoré pivnice mali vlastnú studňu, neskôr vodovod alebo aspoň väčšiu nádobu s čerstvou vodou.

Z dopestovaného hrozna bol viacnásobný ošoh. Hrozno sa jedlo a niektoré stolové druhy, napríklad *malaga*, *čaba*, *trajksle*, *kozje cecky*, sa predávali na trhoch okolitých miest. Boli nevhodné na víno, ale chrumkavé a chutné, preto boli obľúbené. Mušt nazývaný *burčák*, získaný z hrozna lisovaním, pili prevažne členovia vinohradníckych rodín už počas procesu jeho kvasenia. Nebolo zvykom predávať ho v domoch, na rozdiel od nového vína, nazývaného *rampáš*.

Neodmysliteľnou súčasťou života malokarpatských vinohradníkov bolo, samozrejme, víno, ktoré vzniká vykvasením vylisovanej hroznovej šťavy. Pri kvasení sa mušt v prvom týždni menil na sladkastý *burčák*, neskôr na ostrejší *rampáš* a do 3 – 4 týždňov na *mladé víno*. Okolo Vianoc sa sťahovalo z kvasníc – *pretáčalo* prvý raz a od jari do leta druhý raz. Chybné víno sa liečilo chrenom zaveseným v sude alebo šľahaním brezovou metlou počas pretáčania.

Už v priebehu lisovania a následnej úpravy muštu sa docieľovali vína rozdielnej akosti. Najkvalitnejší bol mušt získaný mliaždením hrozna pred lisovaním, menej hodnotný bol z výliskov *treštorín* skyprených vodou, z ktorých sa dorábalo ľahké lacnejšie a menej kvalitné víno – *vodnár*. V minulosti sa hojne využívali aj vedľajšie produkty vínneho procesu. Z kvasníc doplnených vodou a cukrom sa vyrábalo slabé víno, z výliskov hrozna, kvasníc a zo sliviek sa páčil destilát.

Konzumovanie vína počas dňa bolo vo väčšine vinohradníckych rodín bežnou praxou. V úrodných rokoch dorobil stredný vinohradník priemerne okolo 40 – 50 hl vína. V chudobnejších rodinách sa víno zamykalo a pilo iba počas významných rodinných sviatkov a špeciálnych príležitostí. Tí, ktorí mali vína dostatok, pili ho denne, často riedené vodou na uhasenie smädu. Vtedy sa pilo menej kvalitné víno a *vodnár*. Neriedené čisté víno sa pilo počas namáhavejších prác vo viniciach, pri stavebných prácach, oraní, kopaní a pod. Gazda a mužskí členovia rodiny pili víno i po obede a večeri *na dobré trávení*. Víno darovali bližšej i vzdialenejšej rodine vždy pred sviatkami, v rokoch bohatej úrody rozdávali záujemcom a perspektívnym zákazníkom i zdarma *na koštofku*, aby ich prilákali ku kúpe. Víno sa pilo aj spolu s čajom, predovšetkým na raňajky. Varené víno s koreninami – škoricou, klinčekmi, novým korením a cukrom sa konzumovalo v zime, počas páračiek a iných stretnutí. V rokoch s nižšou či veľmi nízkou úrodou sa, pochopiteľne, víno bežne nepilo, odkladalo sa na významné cirkevné a rodinné sviatky – Vianoce, Veľkú noc, svadbu, krstiny. V bohatších rodinách sa pridávalo počas varenia aj do omáčok, používalo sa na prípravu mäsa a mäsových špecialít.



Do prvej polovice 20. storočia sa víno okrem vlastnej spotreby predávalo, a to *ve veľkém*, ako aj *v malém*. Prvým spôsobom sa predajom veľkého množstva vína naraz saturovali požiadavky *šenkérov*, najmä zo Záhoria, Bratislavy, Žitného ostrova, ale aj majiteľov výčapov a pohostinstiev v obciach. Bohatí gazdovia posielali sudy s vínom až do Čiech alebo ich kupovali priekupníci priamo u vinohradníkov. Výhodnú možnosť odbytu vína v malom množstve predstavoval do polovice 20. storočia predaj vína *pod vječhou*, ktorý bol súčasťou starých privilégií obyvateľov vinohradníckych miest. Dom, v ktorom sa po štrnásť dní čapovalo víno, musel byť zvonku označený zväzkom čečiny, strapcom hrozna alebo vencom. Čapovalo sa v kuchyni, podjazde, za pekného počasia i vo dvore, kde sa z viničných prútov na drôtených oporách vytvorilo príjemné tienisté posedenie. Víno z pivnice sa roznášalo v keramických alebo sklených džbánoch a nalievalo do sklených *krígelkov*. Ponúkali sa k nemu rožky, hrianky, vo sviatočných dňoch – najmä na Michala a na Martina – i pečené husi. Vinári si chodili navzájom víno *koštovať*. Na spríjemnenie atmosféry sa najímali potulní muzikanti, harmonikári, hrávali sa karty a podobne. V okolí Rače bol známy aj predaj vína prostredníctvom detí, ktoré ho nosili vo fľaškách v batohoch, napríklad záhorským krčmárom.

Červené víno bolo osvedčeným prostriedkom proti chudokrvnosti, pridávalo sa do čaju aj malým deťom, ak boli bledé a anemické na krvinky. Odporúčalo sa piť po namáhavom pôrode, pri veľkej strate krvi, po úrazoch a zraneniach. Obklady z bieleho vína sa prikladali na opuchy, natiahnuté svaly, bolestivé zranenia. Skysnuté víno sa používalo namiesto octu.

V niektorých domácnostiach robili víno aj z čerešní, ríbezlí, višní, agátového kvetu, kvetu bazy čiernej, víno šípkové, ražné alebo víno z trniek. Po druhej svetovej vojne stúpala aj v regióne spotreba piva a kupovaných destilátov, napriek tomu si konzumácia vína uchováva dodnes primárne postavenie.

Keď prebehli najsúrnejšie práce v pivniciach, prešiel život vinohradníkov opäť do pokojnejšieho rytmu a popri každodennej práci zvýšil čas na oslavu – slávnosti vinobrania. Išlo o obradné, slávnostné zakončenie celoročnej namáhavej práce vo viniciach. Korene obaračkových slávností nájdeme v antike, kde sa organizovali ako oslavy starogréckeho a starorímskeho boha vína Dionýza alebo Bakchusa. V našom stredoeurópskom priestore nájdeme zmienky o takýchto slávnostiach vína a úrody od ranného feudalizmu v rôznych variantoch a obmenách. Takéto slávnosti sa konali vo všetkých krajinách, kde sa pestoval vinič vo väčšom množstve. Tým našim sa podobajú obaračkové slávnosti v Maďarsku, Dolnom Rakúsku a na juhovýchodnej Morave. Obaračkové slávnosti a sprievody ako typické ľudové slávnosti boli u nás ohraničené iba na región Malých Karpát ako najväčšej dorábateľskej oblasti na Slovensku. Za ich predchodcov môžeme považovať slávnosti bratislavských vinohradníkov v 16. a 17. storočí. Podstatou slávností boli podľa historických záznamov sprievody vinohradníkov, ktorí prechádzali ulicami mesta k radnici, kde starostovi odovzdali obradné veľký kalich najlepšího

vína. Pred radnicou potom vinohradníci pili z vlastných pohárov. V roku 1825 sa na takýchto obaračkových slávnostiach zúčastnil dokonca cisársky pár, pred ktorým pochodovali uniformovaní a nablýskaní predstavitelia a členovia vinohradníckeho cechu a mesta. Vybrané mladé devy podávali panovníkom kalichy naplnené najlepším vínom z bratislavských viníc. K obnoveniu slávností v Bratislave so sprievodom a ľudovými veselícami došlo na začiatku 20. storočia a postupne sa rozšírili aj do okolitých mestečiek malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Ústredným bodom slávností bola *posledná lajtra*, ktorá ako záverečný akt obaračiek symbolizovala úspešné zavŕšenie celoročného úsilia vinohradníkov. *Lajtra* bol špeciálne upravený voz, na ktorom sa bežne zväžalo hrozno z malokarpatských svahov do dvorov vinohradníkov. Pri poslednej ceste z vinice sa voz ovenčil viničnými listami, kvetmi, stuhami, kone sa ozdobili zvoncami, mašľami a papierovými kvetmi. Cestou z vinice voz sprevádzala živá hudba a spievajúci, výskajúci a popíjajúci obarači. Po príchode do domu odovzdali gazdovi, majiteľovi viníc, veniec z hrozna. Gazda pozval všetkých zúčastnených na hostinu, na ktorej sa podávali lokše, pečené husi a dobré víno. Takto sa oslavovalo ukončenie prác na každom hospodárstve v malokarpatskom regióne.

Celospoločenský charakter oslavy nadobudli vinobrania postupne od konca 19. storočia. Požiadavka slávnostnej, stavovskej reprezentácie meštianskych vinohradníkov viedla k zavedeniu veľkolepej formy obaračkových slávností v Pezinku, odkiaľ sa postupne rozšírila do okolitých miest i obcí. Ťažisko osláv spočívalo v slávnostnom sprievode s alegorickými vozmi. Prvý voz bol vyzdobený stuhami a viničnými listami, razil cestu sprievodu, na druhom voze bol umiestnený lis a mladé dievčatá z neho predávali mušt obecenstvu. Na treťom voze bol sud minuloročného vína s kráľovnou slávností, usadenou na tróne pod baldachýnom. Okolo vozov poskakovali šašovia, ktorí zabávali publikum. Sprievod prešiel celým mestom a skončil v niektorom hostinci, kde sa usporiadala zábava.

So zánikom pôsobností vinohradníckych organizácií pred prvou svetovou vojnou zanikli aj slávnosti. Obnovili sa na krátky čas pred druhou svetovou vojnou v oveľa honosnejšej podobe. Na ich prípravu sa podieľali nielen vinohradníci združení v spolkoch, ale i mesto, štátne železnice a miestni podnikatelia. Oslavy mali veľkú propagáciu v okolitých mestách. Počas nich sa okrem sprievodu mestom robili v druhej časti programu ukážky lisovania hrozna v mestských pivniciach, spojené s koštovaním muštu, vína a výstavy rôznych poľnohospodárskych produktov. V rokoch 1934-35 mali slávnosti každoročne okolo 5 000 návštevníkov a železnice pripravili pre účastníkov mimoriadne spoje. Už v tomto období došlo k silnej komercializácii podujatia. Podobné slávnosti sa pred druhou svetovou vojnou konali aj v ďalších vinohradníckych obciach ako Šenkvice, Jur či Horné Orešany. Slávnosti sa vždy začali sprievodom z vinohradov alebo od sochy svätého Urbana a pokračovali obcou až k hostincu, kde sa konala zábava.



So vznikom jednotných roľníckych družstiev v 50. rokoch 20. storočia sa v dorábateľských oblastiach Malých Karpát oberačkové slávnosti presunuli pod ich kompetenciu. Mali podobný priebeh, dôležitou súčasťou bolo odovzdávanie hroznových vencov – strapcov predsedovi JRD a predsedovi MNV a následné oslavy s ochutnávkami vín. V roku 1958 sa začali organizovať nové *Malokarpatské vinobrania* ako celospoločenské podujatia v Pezinku. O rok neskôr boli takéto slávnosti v Modre a potom sa každý druhý rok obe mestá v úlohe hostiteľov striedali. Pokusy organizovať vinobrania aj vo Svätom Jure a Vajnoroch neuspeli. Iba Rača si začala organizovať podobné slávnosti a darí sa jej pokračovať v tom až dodnes. V súčasnosti si každé malokarpatské mesto organizuje vlastné slávnosti vinobrania.

Od polovice 90. rokov 20. storočia sa vo vinohradníckych oblastiach Slovenska objavila myšlienka vytvorenia vínnych ciest, ktoré by využili danosti vinohradníckej krajiny a vína ako jedinečného nápoja a miestnej gastronómie na vytvorenie turistického produktu pre návštevníkov. Najďalej v tom pokročila *Malokarpatská vínná cesta*, ktorá sa už z myšlienky zmenila na ponuku celoročného programu podujatí viazaných na činnosti spojené s pestovaním viniča a výrobou vína i ponuku zariadení typických pre tento vinohradnícky región. Malokarpatská vínná cesta v sebe spojila niekoľko fenoménov – víno, krajinu, históriu a gastronómiu oblasti. Podujatia pre milovníkov vína ponúka po celý rok. Koncom zimy a na jar sa víno vychutnáva na miestnych prehliadkach, ktoré vyvrcholia *Vínnymi trhmi v Pezinku*, leto naplňajú riadené ochutnávky v atraktívnych lokalitách s príťažlivým sprievodným programom, vinársky rok pre turistov vrcholí na jeseň vinobraním, požehnaním vína a najmä *Dňom otvorených pivníc*, ktorý láka tisíce priaznivcov zo Slovenska i zahraničia. Návštevníci vyzbrojení vínnym pasom, pohárikom a ďalším príslušenstvom putujú po regióne za svetlami otvorených pivníc. Ich počet dosahuje už takmer 200 a ponúka sa v nich víno od malých i veľkých výrobcov – členov Združenia Malokarpatská vínná cesta.

Dodnes má víno a vinohradnícka kultúra v tomto regióne nezastupiteľné miesto. Vinice spolu s vinohradníckymi stavbami a kvalitným vínom tvoria genius loci malokarpatského regiónu, bez ktorých si ho nevieme predstaviť. Malokarpatský región preslávili červené vína ako Portugalské modré, frankovka či Svätovavrinské, z bielych vín je to hlavne veltlín, Müller-thurgau či rizlingy.

PÔSTNE JEDLÁ

Pôstnymi dňami počas týždňa boli streda a piatok. V tieto dni sa nevarili mäsité jedlá, uprednostňovali sa polievky a omáčky zo zeleniny, cestovinové jedlá a kaše. Počas predveľkonočného štyridsaťdňového pôstu, najvýznamnejších pôstnych dní – Popolcovej stredy a Veľkého piatka a tiež počas adventu cirkev odporúčala obmedziť alebo úplne vynechať konzumáciu mäsa, čo sa v domácnostiach spravidla dodržiavalo.

Po skončení fašiangov trval do Veľkej noci dlhý pôst. Hrnce sa vyčistili po-

polom od masti a počas pôstu sa používal na varenie, pečenie a ochucovanie jedál konopný alebo ľanový olej. Najčastejšie sa varili zeleninové, múčne alebo cestovinové jedlá. Pôst mal rôznu podobu: od jedenia bezmäsitých jedál cez jedenie iba raz či dvakrát denne až po úplné hladovanie na Popolcovú stredu či Veľký piatok. Na Veľký piatok nemuseli úplný pôst dodržiavať iba deti, starí a chorí ľudia. Pre nich sa varievala fazuľová polievka, makové slíže alebo dolky. Neskôr sa začali počas tohto dňa konzumovať varené zemiaky a kyslé ryby.

V niektorých rodinách pripravovali pokrmy v čase pôstu úplne bez omasty, len nasucho, a múčne jedlá ochucovali osladenou vodou alebo vodou po sušenom ovocí.

Typickým pôstnym jedlom regiónu bol *kalkýš*. Rovnaký diel pšenice a jačmeňa sa vysypali do plachtou vystlaného dreveného koryta a zrno sa polievalo, kým nezačalo klíčiť. Po vyklíčení sa obilie vybralo, roztieklo na doske, masa sa rozriedila vodou a následne precedila cez sito. Získaná tekutina sa zahustila ražnou šrotovou múkou na riedku kašu. Tú kašu gazdiná vliala do pekáča, do kaše napichala krátke (10 – 15 cm) rúrky z ražnej slamy a kašu upiekla. *Kalkýš* bol počas pôstneho obdobia významným zdrojom vitamínov a minerálov.

Zaujímavým prvkom počas predveľkonočného pôstu bola konzumácia slimákov. Vinohradníci ich už od leta zbierali vo viniciach, ukladali do veľkých debien zapustených vo vinohradoch do hĺbky 20 – 40 cm. Debny mali veká na pánty uzamknuté zámkom. Gazda ich denne krmil kalerábovými, repnými alebo kapustnými listami. Často sa stávalo, že slimáky nakládli vajíčka, ktoré deti zbierali do plechových hrnčekov a gazdiné ich chodili predávať na trh ako vzácny slimačí kaviár. Na jeseň sa slimáky zatiahli do ulít na prezimovanie, vinohradník ich pozbieral z debien a uložil do pivnice do sudov naplnených ovsom. Takto zazimované ich potom počas pôstu predával na bratislavských trhoch ako špecialitu. V domácnostiach vinohradníkov sa však slimáky nezvykli konzumovať.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Štedrovečerná večera sa začínala zvyčajne oblátkami s medom, orechmi alebo cesnakom. Konzumovalo sa ovocie, vianočná polievka – biela mliečna kapustnica s hubami a slivkami, šošovicová alebo zemiaková kyslá, u evanjelikov kapustná alebo šošovicová s klobásou, *pupáky* – malé kúsky pečiva posypané makom a poliate medom, kysnuté koláče plnené orechmi, makom alebo tvarohom a vianočné pečivo, najmä medovníky, orechové rožky alebo linecké pečivo. V obciach s chorvátskym osídlením bol súčasťou štedrovečernej večere pletený koláč, nazývaný *božitňjak*, ozdobený figúrkami vtákov. Pri večeri nesmel chýbať alkohol – víno alebo pálenka. Štedrovečerná večera s rybou a šalátom sa dostala do jedálneho lístka až od polovice 20. storočia. Po príchode z polnočnej svätej omše sa konzumovala tlačienka alebo sa smažili jaternice. Na prvý sviatok vianočný sa varili mäsité jedlá, fašírky, roláda, neskôr sa smažili rezne a k tomu sa podával zemiakový šalát.



V okolí Šenkvic sa štedrá večera skladala z oblátok, kyslej kapustovej polievky so slivkami a hríbmami, *pupákov* s makom a slivkovým lekvárom a čerstvého i sušeného ovocia. Farár, notár a organista mávali na štedrú večeru rybu už koncom 19. storočia.

Podobné jedlá sa konzumovali aj na Silvestra a Nový rok. Podľa povier sa na Nový rok nesmelo variť jedlo z okrídleného zvieraťa, lebo by rodine uletelo šťastie.

Počas fašiangov, v období hojnosti a zábavy, sa piekli šišky a fánky plnené lekvárom. Bolo to aj obdobie zabíjačiek, preto sa vo zvýšenej miere konzumovalo mäso a mäsové výrobky – tlačienka, huspenina, klobása, slanina, jaternice.

Na Veľkonočnú nedeľu – Vzkriesenie chodili ženy svätiť do kostola veľkonočné jedlá – plnenú teľacinu, vianočku, mäso, vajíčka. Týmto posväteným jedlám sa podobne ako jedlám vianočným pripisoval magický význam. Katolíci jedli na Veľkonočnú nedeľu tradične šunku, vajíčka, chlieb, evanjelici šunku konzumovali už na Bielu sobotu. Typickým nedeľným veľkonočným ranným jedlom bolo varené víno, do ktorého si ľudia namáčali veľkonočný kysnutý pletený koláč, nazývaný *calta* alebo *veľkonočná vianočka*. Katolíci jedli na Veľkonočnú nedeľu na obed mäsovú polievku, evanjelici polievku z údenej šunky. Typickým veľkonočným jedlom bolo kozľa – pečené alebo varené – s omáčkou, plnené teľacie mäso alebo fašírka z mäsa a zemi s bylinkami, nazývaná *stracené kura*, *baránek*, *nádzifka*.

Po narodení dieťaťa sa rodičke nosili potraviny *do kúta*. Boli to buď potraviny, alebo hotové varené jedlá. Rodičke ich prinášali susedia a hlavne kmotra – krstná matka dieťaťa. Bola to kuracia alebo slepačia polievka, rascová polievka, krupicová kaša, cestoviny a lokše. Kmotra piekla pre matku aj koláče – makové, orechové, lekvárové a nesmela chýbať pálenka alebo víno, ktorým sa pripíjalo na zdravie dieťaťa.

Na krstinách sa hostilo čiernou kávou a koláčmi, o polnoci údeným mäsom a nad ráno zabíjačkovými výrobkami. Postupne sa však stalo zvykom pripraviť obed, počas ktorého sa jedla hovädzia alebo kuracia polievka, varené mäso so zemiakmi, chlebom alebo chrenom, v majetnejších rodinách i pečené mäso, neskôr rezne. Pilo sa víno a pálenka, nechýbali koláče.

Počas svadby a svadobnej hostiny sa, v závislosti od majetnosti rodín, podávalo väčšie množstvo chodov. Pred svadbou sa zvyčajne robili zabíjačky, aby bolo dostatok mäsa a mäsových výrobkov, ktoré sa podávali počas svadobnej hostiny alebo sa zabalili svadobčanom ako výslužka. K neodmysliteľným svadobným jedlám patrila polievka zo sliepok, ktoré ženy priniesli v predvečer svadby. Do polievky sa zavárali domáce cestoviny – *frkacúle*, neskôr rezance. Okrem toho sa zvykla podávať hovädzia pečienka s rozmarínom alebo varené hovädzie mäso, varil sa paprikáš z kuraciny alebo kohúta s haluškami, podávali sa aj rôzne zabíjačkové špeciality. O polnoci sa ponúkala hosťom kapustová polievka. V okolí Bratislavy sa na svadbe varila hovädzia polievka s pečnovými knedličkami. Po polievke sa jedlo mäso a nakoniec krupicová kaša

so sušenými slivkami. Kašu od medzivojnového obdobia nahradil rezeň so zemiakovým *žebráckym* šalátom alebo pečené kura s ryžou. Zvykla sa podávať sviečková omáčka s nekysnutou žemľovou a neskôr s kysnutou knedľou. O polnoci sa tradične podávali zabíjačkové špeciality, po druhej svetovej vojne ich nahradili pečené husi s lokšami, segedínsky guláš alebo kapustnica. V okolí Devínskej Novej Vsi patrila k typickým svadobným jedlám chrenová omáčka s vareným hovädzím mäsom a žemľovými knedľami. Mohla ju nahradieť omáčka z plúcok – *lumpicová*. Ako ďalší chod sa podávalo bravčové pečené so zemiakovým šalátom (varené zemiaky nakrájané na kolieska, cibuľa, ocot) alebo guláš. K tradičným svadobným koláčom patrili bábovka, kysnuté makové, orechové a tvarohové koláče a doma pripravené zákusky *pocheraje*, *šamróle* – šľahaným bielkom plnené trubičky, košíčky, ale aj kupované torty. Typickým svadobným koláčom okrúhleho tvaru bol *mrvádň* z kysnutého cesta, ktorý bol dôležitý pri viacerých obradoch. Na záver svadby sa rozkrájal a delil medzi všetkých svadobčanov. Medzi drobné svadobné pečivo patrili rôzne koláčiky v tvare zvierat, vtákov, oválne bolo *bábatko*, *calatka* alebo sa vytvarovali do tvaru osmičky či slučky.

Na kare sa hostilo len symbolicky. Podával sa chlieb, prípadne koláč – *calta* so syrom, pilo sa víno alebo pálenka. V okolí Šenkvic sa na kare podával *hmilý* syr s chlebom, pagáče s vínom a ženám čaj s vínom. Keďže karová hostina – *karmina* nadobúdala čoraz väčší spoločenský význam, bola príležitosťou na stretnutie rodiny a priateľov, preniesla sa postupne z rodinného prostredia do verejných priestorov krčiem, neskôr do družstevných či kultúrnych domov. Zmenili sa aj pokrmy: podával sa rezeň so šalátom, pečené mäso, rôzne druhy koláčov.

Pestrá etnická zmes obyvateľov malokarpatského regiónu sa podieľala na formovaní jeho kulinárnej kultúry. Prispela k tomu aj blízkosť a kontakty obyvateľov s väčšími mestami – najmä Bratislavou a Viedňou, ktoré umožňovali neustále obohacovanie o nové postupy prípravy a chute jedál. Malokarpatská kuchyňa bola preto veľmi pestrá, odzrkadľovala úrodnosť a hojnosť potravín v regióne. Vysoké zastúpenie mali rôzne druhy cestovín, koláčov či pečených alebo smažených pečív. Dodnes v tejto kuchyni môžeme nájsť i niektoré archaické jedlá, ako sú obilninové či zemiakovo-strukovinové kaše, *kalkýš*, *šmorn* či *opantance*. Neodmysliteľnou súčasťou malokarpatskej kuchyne bolo, a dodnes je, hrozno a víno. Svahy pokryté vinicami tvorili charakteristický *genius loci* oblasti a víno z týchto viníc preslávilo malokarpatský kraj v celej Európe.



RECEPTY TRADIČNEJ MALOKARPATSKEJ KUCHYNE

Sedliacka fazuľová polievka

Večer namočíme fazuľu a na druhý deň ju uvaríme do mäkka. Na masť do sklovita usmažíme cibuľku, pridáme dva posekané strúčiky cesnaku. Zasypeme hladkou múkou, pridáme sladkú papriku, po zamiešaní zalejeme vodou, dobre rozmiešame a vlejeme do fazule, povaríme. Osolíme a dochutíme korením. Polievka sa podávala so širokými uvarenými rezancami. Do polievky môžeme krátko pred dovarením pridať nadrobno nakrájané zemiaky, mrkvu a kúsok hlávkovej kapusty.

Žgance

Na sucho upražíme múku (slabšie ako na zápražku), opatrne zalejeme vodou, aby zostali hrudky, omastíme, posolíme. Pri zalievaní treba dať pozor, aby sme neurobili riedku kašu – čiže „*neutopili mlynára*“. Podávajú sa teplé s čiernou kávou alebo čajom.

Šterc

Krupicu upražíme na masť, zalejeme vodou a osolíme. Pridáme uvarené popučené zemiaky a dobre premiešame. Podávame s kvasenými uhorkami, kyslou kapustou alebo uhorkovým šalátom.

Kukuričné pagáčky

Z kukuričnej múky a kvásku (kvasnice v mlieku) vymiesime cesto, do ktorého pridáme nadrobno nasekané škvarky a osolíme. Cesto necháme nakysnúť. Potom ho rozvaľkáme a vykrajujeme kruhovou formičkou kolieska. Na vrchu urobíme na pagáčikoch ostrým noža mriežku a pred pečením potrieme vajíčkom.

Špenát z repného listia

Listie krmnej repy uvaríme, posekáme a vrátime do vody, v ktorej sa varilo. Zahusťujeme múčnou zápražkou a jedlo zjemníme pridaním mlieka.

Kapustový puding červenokamenskej grófký

1 kg bielej hlávkovej kapusty nakrájame na veľké kusy, uvaríme domäkka v slanej vode, precedíme a kapustu nakrájame na rezance. Do misy dáme lyžicu masla, nakrájanú stredne veľkú cibuľu, štipku soli, dve vajcia. Dobre vymiesime, pridáme trochu červenej papriky. Pridáme nakrájanú kapustu, premiešame, natlačíme do dobre vymastenej formy, pridáme navrch dve roztrepané vajíčka a pečieme pol hodiny.

Gerheň

Očistené surové zemiaky nastrúhame, zmiešame s hladkou múkou, pridáme škvarky, nadrobno pokrýjaný cesnak a cibuľu. Vzniknutú masu dáme do vymastenej plechu, polejeme roztopenou masťou. Upečené nakrájame na štvorce.

Scískanice

Zo zemiakového cesta (uvarené zemiaky a hrubá múka so soľou) vyvaľkáme cesto, natrieme bravčovou masťou a oškvarkami, posypeme krupicou a korením. Cesto nakrájame na trojuholníky, stočíme a na koncoch prstami stlačíme. Upečené sú najlepšie s pohárom bieleho vína – veltlínu či rizlingu.

Päťkorunáky

V šupke uvarené zemiaky očistíme, nastrúhame, prisolíme, s polohrubou múkou vymiesime cesto a rozvaľkáme. Okrúhlou formičkou vykrajujeme kolieska, pečieme ich nasucho na platni sporáka alebo na panvici, prípadne pečieme na troche masť. Kolieska po upečení môžeme zlepiť slivkovým lekvárom.

Zemiaková slaná štrúdľa

Do hladkej preosiatej múky rozbijeme 1 vajce, pridáme masť, osolíme, pridáme mlieko a zamiesime mäkkšie vláčne cesto. Rozvaľkáme ho na doske, na cesto nastrúhame očistené v šupke varené zemiaky, posypeme škvarkami, posolíme, poprášime čiernym korením, zavinieme a dáme upiecť.

Šmorn

Pripravíme cesto ako na palacinky, naraz ho vlejeme do vyššej panvice s rozpálenou masťou. Pokiaľ sa dá, cesto po upečení zdola v celku obrátime. Keď je už opečené z oboch strán, treba ho porezať, potrhať na menšie kúsky, ktoré sa ešte ďalej opečú. Jedlo sa podáva so zavareným ovocím.

Závin na mlieku

Z múky, vajca, masť a mlieka vypracujeme nekysnuté cesto ako na štrúdlu. Cesto rozvaľkáme a vyťaháme na stole na tenko. Posypeme upraženou sladkou krupicou alebo strúhankou a hrozienkami. Zavinieme a v pekáči dáme opiecť na masť. Keď závin chytí kôru, zalejeme ho mliekom tak, aby sa opečené chrbty závinu celé nena-močili. S mliekom necháme dopiecť.

Krupicový koláč

Cesto z polohrubej múky, vajčička, masť, mlieka a trošky cukru a kvasníc vymiesime tak, aby sa nelepilo. Necháme ho vykysnúť a rozdelíme na menšie bochníky, ktoré rozvaľkáme na približne centimeter hrubé pláty. Tie potrieme kyslou smotanou zmiešanou s krupicou, pomastíme, posolíme, pridáme škvarky a zavinieme. Závinu ukladáme na vymastený plech, na povrchu potrieme masťou alebo vajíčkom a upečieme.

Hroznový koláč

Potrebuje 0,5 kg bieleho a 0,5 kg modrého hrozna, 0,250 kg cukru a masla, 4 vajcia, soľ, 0,250 kg hladkej múky, prášok do pečiva, citrónovú kôru, 50 g žemľových omrvínok, masť na vymastenie formy. Bobuľky hrozna rozrežeme a vyberieme zrnká.



Vymastíme formu na pečenie, posypeme práškovým cukrom, poukladáme bobule bieleho a polovicu modrého hrozna reznou stranou na cukor. Maslo, soľ, cukor vymiešame do peny, primiešame vajcia. Preosiadu múku zmiešame spolu s práškom do pečiva a primiešame citrónovú kôru a omrvinky. Vsypeme do zmesi k vajíciam, primiešame zvyšok hrozna. Vylejeme do formy, pečieme pri miernej teplote cca 1 hodinu. Vyberieme, necháme trocha vychladnúť, vyklopíme na mriežku. Po vychladnutí nakrájame, posypeme cukrom a podávame k nemu vlažné šodó.

Stracené kura, nádživka

Základ tvorí menšie množstvo vareného mäsa nakrájaného na drobné kúsky (kuracie, slepačie, králičie, bravčové), prípadne menší kus údeného. Pečivo namočené v mlieku alebo vode pomiešame s mäsom, 1 – 2 vajíčkami, pridáme nasekanú petržlenovú vňať, soľ, čierne mleté korenie a upečieme vo vymastenom pekáči. Jedlo sa konzumovalo počas Veľkonočnej nedele na raňajky. Pôstnejším variantom, konzumovaným počas Bielej soboty, bolo jedlo len zo žemlí, vajec a korenín, bez mäsa.

Diviak na višniach

Vykostené mäso z diviaka necháme odležať. Vložíme do hrnca, zalejeme vodou, pridáme šálku červeného vínneho octu, posolíme a varíme domäkka. Do druhého hrnca vložíme 1 l odkôstkovaných višní alebo očistených šípk, pridáme 1 – 2 osúpané jablká, zalejeme 0,5 l červeného vína. Do rozvareného ovocia pridáme 0,5 l vývaru z diviaka. Premiešame, precedíme, prepasírujeme, ochutíme medom, škoricou, citrónovou kôrou. Pridáme zápražku z 3 lyžíc masti a 3 lyžíc hladkej múky, rozmiešame v omáčke a necháme prevrieť. Pokrájané uvarené plátky mäsa poukladáme na misu, podávame s omáčkou a knedľou.

Kozľacina ompitálskeho richtára

Na oleji prudko opečieme 1 kg kozľaciny pokrájanej na kocky, pridáme pokrájanú cibuľu, a keď je sklovitá, pridáme trocha vína, paradajkový pretlak, soľ, korenie, červenú papriku, prilejeme horúcu vodu a varíme prikryté do zmäknutia. Šťavu zahustíme maizenou rozmiešanou v troche vody. Po zhutnutí odstavíme z ohňa a vmiešame smotanú. Podávame s malými žemľovými knedľami a zapíjame rovnakým vínom, s akým sme kozľa varili.

Návlačnice

Hrubé bravčové črevo naplníme uvarenými širokými rezancami s okorenými a osolenými odrezkami z bravčového mäsa a vnútornosť, ktoré pokropíme bielym vínom. Dáme vyúdiť. V zime varíme vo fazuľovej polievke.

Pečené vinárske slimáky

Očistené, uvarené a nakrájané slimáky zalejeme bielym vínom, pridáme cibuľu, čierne korenie, ďumbier, soľ a med. K hmote pridáme 1 vajce, petržlenovú vňať a pokrájané žemle zaliate vínom. Vymiešame a masou plníme ulity, pečieme v rúre, polie-

vame bylinkovým vínom. Slimáky sa jedia so zemiakovou kašou. Rovnakým spôsobom sa pripravovali aj hydinové žalúdky – a vraj mali aj rovnakú chuť ako slimáky .

Hľuza

Sušené ovocie – marhule, slivky, hrušky, jablká, čerešne – namočíme na jeden deň do vody. Na druhý deň pridáme koreniny – škoricu, klinček, badián, varíme cca 10 minút a necháme vychladnúť. Nápoj sa pil na uhasenie smädu počas horúcich letných mesiacov.

Agátový nápoj

15 kvetov agátu (strapcov), 4 litre vody, 1 kg cukru, 2 umyté citróny nakrájané s kôrou necháme v 5 l pohári na okne osem dní lúhovať. Potom nápoj scedíme, ochladíme a podávame na osvieženie. Podobne sa pripravuje i nápoj z bazových kvetov.

Dobrý ocot grófký Lucie Pálfiovej

Päť litrov vody necháme zovrieť s 0,5 kg cukru, po vychladnutí vložíme do vody kus suchého chleba a 8 dkg kvasníc. Necháme 5 – 6 týždňov stáť na teplom mieste. Precedíme a môžeme používať.

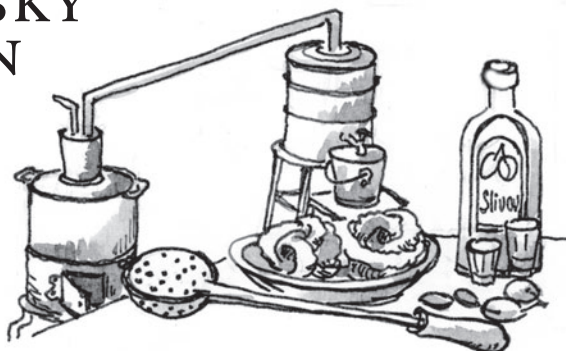
Literatúra a pramene:

- BEDNÁRIK, R.: Maľované ohništia v oblasti Malých Karpát. Martin : Osveta, 1956.
- BOTÍK, J.: Etnická história Slovenska. Bratislava : Lúč 2007.
- BOTÍK, J.: Slovenskí Chorváti. Bratislava : Lúč 2001.
- DOMARACKÁ, J.: Husacina – delikatesa kuchyne obyvateľov chorvátskeho pôvodu. In: Chute a vône Slovenska (Ed.: R. Stoličná). Martin : SNM, 2007, s. 97 – 107.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Ľudové tradície. In: Dubovský, J. – Žudel, J.: Dejiny Pezinka. Bratislava : Obzor, 1982.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Človek vo vinici. Bratislava 1989.
- DILLNBERGEROVÁ, S.: Strava. In: Podolák, J. a kol.: Rača. Bratislava 1989, s. 124 – 134.
- FIEO, R.: Tradičná strava karpatských Nemcov. In: Chute a vône Slovenska (Ed.: R. Stoličná). Martin : SNM, 2007, s. 43 – 53.
- HUPKO, D. – JANČKOVÁ, I. – TIHÁNYI, J.: Koniec starých čias. Poslední Pálfiovci na hrade Červený Kameň 1848 – 1948. Komárno : KT, 2011.
- LANČARIČ, H.: Ľudová strava v Šenkviaciach od polovice 19. do prvej štvrtiny 20. storočí. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisnej spoločnosti.
- MALÍK, F. a kolektív: Víno Malých Karpát. Krajina – ľudia – tradície. Bratislava : PT, 2005.
- NOVÁKOVÁ, K.: Tradičná kultúra a spôsob života. In: Kolektív autorov: Horné Orešany. Historicko-národopisná monografia obce. Horné Orešany 2006, s. 119 – 149.
- NOVÁKOVÁ, K.: Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácií. Trnava : UCM, 2009.
- POKORNÝ, V.: Tradičné stravovanie. In: Kolektív autorov: Devínska Nová Ves. Devínska Nová Ves 1995, s. 124 – 133.
- SCHMIDT, M.: Druhá jubilejná kniha obce Štefanová. Turčianske Teplice, s. 294 – 301.
- STOLIČNÁ, R.: Slovenský rok. Receptár na dni sviatočné, všedné i pôstne. Martin : Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2004.
- ŠEVČOVIČ, P.: Z kuchyne starého Prešporka. Martin: Vydavateľstvo Matice slovenskej, 2006.





MYJAVSKÝ REGIÓN



Región leží na severozápade Slovenska na hranici s Moravou. Rozprestiera sa na Myjavskej pahorkatine a v podhorí Bielych Karpát. Hlavným tokom je rieka Myjava, ktorá sa vlieva do rieky Moravy. Hranica medzi Záhorím a myjavským regiónom prebieha približne v línii obcí Jablonica, Prietrž, Turá Lúka, Vrbovce. Východné územie regiónu bolo osídlené v dobe slovanskej, zatiaľ čo kopcovité územia sa kolonizovali od 13. storočia a patrili pod panstvá hradov Branč a Čachtice. Obce Myjava, Brezová pod Bradlom a ďalšie, situované na Myjavskej pahorkatine, vznikali najmä v 16. storočí. V období 16. – 17. storočia sa dostal región pod vplyv valaskej kolonizácie, ktorá sem smerovala z Kysúc po východnej strane Javorníkov a Bielych Karpát. Historicky toto územie patrilo do Nitrianskej župy.

Od začiatku 17. storočia na Myjavskej pahorkatine vznikalo roztratené kopaničiarske osídlenie. Kopanice tvorili samostatné skupiny domov alebo osady. Vznik týchto sídel súvisel so sezónnymi obydliami na ťažšie dostupných pozemkoch, z ktorých sa postupne tvorili trvalé sídla a z niektorých zoskupení domov aj samostatné obce. Osady dostali obvykle názvy podľa mien pôvodných obyvateľov, napríklad Zemanovci, Jurčovci, Majtánovci, Paľovci... Kopanice zakladalo v prevažnej miere miestne obyvateľstvo s účasťou prisťahovalcov z bližšieho okolia, z Moravy či zo strednej i hornej časti Trenčianskej župy. Typickými kopaničiarskymi obcami boli napríklad Vrbovce, Turá Lúka, Bukovec, Brezová pod Bradlom, Myjava, Stará Turá.

Myjavské kopanice ako celok zaberajú južné a juhovýchodné svahy Bielych Karpát, Myjavskú pahorkatinu od Senice smerom na Myjavu, Starú Turú, Bošácu, Hornú Súču až po dolinu Vlár. Spomedzi kopaničiarskych oblastí na Slovensku zaujímajú Myjavské kopanice rozlohou tretie a počtom obyvateľov druhé miesto. Typickou črtou kopaničiarov bola schopnosť obchodovania podomovým spôsobom, každoročné putovanie sezónnych robotníkov do nížinných oblastí i odchody za prácou do zámoria.

Napriek mnohým migračným vlnám, ktoré v regióne prebiehali, je obyvateľstvo Myjavska takmer homogénne slovenské. Ostatné národnosti sú len



málopočetnými rozptýlenými menšinami. Z konfesiónálneho hľadiska prevažuje obyvateľstvo evanjelického augsburského vyznania. Najstaršie evanjelické obce sú doložené zo 16. storočia (Myjava, Prietrž). Židovská náboženská skupina počas druhej svetovej vojny takmer úplne zanikla.

Celkový ráz oblasti určovalo hlavné zamestnanie obyvateľstva, a tým bolo poľnohospodárstvo, chov dobytky a ovocinárstvo, predovšetkým pestovanie sliviek. Podľa štatistík z roku 1921 bola hustota stromov sliviek v tomto regióne najväčšia na Slovensku. Na Myjave sa za každým domom nachádzal ovocný sad a ovocie sa stalo predmetom obchodovania. Ovocie gazdovia a furmani vozili do susedných i vzdialenejších regiónov. V Myjave existovala ovocinárska škôlka, ktorú založil evanjelický učiteľ Michal Šimončíč, otec známej spisovateľky Zuzky Zgurišky. Učil v nej žiakov pestovať ovocné stromy, očkovať a vrúbľovať. Ľudia sa o stromy dobre starali, rozumeli im, a tie sa im odvdáčili bohatou úrodou.

V regióne sa rozvinula aj remeselná výroba pre trh, najmä pradiarstvo. Mnoho domácich pradiarov pracovalo napríklad pre šaštínsku kartúňku. Rozšírená bola i výroba plátna so špeciálnym odvetvím plátenníctva – *pytlíkárstvom*. Išlo o výrobu vriec, ktoré tvorili časť mlynskeho zariadenia, slúžili na oddeľovanie múky od krupice a otrúb. Svojimi výrobkami myjavskí *pytlíkári* zásobovali celé Uhorsko. Plátno na *pytle* tkali z jemnej ovčej vlny. Súčasťou ich výroby bolo aj tkanie vlnených šatiek pre náboženské potreby židovského obyvateľstva.

V obciach na Myjavskej pahorkatine bola rozšírená i výroba predmetov zo slamy, prútia a dreva. Na staroturianskych a lubinských kopaniciach sa rozvinula výroba dreveného riadu – lyžičiek, soľničiek, variev a hračiek. V Starej Turej bola učňovská dielňa pre drevársky priemysel, špecializovaná na výrobu drevených hračiek. S týmito výrobkami sa obchodovalo najmä v Rakúsku a na Morave. Výroba pletených nádob bola, podobne ako čipkárstvo, rozšírená najmä v obci Krajné. Brezová pod Bradlom bola známa spracovaním kože. Brezovskí kožkári spracúvali aj ovčie kože, vyrábali z nich futrá do číziem a topánok.

Ľudia sa živili aj varením piva, pálením pálenky, lisovaním bukvicového a ľanového oleja, varením slivkového lekváru. Zo slnečníc pripravovali vodu na oči, pestovali šafran a chovali veľa ošípaných.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE STRAVY

Obyvateľstvo Myjavskej pahorkatiny sa v minulosti zaoberalo poľnohospodárstvom, čo v značnej miere nielen ovplyvňovalo, ale i určovalo tradičnú stravu a jej zloženie. Surovinový základ na prípravu stravy poskytovali pestované plodiny a chované zvieratá. Ťažisko rastlinnej výroby bolo v pestovaní obilnín, najmä raži, nazývanej *réž*, pšenice, menej jačmeňa a prosa.

Veľkosť domu, jeho členenie, funkčné využitie jednotlivých častí a sociálne postavenie majiteľov predurčovali i vnútorné vybavenie domácnosti. Iné vyba-



venie mali bohatšie domy gazdov na Myjave, iné príbytky chudobnejších kopaničiarov na lazoch. Tradičný dom sa členil na tri časti: izbu, kde sa sústreďoval život rodiny, sieň alebo pitvor, rozdelený na dve časti – prednú *seň* a zadnú časť zvanú *pod komínom*, poslednou časťou domu bola komora. Najbežnejšie boli prízemné obydlia, ale vyskytovali sa, predovšetkým na kopaniciach, aj domy s *výškou*, teda s vyvýšeným poschodím. Vchádzalo sa do neho po drevených schodoch z pitvora alebo dvora. *Výška* slúžila na spávanie, prípadne sa sem odkladalo obilie, ovocie a truhly so šatstvom. Vykurovacie zariadenie bolo pôvodne v izbe, kde sa pripravovalo aj jedlo. Aj keď sa otvor do pece umiestňoval do pitvora, izba neprestala plniť funkciu kuchyne, pretože postupnou prístavbou sporáka, respektíve kachiel k veľkej hranolovitej peci sa tu naďalej varilo, a to najmä v zimných mesiacoch. V zime bolo totiž v pitvore chladno a menej svetla a súviselo to aj so šetrením paliva. Hlavná časť prípravy jedál sa v teplejších mesiacoch presunula z izby do pitvora, ktorý začal postupne plniť funkciu kuchyne. Komora slúžila na uskladnenie a odkladanie predmetov a potravín.

Interiér izby okrem sedacieho nábytku tvoril odkladací nábytok: police na riad – *stelázi*, pripevnené k stene, police vo výklenku v izbe alebo v pitvore, slúžiace na odkladanie mlieka a mliečnych výrobkov, a kredenc. Súčasťou stola bývala veľká zásuvka na odkladanie chleba. Gazdiné si dávali záležať na tom, aby jedlo kládli na čistú stolovú dosku. Pod vplyvom návratilcov z Ameriky, kde boli za prácou, a podľa mestských vzorov sa začali stoly prikrývať bielymi konopnými plachtami. Stále miesto pri stole patrilo gazdovi, malé deti sedávali na lavici alebo na kolenách starších súrodencov. Gazdiná prinášala pokrmy na stôl zvyčajne vo veľkej mise, z ktorej sa spoločne jedlo; tento zvyk pretrval na kopaniciach do medzivojnového obdobia. V období po prvej svetovej vojne sa postupne začalo jedávať z malých tanierov, na ktoré si každý naložil svoju porciu.

Tradičný každodenný cyklus prác podmieňoval čas raňajok, obeda i večere, ako aj samotnú skladbu jedál. V zime sa raňajkovalo okolo siedmej hodiny, v lete o hodinu-dve skôr. Ráno sa jedávala *melencová* polievka alebo iné husté polievky so závarkami. Obedovať sa začínalo okolo dvanástej až jednej hodiny a jedli sa zvyšky z raňajok alebo husté polievky s chlebom. Na večeru gazdiné varievali rôzne čerstvé jedlá, napríklad varené zemiaky s kyslým mliekom, cesnakovú polievku so zemiakmi a podobne. V lete prevládala cez deň suchá strava, v zime varená. Mnohé jedlá mali v jedálnom lístku svoje stabilné miesto. V čase poľnohospodárskych prác sa nejedlo spoločne za stolom, ale vonku počas prestávky v práci. Ženy alebo väčšie deti nosili obed na pole v hlinených hrncoch *nosákoch*.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Medzi najviac pestované obilniny v tomto regióne patrila raž – *rež* ako základná chlebová obilnina. Od začiatku 20. storočia sa siala i zmes raži a pšenice, nazývaná *súraž*. Menej sa pestovala pšenica – *žito*, skôr sa tu urodil tenkeľ,



nazývaný *riž* alebo *špalda*. Ako nová odroda pšenice sa okolo roku 1930 začalo pre väčšie výnosy pestovať *sklovité žito*. Pomerne dobre sa na tunajšej pôde darilo i ovsu, používanému najmä ako krmovina pre kone. Menej priaznivé podmienky mal jačmeň, ktorý sa pestoval najmä na krúpy. Jednou z najstarších a najmenej náročných obilnín využívaných v regióne bolo proso.

Medzi obilninovými jedlami majú dôležité miesto kašovité jedlá. Ešte začiatkom 20. storočia bola kaša na okolí Myjavy typickým obradovým jedlom na svadbách i krstinách. Chutným a výdatným pokrmom bola kaša z archaického druhu pšenice – *tenkeľa*. Pripravovala sa z jemnej múky, ktorá sa varila vo vode, kým zmes nezhustla na kašu. Po uvarení sa dala na hlinenú misu a posypala škvarkami.

Rozšíreným jedlom bola kukuričná kaša, nazývaná i *turkynová* alebo *mama-lega*. Kukuričný šrot sa nasypal do vriacej vody, niekedy sa pridali i zemiaky. Kaša bola hotová vtedy, keď vyhadzovala bubliny, čiže *pufkala*. Dochucovala sa oškvarkami. Po druhej svetovej vojne sa začala variť i ryžová a krupicová kaša. Za najstarší typ polievky v regióne môžeme považovať *ryžovú*, ktorá sa pripravovala tak, že spolu so zrnom z tenkeľa sa dali uvariť do vody zemiaky a polievka sa dochutila zápražkou, cibuľou, cesnakom, paprikou a čiernym korením. Ak sa k obilnine pridal kapustný list, dostali sme *kocúrovú* polievku. Tenkeľovými krúpami sa plnili i jaternice.

Lacnými a rýchlo sytiacimi jedlami boli cestoviny. Obľube sa tešili najmä ich sladké varianty. Gazdiné ich tradične pripravovali z dvoch základných druhov cesta – slízového a zemiakového. Najbežnejšie druhy cestovín sa varili vo vode, scedili sa následne konzumovali v polievkach alebo samostatne s rôznymi posýpkami. Najjednoduchšie cestoviny sa nazývali *melence*: cesto sa rozmrvilo medzi prstami a používalo sa ako závarka do polievok. Na strúhadle postrúhané cesto sa nazývalo *žmolky*. Tenké rezance – *slíšky* sa dávali do slepacej polievky, hrubšie – *krájance* najmä do polievky fazuľovej. *Krájance* sa často konzumovali posypané tvarohom alebo praženicou. Jedávali sa aj bez posýpky, len omastené masťou, gazdovia jedávali *holé slížky* zmiešané so špikom z kostí. Veľmi obľúbené boli halušky. Cesto sa pripravilo z múky, vajčka, vody a soli. Z tuhého cesta sa prstami trhali kúsočky a hádzali do vriacej vody – také sa nazývali *drápané halušky*. Halušky pripravovali gazdiné s rôznymi posýpkami a tiež ako prílohu k mäsu, omáčkam či ako závarku do polievky. K cestovinám patrili aj pirohy, plnené lekvárom, ovocím, posypané makom, orechmi či strúhankou. Cestovinu, ktorú v Myjave nazývali *perky*, poznali Brezovania ako *cestenice* a obyvatelia Starej Turej ako *varené koblihy*. Varili sa aj omastené šúľance, posypané makom, tvarohom, orechmi, krupicou alebo utľčeným sušeným ovocím – *dubom*. Cestoviny varené spolu so pšenom alebo so pšenom zmiešané sa volali *purgále* alebo *opantance*. Zo slízového cesta sa pripravovali dodnes obľúbené *slifkové gule*, plnené čerstvými alebo sušenými slivkami, posypané makom či tvarohom. Medzi knedle môžeme zaradiť i parené buchty a *šišky* plnené slivkovým lekvárom.



Chlieb sa na Myjavsku pripravoval najmä z ražnej múky alebo zo zmesi raži a jačmeňa. Niekedy sa miešala s múkou z viky, a takýto chlieb sa nazýval *polovníkový*. Vo vojnových rokoch sa piekol núdzový chlieb zo šrotu a ovsu. Chlieb sa piekol zvyčajne v sobotu. Najstaršou formou kvásku bola *nácesta* zo zvyškov chlebového cesta z predchádzajúceho pečenia. *Nácesta* sa odkladala v malej slamenej miske – *slamjenke* v zime na policu v izbe, v lete do komory. Pred upotrebením sa namáčala do vlažnej vody.

Do veľkého dreveného koryta sa na jednu stranu preosiala múka, na druhú sa dalo trochu múky a rozmočená *nácesta*, ktorá sa zaliala vlažnou vodou, a zamiesil sa *kvas*. Niekedy sa pridal do kvásku i surový postrúhaný zemiak a lyžička octu. Kvások sa miesil rukami alebo varechou. Gazdiná ho miesila zvyčajne večer a do rána nechala kysnúť. Na kvások sa kládli dve prekrížené varechy, niekedy aj chlebová lopata. V okolí Krajného sa na to používal špeciálny malý drevený rebrík – *šrák*, dlhý jeden meter. Do cesta sa pridávala podľa potreby vlažná múka, ojedinele srvátka a varené postrúhané alebo cez drevený *magač* pretlačené zemiaky a rasca. Keď gazdiná začala miesiť cesto, riekla: „*Pane Bože, naspor!*“ Cesto bolo vymiesené vtedy, keď sa nelepilo na ruky. Také cesto sa nazývalo *zámis* a nechalo sa kysnúť približne dve hodiny. Potom ho gazdiná rukami alebo lopatou rozdelila na menšie časti, vyvaľkala do hladka a uložila do zamúčených slamienok, kde kyslo ešte zhruba polhodinu. Guľaté bochníky sa nazývali *gulovalé*, podlhovasté *štricle*. Pec sa rozkurovala vtedy, keď cesto začalo kysnúť v koryte. Slamienky s cestom sa ukladali vedľa pece. Pred niektorými pecami bývala jama, do ktorej sa gazdiná postavila, keď chlebové cesto z košíkov vyklápala na lopatu a sádzala do pece. Pred sádzaním sa chlieb umyl studenou vodou. Aby bol lesklý, potieral sa zemiakovou vodou alebo riedkou zátrepkou. Prvý upečený bochník sa vždy musel jesť ako posledný; poznali ho podľa toho, že pri sádzaní do pece gazdiná urobila na ňom prstami jamku. Upečený chlieb sa poumýval, omietol krídlom a spodok utrel mokrou utierkou. Na bežnú spotrebu sa ukladal do zásuvky v stole, ostatný do dreveného rebríka s prútenými poloblúkmi, nazývaný *krosjenka*, ktorý býval zavesený pod hradou v komore.

Pred chlebom alebo zároveň s ním sa v peci piekli ďalšie pečivá. Najrozšírenejšie boli okrúhle posúchy posypané rascou a soľou, potreté cesnakom alebo posypané kôprom. Občas sa povrch pečiva potrel slivkovým lekvárom alebo sa naň nakládli postrúhané jabĺčka so škoricou či udusená kapusta. Nazývali sa *predplameníky*, *bjaleše*, *poplamúchy* alebo *poplanúchy*. Zo zvyškov chlebového cesta sa robievali *krutáky*, *krutance* – hrubšie šúľky sformované do vlnovky. Piekli sa v popole ohniska pred chlebovou pecou alebo v prednej časti pece. Upečené sa v ohyboch polámali, obarili horúcou vodou alebo mliekom, posypali makom sladeným medom alebo cukrom. Z tohto cesta sa robieval i podlhovastý chlebič *cipólek*, na ktorom sa pred pečením urobili nožom zárezy a po upečení sa v nich lámali. Malý bochníček plnený slivkovým lekvárom alebo údeným mäsom sa piekol najmä pre školopovinné deti. Z chlebového cesta sa piekli aj menšie okrúhle *fujtáše* a *rovášky* posypané makom alebo tvarohom.

Koláče sa piekli z kvalitnej bielej múky. Okrúhle, pečené zvyčajne na svadbu, sa nazývali *báleše*, *bjaleše*, *lopatáky*. *Bálešmi* sa nazývali i koláče obdĺžnikového tvaru, natreté lekvárom, cmarom, smotanou alebo tvarohom. Na dlhších stranách sa cesto preložilo tak, aby tvorilo ozdobnú obrubu. Podlhovasté boli aj *zavináky*, *zahybáky*, ktoré sa plnili rôznymi plnkami. Koláče štvorcového tvaru, potreté tvarohom alebo škoricou či lekvárom, sa nazývali *šišáky*. Veľký okrúhly koláč upletený z troch kusov cesta v tvare kruhu sa nazýval *vencový*, uprostred mal otvor a kládol sa doprostred svadobného stola. K tradičným pečivám patrili *pupáky*, pripravované najmä na Vianoce. Z kysnutého koláčového cesta sa urobil väčší šúľok, ktorý sa pokrájal na menšie, tie sa vyformovali v ruke na malé šúľky a upiekli v peci. Pred podávaním sa poliali horúcou vodou s cukrom alebo mliekom a posypali makom. V lete a na jeseň ľudia obľubovali buchty. Do ich cesta sa často pridávali uvarené zemiaky. Buchty sa plnili slivkami: na rozvaľkané cesto gazdiná poukladala do radu niekoľko plodov, potom ich prekryla cestom a celý rad odkrojila. Konce cesta sa po odkrojení stláčali, aby slivky nevypadli. Cez prostriedok sa cesto stláčalo prstami. Upečené buchty sa posypali cukrom a škoricou. V regióne ich poznali pod názvom *cestenice*, *péry* či *koblíky*.

V tuku sa vysmážali šišky a fánky, ktoré tu nazývali *smaženky*, *smaženičky*, *pampúšky*. Najbežnejšie mali okrúhly tvar, pripravovali sa však i podlhovasté, ktoré sa v strede nakrojili – tie nazývali *papuča*. Šišky sa plnili makom i orechmi. Fánky tu poznali pod názvom *božje miloste*, *boženky*, *trjesky* a piekli sa najmä počas fašiangov. V strede bývali trikrát nakrojené.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta sa pestovala v záhradách a na zimné uskladnenie sa nakupovala najčastejšie u priekupníkov na trhoch v Myjave alebo ju dovážali do obcí pestovatelia z okolia Piešťan či Záhoria. Kapusta sa tlačila do drevených sudov – *bečjek* a podľa toho dostala pomenovanie *bečková*.

Kapustová polievka sa varila z kyslej kvasenej kapusty a nazývala sa *kyselica*. V zimným mesiacoch sa varila výdatná hustá kapustová polievka z kyslej kapusty, hríbov a sušených sliviek so zápražkou s pridaním cibule, cesnaku, červenej papriky a čierneho korenia. Varievalo sa v nej i údené mäso alebo klobásy. Často sa do kapustnice zavarili krúpy – *krúpová kapusnica*. Z hlávkovej kapusty sa varila polievka s cibuľou, zemiakmi, zápražkou a dochutená cesnakom – *chachrna*, *chochrna*, *gatová poléfka*. Ak sa do polievky dávali celé kapustné listy, volali ju *handrová*. Z čerstvej kapusty sa varievala i omáčka – *hajdúška*: dusená kapusta na cibuľke a paprike sa zatrepala mliekom alebo smotanou, niekedy sa pridala i paradajkový pretlak.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *zemáky*, *zemčáky*, *grumble*, *bobále*, *erteple* mali na okolí Myjavy dôležitú pozíciu najmä cez vojny a v časoch neúrody, keď nahrádzali chlieb.



Najrozšírenejšími druhmi boli tzv. *pálenické*, *bony*, *modráky*, *ružáky*, *štjepené* s drapľavou šupkou a šalátové zemiaky, nazývané *rohlíky*. Zemiaky sa ako samostatné jedlo konzumovali pečené v šupke, varením v celku alebo dusením. Zemiaky so šupkou sa piekli v popole, v pahrebe na poli, doma v peci alebo v rúre sporáka, zapíjali sa mliekom, cmarom. Pri varení rôznych druhov jedál – polievok, omáčok a kaší – mali zemiaky nezastupiteľné miesto, pridávali sa tiež do chlebového cesta.

Zo zemiakov sa tradične pripravovala kaša nazývaná *fučka* alebo *zemáková kaša*. Najjednoduchšie sa spravila tak, že uvarené zemiaky sa roztláčili, zaliali cmarom alebo mliekom, alebo sa zemiaky rozvarili a zasypali múkou. Do stredu kaše sa urobila jamka – *barinka* a zaliala sa masťou. Iný spôsob prípravy bol taký, že z pokrájaných a uvarených zemiakov sa scedila voda, pridala sa suchá zápražka a zmes sa premiešala. Nakoniec sa do kaše vliala šálka – *čerepánka* sladkého mlieka alebo smotany. Zemiaková kaša sa robila i tak, že uvarené a roztláčené zemiaky sa zasypali uvarenými jačmennými krúpami. Na túto kašu sa dalo rozpustené maslo alebo oškvarky.

Zemiakové polievky sa varili na sladko so zápražkou – v lete sa do nich pridával kôpor, kyslé sa varievali s mliečnou zátrepkou. Ak sa do nej pridali *žmolky*, nazývala sa *žmolková*. Do takýchto polievok sa často pridávala koreňová zelenina, najmä mrkva.

Zemiakový šalát s cibuľkou a sladkokyslým nálevom sa podával najmä k varenému hovädziemu mäsu. Surové postrúhané zemiaky sa pridávali do cesta na *zemákové halušky*. Halušky sa z cesta oddeľovali nožom a hádzali do vriacej vody z drevenej dosky – *varješky*. Ak cesto obsahovalo viac zemiakov ako múky, volali ich *strapačky*. Jedli sa s makom, udusenou kapustou, praženicou alebo krupicou. Používali ich tiež ako závarku do fazuľovej polievky.

Typickým zemiakovým jedlom boli *lokše*, ktoré sa dodnes pripravujú takmer v každej domácnosti. Niektoré gazdiné na ne používali len zemiaky uvarené v šupke, obielené, prelisované spolu s hrubou múkou a soľou, iné pridávali do cesta jedno-dve vajíčka. Cesto sa vyvaľkalo do širšieho valca, odkrajovali sa z neho kúsky, ktoré sa rozgúľali na placku a piekli na platni sporáka na sucho. Hotové lokše sa jedli s makom a slivkovým lekvárom, zmotané do *ruličky*, alebo s masťou, cesnakom, pečienkou či husacou masťou. Tradičné lokše boli na Myjave hrubé a pomerne veľké.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Zeleninu si gazdinky pestovali v záhradkách alebo na humne. Rozšírené boli kaše zo strukovín – cíceru, šošovice a fazule. Pripravovali sa tak, že sa k strukovinám pridali tri-štyri zemiaky, keď sa trochu povarili, prisypalo sa do nich proso, prípadne ryža, zaliali sa zároveň vodou a nechali povariť na krají pece. Strukovinové kaše sa ochucovali upraženou cibuľkou. Strukovinové polievky – šošovicová, fazuľová, cícerová – sa varili na sladko alebo na kyslo. Pridávali sa do nich zemiaky i hríby.



K novším druhom zeleniny patril šalát a uhorky, pretože ich intenzívnejšie pestovanie v regióne sa rozšírilo až po druhej svetovej vojne. Hlávkový šalát sa konzumoval s octovou zálievkou ako príloha k jedlám. V lete z neho gazdiné pripravovali kyslú šalátovú omáčku. Z uhoriek sa robil šalát spolu so smotanou alebo s octovou zálievkou a cesnakom. Uhorky sa konzervovali. Na prvú konzumáciu sa narýchlo naložili do veľkých pohárov s bobkovým listom, kôprom, chlebom a zaliali slanou vodou, do týždňa prešli uhorky kvasením a boli z nich *kvasáky*, *kvasáčky*. Na dlhšie uskladnenie sa zavárali do sklenených pohárov s chrenom, kôprom a koreninami.

Medzi najbežnejšie pestované druhy ovocia patrili slivky, jablká, hrušky, čerešne, ale i ríbezle a egreše. Podľa druhu sa hrušky delili na: *maslovky*, *medovky*, *kongresky*, *zimné hrušky*. K najrozšírenejším druhom jablák patrili: *jonaťánky*, *citrónky*, *kožušky*, *štrúdlfosky*. Čerešne sa pestovali *ščepené*, *neščepené*, *kavky*. Najpestovanejšími druhmi sliviek boli *bystrické*, *veče*, *duranzie* a *belice*. Všetky druhy ovocia sa jedávali čerstvé alebo konzervované sušením i varením. Jablká a hrušky, pokrúšané na štvrtky, sa spolu so slivkami alebo samostatne sušili v peciach po dopečení chleba. Nazývali sa *ščepky*. Zo sušených hrušiek sa vyrábal *hruškový mak*, ktorým sa posýpali cestoviny a koláče. Z jablák gazdiné robili *jabukový mušt*.

Slivky sa sušili na slnku, porozkladané na priedomí, alebo na peci. Keď malo gazdovstvo viac ovocných sádov, postavila sa vo dvore jednoduchá sušiareň. Po vzniku ovocinárskych spolkov a záhradkárskeho osád, ktoré si svojpomocne stavali sušiarne a muštárne, sušila sa väčšina ovocia tam. V slivkách na sušenie sa zámerne ponechávali kôstky, ktoré deti pri jedení rady *ožužľávali*. Niekedy gazdiné pred sušením kôstky vyberali a nahrádzali ich jadrom vlašského orecha. Zo sušených sliviek sa pripravovali mnohé jedlá, napríklad *slifkové gule*, *koblíhy*. Zo sliviek – čerstvých i sušených – sa pridaním zápražky a zátrepky robievali aj omáčky, ktoré sa dochucovali škoricou.

Najznámejšou úpravou sliviek na okolí Myjavy bolo varenie slivkového lekváru. Bola to spoločenská udalosť, na ktorej sa stretávala širšia rodina i susedia. Varievali ho viaceré gazdiné spolu s deťmi v ovocnom sade alebo vo dvore. Pri varení sa striedali. Deň predtým vytiahli veľký kotol, dôkladne ho umyli a nechali na slnku vysušiť. V deň varenia pod ním zakúrili a naplnili ho umytými a odkôstkovanými slivkami. Nikdy nedávali naraz veľa plodov, vždy len toľko, aby sa im dobre miešalo, pretože to bola najdlhšia a najnamáhavejšia časť práce. Lekvár sa miešal veľkou drevenou varechou alebo dreveným *veslom*. Keď sa slivky čiastočne rozvarili, vznikla z nich sladká riedka omáčka – *brečka*, ktorú preliali do vedier. Ak mal byť lekvár *fajnový*, prepasírovali *brečku* cez husté sito, aby v nej nezostali slivkové šupy. Naberačkou ju potom nalievali späť do kotla. Obsah sa musel neustále miešať, až kým masa nezhustla natoľko, že v nej varecha stála. Taký hustý lekvár vliali do hlinených nádob a odložili na chladné miesto, najčastejšie do komory. Keď ho neskôr počas roku chcela žena použiť, musela z neho odkrojiť nožom a rozvariť s vo-



dou. Slivkový lekvár sa používal na prípravu koláčov, buchiet, cestovín aj ako nátierka na chlieb.

Z kôstok sliviek sa lisoval olej, ktorý sa používal v ľudovom liečiteľstve alebo ako technický olej na čistenie a mastenie, v pôstnom období ojedinele aj na mastenie jedál. Tento olej mal špecifickú horkastú chuť. O slivkách a ich využití hovorí i ľudová pieseň:

„Zbjérali zme slifki aj belički, tľkli sme jadjerka aj kostečky. Do záboja ideme, oleja narobíme na šíšečky.“

MLIEČNE JEDLÁ

Mlieko tvorilo popri vode základný nápoj. Pilo sa sladké, neprevarené, v letných mesiacoch kyslé. Všetky kašovité jedlá a pečivá sa zapíjali sladkým mliekom. Čerstvo nadojené mlieko sa nazývalo *nápenené*. Nalievalo sa do hlinených širokých baňatých hrncov, nazývaných *májové*, v strede brucha mali nápis *máj* a tri križiky a mlieko v nich vraj najlepšie *sadalo*. Kyslé mlieko, nazývané *sedlé* alebo *kýša*, sa používalo na výrobu ďalších mliečnych výrobkov.

Pripravovalo sa aj jedlo z prvého mlieka po otelení kravy – *mleziva*. Jedlo s názvom *kuračka* sa robilo tak, že do *mleziva* sa za stáleho miešania pridala usmažená cibulka a zmes sa vliala do vriacej vody. *Mlezivo* sa následne precedilo cez plechové sitko a konzumovalo.

Kyslé mlieko sa po odobratí smotany dalo na kraj pece zohrievať. Zrazené mlieko sa nalialo do konopného vrečka – *tvarožného míska*, *míska pre syr* a nechalo odtiecť. Získaná tekutina, nazývaná *srvátka*, *syrovátka*, *zvárnica*, sa ešte do začiatku 20. storočia používala na prípravu octu. Do čerstvého tvarohu sa pridala paprika, rasca, čierne korenie a soľ, všetko sa dobre vymiesilo a natlačilo do drevených nádob alebo hlinených hrncov. Naložený tvaroh, zvaný *bnilý syr*, *horký syr*, sa jedol s chlebom alebo cestovinami. Čerstvý tvaroh sa sformoval do homôlok a sušil na polici nad sporákom alebo na okne. Vysušené kusy tvarohu sa strúhali na cestoviny či zemiaky. Smotana sa z mlieka zbierala do väčšieho hrnca s drevenou pokrievkou. Nazbieraná smotana sa naliala do *mutovníka*, kde sa z nej stĺkalo maslo. Niektoré gazdiné nalievali do smotany mrkvovú šťavu, aby získali žltšiu farbu masla. Ak sa smotana nechcela stlíkať, naliala sa do nej teplá srvátka. Hotové maslo sa umylo v čistej vode, aby sa zbavilo zvyškov cmaru. Čerstvé sa nazývalo *putr*. Maslo sa ozdobovalo vrypmi lyžičkou alebo nožom. V niektorých obciach sa používali drevené, po bokoch ryhované formy. Takto formované maslo bolo známe ako *čajový putr*. Roztopené sa nazývalo *maslová kaša* alebo *podmáslí*.

Do mliečnych polievok sa zavárali cestoviny alebo ryža. Tvarohová polievka – *demikát* alebo *syrová* – sa pripravovala tak, že kúsky chleba – *šmitky* spolu s maslom a soľou sa v miske zaliali horúcou vodou, pridal sa nakladaný tvaroh alebo bryndza. Ak sa do nej pridal aj cesnak, nazývala sa *milostková* alebo *cesnečkovica*.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Mäso a mäsové výrobky neboli každodenným jedlom chudobných kopaničiarov ani bohatších Myjavcov. Najčastejšie sa jedávalo raz do týždňa, väčšinou v nedeľu, počas významných výročných či rodinným sviatkov a tiež počas námáhavých nárazových prác (kosenie trávy, žatva, mlátenie, zber sliviek a podobne). Mäsové výrobky, ako sú škvarky, klobásky, slanina či masť, sa pridávali do jedál i cez týždeň, zvyčajne na dochutenie a kalorické obohatenie. Chovali sa najmä ošípané, čo súviselo s dostatkom krmovín. Niektoré obce, napríklad na okolí Prietrže, boli známe chovom ošípaných a prasníc aj na predaj.

Počas zabíjačky sa mäso rozporciovalo, nasolilo a vyúdilo. Údené mäso sa jedávalo s chlebom, kapustou alebo zemiakovým šalátom. Čerstvé mäso pražievali ženy v kotloch a masťou ho zalievali do väčších kameninových nádob. Vychladené so sadnutou masťou a čerstvo upečeným chlebom, zabalené v konopnej plachte, sa chodilo predávať na jarmoky. Takéto ženy nazývali *pečjenkárky* a boli vyhľadávané na všetkých jarmokoch. Keď sa k nim postavili vinári z Modry či Pezinka, mali o množstvo *kunčaftov* postarané.

Medzi tradičné mäsové výrobky patrili jaternice plnené mäsom a jačmennými krúpami alebo tenkeľom. Z vnútorností sa v období zabíjačiek varievali polievky a omáčky, najmä žalúdočná a pľúčková. Zakáľáčková hostina sa skladala zvyčajne z viacerých chodov: pripravila sa polievka – *obarovica ze šmitkáma*, teda kúskami chleba a chrenom, varené mäso s jablkovým chrenom a kyslou kapustou, pečené mäso s chlebom a chrenom, *jaterničková kaša* s cviklou, pečené klobásky s čalamádou alebo kyslými uhorkami, jaterničky s chrenovou cviklou, bravčová dusená pečeň. V meste Myjave pripravovali z čerstvej bravčovej sviečkovice *natur šnicle*. K mäsitému jedlu sa podávalo vychladené modranské víno a miestna slivovica.

Po zabíjačke sa často varila huspenina. Klobásky sa robili z bravčového mäsa, ale pridávala sa v pomere 3 : 1 aj divina. Pripravovali sa taktiež klobásky z kozľaciny, zajačiny či baraniny.

Vo veľkom sa chovala hydina – tak na vlastnú spotrebu, ako aj na predaj. Sliepky sa konzumovali varené v polievke, plnené plnkou. Jedlo sa aj mäso z holubov, moriek, husí a kačíc. Často bývalo na tanieri mäso z kráľika. Na riadnom gazdovstve nechýbal zajačník i holubník. Mäso z domácich zajačov gazdiné pražili, dusili, piekli a nakladali do rôznych nálevov. Medzi najobľúbenejšie kombinácie patrila marinovaný králik so smotanovou omáčkou alebo králik s plnkou.

NÁPOJE

Najbežnejším nápojom bola pramenitá voda. Z listov liečivých rastlín a lesných plodov sa varili odvary a sirupy a používali sa počas chorôb i na zahnanie smädu. Najdôležitejším nápojom, pre tento región charakteristický oddávna, bola však slivovica, ktorá mala v živote Myjavčanov a kopaničiarov svoje trvalé miesto. Bez jej prítomnosti na stole sa neodbavili sviatky, neuzavreli obcho-



dy či zmluvy. Bola nápojom i liekom. Pravá myjavská slivovica sa dodnes páli z bystrických sliviek a obsahuje 51 až 52 stupňov alkoholu. Iná pálenka pochádza z duranzií alebo zmesi bystrických sliviek a duranzií. Slivovica, vyrobená tradičným postupom bez urýchľovania procesu destilácie, je hladká, aromatická, vonia po ovocí a nepáli v hrdle. Keď sa zapáli, horí, a keď sa fľaškou zatrasie, drží *reťjázku*. Veľmi priaznivo pôsobí na slivovicu čas – čím je staršia, tým je chutnejšia, nadobúda žltkastú farbu a jemnú *madovoslatkú* chuť. Okrem spomenutých druhov sa na Myjave pálila aj *koustkovica*; do kvasu sa vtedy pridali rozdrvené jadierka zo sliviek. Táto slivovica mala jemne nahorkastú chuť a vôňu po mandliach. *Belovica* je destilát zo žltých sliviek – belíc. Je príjemne aromatická a vyhľadávaná. Belice sú totiž na pestovanie náročnejšie ako iné slivky. *Belovica* je považovaná za najlepší a najvzácnejší druh slivovice. *Mirabelovica* je pálenka z mirabeliek. Okrem toho na Myjave pálili pálenky aj z iných druhov ovocia: z jabĺk – *jabúčkovica*, hrušiek – *bruškovica*, oskorusí – *oskorušovica*, *oskoruša*. Oblube sa tešilo i pálenie z raží, ktoré sa nazývalo *režné* alebo *chlebové*. Špeciálnym druhom alkoholu, pripraveným šikovnými gazdinkami, bolo *zelinkové*. Používalo sa v malom množstve na podporu vyčerpaného organizmu, posilnenie nervovej sústavy a na zažehnanie porúch trávenia. Vhodné bolo pri chrípke a nachladnutí. Medzi najčastejšie využívané bylinky patrili: ruta voňavá, mäta pieporná, ľubovník bodkovaný, pamajorán, alchemilka lekárska, šalvia lekárska a „citrónové zeliny“ – zmes medovky, mäty, listov čiernej ríbezle a sušených hrozienuk.

PÔSTNE JEDLÁ

Od konca fašiangov do Veľkej noci platil najmä pre katolícke rodiny prísny pôst. Rešpektoval sa zákaz jedenia mastných a mäsitých pokrmov. V čase pôstu gazdiné pri príprave pokrmov používali pretopené maslo – *podmásli*. Jedálny lístok sa v podstate nelíšil od toho zo všedných dní. Ako náhrada za mäso sa najčastejšie pripravovala praženica z vajec. Vo väčšej miere sa konzumovali cestoviny s kapustou, tvarohom, zemiaky, *zavináky* s makom a orechmi. Na Kvetnú nedeľu sa varila tradične vajcová polievka s kúskami chleba alebo opraženou žemľou. Druhým chodom boli väčšinou slivkové pirohy s makom. Nesmela sa variť kapusta, lebo by sa cez rok *zle zavazovala*. Najprísnejší pôst sa tradične dodržiaval na Veľký piatok. Starší ľudia nejedli takmer nič, alebo len suchý chlieb, deťom sa navarilo *melencové* mlieko alebo *perky* s tvarohom.

SVIATOČNÉ A OBRADOVÉ JEDLÁ

Medzi najvýznamnejšie sviatky počas roka patrili Vianoce. V oblasti Myjavskej pahorkatiny sa počas Štedrého dňa konzumovali pokrmy z predchádzajúceho dňa, pretože gazdiné boli zaneprázdnené prípravou jedál na večeru. Večera sa začínala zvyčajne prípitkom, medovou pálenkou alebo *chrampapulou*, ktorá sa pripravovala tak, že na misku sa naliala slivovica s cukrom a zapálila sa. Prvým chodom boli oblátky s medom a cesnakom. Tradičným chodom



boli *púčky* alebo *peciválky* – malé buchtičky z kysnutého cesta, poliate horúcim mliekom s medom a posypané makom. Podávala sa kapustnica, v ktorej sa varili huby, sušené slivky, klobása či údené mäso. K tradičným jedlám patrila polievka zo sušenej repy. V niektorých obciach sa varila slepačia polievka a mäso sa jedlo s chlebom alebo zemiakovým šalátom. Ako múčnik sa podávala *calta* z troch pletencov, makovníky a orechovníky podlhovastého alebo podkovovitého tvaru. Na Božie narodenie a na Štefana sa jedli zvyšky zo štedrovečerného stola. Na Silvestra varievali gazdiné rovnakú večeru ako na Štedrý večer. Na Tri krále nechýbala tradičná hovädzia polievka, mäso z ktorej sa jedlo s chrenom, alebo sa jedla zeleninová polievka, alebo zemiaková omáčka.

Počas fašiangov sa piekli šišky a fánky. Šišky sa plnili makom, orechmi, niekedy sa dve šišky zlepovali dovedna. Varievali sa i dlhé rezance s makom, orechmi, tvarohom, ktoré sa polievali konopným alebo bukvicovým olejom.

Veľkonočné sviatky sa vyznačovali pestrosťou jedál. Cez týždeň sa upieklo zvyčajne 6 – 7 bochníkov chleba a osúchy, potreté krupicou zmiešanou so smotanou. Na Zelený štvrtok gazdiné varili šošovicovú polievku s dolkami alebo lievancami. Počas Bielej soboty sa piekli rôzne druhy koláčov – *calty*, koláče v hlinenej forme, najmä v podobe veľkonočného baránka. K tradičným patrilo jedlo nazývané *stracené kura*. Pripravovalo sa z pokračajúceho pečiva zaliateho mliekom, vaječ a údeného mäsa, ochucovalo sa čiernym korením a bylinkami. Zmes sa piekla v hlinených pekáčoch alebo bábovniciach. Na Veľkonočnú nedeľu patrila na sviatočný stôl slepačia polievka. Plnená sliepka uvarená v polievke sa ešte nechala pripieť v rúre. Ďalším chodom bola kapusta s údeným mäsom a hubami. Keď prišiel do rodiny hosť, ponúkli mu uvarené vajce, ktoré rozdelili na toľko častí, koľko ľudí bolo v dome. Na Svätodušné sviatky sa tradične varila kapusta s údenou lopatkou.

Náležite sa oslavovalo narodenie nového člena rodiny. Do *kúta* rodičke nosili ženy koláče, bielu kávu, rascovú polievku a rascovú pálenku – *kmínovicu pre kútnicu*. Kmotra prinášala do domu potraviny, ktoré slúžili na prípravu pohostenia na krstiny; zvyčajne to boli strukoviny, koláče, hydina a pálené.

Svadba bola najvýznamnejšou udalosťou v živote jednotlivca i jeho rodiny. Na svadobnú hostinu sa rodiny pripravovali dlhé týždne predtým. Jedlá boli čo najbohatšie, pretože reprezentovali status rodiny.

Veľký okrúhly svadobný koláč pre nevestu, nazývaný *vjencový*, *pleténák*, *calta*, ležal na svadobnom stole pred mladomanželmi. Po začepčení nevesty svadobčania hádzali do otvoru v jeho strede peniaze. O *vjencový* koláč často bojovala nevesta so svokrou – obe sa usilovali z neho odtrhnúť čo najväčší kus. Tá, ktorá odlomila väčší kus, mala potom dlho žiť a vládnuť v domácnosti. Svadobný koláč – *caltu* lemovali na dlhších stranách dva skrútené šúľky – *púčky*, vrch zdobili tri z cesta vykrojené široké pruhy, ktoré boli po oboch koncoch päťkrát narezané, takže tvorili akési paprčky. Niekde bývali v strede koláča umiestnené tri ružičky z pásikov cesta. Ozdoboval sa aj osmičkami, praclíkmi, venčekmi z cesta. Svadobnú *caltu* priniesla *široká* ako dar neveste. *Široká* ju niesla v sva-



dobnom sprievode do chrámu aj z neho. Zdobili ju zeleným krušpánom, rozmarínom a stužkami. V niektorých prípadoch býval koláč aj dvojposchodový a do diery v jeho strede si nevesta odkladala kvetiny – *voňačku*. Kúsky *calty* dostávali svadobčania ako výslužku, jedli ju na druhý deň po svadbe na raňajky, zapíjajúc ju kávou. Na svadbu sa piekli aj koláče vo formách, a to najmä v troch podobách: ako ryba – *rýbovica*, ako dieťa v perinke a v tvare bábovky – *baby*, *babušky*. Forma sa naplnila koláčovým cestom, niekedy i s makovou alebo škoricovou plnkou.

Pohostenie po pohrebe sa na okolí Myjavy nazývalo *pohrebovanje*. Po návraťe z pohrebu sa zišla rodina a príbuzní v dome, pripilo sa pálenkou a ponúkalo sa skromné pohostenie: chlieb so slaninou a koláče. Do druhej svetovej vojny sa zachoval zvyk, že ak v rodine zomrel gazda, zarezal sa na smútočnú hostinu kohút, ak gazdiná, tak sliepka.

Myjavská kulinárna kultúra bola primárne ovplyvnená prírodnými podmienkami regiónu, charakterom osídlenia a zamestnaním jeho obyvateľov. Základ stravy tvorili obilniny, najmä raž a proso. Mäso a mäsové výrobky neboli každodenným jedlom chudobných kopaničiarov ani bohatších obyvateľov Myjavy, jedlo sa raz do týždňa, najmä v nedeľu a počas významných výročných či rodinných sviatkov, alebo počas namáhavých prác. Na kopaničiach sa darilo ovociu, ktoré sa zužitkovávalo rôznymi spôsobmi a produkty z neho preslávili myjavský región v širokom okolí. Známymi potravinami boli najmä slivkový lekvár, slivovica či slivkové gule. Konzumovalo sa tiež veľa cestovínových a pečených jedál, ochutených makom, orechmi či lekvárom.

RECEPTY TRADIČNEJ MYJAVSKEJ KUCHYNE

Kaša s krúpami

Opláchnuté jačmenné krúpy namočíme na pár hodín do studenej vody a dáme variť. Keď sú napoly uvarené, pridáme očistené a pokrájané zemiaky. Po uvarení surovín do mäka scedíme polovicu vody, pridáme soľ, popučíme na kašu, pridáme trochu hladkej múky a varíme, kým nie je masa hustá. Podávame s cibuľkou upraženou na masť, vyškvarenými oškvarkami a chlebom.

Barania polievka s kyslými haluškami

Baranie alebo jahňacie pliecko (alebo iné mäso s kosťou) dáme variť do hrnca. Keď voda zovrie, osolíme ju, pridáme čierne korenie, nové korenie, stlmíme oheň a varíme na miernom ohni do zmäknutia. Pridáme očistenú a nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu, strúčiky cesnaku, zelerovú a petržlenovú vňať, všetko varíme do úplného zmäknutia mäsa i zeleniny. Halušky pripravíme z múky, vajička, nadrobno nakrájanej kyslej kapusty, môžeme pridať aj trochu vody. Vymiešame haluškové cesto, nasádzeme po kúskoch z doštičky do osolenej vody. Keď vyplávajú, vyberieme sitkom, necháme



odkvapkať a pomastíme bravčovou masťou. Na tanier dáme nakrájanú uvarenú zele-
ninu z polievky, baranie mäso, halušky a zalejeme baraním vývarom. Halušky môžeme
podávať i samostatne so slaninkou, klobásou.

Zemiaková omáčka s kôprom

Obielené umyté nakrájané zemiaky varíme v osolenej vode, po uvarení pridáme
zátreпку z mlieka a múky. Potom prilejeme ešte mlieko, nadrobno posekaný kôpor
a povaríme. Do hotovej omáčky pridáme maslo a ocot. Podávame s chlebom, vareným
mäsom, klobásou či fašírkami.

Chrenová omáčka so škoricou

Z masti a múky urobíme zápražku, zalejeme vodou a necháme zovrieť za stáleho
miešania. Z hladkej múky a mlieka pripravíme zátreпку, vylejeme do omáčky a nechá-
me variť. Do hotovej nasypeme očistený nastrúhaný chren, dobre zamiešame a omáč-
ku ochutíme soľou a octom. Posypeme mletou škoricou a podávame s bravčovým
alebo hovädzím vareným mäsom.

Omáčka zo sušených sliviek

Do vody dáme variť sušené slivky. Keď zmäknú, pripravíme svetlú zápražku
z múky a bravčovej masti, zalejeme studenou vodou, vymiešame do hladka a vlejeme
do omáčky. Dve kopcové lyžice hladkej múky rozhabarkujeme v troche mlieka, dole-
jeme mliekom a vlejeme do omáčky. Necháme zovrieť. Odstavíme a dochutíme soľou
a octom. Podávame s chlebom.

Drápané halušky

Z 500 g hladkej múky, soli a vody vypracujeme mäksie slížové cesto, rozdelíme na
4 – 5 malých bochníkov, každý vyhnietime a necháme asi hodinu odstáť. Bochníčky
postupne rozgúľame rukami na doske na jeden dlhý valec, ktorý chytíme za jeden ko-
niec a *drápeme* z neho prstami halušky rovno do hrnca s vriacou slanou vodou, môžu
byť dlhšie (aj 20-centimetrové). Po uvarení vyberieme, polejeme rozpustenou masťou,
posypeme praženicom s posekanou mladou žihľavou.

Čerešňové halušky

Pripravíme pomerne riedke cesto z múky a vody a vylejeme ho na drevený lopár
s rúčkou. Do cesta sa postupne pridávajú čerešne, ktoré sa spolu s cestom, vždy po
jednej-dvoch, hádzu pomocou noža do vriacej vody. Po uvarení sa dochutia tvarohom,
škoricou, cukrom a roztopeným maslom.

Perky

Slížové cesto rozvaľkáme na hrúbku 1 – 1,5 mm. V kastróliku rozpustíme slivkový
lekvár s trochou vody na požadovanú hustotu (hustý asi ako kupovaný lekvár v ob-
chode). Na rozvaľkané cesto kladieme kôpky lekváru asi 4 cm od okraja cesta. Kôpky
preložíme zvyšným cestom, prstami utlačíme spoje a odrežeme. Bokom dlane pritlačí-



me cesto medzi jednotlivými kôpkami lekváru a tiež ich odrežeme, čím vzniknú pravidelné štvorce. *Perky* ovaríme v slanej vode, vyberieme z vody sitkom a necháme odkvapkať. V mise polejeme maslom, posypeme mletým makom, zmiešaným s cukrom. Ak je sezóna čerešní, môžeme použiť namiesto lekváru umyté a poutierané čerešne.

Bóbové gule

Vopred namočené strukoviny (hrst' bôbu, dve hrste fazule, hrst' šošovice) uvaríme vo vode domäkka. V slanej vode zvlášť uvaríme zemiaky pokrájané na kocky. Uvarené strukoviny zmiešame so zemiakmi a popučíme na kašu. Do teplej kaše pridáme krupicu a pripravíme husté cesto, z ktorého vytvarujeme gule veľkosti vajca. Ovaríme ich v slanej vode. Na masti speníme cibuľku a údené mäso usmažíme. Gule polejeme cibuľkou a pridáme údené mäso. Podávame s čerstvým chlebom.

Slifkové gule

Sladké slivky deň vopred umyjeme, necháme úplne oschnúť. Niektoré gazdiné nemývajú slivky, len ich dočista vyutierajú v čistej utierke. Ak nie sú slivky úplne zrelé a sladké, nahradíme kôstku kockou cukru. Zo slízového cesta po rozvaľkaní narežeme štvorce veľkosťou prispôsobenou slivkám. Slivku vložíme do stredu štvorca, zabalíme ako do obálky, prstami stlačíme boky a pogúľame v dlaniach. Hotové gule ovaríme v slanej vode, kým nevyplávajú navrch. Necháme odkvapkať, v mise polejeme maslom alebo masťou, posypeme makom, mletými orechmi alebo tvarohom.

Makové lokše

Uvarené ošúpané a postrúhané zemiaky spracujeme na doske spolu s hrubou múkou, soľou a lyžicou smotany. Vypracujeme cesto, vyšúľame na valček, ktorý rozkrájame na rovnaké dieliky. Tie rozvaľkáme na lokše, pečieme na sucho na sporáku alebo v panvici. Upečené potrháme na menšie kúsky do misy, zalejeme horúcou vodou alebo mliekom a zakryjeme. Po chvíli zlejeme, pokvapkáme maslom, posypeme mletým osladeným makom.

Vrbofčanské bjáleše

Do preosiatej hladkej múky (približne 500 g) pridáme hrst' kryštálového cukru, soľ a 1,5 hrnčeka mlieka a kvasnice. Vypracujeme nie príliš tuhé cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť. Vykysnuté cesto zľahka rozvaľkáme na doske na hrúbku 2 cm a vykrajujeme pohárom kolieska. Kolieska pečieme v rúre alebo na rozpálenej platni nasucho, počas pečenia ich obraciame. Upečené namáčame v horúcej vode prevarenej s mliekom a cukrom, natrieme slivkovým lekvárom, posypeme orechmi a cukrom, makom alebo tvarohom a rozpusteným maslom.

Babičkin venec – calta

Pripravíme kvások z trošky mlieka, lyžičky cukru, hladkej múky, kvasníc a necháme vykysnúť. Do misy vsypeme ostatné suroviny (500 g polohrubej múky, 100 g práškového cukru, 150 g zmäknutého masla, 1 vajce, 2 žĺtky, štipku soli, trošku citrónovej



kôry). Na dochutenie calty môžeme pridať hrozienka, mandle, vanilínový cukor. Prilejeme kvások, vypracujeme cesto, vysypeme hrozienka, mandle prípadne orechy, premiešame a necháme pol až trištvrte hodiny kysnúť. Na pomúčenej doske rozdelíme cesto na tri časti a upletieme vrkoč, ktorý spojíme do venca s dierou v strede. Necháme ešte podkysnúť, potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme orechmi alebo mandľovými lupienkami, pečieme vo vyhriatej rúre necelú hodinu.

Péry

Z 30 g droždia, trocha cukru a 2 dcl mlieka zarobíme kvások. K 1 kg polohrubej múky pridáme kvások, soľ, 2 vajička a 2 dcl oleja. Vypracujeme cesto, ktoré sa nelepí na ruky ani na misu, a necháme vykysnúť. Cesto sa dá na dosku, rozdelí na tri časti a nechá chvíľu kysnúť. Potom sa cesto rozvaľká asi na 0,5 cm hrubý a 5 cm široký plát. Naň sa postupne kladú vedľa seba umyté a vysušené slivky, ktoré sa prekryjú ďalším plátom cesta, odkroja sa a položia po šírke plechu. Keď je plech plný pásov so slivkami, potrie sa roztopeným maslom a nechá znova podkysnúť. Upečené *péry* sa znova potru maslom a vychladnuté posypú cukrom.

Maso z máčalu

Umyté a osušené bravčové mäso nakrájame na 2 cm hrubé rezne, posolíme, posypeme mletým čiernym korením a mletou rascou. Rovnomerne rozložíme na plech, na mäso poukladáme kolieska cibule, pridáme bobkový list a zalejeme osoleným mliekom (mlieko má prikryť mäso). Takto pripravené pečieme v rúre do mäkka, kým sa nevyparí mlieko a vytvorí sa *máčala* – omáčka. Jedlo servírujeme z plechu, podávame s chlebom, ktorým vytierame omáčku, alebo s varenými zemiakmi a maslom, posypané lístkami materinej dúšky alebo udusené na cibuľke.

Holuby so zeleným hráškom

4 očistené vypitvané holuby umyjeme a opražíme na masle. Keď sa mäso stiahne, osolíme, podlejeme vodou a necháme dusiť do mäkka. Mäso vyberieme, zvyšnú šťavu zaprášime múkou, ak treba, prilejeme trochu vody, miešame, kým nevznikne hladká omáčka. Vložíme do nej zelený hrášok, podusíme, vrátime do omáčky mäso, ochutíme korením. Podávame so zemiakovou kašou alebo zemiakmi dusenými na paprike.

Maso s nádjeľku

1,5 až 2 kg bravčového stehna rozklepeme na obdĺžnik s hrúbkou asi 1 cm, posolíme, okoreníme. Plnku – *nádjeľku* pripravíme osobitne: na kocky pokrájané pečivo opražíme na bravčovej masti, pokvapkáme mliekom alebo vodou, pridáme roztretyl cesnak, 2 – 3 kuracie pečienky, 6 vajec, čierne korenie, soľ, petržlenovú vňať. Plnku navrstvíme na mäso, zabalíme a zviažeme špagátom. Preložíme na pekáč, potrieme na povrchu bielkom, podlejeme vodou a pečieme. Po upečení nakrájame a mierne vychladnuté podávame so zemiakovou kašou a hlávkovým šalátom.



Agátová maškrta

Umyté a osušené agátové kvety namočíme do palacinkového cesta a usmažíme na masle. Podávame posypané škoricou alebo škoricovým cukrom.

Šípkový lekvár

Zrelé a tvrdé šípky zbavíme stopiek, zvyšky kalicha, rozrežeme po dĺžke, vyberieme jadrá a chlípky, rozkrájame na viac kúskov a viackrát vyperieme vo vode. Očistené šípky dáme do hrnca, zalejeme vodou a varíme za občasného miešania do mäkka. Uvarené rozmixujeme, prepasírujeme a opäť dáme variť. Zatiaľ krátko povaríme jablká, rozmixujeme, prepasírujeme, vlejeme do šípkového pretlaku. Pridáme cukor, dôkladne rozmiešame a horúci lekvár nalejeme do vyhriatych pohárov. Zaviazeme celofánom a pod dekou necháme vychladnúť.

Vianočná slivovica

Pomiešame dva diely slivovice, jeden diel vody, jeden diel uvarenej zrnkovej kávy, lyžicu medu, klinček, veľa škorice, kúsok pomarančovej kôry. Necháme spolu zovrieť, odstavíme, prelejeme do kanvičky a odtiaľ scedíme do štamperlíkov.

Varené pálené

Potrebujeme dve lyžice cukru, pol pohára vody, pohár *jablčkovice*. Z cukru urobíme karamel, zalejeme vodou a prevaríme, stiahneme z ohňa, vlejeme pálené, pomaly zohrievame a horúcu prelejeme do štamperlíkov.

Chrampapula

V miske zapálime slivovicu s cukrom. Bola to typická pálenka na štedrovečernom stole.

Literatúra a pramene:

- ÁBELOVÁ, V.: Ľudová strava v oblasti Myjavskej pahorkatiny. In: *Zborník SNM – Etnografia*, 1978, s. 154 – 156.
- ÁBELOVÁ, V.: Ľudová strava na okolí Myjavy. In: DUGÁČEK, M. a kol.: *Myjava*. Bratislava : Obzor, 1985, s. 384 – 392.
- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: *Tradičná kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava : Veda, 2005.
- FERIANCOVÁ, V.: *Chírní apetik vinšujem*. Myjava : Centrum tradičnej kultúry, 2010.
- FERIANCOVÁ, V.: *Slivovica a jej miesto v živote starých Mijafcov*. Myjava : Centrum tradičnej kultúry, 2009.
- HORVÁTH, P.: Vývoj kopaníc a kopaničiarskeho osídlenia v oblasti Myjavskej pahorkatiny do konca 18. storočia. *Historické štúdie*, 23, 1979, s. 87 – 170.
- HORVÁTH, P.: Historický prehľad vzniku a rozvoja chotárných sídiel v slovenskej časti Karpát. *Slovenský národopis*, 28, 1980, s. 8 – 18.
- HORVÁTH, P.: Poľnohospodárstvo a chov hospodárskych zvierat. In: DUGÁČEK, M. a kol.: *Myjava*. Bratislava : Obzor, 1985, s. 310 – 320.
- UŠÁKOVÁ, M.: Ľudová strava. In: MICHÁLEK, J. a kol.: *Stará Turá*. Bratislava : Obzor, 1983, s. 114 – 123.
- VARSÍK, B.: Dejiny. In: DUGÁČEK, M. a kol.: *Myjava*. Bratislava : Obzor, 1985, s. 30 – 120.





NITRIANSKY REGIÓN



Región sa rozprestiera po oboch stranách rieky Nitry, ktorá pramení v pohorí Malá Fatra a vlieva sa do Váhu. Na severe a východe sú jeho hranice totožné s priestorom historickej Nitrianskej župy. Západná a južná hranica regiónu je vymedzená riekou Váh a štátnou hranicou s Maďarskom. Región teda siaha od horských oblastí Strážovských vrchov a pohoria Vtáčnik až po oblasť Podunajskej nížiny.

Úrodný kraj nitrianskeho regiónu vytvoril priaznivé podmienky na jeho skoré osídlenie a teda patrí k najstarším kultúrnym oblastiam Slovenska. Pod vrchom Zobor bol okolo roku 800 postavený benediktínsky Kláštor sv. Hypolita, ktorý sa stal centrom viery a vzdelania. Tu sa zachovali aj naše najstaršie písomné pamiatky, Zoborské listiny z rokov 1111 a 1113. Benediktíni mali heslo: „Modli sa a pracuj.“ Stínali lesy a vysádzali vinice, aby mohli dorábať vlastné omšové vína. Na okolí Nitry jestvovalo v prvej polovici 9. storočia slovanské Pribinovo kniežatstvo, ktoré sa neskôr stalo súčasťou Veľkomoravskej ríše. Od 10. storočia bol nitriansky hrad a neskôr mesto Nitra centrom najrozsiahlejšej župy na Slovensku. V Kostolnoch pod Tribečom sa nachádza jedna z najstarších románskych stavieb na Slovensku – kostolík z 10. storočia.

Kultúra nitrianskeho regiónu sa vyvíjala v súvislosti s niekoľkými vlnami jeho osídlenia. Najstaršie obce sú doložené z 12. storočia. Od 13. storočia toto územie kolonizovali Nemci. Oblasť horného toku rieky Nitrice až po pohorie Vtáčnik bola doosídlená v rámci tzv. valaskej kolonizácie. Južnú časť regiónu zasiahli turecké výboje z okupovanej časti Uhorska a mnohé obce tu boli v 16. a 17. storočí spustošené alebo zničené.

Obyvateľstvo je prevažne slovenskej národnosti. Zastúpenie majú aj Maďari, ktorí nazývajú oblasť od Žitného ostrova po Nitru a od rieky Žitavy po Malé Karpaty „Matúšovou zemou“. Subregión Podzoboria – východne od mesta Nitra tvorí najsevernejšiu oblasť s výrazným maďarským etnickým zastúpením na Slovensku. V oblasti Hornej Nitry, na okolí Nitrianskeho Pravna a Handlovej, boli do druhej svetovej vojny lokality s nemeckým obyvateľstvom, tzv. Haureland. Nemci obývali takisto niektoré dolnonitrianske lokality. V kul-



túre regiónu zanechali výrazné stopy presuny obyvateľstva po druhej svetovej vojne, keď sa tu namiesto vysťahovaných Maďarov usídlili obyvatelia z iných častí Slovenska. Po roku 1948 boli niektoré pôvodné názvy obcí poslovenčené, napríklad: Mojmirovce, Svätoplukovo, Sládečkovce, Lúčnica nad Žitavou.

Z konfesionálnej stránky v regióne majú prevahu rímskokatolíci, medzi maďarským obyvateľstvom na okolí Komárna sú kalvíni. Nitrianske arcibiskupstvo je významným náboženským centrom celého Slovenska. Evanjelici a. v. majú výrazné zastúpenie v obci Malé Zálužie. V meste Nitra a na jeho okolí bolo do druhej svetovej vojny značne zastúpené židovské obyvateľstvo.

Úrodné nížiny a pahorkatiny, priaznivé klimatické podmienky predurčili poľnohospodársky charakter regiónu s hlavným roľníckym zamestnaním, ktoré sa udržalo až do 20. storočia. V 20. rokoch 20. storočia tu prebehla zásadná pozemková reforma. Veľké, zväčša šľachtické majetky sa rozdelili a odpredávali záujemcom o pôdu z radov miestneho obyvateľstva. Zvyškové pozemky sa menili na veľkostatky. V rámci slovakizácie regiónu pôdu ponúkali aj kolonistom z iných oblastí Slovenska, napríklad z Kysúc, okolia Myjavy alebo Slovákcom z Dolnej zeme. V tomto období sa roľníci majetkovo rozdelili. Najbohatší – *gazdovci* vlastnili okolo 20 ha pôdy, mali dostatok krmovín a mohli chovať väčší počet hospodárskych zvierat vrátane koní. Boli hospodársky sebestační, svoju nadprodukciu odpredávali a v sezóne si mohli dovoliť zamestnávať poľnohospodárskych robotníkov. Najväčšiu skupinu tvorili menší roľníci, ktorí vlastnili do 5 ha pôdy a chovali toľko hospodárskych zvierat, koľko dorobili krmovín. Tieto hospodárstva väčšinou neboli sebestačné. Viacčlenné rodiny si museli popri tom hľadať iné zdroje obživy. Práve z týchto rodín sa groupovali poľnohospodárski robotníci, ktorí chodili robiť na väčšie hospodárstva a veľkostatky do širokého okolia. Ľudia zo severnejších oblastí regiónu odchádzali za prácou aj na veľkostatky na Moravu a do Čiech, kde pracovali aj 6 – 7 mesiacov v roku. Z mnohých dedín tak odchádzala aj polovica práceschopného obyvateľstva. Ďalšou sociálnou skupinou boli tzv. *bíreši*, *bezzemkovia*, ktorí väčšinou žili priamo na miestnom veľkostatku a pracovali za byt a naturálie. Sociálne rozvrstvenie ľudí sa odrážalo aj v spôsobe ich stravovania.

V oblasti Nitry sa pestovalo predovšetkým obilie – pšenica, raž, jačmeň, kukurica a pohánka, z technických rastlín cukrová repa, konope, ale aj tabak, ďalej zelenina, strukoviny a zemiaky, ovocie i vinič hroznorodý. Choval sa hovädzí dobytok a ošípané a v oblasti Hornej Nitry bol rozšírený chov oviec. Odtiaľ tiež pochádzali podomoví obchodníci so špecifickým tovarom: *šafraníci* – predávajúci šafrán, *bruškári* – ponúkajúci hrušky a iné ovocie, *cibuliari*, *korenári* – predajcovia korenín a ovocia, *krúpari* – predávajúci krúpy z pohánky. Tí všetci si predajom dopĺňali zdroje obživy.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Kuchyňa ako dôležitá časť domu vznikla predelením vstupného pitvora, kde na začiatku 20. storočia stála tradičná hlinená pec s otvoreným komínom,



ktorú postupne nahradila pec so zamurovaným sporákom. K základnému vybaveniu kuchyne patrili stôl, lavice, stoličky, drevené *šteláže* na odkladanie mís, hrncov a iného riadu. Malý *štelázik* slúžil na odkladanie šálok a pohárov. Tieto policové typy nábytku boli postupne nahrádzané kupovanými kredencmi. Pri kuchyni bývala malá komôrka, cez ktorú sa vetralo, a väčšinou v nej visela vyúdená slanina. Za izbami bola komora, kde stála drevená truhla – *múčnica*, v ktorej gazdiné držali múku. Potraviny sa uskladňovali v truhlici s vrchnákom – *kasni*.

Jedálny lístok obedov v týždni sa často opakoval. Streda a piatok boli bezmäsité dni, vtedy sa varila polievka a cestoviny – *cesto*. V sobotu sa zvykol piecť chlieb a popri ňom v peci rôzne pečivá, ktoré sa podávali k polievke ako druhý chod. V pondelok sa tiež nevarilo mäso, pretože bolo väčšinou na stole deň predtým. Mäsitými dňami boli utorok, štvrtok a nedeľa. Na raňajky – *fríštuk* sa často varievali polievky, ale muži preferovali skôr chlieb so slaninou alebo údeným mäsom, pred ktorým si vypili pálenku alebo víno. Na večere sa konzumovalo zvyčajne to, čo zostalo od obeda. V nedeľu ráno sa často jedli pripečené kapustové slíže a na obed musela byť mäsová polievka so slížmi a mäso s prílohami. Pri namáhavých prácach na poli, ako boli žatvy, mlátenie obilia a okopávanie plodín, sa podával aj olovrant – *nešpor*. Na obedy sa vtedy zvykol pripravovať baraní guláš alebo paprikáš z hydiny. Na pole za robotníkmi sa strava vynášala v obedároch a kanvách, jedávalo sa na rozprestretých plachtách spoločne z jednej misy.

V baníckych rodinách v Haurelande neboli jedlá príliš pestré: cez deň kapustová alebo zemiaková kyslá polievka – *zajf* a večer halušky s dusenou kapustou, na nedeľný obed zväčša nasolené mäso s krúpami. Lesní robotníci obľubovali zemiakovú polievku zahustenú múkou – *merlzušn*.

Rodina jedávala pri stole z jednej misy, iba deti mali prestreté osobitne. Spoločne sa jedli kaše, polievky, cestoviny. Mäso gazdiná rozdelila na toľko porcií, koľko bolo stravníkov, krájalo sa položené na chlebe a spolu s ním sa jedlo.

Za stolom mal svoje stabilné miesto gazda. Gazdiná pri stole nesesedela, jedla pri sporáku. V niektorých dedinách sa až do druhej svetovej vojny udržiavala archaická forma stolovania, ktorá preferovala mužov. Znamenalo to, že pri stole na laviciach sedeli muži, u *gazdovcov* aj sluhovia a poľnohospodárski robotníci, zatiaľ čo dievčatá a mladé ženy stáli na druhej, voľnej strane stola a naberali si jedlo lyžicami z misy. Na stoličkách mohli pri jedle sedieť len staršie ženy. Jedenie sa začínalo modlitbou, pri ktorej sa každý prežehnal a ticho pomodlil, chlapi si skladali z hlavy klobúk. Na sviatky sa stoly prikrývali obrusmi, len veľkí gazdovia ich mávali po celý rok.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Múka sa mlela v mlynoch na *prednú*, používanú na koláče, na *pozadňú*, z ktorej sa piekol chlieb, a na otruby, ktoré slúžili ako krmivo pre zvieratá. Zo



zomletých obilnín sa zvykli pripravovať kaše, najmä krupicová a kukuričná. Krupicová kaša sa varila deťom, polievala maslom a sypala škoricovým cukrom. Kukuričná kaša, u Maďarov *kukuricakáša*, sa pripravovala zaváraním kukuričného šrotu do vody alebo mlieka. Aj táto kaša sa bohato mastila a polievala oškvarkami a smaženou cibulkou. Varili sa aj múčne a jačmenné kaše. Ich základom boli takmer rozvarené zemiaky, prisypala sa múka alebo jačmenné krúpy a spolu sa ďalej varili. Obe kaše sa zvykli bohato mastiť, na druhý deň sa mohli pripieť a podávať napríklad na raňajky.

Najmenej štyrikrát do týždňa sa pripravovali na obed cestoviny, ktoré sa rôzne dochucovali. Najobľúbenejšie boli *slíže*, ktoré sa podávali s makom, lekvárom, pomletými orechmi, upraženou krupicou, tvarohom, upraženými vajčkami, kyslou dusenou kapustou, poliate kyslým mliekom alebo cmarom. Lekvárové slíže niekde volali *babrance*. Varila sa aj štvorcová cestovina – *šiflíky*, ktoré sa podávali hlavne s udusenou kyslou alebo hlávkovou kapustou. Z krupicovej múky, vody a soli sa robili *šmýkance*, ktoré sa po uvarení miešali s pšenovou kašou. Z múčno-zemiakového cesta sa varili *šúľance*, u Maďarov *mákoš nudli*, podávané s makom alebo opraženou strúhankou a masťou. Veľmi obľúbené boli *perky*, ktoré v maďarských dedinách nazývali *dedelé*, čo boli štvorcové alebo trojuholníkové cestoviny plnené lekvárom, sypané makom, orechmi alebo strúhankou. Z múčno-zemiakového cesta sa robili *gulky* alebo *gombóce* plnené čerstvými slivkami, marhuľami alebo jablkami. V regióne sa pripravovali aj halušky z múky, vajčka a vody, ktoré sa podávali najmä k mäsovým paprikášom a perkeltom. Pod vplyvom obyvateľstva pochádzajúcich z horských oblastí a tiež pod vplyvom kuchárskych kníh sa ujali aj halušky z múky a nastrúhaných surových zemiakov, ktoré sa podávali s bryndzou, dusenou kyslou kapustou alebo slaným nakladaným tvarohom – *syrom*. Do mliečnych a paradajkových polievok sa zavárala drobná cestovina – *čipetky*.

Pre nitriansky región bol typický pšenično-ražný chlieb, do ktorého sa mohli pridať aj nastrúhané uvarené zemiaky. Maďarské obyvateľstvo preferovalo čisto múčny chlieb. Vo väčšine dedín sa chlieb do druhej svetovej vojny, prípadne až do 50. rokov 20. storočia piekol doma, potom sa začal nakupovať v obchodoch. Množstvo a intervaly pečenia záviseli od sociálneho postavenia rodín. *Gazdovci* počas robôt, keď si najímali robotníkov na prácu, museli piecť viacej a častejšie. V bežnom režime prevládalo pečenie v štrnásťdňovom cykle a množstvo záviselo od veľkosti rodiny, najčastejšie sa pohybovalo od 4 do 12 bochníkov.

Tradičné pece mali v dome svoje miesto v zadnej časti pitvora, v južnej časti oblasti ich stavali na dvoroch ako samostatné stavby. V severnej polovici regiónu sa pece vykurovali drevom, zatiaľ čo v južnejšie položených lokalitách raždím, byľami, šúľkami kukurice, sušenými viničnými vetvami alebo konopnými stebkami po vyťažení oleja, tu sa drevo pridalo len na záver vykurovania pece, aby dlhšie vydržalo teplo.

Na kysnutie chlebového cesta sa používali zvyšky cesta, ktoré sa rukami žmolilo tak dlho, kým sa nerozpadlo na drobné kúsky – *dropce*. Keď sa išlo

piecť, suché cesto sa rozmočilo vlažnou vodou a zarobil sa kvások s múkou. Neskôr sa začal kvások robiť z kúpeného droždia. Cesto na chlieb sa miesilo rukami v drevenom koryte a znakom jeho dobrej kvality bolo pukanie. Matky dievčatám hovorievali, že ak im cesto nepuká, nevydajú sa. Po vymiesení sa cesto nechalo v koryte kysnúť. Prikrylo sa obrusom, v zime perinou. Potom sa z neho vytvárali bochníky, ktoré sa dávali dokysnúť do slamených *oštok*, a znova sa zakrylo malými obrúskami. Medzitým sa dobre vykúrila pec. Chlieb sa do pece sádzal pomocou drevenej lopaty a piekol asi dve hodiny. Pri sádzaní každý bochník gazdiná prežehnala a zapichla doň tri prsty. Pred i po upečení sa bochníky umyli vodou, aby sa chlieb leskol. Maďari nazývali chlieb *keňér*, Nemci *brot*. Maďarské gazdiné mali zvyk piecť okrem veľkých pecňov aj bochníky vo veľkosti väčšej žemle, nazývané *cipó*. V zime, keď chlebové cesto zle kyslo, sa na chlebe vytvorili výstupky – *pupáky*, ktoré sa ešte teplé odlamovali, a najmä deti ich považovali za pochúťku. Chlieb mal *kórku* a *strídku*. Upečený chlieb sa držal v komore na drevenom vešiaku – *ráci*, zavesenom na hrade. Pri krájaní sa chlieb nožom prežehnával.

Z chlebového cesta sa robili veľké okrúhle placky, ktoré sa dali upiecť ešte pred chlebami. Nazývali sa *predplameníky*, *poplamúchy*, u Maďarov *langoše*, u Nemcov *rafleng*, *raflekn*. Robili sa tak, že sa cesto na drevenej lopate vytiahlo do okrúhleho tvaru, prstami sa do nich urobili dierky a vložili do pece. Po upečení sa natierali maslom, husacou alebo bravčovou masťou s cesnakom a solili sa. Z tohto cesta sa pripravovalo aj pečivo plnené dusenými zemiakmi, prípadne kapustou. V pôstnom období gazdiné z chlebového cesta chystali pečivo, ktoré sa ponášalo na vianočné pupáky. Upečené sa ovarilo vo vode, posypalo makom alebo tvarohom a nazývalo sa *rováše*, u Maďarov *buchty*.

Takmer v celom regióne Nitrianska bolo známe pečivo *kalkýš*, *keltyš*, medzi Nemcami známe pod názvom *punkebrot*. Jeho základom bolo naklíčená raž a pšenica. Po vyklíčení sa zrná pôvodne roztlkli v mažiari alebo v stupe, neskôr sa mleli na mäsovom mlynčeku. Rozdrvená masa sa dobre premyla vo vode, až kým nevznikla biela, na mlieko sa ponášajúca tekutina. Tá sa precedila a zahustila múkou tak, aby cesto malo konzistenciu piškótového cesta. *Kalkýš* sa pekával v hlinených pekáčoch v peci. Do cesta sa zvykli zastoknúť trubičky trstiny, aby cesto lepšie dýchalo. Hotový *kalkýš* mal červenú kórku a chutil ako medovník. Tradične sa pekával v predveľkonočnom týždni. Toto zaujímavé a svojím pôvodom staré pečivo sa v niektorých lokalitách regiónu peče dodnes, a to aj počas roka.

Z cesta vypracovaného z jemnejšej kukuričnej múky a mlieka sa pieklo na plechoch pečivo nazývané *máľa* alebo *gerheň*, u Nemcov *gerhe*. Pečivo sa robilo z kukuričnej a hladkej múky, do ktorej sa pridala masť, mlieko, droždie a cukor, cesto sa dobre vypracovalo a nechalo vykysnúť. Pieklo sa v pekáci do ružova. Upečené sa krájalo na kocky a zapíjalo mliekom alebo bielou kávou.

Na rodinné a výročné sviatky sa piekli v peciach koláče. Na ich prípravu sa používala pšeničná krupicová múka, maslo, mlieko, vajčka, hrozienka



prípadne kakao. Obľúbená bola v kameninových formách pečená *baba* alebo *kugluf*. Rozšírené boli aj záviný z kysnutého cesta, ktoré sa plnili makom, lekvárom, tvarohom a orechmi. Pekávali sa aj menšie okrúhle koláče natreté plnkou zvrchu – *osúchy*, ktoré sa krájali na kríž na štyri kusy. V lete boli obľúbené koláče s ovocím, napríklad s morušami alebo rebarborou. Najviac druhov sa pieklo na svadby. Tradičná bola *calta*, ktorá mohla mať tvar plechu a v rohoch bola ozdobená cestom alebo mala tvar vianočky; bola upletená z troch alebo štyroch prameňov cesta. Niekde sa piekla *brána* v tvare veľkého praclíka, inde, napríklad v Kostolanoch pod Tríbečom a Nevericiach, sa piekol *mrván*, guľatý pletený koláč s dierou. Na okolí Bojníc sa na svadby chystali *bjaloše* a veľký (1,5 – 2 metre dlhý a 0,5 metra široký) *radostník*, ktorý sa krájal ako výslužka svadobníkom. Pečivá sa zvykli pripravovať aj na hody a iné sviatky. Na krstiny sa napríklad v Čermanoch pekával koláč – *bolesník* v tvare malej *calty*. Na Vianoce sa zvykli piecť prázdne menšie koláčiky, ktoré sa kladli na rohy stola a dostali meno väčšinou *štedrák* alebo aj *zapletenec*, u Maďarov *ištvánkalác*. Z ďalších pečív sa na fašiangy robili v tuku vysmážané *šišky* alebo *fánky*, prípadne okrúhle koláčiky plnené škoricou – *ríteše*. Na Veľkú noc sa zvyklo piecť pečivo v tvare baránka. Nemci piekli pečivo nazývané *pankauchen*, čo bola v ceste zapečená slanina.

Na nedeľu a na sviatky sa pripravovali aj *buchty* z kysnutého cesta, plnené tvarohom, makom, lekvárom. Pekávali sa aj štrúdle – *ríteše* z hladkej múky, vajíčka a trocha octu a soli. Cesto sa dobre spracovalo na doske stola, aby bolo hladké a dostalo bubliny, nechalo sa oddýchnuť pod plátennou utierkou a potom sa vyťahovalo na plochu celého stola. Cesto sa posypalo tvarohom, hrozienkami a cukrom alebo makom a slivkami, niekedy jablkami alebo strúhankou. Podľa toho sa pečivo nazývalo *ríteš syrový*, *ríteš makový*, *ríteš jablkový*, *ríteš prezľový*.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Súčasťou tradičnej stravy regiónu bola kapusta, ktorá sa nakladala v každej domácnosti do drevených sudov – *tuňjek*. Pre chuť sa pridával chren, bobkový list, soľ, čierne korenie a jablká. Do suda sa zvykla tlačiť aj nohami, vrch sa zakryl drevenou doskou a zaťažil kameňom. Kyslá kapusta s vareným údeným mäsom bola tradičným nedeľným obedom počas zimy. V pôste sa pripravovala uvarená s jačmennými krúpami alebo sa podávala surová kyslá kapusta omastená olejom s varenými zemiakmi. Z hlávkovej kapusty a rajčín sa varievala *rajčinová kapusta*. Z červenej kapusty, cibule, mrkvy a horčičného semena sa do pohárov nakladala čalamáda, ktorá sa podávala k mäsu. Na okolí Komárna sa varila plnená kapusta – *kartoš kapusta*.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Aj keď v regióne Nitry tvorili podstatu stravy obilninové jedlá, najmä v jej menej úrodných častiach sa uplatnili aj zemiaky – *krumple*. Na Hornej Nitre sa varila zemiaková kaša, u Nemcov nazývaná *kartofelbraj* alebo *kašše*,



ktorá sa dochucovala na masti upraženou cibulkou. Na okolí Komárna sa varil *paprikáš* zo zemiakov, masti, múky, červenej papriky a vajec alebo *listšterc* zo zemiakov masti a múky. Obľúbené boli pečené zemiaky v šupe, podávané s maslom a soľou. Robili sa aj *vysmážené krumpke* opečené na masti. Zemiakové jedlá sa tradične zapíjali kyslým mliekom. Zemiaky sa pridávali do zeleninových a strukovinových polievok a varila sa aj *krumpľová polievka*. Varené nastrúhané zemiaky sa pridávali do chlebového cesta. Z múčno-zemiakového cesta sa na platni sporáka piekli *lokše* alebo *krumpľové osúchy*, u Maďarov *krumpľové lašky*, ktoré sa potierali husacou alebo kačacou masťou, niekde sa tiež sypali makom a zavíjali ako palacinky. Gazdiné robili zo zemiakov aj iné placky. Surové nastrúhané zemiaky a cibuľu zamiešali s chlebovou múkou, pridali trochu mlieka a cesto piekli na panvici z oboch strán. Toto pečivo malo rôzne názvy: *gerhe*, *tarhaňa*, *krumpľové placky*, *ostrubanky*. *Drapače*, *drapáky*, *pazdernáky* – to sú len niektoré z miestnych názvov ďalších placiek. Zemiakové cesto, podobné ako na prípravu lokší, rozdelené na menšie kúsky sa rozvaľkalo, každá placka sa potrela roztopenou bravčovou, husacou alebo kačacou masťou, zrolovala sa do tvaru slimáka a upiekla na plechu v rúre.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

V klimaticky vhodnom prostredí regiónu sa pestovala široká škála zeleniny v záhradkách alebo na zeleninových záhonoch na roliach. Cibuľa a cesnak slúžili najmä ako koreniny, z cesnaku sa varila polievka *cesnakovica*, podávaná na raňajky. Pestovala sa koreňová zelenina: mrkva, petržlen – *patržíl*, zeler, ako aj kaleráb a kel, ktoré sa varili hlavne v polievkach. Ľudia pestovali paradajky a na okolí Komárna aj červenú papriku, ktorú sušili na šnúrach a mleli. Pridávala sa do polievok, ale najmä do klobás.

Pestovalo sa šesť druhov strukovín – *strovy*: hrach, šošovica, fazuľa, bôb, cícer – *cicor* a slovienka – *slovence*, pričom fazuľa aj v podobe kričkovej – na struky a tiež popínavá – na plody. Zo strukovín sa varila široká paleta polievok buď na sladko – vo vode, alebo na kyslo – zatrepáných mliekom, kyslým mliekom, smotanou a múkou, ako aj kaše a prívarky. Hrachová alebo fazuľová kaša sa varila zo zošrotovaných semien a bohato sa mastila bravčovou masťou.

V letnom období sa varili rôzne zeleninové prívarky: tekvicový, fazuľkový, špenátový, ale aj z divorastúcich rastlín: žihľavový, *kysličkový*, šalviový. V lete sa varila rajčinová polievka a omáčka z rozvarených a prepasírovaných paradajok. V kuchyni sa tiež zužitkoval hlávkový šalát. Varili sa z neho polievky i omáčky. Maďari zvykli pestovať aj žltú okrúhlu tekvicu. Piekli ju pokrájanú na plátky na platni sporákov a podávala sa ako pochúťka, pretože bola veľmi sladká. Na okolí Komárna sa v lete varili polievky a omáčky z cukrovej repy.

Okrem kapusty sa do sudov nakladali tiež uhorky, ku ktorým sa pridávali viničné listy a kôpor, aj v kombinácii s cibuľou a mrkvou a pod. Nakladala sa tiež cvikla a rôzne miešané čalamády. Uhorky a cvikla sa jedli k mäsu. V lete sa pripravoval uhorkový šalát.



V nitrianskom regióne sa pestovali takmer všetky na Slovensku známe druhy ovocia: jablká, hrušky, slivky, čerešne, višne, marhule, broskyne, orechy, ríbezle, egreše, jahody, dule, vinič hroznorodý. Známi pestovatelia ovocia boli v Nitrianskom Pravne a na okolí, odkiaľ sa vyvážalo aj do priľahlých oblastí. Ovocie sa jedlo v sezóne čerstvé, napríklad na raňajky s chlebom. Menšie hrušky, slivky a pokrájané jablká – *štípky* sa zvykli sušiť v chlebovej peci a v zime sa z nich varili polievky s mliekom a zasmažkou, čo bolo typické pôstne jedlo. Sušené ovocie sa nechávalo tiež rozvariť vo vode, prípadne vo víne s cukrom, škoricou a klinčekmi a podávalo sa ako kompót. Z bystrických sliviek a niekde i z duranzií sa varil vo veľkých kotloch, postavených na dvore alebo v záhrade, lekvár. Džem sa varil aj z višní a ríbezlí. Prepasírovaný lekvár sa nalial do kameninových hrncov, a keď sa rozkúrila pec, vložili sa do nej, aby sa na lekvári spravila kôrka. Takto pripravený lekvár vydržal bežne dva až tri roky. V letnom období sa varilo aj z čerstvého ovocia, predovšetkým višňové a čerešňové polievky s mliekom. Ovocím sa plnili cestoviny a dávalo sa na koláče. Kompóty z ovocia gazdiné robili už v prvej polovici 20. storočia. Z ovocného kvasu sa páčila slivovica, hruškovica a z hroznových šupiek vínovica. Z plodov viniča hroznorodého sa dorábalo víno.

Príležitostne sa v lesoch zbierali maliny, jahody, černice, plané hrušky, trnky. Strava sa dopĺňala hubami, ktoré sa zvykli, podobne ako ovocie, sušiť v peciach a pridávali sa do polievok.

MLIEČNE JEDLÁ

Kravy sa chovali takmer na každom hospodárstve, ich počet závisel od sociálneho postavenia rodiny a dostatku krmovín. Prvé mlieko po otelení kravy sa nazývalo *mlezivo* a väčšinou sa používalo ako krmivo pre ošípané. Mlieko sa držalo v hlinených *mlječníkoch*. K jedlu sa pilo kyslé mlieko – *kyška* i sladké. Dievčatám a mladým ženám sa odporúčalo piť ešte teplé, aby boli pekné. Z mlieka sa varili polievky, do ktorých sa zavárala drobná cestovina – *čipetky*. Zo smotany sa ručne stĺkalo maslo v drevenej vysokej nádobe – *zbonke* pomocou dlhej tyče s kruhom a s otvormi – *mutovníkom*, *topárkou*. V lete, keď ho bol prebytok, pretápalo sa. Vrchná časť stopeného masla sa zliala a v čase pôstov používala na mastenie kaší, do polievok, do koláčového cesta. Do spodnej časti sa vsypala krupicová múka, čím vzniklo maslo akoby s rybími ikrami – *podmaslo*. Jedávalo sa napríklad na raňajky s chlebom alebo sa k nemu pridala smotana, aby bolo hustejšie, a do tejto omáčky sa krájal chlieb. Prebytky masla sa chodili predávať na trh. *Cmar*, ktorý zostal po zmútení masla, sa dával piť robotníkom na poli. Z kyslého mlieka sa robil zohrievaním tvaroh – *syr*; Nemci ho nazývali *topfen*, *gvark*. Zvyšok, ktorý zostal po odobratí tvarohu – *srvátka*, sa dával ošípaným, prípadne sa *friškou srvátkou* zarábalo chlebové cesto. Tvaroh sa používal ako posýпка na cestoviny i ako plnka do koláčov. Pri jeho dostatočnom množstve sa robil *horký* alebo *nakladaný syr*, a to tak, že vymiesený tvaroh s maslom a soľou,



prípadne i paprikou sa natlačil do drevenej *gelaty*, ktorá sa utesnila a zaťažila kameňom, a nechal sa pár dní postáť.

V podhorských oblastiach regiónu sa chovali aj ovce. Z ovčieho mlieka sa robil *syr* a bryndza, u Nemcov nazývané *sískezelajb* a *brimze, prinze*. Ovce sa chovali aj na niektorých veľkostatkoch, kde sa dorábal syr, oštiepky a roľníkom sa predávala žinčica.

V chudobnejších rodinách chovali kozy a pili kozie mlieko.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

V nitrianskom regióne sa konzumovalo mäso bravčové, teľacie, ovčie, kozie, hydinové, kráľičie a sporadicky aj hovädzie. Mäso sa dostalo na stôl predovšetkým v nedeľu a na sviatky. Z tukov sa využíval najviac bravčový vo forme údennej slaniny a masti. Z čerstvého alebo údeného mäsa a drobov sa varili polievky so zeleninou a cestovinami, väčšinou slížmi, prípadne so strukovinami.

Zabíjačky ošipovaných sa robili tradične medzi Novým rokom a fašiangami. Prasa sa zvyklo zabíjať aj na svadby. Ešte v prvých desaťročiach 20. storočia ľudia mäso nie vždy údili. Nakladali ho do sudov, v ktorých ho zaliali octovou vodou a okorenili bobkovým listom a čiernym korením. V dobre utesnenom a zaťaženom sude a v studenej komore vydržalo mäso dva-tri mesiace. Pred použitím sa umylo a varil sa z neho guláš alebo perkelt, alebo sa dalo piecť na pekáč. Časť mäsa sa uchovávalo aj v čerstvom stave, dalo sa do plechovej kanvy a ponorilo do studničnej vody. Bohatší gazdovia si zvykli zadovážiť kusy ľadu a čerstvé mäso nimi obkladali. Asi od 30. rokov 20. storočia sa mäso začalo údiť. Pred údením sa nechalo 3 – 4 týždne v slanom roztoku. Údili sa všetky nohy prasaťa na *šunky* a keď sa zabíjalo viackrát po sebe, aj rebrá. Údené mäso sa jedlo studené s chlebom – najmä muži na raňajky, a varilo sa so strukovinami v polievkach a s kyslou kapustou. Z chrbta, podbrušiny a bokov sa sťahovala slanina, ktorá sa, podobne ako mäso, dala do slaného roztoku – *rosolu*, a nechala sa stať jeden-dva týždne. Po nasolení sa slanina (u Nemcov *špek*) potrela cesnakom, paprikou, soľou, nakrájala na pásy a dala údiť na povalu ku komínu. Keď sa údilo, pece sa vykurovali drevom aj tam, kde sa inak kúrilo rastlinnými byľami. Paprčky, kože a niekde aj hlava sa zvykli tiež nasoliť a zaúdiť, aby sa mohli neskôr použiť na prípravu huspeniny. Do žalúdka a močového mechúra i do hrubého čreva – *katy* sa plnila tlačienka – *prešburšt, dedo*, Maďarmi nazývaná *disnóšajt*. Po naplnení sa žalúdok zaťažil kameňom, aby získal plošký tvar. Pomletá uvarená slanina, koža, pľúčka a pečienka, okorenené majoránom a čiernym korením sa zmiešali s uvarenými jačmennými krúpami a spravila sa plnka, ktorá sa plnila do hrubých čriev, do *pečeňových huriek*. Nemci robili biele *leber-vurst* a krvavničky – *blutvurst*. Do tenkých čriev sa plnili klobásy, do ktorých sa mlelo kvalitné mäso a korenilo sa červenou paprikou, soľou a cesnakom. Nemci robili aj širšie salámové klobásy. Z vnútorného sadla sa pripravovali *sal-lovničky* – typické zabíjačkové pečivo. Varila sa aj *obarová* polievka a *žebrácká kaša* – v obare uvarená ryža s pridaním zomletej pečienky a krvi.



Zabíjačkami sa rodiny zásobovali na mesiace masťou, Nemcami nazývanou *šmalc*. Pri vytápaní slaniny na masť sa získali aj oškvarky – po nemecky *griben*, *grameln*, ktoré sa jedli s chlebom alebo sa pridávali do pečiva – škvarkových pagáčikov.

Každý, kto zabíjal, považoval si za povinnosť odnieť príbuzným, susedom a niekedy aj blízkym známym časť mäsa a výrobkov – *výslužku*. Vedel, že sa mu to vráti pri najbližšej zabíjačke u obdarovaných.

V regióne sa pomerne často zabíjali aj barany a teľce. Najmä pred žatvou sa z nich varil pre poľnohospodárskych robotníkov perkelt. *Gazdovci* zabíjali aj býčkov a vyradené jalovice, takže mali dostatok teľacieho mäsa. Hovädzie mäso sa konzumovalo sporadicky, kupovalo sa najmä pre chorých ľudí na silnú polievku. V obciach Haurelandu sa zvyklo jesť varené hovädzie mäso s kyslou omáčkou alebo s červenou repou a zemiakmi na svadbách. Na Veľkú noc sa piekli v peciach baránky a kozliatka. Chovali sa aj domáce zajace – králiky, z ktorých sa zvykla variť polievka, vysmážali sa v cestíčku alebo sa piekli, väčšinou na nedeľné obedy. V chudobnejších domácnostiach sa zužitkoval aj baraní loj, ktorý sa pridával do cesta na *kabáče*.

V tradičnej kuchyni regiónu nechýbala hydina. Najmä v lete počas robôt na poli sa aj v týždni varili v polievke sliepky alebo kohúty, alebo sa spravil kurací paprikáš. Sliepky a kurence patrili neodmysliteľne k skladbe svadobných jedál. Sliepky sa však chovali predovšetkým na vajíčka, ktorými sa podobne ako maslom prílepšoval domáci rozpočet. Z vajec sa zvykla pripravovať praženica – *škvarelina* mužom na raňajky, ak ich čakala namáhavá práca. Gazdiné si vajíčka na zimu odkladali do sklenených pohárov naplnených vodou a rozrobeným vápnom alebo do vodného skla. Na jeseň sa zabíjali kačice a husi, ktoré sa piekli na hody, a v sezóne boli aj súčasťou nedeľných obedov. Niekde sa konzumovali aj holuby. V strave sa využíval tiež hydínový tuk a hydínové oškvarky.

NÁPOJE

Na uhasenie smädu sa používala studničná voda alebo voda z prameňov v obecnom chotári. Pilo sa kyslé mlieko a cmar, hoci boli považované skôr za jedlo. V podhorských oblastiach sa pila aj žinčica. Na prípravu domácich čajov sa zbierali lesné a poľné plodiny, využíval sa napríklad agátový, žihľavový, šípkový, lipový čaj i čaj z bazy čiernej a zimozelú. Väčšinou však slúžili ako liečivé prostriedok. Ľudia si vedeli vyrobiť aj šťavy – napríklad z čiernej bazy, agátu, zimozelú, ktorými si ochucovali voľu. Deti obľubovali kupované limonády – *krachelky*.

Na raňajky sa pila sladová jačmenná káva (Nemci ju nazývali *malckafe*), ktorá sa dopĺňala mliekom.

Pivo sa pred druhou svetovou vojnou pilo veľmi málo, najviac mu holdovali Nemci. Muži, ktorí chodili po vojne zbierať chmeľ do Čiech, si ho donášali domov a varili si z neho pivo. Vyrábali sa ovocné vína: šípkové, agátové, jablko-



vé, ríbezľové, trnkové, ale aj víno z raži, *kórkové víno* z kôrok chleba alebo víno z kukurice.

Prírodné a klimatické pomery zaraďujú Nitriansko k teplejšej a suchšej oblasti s dobrými podmienkami na pestovanie viniča hroznorodého. Vhodné podmienky si všimli už starí Kelti, ktorí pestovali vinič na svahoch Zoboru. V 9. storočí v tejto tradícii pokračovali benediktínski mníši, ktorí pestovali vinič hroznorodý a dorábali víno na kresťanské liturgické účely. Vinohradnícka kultúra v regióne pretrvávala mnohé stáročia s väčšími či menšími obmenami. Medzi posledné patria výsadby viniča z konca 19. storočia a ďalšia masívna výsadba spadá do začiatku 80. rokov minulého storočia. Zo skôr vysadených odrôd sa tu darí *Rizlingu rýnskemu* a *Frankovke modrej*. Pilo sa aj samorodné víno – *otello*.

Z cukrovej repy sa zvykla podomácky páliť *burgyňovica* – bola silná a pili ju len chlapi. Ženy si ju riedili vodou rovnako ako kupovaný lieh – *gajst*. Pálila sa *slivovica* alebo *ražovica* – po nemecky *kornšnaps*. Oblúbeným nápojom v podhorských oblastiach regiónu bola teplá pálenka z karamelu a liehu, Nemcami nazývaná *prompaj*.

PÔSTNE JEDLÁ

V období pôstov a každú stredu a piatok sa varilo bez mäsa a bravčových tukov. Jedlá sa v tom čase mastili čerstvým alebo stopeným maslom, u nábožensky silne založených ľudí konopným – *semencovým* olejom. V piatok sa zvykla variť cestovina s makom alebo kyslá fazuľa. Kupované ryby, slané alebo nakladané v *páci* – haringy, *harengy*, sa jedli najmä na štedrú večeru, ale aj inokedy v pôste, v niektorých rodinách pravidelne každý piatkový obed. Iné ryby sa nezvykli konzumovať. Cez pôst sa podávali často jedlá z kukurice – kaša alebo pečivo, piekol sa *kalkýš* a zemiakové lokše s olejom. Z krupicovej múky, vody a soli sa robili halušky – *šmýkance*, ktoré sa uvarené pomastili olejom a posypali uvarenou a upraženou pšenovou kašou. Pôstnou večerou bola surová kapusta, do ktorej sa zamiešala surová pokrájaná cibuľka poliata olejom. Na raňajky počas pôstu sa jedol obyčajne chlieb s nakladaným syrom. V nedeľu sa mäsité jedlá nahrádzali omáčkou zo sušených sliviek, kysnutým tvarohovým koláčom, kysnutými buchtami alebo praženicou s cibuľkou. Na Škaredú stredu – v prvý deň pôstu a na Veľký piatok ľudia jedli len raz do dňa, väčšinou to boli strukoviny na kyslo a mlieko, prípadne koláč. Na okolí Komárna sa na Zelený štvrtok zvykla jesť šošovicová polievka a *perky* s tvarohom, bryndzou, makom alebo cukrovou vodou.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Na nedeľu býval najmä u bohatých gazdov vždy upečený koláč alebo iné pečivo – *pocheraje*, *šitemiňi* a na stole bola mäsová polievka a mäso.

Pestrou paletou jedál, ktorým sa pripisovala magická moc a sila plniť predstavy či želania ľudí, sa vyznačovalo vianočné obdobie, najmä Štedrý večer.



Počas dňa sa dodržiaval pôst. Večera sa skladala z viacerých pokrmov, pretože podľa ľudovej viery sa muselo jesť zo všetkého, čo zem vydala, aby všetkého bolo dostatok aj v budúcom roku. Každé jedlo, ktoré sa ocitlo na stole, malo svoj význam. Jeho požitím sa mala zabezpečiť prosperita, bohatá úroda, šťastie a zdravie. Tradičnú štedrovečernú hostinu tvorili oplátky s medom, kyslá hubová polievka, hrachová, šošovicová alebo fazuľová sladká polievka a *pupáčky* poliate medom a posypané makom, pilo sa víno. V maďarských rodinách sa *pupáčky* podávali aj so skaramelizovaným cukrom. Potom sa jedol skladaný koláč – *štedrák* a na koniec ovocie. Jeden *štedrák* niekde nechávali ležať po celé sviatky na stole a potom ho odniesli zvieratám do maštale. V súčasnosti rozšírený kapor so zemiakovým šalátom sa dostal do dedinského prostredia pod vplyvom mesta koncom 40. rokov 20. storočia.

Oplátky začali piecť už začiatkom decembra miestni učitelia. Bolo zvykom, že každá rodina poslala suroviny na ich výrobu. Tie zbierali po domoch chlapci a vozili ich na drevených vozíkoch do učiteľovho domu. Upečené oplátky žiaci roznášali po domoch a pri tom recitovali – napríklad: „*Poslali vám pán organista oplátok, aby ste im za ne dali bielej múčky.*“ Žiaci mali oplátky uložené na tanieri zabalenom v ručníku. Do každej rodiny obyčajne priniesli 13 oplátok a 7 *trúbeliek*. Povinnosťou domácich bolo dať trocha obilia alebo strukovín i peniaze učiteľovi, pár drobných dostali aj chlapci. Učitelia piekli aj oplátky pre zvieratá, do ktorých sa pridávala petržlenová vňať ako ochranný prostriedok proti pôsobeniu nepriaznivých síl. Pre dobytok sa tiež piekol osobitný posúch, ochutený petržlenovou vňaťou a cesnakom.

K štedrovečernému stolu zasadala rodina sviatočne oblečená. Slávnostne bol prestretý aj stôl. Prikrýval sa tkaným obrusom, pod ktorý sa položilo trocha obilia a kovový peniaz, aby budúci rok priniesol bohatú úrodu a hojnosť všetkého. Na stole ležalo sito alebo miska naplnená oplátkami, medom, orechmi, jablkami, cesnakom, kúskom koláča, teda potravinami, ktoré sa konzumovali počas štedrej večere. Po spoločnej modlitbe robila matka na úvod večere na čelá všetkých prítomných medom krížik. Pod stôl do tvaru kríža sa dávala slama na pamiatku narodenia Ježiška v chudobnej maštali. Kedysi sa slama rozkladala v kúte izby a domáci na nej počas sviatkov spávali. Niekde sa slama v tvare krížov vkladala aj do okien. Tradičným štedrovečerným zvykom bolo hádzanie orechov alebo škrupín do kútov izby pre duše zomrelých. Škrupiny orechov a omrvinky vianočných jedál sa hádzali do ohňa a oplátky do studne. Po polnočnej omši sa všetci ponáhľali domov na hurky a k *pečénke* zo zabíjačky.

Na prvý sviatok vianočný – Božie narodenie sa dojedali jedlá z predchádzajúceho večera. Na Štefana sa varili a jedli mäsité pokrmy – na okolí Komárna napríklad klobásová polievka s krupicovými haluškami. Silvestrovská večera bola podobná ako na Štedrý deň. Na Nový rok sa zvyčajne konzumovala bravčovina – symbol bohatstva. Každý člen rodiny sa mal dosýta najesť, aby v nastávajúcom roku netrpel hladom. Na Nový rok sa zakazovalo jesť jedlo

„pod perím, aby šťastie neuletelo, pod srstou, aby neodskáľalo, pod šupinami, aby neodplávalo“.

V posledný fašiangový štvrtok – *tučný štvrtok* musel každý zjesť šesť kusov slaniny alebo klobásy s chlebom, aby bez ujmy vydržal nasledujúci šesťtyždňový predveľkonočný pôst. V posledné tri dni fašiangov – v nedeľu, pondelok a v utorok sa tradične v každom dome vypekali *šišky* a *fánky* a varila klobása a údené rebrá. Ak náhodou zostali šišky pražené na masti a nastal pôst, gazdiné ich navliekli na špagát a poviesli do komory alebo na povalu, aby sa k nim nikto nemohol dostať. Zjedli sa až na Veľkú noc. Fašiangový utorok niekde nazývali *zápustek* – podľa jedla pripraveného z kapusty, šunky a klobásy, ktoré sa konzumovalo na poslednú fašiangovú večeru.

Na Kvetnú nedeľu sa zvykli jesť *šúľané slíže* s makom, aby narástli krásne, vysoké konope. Varila sa fazuľa, aby dobre zakvitla a priniesla bohatú úrodu.

Na Veľkonočnú nedeľu prinášali ženy v košíkoch do kostola posvätiť jedlá: šunku, vajíčka, chren a koláč – *caltu*. Vajíčka, považované za symbol nového života a plodnosti, sa jedli buď uvarené natvrdo, alebo sa z nich spolu s údeným mäsom a zemiňami pripravovala plnka, nazývaná *vajcová baba, beránok*, ktorá sa piekla. Starou tradíciou bolo pečenie kozľaťa. Podávalo sa údené mäso a vo vode z údeného mäsa sa varila kapustnica. Piekli sa koláče a iné pečivo, pilo víno a pálenka.

Svadby – *veselí* sa tradične konali v nedeľu. Najmä v južnejších častiach nitrianskeho regiónu bývali svadby veľmi bohaté na jedlo i pitie, tanec, spev a zábavu. Ako príklad uvedieme priebeh svadobného pohostenia v obci Branovo. Pozvaní hostia prichádzali do svadobných domov nevesty a ženicha dopoludnia a odovzdávali im svoje dary. Družbovia ich ponúkali pálenkou a koláčmi. Pri ceste na obrad do kostola družbovia a muži mali v rukách ozdobné fľaštičky so slivovicou, družičky a ženy sladkú pálenku a koláč nazvaný *brána*. Kým hostia gratulovali novomanželom, svadobníci ponúkali okolostojacich ľudí pálenkou a družičky počas sprievodu do domu nevesty na svadobnú hostinu hádzali prizerajúcim sa kusky svadobného koláča. Bol oň veľký záujem, pretože sa verilo, že svadobný koláč má čarovnú moc. Preto si ho niektorí aj odkladali a nosili na jarmoky pre šťastie, aby dobre predali dobytok.

Keď bol sprievod pri domovej bráne, kuchárky ju otvorili a hodili mladomanželom pod nohy hlinený hrniec, ktorý sa rozletel na drobné kusky. Ponúkli ich aj medom, aby sa im všetko v živote darilo. Po prekročení prahu domu, hodili neveste pod nohy metlu a sledovali, čo s ňou urobí. Ak ju zdvihla, mala z nej byť šikovná gazdiná, ak ju prekročila, mala byť lenivá.

V izbe nasledoval privítací prípitok a hostia sa usádzali. Za čelným stolom sedeli mladomanželia, po ich ľavej i pravej strane *starejší* so *zásedkami*, vedľa nich po oboch stranách družičky a ďalší svadobníci. Na stoloch boli biele obrusy a fľaše s pálenkou, misy s koláčmi a pečivom.

Svadobná hostina sa začala vystúpením prvého družbu, ktorý mal v jednej ruke misu s vodou a v druhej trsteničku, ktorou zaklopal na hradu izby. Každý



svadobník si namočil dva prsty do vody a utrel do ručníka. Bolo to symbolické očisťovanie sa pred jedením. Potom predstúpil pred svadobníkov druhý družba, prepásaný bielou zásterou, s misou slepačej polievky, zaklopal trsteničkou na hradu a začal odriekať:

„Moji milí páni hosti! Jako vidím, už netrpezlivo čakáte, iste prázdne brušká máte. No len ešte chvíľčku dočkajte a polievky sa nachlípajte. Hoci nesmím, ale prezradím, že naše kuchárky ešte stále čosi chystajú. Ale vám iste inšie nedajú!“

Misu položil pred mladomanželov a pán starejší vyzval všetkých k modlitbe. Počas stolovania svadobníci spievali jednu pieseň za druhou. Potom nosili družbovia varené kuracie mäso s chrenom a chlebom, čo sprevádzali recitáciou:

„Tu vám nesem neverného kohútika, čo nechodev sedem rokov do kurína. Ploty, brány preskakuvav, nikdy doma nenocuvav. A já som ždy hovorev: ‚Kohútik, kohútik, čo robíš, uvidíš, zle pochodíš! ‘ Kohútik to očuť nestev a na svadebný dvor zaletev. Už sa moje reči vyplnili, tu ho máte na taniri!“

Pred mladú nevestu položili misu s kohútom obráteným hore nohami a so zapichnutým zeleným rozmarínom v trtoli s komentárom:

„A nech mladá nevesta do rána, jak tento kohút, hore noháma!“

Družbovia po krátkych prestávkach prinášali na stoly ďalšie jedlá. Niekde kačacinu, inde husacinu alebo baraninu, podľa toho, čo svadobní rodičia pripravili. Nasledovalo pečené bravčové mäso a po ňom začali družbovia rozlievať víno, ktoré svadobníkov povzbudilo do spevu. Na koniec na misách ponúkali koláče, pečivo a vyzdobenú svadobnú tortu, čo sprevádzali slovným príhovorom:

„Tu ty dary máte, čo od nás žádáte. Hľa, koláčik cifruvaný, s ružičkami vykladaný. Posilá vám ho naša mladá nevesta, aby ste ho vďačne prijali a s dobrú chuťú užili!“

Obed ukončil starejší ďakovnou modlitbou a poďakoval aj svadobným rodičom za pohostenie.

Svadobníci sa presunuli do svadobného domu ženícha na večeru. V dome privítali nevestu svokor a svokra požehnaním. Po prekročení prahu sa nevesta išla zohriať k peci, aby si rýchlo v dome privykla. Svadobní hostia zasadli k stolom rovnako ako pri obede. Večera sa začala polievkou a nesmela na nej chýbať *ludaškaša*, pripravená z ryže a husacích alebo kačacích drobov. Predtým to bývala prosná kaša. Prinášali ju družbovia s patričným príhovorom:

„Moji milí vzácní hosti! Donésov som vám mištičku a v mištičke kašičku. Ej kašička, kaša, veď si ty mať naša! Ten kdo líbi kašičku, bude mať peknú céričku. A tak jedzme kašu šeci veru, nech má mladá nevesta do roka céru!“

Na večernom svadobnom stole nesmela chýbať ani kapusta, ktorá sa podávala po mäsitých jedlách.

Na druhý deň po svadbe sa poschádzali ešte svadobníci v dome mladého zaťa i mladej nevesty na *poprávky*. Svadobní rodičia ich pohostili tým, čo zvýšilo z hostiny. Pilo a zabávalo sa ďalej.

V maďarských rodinách bolo zvykom týždeň pre svadbami pripravovať do



polievky typické svadobné cestoviny v tvare slimáčikov – *brdovce*, *cigatésta*. Na ich prípravu sa zvolávali ženy, ktoré priniesli múku a vajčka. Svadobné cestoviny sa robili z osemvaječného cesta, ktoré sa vyvaľkané nakrájalo na malé kocky. Štvorčeky cesta sa potom natáčali pomocou vretena na brde. Na okolí Komárna bol typickým svadobným koláčom *kúčoškáláč* z kysnutého cesta, upletený z ôsmich prameňov. Mal podlhovastý alebo okrúhly tvar v strede s otvorom, aby sa doň zmestila fľaša s vínom alebo pálenkou. Koláč a alkohol sa ponúkal ľuďom stojacim okolo svadobného sprievodu. V podzoborskej oblasti sa na svadby piekli v hlinených bábovniciach *baby* plnené makom alebo orechmi.

V oblasti Hornej Nitry bolo zvykom, že po obrade v kostole dávala nevesta ženíchovi odhryznúť z jablka a koláča. Ďalšie jablká rozdávala dievčatám, a ktorá ho dostala prvá, mala sa prvá vydať. Po sobáší sa išlo na *fríštuk* do domu nevesty, ktorý v polovici 20. storočia mal takéto menu: káva, bravčová pečenka, hurky, koláče a pálenka – *gajst*. Obed sa konal už v dome ženicha, kde sa zvyčajne podávala mäsová polievka, kapusta, bravčová pečenka, hurky, *žobrácja kaša* a *gajst*. Po obede nastal čas poďakovania za jedlá a potom sa spievali *maradiky* – svadobné piesne s veselým až lascívnym obsahom, napríklad: „Dávalo dievča husám, v komore pod obrusom. Dávalo gunárovi, švárnemu šuhajovi...“ alebo „Jecte len hurky jecte a nikomu nepovecte, že som ja s Jankom spala, že som mu rozmarjin dala...“

Žena, ktorá čakala dieťa, nebola v jedení obmedzovaná nijakými zákazmi, práve naopak, mala dostať každé jedlo, na ktoré jej prišla chuť. Z toho dôvodu bolo zvykom, že sa tehotná žena pri návšteve ponúkala jedlom, na ktoré sa pozrela, aby *nezabažala*. Hneď po narodení dieťaťa išiel jeho otec s fľašou pálenky – *radostníkom* navštíviť najbližšiu rodinu, aby jej zvestoval príchod nového človeka. Zakrátko začali aj návštevy žien z príbuzenstva a blízkeho susedstva. Rodičke prinášali *do kúta*: slepačiu polievku, uvarenú sliepku, šišky, koláče a fľašu *pupkovej pálenky* alebo vína. *Krstení* bývali o týždeň – desať dní po pôrode v nedeľu po omši. Okrem pôrodnej babice sa ho zúčastnili kmotrovia a najbližšia rodina. Bol to slávnostný obed, na ktorom sa pripíjalo na zdravie dieťaťa a jeho rodičov. Na okolí Bojníc sa na krstinách podávala slepačia polievka, varené slepačie mäso, cesnaková alebo iná omáčka a chlieb, neskôr kapustová polievka s údeným mäsom a chlebom. Pečivo – *púčky* sa podávalo ešte pred polievkou a po jedle.

Ak niekto v rodine zomrel, po pohrebe sa v dome usporiadal skromný kar pre najbližšiu rodinu. Zvyčajne to bolo jednoduché pohostenie: klobása s chlebom či praženica a pálenka.

Regionálna kuchyňa nitrianskeho regiónu je pestrá a rôznorodá a môžeme ju zaradiť k podhorsko-nížinnému typu kulinárnej kultúry. Znakmi podhorskeho typu je preferencia tmavšieho ražno-pšeničného chleba so zemiakmi, zastúpenie destilovaných alkoholických nápojov, umiestnenie pece v dome.



Znakmi nížinného typu stravy je bohaté zastúpenie mäsa, tuku, teplomilných plodín, ako sú šošovica, cicer, slovienka, marhule, broskyne, melóny, príprava jedla z naklíčeného obilia a kukurice, výroba vína z viniča hroznorodého a umiestnenie pece na dvore. Príslušnosť obyvateľstva k slovenskej, nemeckej či maďarskej národnosti sa v kulinárnej kultúre prejavovala väčšinou len v názvoch jedál a nápojov. Maďarské obyvateľstvo však používalo v mnohých prípadoch rovnaké pomenovania ako Slováci, napríklad: *frištuk*, *nešpor*, *večera*, *baba*, *buchty*, *calta*, *radostník*, *šišky*, *kalkýš*, *krumple*, *syr*, *podmaslo*, *hurky* a pod. Na druhej strane existovali javy, ktoré praktikovali predovšetkým Maďari, napríklad preferovanie bieleho chleba bez zemiakov, pečenie malého okrúhleho chlebička, konzumáciu žltej tekvice. Nemci zasa uprednostňovali z nápojov pivo. Pre charakter obradovej stravy bola dôležitá najmä príslušnosť ku katolíckej alebo evanjelickej, či kalvínskej viere. Avšak rozhodujúcimi faktormi, ktoré určovali vývin i charakter tradičnej kuchyne regiónu, boli predovšetkým vhodné klimatické a pôdne podmienky a nimi podmienené sociálne a hospodárske faktory.

RECEPTY TRADIČNEJ NITRIANSKEJ KUCHYNE

Slepačia polievka

Sliepka alebo kohút sa rozporciuje a vloží do veľkého hrnca s vodou, ktorá sa osolí, pridá sa korenie a nechá variť. Do vriacej polievky pridáme na hranolčeky nakrájané 2 mrkvy, 2 petržleny, 1 malý zeler, 1 kaleráb, 1 cibuľu, 1 zemiak a 2 strúčiky cesnaku. Ak je hydina staršia, zeleninu pridáme až po 30 – 45 minútach varenia. Keď je mäso mäkké, polievku necháme sadnúť a scedíme. Do tejto polievky sa zavárali tenké rezance alebo fliačky, prípadne krupicové halušky. Do svadobných polievok sa zavárali cestovinové slimáčky – *brdovce*, *cigatésta*.

Z polievky sa niekedy vybralo polouvarené mäso (prsia a stehná) a dalo sa piecť do pekáča. Takto sa aj z prastarej sliepky dala spraviť krehká pečienka.

Ovocná zemiaková polievka

Do 2 l vody dáme variť 400 g pokrájaných zemiakov a 200 g sušeného ovocia – hrušky a jablká, posolíme, pridáme bobkový list a celé korenie. Uvaríme domäkka. Polievku zahustíme zátrepkou z 0,5 l mlieka a 30 g hladkej múky. Dochutíme octom a cukrom a necháme chvíľu povrieť.

Rezance a fliačky do mäsových polievok

Do 1 vajca pridáme 120 g múky a štipku soli a vymiesime tvrdé cesto. Na drevenej doske ho rozvaľkame natenko a nožom krájame čo najtenšie rezance alebo štvorčeky s veľkosťou 4 – 5 mm. Cestoviny zavárame do vriacej polievky a varíme 2 – 3 minúty.



Krupicové halušky do mäsových polievok

20 g masti vymiešame do peny s 2 vajcami, pridáme 200 g gramov krupice a dôkladne premiešame. Necháme pol hodiny odpočívať na chladnom mieste. Halušky do vriacej polievky hádzeme pomocou malej lyžičky a pomaly varíme.

Zeleninová polievka

Očistenú zeleninu – 2 mrkvy a 2 petržleny – pokrájame na kolieska, cibuľu a viazaňičku petržlenovej vňate posekáme nadrobno. Cibuľu opražíme na 30 g masti, pridáme zeleninu, chvíľku miešame, osolíme, prikryjeme a za občasného miešania dusíme, kým nezozhltne. Vtedy vsypeme 40 g múky, dosvetla opražíme, odstavíme z variča, prisyypeme červenú papriku a podlejeme 1,5 l vody. Vcelku vložíme papriku a paradajku, ktoré pred podávaním polievky odstránime. Zeleninu varíme domäkka, polievku ochutíme čiernym korením a petržlenovou vňaťou. Môžeme do nej zavariť halušky alebo fliačky, prípadne zahustiť jednou či dvoma lyžicami krupice.

Fazuľová polievka

250 g strakatej alebo bielej fazule namočíme aspoň na 8 hodín do studenej vody. Očistíme zeleninu: 1 mrkvu, 1 petržlen, 1 cibuľu, 1 strúčik cesnaku. Mrkvu a petržlen pokrájame na kolieska. Fazuľu, celú cibuľu a zeleninu dáme do 1,5 l studenej vody variť. Keď je fazuľa takmer mäkká, pridáme soľ, a keď zmäkne úplne, zahustíme ju zápražkou z masti a múky ochutenou prelisovaným cesnakom a 1 lyžičkou červenej papriky. V polievke môžeme variť na kúsky pokrájané údené mäso alebo na kolieska pokrájanú klobásu. Môže sa variť aj bez zeleniny, len s cibuľou. Podobne sa varila polievka zo *slovenky* alebo cíceru.

Višňová polievka

600 g vykôstkovaných višní s pridaním 100 – 150 g cukru vložíme do 1,5 l studenej vody ochutenej koreninami (kúsok škoric, 2 klinčeky, kúsok citrónovej kôry) a štipkou soli. Varíme tak, aby sa višne čiastočne rozvarili, a zahustíme múkou rozmiešanou v 200 ml smotany. Polievka sa v lete podávala studená s chlebom.

Zabíjačková kapustnica

Prepláchnutá kyslá kapusta, ochutená soľou a červenou paprikou sa pomaly varí s rôznymi odrezkami z podbradku, z kolienka a s kožou ošípanej.

Kukuričná kaša

400 g preosiateho kukuričného šrotu sa vsype do 1 l osolenej vriacej vody. Kaša sa varí za stáleho miešania, až kým nie je mäkká a dostatočne hustá. Vychladnutá kaša sa rozotierala na vymastený pekáč a nechala v rúre zapieť. Jedla sa s prevareným teplým mliekom. Kaša sa mohla prihrievať aj niekoľko dní po sebe, lebo bola ešte chutnejšia.

Cestoviny

400 g múky vsypeme do misy, uprostred spravíme jamku a do nej rozbijeme



3 vajcia. Osolíme štipkou soli, a kým ich prstami miesime, pridávame toľko vody, aby všetka vsiakla do cesta. Pomúčime dosku na valkanie, vyložíme naň cesto a silnými pohybmi zápätia ho miesime dovtedy, kým sa neprestane lepiť. Vytvarujeme dva bochníky, ktoré potrieme masťou, prikryjeme a necháme odpočívať 10 – 15 minút. Potom pomúčeným valčekom cesto rozvaľkáme na rovnomerne veľké pláty. Ak chceme robiť fľačky, cesto rozvaľkáme úplne natenko, v prípade rezancov na hrúbku zápalky. Pláty cesta uložíme na obrus a sušíme. Keď sa nelepia, navinieme ich na valček a po dĺžke prekrojíme. Takto vzniknuté navrstvené pláty cesta krájame na želané tvary: na rezance 4 – 5 mm hrúbky, na kocky 2 x 2 cm. Cestoviny vložíme do dostatočne veľkého množstva jemne osolenej vriacej vody, ktorú necháme vriieť, a občas premiešame, až kým nezmäknú. Po scedení môžeme cestoviny prepláchnuť teplou vodou a pridať do nich trocha masla alebo masti.

Makové a orechové slíže

100 g pomletého maku alebo mletých orechov a 100 g práškového cukru zmiešame. Polovicou zasympeme uvarené a pomastené rezance a premiešame. Druhou polovicou cestoviny posypeme na tanieroch.

Kapustné šiflíky

Hlávku bielej kapusty nastrúhame, osolíme a necháme asi 10 minút stáť. Vyžmýkame z nej vodu. Asi 50 g masti rozohrejeme a pridáme k nej 1 lyžicu cukru, trocha opražime, pridáme kapustu a za stáleho miešania dusíme, kým sa jej farba nezmení na hnedú. Posypeme čiernym korením. K hotovej kapuste pridáme uvarené fľačky. Na tanieri sa môžu ešte pocukrovať.

Halušky k mäsitým jedlám

2 vajcia rozbijeme do hlbkej misy a prilejeme 200 ml vody, osolíme. Postupne pridávame asi 400 g múky, aby sme získali mäkké cesto. Cez riedke sito na halušky pretláčame cesto do vriacej osolenej vody. Halušky sa môžu aj hádzať z namočeného lopára pomocou noža. Hotové cestoviny vyplávajú na povrch, scedíme ich a prepláchneme vlažnou vodou, necháme odkvapkať a premiešame v horúcej masti.

Šmýkance

Z krupicovej múky, vody a soli spracujeme redšie cesto, ktoré zavárame do vriacej vody ako halušky. Osobitne uvaríme kašu z prosa, ktorú opražime na masti. Halušky a kašu spolu premiešame a podávame s mliekom.

Prívarok zo štiavu

Rozohrejeme 40 g masti, do nej vložíme 1 kg mladých šťaveľových listov, mierne osolíme a pod pokrievkou za častého miešania dusíme do konzistencie kaše. Poprášime 50 g múky, podlejeme trochou vývaru alebo vody vmiešame kyslú smotanu a dochutíme na sladkokyslo.



Šošovicový prívarok

500 g šošovice namočíme na niekoľko hodín do vody. Očistíme veľkú cibuľu a spolu so šošovicou a bobkovým listom dáme do takého množstva studenej vody, aby bola šošovica ponorená. Ak treba, vodu počas varenia doplníme. Solíme asi po 20 minútach. Keď je šošovica mäkká, zahustíme ju svetlou zápražkou a ochutíme octom a cukrom. Podávala sa s údeným mäsom alebo vajčkami.

Prívarok zo zelenej fazuľky

Z 800 g mladej fazuľky odrežeme konce, odstránime vlákna a nakrájame asi na 2 cm dlhé kúsky. Zalejeme vodou, aby bola fazuľka prekrytá, a uvaríme domäkka. Cibuľu a petržlenovú vňať posekáme nadrobno. Z 50 g masti a 60 g múky pripravíme svetlú zápražku, do ktorej zamiešame cibuľu, prelisovaný strúčik cesnaku a polovicu lyžičky červenej papriky. Zápražku zalejeme studenou vodou a zahustíme ňou uvarenú fazuľku. Smotanu vymiešame dohľadka, ochutíme cukrom, octom a petržlenovou vňaťou, pridáme do fazuľky a povaríme 3 – 4 minúty.

Tekvicový prívarok

Asi 1 kg tekvice očistíme od kôry a postrúhame na strúhadle na rezančeky. Osolíme ju a necháme 10 – 20 minút odstáť. Rukami z nej vytlačíme šťavu. Cibuľu a kôpor pokrájame nadrobno. Z 50 g masti a 70 g múky pripravíme vo väčšej nádobe zápražku, pridáme cibuľu, kôpor a lyžičku červenej papriky, zalejeme malým množstvom vody a pridáme tekvicu. Keď je polomäkká, pridáme 2 – 3 lyžičky octu a varíme len chvíľku, aby zostala chrumkavá. Na záver primiešame 200 ml kyslého mlieka, prípadne smotany, necháme spolu zovrieť. V lete sa môže jesť aj studený.

Perkelt

Približne 1 kg mäsa (hydínového, teľacieho, bravčového, jahňacieho) pokrájame na menšie kúsky. Veľkú očistenú cibuľu pokrájame nadrobno a 40 g masti opražíme do sklovita. Odstavíme z variča, posypeme 1 vrchovatou lyžičkou sladkej mletej papriky, vložíme mäso a na prudkom ohni pražíme 1 – 2 minúty. Potom znížime teplotu, mäso posolíme. Podlievame len takým množstvom vlažnej vody, aby sa mäso nepripekalo. Nemiešame, radšej potriasame nádobou. Ako príloha sa zvykli podávať halušky a hlávkový alebo uhorkový šalát.

Paprikáš

Mäso pripravujeme ako perkelt, ale vodu necháme takmer odpariť. V 400 ml smotany dohľadka rozmiešame 1 lyžicu múky, pridáme do šťavy a pomaly varíme 4 – 5 minút. Ako príloha sa zvykli podávať halušky a hlávkový šalát.

Gerheň

Z 200 g kukuričnej múky, 200 g hladkej múky, droždia, trocha soli a mlieka podľa potreby spracujeme cesto a necháme vykysnúť. Cesto rozotrieme na vymastený pekáč



a dáme do rúry zapiecť do ružova. Pečivo sa krájalo na menšie štvorce a zapíjalo mliekom alebo bielou kávou. V chudobných rodinách bolo pečivo časté najmä v zime.

Kalkýš

Asi 2 kg raži a 2 kg pšenice sa namočili do hrnca s vodou. Dobre namočené zrná sa vybrali z vody a vsypali do plytkého slameného košíka, ktorý mal dno z plátennej utierky. Košík sa odložil na hrniec na teplé miesto, kde sa zrno nechalo naklíčiť. Počas klíčenia sa polievalo vlažnou vodou asi týždeň. Keď boli klíčky žltočervené, dlhé asi 2 cm a navzájom sa prerástli, po častiach sa dávali do mažiara, kde sa tĺkli železným tĺkom. Klíčky sa mohli aj zomlieť v mäsovom mlynčeku. Zrná sa tĺkli dovtedy, kým z neho nebola biela masa. Tá sa dala do hrnca s vodou, preprala a vyžmýkala. Tekutina, ktorá zostala po vyžmýkaných klíčkoch, bola biela a zamiešala sa do nej hladká aj krupicová múka, aby sa dosiahla konzistencia cesta ako na palacinky. Kalkýš sa piekol v hlinených alebo železných pekáčoch v peci na chlieb a mal hnedočervenú kôrku ako chlieb. Vnútri bol riedky ako krupicová kaša. Čím bol starší, tým bol sladší a šťavnatejší a lepkavý ako med. Bolo to typické pôstne pečivo pripravované v týždni pred Veľkou nocou.

Krumpľové lašky

1 kg zemiakov uvaríme v šupe. Za tepla ich ošúpeme a prepasírujeme na dosku. Prstami ich rozmiešame s 350 g hladkej múky, štipkou soli, 1 vajcom a 30 g masti. Vypracujeme cesto, z ktorého vytvoríme menšie hrudky, tie rozvaľkáme do okrúhleho tvaru vo veľkosti dezertného taniera. Placky pečieme nasucho na platni sporáka a pred konzumáciou bohato masťme bravčovou alebo hydinovou masťou, prípadne aj oškvarkami.

Šišky

Z 300 ml mlieka, 1 lyžice kryštálového cukru a 20 g droždia pripravíme kvások. Keď vykysne, pridáme 2 žĺtky vymiešané s 50 g práškového cukru, 50 g vlažného roztopeného masla a 500 g hladkej múky. Po pridaní 200 ml vlažného osoleného mlieka vypracujeme mäkké cesto, ktoré miesime, kým sa na ňom netvoría bublinky (približne 20 minút). Hotové cesto posypeme múkou, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste, kým nenadobudne jedenapolkrát väčší obsah. Vyklopíme ho na pomúčenú dosku, rukami roztlačáme na hrúbku prsta, formičkou alebo pomocou pohára na vodu vykrajujeme z neho šišky. Necháme na doske prikryté utierkou ešte asi pol hodiny dokysnúť. Vyprážame ich vo vysokej vrstve oleja alebo masti, aby pečivo mohlo v nádobe voľne plávať. Z oboch strán upražené šišky vyberieme pomocou dierkovanej lopatky na pijavý papier. Posypeme ich vanilkovým cukrom a podávame teplé, potreté marhuľovým, ríbezľovým alebo jahodovým džemom.

Fánky

V mise zmiešame 20 g cukru, 5 žĺtkov, 1 celé vajce, 1 lyžicu smotany, 1 lyžicu rumu a štipku soli s 350 g múky. Dôkladne vymiesime cesto. Rozdelíme ho na dva bochníky,



uložíme na pomúčenú dosku a povrch potrieme olejom. Prikryté misou ich necháme pol hodiny odpočívať. Na pomúčenej doske bochníky rozvaľkáme na hrúbku noža, vidličkou popicháme a radielkom povykrajujeme 10 cm dlhé a 3 cm široké obdĺžniky. V strede ich pretočíme, aby nadobudli tvar mašle, alebo ich zauzlíme. Rozohrejeme 500 ml oleja alebo masti a vkladáme doň pečivo. Keď začnú fánky hnednúť, stlmíme varič a pečieme do zlatista z oboch strán. Hotové pečivo kladieme na pijavý papier a ihneď podávame posypané zmesou práškového a vanilkového cukru.

Čerešňový koch

250 g cukru, 7 žĺtkov a 1 celé vajce dobre vymiešame. Pridáme 140 g mletých mandlí alebo orechov, 70 g strúhanky, 1 dcl vína, trocha škorice a 6 ušľahaných bielkov. Do dobre vymastenej okrúhlej formy vlejeme polovicu cesta a posypeme čerešňami. Nalejeme druhú polovicu a necháme upiecť.

Štrúdla, ríteš

Rozohrejeme 80 g masti a v mise ju zmiešame so 600 g hladkej múky, 2 vajcami, 2 lyžičkami octu, polovicou lyžičky soli a takým množstvom vlažnej vody, aby sme dosiahli stredne tuhé cesto. Pracovnú dosku pomúčime a spočiatku lepkavé cesto udierame o dosku tak dlho, aby bolo lesklé a tvorili sa na ňom bublinky. Rozdelíme ho na dva bochníky a necháme odpočívať 20 minút. Stôl prístupný zo všetkých strán prikryjeme obrusom a rovnomerne posypeme múkou. Bochník porozťahujeme najprv v rukách do veľkosti taniera a položíme do stredu stola. Potrieme roztopenou masťou a chodiac okolo stola rozťahujeme cesto spočiatku prstami, potom chrptom rúk do väčšieho a tenšieho tvaru. Keď je cesto tenké ako blana, potrieme ho vlažnou roztopenou masťou a pomocou obrusa ho preložíme na polovicu. Cesto znova potrieme masťou a v širokom páse naň nasypeme studenú plnku. Štrúdlu zavinieme pomocou obrusa a nakrájame na valce tak, aby sa zmestili na vymastený plech. Povrch valcov výdatne potrieme roztopenou masťou, vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi 20 minút do červena. Necháme trocha vychladnúť a ostrým nožom krájame asi 3 cm široké šikmé rezy, ktoré na mise posypeme práškovým cukrom.

Maková plnka: Uvaríme zo zomletého maku, mlieka a cukru, ochutíme citrónovou kôrou a strúhanými jablkami.

Tvarohová plnka: Do tvarohu pridáme krupicu, 2 – 3 vajčička, vanilkový cukor a hrozienka.

Višňová a čerešňová plnka: Vykôstkované ovocie ochutené škoricovým cukrom rozložíme na vrstvu mletých orechov.

Orechová plnka: Uvaríme mleté orechy v mlieku, dochutíme cukrom, hrozienkami a strúhanou citrónovou kôrou.

Svadobný koláč, kúčoškáláč

Do 1 kg polohrubej múky pridáme 200 g masla, z droždia pripravený kvások, 3 žĺtky a 250 g cukru rozpusteného v 0,5 l mlieka. Spracujeme cesto, pridáme vyšľahané bielka a podľa potreby olej, aby sme dosiahli kompaktné polotuhé cesto. Necháme asi



45 minút kysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na dve polovice a každú na 10 menších častí. Rukou z nich na doske vyšľuľame 30 – 40 cm dlhé šúľance, ktorých 9 spletieme do kríža a zatočíme do venca. Jedným šúľancom ho obtočíme dookola. Hotový koláč sa zdobí navrchu kvietkami z cesta a hrozienkami. Koláč sa na záver potrie rozšľahaným vajcom a nechá ešte podkysnúť. Pečie sa na vymastenom plechu pri teplote 180 °C asi 50 minút. Po dopečení sa potrie cukrovou vodou.

Nakladaný syr

Nahriaty tvaroh sa zmieša s nadrobno pokrájanou cibuľou, paprikou, soľou a naloží sa do hlineného hrnca, ktorý sa zatvorí a nechá niekoľko dní stáť. Jedol sa s chlebom na raňajky alebo sa ním potierali zemiakové placky.

Domáca pálenka prompai

Dáme variť 1 l vody a 300 g cukru. Za stáleho miešania opožime 200 g cukru, zalejeme 0,5 l vody, pridáme pár klinčekov, škoricovú kôru a varíme, kým sa cukor celkom nerozpustí. Necháme vychladnúť a precedíme do pripravenej prevarenej vody, nalejeme 1 liter 90-percentného vínneho liehu a chvíľu povaríme.

Literatúra a pramene:

- BEDNÁRIK, R.: Jedlá. Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV z obce Skačany.
BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
DEMO, O. a kol.: Branovo. História, život tradície. 2006.
DEMOVÁ, M.: Ľudová strava v Branove. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1978*, s. 150 – 151.
FIEO, R.: Tradičná strava karpatských Nemcov. In: *Chute a vône Slovenska*. (Ed.: R. Stoličná.) Martin : SNM, 2007, s. 43 – 53.
KOŠÁRKOVÁ, E.: Strava. Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV z obce Malá Čausa.
LUKAČKA, J. a kol.: Klátova Nová Ves. 1993.
ORDOŠ, J. – KRÁLIK, J.: Výčapky. 1991.
ORDOŠ, J. – KRÁLIK, J.: Čermany. 1992.
ORDOŠ, J. – KRÁLIK, J.: Suľany. 1993.
SIPOSOVÁ, S.: Kulinárna kultúra Maďarov žijúcich na území Slovenska. In: *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*. (Eds.: R. Stoličná, A. Drożdż.) Katowice 2009, s. 26 – 33.
STOLIČNÁ, R.: Tradičný stravovací systém v regióne Nitry. In: *Etnologické rozprawy*, 1997, č. 1 – 2, s. 161 – 170.
SVITKOVÁ, J.: Tak varili stará mať. Prievidza 2001.
TKÁČ, J.: Ľudová strava. Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV z obcí Imeľ, Dulovce, Svätý Peter.



NOVOHRADSKÝ REGIÓN



Región leží na juhu stredného Slovenska, na území bývalej Novohradskej župy. Župa bola v roku 1918 ako dôsledok prvej svetovej vojny a vzniku Československa rozdelená na dve časti a Slovensku pripadla jeho severná polovica, tzv. Veľký Novohrad. Na západe susedí s Hontom, na severe so zvolenským regiónom, na východe s Gemerom, na juhu ho uzatvára štátna hranica s Maďarskom. Rozprestiera sa na Krupinskej planine a v Slovenskom rudohorí a má prevažne pahorkový charakter. Nížinné oblasti sa nachádzajú najmä pri dolnom toku rieky Ipel'.

Župným centrom bol hrad Novohrad, ktorý sa nachádza v Maďarsku, od polovice 16. storočia boli centrami Balážske Ďarmoty a Lučenec. Na kultúrny a sociálny vývin regiónu mali vo feudalizme zásadný vplyv hradné panstvá vo Fiľakove, Modrom Kameni, Divíne a Haliči, ktoré vznikli ako obranný val po tatárskom vpáde roku 1241. Dejiny Novohradu výrazne poznačila turecká okupácia územia od polovice 16. storočia do roku 1686, keď patril k fiľakovskému sandžaku. Turci spustošili a vydrancovali mnohé dediny a územie sa vyľudnilo. Ďalšie rany prišli v podobe stavovských povstaní v 17. storočí. Do opustených osád sa koncom 17. storočia sťahovali poddaní z Hontu, Gemera a Zvolenskej župy.

Prírodný ráz Novohradu predurčil rozvoj poľnohospodárstva, pastierstva i banskej činnosti. Novohrad bol významnou obilninárskou oblasťou. Obilné trhy v Lučenci navštevovali ľudia zo širokého okolia. Boli tu aj rozsiahle vinohrady. Preto sa tu nachádzalo veľa veľkostatkov v držbe šľachtických rodov, ako boli napríklad Forgáčovci, Zičiovci, Coburgovci. V stredoveku boli v tejto oblasti bane na zlato a cín, čo pripomínajú názvy obcí Cinobaňa, Lovinobaňa.

K najväčším mestám patrilo Fiľakovo, Málinec, Lučenec a Halič, čiastočne osídlená Nemcami, ktoré boli aj centrami remeselnej produkcie. Z remeselníkov boli najpočetnejší čizmári a garbiari, ktorí mali dostatok koží z rozvinutého chovu hospodárskych zvierat. Domáckou výrobou súkna z ovčej vlny sa zaoberali ľudia z obcí Leš', Dolný Tisovník, Cinobaňa, Červeňany, Málinec, Hradište. Haličská manufaktúra na výrobu súkna, založená v roku 1764, bola



jednou z najstarších v Uhorsku. V roku 1868 vznikla ďalšia súkenka v Lučenci-Opatovej, ktorá pracovala pre armádu. Rozšíreným remeslom bolo hrnčiarstvo s približne 40 dielňami, ktoré aktívne pôsobili až do polovice 20. storočia. Novohradská hrnčina má charakteristickú zelenkavú a zemitú farbu glazúr. Exportovala sa na veľké územia Slovenska i Maďarska. Podrečany a Divín boli známymi strediskami výroby hlinených fajok. Ložiská hliny podmienili aj vznik viacerých tehelní.

Kraj mal dobré podmienky na sklársku výrobu, ktorá sa, podobne ako v susednom regióne Gemera, začala rozvíjať začiatkom 18. storočia. Bol tu dostatok bukového dreva na vykurovanie sklárskych pecí, zásoby kremeňa, z ktorého sa drvením pomocou vody získaval piesok – základná surovina na výrobu skla. Najstaršia huta fungovala v Divíne a začiatkom 19. storočia vznikali ďalšie v Dolnej a Hornej Bzovej, Katarínskej Hute, Zlatne, Málinci, Poltári, Vlčove, Dobrom Potoku. Skláři vyrábali tabuľové a duté sklo a zároveň mali svoje malé hospodárstva. S rozvojom sklárstva súvisel aj príchod českého obyvateľstva do Novohradu, čo sa odrazilo na názvoch obcí ako Praha a České Brezovo. Rozvoj sklárstva prispel k oživeniu ekonomiky kraja.

V Lučenci a Fiľakove v 19. storočí fungovali fabriky na hospodárske stroje a smaltovaný riad. V Novohrade sa na pilách spracovávalo a vyvážalo množstvo dreva z okolitých lesov. Z potravinových remesiel boli rozvinuté hlavne mlynárstvo a liehovarníctvo.

Región mal z hľadiska poľnohospodárskej produkcie zmiešaný charakter. V severnej podhorskej časti sa pestoval predovšetkým ovos, raž, zemiaky a ľan. Nížinné oblasti južného a východného Novohradu boli veľmi úrodné, pestovala sa tam pšenica, zelenina, vinič hroznorodý i teplé odrody ovocia, jedlé gaštany. V celom kraji sa darilo chovu hospodárskych zvierat i včelárstvu.

Z národnostného hľadiska sa väčšina obyvateľstva hlási k slovenskej národnosti, a to aj asimilovaní Nemci a Česi. V južnej časti regiónu sú obce miešané s majoritou maďarského obyvateľstva. Novohradom sa tiahne pás tzv. palóckeho osídlenia, ktoré sa k hlási k maďarskému etniku a má osobitú tradičnú kultúru. Pre ich spôsob života bola typická patriarchálna viacgeneračná rodina s dlhopretrvávajúcou endogamiou, čo zapríčiňovalo uzavretosť a konzervatívnosť tohto spoločenstva.

Z konfesiónálneho hľadiska sú v severnej časti Novohradu výrazne zastúpení evanjelici a. v., na juhu medzi maďarským obyvateľstvom prevládajú rímskokatolíci. Mesto Lučenec bolo od 16. storočia významným kalvínskym centrom. Mestská protestantská škola tu vznikla už v roku 1590 a v roku 1608 sa stala čisto kalvínskou. V 30. rokoch 19. storočia v meste vzniklo kalvínske lýceum. Svoje školy mali v Lučenci aj evanjelici, katolíci a Židia. Od začiatku 20. storočia sa v Novohrade začala vzmáhať aj Bratská jednota baptistov. Pre obyvateľov reformovaných cirkví bol charakteristický systém jedného dieťaťa v rodine, aby sa nedelil majetok, čo malo vplyv na ich materiálnu, sociálnu i duchovnú kultúru.



TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

V Novohrade sa pomerne dlho, až do prvých desaťročí 20. storočia, zachovávali zvyšky tradičného spôsobu života. Boli to napríklad zrubové domy, stavané z bukového dreva a pokryté slamenou strechou. V nich bola hlavnou miestnosťou *čierna izba* s otvoreným ohniskom a začadenými stenami a stropom. V pravom rohu izby stála veľká hranolovitá pec a pred ňou múrik, na ktorom sa rozkladal oheň na varenie. Dym z ohňa sa voľne rozplýval po izbe a cez dvere alebo otvorom nad dverami vychádzal do pitvora. Tam bol lapač dymu upletený z prútov a omazaný hlinou, ktorý odvádzal dym pod strechu domu. Nad ohniskom bol *kunhart*, na ktorý sa vešal kotol s vodou. Hlinené a liatinové – *zaljate* hrnce sa kládli na železné podstavce na nožičkách rôznych rozmerov – *trajfusoch*, ktoré stáli v pahrebe. Na ohni sa varilo a pražilo v železnej rajnici, nazývanej *pauňa*, s troma nožičkami alebo v liatinovej *rajnici* s dlhou rúčkou. Varilo sa tak, že v zime gazdiné zakúrili v peci a žeravé uhlíky vyhrabali na múrik, v lete oheň rovno na múriku rozložili a hrnce k nemu pristavili.

Od prelomu 19. a 20. storočia sa v izbách k peci dobudoval *šparhet*, *mašina* s liatinovou doskou na varenie a vyššia *kutka* s rúrou na pečenie. V oblúku pod *kutkou* sa sušili vlhké veci. Na povale bola z hlíny alebo kameňa urobená *pjecka*, do ktorej sa viedol dym rúrou na povalu. Neskôr sa staval komín – *koch*, ktorý dym už odvádzal nad strechu. Po prvej svetovej vojne sa postupne menil pitvor na kuchyňu. V izbe sa prestalo variť a stavali sa v nich tzv. dolnozemske pece menších rozmerov homolovitého tvaru. Poslednou fázou vo vývoji pecí bola situácia, keď sa budovali na dvore alebo na pavlači.

Vedľa miesta na varenie stál stolec a nízka lavička, na ktoré sa kládol kuchynský riad. Gazdovská rodina mala zvyčajne k dispozícii menšie i väčšie hlinené a liatinové hrnce – *šerpenky* na varenie na žeravých uhlíkoch a misky, z ktorých sa jedlo. Na pečenie chleba slúžila drevená lopata a *ohrablo* na čistenie pece od popola, štetka zo slamy a *omelo* na čistenie spodnej časti pece. Na pečenie koláčov sa používali plechové formy – *pekárne*. K inventáru kuchyne patrila *mažjar* – valcovitá nádoba z čerešňového dreva, v ktorej sa tľčíkom drvil napríklad mak, a drevená nádoba na mútenie masla. Na odľahľých lazoch sa ešte na začiatku 20. storočia mlelo obilné zrno na kamenných žarnovoch – *kameňoch*, *mlynkoch*, ktoré sa dávali do pohybu rukou. Soľ, rasca a korenie bývali v tekvičkách, zavesených pri ohnisku. V izbe stál veľký stôl so zásuvkou – *stolovinou*, v ktorej sa držala slanina, chlieb, soľ a iné jedlá. Stála tam aj lavica na vedrá s vodou, nad ktorou visela polica na riad a *lyžičník*, do ktorého sa odkladali drevené lyžice.

V Novohrade bolo k dispozícii veľa hlinísk vhodných na hrnčiarsku výrobu. Hlinený riad sa vypaľoval v poľných peciach. Až do prelomu 19. a 20. storočia tvoril prevažnú časť kuchynského riadu. Hlinené nádoby, nazývané *črepne*, *črepny*, mali rôzne rozmery: *na päť duší*, *na šesť duší*... Obyvatelia Novohradu ho chodili nakupovať na jarmoky od hrnčiarov. V Lučenci na trhu sa predávali najmä mliečniky a krčahy. Existovala široká škála hlinených hrncov – od ma-



lých hrnčekov až po pätnásťlitrové svadobné hrnce. Keď sa v domoch začali likvidovať otvorené ohniská a začalo sa variť na sporákoch, menili sa aj tvary hrncov. Na ohnisku sa varilo v hrncoch s užšími hrdlami a bez glazovania. Hrnce používané na varenie na sporákoch mali širšie dno a zvonka bývali glazované a zdobené. Hlinené riady slúžili na transport mlieka, vody, na úschovu jedál, na varenie, pečenie i jedenie. Jedlo do poľa sa nosilo v hlinenej *gandičke* – v zdobenom krčahu. Na nosenie vody sa užíval *čargavý* krčah s úzkym hrdlom. Väčšie hrnce sa dávali dopredu drôtovať, aby dlhšie vydržali.

Severná časť regiónu bola zásobárňou drevnej hmoty. Obyvateľstvo sa tu popri roľníctve živilo aj výrobou dreveného riadu, ktorý sa vyrábala strúhaním a dlabaním. Keď sa skončili práce na poli, chodili muži na tri-štyri týždne do hôr, aby si pripravili polotovar na svoje výrobky. Cez zimu robili korytá, vahany, misy, lyžice, naberačky, cedidlá, soľničky. Sudy, mútovníky, kade, šafle, dieže robili debnári. Zo stromov sa získavalo aj lyko, z ktorého sa vyrábali sitá. Výrobky sa predávali na trhoch alebo sa vymieňali za poľnohospodárske produkty. Ľudia si tiež vedeli sami zhotoviť rôzne zásobnice, koše a košíky z prútia. Z nelúpaného prútia sa robili koše na uskladnenie ovocia a zeleniny. Z lúpaného a štiepaného prútia zhotovovali košíky s jednou alebo dvoma rúčkami a vekom, v ktorých sa nosili vajíčka, tvaroh a maslo na jarmok.

Na krstiny a svadby sa prinášali jedlá v košoch zabalených do sviatočných ručníkov a obrusov, ozdobených ornamentálnym tkaním. Konopné ručníky a utierky, zdobené červeným alebo modrým pásom, sa používali v domácnosti pri pečení chleba, na utieranie riadu a pod.

V dome bývala jedna až dve komory, v ktorých bolo uložené obilie vo vrečiach alebo v drevených truhlách – *kasňách*, *prječinoch*. Stáli tam aj drevené *štoky*, *sušoky* na múku, rozdelené zvyčajne na tri časti podľa jej akosti a ohradený priestor – *čárok*, kde sa držali zemiaky. Okrem toho tam mala miesto *steláž*, *teláž*, otvorený policový nábytok na ukladanie riadu, krčahov s mliekom a pod. Stál tam aj sud s kvasenou kapustou, na hradách zavesené vence cesnaku a cibule. Lekvár a masť boli v hlinených hrncoch. Bývala tam polica, na ktorú sa odkladal chlieb či slanina. Aj na povale bývala 2 – 3 metre dlhá truhla predelená priečinkami, kde sa držala múka, fazuľa, hrach a pod. Na žrdiach viseli klobásky, slanina, kukurica, poviazaná do párov. Niekedy tam bola aj masť v hlinených hrncoch. Soľ, fazuľa, šošovica, otruby sa držali tiež v drevených kónických diežkach.

Pred raňajkami – *frištikom* pili muži na lačný žalúdok pálenku. Až potom nasledovalo teplé jedlo, napríklad kapustová polievka, hustá kapusta, zapražená polievka, rascová polievka či múčna kaša. Na obed sa zvyčajne varila strukovinová polievka alebo strukovina nahusto, kapusta, kyslé zemiaky, halušky. Na večeru sa jedlo zvyčajne to, čo zostalo od obeda. Počas prác na poli sa raňajky i obed (napríklad kyslé mlieko, chlieb alebo zemiaky) nosili na pole. Rodina sa zišla až na večeru. V lete pri robotách na poli sa podával aj olovrant – *havranka*, napríklad chlieb s bryndzou alebo slaninou. Počas zimy sa rodina



schádzala pri stole trikrát denne. Pred raňajkami i večerou sa zvykli v evanjelických rodinách spievať dve-tri nábožné piesne z Tranoscia. V starých patriarchálnych rodinách pri stole jedli len dospelí s výnimkou mladej nevesty, ktorá do narodenia prvého dieťaťa musela pri stole stáť za svojím mužom a naberať si jedlo zo spoločnej drevenej misy ponad jeho plece. Deťom sa kládla osobitná misa na zem alebo na lavicu.

Jedálny lístok bol dosť stereotypný, jedlá sa v určitých dňoch opakovali. V nedeľu sa zvyklo navariť viac jedla, napríklad kapusta s baraninou. V pondelok sa dojedali zvyšky z nedeľného obeda. V utorok sa varili strukoviny, kaše alebo zemiaky na kyslo. V stredu cestoviny, napríklad halušky. Vo štvrtok, piatok i v sobotu boli na stole znova strukoviny, cestoviny alebo zemiaky.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V Novohrade sa urodili všetky bežné obilniny: pšenica, raž, jačmeň, ovos, kukurica. Okrem nich sa však pestovali aj ďalšie druhy obilnín, ktoré sa postupne v priebehu 20. storočia úplne vytratili, no v tradičnej kuchyni mali podstatnú rolu. Išlo o *tenkeľ* – odrodu pšenice jednozrnnej a dvojzrnnej. Varila sa z neho *tenkeľová kaša*. *Tenkeľ* sa pred varením najprv preosial a varil v osolenej vode, okorenil čiernym korením, majoránom a polial vyškvařenou slaninou alebo maslom. Kaša sa zapíjala mliekom. *Tenkeľové* krúpy sa zavárali do polievok a používali ako náplň do jaterníc. Kto mal *tenkeľu* viac, chodil ho predávať na trhy do Modrého Kameňa. Tento starý druh obilniny sa pestoval zhruba do roku 1920. Druhou zabudnutou obilninou, ktorá sa v kraji v niektorých dedinách pestovala, bola pohánka, nazývaná *kuňava*. Mala drobné čierne zrnká a varila sa z nej chutná kaša, ktorá sa musela dobre pomastiť. *Kuňava* bola kedysi veľmi obľúbená rastlina, vymlátené semienka sa vozili až do Vacova na jarmoky. Tam ju nakupovali kupci, ktorí ju vozili do Budapešti. Kaša sa varievala tiež z ražnej múky – *žitná kaša* a z kukuričnej múky – *kukuričná kaša*, *kukuričná chamuľa*. Táto kaša sa varila nahusto i nariedko vo vode a na záver sa osolila a pomastila. Z kupovaného prosa sa zvykla uvariť aj *žltá kaša*. Varili sa takisto jačmenné krúpy *lobaza*, *geršňa*, a to buď v polievke, alebo nahusto. Kaša patrila k najobľúbenejším jedlám. Keď ľudia chodili na práce do Budapešti, niesli si so sebou navarenú kašu, ktorá im vydržala na celú cestu. V sklárskych rodinách sa varieval *gríz* – krupicová kaša posypaná škoricou. Kde bola možnosť, varila sa aj kaša z ryže – *ryzkaša*, *rajz*.

Obilie, najmä pšenica a raž, sa chodilo mlieť do mlynov na múku a zvyčajne sa rozlišovali tri jej druhy: *hladká*, *grisovka* a *chlebová*. V čase neúrody ľudia múku mleli aj z ovsá a ľadníka. Z múky sa pripravovali viaceré druhy cestovín. Z cesta, ktoré sa štipkalo prstami na drobné kúsky, sa robili *melence*, *melinke*, *čír*, ktoré sa uvarené a ochutené jedli ako samostatné jedlo. Na masti sa uprážilo trocha cibule a cestovina sa ňou posypala. Z tvrdého cesta sa rajbala na strúhadlách *mrvenica*, *mr Vance*, *rajbanke*, ktorá sa zavárala do polievok. Z vyvaľkaného cesta sa do vody trhali kúsky – *trhance*. Niekedy sa cesto nevarilo,



ale upieklo na plechu sporáka, rozlámalo na kúsky a zalialo horúcou vodou. Podávalo sa s tvarohom. Pripravovali sa aj rezance – *rezančoke* a menšie *šiflíky*. Veľmi obľúbenou cestovinou boli pirohy – *dedele*, ktoré sa plnili slivkovým lekvárom a sypali makom. Zo surových postrúhaných zemiakov a múky sa pripravovali halušky – *chvôstnačky*, ktoré sa podávali s bryndzou, tvarohom, kapustou, makom, lekvárom, praženicou. Šúľance – *plžíke, použíke, polžíke, šoprle, kokošíke* sa pripravovali z varených zemiakov a múky. Z toho istého cesta sa varili aj ovocím plnené *gombolce, guľky, knedle*. V sklárskych rodinách pripravovali aj buchty na pare.

Z pečených obilninových jedál bol najdôležitejší chlieb. Piekol sa väčšinou z ražnej múky – vtedy bol považovaný za najlepší. Niekedy sa však múka do chleba miešala, pridávala sa napríklad pšeničná, jačmenná, kukuričná a v čase biedy aj otruby. Na jeho kysnutie sa kedysi používala *nácesta, par*, ktorú si gazdiné robili do zásoby z chmeľu, otrúb a múky, podobne ako v Honte. Väčšinou sa však používala *nácesta* zo zvyškov chlebového cesta, ktoré sa nechalo na suchom mieste a v prípade potreby sa rozpustilo vo vlažnej vode. Pridala sa k múke, priliala voda a zarobil sa *kvas*, ktorý kysol väčšinou celú noc. Skoro ráno sa k nemu do dreveného koryta prisypal zvyšok múky, rasca – *rosc*, soľ, voda podľa potreby a cesto sa začalo rukami miesiť. Keď mala gazdiná málo múky, pridala trocha varených pretlačených zemiakov. Vymiesené cesto sa rozporciovalo na časti, z ktorých sa formovali bochníky, tie sa ukladali do slamených košíkov – *slameníkov*, kde ešte ďalej kysli. Pieklo sa naraz toľko chlebov, akú mala pec kapacitu. Obyčajne sa tam zmestilo sedem bochníkov. Pec sa vykurovala drevom. Keď bola dostatočne horúca, vyčistila sa od uhlíkov a chlieb sa do nej začal sádzať pomocou drevenej lopaty s dlhou rúčkou. Piekol sa asi dve hodiny. Keď sa chlieb sádzal do pece, bývalo zvykom, že gazdiná cmukla a hovorila: „*Skáčte chlebičky ako v nebi anjeličky*.“ Upečený chlieb sa nechal vychladnúť a uskladnil sa v komore na špeciálnej polici z latiek – *ráči*. Načatý chlieb mal svoje miesto v zásuvke stola alebo v obrúsku na stole.

Z chlebové cesta sa v peciach piekli *lepene* – okrúhle placky, ktoré sa pred pečením popichali nožom a po upečení pomastili brušným tukom – *salom*. Niekedy sa potierali tvarohom – *túroš lepeň* alebo uvarenými zemiakmi s cibuľkou. V prípade, keď gazdiné nemali k dispozícii chlebové cesto, piekli *lepene* len z vody a múky, často i na platni sporáka. Zo zvyškov cesta, ktoré zostalo na stenách koryta, sa piekli obyčajne pred chlebom alebo po chlebe pečivá nazývané *vakaráč, podemník, poškrabník*. Z chlebového cesta sa piekli aj tradičné vianočné *lepničky* z rozvaľkaného cesta do veľkosti taniera, ktoré sa dávali upiecť do pece. Naraz sa ich upieklo 15 – 20 kusov. Z chlebového cesta sa piekli na Vianoce a na svadby *opekance*, Maďarmi nazývané *gubó*.

Z rozvareného suchého chleba ochuteného octom sa varila – *chlebovka*, ktorá bola tradičným svadobným jedlom.

Z lepšieho cesta, vypracovaného z bielej múky, masla, mlieka alebo smotany a cukru, sa piekli tradičné koláče a pečivá. Boli to napríklad makom plnené



rožky – *krivé cesto* alebo záviný, či štrúdle, plnené varenými slivkami, lekvárom, makom, orechmi. Bežným koláčom býval *bryndzovník*, navrchu natretý bryndzou a poliaty kyslým mliekom. Sviatočnými tradičnými koláčmi boli: *mrváň*, *morváň*, *bábka*, *radostník*. *Radostník* sa piekol na svadbu v kvadratickom plechu. Po obvode bol zdobený vrkočom z cesta. V každom rohu bola zasunutá palička a na nej pripevnené *cifry* – papierové ruže a sviečky. V strede koláča boli z papiera urobení ženích a nevesta. Špecialitou palóckej kuchyne boli *ferenté* – malé koláčiky, ktoré sa upečené namáčali do sirupu a sypali makom, a *molnár kaláč* – mlynársky koláč. Pôvodne ho piekla mlynárka pre ľudí, ktorí čakali na zomletie zrna na múku. Neskôr sa jeho príprava rozšírila v domácnostiach. Piekol sa v železnom pekáci v ohni. Piekol sa aj koláč z kukuričnej múky pod názvom *gerbe*. Typickým novohradským pečivom boli *pampúchy* – okrúhle pečivo pražené v masle s priemerom asi 30 cm. Pripravovali sa z ražnej múky, mlieka a vajec a pražili v liatinovej panvici na otvorenom ohnisku. Nosili sa ako dar do svadobných domov a do domov, kde sa robili krstiny. V loji sa piekli *šišky* a na masle *chrapne*, *herouke*. *Chrapne* sa pripravili z múky a mlieka. Vypracovalo sa tvrdé husté cesto, tvarovalo sa do narezaných koliesok, ktoré sa upražili.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Podobne ako v iných oblastiach Slovenska aj v Novohrade patrila kapusta k tradičným potravinám. Na niektorých miestach sa však nepestovala a musela sa dovážať. Konzumovala sa hlávková kapusta, ale najmä v drevenom sude naložená kvasená kapusta, ktorá nesmela chýbať v žiadnom dome. Kyslá kapusta sa pokladala za *hrubé*, teda výdatné jedlo. Pripravovali sa z nej polievky a jedla sa varená; najchutnejšia vraj bola pomastená čerstvým baraním lojom. Jedla sa zmiešaná so zemiakmi a jedlo sa nazývalo *dupčiaky*. Typickým nedeľným obedom bývala varená kapusta s baraninou alebo bravčovinou, ktorá najlepšie chutila, ak bola pripravená v hlinenom hrnci na otvorenom ohnisku. Na uvarených listoch z kapusty sa piekli *točne* – zemiakové placky.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Podstatnou a obľúbenou časťou novohradskej kuchyne boli zemiaky – *krumple*, ktoré zachraňovali ľudí od hladu, keď sa neurodilo obilie. Zemiaky sa držali v komore alebo vo viničných pivniciach. Podávali sa ako *sladké krumple* uvarené vo vode alebo *kyslé krumple*, dochutené kyslým nápojom. Zemiaková kaša s múkou sa nazývala *fučka*, *chamuľa*. Tradičným jedlom boli *buchté*, *buchtíčky*: zemiaky sa varili vo vode, a keď boli mäkké, prispala sa k nim múka, keď kaša zhutla, pridala sa bryndza a všetko sa dobre premiešalo alebo sa z nej lyžicou vykrajovali na tanier malé kôpky, ktoré sa pomastili a posypali bryndzou alebo praženou cibuľkou. Bežným jedlom boli zemiaky upečené v peci – *krumple v kožkách*, ktoré sa jedli olúpané a zaliate cmarom alebo s kyslou kapustou. Pekávali sa aj zemiaky na plechu. Z varených pogniavených zemiakov



a múky sa robila rukou šúľaná cestovina – *pucouke*, *pučóke*, ktorá sa uvarila a na mise poliala masťou, posypala bryndzou a dobre premiešala. Varené zemiaky sa miešali aj s jačmennými krúpami a jedlo sa nazývalo *nastovovaná kaša*. Z uvarených zemiakov, múky a vody sa robili tenké okrúhle placky – zemiakové *lokše*, ktoré sa piekli nasucho na platni sporáka. Upečené sa trhali, pomastili a posypali bryndzou alebo makom. Uvarené potlačené zemiaky sa pridávali v čase nedostatku múky aj do chleba. Obľúbenou potravínou zo zemiakov boli *halušky*. Surové zemiaky sa nastrúhali a zaliali vreľou vodou, pridala sa múka a zamiesilo sa redšie cesto, ktoré sa po kúskoch hádzalo do vriacej vody. Uvarené halušky sa dochucovali tvarohom, kapustou, vajčkami, bryndzou alebo makom a pomastili masťou. Surové nastrúhané zemiaky slúžili ako základ na prípravu *harule*, do cesta ktorej sa pridávala cibuľa, trocha múky, oškvarky, korenie a majoránka. Piekla sa vo vymastenej plechovej *ťapši* v rúre sporáka. Z podobného cesta sa piekli aj menšie okrúhle *točne* na uvarených listoch kapusty, ktoré sa piekli v peci alebo v rúre. Zo zemiakov sa varila polievka – *zemiaky na kyslo* a pridávali sa do zeleninových a strukovinových polievok. V sklárskych rodinách bol obľúbený *krumpli paprikáš* – dusené zemiaky na paprike.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

V regióne Novohradu bolo vyspelé zeleninárstvo. V predzáhradkách alebo za domami sa pestovala koreňová zelenina, kapusta, kel, cibuľa, cesnak, ale aj teplomilné druhy ako paradajky, paprika, uhorky, melóny, tekvice, dyne. Najlepšie to bolo vidieť na septembrových týždenných trhoch. V kraji pôsobili aj bulharskí zeleninári, ktorí si na sezónu prenajímali zeleninárske záhrady a na zimu sa vracali s úsporami do vlasti. Veľa zeleniny sa z kraja vyvážalo.

V regióne sa pestovalo a konzumovalo niekoľko druhov strukovín: hrach – *bagovec*, bôb, šošovica – *lanča*, cícer – *čičer*. Varili sa z nich polievky alebo sa jedli pripravené nahusto.

Ovocinárstvo bolo najviac rozvinuté na okolí Modrého Kameňa, kde sa pestovali ušľachtilé druhy ovocia. Rozšírené boli najmä slivky, jablká, hrušky, ale pestovali sa aj čerešne, broskyne, orechy, jedlé gaštany. Do Novohradu sa ovocie aj dovážalo, najmä zo susedného Hontu, napríklad krupinské čerešne a slivky. V prírode ľudia zbierali plané a lesné ovocie: jahody, maliny, černice, šípky, trnky, drienky, lieskovce. Zo sliviek si varili lekvár. Ovocie, hlavne slivky, plánky hrušiek – *sušjenky* a jablká – *oškejpy* sušili buď vo vyhriatej peci po pečení chleba, alebo v sušiarňach postavených v záhradách. V zime ho umyli vo vode a uvarili z neho omáčku zahustenú mliečnou zátrepkou – niekde nazývanú *kysel*. Robila sa aj omáčka zo šípkového lekváru, ktorá sa podávala na zabíjačkách k mäsu. Keď bol neúrodný rok, ľudia zbierali po lesoch plané hrušky, ktoré vysušili a pomleli. Z tejto „*múky*“ si napiekli pečivo. Po prvej svetovej vojne, keď už bol dostupnejší cukor, gazdiné sa naučili ovocie aj zavárať.

Po daždi sa chodilo do lesov na huby, zbierali sa predovšetkým rôzne druhy hribov, ktoré sa tiež sušili v chlebovej peci alebo sa z nich pripravovalo jedlo.



Varili sa čerstvé *bukovce* na kyslo, zahustené mliečnou zátrepkou a ochutené octom. Července a osikovce sa pražili s vajčkami.

MLIEČNE JEDLÁ

V regióne Novohradu sa rozvíjal predovšetkým chov hovädzieho dobytku, ktorý bol najvýznamnejším zdrojom mlieka a mliečnych produktov. Kravy sa pásli v lete spoločne pod dohľadom obecného pastiera, v zime ich ustajňovali v maštaliach. V podhorských častiach regiónu bol rozvinutý chov oviec na salašoch. To podmienilo aj výrobu syrov, predovšetkým bryndze. V Lučenci bývali známe trhy s ovcami.

Spotreba mlieka v domácnostiach bola vysoká. Pilo sa sladké aj kyslé. Obľúbené boli mliečne polievky, do ktorých sa zavárala drobná cestovina – *mrvenica* alebo jačmenné krúpy – *geršňa*. Kedysi sa varili a jedli na raňajky, neskôr ich nahradila biela káva. Obľúbená bola polievka z kyslého mlieka alebo srvátky, Maďarmi nazývaná *čóré*. Kyslým mliekom (*sednutó mlieko*) alebo smotanou sa zahusťovali jedlá, strukovinové polievky a ovocné, hríbové omáčky, ktoré tak získali kyslastú chuť. Maslo sa mútilo zo sladkej smotany v drevenej nádobe – *zbenke*, do ktorej sa zmestilo asi desať litrov tekutiny. V kraji bol rozšírený domáci spôsob výroby ovčieho i kravského syra pomocou syridla – *klaga*, *kljaga*, po maďarsky *ojtó*. Kľag sa robil z teľacieho alebo jahňacieho žalúdka, ktorý sa vyčistil, zasolil a dal vysušiť. V prípade potreby sa žalúdok vložil do vriacej vody a nechal vychladnúť. Získaná tekutina bola prostriedkom na rýchle vyzrážanie mlieka na syr. Niekde *klag* robili tak, že žalúdok zamočili do srvátky v drevenej putere. Na desať litrov nadojeného mlieka bol potrebný asi 1 dcl syridla, ktoré sa doň vlialo. Asi po pol hodine sa syr začal oddeľovať od srvátky a rukami sa dala vybrať syrová hruda. Tá sa podobrala plachtičkou – *hrudovnicou*, *sajtruhou*, jej konce sa zviazali a hruda sa zavesila tak, aby z nej odkvapkala srvátka. Srvátkou sa krmil statok a ošípané. Vyschnutý syr sa rozrobil so soľou a napchal do drevenej debničky alebo súdka – *dježky*. Zakryl sa čistou plachtičkou a zatesnil drevenou doskou. Takto konzervovaný syr – *horký syr*, po maďarsky *kesery túró*, *bryndza* – vydržal v domácnosti po celú zimu. V kraji sa dorobilo veľa ovčieho syra, preto tu vznikli aj bryndziarne, napríklad v Ábelovej, Kľáčanoch, Podkriváni a Lučenci, kde sa spracovával manufaktúrnym spôsobom. V Ábelovej a Kľáčanoch sa v 30. rokoch 20. storočia vyrábali aj syry pod značkami *Trapist* a *Roquefort*. Z bryndze sa pripravovala obľúbená polievka – *demikát*.

Prvé mlieko po otelení kravy sa nazývalo *mlezivo*, *mledzivo*, *kurastva*, *gulajstra*, po maďarsky *fezész tej*. Teliatko mohlo piť mlieko až po 3 – 4 vydojeniach. Kto mal mlieka dosť, krmil *mlezivom* ošípané. Chudobnejší ľudia aj toto mlieko konzumovali. Mlieko uvarili, aby sa zrazilo, pridali cukor a zjedli. Takýmto tvarohom natierali aj *lepene*, ktoré piekli v peci. Z *mleziva* sa robilo pečivo: do mlieka sa pridala múka, cukor, soľ, droždie, cesto sa vylialo na plech a nechalo v rúre upiecť. Nazývalo sa *baba* alebo *žltý koláč*.



MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Zdrojom mäsa bol predovšetkým chov oviec, ošípaných a hydiny. Ošípané sa podobne ako kravy pásli spoločne pod dozorom obecného pastiera. Na jeseň sa na gazdovstvách rezali barany, ktoré boli vyradené zo stáda chystajúceho sa na prezimovanie. V priemere sa zabili dva-tri kusy. Zo zvieraťa sa stiahla koža, ktorá sa nechávala vyschnúť. Mäso sa rozsekalo na primerané kusy a naložilo v soľnom roztoku do dreveného suda. Keď bolo dobre nasiaknuté soľou, dalo sa zaúdiť do podstrešia, kadiaľ odchádzal dym z pece a ohniska. Z čerstvého baranieho mäsa sa varieval guláš – na to sa zarezal tučnejší baran. Do vody, v ktorej sa varil, sa pridala cibula, paprika, soľ a zemiaky. Uvarené mäso sa vybralo a mohlo sa hneď jesť. Do vývaru sa dali variť ďalšie kúsky barana. To sa urobilo ešte do tretice. Pamätníci hovorili, že mäso uvarené na tretí raz, bolo najchutnejšie. Ak chceli preto domáci niekoho pohostiť, podávali mu guláš uvarený v tretej váre. Z údenej baraniny sa varila huspenina – *studenica*, *studenja*; varila sa spolu s kapustou, najmä v nedeľu. Z vnútorností baranov sa vybral loj, ktorý sa používal čerstvý na varenie, predovšetkým do kapusty.

Očakávanou udalosťou v rodine bývala zabíjačka ošípanej – *karmína*, ktorá sa robila v zime. Zviera sa najprv obáralo horúcou vodou, nasledovalo opaľovanie chlupov pomocou horiacej slamy a napokon rozoberanie. Najprv sa oddelila hlava. Z bravčového pysku, ktorý sa nadrobno nasekal, sa navarila huspenina, ktorá na tanieroch stuhla. Na bohatších svadbách sa podávala *pečenka* z bravčového mäsa. Z mäsových výrobkov sa pripravovali klobásky – *klbásky*, jaternice – *hurky*, *črevá* a tlačienka. Jaternice sa plnili kašou nazývanou *serikaša*, ktorá sa uvarila z *tenkeľových* alebo jačmenných krúp, neskôr sa používala ryža zmiešaná s nasekanými vnútornosťami. Hurky sa robili aj s krvou – *krvavičky*, *krvavé*, do ktorých niekde pridávali zemle. Žalúdok a hrubé črevo sa tiež plnil kašou a tieto výrobky sa nazývali *maco* a *dora*. Neskôr sa žalúdok začal plniť mäsovou okorenenou zmesou a takáto tlačienka sa nazývala *švankés*, *šajt*. Po zabíjačke bolo zvykom pripravovať pohostenie pre prítomných a blízku rodinu. Tam, kde sa hostina nerobila, roznášali sa mäsové produkty ako dary po príbuzných a známých.

Mäsové výrobky mali v obľube sklári, ktorí pracovali pri peciach. Väčšinou to boli produkty z domácej zabíjačky: klobásky, slanina, hurky, tlačienka, oškvarky, ktoré jedli v pracovných prestávkach s chlebom a zapíjali pivom alebo čiernou kávou. Ak sa mäsové výrobky v domácnostiach minuli, kupovali sa salámy alebo klobásky u miestnych mäsiarov.

Hovädzie mäso sa zvyčajne tiež nakúpilo u mäsiarov. Najčastejšie sa takto zaobstarávalo na svadby, keď sa z neho varila polievka, nazývaná *omáčka* alebo *kyslá polievka*; ochutená cesnakom a zahustená mliekom sa podávala s nakrájaným chlebom. Ponúkal sa aj hovädzí žalúdok – *kutľa*, naplnený kašou, ktorý sa uvaril a jedol s mliekom. Na svadby sa pripravovali aj posekané hovädzie pľúčka a mäso – *sekanina* uvarené v kapuste. V sklárskych rodinách sa k hovädziemu mäsu varili omáčky: fazuľová, kôprová, cesnaková, hríbová, chrenová.



Z hydiny sa v Novohrade chovali najmä sliepky a husi. Hydinové mäso sa na stoloch objavovalo len výnimočne, gazdiné ho radšej predávali. Na trhoch v Lučenci sa predalo tisíce husí. Veľmi často ich kupovali Židia, ktorí mohli vo svojej strave takéto mäso a masť používať. Uvarená sliepka v polievke bola typickým darom kmotry pre novorodičku.

Sliepky sa chovali predovšetkým na vajčka, ktoré boli v kuchyni potrebné. Obľúbená a rýchla bola napríklad polievka – *rostovka*, *rostovina*: do vody sa dala zovrieť rasca a potom sa do nej zavarili roztrepané vajčka. Z vajec sa pripravovala praženica: v lete s čerstvými hubami, na slávnostné príležitosti s pokrúpanou klobásou.

NÁPOJE

V prednej časti dvora bývala vyhlbená studňa – *na sochu*, z ktorej sa načierala voda pomocou dreveného vahadla. Neskôr sa používali studne s nadzemnými ohradami a voda sa načierala pomocou hriadeľa s kľukou – *na kvaku* alebo pomocou kolesa – *na koleso*. Chudobnejší chodili po vodu na spoločné studne na ulicu. V regióne sa vyskytovali aj pramene minerálnej vody – *šťavice*, *medokýš*, ktorú ľudia takisto pili. Ako nápoj, väčšinou však na liečebné účely, sa varili rôzne odvary, napríklad z lipového kvetu, harmančeka, paliny, žihľavy, šípok a pod. Proti smädu i k jedlu sa pilo najmä kyslé a sladké mlieko, ako aj cmar. Konzumovala sa aj nepravá čierna káva, uvarená z praženého obilia, prípadne kúpenej cigórie, ktorú najmä sklári pili dennodenne vo veľkom množstve. V nedeľu sa na raňajky postupne presadila biela káva s mliekom.

Z alkoholických nápojov pili pivo predovšetkým sklári, ktorí si ho sami dorábali z divorastúceho chmeľu. Pri slávnostných príležitostiach z neho ženy varili pivnú polievku. Pivo sa ponúkalo aj na svadbách.

V Novohrade sa tradične pestoval vinič vo viniciach, ale býval vysadený aj na podstení domov. V rokoch 1880 – 1890 všetky šľachtené druhy viniča napadla choroba – filoxéra, preto sa od prelomu 20. storočia museli vysádzať nové viniče. Majitelia veľkostatkov zaviedli ušľachtilé odrody, ale drobní roľníci mohli vysadiť len *divinu* – divé odrody hrozna, nazývané *otelák*. Od tých čias sú v regióne dvojaké vinice: so šľachtenými sortami a s *otelákom*. Lepší gazdovia si postupne kupovali šľachtené odrody a štepili ich do divých podpníkov. Víno sa pôvodne vyrábalo vo vinici, kam si gazdovia priviezli kade i ostatné potrebné nádoby. Dozreté hrozno sa oberalo do drevených vedier. Oberačka hrozna nebolo každodennou záležitosťou, bralo sa to ako menšia oslava, na ktorú sa majitelia vinohradov museli náležite pripraviť. Gazdiná uvarila mäsité jedlá, dobrú polievku, ponúkala sa pálenka a staré víno. Oberačka sa končila dobrou večerou a výslužkou, v ktorej každý účastník dostal strapeč hrozna a fľašu nového muštu. Mušt sa pôvodne získaval tak, že sa hrozno z putní nasypalo do riedkych plátenných vriec, ktoré sa uložili do drevenej kade, kde sa bosými nohami dlávil. Čistý mušt sa nazýval *samotok*, naberal sa do nádob a prelieval do pripravených sudov. K zvyškom z podláveného hrozna, nazývaným *troche*



alebo *terkele*, sa prisypalo nové hrozno a znova sa dlávil. Suché zvyšky hrozna sa vyhadzovali, tie, v ktorých ešte zostalo trocha šťavy, sa využívali na pálenie pálenky – *terkelice*. Tá sa však robila iba z divého hrozna. Keď začal hroznový mušt v sude kvasiť, nazýval sa *burčák*, asi po troch dňoch sa tzv. zlomil na *ram-páš*. Mladé víno kyslo 3 až 5 týždňov, čo záviselo od kvality pivnice. Keď víno vykyslo, gazda musel sledovať, aby bol sud vždy plný. V polovici zimy, keď bolo víno čisté, mohlo sa začať sťahovať do čistého suda.

Najvhodnejšie priestory na uskladnenie vína boli pivnice kopané do zeme alebo vytesané v kameni, ktoré prežili veľa generácií. Niektorí gazdovia uskladňovali víno aj v pivnici pod domom. Pivnice sa kopali pod svahom tak, aby na ich vrchu bola vrstva zeme. V hlinených pivniciach sa steny vykladali menšími kameňmi. Najprv sa kopalo *brdlo* – chodba, ktorou sa vchádzalo do pivnice, kde sa uskladňovalo víno. V stenách *brdla* pri podlahe sa vykopali otvory, ktoré slúžili na odkladanie potravín. Na konci chodby sa priestor pivnice rozšíril do *širiny*, v ktorej stáli na hradách sudy s vínom. Niektorí tam uskladňovali aj zemiaky. Vchod do pivnice sa zatváral ťažkými dubovými dverami. Pred vchodom však stála ešte *chyžka* – miestnosť postavená z hrubých dubových brvien, zvonka obhádzaná blatom. Strecha bola pokrytá slamou a mala aj povalu – *padláš*, kde sa uskladňovalo seno. V *chyžke* sa vyrábalo víno – mlelo a prešovalo hrozno. Vedľa sa zvykli vysádzať ovocné stromy, najmä orechy, aby veľké kornú priestor dobre tienili.

Vo viniciach býval medzi pivnicami kostolík, kde sa obyvatelia dediny schádzali na deň svätého Urbana, patróna viníc a hrozna. Ak jeho sviatok (25. máj) pripadol na pracovný deň, slávnosť na jeho počesť sa konala v najbližšiu nedeľu. Odsľuhovali sa bohoslužby a kňazi svätili vinice, aby bola dobrá úroda. V tento deň gazdiná pripravila sviatočný obed, ktorý sa vyniesol do *chyžky*. Na malú hostinu sa pozvala aj bližšia rodina a mládež sa zabávala *na pažiti*.

Víno sa konzumovalo tak, aby vydržalo do nového. Tí, čo mali vína viac, pili ho každodenne, napríklad po obede, ostatní iba na sviatky a v nedeľu. V rodinách sklárov pripravovali ženy na sviatočné obedy aj vínnu polievku.

V regióne sa pálievalo v páleniciach z ovocia *páleno*, napríklad *slivovica*, *bruškovica*, *broskyňovica*, *chabzdovica*. Najznámejšia bola *terkelica*, ktorá sa robila zo šúp hrozna, v ktorých zostalo ešte trocha muštu. *Terkele* sa natlačili nahusto do suda a vrch sa zatrel vrstvou blata, čo zabezpečovalo, aby masa nevyschla. Do Vianoc šupky skysli a mohla sa z nich páliť pálenka. Pálila sa aj *rožovka*, *rožňovica* z raži. Pil sa tiež riedený kupovaný lieh. Pálenku pili hlavne muži, každodenne kalíštek pred raňajkami alebo pri sviatočných príležitostiach. Na hostinách, napríklad na svadobnej alebo vianočnej, sa zvykla konzumovať teplá pálenka – *brjate*

PÔSTNE JEDLÁ

Tradičné týždenné menu roľníkov bývalo zvyčajne takéto: pondelok – varený hrach na husto, utorok – jačmenná kaša, streda – zemiaky na kyslo, štvr-



tok – dusená kapusta, piatok – halušky, sobota – šošovica, nedeľa – kapusta s mäsom. Ako vidieť, okrem nedele jedli ľudia bezmäsité, teda pôstne jedlá. Za striktné pôstny deň sa pokladal predovšetkým piatok, inokedy, ak mohli, k jedlu pridali aj kúsok mäsa. Najmä katolíci sa zvykli postiť na Štedrý deň až do polnoci aj počas predveľkonočného pôstu. Najdôležitejším pôstnym dňom bol Veľký piatok. Už ráno ženy dôkladne vyzametali dom a smeti vyniesli do potoka, aby s nimi zmizol všetok hmyz z domu. Dievčatá sa chodili umývať do potoka, aby boli stále čulé a ženy v potoku čľapotali rukami, aby sa im mlieko na maslo dobre mútilo. Chlapi v tento deň zvykli kastrovať teľatá a štepiť ovocné stromy. Tradične sa varila napríklad mliečna polievka, rezance alebo pirohy s makom, vajíčka.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Na Vianoce – *Kračunské svjatky* sa v prvý deň, nazývaný aj *Dohvyezdny*, držal pôst až do polnoci. Dopoludnia sa pripravoval vianočný stromček, ktorý sa postavil na lavicu do kúta alebo sa zavesil na povalovú hradu nad stôl. Zdobil sa orieškami, papierovými ozdobami, slamenými reťazami, jabĺčkami, hruškami. Vianočný stôl prikryla gazdiná bielym obrusom, pod ktorý uložila mincu, aby v rodine nechýbali peniaze, a pripravila všetko k slávnostnej večeri. Na stole nesmel chýbať chlieb, jablká, sušené slivky, orechy, cesnak, oplátky, med, *lepničky*, koláče, pálenka, hriate a víno. Sviatočný večer sa začínal okolo piatej popoludní návštevou kostola. Po návrate rodina zasadla k stolu a pred začiatkom večere gazda zviazal reťazou z voza nohy stola, aby rodina držala pokope. Potom nakrájal chlieb na tanier, do každého kúska strčil strúčik cesnaku a šiel ho rozdať statku v maštali, aby bol po celý rok zdravý. Večera sa začala spoločnou modlitbou, po ktorej gazda zavinšoval: „*Šťastlivé svjety a hojné božské požehnána*.“ Nasledoval slávnostný prípitok hriatou pálenkou. Po ňom každý člen rodiny zjedol strúčik cesnaku s chlebom a oplátku s medom.

Oplátky mal na starosti učiteľ – kantor. S ich prípravou sa začalo tri-štyri týždne pred sviatkami. Oplátky boli vodové alebo s mliekom a cukrom. Na každého obyvateľa sa rátalo dvanásť kusov. Oplátky piekli po večeroch žiaci, ktorí ich potom roznášali po domoch. Gazdiná za ne poslala učiteľovi strukoviny alebo krúpy, tenkeľ, bryndzu, klobásu alebo rebierko, mak, a kto mohol, aj trocha peňazí. Roznášači dostali jablčko, orechy a drobné peniaze.

Z jedál sa v evanjelických rodinách podávala kyslá hríbová polievka a klobásy, prípadne údené mäso s chlebom. U katolíkov to bola kyslá polievka z kapusty – *kapusnica* so sušenými hríbmami a uvarená ryba so zemiakmi. Všade sa podávali opekance s bryndzou, prípadne tvarohom alebo s makom, ovocie. Po skončení večere sa znova rodina spoločne pomodlila. Zvyšné omrvinky sa pozametali a odniesli hydine, kravám, prípadne sa sypali pod ovocné stromy.

V niektorých obciach bývalo zvykom, že sa dievčatá umývali vo vode, ktorou sa obárali opekance, a vlasy si natierali medom, aby boli pekné, šťastné a aby sa na nich „lepili“ chlapi. Pri jedení opekancov striehli na to, aby mohli



uchytiť prvý kúsok z lyžice muža, a ten položili na roh domu. Ak do rána zmizol, dievčatá verili, že sa do roka vydajú. Pri večeri sa krájalo jablko na toľko častí, koľko ľudí sedelo za stolom, aby si každý našiel cestu domov. K *Dobvejzdnemu večeru* sa viazali aj iné povery. Po večeri mala gazdiná zostať pri stole čo najdlhšie, aby jej na jar kvočky na vajciach sedeli. Ak niekomu počas večere spadla lyžica, veštilo to, že do roka v rodine niekto zomrie. Po večeri sa cesnakom natierali zárubne dverí, okien, prahy miestností a najmä chlievy, aby tam nemali prístup zlí duchovia. Po večeri chodili mládenci a dievčatá až do polnoci *po spjevaní* pod okná rodiny a známych. Spievať a vinšovať prichádzali aj Cigáni, ktorých domáci obdarovali opekancami, chlebom a pálenkou.

Na prvý sviatok vianočný chodili po domoch od skorého rána deti recitovať veršičky – *polazovať*, za čo dostávali orechy, jabĺčka a peniaze. Vinšovalo sa aj na Nový rok, napríklad takto: „*Vinšujem vám Nový rok, aby vám vypadol z pece bok a zo šjafa dúha, aby vám na takto rok gazdiná bola hrubá*“. Za to deti zasa dostali od domácich orechy, jablká a niekedy aj zapletaný koláč – *mrván*. Na sviatok Troch kráľov gazdiné zvykli variť makové šúľance, aby sa im urodili dlhé konope. Na Blažaja (3. február) a na Gregora (12. marec) chodili žiaci koledovať pre učiteľa naturálie za ich vyučovanie. Väčšinou to boli vajíčka, údené rebrá alebo kus slaniny.

Počas neskorej jesene a zimy sa ženy a dievčatá schádzali na priadky – *prjedke* a na páračky peria – *páračke*. Na pradenie nití sa zvykli zísť dve-tri, na páračky viaceré do domu tej, pre ktorú sa perie páralo. Domáca gazdiná ženy ponúkala uvarenými kukuričnými zrnami poliatymi cukrovou vodou a posypanými makom, ďalej sušeným ovocím, kávou, hriatou pálenkou.

Na Veľký piatok dievčatá maľovali – *kražlili* voskom a farbami vajíčka ako dary pre chlapcov, ktorí ich chodili na Veľkonočný pondelok polievať. Malí chlapci dostali v dome, kde kúpali dievčatá, kraslice i uvarené vajíčka. Dievčatá nosili mládencom vajíčka, koláče a pálenku domov ako poďakovanie za obliatie. Na Veľkonočnú nedeľu na stole nesmela chýbať domáca šunka a varené vajíčka.

Na Turíce stavali chlapci svojim dievčatám pred domy brezové, bukové alebo jedľové stromčeky – *podpjerky*. Poobede sa chlapci zišli v niektorom humne a prišli aj dievčatá, ktorým stromy postavili. Za odmenu doniesli svojim chlapcom klobásu, pampúchy, koláče, fľašu pálenky alebo vína a trocha peňazí.

Bohaté zvyky sa dlho udržiavali aj pri príležitosti najdôležitejších udalostí v rodine, ako bolo narodenie dieťaťa, svadba či pohreb.

V evanjelických a kalvínskych rodinách bolo zvykom priviesť na svet iba jedno dieťa. V katolíckych rodinách mali po štyri až päť detí. Ak prišla do cudzieho domu, kde práve varili, ťarchavá žena, bolo samozrejmosťou, že ju ponúkli jedlom, aby sa *nezabažila*. Matka alebo svokra jej dávali často jesť mak alebo veľa zrelého ovocia. Po pôrode ležala *mladečkyňa*, *postel'kyňa* v posteli, ktorá bola oddelená plachtou visiacou z povaly. Navštívila ju najbližšia rodina, kmotry a krstná mama dieťaťa, priniesli jedlá – kávu, praženicu, klobásu, ry-



žovú alebo krupicovú kašu, šunku, slepačiu polievku s rezancami, koláče a pre dieťa oblečenie. Typickým darovaným pokrmom od kmotry bývali šúľance – *plžíke* s makom. Jedlá sa nosili v hlinených nádobách – *črepňach*. Žena mala jesť ľahko, ale zároveň jej dali vypiť pálenku so soľou.

V deň krstu chodila kmotra dieťaťa *na opáčku* do domu novorodenca a priniesla *homolu*. Bolo to jedlo v hlinenej mise s pokrievkou, nazývanej *homola*. Priniesla napríklad slepačiu polievku s rezancami, uvarenú sliepku, praženicu, kávu, pálené, víno, koláč – *mrván*, pečivo – *pampúchy*. V zime to mohla byť kyslá kapustová polievka, šunka, rezance s makom alebo bryndzou. Na krstiny sa okrem krstných rodičov volala najbližšia rodina, ktorým sa dávalo trochu jedla pri odchode z hostiny domov.

Najbohatšie zvyky sa viazali k svadbe. Po predchádzajúcej zhode rodičov so sobášom sa robili – obyčajne v sobotu večer – *pýtanky*, *pjetačke*. Do domu nevesty prišli jej rodičov o ruku dievčaťa pre ženícha oficiálne popýtať mládencovi rodičia, najbližšia rodina a starejší. Po súhlase domáci návštevu poctili menším pohostením, napríklad praženicou, klobásami a pálenkou či vínom. Nasledovalo ohlásenie zamýšľanej svadby po tri nedele v kostole.

Družbovia dostali od svadobných rodičov zoznam rodín, ktoré mali pozvať na svadbu. So sebou si vzali krčah s hriatou pálenkou, ktorou ponúkali pozývaných.

Príbuzní a všetci pozvaní piekli svadobné koláče – *mrváne*, ktoré spolu so sliepku nosili do svadobných domov. Kto nemal sliepku, doniesol pol litra pálenky alebo liter vína. Bližšia rodina, ako súrodenci, krstní rodičia, starí rodičia, priniesli okrúhle vysoké koláče, upečené v pekáci.

Na tretiu nedeľu po posledných ohláškach sa večer robila *kaša*. Ženy a dievčatá prichádzali do domu nevesty a spievali obradné svadobné piesne, v ktorých sa nevesta lúčila so slobodou. Domáci ich ponúkali kašou (od ktorej zvyk dostal svoje pomenovanie), koláčmi s makom a lekvárom, pálenkou. Po pohostení dostali ženy od nevesty kus koláča. V tom istom čase sa organizovalo stretnutie najbližších príbuzných v dome ženícha, kam neskôr prišla aj nevesta.

V pondelok bolo v oboch svadobných domoch od rána rušno. Začali prichádzať pozvaní hostia s darmi, ktorým sa podávala kapustnica a opekance s makom, hriata pálenka. Nasledovala odobierka nevesty a ženícha od rodičov a z oboch svadobných domov sa sprievody vybrali do kostola na sobáš, ktorý býval na poludnie. Po ceste svadobníci robili hluk a jeden z nich ponúkal prizerajúcich sa pálenkou, krstná mama nevesty – *svatka* rozdávala koláče, ktoré niesla v košíku. Po sobáši odišli svadobníci v sprievode do domov na obed. Kuchárka, ktorá varila na svadbe, každému hosťovi potrela ústa medom, aby bola nevesta sladká a milá. Za to jej každý podľa možnosti zaplatil.

Hostina sa robila buď vo všetkých miestnostiach svadobných domov, z ktorých sa vyniesol nábytok, alebo v stodole – *toku*. Svadobných hostí usádzal za stoly starejší so slovami: „*Vážená rodinka. Tag nak sa vám páci posaditi za*



stól a nak sa ráči užívať tétoka dare, ktorej vám tótot príbytok predkládati ráči.“ Po-
dávané jedlá na svadobnej hostine mali tradíciou ustálené pravidlá, na ktoré
však mali vplyv aj majetkové pomery rodiny. Jedlá na stoly roznášali družbovia
a družice. Pred prvým jedlom prednášal starejší prípitok: „*Sklenička jasná, aká
si krásna, ako ťa rád mám, kot si ni prázdna. A te mam za to, de je najväčé blato, de
ma hodiš, tam ma hodiš, ja nemôžem za to.*“ Prvým chodom bývala pôvodne mä-
sová polievka s pokrájaným chlebom alebo krúpami, neskôr slepačia polievka,
ktorej prvú misu doniesla hlavná svadobná kuchárka a postavila ju pred no-
vomanželov s vtipným príhovorom. Jej úlohou bolo nielen variť, ale aj zabávať
svadobčanov. Keď mali svadobníci polievku na tanieroch, *starejší* vzal do ruky
uvarenú sliepku a hovoril: „*Táto polévka je masná, lebo bola slépka samopašná. Keď
letela s pántó, hned' do izbe z veľkó šantó. Kod naše žene cídele, ona furt pri nich sedela,
kým sa z neho nenažrala. A čo mala kurence, aj té bole také štence, že báťovi Púpajovi
obzobale bob cukrový a Kupcove ňanu Mrtky obzobale šetkú mrkvi. Primite d'acne!*“
Verše recitoval *starejší* alebo družba aj pred ďalšími chodmi hostiny. Keď sa
podávalo hovädzie mäso, recitoval: „*Nesém hovädzinku z mladé jalovičke pre pané,
pre děvke, pre mladé paničke. Jecteže, djevčence, dobre uvarénu. Kerá najvjedz zéte,
veznem ji za ženu. Veznem ji za ženu, spávati s ňó budem, adž dobrá nebude, bĳati jí
budem.*“ Pred podávaním kapusty hovoril: „*Toto je masná kapusta, neoparte si s ňó
ústa. Lebo kto si ich oparí, sán sebe zle nadobarí. Bude dúchati do ležice ako baran do
tekvice. Primite d'acne!*“

Ďalšími tradičným jedlami na svadbách boli opekance, huspenina, pam-
púchy. Pri hostine každý hosť dával pred novomanželský pár na tanieri, ktoré
nosili družbovia, peniaze. Bývalo zvykom, že mladomanželia počas hostiny
nejedli mäso, aby ich v živote nepostihlo nešťastie. Odkladali si ho a zjedli až
po hostine.

Na záver prvej časti hostiny mala výstup hlavná kuchárka, ktorá mala ob-
viazanú jednu ruku a v druhej držala širokú varechu na polievku. Starejší
oznánil, že sa pri varení popálila a treba jej peniaze na lekára. Po žartovných
prekáračkách medzi kuchárkou a svadobčanmi jej dávali na varechu peniaze,
ako odmenu za prácu v kuchyni.

Potom nasledovala obradná odobierka nevesty od rodičov a celej rodiny.
Na dvore bol pripravený koč – brička, ktorý si ženísi požičiavali od bohatých
gazdov. Mladomanželia spolu s prvým družbom a prvou družicou sa v koči
povozili po celej dedine a cestou rozdávali ľuďom koláče. V tom čase žení-
chov sprievod odišiel do jeho domu. Na cestu im nevestina rodina dala veľký
okrúhly koláč – *radostník*. Ten sa pripevnil na drevenú žrď a dvaja chlapci ho
niesli na pleciach do domu ženícha, kde sa delil na záver hostiny medzi sva-
dobčanov. Tento obradový koláč piekla pre nevestu matka alebo krstná matka.
Ženy niesli v košíkoch menšie koláče.

Príchod mladého páru do domu ženícha bol ďalším dôležitým momen-
tom svadobného obradu. Na prahu domu ich vítali ženíchovi rodičia. Svokra
dala neveste lyžičku medu so slovami: „*Tuto ti predkladám ležičku mádu, abe*



medzi nami nebolo hnevu.“ Súčasťou prijatia nevesty do nového domu bolo aj obdarovanie rodičov a príbuzných ženícha. Deťom dávala nevesta napríklad rozdrobené kusy cukru a peniaze. Od nevesty sa očakávalo, že rýchlo porodí potomka, preto jej dávali do lona malé dieťa a núkali sladké koláče, aby v ťarchavosti dobre jedla.

Zatiaľ v rodičovskom dome nevesty zapichávali do veľkého jablka peniaze, aby mala na začiatku z čoho gazdovať, a vybrali sa s ním do domu ženícha, kde pokračovala svadba, na *kvár*. Ženy niesli v košíkoch koláče, spievali a po obradnom vstupe do domu boli hostia usadení k stolom. Podávala sa kapusta a neskôr koláč. Do polnoci nasledovala tanečná zábava a hrali sa rôzne hry. O polnoci nasledovalo čepčenie – *zavíjaňje* nevesty a tanec s nevestou, pri ktorom sa znova vyberali od hostí peniaze. Po tanci všetci pripili mladému páru a starejší im odovzdali vyzbierané peniaze. Ako posledné jedlo hostiny pri *zavíjaní* nevesty sa podávala *kutľová kaša*, *kutľava* – kaša v hovädzom alebo v ovčom žalúdku, uvarenom v mlieku.

Záverečným aktom svadobnej hostiny bolo delenie svadobného koláča – *radostníka*, ktoré robil *starejší* a rozdával kúsky všetkým účastníkom svadby. Jeho prijatím potvrdzovali účasť a právoplatnosť manželstva.

V nasledujúcu nedeľu po svadbe, prichádzali do domu, v ktorom žili mladomanželia, ich rodičia a najbližšia rodina, aby boli novým párom pohostení.

K životu patrila aj smrť, ku ktorej sa viazalo veľa tradičných zvykov. Nebohý ležal do pohrebu v studenej izbe alebo komore v dome. Do truhly sa mužom dával krčiaztek s pálenkou, ak fajčil aj fajka a starým ľuďom okuliare. Do truhly sa vkladal cesnak a do času pohrebu sa nebožtíkovi zelinou – *neveštikom* obviazali spodky nôh. V deň pohrebu sa na prah domu kládli hrnceky s vodou, truhla a hrob pochovaného sa obsypal makom. Na pohrebe muža sa nezúčastňovala jeho žena, tá za smútočným sprievodom hádzala hlavu zo sliepky alebo kohúta. Všetky tieto praktiky podľa ľudovej viery mali zabrániť návratu mŕtveho do domu. Na kare sa zvyčajne jedla polievka s krúpami, opekanec, mäso s kapustou a núkal sa alkohol.

Podoba tradičnej kulinárnej kultúry Novohradu bola primárne podmienená prírodným a klimatickým charakterom. V regióne sú nížinné i podhorské oblasti. Nížinné prvky sú zastúpené dobrou produkciou obilnín, z ktorých sa pripravovali mnohé varené i pečené jedlá. Urodilo sa tu aj veľa ovocia a zeleniny, hlavne strukovín. Rastlinná produkcia podmienila rozšírený chov zvierat, najmä hovädzieho dobytku a ošípaných, ktoré boli zásobárňou mäsových produktov, mlieka a mliečnych výrobkov. Do nížinnej zóny patrí pestovanie viniča a výroba vína, ktorý tu bolo hlavným alkoholickým nápojom. Severná časť Novohradu mala výrazné prvky karpatskej podhorskej kulinárnej kultúry. Charakterizovala ju najmä spotreba ovčieho mäsa, jačmeňa, ovsa, zemiakov a výroba ovčích syrov, predovšetkým bryndze. Na charakter tradičnej kuchyne regiónu mali vplyv aj viaceré etnické skupiny, ktoré tu žili alebo prišli so Slo-



vákmi do kontaktu (Turci, Nemci, Česi, Palóci), ako aj fakt, že tu žilo obyvateľstvo viacerých vierovyznaní (katolíci, evanjelici, kalvíni, baptisti), čo tiež vnieslo svojské náboženské zásady do podôb stravovania. Popri strave roľníckeho typu môžeme v regióne sledovať v sklárskych rodinách aj prvky robotníckeho stravovania.

RECEPTY TRADIČNEJ NOVOHRADSKÉJ KUCHYNE

Čírovka

Dáme variť trochu koreňovej nastrúhanej zeleniny a huby naložené v soli, potom zápražku a do toho cestovinu *čír*: z jedného vajčka, štipky soli a múky urobené tuhé cesto, ktoré sa nastrúha na hrubom strúhadle. Keď polievka vrie, *čír* sa do nej vsype.

Čičerová polievka

Do vody dáme variť na kocky pokrúpané zemiaky a hrst cíceru. Keď je všetko mäkké, polievka sa zahutí zápražkou z masti a múky a dochutí octom.

Chlebovka

Suchý chlieb sa rozkrája, opožie nasucho na panvici a hodí do vriacej vody. Na dochutenie sa pridá trocha octu. Bola to tradičná svadobná polievka.

Kysel

Voda z uvarených halušiek sa zatrepe mliekom a múkou a dochutí octom.

Demikát

Nakrája sa chlieb na kocky, pridá hlávka cibule, lyžica masla a bryndza. Všetko sa zaleje horúcou vodou a prikryje pokrievkou, aby sa jedlo poriadne sparilo. Keď je chlieb mäkký, polievka sa môže podávať.

Hríbovica

500 g klobásy a 500 g šunky dáme do hrnca a zalejeme horúcou vodou. Pridáme niekoľko strúčikov pretlačeného cesnaku, celú cibuľu, čierne korenie, bobkový list a 30 g sušených hríbov posekaných nadrobno. Prikryjeme a varíme, až kým klobása a mäso nezmäknú. Údeniny vyberieme a polievku zahutíme zápražkou z masti múky a červenej papriky, krátko povaríme. Nakoniec do polievky vlejeme 2 dcl smotany s rozhabarkovanou múkou a ďalej varíme. Polievku dochutíme soľou a octom. Klobásu pokrájame na kolieska a vložíme do polievky. Údené mäso podávame s chrenom a chlebom.

Štedrovečerná kapustnica

Kyslá kapusta sa trochu premyje a dá variť. Pridá sa do nej hrst sušených dubákov a údené bravčové mäso alebo údená klobása, rozkrájaná asi na desaťcentimetrové



kúsky. Keď je mäso mäkké, vyberie sa a polievka sa zahustí zápražkou z múky a masti, prípadne mliečnou zátrepkou. Evanjelici jedávali túto polievku na štedrú večeru, katolíci ju konzumovali bez mäsa, to zjedli až po polnočnej omši.

Mäsová kyslá polievka

Hovädzie mäso alebo údené bravčové mäso sa dá variť do vody a pridá sa niekoľko strúčikov cesnaku. Keď je mäso mäkké, vyberie sa a polievka sa zatrepe mliekom s múkou a dochutí octom.

Guláš

Mäso z barana sa pokrája na kúsky a dá variť do vody, pridá sa paprika, soľ a zemiaky, prípadne cibuľa. Guláš je hotový, keď je mäso mäkké.

Jahňacia polievka

200 g očisteného a umytého jahňacieho mäso vložíme do nádoby, zalejeme studenou vodou, necháme zovrieť, osolíme, pridáme celé korenie a varíme miernym varom. Počas varenia pridáme cibuľu, strúčik cesnaku a spolu varíme domäkka. Uvarené mäso vyberieme, necháme vychladnúť, vykostíme a nakrájame na drobné kocky. Vývar precedíme cez husté cedidlo a pred podávaním dochutíme korením. 200 g očistených zemiakov nastrúhame, necháme chvíľu odstáť a časť vody zlejeme. Do zemiakov pridáme soľ, vajce, 1 lyžicu hrubej múky, 2 lyžice hladkej múky a vymiešame cesto. Pripravené cesto sa pretláčame cez sito na halušky do vriacej osolenej vody a povaríme. Varené halušky prepláchneme teplou vodou a necháme odkvapkať. Polievka sa naleje na halušky a mäso a posype nadrobno pokrájanou petržlenovou vňaťou.

Loházka

Prebraté a umyté jačmenné krúpy dáme variť do slanej vody do zhustnutia. Kaša sa pomastí masťou, prípadne oškvarkami a zapája sa mliekom.

Melinke

Múka a voda sa zamiesi na tuhé cesto, ktoré sa postrúha na strúhadle a zavarí do vriacej osolenej vody. Uvarená cestovina sa pripraží na masti s cibuľou.

Polžike, použike, plžike

Zemiaky dáme uvariť, očistíme a tlčíkom roztlačíme. Pridáme múku a vypracujeme cesto. Z neho šľúhaním formujeme kúsky cesta vo veľkosti prsta, ktoré uvaríme vo vriacej vode. Uvarené sa omastia, posypú bryndzou a zamiešajú.

Buchté

Očistené zemiaky sa uvaria vo vode a mäkké sa zasypú vo vode múkou. Keď masa varom zhustne, dobre sa rozmieša, pridá sa bryndza a kaša sa znova rozmieša. Môže sa pomastiť masťou, prípadne oškvarkami.



Kyslé krumpľe

Očistené zemiaky pokrájané na kocky dáme variť do slanej vody. Keď sú zemiaky mäkké, zahustíme ich mliečnou alebo smotanovou zátrepkou, dochutíme octom.

Dupčiaky

1 kg očistených a na kocky pokrájaných zemiakov dáme do osolenej vody a necháme uvariť. Keď sú uvarené, asi do trištvrté obsahu pridáme posekanú kyslú kapustu a necháme 10 – 15 minút povrieť. Vodu zo zemiakov scedíme. Zahustíme mliečnou zátrepkou, necháme povariť a jedlo dobre podlávime. Podávame s opraženou slaninkou a kyslým mliekom.

Strapkáč

Suchú fazuľu na noc namočíme do studenej vody a dáme variť do osolenej vody. Keď je fazuľa napoly uvarená, pridáme kyslú kapustu a dva pokrájané zemiaky. Jedlo sa nemusí zapražiť.

Eanča

Do slanej vody dáme variť umytú prebratú šošovicu a celú cibuľu. Ak je všetko mäkké, zahustí sa mliečnou alebo smotanovou zátrepkou a dochutí octom a cukrom. Pokrm sa jedol s chlebom alebo so zemiakmi.

Medved'ovica

Kyslá kapusta sa premyje studenou vodou, aby nebola príliš kyslá. Keď vrie asi pol hodiny, pridá sa zápražka z masti a hladkej múky a pár rozkrájaných zemiakov. Zemiaky sa v nej nechajú úplne rozvariť, aby ju zahustili. Mäso sa do nej nedávalo, išlo o pôstne jedlo.

Jablková omáčka

Vari sa z pokrájaných a očistených jabĺk a zahustí sa mliečnou zátrepkou. Podáva sa k varenému mäsu.

Šipková omáčka

Prípravuje sa zo šipkového lekváru rozvarením s vodou. Podávala sa tradične k mäsu, napríklad na zabíjačkách.

Bukovce na kyslo

Čerstvé pokrájané hríby – *bukovce* udusíme na masti, a keď sú mäkké, zahustíme ich mliečnou zátrepkou a ochutíme octom. Podávame s chlebom.

Točne na kapustnom liste

Surové zemiaky postrúhame, osolíme, pridáme korenie, majorán a trocha múky. Hlávkovú kapustu uvaríme v slanej vode, aby boli listy mäkké. Listy oddelíme, na kaž-



dý dáme trocha zo zemiakovej masy, uložíme na plech a upečieme do hneda. Najlepšie *točne* boli upečené v chlebovej peci.

Sódovníky

500 g hladkej múky zmiešame s kyslým mliekom podľa potreby, s 1 malou lyžičkou sódy bikarbóny, soli a trochou cukru na redšie cesto. Cesto dobre vypracujeme a pokrájame na menšie kúsky, ktoré rozvaľkáme na placky vo veľkosti dezertného taniera. Pečíme ich nasucho a horúce potierame roztopeným maslom.

Bryndzovník

Koláčové cesto rozvaľkáme do tvaru kola a vrch posypeme bryndzou alebo bryndzou rozrobenou kyslým mliekom. Upečieme do ružova.

Jablčník

Z 250 g masla, 500 g miešanej hladkej a polohrubej múky, 100 g práškoveho cukru, 3 žĺtkov, 3 lyžíc smotany a 1 prášku do pečiva vypracujeme cesto, ktoré rozdelíme na dve časti. Do prvej vmiešame strúhané jablká posypané škoricovým cukrom. Vyvaľkáme na tvar plechu, prekryjeme druhou vyvaľkanou časťou cesta a upečieme doružova.

Čerešňový koláč s orechmi

80 g masla, 180 g práškoveho cukru, 2 žĺtky vymiešame do peny. Za stáleho miešania pridáme 2 dcl teplého mlieka, 1 vanilkový cukor, 200 g polohrubej múky s 1 práškom do pečiva. Z bielkov ušľaháme sneh a pridáme doň 20 g práškoveho cukru. Cesto vymiešame, vylejeme na plech a navrch posypeme odkôstkované čerešne a 50 g pomletých orechov. Po upečení koláč posypeme práškovým cukrom.

Chrapne

Z 8 vajíec oddelíme žĺtky. Na jeden žĺtok pridáme hrst hladkej múky. Z bielkov vyšľaháme sneh a všetko spolu zmiešame. Pridáme lyžicu smotany a cesto vypracujeme do valčeka, ktorý krájame na kolieska. Kolieska rozvaľkáme a *chrapne* narežeme v strede alebo v rohoch. Pečivo vkladáme po jednom do panvice s horúcou masťou a pomocou vidličky stočíme do tvaru hviezdice. Pražíme dozlata a posypeme vanilkovým cukrom.

Sklárske mäso s haluškami

3 – 4 veľké pokrájané cibule speníme na masti. Pridáme 1 kg na kocky pokrájaného bravčového mäsa, sladkú i pálivú červenú papriku, čierne korenie, vegetu, soľ, 1 čerstvú papriku, paradajku a lyžicu paradajkového pretlaku. Dusíme do zmäknutia mäsa. Podávame s haluškami, ktoré pripravíme z nastrúhaných surových zemiakov, vajíčka, polohrubej múky a štipky soli.



Trnkové víno

2 kg cukru zalejeme 10 l vody a uvaríme. Teplú vodu nalejeme na 1 kg zreých umytých trniek a necháme vychladnúť. Voda pomaly očervenie. Nálev sa nechá stáť 3 týždne až 2 mesiace. Víno sa zleje do demižónov a nechá ešte odstáť.

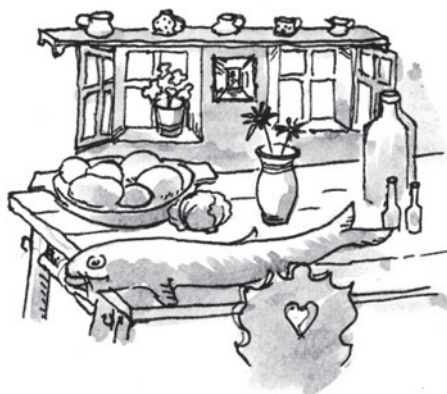
Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- BŐSZÖRMÉNYI, I. – DURAY, E.: Palóc könyha. Okresné osvetové stredisko v Lučenci, 1986.
- JÁNOŠ, P.: Svadobné zvyky a obyčaje z Horného Novohradu. In: *Obzor Gemera*, 8, 1977, s. 106 – 107.
- JAVOR, P.: Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV z okolia Plachtiniec.
- KARÁSEK, M.: Ozdín: Monografia obce. Lučenec 2002.
- LOMENČÍK, J.: Hor Málincom idem. Čriepky z minulosti. Málinec 1998.
- MARKUŠ, M.: Výskumný materiál archívu Ústavu etnológie SAV z obcí Dolné Strháre, Dolný Tisovník, Horné Plachtince, Leš, Turie Pole, Veľká Čolomija.
- OKRUCKÝ, J.: Tradičná hmotná kultúra ľudu v Novohradských obciach. In: *Krásy Slovenska*, XLV, 1968/6, s. 211 – 213.
- POLÍVKA, V.: Lučenec a kraj novohradský. Banská Bystrica 1928.
- Recepty starých mám (z obcí Cinobaňa, Katarínskej Huty a Turičiek). Obecny úrad Cinobaňa.
- Výskumný materiál Etnografického atlasu Slovenska z obcí: Ábelová, Dobroč, Kalinovo, Ľuboriečka, Stará Halič, Stredné Plachtince, Zombor.
- ŽILÁK, J.: Tradícia výroby dreveného riadu v Českom Brezove. In: *Slovenský národopis*, 34, 1986, č. 1 – 2, s. 269 – 276.





ORAVSKÝ REGIÓN



Región je najsevernejšie položenou historickou župou Slovenska. Osou celého regiónu je rieka Orava, podľa ktorej dostal názov. Územie má bohatý členený prírodný reliéf. Na juhu regiónu sú Chočské vrchy a Malá Fatra, na západe Kysucká vrchovina. Prevažná časť územia leží na Oravskej Magure a v stredných Beskydách.

Oravská kotlina bola čiastočne osídlená už v praveku, osídlenie väčšieho rozsahu sa datuje od 13. storočia. Centrum regiónu bolo na Oravskom zámku, neskôr prešlo do Veličnej a koncom 17. storočia sa ním stal Dolný Kubín. Orava sa delí na Hornú a Dolnú, pričom Horná tvorí približne dve tretiny jej územia.

Väčšina oravských obcí a sídiel vznikla počas kolonizácie na valaskom práve od polovice 16. storočia. Najmladšou obcou je Oravská Lesná, založená v roku 1732. Oravu pokrývali husté lesy, ktoré prichádzajúci kolonisti pretvárali na pastviny a polia. Valaské právo poskytovalo ľuďom väčšiu slobodu pohybu, oslobodili ich od niektorých poddanských povinností, za to im však určilo niektoré nové: ochranu hraníc medzi Uhorskom a Poľskom, lapať zbrojníkov a pod. Osídľovanie Oravy podporovala najmä rodina Thurzovcov, spravujúca od 17. storočia oravské panstvo ako rodinné spoluvlastníctvo – komposesorát.

Obyvateľstvo Oravy je väčšinou rímskokatolíckeho vyznania, na Dolnej Orave sa vplyvom tunajšieho zemianstva udržalo evanjelické vyznanie a pred druhou svetovou vojnou mali tu zastúpenie i Židia. Väčšina obyvateľstva sa hlási k slovenskej národnosti, v dedinách na hraniciach s Poľskom sa ľudia cítia byť Goralmi. Ich odlišujúcim znakom od ostatných obyvateľov Oravy je osobitý goralské nárečie, folklór a kedysi odev.

Pre mnohé oravské dediny je charakteristické rozptýlené osídlenie so samotami, ktoré sa nazývali *rale* alebo *folvarky*, ktoré pôvodne slúžili na sezónne ubytovanie pastierov a drevorubačov. Názov *rala*, čiže roľa, je historickým pomenovaním pozemku, ktorý bol pridelený kolonistom. Základným stavebným materiálom bolo drevo a tradičná drevená architektúra z 19. a prvej polovice 20. storočia sa ešte zachovala v mnohých oravských dedinách.

Spôsob života ľudí podmieňoval hornatý charakter Oravy a chladné vlhké počasie. V týchto nie veľmi priaznivých geograficko-klimatických podmienkach sa pestovali najmä zemiaky, kapusta, raž – *žito*, jačmeň, ovos, *ikrica* – odroda raži a niektoré druhy ovocia, ktoré spolu s mliečnymi produktmi tvorili základ tradičnej stravy tunajších ľudí. V chove hovädzieho dobytku a oviec však patrila Orava na Slovensku k najrozvinutejším regiónom. Typické boli pre ňu najmä údené oštiepky a figúrky z ovčieho syra, ktoré sa vyrábali na salašoch. Významnou pestovanou plodinou bol ľan, ktorý na Orave podmienil vznik tkáčskeho remesla a výrobu oleja. Z minerálnych vôd sa na hornej Orave získavala soľ, ktorá sa vyvážala do Sliezska.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Až do prvej polovice 20. storočia sa v mnohých oravských dedinách varilo a pieklo ešte na ohnisku, ktoré sa rozkladalo na murovanom výstupku – *nolepe*, umiestnenom pod otvorom v peci, ktorý slúžil na vkladanie chleba. Pec bola postavená z kameňa, neskôr z tehál a stála v kúte izby a zaberala jej najväčšiu časť. Dym z ohniska odchádzal voľne do priestoru izby. Komíny v domoch sa začali stavať až koncom 19. storočia, keď sa tiež prestavovali alebo budovali pece so zabudovaným sporákom – *šparhetom*, na ktorom sa varilo na železnej platni. Nad ohniskom bol upevnený hák na kotlík, v ktorom sa varila voda alebo jedlo. Na praženie slúžila menšia liatinová panvica s nožičkami, s dlhou rúčkou a vyššími bokmi s vrchnákom, ktorá sa vkladala do žeravých uhlíkov. Podobne sa varilo aj v nádobách postavených na železnej trojnožke – *trajfúze*. Nádoby a náradie potrebné na prípravu jedál boli umiestnené v blízkosti ohniska, viseli na drevených policiach alebo boli uložené v otvorených drevených skrinkách – *šáfkach*. V polovici 20. storočia sa v rodine stredného roľníka nachádzali napríklad dva liatinové hrnce, štyri – šesť plechových hrncov, niekoľko hlinených hrncov dvoj- až päťlitrových, dve – tri varechy, putne na vodu, drevené korýtka, súdky, šafle. Hlinené hrnce na tekutiny, tanieri a misy sa dovážali do dedín z Trstenej alebo sa kupovali na jarmokoch. Na úschovu mlieka boli *širánky* a na prenášanie mlieka alebo vody na pole krčahy – *gledňjaky*. Najväčšie misy mali v priemere až 40 cm a používali sa pri jedení na svadbách. Svadobné jedlá sa pripravovali vo veľkých hlinených hrncoch. Trstínska keramika mala hnedú farbu a biely rastlinný ornament. Pokrmy sa ukladali do drevených, prútených alebo hlinených nádob.

Na peci usušený ovos a jačmeň sa ručne mlel na rotačnom kamennom žarnove, ktorý stál v komore alebo v pitvore domu. Menšie množstvo jačmeňa na rýchlu spotrebu sa rozotieralo na trecích kameňoch. Kameň sa položil na lavicu a pod ním sa rozprestrel plátenný obrus. Na kameň sa nasypalo zrno jačmeňa alebo ovsu a druhým kameňom, ktorý sa držal v ruke, sa rozotieralo na krúpy alebo hrubú múku, ktoré sa zosypávali na plachtu. Prácu vykonávali ženy tak, že obidvomi rukami tlačili a pohybovali vrchným kameňom. Podob-

ne sa trela aj soľ v hrudách. Tento spôsob trenia obilninových zŕn sa udržal v niektorých obciach na Orave až do 30. rokov 20. storočia.

Sparením jačmeňa vriacou vodou a tlčením v drevenom mažiari dreveným alebo kamenným tĺčikom sa vyrábali krúpy – *gersťa*, *gersňa*, *lobaza*. Ak sa jačmeň neurodil, takto sa spracoval aj ovos. V drevených *stupách* sa tĺklo aj ľanové semeno – *ľanovec* pred lisovaním na olej v olejárni. Kde boli vodné mlyny, dávala sa pomlieť múka na chlieb a koláče tam.

Jedlá sa naberali na veľké hlinené misy, ktoré sa kládli na stôl. Stôl sa vo všedné dni nepokrýval. Na sviatky naň prestreli ľanovú plachtu. Keď jedlo vychladlo, členovia rodiny si sadli k stolu a naberali si z misy drevenými lyžicami. Každý mal pri stole svoje miesto. Deti jedli väčšinou osobitne z jednej misy mimo stola. Jedenie zo spoločnej misy sa v niektorých oravských dedinách udržalo až do 70. rokov 20. storočia. Jedlo sa zapíjalo vodou alebo mliekom.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

K najbežnejším jedlám konzumovaným na Orave v minulosti patrili kaše z drvených alebo ručne pomletých obilnín – jačmeňa a ovsu. Múka alebo hrubá *drtina* sa zavarila do osolenej vody, zriedkavejšie do mlieka. Takto pripravené jedlo bolo známe pod názvami *kulša*, *kulša*, *kuleša*, *brija*, *papka*. Kaše gazdiné pripravovali tak, že do vriacej osolenej vody sypali múku, pokiaľ nezhustla. Hustá kaša sa vyliala na veľkú hlinenú misu, drevenou lyžicou sa v nej urobila jamka, do ktorej sa nalialo sladké alebo kyslé mlieko, prípadne kyslá žinčica. Jedávala sa i s *mastou*, ktorá sa pripravovala z mlieka ochuteného cukrom a múkou. V pôste sa jedla tak, že sa lyžica s kašou namáčala do ľanového oleja. Kaša z predchádzajúceho dňa sa pomastila upraženou údenou slaninou, pokorenila a jedla s mliekom alebo s kyslou kapustou. Sviatočným jedlom bola kaša s kapustou, v ktorej sa varilo údené mäso a ktorá sa zahustila trochou smotany.

Obmenou kaše bola *zamrvanka*. Do vriacej osolenej vody sa zavarili z múky a vody vytvorené malé hrudky. Toto jedlo sa jedávalo podobne ako kaše na raňajky, ale aj na obed i večeru. *Zamrvanka* sa zapíjala mliekom. Ak chceli gazdiné jedlo prílepiť, posypali ho cukrom. Z hrubšie zomletej múky sa varila krupicová kaša v mlieku. Toto jedlo bolo považované za jedno z najprepychovejších, preto sa podávalo napríklad na štedrú večeru. Keď sa zrno ovsu a jačmeňa v domácnostiach minulo a nové ešte nedozrelo, ľudia si kupovali kukuričné zrná, ktoré podrveli a varili na kašu. Z jačmennej múky sa varil *čír* – kaša kombinovaná s varenými rozpučenými zemiakmi. Zvyčajne sa pripravovala v piatok. Na dosýtenie sa podávala *trepanina*: v mlieku rozriedenom vodou sa varila múka.

Konzumovali sa jačmenné krúpy, zahusťovali sa nimi polievky, ktoré sa varili ako hlavné jedlo nahusto a omastené. V pomere 1 : 1 sa krúpy zmiešali so zemiakmi a uvarili na *gersňu*. Krúpy sa varili aj s hubami alebo kúskami údeniny, ktorú si občas ľudia dovolili. Z krúp zmiešaných s krvou a tukom z čriev sa na zabíjačkách plnili *hurky*.

Veľmi starým jedlom, ktoré sa na Orave pripravovalo najmä v období pôstu, bola kyslá polievka pripravená z kvásku, ktorý sa zarábala zo zvyšku chlebového cesta pridaním vlažnej vody a trochy múky. Tekutý kvások sa pomaly lial do osolenej vriacej vody. Táto pôstna polievka sa jedla neomastená, len s uvarenými zemiakmi.

Z cestovín sa pripravovali rezance, trhance a mrvenička, najmä ako závarky do polievok. Varili sa halušky z jačmennej múky, vajíčka a vody v osolenej vode. Boli hrubé, tuhšie a jedávali sa s mliekom alebo kapustovou vodou, zavárili sa do polievok, jedli sa s kapustnicou, dusenou kapustou, bryndzou, tvarohom alebo len omastené cibuľkou opraženou na masle. Podávali sa na obed ako hlavné jedlo alebo na večeru, a ak zvýšili, aj na raňajky. Známe boli halušky – *remunda*, *strapačky*, *klusky*, pripravené z jačmennej múky a nastrúhaných surových zemiakov. Uvarené sa posypali bryndzou a škvarkami zo slaniny alebo udusenou kyslou kapustou, prípadne nastrúhaným údeným oštiepkom či bryndzou.

Ovos a jačmeň nie sú vhodné chlebové obilia, preto sa na Orave častejšie pripravovali rôzne druhy placiek. Typickým bol horooravský *moskoľ*, *maskaľ* alebo dolnooravský *kabáč* z hrubej obilnej múky a soli, ktorý sa rukami spracoval asi na 3 cm hrubú placku, a tá sa opekala z oboch strán v pahrebe ohniska alebo na platni sporákov. Často sa piekli aj *posúchy* z ovsenej nahrubo zomletej múky so surovými nastrúhanými zemiakmi. Piekli sa na otvorenom ohnisku, prikryté železným vrchnákom z panvice, na ktorý sa nasypali žeravé uhličky.

Chlieb bol na Orave vzácny a častejšie si ho mohli dovoliť piecť len väčší gazdovia, aj to predovšetkým v lete počas poľnohospodárskych prác alebo na výročné sviatky. Chlieb sa piekol zvyčajne v sobotu a býval veľmi čierny. Do chlebového cesta sa dávala jačmenná, ražná, ovsená múka alebo tzv. *polovina* – jačmenno-ikricová múka podľa toho, kto si čo mohol dovoliť. V mnohých rodinách prevažovala ovsená múka. Chlieb sa pekával v rozkúrenej peci položený na kapustnom liste. Chudobnejším vydržal bochník chleba často aj týždeň. Chlebové cesto sa pripravovalo pomocou *naocesty*, *naťjestky*, *parenja* – kúska cesta z predchádzajúceho pečenia, ktoré si gazdina odkladala do múky, aby nevyschlo. Toto cesto namrvali k múke, priliali vlažnú vodu a nechali vykysnúť. Ak staré cesto nebolo k dispozícii, používali sa na kysnutie kúpené kvasnice. Do dreveného koryta sa nasypala zvyšná múka, pridali sa nastrúhané varené zemiaky, soľ, rasca a vykysnutý kvások. Niekde do chlebového cesta pridávali aj uvarenú burgyňu – *brmbu*, aby bol sladší. Kuriozitou bolo, že sa do chlebového cesta pridávala uvarená ryža, keď ju oravskí plátenníci doniesli zo svojich obchodných ciest alebo sa kúpila v obchode. Rukami sa dobre spracovalo cesto, z ktorého sa vytvorili bochníky, ktoré sa nechali v drevených vahanoch alebo v slamienkach dokysnúť.

Do drevom vykúrenej pece sa bochníky vkladali pomocou drevenej lopaty s dlhou rúčkou. Ešte predtým sa potreli vlažnou vodou. Chlieb sa piekol okolo hodiny a pol. Z kúska chlebového cesta sa vykrol narýchlo ešte pred chlebom

upieť *kabáč*, často posypaný makom alebo potretý slaninou, maslom, tvarohom, ktorý sa trhal na kúsky a zapíjal mliekom. Niekde sa zasa z chlebové cesta upieklo na kraji pece viac menších placiek, nazývaných *podplameniky*.

Ak bola k dispozícii biela pšeničná múka, piekli sa aj slávnostnejšie pečivá, napríklad pečivo v tvare vianočky – *barkjes*, *počta*, ako sendvič dlhá úzka *celetka*. Keď sa začalo piecť v domácnostiach v rúre sporáka, sortiment koláčov sa rozšíril o tvarožníky, makovníky, lekvárovniky, bryndzovníky, bábovky pečené vo formách a obľúbené boli aj na masti vyprázané šišky.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Tradičnou a najpoužívanejšou zeleninou na Orave bola kapusta, ktorej sa tu skonzumovalo v priemere aj 50 kg na osobu za rok. Až do polovice 20. storočia ľudia kapustu konzervovali tlačением do veľkých drevených sudov s obsahom 200 – 250 litrov. Na potlačenú kapustu sa položili kapustné listy, na ktoré sa dali drevené dosky, ktoré sa zaťažili skalami. Pri vrchu suda bola vyvrtaná diera, ktorou sa odoberala voda na varenie a pitie. Do suda sa dalo aj niekoľko celých kapustných hláv, ktoré boli nevyhnutné pri príprave sviatočného jedla – zavíjaných dusených kapustných listov – *šúľkov*. Oravská kapusta bola známa aj mimo regiónu, na pľtiach sa vyvážala do južnejších oblastí Slovenska.

Kyslá kapusta bola obľúbeným pokrmom v surovom aj varenom stave. Ako polievka sa varila v menšom množstve vody s roztrhým cesnakom a zahustila sa hladkou múkou a vodou. Niekedy sa do nej pridali aj kúsky pokrájanej údenej slaniny. Kapustnica sa varila aj s kyslou kapustovou vodou zo suda. Ako hustá polievka so zátrepkou a zápražkou sa podávala s varenými alebo pečenými zemiakmi, v bohatších rodinách s údeným mäsom. Niekedy sa k uvarenej kyslej kapuste pridala aj uvarená fazuľa. Konzumovala sa každý deň, často i viackrát. Ako hovoria pamätníci: „*Ráno sa jedla švápka s kapustou a večer zase kapusta so švápku*.“ Surová kyslá kapusta so zemiakmi pečenými na pahrebe sa často konzumovala v čase pôstov. Z polovice múky a kapusty sa robil *madrduch* – placka pečená na ohnisku alebo na platni sporákov.

Na jeseň, keď dorástla kapusta, gazdiné piekli *kapusníky* – kysnuté koláče plnené udusenou hlávkovou kapustou, ochutenou masťou a škoricou.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *švápka*, *repa* sa na Orave pestujú od konca 18. storočia a veľmi rýchlo sa tu stali základnou potravinou. Keď sa ich Oravci naučili pestovať, predstihli v obľube dovtedajšie obilninové jedlá. Najčastejšie sa zemiaky piekli v šupke v pahrebe a jedávali so surovou či varenou kyslou kapustou, alebo s kyslým mliekom, alebo cmarom. *Brmboľ* sa varil z nadrobno pokrájaných zemiakov varených v slanej vode, do ktorých sa zavarila múka. Často sa pripravovala aj polievka z vody, v ktorej sa varili zemiaky, petržlen a mrkva. Zavárala sa do nej rukou trhaná cestovina z múky a vody. Narýchlo sa zo zemiakov varil

čír. Zemiaky sa nechali rozvariť vo vode a zapražili roztopeným maslom. Varila sa z nich polievka *švápka na podkyslo*, ktorá sa zahusťovala mliekom a dochucovala octom. Pripravovala sa *distovana švápka*: nadrobno pokrájané zemiaky sa na prudkom ohni opražili na masti s cibuľkou a červenou paprikou, podliali vodou a pomaly dusili pod pokrievkou, až kým sa neuvarili. *Zapražená švápka* sa robila tak, že sa uvarené zemiaky dali na zäsmažku z masti a múky, krátko povarili a dochutili soľou. Zemiaky sa pridávali do chlebové cesta, do halušiek i do polievok na zahustenie. Zemiaky s mliekom sa časom stali aj tradičnou súčasťou štedrovečerného stola. Na zabíjačke sa robili *pšeniky*: najemno postrúhané zemiaky sa ocedili, pomastili tukom z čriev a masa sa nechala zapieť v rúre na pekáči.

Najhoršie bolo obdobie, keď sa staré zásoby zemiakov zjedli a nové ešte nedorástli. Toto obdobie nazývali miestni ľudia *prednovek*. Každá gazdiná sa snažila na jar čo najskôr nasadiť zemiaky v blízkosti domu, aby čím skôr po návrate z poľa mohla nakopať zemiaky na varenie. Počas *prednovku* sa varila jednoduchá polievka: trocha očistených na kocky pokrájaných zemiakov sa uvarilo v osolenej vode, do ktorej sa dala zelina rastúca v záhradách nazývaná *oponka*, a omastila sa zäsmažkou.

Jedlo bolo kedysi také vzácné, že pri vykopávaní sa odkladali aj zhnité zemiaky. Po vysušení sa mleli na múku *pacharu*, z ktorej sa varili veľmi tvrdé halušky. V čase núdze sa pripravovali zo zemiakovej múky s pridaním jačmennej varené kaše alebo pečené placky. Z obhnitých povykrajaných zemiakov, ktoré sa postrúhali na strúhadle, sa po scedení vody masa osolila a bez múky sa vyliala na pekáč, kde sa upiekli – *švancoky*. Na jeseň, keď dorástla kapusta, piekol sa *lisník* – na kapustnom pomastenom liste roztreť nastrúhané zemiaky. Podobné jedlá sa piekli aj v pekáči v rúre sporáka alebo v peci na chlieb. Placky sa nekrájali, ale lámali a jedli zvyčajne so sladkým alebo kyslým mliekom.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Okrem kapusty a zemiakov sa na Orave pestovali a konzumovali strukoviny: hrach, fazuľa a bôb. Varili sa z nich syté kyslé polievky so zátrepkou z mlieka a múky, prípadne smotany, ktoré sa dochucovali octom. Na obed sa zvykla variť fazuľová polievka s krúpami alebo zemiakmi. Bôb sa jedával nielen v polievke, ale uvarený a posolený aj samostatne – vtedy sa naberal z misy rukami.

Mládež z Oravy každoročne chodievala na roboty na Dolnú zem, odkiaľ si nosili ako výslužku strukoviny, semiačka zeleniny, ktorú sa tam naučili pestovať, napríklad zelený šalát, mrkvu, petržlen, cibuľu. Z koreňovej zeleniny: mrkvy a petržlenu – *perášinu*, sa varili polievky zahustené zemiakmi alebo cestovinami.

Na Orave sa pestoval aj druh jedlej repy – *kvaka*, ktorá sa konzumovala uvarená, zahustená zäsmažkou s cibuľkou alebo zátrepkou z mlieka. Červená repa sa varila s postrúhaným chrenom a octom ako príloha k mäsu. Na záhradkách pri domoch sa pestoval šalát, ktorý sa varil v lete spolu so zemiakmi.

V núdzi sa varilo aj jedlo z lobody – *lobyne*, ktorá rastie ako burina na vyhnojených pôdach. Listy lobody sa nadrobno narezali, uvarili a zahustili omáčkou z múky a vody. Najmä deti jedli aj divorastúce zelinky a byliny, napríklad šťaveľ – *šťavinu*. Pri kosení lúk sa zbieral aj *deväťsil*, ktorý sa jedol po odstránení pichľavých listov. Počas žatvy sa hľadali a jedli semená ľadníka a hrachu divého. Cez leto sa zbierala rasca, ktorá sa zväzovala do malých snopov. Po vyschnutí sa rasca vymrvila a používala v kuchyni ako korenina. Z rasce sa varievala jednoduchá polievka *rescovka*, ktorá sa jedla na raňajky spolu s chlebom alebo *kabáčom*.

Kvalitného ovocia bolo na Orave málo, preto sa na jeseň prikupovalo, najmä sušené hrušky, ktoré sem dovážali hornonitrianski *bruškári*. Z hrušiek vedeli matky deťom uvariť polievku so zasmažkou z masla a štipkou soli, ochutenú škoricou. Podobná polievka sa varila zo sušených sliviek, ktoré sa dali kúpiť na jarmokoch. Slivky sa povarili vo vode, mierne omastili maslom a zahustili múčnymi haluškami. Z planorastúceho ovocia sa na jeseň zbierali po prvých mrazoch plody šípok a trniek. Z usušených šípok sa v zime pripravoval čaj a niekto robil aj víno. Trnky s obľubou žuli ženy pri pradení ľanu, aby mali dostatok slín. V lesoch sa zbierali čučoriedky, maliny, lesné jahody a lieskové orechy. Z húb sa v lesoch zbierali len tie najkvalitnejšie. Väčšinou sa sušili a varili v kapustnici. Z čerstvých sa varila polievka s petržlenom a cibuľovo-maslovou zápražkou.

MLIEČNE JEDLÁ

Kravské i ovčie mlieko a mliečne jedlá tvorili pri príprave stravy na Orave najdôležitejšie produkty živočíšneho pôvodu. Konzumovalo sa mlieko sladké, kyslé, cmar, menej maslo, smotana a tvaroh, ktoré sa predávali.

Sladké kravské mlieko sa používalo na zahusťovanie polievok, varili sa v ňom alebo polievali sa ním kaše, pilo sa k zemiakom alebo ku chlebu, či plackám.

Maslo sa získavalo zo sadnutej smotany, ktorá sa mútila v *dbanke*, *kerničke*. Bola to vyššia drevená nádoba, zhotovená debnárom, ktorá sa smerom hore mierne zužovala a na vrchu mala vrchnák. Do jej otvoru sa vkladala *topárka* – drevená tyč zakončená dierovaným ploským krúžkom. Pohybom tyče v nádobe sa smotana postupne stĺkala na maslo. Hotové maslo sa vybralo lyžicou a premylo v studenej vode. V miske sa odložilo na chladné miesto. Maslo určené na predaj sa vareškou alebo lyžicou zdobilo polmesiačikmi. Zmútené mlieko – *cmar* slúžilo ako strava na večeru, keď sa k nemu jedol chlieb alebo varené, či pečené zemiaky.

Tvaroh sa robil zohrievaním kyslého sadnutého mlieka. Po jeho vyzrážaní sa precedil cez plátennú šatku a zavesil, aby zvyšný cmar odkvapkal. Tvaroh sa používal ako posýпка na cestoviny, prípadne ako plnka do koláčov.

Z prvého vydojeného kravského mlieka – *kurastry* sa piekol koláč pridaním jačmennej múky a kvasníc.

Z ovčieho mlieka vyrábali bačovia na salašoch syr, ktorý sa konzumoval čerstvý, ale väčšia časť z neho sa konzervovala natlačením nasoleného syra do drevených geletiek. Takto sa pripravovala bryndza. Rovnako sa konzervoval aj kravský tvaroh v domácnostiach. Ovčí syr spracovávali bačovia aj na oštiepky, ktoré formovali v drevených formách do patričného elipsovitého tvaru, ponárali do slanej vody a údili na salaši pod strechou. Podobne sa zvykli robiť aj rôzne menšie syry v tvare kohútikov, koníkov a pod. Novšími výrobkami boli parené syry: pomocou horúcej vody sa ťahali do šnúrok, ktoré sa púšťali do slanej vody a z nich sa zapletali vrkôčiky – *korbáče*, ktoré boli zvyčajne určené na predaj. Známe sú najmä korbáčiky zo Zázrivej, ktoré sa tam robia až do súčasnosti.

Z ovčieho mlieka bola na Orave veľmi obľúbená kyslá žinčica. Jedávali sa údené syrové výrobky, napríklad oštiepok nakrájaný na kolieska s chlebom. Bryndzou sa dochucovali halušky a slúžila aj ako nátierka na chlieb.

V oravských domácnostiach sa často kombinovalo kravské a ovčie mlieko alebo sa kravské mlieko spracovávalo podobne ako ovčie mlieko pomocou syridla, tzv. kľaganím.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Mäso sa kedysi na Orave konzumovalo veľmi skromne. Hovädzina sa jedla raz- či dvakrát do roka, keď sa mohla kúpiť u mäsiara. Varila sa z nej polievka a uvarené mäso sa jedlo s roztlačenými zemiakmi a surovou kyslou kapustou. Do polievky sa zavárali rezance i zemiaky.

Zabíjačky ošípaných sa robievali maximálne raz do roka, väčšinou pred Vianocami, niektoré chudobnejšie rodiny však ani ošípanú nemali. Snahou bolo spracovať celé zviera na rôzne výrobky. Lepšie časti mäsa sa uložili na dva týždne do slaného roztoku v *rôsole*, v drevenej nádobe. Podobne sa to robilo aj s tukom určeným na údenú slaninu. Po tomto čase sa mäso a slanina zavesili pod strechu do dymu asi na tri týždne údiť. Z vnútorných blán a brušného tuku sa robilo *sadlo*. Na najväčšiu blanu sa pokládli drobnejšie kúsky tuku, ktoré sa nasolili, prikryli druhou blanou a dookola zašili dratvou. Sadlo sa stlačilo do dvoch drevených doštičiek a zavesilo na pôjd do dymu, kde viselo, pokiaľ sa nespotrebovalo. Slúžilo ako omastok na kapustu, fazuľu, šalát. Nebolo také kvalitné ako slanina, ale voňalo pekne a dlho vydržalo. Okrem sadla sa jedlá mastili praženou údenou slaninou, čím získavali charakteristickú chuť, a bravčovou masťou – *šmalcom*, ktorá sa používala aj na vyprážanie jedál. Menšie množstva bravčového tuku sa konzervovalo aj tak, že sa pokrájané na kocky vložilo do dreveného vedierka, posolilo a pridala sa rasca. Z časti mäsa sa robili klobásy, ktoré sa nechávali zaúdiť. Do umytých čriev sa zomletou zrazenou krvou a jačmennými krúpami alebo ryžou plnili jaternice – *burky*, *kysky*. Klobásy a jaternice sa plnili do čriev pomocou kravského rohu. Z nožičiek a uší ošípanej sa robila *studenica* – *zožemblina*. Na zabíjačke sa varila obarová kaša – *džadžokasa*.

Na jeseň, keď sa zásoby bravčového údeného mäsa minuli, konzumovala sa aj solená baranina a hydina, napríklad vykrmená hus a staršie sliepky.

Väčšina oravských domácností si vystačila s vlastnými zásobami údeného mäsa, ktoré sa na nedeľu a na sviatky alebo pri veľkých roľníckych prácach varilo s kapustou či fazuľou. Ďalšie druhy mäsa sa objavovali na stole častejšie len u bohatších gazdov. S mäsom sa muselo neustále šetriť. Pridelené kúsky si členovia rodiny brali z misy do rúk, k mäsu sa zvykol zajedať chlieb alebo pagáč. Údená slanina sa konzumovala s chlebom alebo plackou – najmä pri práci v poli alebo v lese.

Ľudia si občas spestrili stravu lovom rýb, ktorý bol síce zakázaný, ale praktizoval sa. V čase trenia na jar sa ryby chytali kolektívne nadháňaným do rúk. Väčšie ryby, napríklad hlavátka, sa lovila napichávaním na vidly. V zime sa úderom na ľad ryby ohlušili a vyberali rukami cez prierubu v ľade. Najmä deti chytali okrem rýb aj raky, ktoré si pripravovali pečením na pahrebe. Chytali sa aj žaby – *kromky*, ktorým sa odtrhli zadné nohy a napichli na prúty. Doma sa stiahli z kože, obarili vriacou vodou, zbavili kostičiek a upražili na masti s vajíčkami.

Stravu živočíšneho pôvodu dopĺňali vajíčka, ale v tradičnej strave Oravcov sa nevyužívali veľmi často. Vajíčka sa skôr predávali. Z vajec sa robila praženica. Pripravená na masle sa nosila ženám po pôrode ako dar. Pre koscov lúk sa robila *vaječnica s kundráčikom* – s pridaním štipky koreňa zádušníka brečtanovitého, ktorý rástol na okolitých lúkach. Na panvici sa nechalo pražiť maslo a koreň rastliny pokrájaný na malé kúsky, ktorý príjemne voňal a vzbudzoval chuť do jedla, pridala sa soľ, veľa rasce a vajíčka. Praženica s klobásou sa podávala zasa oráčom. Niekedy ju ženy pripravili s hubami, ktorých bolo na Orave vždy dostatok.

NÁPOJE

Na uhasenie smädu slúžila predovšetkým voda. V lete sa od smädu pilo sladké a kyslé mlieko, cmar, ale najobľúbenejšia bola kyslá žinčica z ovčieho mlieka. Cez leto ľudia zbierali na lúkach rôzne zelinky a kvety, ktoré sušili a varili si z nich odvary. Rastlinné čaje sa pripravovali z repíka, harmančeka, mäty piepornej, paliny, lipy.

Kedysi sa na raňajky jedli polievky a kaše, od druhej svetovej vojny sa postupne ujímalo pitie *kavy*. Káva však nebola pravá, pripravovala sa z praženého jačmeňa alebo žita. Neskôr sa v obchode kupovala aj hotová kávovinová zmes – *melta*, ktorá sa varila s trochou cigórie. Keď bol v rodine dostatok mlieka, konzumovala sa ako *bjela kava*. Veľmi dlho sa jedla lyžicami z jednej misy, podobne ako predtým polievka.

Zo žita sa ľudia pokúšali robiť aj víno, podobne ako z plodov šípok alebo trniek, tzv. „oravského hrozna“. Ľudia si v krčmách kupovali špirit, ktorý pili s cukrom upáleným na karamel a rozriedený vodou. Niekedy nápoj dochutili škoricou alebo škvarkami z údenej slaniny. Tento nápoj sa píjaval naj-

mä na Vianoce – *hrjato*. Z cukru, vody a denaturovaného liehu sa varila a pila *brentka*. Bolo tiež zvykom, že sa do nápoja pridala rasca. Po druhej svetovej vojne si ľudia poddomácky pripravovali *pálenô* zo zemiakov a jačmeňa.

PÔSTNE JEDLÁ

V čase pôstu sa jedlá mastili husacím tukom, pretopeným maslom, ale najmä ľanovým olejom. Ľudia ho jedli s chlebom, zemiakmi, surovou kapustou a mastili sa ním ďalšie jedlá. Používal sa aj ako liek na popáleniny a pri zdutí dobytká. Ľanové semeno uvarené v mlieku bolo dobré na hojenie opuchnutých, zapálených a hnisavých rán.

Na celej Orave sa pestovalo veľa ľanu potrebného na tkanie plátna, ktoré malo v regióne silnú tradíciu. Tak sa dorobil dostatok semena aj na olej. Kto chcel lisovať olej, musel si najprv ľanové semeno vysušiť na peci a utĺcť v drevenej *stupke* kamenným tĺkom. Ľanový šrot sa preosial do dreveného korýtka, polial horúcou vodou a miesil sa rukami ako cesto. Tieto práce ľudia vykonávali už v olejárni. Umiesená ľanová kaša sa vložila do liatinovej panvy a pražila sa na peci tak, aby neprihorela. Keď sa voda vyparila, *ľanovec* sa presypal do súkenného obalu – *kúcheníka* a uložil sa do vyhlbeného priestoru lisu. Cez otvor v lise pomaly vytekal olej. Z piatich litrov dobrého ľanového semena sa vytlačil jeden liter oleja. Zvyškom z lisovanej masy – *makucha* sa krmil dobytok.

Pôst sa dodržiaval na Štedrý deň, v období od fašiangov do Veľkej noci, najmä však na *Popolnú stredu*, na Veľký piatok a počas roka každý piatok. Než začal predveľkonočný pôst, gazdiné najskôr upratali kuchyňu a dôkladne umyli všetky hrnce a riady, ktoré sa dostali do styku s mäsom a tukom, teda v pôste zakázanými potravinami. V pôstny deň gazdiná zvykla usušiť jačmeň, zomlela ho na kamennom mlynčeku a upražila v rajnici do ružova. Múka sa zaliala vriacou vodou a po zhutnutí sa kaša vyliala na misu. Uprostred kaše sa urobila jamka na olej a misa sa položila na stôl. Jedlo sa zapíjalo mliekom. V čase pôstu sa varila aj kyslá polievka z chlebového kvásku alebo jednoduchá rascová polievka s pomrveným chlebom – *domikát* a, samozrejme, jedlá z kapusty a zemiakov. Typickým pôstnym jedlom v hornooravských dedinách boli upečené zemiaky v šupe, ktoré sa obieleň jedli s kyslou kapustou zo suda. Takéto jedlo sa zvyklo podávať aj počas Štedrého dňa a na Zelený štvrtok. Na Veľký piatok sa neraňajkovalo, k stolu sa sadalo až okolo 11. – 12. hodiny a potom sa už len večeralo niektoré z jednoduchých pôstnych jedál.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Nedeľné menu sa zásadne neodlišovalo od každodennej stravy. Gazdiná v *stupe* utĺkla potrebné množstvo jačmeňa, aby sa z neho odstránili šupky. Získala tak krúpy, ktoré sa varili s mliekom – a obed bol hotový. Nedeľným obedom mohli byť aj múčno-zemiakové halušky, ktoré sa podávali s mliekom.

Pestrejší jedálny lístok býval v období Vianoc. Aj v chudobnejších rodinách sa naraz pripravilo viac druhov jedál a stolovníci sa mohli aspoň vtedy na-

ješť dosýta. Hostine na *Viliju* alebo *Dobviezdny deň* však predchádzal celodenný pôst. Štedrovečerná hostina v Novoti sa začínala oblátkami namočenými do medu. Medom zvykla gazdiná robiť deťom krížik na čele. Oblátky pekával miestni učiteľ – *rehtor* pre celú dedinu z mlieka, múky a cukru v špeciálnych železných kliešťach. Med sa kupoval od včelárov. Potom nasledovali pečené zemiaky s varenou kyslou kapustou alebo masťené zemiaky, kapusta so zemiakmi alebo kapustnica so zemiakmi. Tretím jedlom bola varená krupica z jačmeňa a po nej sa podávali halušky z jačmennej múky s mliekom. Ak sa dalo, gazdiná urobila halušky z bielej pšeničnej múky. Neskôr sa podávala aj krupičná kaša alebo ryžová kaša s lyžičkou masti, osladená cukrom. Nakoniec prišli sušené slivky uvarené v sladkej vode. V Hruštíne mala tradičná štedrovečerná hostina nasledujúce menu: krupicová kaša – *gríska*, varená ryža, varená fazuľa, varené zemiaky a *opekance* – kúsky upečeného cesta, poliate maslom a posypané makom a cukrom. Bohatší piekli na Vianoce aj *babu*, koláč, ktorý bol potretý zemiakmi rozriedenými sladkým alebo kyslým mliekom. V Krušetnici sa po oplátke s medom podávala kapustová polievka s hubami omastená maslom, potom halušky s tvarohom, makom alebo lekvárom a sladká polievka zo sušených sliviek a hrušiek s múčnymi natrhanými haluškami alebo rezancami. Podávala sa aj polievka zo strukovín a niekde aj kyslé ryby – *haringy*, ktoré sa jedli s *kabáčom*, prípadne sladká krupicová alebo ryžová kaša. Súčasťou vianočného menu boli aj *kabáče* z kysnutého cesta posypané makom, ktoré sa dávali aj ako odmena *polazňarom* – pastierom oviec chodiacim na Štedrý deň ráno po domácnostiach. Na stole nechýbali jablká. S prípravou štedrovečerných jedál bolo spojených aj viacero zvykov. Gazdiná, ktorá miesila cesto na vianočný chlieb, išla s cestom na rukách oblať ovocné stromy, pretože verila, že stromy na budúci rok bohato zarodia. Zvykla tiež počas štedrej večere hádzať hrach do dverí, aby jej sliepky nezanášali do druhých dvorov.

Na Božie narodenie sa na obed podávala mäsová polievka s rezancami a halušky alebo rezance. Podobný bol aj jedálny lístok na Nový rok. Hovädzie mäso na polievku sa kupovalo. Na raňajky sa podával koláč a biela káva.

Veľkonočný stôl bol na počet jedál skromnejší, ale jedlo bývalo hodnotnejšie. Gazdiná zabila napríklad sliepku, ktorá už slabo niesla vajíčka. Podávala sa slepačia polievka s rezancami a varené mäso s rezancami alebo zemiakmi. Často sa na Veľkú noc uvarila domáca údená šunka, ktorá sa taktiež jedla s rezancami alebo zemiakmi. Kto mal možnosť, pripravil si na Veľkú noc praženicu z vaječ alebo varené vajíčka. Tradičným veľkonočným pokrmom v Krušetnici bolo jedlo pripravené zo žihľavy. Mladé listy sa obarili v slanej vode, scedili, nadrobno posekali, pridala sa pražená slanina alebo maslo a všetko sa zalialo rozhabarkovanými vajíčkami.

Kysnuté koláče sa piekli na Turíce aj na hody – *odpust*.

Po narodení dieťaťa nosila kmotra do domu rodičky dar v podobe jedla – *varenô*, čo bola polievka z baraniny a kúsok uvareného baranieho mäsa. Z chudobnejších rodín priniesli kúsok slaniny a kus chleba. Na krstiny kedysi nosili

príbuzní len suroviny, z ktorých sa mohla pripraviť menšia hostina, napríklad misu múky, misu ryže, vajíčka, oštiepky, pálenku alebo kus baraniny. Na oslavu sa piekli koláče s uvarenými pretlačenými zemiakmi s cukrom, s červenou práškovou paprikou i iným korením. Až po druhej svetovej vojne už kmotra nosila plný kôš plnených koláčov z kysnutého cesta.

Obsah svadobných hostín závisel predovšetkým od majetkových pomerov rodín, z ktorých pochádzal manželský pár. Svadobné koláče sa piekli v rodine mladuchy – kedysi to bolo z jačmennej múky a uvarených pretlačených zemiakov a kvásku. Na otvorenom ohnisku pred vatrou sa upiekli menšie koláče – *prepalky* a za vatrou väčšie a hrubšie – *baby*. Ďalším tradičným svadobným koláčom bol *vrtáň*, pečený z jačmennej múky s pridaním soli, kvásku a vody. Upravoval sa do tvaru kolesa. Novšími svadobnými koláčmi boli *radostník* a *baba*. *Radostník* bol kysnutý koláč pripravený z bielej pšeničnej múky, zapletal sa z troch šúľkov cesta a býval aj meter dlhý. Piekol sa na veľkom plechu v peci na chlieb. K *radostníku* sa dávali piecť ešte dva menšie venčeky z toho istého cesta. *Vrtáň* a *radostník* mladucha prinášala do ženíchovho domu ako dar. Tieto obradové koláče krstil starejší o polnoci počas obradu čepčenia nevesty a neskôr sa rozkrájali a rozdávali ako výslužka svadobným hosťom. *Baba* sa piekla na svadbu v hlinenej alebo kameninovej forme a jej povrch sa pred pečením potrel sladkou alebo škoricovou vodou. Podávala sa na hostine s *kavou*, podobne ako na vianočné sviatky. K novším svadobným múčnikom patrili na masti vyprážené *šišky*.

Do svadobných domov prinášali príbuzní a pozvaní hostia rôzne potraviny. V Novoti bolo napríklad zvykom nosiť asi polmetrové vianočkové koláče z kysnutého cesta, ktoré sa nazývali *počta*.

Pred sobášom sa schádzali hostia do svadobných domov, kde boli pohostení napríklad varenou klobásou s *kabáčom*. Na obed po sobáši sa podávala napríklad mäsová polievka s rezancami, varené baranie mäso z polievky alebo kapustnica s údeným mäsom a zemiakmi a v mlieku uvarená ryža alebo krupicová kaša – *gríska*. Na svadby sa varievala huspenina – *studeno*, ktorá sa podávala v hlbších miskách. Mäso a koláče sa zvykli krájať až pred svadobnými hosťami. Najcennejším jedlom na svadbe bolo, samozrejme, mäso. Na bohatej svadbe sa jedlo bravčové, hovädzie alebo slepačie mäso s chlebom. Na lepšej svadbe sa podávala napríklad aj kapusta so šunkou alebo praženica. Pila sa najmä pálenka, niekedy aj víno.

Čo povedať na záver pri hodnotení oravskej tradičnej kuchyne? Väčšinu potravín, z ktorých sa pripravovala strava, si dorobili ľudia na svojich hospodárstvach. Kúpiť sa musela iba soľ a kto mal možnosť, kupoval aj cukor, lekvár, sušené ovocie, bielu múku, korenie. Oravský človek sa v minulosti skutočne neprejedal. Skôr naopak! Jedol, aby sa udržal pri živote a nezhynul od hladu, a jeho telo si na to zvyklo. Dnes sa čudujeme, ako mohol oráč či kosiec, drevorubač, pastier alebo kopáčka v zemiačnisku vydržať tvrdo pracovať celý

deň na takej skromnej strave. Ľudia to nielen vydržali, ale – ako hovorí pamätník: Kedysi boli chlapi z Oravy štíhli, mocní i zdraví a dievčatá vynikali krásou!

RECEPTY TRADIČNEJ ORAVSKEJ KUCHYNE:

Brija

Do 1 litra vody vsypeme 0,25 kg jačmennej múky a miešame do zhustnutia. Keď kaša začne vriieť, mierne ju osolíme. Uvarenú kašu vylejeme na misu, polejeme sladkým mliekom a posypeme cukrom. V pôstnom období sa kaša mastila len ľanovým olejom.

Papka

Do 1 litra vody vsypeme 0,25 kg ovsenej múky a uvaríme kašu, ktorú dáme na misu. Do jamky v strede kaše vylejeme *mast'*, ktorá sa pripraví z 0,5 litra mlieka, 1 lyžice cukru a 2 lyžíc hladkej múky. Každú lyžicu s kašou v *masti* namočíme. Kaša sa môže poliať aj roztopeným maslom alebo bravčovou masťou.

Domikát

Tekutý chlebový kvások sa vlieva do vriacej vody a nechá sa chvíľu variť. Táto kyslá polievka sa jedla s uvarenými zemiakmi.

Chlebová polievka

Do 1 l studenej vody dáme variť na kocky nakrájaný starý chlieb (100 – 120 g), osolíme, pridáme rascu, čierne korenie a chvíľku povaríme. Na záver sa môže do polievky vliať rozšľahané vajíčko.

Kapustnica s krúpami, údeným mäsom a hubami

V zmesi 1,5 l kapustnej vody a vody (pomer môžeme podľa chuti upraviť) uvaríme 500 g údeného bravčového alebo baranieho mäsa a 100 g sušených húb. V inej rajnici uvaríme 100 g veľkých jačmenných krúp. Mäso z vývaru vyberieme, pokrájame na kocky a odložíme. Z masti a múky upražíme bledú zápražku, zriedime studenou vodou a kapustnicu ňou zahustíme. Do vriacej polievky prisypeme scedené krúpy, rascu, podľa chuti soľ a nakoniec 2 dcl dobre rozmiešanej smotany a pokrájané mäso. Po chvíli odstavíme a môžeme konzumovať s chlebom.

Kapustnica s údenou rybacinou

Do zmesi 1,5 l kapustnej vody a vody (pomer môžeme upraviť podľa vlastnej chuti) dáme variť 3 hrste kvasenej kapusty, 25 g sušených húb a nové korenie. Keď huby zmäknú, pridáme roztláčený cesnak, údené ryby a povaríme. Ryby vyberieme a odložíme. Pripravíme zápražku z masti, cibule a múky, polievku ňou zahustíme, dosolíme a dochutíme pomrveným majoránom. V inom hrnci uvaríme zemiaky a pridáme ich na tanier k polievke. Ryby jeme s chlebom osobitne.

Polievka zo sušených sliviek alebo hrušiek

250 g umytého sušeného ovocia dáme do vody variť. Keď zmäkne, pripravíme zápražku z masla a polohrubej múky a zriedime 1,5 l vlažnej vody a polievku zahustíme. V hrnčeku rozmiešame vajce s 2 lyžicami hrubej múky a cez vidličku liate cesto pomaly spúšťame do vriacej polievky. Po chvíli dochutíme škoricou a odstavíme.

Goralský prívarok z kvasenej kapusty

Do hrnca dáme 1 kg kvasenej kapusty, rascu a dolejeme vodou. Pokým sa kapusta varí, pripravíme zápražku. Dva veľké obielené a umyté zemiaky postrúhame na jemnom strúhadle. V rajnici upražíme 100 g na kocky pokrájanej údennej slaniny, pokrájanú cibuľu a nakoniec múku. Zápražku zriedime vodou, dobre rozšľaháme a pridáme nastrúhané zemiaky. Hladkú kašovitú hmotu dusíme pri občasnom premiešaní asi 40 – 50 minút na miernom ohni. Ak máme vývar z údeného mäsa, využijeme ho na zriedenie zápražky; prívarok bude chutnejší. Uvarenú kapustu precedíme, zamiešame do udusenej zápražky a časťou vývaru z kapusty upravíme hustotu prívarku. Dochutíme soľou a troškou cukru.

Remunda, strapačky, kľusky

Halušky sa pripravujú z 500 g jačmennej múky a 300 g nastrúhaných surových zemiakov. Uvarené sa posypú bryndzou a škvarkami z údennej slaniny alebo udusenou kyslou kapustou, prípadne nastrúhaným údeným oštiepkom či bryndzou.

Moskoľ

Z hrubej ovsenej múky, vody a soli sa rukami spracuje asi 3 cm hrubá placka, ktorá sa opeká z oboch strán v pahrebe ohniska alebo na platni sporákov. *Moskole* sa zajedali k polievkam alebo zapíjali kyslým mliekom.

Posúch

Z ovsenej nahrubo zomletej múky a z nastrúhaných surových zemiakov sa spracuje placka. Pečie sa z oboch strán nasucho na platni sporákov.

Madrdúch

Z 500 g tmavej múky a 500 g kyslej kapusty sa vypracuje placka, ktorú pečieme na platni sporákov z oboch strán.

Kabáč

Z kúska vykysnutého chlebového cesta sa vytvaruje menšia placka, ktorá sa upečie v rúre sporáka. Posúch sa jedával posypaný makom alebo potretý slaninou, maslom či tvarohom. Trhal sa na kúsky a zapíjal mliekom. Niekde sa zasa z chlebového cesta pieklo viac menších placiek, nazývaných *podplameníky*.

Ovsený a jačmenný chlieb

Predvečer pečenia pripravíme tekutý kvások z vlažnej vody, droždia, soli a časti

z 2 kg ovsenej alebo jačmennej múky. Ráno kvások vlejeme do zvyšku múky, pridáme 0,5 kg uvarených nastrúhaných zemiakov, rascu a spracujeme dobre cesto. Vypracované cesto tvarujeme do okrúhleho alebo oválneho tvaru a dáme na 1 až 1,5 hodiny piecť do pece alebo rúry.

Žitný chlieb

V predvečer pečenia pripravíme tekutý kvások z vlažnej vody, droždia, soli a časti z 2 kg ražnej múky. Ráno kvások vlejeme do zvyšku múky, pridáme 0,5 kg surových nastrúhaných zemiakov, rascu a spracujeme dobre cesto. Vypracované cesto tvarujeme do okrúhleho alebo oválneho tvaru a dáme na 1 až 1,5 hodiny piecť do rúry.

Kapusníky

Vykysnuté koláčové cesto sa vyvaľká a vytvaruje do okrúhlych menších placiiek. Jedna polovica sa pokryje udusenou hlávkovou kapustou ochutenou masťou a škoricou a zakryje sa druhou polovicou placky. Cesto sa dobre po okrajoch postláča a plnené pečivo dáme upiecť doružova.

Varená baranina

1 kg baranieho alebo jahňacieho mäsa odblaníme a odstránime každý kúsok loja, lebo má nepríjemný pach. Umyté mäso dáme do osolenej vody variť. Keď je mäso takmer mäkké, pridáme 200 g na kocky pokrájaných zemiakov, cibuľu, rozotrený cesnak a 200 g slaniny pokrájanej na hrubšie plátky. Uvarené mäso vyberieme a ovarenú slaninu opečieme na masti. Vývar precedíme, zemiaky s cibuľou prepasírujeme a zriedime trochou vývaru, aby vznikla zahustená šťava. Pokrájané mäso rozložíme na tanieri, polejeme šťavou, pridáme opečené plátky slaniny a ako prílohu podávame chlieb.

Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
BEŇUŠOVÁ, E.: Poznáte oravskú kapustu? In: *Jednota* 11/2006.
ČAPLOVIČ, J.: Ľudová strava. In: *Novoť*, 1979, s. 105 – 112.
HABOVŠTIK, A.: Stravovanie v minulosti. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1990*, s. 17 – 22.
HUBA, P. (zost.): Ľudová strava. In: *Hruštín*, 1990, s. 112 – 114.
HUBA, P. – KARCOL, M. (zost.): Ľudová strava. In: *Zázrivá*, rok vydania neudaný, s. 102 – 107.
HUBA, P. a kol.: Ľudová strava. In: *Vavrečka*, rok vydania neudaný, s. 88 – 89.
HUBA, P. a kol.: Ľudová strava. In: *Zubrohlava*, rok vydania neudaný, s. 177 – 180.
MAŤUGOVÁ, S.: Život a kultúra ľudu v minulosti. In: *Zákamenné*, 2005, s. 221 – 222.
MAŤUGOVÁ, S.: Život a kultúra ľudu v minulosti. In: *Rabčice*, 2006, s. 254 – 256.
VANČOVÁ, A.: Ľudová strava. In: *Krušetnica*, 1992, s. 101 – 106.



SPIŠSKÝ REGIÓN



Región je ohraničený Vysokými Tatrami, Spišskou Magurou, Levočskými vrchmi s masívom Braniska a Spiško-gemerským rudohorím, v ktorom sa nachádza prírodne atraktívne územie Slovenského raja. Má hornatý charakter a akúsi chrbticu kraja tvorí rieka Hornád. Historicky patril do Spišskej župy. Kraj je neobvykle bohatou klenotnicou umelecko-historických pamiatok. Vzácné pamiatky sa nachádzajú takmer v každom meste a dedine. Na Spiši sa nachádzajú pamiatky zapísané do Zoznamu svetových prírodných a kultúrnych pamiatok UNESCO: Spišský hrad, Spišská Kapitula, Spišské Podhradie, Žehra, Dobšinská ľadová jaskyňa a sú tu i ďalšie pamätihodnosti evidované ako národné kultúrne pamiatky: Chrám sv. Jakuba s oltárom Majstra Pavla v Levoči, kežmarské evanjelické lýceum a drevený artikulárny kostol v Kežmarku. Takmer polovica z mestských pamiatkových rezervácií Slovenska je na Spiši: Levoča, Kežmarok, Spišská Kapitula, Spišská Sobota.

Spišská župa, ako administratívna časť Uhorska, sa vytvárala na prelome 13. a 14. storočia a mala zložitý vývin. Jej centrami bol Spišský hrad, od 16. storočia Levoča. Uhorskí panovníci sa snažili pevne pripútať toto územie do svojho kráľovstva, preto sem začali pozývať cudzích kolonistov. Nemeckí, čiastočne aj talianski, francúzski a českí novousadlíci priniesli na vtedajšiu dobu progresívne ekonomické a spoločenské vzťahy. Zakladali mestá podľa nového právneho modelu. Kolonizácia na tzv. nemeckom práve nadobudla však na Spiši väčší rozsah až po tatárskom vpáde a prebiehala do druhej polovice 15. storočia. Nemci, nazývaní gründleri, sa zaoberali najmä baníctvom a hutníctvom, neskôr aj remeslami a obchodom. Na dolnom Spiši, tzv. Zipser Niederland, žili v povodí rieky Hnilec od Nálepky po Margecany, kde ich sídla mali osobitné právne výsady.

Hospodárstvo a kultúru Spiša ovplyvnil výrazne rád cisterciánov, ktorí tu v roku 1223 založili opátstvo so sídlom v Spišskom Štiavniku. Mnísi sa zaoberali poľnohospodárstvom, rybolovom, včelárstvom, kutaním rúd a ich vedomosti a znalosti preberalo okolité obyvateľstvo.



V 15. a 16. storočí bola hornatá časť Spiša kolonizovaná na valaskom práve a územie dosídlili Goralí a Rusíni. Takto časť pôvodne nemeckých lokalít zmenila národnostné zloženie a vznikli aj nové obce. Toto obyvateľstvo sa živilo salašným chovom oviec a dobytká.

Územie nebolo zasiahnuté tureckými výbojmi tak ako južnejšie župy Slovenska, čo sa prejavilo preľudnením a rozdrobovaním poddanských usadlostí. Preto došlo od počiatku 18. storočia k hromadnému sťahovaniu obyvateľstva Spiša do oblastí južného Uhorska, po tureckej okupácii pustých. V čase tereziánskych a jozefínskych reforiem v 18. storočí došlo na Spiši k intenzívnemu osídľovaniu Rómov a Židov.

Na území Spiša existovalo počas historického vývinu niekoľko samosprávnych útvarov. Prvým bola Stolica spišských kopijníkov, ktorá mala za povinnosť poskytovať panovníkovi bojovníkov. Zanikla v roku 1802. Od 13. storočia tu pôsobilo Spoločenstvo spišských Sasov, ktoré združovalo nemecké obyvateľstvo. Neskôr sa zmenilo na Provinciu 24 spišských miest, z ktorej kráľ Žigmund v roku 1412 záložoval poľskému kráľovi Vladislavovi II. trinásť najbohatších miest. Tie sa vrátili do spišskej župy až v roku 1772 za vlády Márie Terézie.

Z náboženského hľadiska je v regióne zastúpené rímskokatolícke obyvateľstvo s centrom v Spišskej Kapitule. Mariánska hora v Levoči je miestom najvýznamnejších pútí v strednej Európe. Významnými evanjelickými centrami boli Levoča a Kežmarok. Goralí a Rusíni majú prevažne gréckokatolícke a pravoslávne vyznanie. Do druhej svetovej vojny bolo na Spiši, najmä v Huncovciach, silne zastúpené aj židovské obyvateľstvo.

Prírodné podmienky Spiša neboli veľmi vhodné na intenzívnu poľnohospodársku produkciu. Obilniny sa pestovali len v malom rozsahu. Od stredoveku bolo tradičným doplnkovým zamestnaním roľníkov na Spiši povožníctvo. Od 19. storočia sa však región stal významnou oblasťou pestovania zemiakov, ako aj ľanu, z ktorého sa vyrábalo plátno na predaj. Domáce spracovanie sa postupne rozvinulo do produkcie vo fabrikách. V roku 1860 bola v Kežmarku založená mechanická pradiareň a tkáčovňa ľanu, ktorá bola prvou v celom Uhorsku. S výrobou plátna súviselo aj jeho farbenie technikou modrotlač. Robilo sa vo viacerých spišských lokalitách, ktoré zásobovali nielen okolie, ale tiež Gemer a Liptov.

Chudobné spišské poľnohospodárstvo vyvažovali remeslá a baníctvo. V Slovenskom rudohorí, bohatom na meď a železo, boli bane už v 14. a 15. storočí. V 19. storočí sa medená ruda ťažila najmä v Gelnici, Mníšku nad Hnilcom, Nálepke, Slovinkách, Smolníku, Spišskej Novej Vsi a vo Švedlári. Železrudné bane boli v Kluknave, Krompachoch a Spišskom Štvrtku. Okolo baní sa sústreďovali a žili robotníci, ktorí mali svoju osobitú kultúru a spôsob života.

Z remesiel boli na Spiši rozvinuté najmä kovospracujúce odbory – mediakováčstvo a zvonolejárstvo v Spišskej Novej Vsi. V Kežmarku bolo rozvinuté ihlárstvo. K najrozšírenejším remeselným dielňam patrilo garbiarstvo, klobuč-



níctvo, súkenníctvo, kamenárstvo, stolárstvo, zlatníctvo. Kožuchmi, obuvou, klobúkmi, modrotlačou a čipkami zásobovali spišskí výrobcovia široké okolie. Najväčšími remeselníckymi strediskami boli Kežmarok, Levoča a Spišská Sobota.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Pre územie Spiša bola charakteristická rozmanitosť typov a foriem tradičných domov. Pôvodne sa na stavbu domov používalo drevo, no po jozefínskych reguláciách jeho ťažby si od konca 18. storočia ľudia domy budovali z kameňa a pálenej tehly. Na strechách domov prevažoval drevený šindeľ. V lokalitách obývaných Nemcami sa vyskytovali domy, ktorých rozľahlé strechy prekrývali celú šírku domu aj s prejazdom z ulice na dvor, nazývaným *dufart*. Väčšina domov bola členená na vstupný priestor – *pitvor*, *priklet*, izbu – *chyžu* a komoru, prípadne maštal'. V *priklete* sa pripravovalo jedlo a v izbe sa stolovalo. Pôvodne sa varilo na otvorenom ohnisku – *pahrotke*, ktoré bolo súčasťou pece – *pekarníka*; jej teleso bolo v izbe alebo v pitvore. *Pahrotka* bol hranolovitý múrik z kameňa a hliny, na ktorý sa kládol oheň, a stála väčšinou rovno pred otvorom telesa pece. Dym z varenia sa voľne šíril po miestnosti a odchádzal otvorom na povalu. Od dvadsiatych rokov 20. storočia sa začali stavať murované sporáky so železnými platňami – *šporhet*, *šporet* a vstupná miestnosť sa začala nazývať *kuchyňou*. Sporák mal vzadu vyvýšenú kvadratickú časť – *pecik*, ktorý slúžil na odvedenie dymu. Približne od štyridsiatych rokov 20. storočia sa začali postupne búrať veľké pece. Nahradili ich tehlové sporáky so zabudovaným kotlom na zohrievanie vody – *kotlinou* a *pekarníkom* na pečenie chleba.

Na *pahrotke* stála železná trojnožka – *trajfus*, na ktorú sa kládli hlinené hrnce – *hlinjaky*, pod ktorými bol oheň. K inventáru kuchyne patrili veľké hlinené hrnce nazývané *harenc* alebo *harlik*. Ich veľkosť závisela od počtosti rodiny. Kupovali sa na levočských a gelnických jarmokoch a používali sa najmä na varenie halušiek a zemiakov. K príslušenstvu patrila aj veľká hlinená misa na podávanie jedál a menšie misky, z ktorých jedli deti a starí ľudia osobitne. Ku koncu 19. storočia boli hlinené nádoby postupne nahrádzané liatinovými nádobami – *zelezňakmi*. Najpoužívanější bola trojnohá *panva* alebo *panečka*. Varilo sa v nich mäso, halušky, zemiaky i kapusta. Hlinené hrnce nahradili železné *harčky* a *šerpene*. Liatinové riady vyrábali *panvari* vo fabrike v Krompachoch. Pri varení na otvorenom ohnisku bola dôležitá drevená varecha s dlhou rúčkou na miešanie jedál. Jedávalo sa drevenými *ložkami*. Po rozšírení sporákov sa začalo variť v smaltovaných riadoch – *glejdovaných gratoch*. Na prípravu cesta a hádzanie halušiek slúžili drevené *doštičky* a *pjestik*. Dreveným tlčikom – *tlučkom* sa drvili uvarené zemiaky. Pri pečení chleba bola potrebná lopata na sádzanie chleba, *pocisk* na odtlačanie popola a pahreby z dna pece, *ometlo* na vymetanie popola, *korytka* na bočníky chlebového cesta. Soľ bola v drevených *soľankach*. Mlieko sa držalo v hlinených krčahoch. Koláče sa piekli v plechových *tapšjach*. V stole v *šufliku* boli uložené lyžice a nože.

Kuchynský riad bol umiestnený v blízkosti ohniska alebo sporáka, niekedy priamo na jeho múriku. Riad sa tiež vešal na steny *prikletu* alebo stál na jednoduchej otvorenej drevenej polici – *rame*, *štelazi*. Na držanie potravín slúžila drevená zatváracia truhla, ktorá bola vnútri rozdelená na niekoľko častí; nazývali ju *pajstruna*, *špajstrun*, *pudla*, *múčnica*. Keď sa *priklet* zmenil na kuchyňu, začala sa používať na úschovu potravín *omarija*, *olmarija* s vyťahovacími zásuvkami a dverami. Držali sa v nej najpotrebnejšie riady a potraviny. Pred druhou svetovou vojnou sa v interiéroch začali objavovať kupované kredence. V *priklete* alebo v kuchyni bola vždy aj lavička s nádobami – *kupami* s vodou. V pitvore bola pôvodne aj jama – *dolik*, v ktorej sa uskladňovali zemiaky. Schádzalo sa do nej rebríkom. Neskôr sa jamy na zemiaky kopali mimo domu, obyčajne do svahu.

Ďalšie potraviny boli v studenej komore. Na závesnú policu sa tu odkladal chlieb, aby k nemu nemali prístup myši. V drevenom sude – *bočke* stála kyslá kapusta. V komore boli veľké dieže – *puciny* s bryndzou a krčahy s mliekom.

Väčšina hospodárstiev mala pri dome, na druhej strane cesty alebo sústreďené na jednom mieste v dedine murované sýpky, nazývané *lemhauzy*, *sypani*. Odkladalo sa do nich náradie a potraviny, ktoré neboli potrebné každodenne. Skladovalo sa tam obilie v drevenom *súseku* – truhlici rozdelenej na dva-tri *kutky*. Visela tam údená slanina a niekedy tam bol aj sud s kapustou či jama na zemiaky.

V čase, keď *priklet* slúžil iba na varenie, jedávalo sa za stolom v izbe. Stôl bol obyčajne v rohu izby. Pre stenách okolo stola stáli lavice. V kúte izby, čelom do miestnosti, sedel gazda a okolo ostatní dospelí členovia rodiny. Ženy sedávali, len keď bolo pri stole miesto, inak pri jedle stáli. Vo všedné dni sa stolovalo bez obrusa, na nedele a sviatky sa doska stola pokrývala plátenným obrusom – *portkou*. Pred každého sa položila drevená lyžica, ktorou si ľudia naberali jedlo zo spoločnej veľkej misy. Na stole nechýbala soľ a chlieb. Misu s jedlom prinášala na stôl gazdiná. Deťom sa naložilo jedlo na menšiu misku, položila sa na lavicu pri peci a deti z nej jedli postojáčky. Pred jedením sa všetci pomodlili – napríklad v obci Šuňava takto: „*Zhliadni, ó Bože na nás a pokrm, ktorá štedrosť tvoja poskytuje nam.*“ Po jedle sa ďakovalo: „*Bože očičku, zaplať za te dary, požehnaj a statočky od škody zachovaj.*“ Misu a lyžice zo stola odkladala gazdiná alebo najstaršia dcéra či nevesta. Po prvej svetovej vojne začal každý jesť zo svojej menšej misky alebo taniera. Niektoré suché jedlá, ako napríklad pečené či varené zemiaky, sa jedli len rukami.

Jedávalo sa trikrát denne. Raňajky – *frištik* sa podávali v lete skoro ráno medzi štvrtou až šiestou hodinou, v zime okolo ôsmej. Obed býval vždy na poludnie. Večera sa podávala v lete okolo dvadsiatej hodiny, v zime už okolo osemnástej. Stolovanie a zasadací poriadok pri stole sa dodržiavali iba v nedeľu, vo všedné dni sa spoločne sadalo za stôl len na večeru. V čase letných prác na poli muži odchádzali z domu skoro ráno a raňajky i obed im na pole nosili v hlinených nádobách – *rajtopoch* ženy, často len suchý obed, napríklad chlieb



s klobásou, slaninou, bryndzou. V zime muži zvykli furmančiť, preto jedli rovno na voze. Pri žiadnom jedle nesmel chýbať chlieb, ktorý krájala gazdiná. Tá tiež rozdeľovala jedlo pri stole.

Na raňajky sa pripravovali varené jedlá. Najčastejšie to boli polievky, halušky, *džatky* alebo kaše. Na obed sa varili prevažne polievky z bryndze, kapusty, strukovín. Večeru pripravovala gazdiná opäť čerstvú, napríklad jedlo zo zemiakov alebo cestoviny. Jedlá sa obyčajne zapíjali kyslým mliekom alebo cmarom. V nedeľu sa raňajky skladali z bielej kávy, chleba s maslom alebo bryndzou. Na obed bývala mäsová polievka z hydiny alebo údeného mäsa, varená s krúpami. Po polievke sa jedlo uvarené mäso, varené zemiaky alebo chlieb. To isté bývalo aj na večeru.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Prírodné podmienky a väčšinou drsné klimatické pomery nedovoľovali ľuďom na Spiši pestovať všetky obilniny. Siali sa predovšetkým raž, jačmeň a ovos. Z raži – *žita* a z jačmeňa – *jarca* sa mlela múka a robili sa krúpy. Ovos – *oves* slúžil na kŕmenie hospodárskych zvierat. Na chudobných pôdach sa pestovala aj pohánka – *tataraka*, ktorej vymlátené zrno sa vozilo do zvláštnych mlynov, kde sa olúpalo od vrchnej šupky. Na múku sa pomlelo na ručných mlynčekoch. Pšenica sa nepestovala, kupovala sa a používala len na prípravu koláčov. Raž a jačmeň sa vozili do vodných mlynov, kde sa mleli. Z jačmennej múky sa varili cestoviny a pridávala sa k ražnej múke pri príprave chleba.

Z obilnín sa pripravovali kaše. Obľúbená bola *tatarčena kuľaša*, ktorá sa varila sypaním múky do vriacej vody. Na zlepšenie chuti sa dosypala ražná múka. Vrch kaše sa pomastil masťou, maslom alebo upraženou slaninou. Ku kaši sa pilo mlieko. Obmenou tejto kaše bola *skladana kuľaša*: do vody z uvarených zemiakov sa prisypala pohánková múka a varila sa do zhustnutia. Na večeru sa z jačmenných krúp – *lohaze* varila často kaša. Konzumovala sa aj *prosová kaša*, *okruhla kaša* či *žolta kaša*. Proso sa kupovalo v Košiciach a na okolí a v Košickej Belej si ho dávali v špeciálnom mlyne olúpať. Kaša sa varila aj z kukuričnej múky. Kukurica – *tengerica*, *kenderica* sa na Spiši nepestovala, ľudia ju chodili nakupovať do oblasti Šariša. Z múky sa varila vo vode kaša – *kukuričjanka*, ktorá sa jedla často na raňajky. Kaša v mlieku alebo vo vode sa varila aj z kupovanej ryže – *rajs*. Starým jedlom bol *múčny čír*, *varmuška*, *žufka*. Do vriacej vody sa postupne sypala múka, polievka sa nechala zhustnúť a zriedila sa kyslým mliekom. Jedla sa na raňajky. Múka uvarená vo vode a okyslená octom – *tunka* bola omáčkou, ktorá sa podávala k uvarenému mäsu.

Z múky sa pripravovali cestoviny, a to buď ako závarka – *zamrvka* do polievok, alebo samostatné jedlá. Do polievok sa pridával *papcun* – tuhé cesto štikané nechtami alebo nastrúhané na strúhadle – *trel'ku*, alebo *late cesto* – redšie cesto po kúskoch kvapkané do polievky. Do polievok sa pripravovali aj *lapkanky* z rozvaľkaného cesta, ktoré sa trhlo na kúsky. Ak sa takáto cestovina varila v mlieku, bola to mliečna polievka. Rezaním cesta sa pripravovali

rezanky, *fľačky* – *lečky*, *šifliky*, ktoré sa zavárali do mliečnych alebo mäsových polievok. Z múky, vajička a pridaním uvarených pretlačených zemiakov alebo surových postrúhaných zemiakov sa varili cestoviny ako samostatné jedlá. Patrili k nim *halušky*, *štikance* s bryndzou, tvarohom alebo kapustou, pomastené upraženou slaninou. Zo zemiakového cesta sa robili šúľance – *cikošky*, *stručíky*, *knotky*. Jedli sa zmiešané so strúhankou – *brezlami*, s praženicou alebo krupicou opraženou na masť – *grisom*. Obľúbeným cestovinovým jedlom boli *pirohy* plnené uvarými zemiakmi, bryndzou, tvarohom.

Najdôležitejším obilninovým pokrmom bol chlieb – *chleb*, ktorý sa piekol z ražnej alebo z ražno-jačmennej múky, vo vyššie položených lokalitách aj z jačmenno-ovsenej múky. Bol každodenným jedlom a musel byť v každom dome. Pečenie domáceho chleba bolo záležitosťou gazdinej. Večer pred pečením si pripravila potrebné náčinie a potraviny do kuchyne, drevené koryto na miesenie cesta, sito na preosiatie múky. Múka sa nachystala tak, aby sa prehriala. Kvások na kysnutie cesta sa pripravil z cesta, ktoré si gazdiná schovala z predchádzajúceho pečenia. Pred zarábaním cesta sa nikdy nezabudla prežehnať. Do koryta dala trocha uvarených a postrúhaných zemiakov, prispala potrebné množstvo múky a kvások *rozmudľaný* vlažnou vodou s trochou droždia. Postupne prilievala vlažnú vodu, prispala soľ a cesto v koryte miesila rukami z jednej strany na druhú. Gazdiná miesila tak dlho, kým nevidela, že cesto sa začalo *rušať*, že kyslo medzi rukami. Dobře vymiesené cesto *pukalo* – bolo hladké a nelepilo sa na steny koryta. Vtedy cesto zakryla plachtou a vanúšom a nechala kysnúť. Potom rozkurovala pec – *pekarník* drevom. Priniesla aj košíky – *slameničky* a drevené *vahany*, aby sa zohriali, a do *slameničiek* položila plátenné obrúsky – *randy*. Dreveným ohreblom rozhrabala popol po celej peci, aby bola rovnomerne vykúrená. Vykysnuté cesto gazdiná rozdelila na toľko častí, koľko chlebov chcela piecť. Každú porciu cesta vyformovala – *navalala* do okrúhla a položila buď do košíka, alebo do vahana. Tam chlieb ešte dokysol. Pred sádzaním chleba do pece ohreblom vyhrabala uhličky na boky pece a dala do nej upiecť z chlebového cesta menšie okrúhle pečivá – *podplameníky*, *pudpalky*. Upečené si každý podľa chuti osolil a pomastil. Deti si ich sypali cukrom. Dobře prepečené placky boli znakom, že je pec dobre vykúrená a môže sa piecť chlieb. Uhličky a popol gazdiná z pece vymietla. Surové chleby vyklopila na drevenú lopatu s dlhou rúčkou a po jednom ich sádzala do pece. Predtým ich potrela šťavou zo strúhaných surových zemiakov, aby chlieb nepopraskal, a prežehnala ho. Podľa veľkosti pece a rodiny sa naraz pieklo 8 – 12 chlebov. Pri pečení sa pec uzavrela, a keď sa na chlebe vytvorila kôrka, gazdiná otvorila dvierka pece, aby vyšla para von a chlieb nezhorel. Po dvoch hodinách bol chlieb upečený. Po vybratí z pece sa poumýval vodou alebo šťavou zo zemiakov. Keď vychladol, uložil sa do komory alebo *sypanca*. Deťom sa zo zvyškov zoškrabaného cesta zo stien koryta upiekli malé *popky*, *kukličky*. Na platni sporáka sa zvykli piecť placky z chlebového cesta potreté bryndzou alebo uvarými zemiakmi, prípadne posypané kapustou a oškvarkami, nazývané *kabače*.



Pečivo plnené kapustou upečené na platni sporáka sa nazývalo *posuch*. Kedysi ľudia okrem chleba poznali iba *lokše*, *bjely chlebič* – pečivo z ražnej múky, zarobené mliekom a upečené na plechu, ktoré sa navrchu posolilo alebo pocukrilo. Koláč sa piekol väčšinou na Vianoce a Veľkú noc. Od prelomu 19. a 20. storočia sa začali piecť kvalitnejšie koláče a pečivá z pšeničnej múky, mlieka, vajec a droždí: *kuchne*, *baby*, *kríže*, *pletiniky*, *kapusniky*, *gruľovníky*, *buchty*. Na fašiangy sa zvykli smažiť v tuku *pankušky*, *tal'ky*.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta mala na Spiši medzi zeleninovými jedlami prioritu. Nakladala sa do drevených sudov – *bočjek*, ktoré vyrábali miestni debnári. Z kapusty sa očistili vrchné listy, hlávky sa prekrojili na polovicu, vyrezali sa hlúby a strúhali sa na jemné rezance na *hobličke*. Nakrájaná kapusta sa presolila, pridalo sa celé čierne korenie, bobkový list, rasca a premiešala sa s nastrúhanou cibuľou a malými jabĺčkami. Do nádoby sa kládla po vrstvách a tlačila bosými nohami, aby sa z nej vytlačil vzduch a uvoľnená šťava stúpala na povrch. Šťava sa odoberala hrnčekom. Po naplnení sa sud s kapustou zakryl drevenou doskou – *denkom*, pritlačil umytou skalou a prikryl plátennou textíliou. Kapusta kvasila 2 – 3 týždne v teplej miestnosti. Potom sa sud preniesol do chladnej komory alebo *sypanca*. Kyslá kapusta sa jedla po celú zimu v surovom stave i varená. Pripravovali sa z nej polievky s mäsom i bez mäsa – *trasenina* alebo *kapusta*. Najčastejšie sa kyslá kapusta varila len vo vode a zaprážala múkou. Kapustu bez zápražky nazývali *postnou kapustou*. Keď chceli kapustnicu uvariť z hlávkovej kapusty, priliali k nej vodu alebo cmar a dochutili octom. Dusenou kyslou kapustou sa dochucovali halušky a dusenou hlávkovou kapustou sa plnili koláče – *kapusniky*.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Popri chlebe boli najdôležitejšou potravinou Spišiakov zemiaky – *grule*, hoci sa v tomto regióne rozšírili až počas 19. storočia. Pre ľudí boli často záchranou pred hladom. Každá rodina sa snažila dopestovať toľko zemiakov, aby jej vystačili na celý rok na varenie a zároveň na novú výsadbu. Na počiatku ich zvykli ľudia len nasucho upiecť v pahrebe ohníska a jedli ich olúpané a posolené. *Pečene grule* sa zapíjali kyslým mliekom alebo cmarom. Za tradičné a veľmi známe jedlo na Spiši sa pokladajú zemiaky varené spolu s kyslou kapustou, nazývané *strešenina*. Častým pokrmom boli *mjesene grule* – uvarené rozpučené zemiaky poliate masťou a opraženou cibuľkou. Známou regionálnou špecialitou bol *putirtan*, *putiraj* – pripravovala sa z nastrúhaných surových zemiakov dochutených soľou a cesnakom, prípadne cibuľou. Masa sa natrela na pomastený plech – *ťapšu* a upiekla v peci. Okrem toho sa zemiaky používali na prípravu polievok alebo cestovín. K spišským kulinárnym špecialitám patrili *džatky*, *zavárance*: uvarené zemiaky sa zasypali múkou a bez miešania sa chvíľu povarili, po scedení prebytočnej vody sa z masy urobilo cesto, ktoré sa dalo na

drevený lopárik a po kúskoch sa *naštikalo* do misy. Jedlo sa polialo upraženou slaninou. V niektorých obciach sa *džatkami* nazývali ovocím plnené zemiakové knedličky. Zo zemiakového cesta sa varili aj rezance – *slyšky*, ktoré sa jedli posypané strúhankou. Zemiaky sa pridávali do chlebového cesta, v ktorom nahrádzali nedostatok múky. Piekli sa aj pečivá zo zemiakovo-múčneho cesta, plnené rôznymi plnkami; nazývali ich *knjesa*, *knysa*.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Pestovanie zeleniny na Spiši bolo obmedzené a jej konzumácia s výnimkou kapusty pomerne nízka. Gazdiné si zeleninu pestovali v predzáhradkách alebo v záhradách za hospodárskym dvorom. Pestovala sa mrkva – *morna*, petržlen – *petruška*, cibuľa, cesnak, šalát, šťavel – *šťav*, tekvica, fazuľa a uhorky. V žiadnej záhrade nechýbal kôpor a majorán, ktoré sa používali ako pochutiny. Na lúčkach sa zbierala rasca. Do niektorých lokalít sa zelenina musela dovážať, napríklad z Gelnice alebo z okolia Košíc, najmä z Ťahanoviec. Zelenina sa konzumovala surová alebo varená. Mrkva a petržlen sa dávali do hovädzích a hydinových polievok. Zo šalátu sa varila na jar a v lete polievka. Omáčky sa pripravovali z tekvice aj štiavu. Fazuľa sa varila často s jačmennými krúpami. Cibuľa sa jedla surová so slaninou a chlebom a používala sa ako korenina do mnohých jedál. Uhorky sa konzervovali rýchlym kvasením na slnku v sklenených pohároch.

Málo pestovanej zeleniny nahrádzali gazdiné rôznymi zelinami. Z nich treba spomenúť žihľavu – *pokrivu*, ktorej listy nasekali, dávali do zápražky, zaliali vodou a jedli ako omáčku. Ako prívarok sa konzumovali aj sparené listy púpavy alebo lobody. Ako zelenina do polievok sa používala rastlina zádušník brečtanovitý, nazývaná *kocurove vajcia*.

Ovocia sa na Spiši urodilo málo a priemernej kvality. Väčšinou sa skonzumovalo po dozretí čerstvé, len menšia časť sa sušila na vianočný stôl. Umyté slivky, na *krížalky* pokrájané jablká a hrušky sa sušili v peci rozložené na papieri. Zo sliviek sa varil hustý lekvár, ktorý vydržal aj niekoľko rokov. Pred použitím sa musel rozvariť s vodou. V záhradách sa pestovali ríbezle – *viničky* najmä na víno a egreše – *muhengy*, z ktorých sa varil pikantný prívarok. Ovocie sa dopĺňalo zberom lesných plodov, predovšetkým malín, čučoriedok – *borofsky*, *borovnice*, brusníc. Nazbierané plody sa často odpredávali do mesta, aby ľudia získali peniaze na cukor a mohli si uvariť z lesných plodov lekvár a sirup – *zaft*. Trnky sa zbierali na víno.

K lesným plodom patrili aj huby, na ktoré bol Spiš bohatý. Zbieral sa najmä hrib obyčajný – *brib*, *grib*, kuriatka – *kurčatka*, rýdzik pravý – *rydzik*, plávka modrastá – *plafky*. Huby sa krájali na plátky a sušili v peci alebo navlečené na niti na slnku. Aj hříby sa však zbierali najmä na predaj.

MLIEČNE JEDLÁ

Chotáre spišských dedín tvorili vo väčšine lesné, pasienkové a lúčne plochy, preto ťažiskom poľnohospodárskej produkcie bol chov hospodárskych



zvierat, najmä hovädzieho dobytku a oviec. V teplých mesiacoch sa dobytok vyhánal spoločne na pašu. Pri prvom výhone majitelia šibali zvieratá prútikmi, ktoré im dal najatý pastier. Za to dostal *vyhonove* – kus slaniny, chleba, prípadne peniaze. Každý druh dobytku sa pásol osobitne. V maštaliach zostávali len plemenné býky a mladé teľatá. Kravy sa v čase obeda vracali do dediny na poludňajšie dojenie alebo zostávali na paši a gazdiné ich chodili dojiť tam. V zime bol dobytok ustajnený v maštaliach.

Chov oviec bol najrozšírenejší v obciach, kde mali salaš. Niekde sa chovali od jari do jesene aj v maštaliach. Ovce v spoločnom stáde pásol *bača*, ktorého si vybrali gazdovia, a ten si najímal pomocníkov – *honeľnikov*, *juhasov*. Na jar sa pásli ovce najskôr na okolí dediny a po roztopení snehu sa vyhánali na salaš. Bača dostal pri tejto príležitosti od majiteľov oviec *vyhonku* – slaninu, chlieb a peniaze. Večer na salaši bača zarezal jednu zo svojich oviec a urobil hostinu. Predelom v salašníckej sezóne bol sviatok svätého Jána. V ten deň znova bača vyberal slaninu, chlieb a koláče a večer robil na salaši pre majiteľov oviec hostinu. Po zohnaní oviec zo salaša, keď začali strácať mlieko, sa robilo záverečné vyúčtovanie a nastalo jesenné pasenie v blízkosti dedín.

V menšej miere sa chovali aj kozy, ktoré sa pásli osobitne a vyhánali sa spolu s kravami.

Kravským mliekom boli rodiny pomerne dobre zásobované. Sladké, ale najmä kyslé mlieko – *kvašne mlieko*, *kyškane mlieko* sa podávalo takmer každodenne k jedlám zo zemiakov, k haluškám, pirohom a pod. V menšom rozsahu sa pilo kozie mlieko. Dávalo sa najmä malým deťom a chorým ľuďom na pľúca, ale najviac sa ním krmili ošípané. Z kravského mlieka sa pripravovalo maslo a tvaroh. Maslo sa robilo zo smotany, ktorá sa odoberala z vrchu mlieka. Smotana sa zbierala týždeň a potom z nej gazdiné *mútili* maslo v drevených nádobách – *zbonkách*, *zbuškách*, *zbankach* pomocou tyče s okrúhlym zakončením s dierami – *toparkou*. Hotové maslo sa premylo v studenej vode a tvarovalo do hranolov, kociek alebo valčekov a vrch sa ozdobil – *cifroval* nožom. Gazdiné maslo chodili predávať na mestské trhy. Na domácu spotrebu sa nechalo na tanieri a natieral sa ním chlieb. V lete, keď bola produkcia mlieka najvyššia, maslo sa pretápalo a lialo do hlinených hrncov. Používalo sa na mastenie jedál najmä v čase pôstov. Po zmútení masla zostal v nádobe cmar – *cmor*, *muceno mlieko*, ktoré sa pilo na uhasenie smädu. Tvaroh sa získaval zohrievaním kyslého mlieka. Keď sa vyzrážal na povrchu, vylial sa do plátennej utierky – *cetky*, *tanisterky* a nechala sa odkvapkať *servatka*. Tvaroh sa používal v kuchyni ako posýпка na halušky a plnili sa ním pirohy a koláče.

V obciach, kde sa chovali ovce, chodili si majitelia každú nedeľu na salaš po syr a žinčicu. Z ovčieho syra si doma vyrábali bryndzu. Dobře vykysnutý syr sa premiešal so soľou a natlačil do drevenej nádoby – *gelety*, ktorá sa uza-vrela *ďenkom*. Bryndza sa konzumovala ako nátierka na chlieb, plnili sa ňou pirohy a sypala sa na halušky. Pri nedostatku iného tuku sa ňou mastili jedlá.

Z bryndze a drobnej cestoviny sa varila polievka *breja*. Bačovia si na salašoch pre vlastnú potrebu a na predaj robili zo syra oštiepky a parenice.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Najdôležitejším zdrojom mäsa bol chov ošípaných. Najväčším zdrojom v zásobovaní obyvateľov dedín mäsom bola domáca zabíjačka – *zakalačka*, *me-sarstvo*. Konala sa zvyčajne pred Vianocami, a ak mal gazda viac zvierat, aj vo fašiangovom období a pred Veľkou nocou. Kedysi sa porážali ošípané s hmotnosťou okolo 100 kilogramov. Zabíjačka patrila k spoločenským udalostiam, pretože bola pri nej potrebná pomoc širokej rodiny a niekedy aj susedov. Zviera sa omráčilo úderom dreveného *tluku* do hlavy a ostrým špicatým nožom sa zapichlo pod krkom – *štikalo sa*. Krv sa zachytávala do nádoby, do ktorej sa dala hrsť soli, aby sa nezrážala. Po dôkladnom vykrvácení uložili zviera do dreveného koryta, obarili ho vriacou vodou, posypali *kalafoniou* alebo *smolou* z bieleho smreka a kožu zbavili srsti. Očistené telo vyvesili na hradu pod strechu domu. Znova ho umyli a začali rozoberať. Po rozrezaní brušnej dutiny sa vybrali vnútornosti, z hlavy jazyk. Črevá sa čistili preplachovaním teplou vodou, prevrátením a *šlamovaním* – čistením nožom. Umyté vnútornosti sa dali variť a voda z tohto vývaru sa použila na prípravu zabíjačkovej kapusty. Zviera sa ďalej rozpolilo, oddelili sa stehná – *šunke*, *šoudry*, *šoldy*, rebrá a slanina. Mäso sa nasolilo a dalo zaúdiť pod strechu ku komínu. Kedysi sa údila aj hlava zvieraťa. Posekaným masným mäsom, odrezkami z vnútorností, krvi upraženej na masti a cibuli, uvarenými jačmennými krúpami, dochutenými soľou a majoránom, sa plnili do hrubých čriev jaternice – *hurky*, *jelitka*, *lelitky*, ktoré sa uvarili vo vode. Do vývaru sa pridalo korenie, soľ a majorán. Táto polievka sa nazývala *grejzupa*. Do bravčových i baraních čriev sa plnila aj *tatarčena kaša* ochutená korením. Obľúbeným zabíjačkovým jedlom boli *kysky*, *flaky*: pripravilo sa zemiakové cesto ako na *putirtan*, naplnilo sa ním tenké črevo prasaťa a v rovnakých vzdialenostiach sa oddelilo nitkou. Po obarení vriacou vodou sa *kysky* dali na plech, pomastili sa masťou a upiekli v peci. Toto jedlo sa tradične jedávalo po návrate z polnočnej omše na Štedrý deň. Z paprčiek a chvosta sa robila huspenina – *studenica*, *kočanina*. Výroba klobás – *kolbas* nebola taká rozšírená ako výroba *kysiek*. Domáce klobásy rovnako ako údená slanina sa podávali ako rýchle jedlo s chlebom. Z brušného sadla sa vytápala masť – *šmalec*, ktorý sa držal v hlinených nádobách. Povrchový tuk sa údil na slaninu. V baníckych dedinách sa skôr chovali ovce, preto bravčové mäso, slaninu a klobásy do nich privážali mäsiari z okolitých miest.

Ovčieho mäsa bolo najviac na jeseň, keď sa riedili stáda. Rezali sa jalové ovce a vykastrované barany. Mäso sa pokrájalo, nasolilo a naložilo do drevených sudov. Niektorí zvykli baraninu aj údiť. Baranina sa najčastejšie varila len s čiernym korením či zeleninou, údená baranina najčastejšie spolu s krúpami alebo s hrachom. Z baraních čriev sa pripravovalo jedlo nazývané *bambušok na kvašno*. Črevá sa dobre očistili a varili tak dlho, kým neboli mäkké. Pokrájali



sa nadrobno a zmiešali s uvarenými zemiakmi. Do masy sa počas varenia pridalo trocha múky, vajcia a ochutila sa červenou paprikou a čiernym korením. Zo zabitých baranov sa získaval loj. Robili sa na ňom zápražky na zahustenie jedál.

Z hydiny sa najviac chovali sliepky a husi, menej kačky a morky – *pulky*. Pastierov husí si zvykli gazdiné zjednávať na svätého Ondreja. Pásli od mája do septembra popri potokoch a po žatve na strniskách. Potom nastalo obdobie vykrmovania a rezania husí. Časť mäsa sa skonzumovala, časť zakonzervovala, masť sa vytopila a odkladala ako liečivý prostriedok. Hus sa najskôr povarila, aby bola polievka, potom sa upiekla. Sliepky sa rezali len staré, ak prestali znášať vajčká. Varili sa pri rôznych rodinných sviatkoch, napríklad na krstiny a svadby. Dobrá slepačia polievka sa nosila aj žene po pôrode.

Chov sliepok zabezpečoval predovšetkým sebestačnosť domácností vajčkami. Vajčká boli potrebné v kuchyni pri príprave cestovín a koláčov. Jedli sa uvarené natvrdo, robila sa z nich praženica so slaninou, múkou a mliekom. Časť vajec gazdiné chodili predávať na trhy do miest.

Doplňkom mäsitej stravy boli ryby, predovšetkým pstruhy, na ktoré boli podtatranské rieky a potoky bohaté. V lesoch ľudia pytliačili aj divú zver, najmä jelene a zajace.

Mäso sa konzumovalo ešte v prvej polovici 20. storočia zriedka. Bolo sviatočným pokrmom, varilo sa v nedeľu a na sviatok. Konzumovalo sa predovšetkým varené so zemiakmi a z vývaru sa robila polievka. Z mäsitých jedál sa najčastejšie varil guláš so zemiakmi.

Od 19. storočia pôsobili v spišských mestách mäsiari, ktorí mali vysokú reputáciu v celom Uhorsku. Robili veľmi populárne spišské párky a ďalšie výrobky. Najznámejší výrobcovia pôsobili v Spišskom Podhradí a Levoči. Najskôr boli tieto výrobky lahôdkami v meštianskych rodinách, neskôr sa stali populárnymi aj v strave dedinčanov.

NÁPOJE

Vodu v obciach na Spiši ľudia čerpali z vykopaných studní. Studne boli okrúhle, obložené kameňom a na vrchu ich chránila drevená strieška. Voda sa vyťahovala vedrom pomocou rumpálu. Od studní do domu sa nosila v drevených kanvách – *kopoch* s jednou rúčkou. Kanvy vyrábali debnári. Voda v *kopoch* stála na lavičke blízko ohniska alebo sporáka. Okrem studní sa voda brala aj z prameňov so stále odtekajúcou vodou, ktorá sa zachytávala do drevených žliabkov – *riničiek*. Z nich sa nosila voda hlavne v nedeľu, aby bola čerstvá, a pila sa po nedeľňajšom obede.

Rozšírenie železných hút a baní v 19. a počiatkom 20. storočia, ktoré porušili prirodzené žriedla vody, si vynútilo v blízkych dedinách zavedenie vodu – *hydrantu*. Voda sa privádzala z okolia do nádrží – *vaserkast*, z ktorých sa železnými rúrami viedla do dediny. *Hydranty* stáli na ulici a k nim si chodili ľudia vodu naberať.



Na pole a do lesa sa voda nosila v hlinenej nádobe s úzkym hrdlom, ktoré sa upchávalo handričkou – *harčku*. Na jarmokoch ich predávali hrnčiari z Gemera.

Najobľúbenejším nápojom bolo mlieko, najmä kyslé, ktoré sa pilo takmer každodenne, po každom varenom jedle. Počas letných prác a v horúčave sa pil na osvieženie cmar. V lete sa pila tiež žinčica, ktorú si ľudia nosili každý týždeň zo salaša spolu so syrom.

V nedeľu a sviatočné dni sa pila biela káva zo sladkého mlieka a kupovanej *melty* alebo *cigórie*, prípadne sa *cigória* zmiešala s upálenou a pomletou ražou. Rastlinné odvary sa pili zriedkavo, väčšinou len pri chorobe. Najčastejšie to boli odvary zo sušeného lipového, harmančekového či jahodového kvetu, jahodových a malinových listov.

Z alkoholických nápojov sa podomácky robilo víno z ríbezlí, malín, šípok, trniek, jabĺk, prípadne z raži – *žitné víno*. Pilo sa aj varené a osladené, najmä na svadbách a krstinách. Obľúbenejšia a častejšie konzumovaná bola *pálenka*. Niektorí si vedeli vypáliť slivovicu, malinovicu, prípadne pálenku zo zemiakovej melasy. Väčšinou sa však kupovala v krčmách. Na svadby sa jej minulo aj 100 litrov. V krčme sa pila z decových pohárikov s úzkym hrdlom – *rompelov*, *porcijek*. Pálenku pili baníci aj pri práci, aby dosiahli lepší výkon. Najobľúbenejšou pálenkou bola slivovica, borovička – *borovica*, *malinovica* a *žolta* – hrušková, najlacnejší bol riedený špirit s vodou. Na Vianoce sa zvyklo pripravovať *hrjate* z medu alebo cukru a špiritusu.

Od počiatku 20. storočia začala na Spiši stúpať aj spotreba piva, ktoré vyrábala pivovar v Poprade. Prvý pivovar v tomto meste bol založený v roku 1812. V prevádzke bol až do postavenia nového pivovaru v roku 1882. Oba tieto pivovary postavili popradskí obchodníci a remeselníci.

PÔSTNE JEDLÁ

V období pôstov ľudia nejedli mäso, jedlá sa mastili bryndzou, stopeným alebo čerstvým maslom a ľanovým, konopným alebo slnečnicovým olejom. Rastlinné oleje sa využívali len počas pôstov. Jedli sa múčne, zemiakové a kapustové jedlá. Hovorilo sa, že sa je *na plano*. Na *Krivu* alebo *Škaredu* stredu sa vyvárať kuchynský riad, aby sa zbavil mastnoty. Na obed sa vtedy varila kapustnica s ľanovým alebo konopným olejom, alebo zemiaky s olejom. Na Kvetnú nedeľu sa zvyčajne varili pirohy, aby narástli veľké zemiaky. Najprísnejší pôst sa dodržiaval počas Veľkého týždňa pred Veľkou nocou. Ľudia jedli často len raz denne – čaj s chlebom alebo suché varené zemiaky. Na Veľký piatok sa pila čierna káva a jedli vajíčka, čistá kapustnica s cestovinou alebo kyslé ryby. Aj na Bielu sobotu sa ešte postilo, hoci sa začali už pripravovať veľkonočné jedlá. Varila sa polievka z údeného mäsa, klobásky, vajíčka. Večer po príchode z kostola sa už mäsité jedlá mohli podávať. Pôst sa dodržiaval aj na Štedrý deň a aj samotná štedrá večera mala pôstny charakter, tvorili ju len jedlá rastlinného pôvodu. Za pôstny deň bol považovaný aj každý piatok v týždni.



SVIATOČNÉ JEDLÁ

Oslave Vianoc predchádzalo obdobie intenzívnych príprav celej domácnosti na tieto sviatky. Robila sa zabíjačka, piekol sa chlieb a kysnuté koláče. Nemci na Spiši piekli s obľubou aj škvarkové pagáče – *grivenpeltč, pogačen*. Už od obeda na Štedrý deň chodili po domoch *jasličkare* – chlapci s dreveným kostolíkom, ktorí spievali a hrali vianočnú ľudovú hru o narodení Ježiška. Za svoj výstup dostávali peniaze, cukríky, pálenku, jablká, koláče.

Na Vianoce, nazývané *Vilija*, gazdiná prikryla stôl bielym obrusom – *servatkou, partkou, portkou*. Na stôl položila dva chleby – jeden z nich zotrval na ňom počas celých sviatkov. Do košíka alebo na tanier nakládla ovocie, cesnak, rozkrájané koláče. Nechýbali oplátky, med a pálenka. Oplátky sa piekli hromadne na fare. Na rohy stola nasypala po troške z každého druhu obilia a položila zemiak vo viere, že tak zabezpečí hospodárstvu dobrú úrodu týchto základných plodín. Pod obrus položila mincu, aby boli v dome peniaze po celý rok. Kedysi sa do izby doniesla aj slama, na ktorej rodina spala po návrate z polnočnej omše. Robili sa z nej povriesla, ktorými sa na Štefana obkrúcali ovocné stromy, aby dobre rodili. V izbe bol na hrade zavesený alebo v kúte postavený vianočný stromček – *jezulen, jezulanke*, ozdobený medovníčkami, orieškami, jabĺčkami a kockami cukru zabalenými v staniolovom papieri.

Večera sa začala spoločnou modlitbou. Na okolí Margecian bolo zvykom, že gazdiná držiak sviečku a nádobu na dojenie – žochtar v ruke, vinšovala: „*Ja vam vinšijum na tu svatu viliju hojnejše, spokojnejše, zdravše ročky dožiť. Jak sme dožili i prežili od pana Boha lasku v dome, zlahodu, na poli urodu. A ešči ja vam vinšijum, co šebe od miloho pana Boha žadace – šcesce, zdravje a hojne božske požehnañje.*“ Potom si každý zobral oplátku s medom a kúsok cesnaku a vzájomne si želali k sviatkom. Nasledovala kapustová polievka s hríbmami, po nej sa jedla hrachová alebo šošovicová polievka. Ďalej sa podávali *lokše, bobalky, obaranky* – drobné upečené cesto, poliate horúcou sladkou vodou a posypané makom. Niekde sa varila *vilija* – rozvarené sušené slivky sa naliali na polámaný biely koláč. Na koniec sa jedlo sušené ovocie, koláče, pila sa hriata pálenka. Po večeri chodili po domoch spievať vianočné piesne malé deti. Po polnočnej omši sa rodina vrátila k slávnostnému stolu a jedlo sa mäso, klobásy, hurky, *kysky* zo zabíjačky. Nezabudlo sa ani na zvieratá, gazda dal statku žrať kúsok z každého jedla zo štedrej večere.

Na Božie narodenie bolo zvykom nevariť. Raňajkovali sa koláče – *pletence, kuchy, baby, rožky, beluše, rohy* s bielou kávou. Na obed sa jedli jačmenné krúpy uvarené s mäsom zo zabíjačky. Na Štefana sa tiež najviac konzumovali mäsité jedlá zo zabíjačky. Na Silvestra sa navarilo to isté ako na štedrú večeru a na Nový rok sa podávala mäsová polievka a pečené *kysky*.

Od Troch kráľov do Popolcovej – *Krivej* stredy boli fašiangy. Vtedy bolo tradíciou pražiť pečivo – *pankušky, kreple* a častejšie sa jedli produkty zo zabíjačky s kapustou. Najveselšie bývalo na dedinách posledné tri dni pred *Krivou stredou*, keď sa mládež schádzala v *kudzelnej chyži*, kde chodili dievčatá na je-



seň a v zime priať nite na plátno. Hrala im pritom hudba, spievali, tancovali a využívali poslednú príležitosť najesť sa do syta mäsa a tukov, ktoré v nasledujúcom štyridsaťdennom pôste jesť nemohli. Cez tieto dni chodili po dedinách *fašangare* – chlapci preoblečení do ženských šiat s harmonikou, dreveným ražňom v ruke, košom na vajíčka a metlou na bielenie domu. Išli z domu do domu, všade si vypýtali kus slaniny alebo vajíčka. Ak domáci nedávali pozor, v izbe im steny zamazali sadzou. Keď obišli celú dedinu, zastavili sa v krčme, kde im krčmárka urobila z vajok a slaniny praženicu. Pridali sa aj ďalší mládeňci, ktorí kúpili pivo a pálenku, a spoločne si zatancovali. Zábavy sa končili v utorok o polnoci.

V týždni pred Veľkou nocou sa znova v domoch upratovalo, piekli sa chleby a koláče, niekde aj pečivo v tvare baránka, varili sa vajíčka v cibulovej šupe, pripravovali sa vajíčka maľované voskom – *pisanky* pre *kupačov*, varila sa údená šunka, niekde sa upiekla aj teľacina. Na Veľkonočnú nedeľu ráno chodili gazdiné s košíkom naplneným jedlom na omšu, kde ho dali posvätiť kňazovi. V koši mali najčastejšie koláč – *pasku*, *pletanak*, *babku*, šunku, vajíčka, tvaroh, maslo, soľ. Niekde nosili posvätiť aj obilie a zemiaky, ktoré zamiešali do výsadby a sejby veriac, že si tak zabezpečia dobrú úrodu týchto plodín. Po príchode z kostola každý v rodine musel zjesť jedno požehnané vajíčko, aby vedel, kde sa má zo sveta vrátiť, keby zabľúdl. Na obed sa podávali posvätené jedlá, tradične huspenina a v bohatších rodinách aj plnené pečené kozľa. Veľkonočné vajíčko sa dávalo do prvej brázdy poľa, keď sa išlo prvýkrát orať pole; mala sa tak zabezpečiť jeho plodnosť. Masťou z veľkonočnej šunky si bolo treba pomastiť ruky a nohy, aby človeka hady neštípali.

V pondelok chodili chlapci od skorého rána na *kupačku* a polievali vodou dievčatá rad za radom. V domoch ich núkali pálenkou, mäsom a koláčmi. V utorok popoludní im to dievčatá zvykli vrátiť.

Na sviatok Petra a Pavla – 30. júna – robil v dedinách banický spolok pre svojich členov tanečnú zábavu Každý dostal poukážku na určité množstvo nápojov a jedla pre dve osoby.

Z rodinných udalostí sa slávilo najmä narodenie dieťaťa a svadba. Keď žena čakala dieťa, verilo sa, že nemôže piť pálenku, aby nebolo *šalene*, a jesť kyslé *kvašne* jedlá, aby nebolo zlé. Ak gravidná žena dostala chuť na nejaké jedlo, malo sa jej dať: *aby od nej neodešlo*, to znamená, aby nepotratiť dieťa. Keď začala žena doma rodiť, jej posteľ zakryli plachtou, aby rodičku uchránili pred urieknutím cudzími ľuďmi, ktorí by prišli do izby. *Do kuta* – za plachtu mali prístup len vydaté ženy a manžel. Ak žena ťažko rodila, dali jej vypiť odvar zo žitnej hubky alebo vodu, v ktorej sa uvarili vajcia; tie ostali pôrodnej babe. Keď sa dieťa narodilo, vyložili ho na stôl, aby mu bolo vždy teplo. Po prvom kúpeli sa novorodencovi natreli nohy a čelo husacou masťou, aby bolo odolné voči zime. Ak už mala matka mlieko, naliali trocha do vody prvého kúpeľa, aby bolo dieťa pekné. Ak matka mlieko hneď nemala, dieťaťu dali cmúľať v handričke zabalenú v mlieku rozmočenú žemľu. Po pôrode išiel otec túto novinu



oznámiť kmotre rodičky, ktorá jej priniesla jedlo – *óvrant*: rascovú alebo slepačiu polievku, ryžu uvarenú v mlieku, mäso, *pankušky* alebo koláč, bielu kávu. Aj iné ženy z rodiny a niekedy aj susedy nosili rodičke asi týždeň do domu jedlá, prípadne potraviny.

Krst sa odbavoval najbližšiu nedeľu po narodení. Na krst niesla dieťa iba pôrodná baba a kmotra dieťaťa. V chudobnejších rodinách sa krstiny odbavovali len po narodení prvého dieťaťa. Na oslavu sa pozvala blízka rodina. Zvykli sa podávať varené krúpy s mäsom, niekde ryžová kaša. Nechýbali koláče a alkohol.

Keď sa mládenec rozhodol oženiť, išiel do rodiny dievčaťa ako *vohľadník* s fľašou pálenky. Ak ju rodičia dievčaťa prijali, znamenalo to, že súhlasili so svadbou. Druhý raz tam išiel s matkou, aby sa dohodol termín svadby – *vešela*, a to, čo dostanú mladí od svojich rodín do začiatku. Po druhých ohláškach v kostole sa konala u ženicha hostina, kde družice prišívajú družbom za klobúky vetvičky rozmarínu alebo jedličky s červenou stužkou. Podávali sa koláče a pálenka. V ten istý deň popoludní chodili družbovia *po družbovanu*. Ako znak mali cez plece prehodené červeno-biele plátenné ručníky so strapcami a chodili po rodinách, ktoré mali pozvať na svadbu. V sobotu pred sobášom, prinášala nevesta do domu ženicha dary. Od budúcej svokry dostala čepiec. Rodina a susedia do svadobných domov nosili potraviny na prípravu svadobných jedál. V bohatších rodinách sa robila zabíjačka. V nedeľu od rána vyhrávali u ženicha Cigáni a u nevesty harmonikár. Prichádzajúci hostia boli pohostení kávou a koláčmi. Po odpýtaní ženicha a nevesty od rodičov sa svadobníci z oboch domov vybrali do kostola na svadobný obrad. Vzali so sebou koláče, ktoré rozdávali prizerajúcim sa ľuďom. Po obrade išla každá časť svadobnej družiny do príslušného rodičovského domu, kde bol prichystaný svadobný obed. Zvyčajne sa podávala mäsová polievka s krúpami, varené mäso, kapusta, zemiaky, niekde sa jedla ryžová alebo prosná kaša. Na stole nechýbali koláče a hriata pálenka, prípadne domáce víno.

Pred večerom si išiel ženich so svojou družinou na vozoch alebo peši po nevestu. Svadobníci a rodina nevesty ju pred vydaním symbolicky bránili a ponúkali za ňu dve staré ženy. Napokon nevestu vydali, a tá venovala ženichovi zelené pierko a on jej za to dal peniaze. Prv než nevesta odišla definitívne z rodičovského domu, kľakla si pred domáci oltárik a spolu s rodičmi sa s domom rozlúčila.

Po príchode svadobného sprievodu do domu ženicha, vítala nevestu svokra, ktorá pár odviedla na prah domu. Tam si mladí kľakli a *starosta* im nad hlavami rozlámal chlieb. Podľa toho, kto z páru chytil prvý kúsok, sa veštilo, aké bude pohlavie prvého dieťaťa. S ďalším chlebom nevesta obišla trikrát dookola stôl v izbe, aby bola do novej rodiny jej predkami prijatá. Potom všetci zasadli za stoly a podávala sa svadobná večera, ktorá bola takmer rovnaká ako obed. Jedlá roznášali družbovia. O polnoci ženy nevestu v komore, *sypanci* alebo u susedov *začepčili*. Sňali jej svadobnú partu a nasadili na hlavu čepiec

ako znak vydatej ženy. Za čepčenie dostali ženy od nevestinej mamy sladkú pálenku. Po tomto obrade sa podávala kapusta a klobása s chlebom. Potom sa tancoval *braltovsky* tanec, pri ktorom nevesta tancovala najprv so svatkou, so svojou rodinou, mužovou rodinou, s družbami, družicami a napokon so ženíchom. Na druhý deň chodila nevesta v bielom do kostola na *vádzku*. Keď sa vrátila, prišli aj ostatní svadobníci a hostina pokračovala ďalej. Popri hodovaní sa zvykli hrať rôzne svadobné zábavné hry, napríklad *na maškary*, *scinane hlavy*, ženy *podkuvali* mužov, za čo im museli dať na pálenku. Na tretí deň svadby už prišli iba najbližší príbuzní na *dojedy*. Podávali sa zvyšky koláčov a pálenka, tancovalo sa pri harmonike. V nedeľu, týždeň po svadbe, sa stretli príbuzní a známí nevesty v jej rodičovskom dome, dojesť a vypiť zvyšky zo svadobných jedál. Tento zvyk sa nazýval *prepijať stružlak*.

U Nemcov na Spiši sa v pondelok, v deň sobáša, v svadobných domoch schádzali hostia a boli ponúkaní kávou a koláčmi. Po návrate z kostola sa hostia zúčastnili na slávnostnom obede, nazývanom *fetstmal*. Ešte v 19. storočí si svadobčania nosili so sebou vlastnú lyžicu a štvoruholníkovú drevenú dosku, neskôr namiesto dosky tanier a džbán na pivo. Desať až pätnásť hostí jedlo zo spoločnej misy, pričom sa držali pravidla: „*Mjot der Gobel esen, ejos e Ehr, ober mjot n hand ejcht mjon mer*“ – voľne preložené: „*Jesť vidličkou je česť, ale rukami sa toho ujde viac*.“ Podával sa mäsový vývar s cestovinou, hovädzie varené s nastrúhaným chrenom. K bravčovine sa jedávali varené sušené slivky. Neskôr sa pripravovalo aj teľacie a bravčové pečené mäso so zemiakmi a zeleninovým šalátom. K tomu pili pálenku, pivo a víno. Po jedle dostali hostia pletenku – *bejgel* a polovicu koláča ako výslužku. Každý hosť si mohol to, čo nezjedol, zabaliť do šatky a zobrať domov. Okolo polnoci sa zhromaždila mládež obce a spievala novomanželom pieseň manželstva – *ejhstand*. Nasledovalo čepčenie nevesty, nazývané *feheln*. V utorok sa od skorého rána v dome novomanželov zhromažďovali hostia. Nevesta bola oblečená a učesaná ako žena a po kratšej zábave sa svadobčania na voze odviezli do kostola. Po omši ženích pozval svokrovcov do svojho domu. Ženy z jej rodiny priniesli veľký zapletený koláč – *prautzepl*, ktorý starejší rozrezal a hostia si z neho zobrali kúsky domov, pričom za ne zaplatili. Potom sa začala opäť svadobná hostina. V stredu sa hostia schádzali až poobede do ženíchovho domu. Nasledovala slávnostná večera, ktorá bola vyvrcholením svadobnej hostiny. V úzkom rodinnom kruhu trvala zábava i vo štvrtok. Deň sa skončil oldomášom spojeným s blahoželaniami mladému páru.

Smutnejšou rodinnou udalosťou bolo úmrtie jej člena a pohreb. Kedysi mŕtvych umývali a obliekali staré chudobné ženy, ktoré za to dostali od domácich slaninu, múku a pod. Po pohrebe bolo zvykom usporiadať kar – *pohrebiny*, *umorky*, na ktorej si príbuzní a známí uctili pamiatku zosnulého. Nešlo však o hostinu ako v prípade svadby. Niekedy si len pripili pálenkou a jedlo sa nepodávalo. Väčšie pohostenie sa robilo len v prípade skonu mladých ľudí. Vtedy sa podávala klobása s chlebom, pálenka alebo pivo. Bývalo zvykom, že z jedla



i nápoja sa nechalo na stole trocha pre zomrelého, ktorý sa podľa ľudovej viery príde prvú noc po pohrebe do domu s domácimi rozlúčiť.

Informácie o tradičnej kulinárnej kultúre Spiša by neboli úplné, ak by sme nespomenuli tradičnú kuchyňu Rómov. Toto obyvateľstvo žije na Spiši niekoľko storočí a v rámci slovenských regiónov je tam pravdepodobne zastúpené v najväčšom počte. Mnohí z nich ešte žijú v izolovaných osadách pri dedinách, dotvárajúc tak osobitý kolorit regiónu.

História a kultúra rómskeho etnika má svoje špecifiká. Spoločenská izolácia jeho obyvateľstva mala za následok väčšie primknutie sa k vlastným tradíciám a tendenciu uzatvárať sa v rámci vlastného spoločenstva. To determinovalo aj ich kuchyňu. Rómovia nevlastnili pôdu, nevenovali sa pestovaniu poľnohospodárskych plodín ani chovu zvierat a boli v tomto smere odkázaní na majoritné obyvateľstvo.

Aj keď boli ich jedlá pripravované v provizórnych či skromných podmienkach, mali byť chutné, ale najmä syté. Často sa totiž varilo len jedno jedlo za deň a boli dni, keď sa nevarilo vôbec. Dôležitým determinantom spôsobu stravovania bola dostupnosť surovín na prípravu jedál. Rómovia ich získavali ako odmenu za prácu, darom či kúpou od majoritného obyvateľstva. Hlavnými surovinami na prípravu jedál boli múka, omasta, soľ, strukoviny, kapusta, zemiaky, v menšej miere i mäso, a to najmä zvieracie vnútornosti.

V rómskych domácnostiach sa varilo nepravidelne. Obdobia hojnosti sa striedali s obdobiami nedostatku a hladu, najmä v zime. V čase, keď bolo potravín dosť, členovia rodiny sa snažili nasýtiť čo najviac. Čo sa týka konzumácie, Rómovia sa neriadili časom, ale hladom, chuťou do jedenia.

Úlohou matky alebo detí bolo získať na začiatku dňa potraviny. Keď bol pokrm v popoludňajších hodinách hotový, zišla sa k nemu celá rodina a jedlo sa spoločne. Ak niečo ostalo, po zvyšok dňa už jedol každý osobitne, keď pocítil hlad. V niektorých dňoch sa nevarilo, jedol sa suchý chlieb, placky, v pohrebe upečené zemiaky alebo zvyšky jedál z predchádzajúceho dňa.

Prípravu jedál mala na starosti najstaršia žena v rodine, matka alebo svokra. Keďže išlo väčšinou o jednoduché jedlá, na ich prípravu stačil hrniec alebo kotlík, nôž, drevené lyžice, v lepšom prípade strúhadlo na zemiaky. Varilo sa na otvorenom ohnisku pred obydľím. Hrniec bol postavený na kameňoch, prípadne na kovovej platni položenej na kameňoch. Aj dnes v niektorých osadách varia rómske ženy na sporákoch, ktoré vynesú pred svoje obydlie.

Najčastejšie sa v rómskych domácnostiach jedli múčne pokrmy. Tradične pripravovaným jedlom boli placky – *marikľa* z múky, soli a vody, prípadne zo sladkého alebo kyslého mlieka, alebo cmaru, niekedy aj z kysnutého cesta. Do cesta sa mohlo pridať sadlo či škvarky. Vymiesilo sa, utľapkalo do tvaru kola a vložilo do pohreby, na rozpálený kameň či na platňu. Placky sa jedli samostatne, niekedy s cibuľou, cesnakom alebo omastené kožou zo slaniny. Zajedali sa k mäsu a ďalším jedlám. Chlieb sa v rómskych rodinách nepekával,

pretože nemali pece. Niekedy ho dostali do daru a vtedy bol pochúťkou, ktorá sa dopriala najmä deťom.

Z varených múčnych jedál sa najčastejšie pripravovali halušky a trhance. Trhance – *pharade, paranči, pharado humer* sa pripravovali z toho istého cesta ako placky. Cesto sa ušľáľalo do povrazu, jeden koniec si žena prehodila na plece a z druhého trhala malé kúsky, ktoré hádzala do vriacej vody. Trhance sa jedli čisté alebo s masťou, paradajkovou omáčkou, riedkou zápražkou, tvarohom, opraženou cibuľou a pod. Trhance spolu s plackami a vareným, prípadne pečeným mäsom patria k najstarším jedlám Rómov. Halušky – *čingerda* sa pripravovali podobne ako trhance z múky, vody a soli alebo z múčno-zemiakového cesta. Jedli sa samostatne, prípadne dochutené ako trhance, alebo s mäsom. K rozšíreným jedlám patrilo varené cesto, upravované na spôsob knedlí, väčšinou nekysnutých. Jedli sa buď prázdne, alebo sa posypali tvarohom, niekedy sa priamo do cesta zamiesila strúhanka, nakrájané žemle a slanina. Varila sa i *pišota*: z múky a vody vymiesené cesto sa rukou roztlapkalo alebo fľaškou natenko rozvaľkalo, polovica sa posypala plnkou (tvarohom, orechmi, makom, bryndzou, lekvárom), zakryla sa druhou polovicou, a takáto veľká *taška* sa dala uvariť, niekedy i zapieť.

Častým jedlom v rómskych domácnostiach boli zemiaky, a to varené alebo pečené v pahrebe. Jedli sa neochutené alebo poliate opraženou cibuľou, či paradajkovou omáčkou. Nezriedka sa varili spoločne s mäsom. V časoch najväčšej núdze, napríklad v zimnom období, sa opekali v pahrebe zemiakové kožky.

Najobľúbenejšie boli jedlá z mäsa. Rómovia ho najčastejšie získavali zo zabitých zvierat darom od dedinského obyvateľstva, najmä v čase zabíjačiek. Išlo hlavne o vnútornosti – žalúdok, pľúca, pečeň, ktoré upravovali rôznymi spôsobmi. Najstarším spôsobom bolo pečenie a varenie. Mäso sa varilo v hrnci postavenom na kameňoch alebo v kotlíku, zavesenom na trojnožke. Uvarené mäso sa krájalo na kúsky a solilo až pred jedením. Nezriedka Rómovia mäso jedli samo, bez prílohy. Vývar sa využil na prípravu polievky. Ak boli dostupné potrebné suroviny, pripravilo sa mäso na spôsob guľáša alebo paprikáša. Pečené mäso sa jedlo zriedkavejšie. Pieklo sa najčastejšie na ražni nad pahrebou. Ak malo byť mäso pripravené rýchlo, nakrájalo sa na tenké kúsky a položilo na horúce kamene v pahrebe.

Rozmanitá bola príprava vnútorností, najmä čriev. Typickým jedlom usadlých Rómov sa stali plnené črevá – *goja*, guláš – *gulašis*, perkelt – *perkeltoš*, držky – *flaky, pacali*, ktoré sú u Rómov obľúbené dodnes. *Goja* sa pripravovala tak, že umyté črevá prevrátili, aby sa vonkajšia strana obrastená sadlom dostala dovnútra, a naplnili sa nadrobno pokrájanými alebo postrúhanými zemiakmi, rozmiešanými s múkou a koreninami. Niekedy sa sadlo z čriev stiahlo a vyškvarilo, aby *goja* nebola príliš masťná. Naplnené črevá sa varili vo vode a následne sa zapiekli. Do vody z vyvarených črievok sa nadrobilo cesto a vznikla polievka – *gombóta*. Častým jedlom boli na rôzny spôsob upravované hovädzie žalúdky, ktoré Rómovia dostávali alebo kupovali pri porážke zvierat. Podelilo si ich väčšinou viacero rodín. Očistené a umyté žalúdky obarili a zoškrabali



povrchovú vrstvu sliznice. Nakrájané a osolené kúsky sa potom piekli v pahrebe alebo varili v hrnci. Pripravovali sa aj na spôsob dusenej hovädziny alebo kyslej polievky, dusili sa so zemiakmi na masť a paprike alebo sa opekali na ražni. Niekedy sa vývar zapražil a pripravil ako polievka. Varila sa na kyslo i na sladko. Polievka bola dostupná pre všetkých a varila sa vo väčšom množstve, aby jej bol dostatok počas celého dňa. Pripravovali sa aj hovädzie pľúca, ktoré boli obľúbené predovšetkým ako guláš.

Mlieko väčšina Rómov nepila. Zriedka varili čaj, najmä lipový, jahodový, re-píkový, agátový. Pili nápoj zo karamelizovaného cukru zaliateho vodou alebo tzv. slaninový čaj, keď sa kožka údenej slaniny varila spolu s cukrom, škoricou, klinčekmi a čiernym korením. Z alkoholických nápojov to bola pálenka, zriedka pivo či víno.

Fajčenie, najmä z fajky, bolo rozšírené tak v mužskej, ako aj v ženskej časti rómskej populácie.

Rómovia nepoznali obradové jedlá. Čo sa týka slávnostných príležitostí, najmä svadieb, dôležitý bol dostatok jedla. Rómovia ponúkli svadobným hosťom všetko, čo doma mali, a boli ochotní sa zadĺžiť, len aby boli hostia dostatočne uctení a pohostení. Podobne to bolo pri krste dieťaťa.

Obraz tradičnej kulinárnej kultúry Spiša bol pestrý. Vyvolalo to etnické zloženie obyvateľstva, keďže popri Slovákoch tu žili Nemci, Rusíni, Goralí, Židia a Rómovia. Pestrosť bola spôsobená i sociálnou rozmanitosťou, ľudia na Spiši sa zaoberali okrem roľníctva tiež baníctvom, remeslami a od 19. storočia sa tu vytvárala aj vrstva robotníkov. Strava bola tiež silne ovplyvňovaná meštianskou kuchyňou, pretože na Spiši bola od stredoveku najhustejšia sieť sídiel mestského charakteru, v ktorých pracovalo alebo malo s nimi kontakt aj dedinské obyvateľstvo.

RECEPTY TRADIČNEJ SPIŠSKEJ KUCHYNE

Kyšeľ s vajcom

Do 2 l vody dáme variť 10 na kocky pokrájaných zemiakov a do vody pridáme 2 polievkové lyžice oleja. Pripravíme zátrepku z hladkej múky a mlieka takej konzistencie, akú chceme mať hustú polievku. Po uvarení zemiakov polievku zahustíme, posolíme a dochutíme octom. Potom do nej vylejeme 4 vajcia, ktoré necháme bez miešania uvariť. Podávame s chlebom.

Kvašna hribova polevka

Očistené pokrájané huby a zemiaky spolu varíme v pomere 1 : 4. Vodu osolíme, pridáme bobkový list a polievku varíme, kým nie sú zemiaky mäkké. Zahustíme ju zátrepkou z mlieka alebo smotany a hladkej múky. Dochutíme čiernym korením, octom a nasekaným kôprom.



Breja

Do vriacej vody pridáme kus bryndze a zavaríme drobnú strúhanú cestovinu. Dochutíme podľa chuti.

Grejzupa

Keď sa počas zabíjačky obváral čerstvý surový bôčik a pečeň na výrobu jaterníc, vývar sa zliat a pridala sa doň časť uvareného mäsa alebo sa toto jedlo robilo len z mäsa, napríklad z chrbta alebo krku. Vtedy sa pridávala cibuľa v celku. Mäso sa varilo niekoľko hodín prikryté minimom vody, aby bol vývar najhustejší. Niekde gazdiné do hrnca zvykli pri prvom vare doliať aj hrnček čerstvej bravčovej krvi. Keď sa voda odparila, vždy sa trochu prilialo a nechalo opäť vrieť. Solilo sa a korenilo až nakoniec. Mäso sa potom mohlo využiť pri výrobe jaterníc či tlačienky, ale vývar nebol o nič menšou lahôdkou. Bol veľmi silný a pridávalo sa doň uvarené mäso, takže bol i hustý. Nakoniec sa pridali krúpy, ktoré boli uvarené osobitne. Verilo sa najmä v jej posilňovacie účinky na organizmus, teda podávala sa aj ľuďom, ktorí boli značne vysilení chorobou.

Muhengova omačka

Mäkké egreše očistíme a umyjeme. Podlejeme vodou a necháme dusiť do zmäknutia. Potom ich prepasírujeme a zahustíme smotanovou zátrepkou. Podľa chuti osolíme, okyslíme a pocukrujeme. Omačka sa podávala k varenému alebo dusenému mäsu.

Strešenina

Zemiaky uvaríme v šupke. Po vychladnutí ich olúpeme a nakrájame nadrobno. Zmiešame s udusenou a omastenou kyslou kapustou, ktorú pred dusením nakrájame na menšie kúsky. Celú masu dobre premiešame a omastíme cibuľou usmaženou na masť. V bohatších rodinách sa na masť spolu s cibuľou opražili aj kúsky slaniny alebo škvarky. *Strešenina* bola takmer každodenným zimným hlavným jedlom, ktorého príprava nezabrala veľa času, a zároveň bolo sýte.

Čir

Do rozvarených zemiakov vsypeme jačmennú múku. Rozmiešame na kašu, ktorá sa poleje rozškvaranou slaninou. Niekto do kaše vliali aj trocha kyslého mlieka.

Mjesene grule

Uvarené rozpučené zemiaky polejeme masťou s opraženou cibuľkou a premiešame. Podávame s mliekom.

Šuľance s bryndzou

Jačmenná múka, uvarené a nastrúhané zemiaky, soľ, voda a vajíčko sa spracujú na hladké cesto. To sa šuľa medzi dlaňami na dlhé povrazy, ktoré sa krájajú asi na 10 cm dlhé kúsky. Cestovina sa zavára do vriacej vody. Po uvarení sa precedí, posype bryndzou, osolí a zaleje horúcou uškvaranou údenou slaninou.



Spišské pirohy

600 g zemiakov uvaríme do mäkka. Asi tretinu z nich popučíme (rozmixujeme) vo vode. Vznikne nám zemiaková kaša, ktorú zahustíme 500 g múky, pridáme trochu soli a opäť poriadne premiešame (do cesta môžeme pridať žltok). Pomúčime dosku, na ktorej cesto rozvaľkáme na hrúbku 1 až 2 milimetre. Zemiaky, ktoré nám ostali, poriadne roztlačíme, zmiešame s 200 g bryndze a nadrobno nasekanou pažítkou na plnku. Z rozvaľkaného cesta hrnčekom vykrajujeme kolieska a do ich stredu dáme plnku. Na každé koliesko asi 1 vrchovatú kávovú lyžičku plnky. Cesto kolieska preložíme na polovicu a okraje zatlačíme vidličkou, aby plnka pri varení nevytekala. Pirohy vhodíme do vriacej vody a varíme, až kým nevyplávajú na povrch. Potom ich vyberieme a v site opláchneme pod tečúcou vodou, aby ne boli mazľavé. Na tanieri ich polejeme kyslou smotanou a popraženou slaninou, môže sa aj popraženou cibulkou alebo nasekanou čerstvou pažítkou.

Lokše

Z hrubej múky, vody, štipky soli a vajíčka vypracujeme tuhé cesto. Na doske ho rozvaľkáme na tenkú placku a upečieme nasucho na platni sporáka. Z placky lámeme menšie kúsky, ktoré dáme do misy. Zalejeme ich horúcou vodou, aby nasiakli. Zvyšná voda sa zleje a lokša sa posype cukrom, pomletým makom a premieša. Môže sa podávať aj s dusenou kyslou kapustou. Toto jedlo s makom alebo poliate rozvarenými sušenými slivkami bývalo tradičnou súčasťou štedrovečerného menu.

Bryndzové posúchy

Do hrnčeka s mliekom vložíme drożdžie a lyžicu cukru. Položíme na teplé miesto, aby drożdžie začalo pracovať. Dáme variť asi 2 kg zemiakov. Uvarené ich ešte za tepla roztlačíme na kašu a premiešame s 200 g bryndze a čiernym korením, čím sme vytvorili plnku. Do misy nalejeme sladké mlieko s droždím a vsypeme 1 kg hladkej múky. Za stáleho miešania postupne dolejeme asi 0,5 l vlažnej, až teplej vody. Cesto stále a dlho miesime, aby neobsahovalo žiadne hrudky. Dbáme tiež, aby nebolo husté, ale ani úplne riedke. Potom dáme misu s cestom aspoň na dve hodiny na teplé miesto (zvyklo sa v posteli prikryť perinou), aby poriadne vykyslo. Po vykysnutí namastíme plech bravčovou masťou a cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske. Rozdelíme ho na štyri až osem približne rovnakých štvorcových častí. Na každú časť dáme doprostred pripravenú plnku a rohy cesta preložíme tak, aby ju zhora celkom uzavreli. Okraje cesta ešte zatlačíme vidličkou, aby pri pečení plnka nevyschla, a uložíme na plech. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi hodinu. Bryndzové posúchy sa robievali pomerne často, najmä v období májovej bryndze.

Beľuše

400 g polohrubej múky v miske rozmiešame s 30 g rozdrobeného droždía, s 30 g rozpustenej bravčovej masti, vaječným žĺtkom a necelou lyžicou soli. Vymiesime cesto, ktoré necháme vykysnúť. Zatiaľ pripravíme plnku: hlávkovú kapustu najemno postrúhame, osolíme, pridáme čierne korenie a udusíme. Dusená kapusta nemusí byť



celkom mäkká, pretože ďalšou tepelnou úpravou zmäkne. Do dusenej kapusty pridáme 100 g nadrobno nakrájanej a opraženej slaniny a opäť chvíľku dusíme. Hotové cesto dáme na pomúčenú dosku, vyvaľkáme plát so šírkou 0,5 cm. Malým hrncom alebo širokým hrnčekom vykrojíme z neho pravidelné kolieska. Do stredu každého kolieska dáme plnku, okraje preložíme a spevníme vidličkou, aby pri pečení nevytekala šťava. Pripravené *beluše* polejeme roztopenou bravčovou masťou a položíme na plech, ktorý je taktiež natretý roztopenou masťou, aby sa neprilepili. Vložíme do rúry a necháme upiecť. Tieto pečivá sa plnili aj inými plnkami.

Kuch

Z tradičného kysnutého cesta vyvaľkáme okrúhly plát cesta, pomastíme roztopeným maslom a posypeme *drobeničkou* z masla, cukru a múky. V rúre upečieme doružova.

Škvarkové pagáčičky

Na drevenej doske spracujeme 500 g múky, 500 g škvariet a štipku soli. Postupne pridáme 3 dl mlieka s 2 rozpustenými žĺtkami, 3 lyžice smotany, 2 lyžice vína a 20 g droždia. Cesto dobre vypracujeme a vyvaľkáme na placku, ktorú niekoľkokrát poprekladáme. Po chvíli tento postup zopakujeme ešte trikrát. Z cesta vykrajujeme pohárom okrúhle pagáčičky a kladieme na vymastený plech. Necháme podkysnúť, nožom na ich povrchu urobíme vodorovné žliabky, potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme upiecť do zohriatej rúry.

Guľaš

1 kg bravčového alebo hovädzieho mäsa pokrájame na kocky. Osolíme, posypeme čiernym korením a osmažíme s pokrájanou cibuľou na horúcej masť. Zalejeme vodou, posypeme hladkou múkou, pridáme červenú papriku a 4 – 5 zemiakov pokrájaných na kocky. Varíme, pokiaľ nie sú mäso a zemiaky mäkké.

Pečené kozľa

Očistené a vypitvané kozľa umyjeme a výdatne potrieme masťou. Zvnútra ho vyplníme plnkou, ktorú si pripravíme takto: na masť upražíme nakrájaných 3 – 5 cibúľ a pridáme asi pol bochníka chleba nakrájaného na malé kocky. Do toho dáme 3 až 5 vajec a premiešame na homogénnu hmotu. Môžeme pridať aj kúsok praženej slaniny. Kozľa položíme na masťou vytretý pekáč a vložíme do rúry. Pečie sa asi 6 hodín, pričom je potrebné stav neustále kontrolovať, podľa potreby kozľa obracať a proti prihoreniu občas poliať trochou horúcej vody. Bolo to typické veľkonočné jedlo v bohatších rodinách.

Gója, kyšky

1 kg surových zemiakov postrúhame ako na zemiakové placky. Zmiešame ich s 2 polievkovými lyžicami hladkej múky tak, aby cesto nebolo priveľmi husté, pretože potom bude *gója* veľmi tvrdá. Premiešame ešte s postrúhanými 2 – 3 strúčikmi cesnaku, pridáme štipku majoránu, trochu mletého čierneho korenia a soli. Môžeme premiešať aj 1 polievkovú lyžicu bravčovej masť. Zmes naplníme do vyčistených bravčových čriev



a na koncoch uzatvoríme podobne ako klobásky. *Góju* dáme variť na 20 minút. Po uvarení necháme vychladnúť. Na panvici rozpustíme bravčovú masť a *góju* opečieme zo všetkých strán. *Gója* patrí medzi tradičné jedlá, ktoré si v minulosti pripravovali nielen Rómovia. Pod názvom *kysky* sa robili na zabíjačkách po dedinách.

Šípkové víno

Na 1 kg šípok, ktoré sa zbierajú ešte pred mrazom, nalejeme 4 l vody, v ktorej sme rozpustili 1 kg cukru. Pridáme kvasinky a necháme v demižóne pod kvasným uzáverom kvasiť. Víno je hotové, keď šípky klesnú na dno a z uzáveru neunikajú bubliny. Potom víno pretočíme hadičkou do fliaš a necháme v chlade uležať.

Viničkové víno

Ríbezle aj so stonkami prepláchneme v nádobe tak, aby odplavilo všetky nečistoty. Čisté plody pomelieme aj so stonkami na mäsovom mlynčeku cez veľkú maticu a šťavu vlejeme do demižóna. Vo vlažnej vode rozpúšťame cukor a pridávame do demižóna. Nakoniec dolejeme vodou asi 5 cm nad zaoblenie nádoby. Pod kvasným uzáverom necháme kvasiť 6 týždňov. Víno stočíme a môžeme dosladiť podľa chuti. Znovu dáme na týždeň kvasiť, aby sa víno vyčistilo. Potom víno stočíme a naflaškujeme.

Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Veda, Bratislava, 2005.
- ČAJÁNKOVÁ, E.: Zvyky. In: Banícka dedina Žakarovce. Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1956, s. 448 – 482.
- DANEKOVÁ, A.: Tradičné jedlá rómskych komunít na Slovensku. In: Chute a vône Slovenska (Ed.: R. Stoličná). Martin : SNM, 2007, s. 69 – 77.
- FIEO, R.: Tradičná strava karpatských Nemcov. In: Chute a vône Slovenska (Ed.: R. Stoličná). Martin : SNM, 2007, s. 43 – 53.
- HORVÁTHOVÁ, E.: Cigáni na Slovensku. Bratislava : Veda, 1964.
- MARKUŠ, M.: Ľudová strava. In: Banícka dedina Žakarovce. Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1956, 283 – 323.
- MARKUŠ, M.: Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV z obce Matiašovce. Výskumný materiál.
- MJARTAN, J.: Ľudové staviteľstvo. In: Banícka dedina Žakarovce. Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1956, s. 163 – 282.
- OLEJNÍK, J.: Strava. In: Ľud pod Tatrami. Vydavateľstvo Osveta, Martin, 1974, s. 34 – 43.
- ORDOŠ, J.: Poľnohospodárstvo. In: J. MICHÁLEK a kol.: Ľud hornádskej doliny. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1989, s. 61 – 75.
- PŮSS, O.: Svadba Nemcov na Slovensku. In: Svadba na Slovensku (Ed.: M. Kiripolský). SNM, 1996, s. 31 – 37.
- SLABÁ, A.: Ľudová strava vo Vyšnej Šuňave. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisej spoločnosti pri SAV.
- SOJKOVÁ, J.: Ľudová strava v Kravanoch. Výskumný materiál archívu Slovenskej národopisej spoločnosti pri SAV.
- UŠAKOVÁ, M.: Ľudová strava. In: J. MICHÁLEK a kol.: Ľud hornádskej doliny. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1989, s. 85 – 106.



ŠARIŠSKÝ REGIÓN



Región sa nachádza vo východnej časti Slovenska medzi Spišom a Horným Zemplínom, na severe ho ohraničuje štátna hranica s Poľskom. Územie regiónu má hornatý reliéf s najvyššími položenými miestami v Slánskych vrchoch a v pohorí Čergov, nižšími v Šarišskej vrchovine a Branisku. Severovýchodná časť Šariša zabieha do oblasti Nízkych Beskýd.

Historickým centrom regiónu bol hrad Šariš, v roku 1647 sa stal župným mestom Prešov. Priaznivé klimatické podmienky a dobré pôdne vlastnosti územia umožňovali jeho pomerne husté osídlenie. Pôvodné slovenské obyvateľstvo postupne dopĺňali ďalší obyvatelia, ktorí sem prichádzali. Jednotlivé kolonizácie Šariša ovplyvnili etnickú skladbu obyvateľstva a jeho tradičné zamestnania. Tzv. nemecká stredoveká kolonizácia zasiahla mestá Prešov a Bardejov, menej Sabinov a niekoľko obcí v severozápadnej oblasti Šariša na rozhraní so Spišom. Prvá vlna valaskej kolonizácie sa začala koncom 14. storočia, keď sem prišlo najmä rusínske obyvateľstvo. Slovensko-poľské pohraničie bolo osídlené na valaskom práve v 16. a začiatkom 17. storočia.

Horný Šariš rovnako ako Horný Zemplín je územie s najvyššou koncentráciou obyvateľstva hlásiaceho sa k rusínskej alebo ukrajinskej národnosti na Slovensku. Ich identita sa rodila v dlhodobom procese vývoja vzájomných vzťahov s väčšinovým slovenským obyvateľstvom. Na toto územie prišli z východu v období medzi 14. až 17. storočím a centrom ich duchovného života sa stal kláštor baziliánov v Krásnom Brode. Na prelome 19. a 20. storočia množstvo Rusínov z regiónu odišlo za prácou do USA. Popri Slovákoch, Rusínoch a Ukrajincoch žijú na území Šariša aj početné rómske komunity. Do druhej svetovej vojny žila v tomto kraji aj židovská komunita.

V regióne je dominantným náboženstvom obyvateľstva rímskokatolícke. Rusíni a Ukrajinci sa hlásia ku gréckokatolíckemu alebo k pravoslávnenému vierovyznaniu a niektorí z nich sa ešte riadia podľa staršieho, juliánskeho kalendára, ktorý je oproti všeobecne používanému kalendáru posunutý o 13 dní dozadu. Preto ukrajinské a rusínske obyvateľstvo slávi niektoré sviatky v iných termínoch roka ako Slováci.



Hlavným zamestnaním vidieckeho obyvateľov Šariša v minulosti bolo roľníctvo a v severných častiach regiónu aj chov dobytka a pastierstvo oviec. Vo veľkom množstve sa pestovali najmä zemiaky a pohánka. Aj v produkcii ľanu a konôp bol Šariš na poprednom mieste na Slovensku. Rozvinuté bolo ovocinárstvo, v mnohých dedinách sa ovocie sušilo v sušiarňach vo veľkom na predaj. Povest' ražniarskych čerešní a sabinovských marhúľ presiahla aj hranice regiónu.

Pri salašnom chove oviec sa venovali ľudia aj spracovaniu ovčích kožušín. V Nižnom Slavkove, Oľšove a v Lačnove sa špecializovali na chov volov a mladého dobytka. V Lipovciach sa zameriavali na chov ošípaných.

Dôležitým doplnkovým zamestnaním Šarišanov bývala práca v lesoch a opracovanie dreva. Z ihličnatého dreva sa v oblasti Čergovského pohoria vyrábali šindle pre vlastnú spotrebu, ale najmä na predaj do rôznych oblastí Šariša a Zemplína. Obyvatelia Zborova zásobovali dreveným točeným riadom celé východné Slovensko.

V Solivare, neďaleko Prešova, sa nachádza jediné soľné ložisko na Slovensku. Soľ sa z neho ťažila od 13. storočia a jej sklad patrí k najkrajším technickým pamiatkam v Európe. Baníctvom sa ľudia zaoberali aj v iných lokalitách Šariša. V Červenici sa dolovala ortuť a v Dubníku opál. Sklárske huty boli v Dubovej, Kružlove, Livovskej Hute, Richvalde a Stebníckej Hute.

Hlavnými historickými trhovými centrami boli Prešov a Bardejov. V týchto mestách sa rozvíjali viaceré remeslá, predovšetkým produkcia plátna, ale aj výroba zbraní, zámočníctvo, stolárstvo, hrnčiarstvo a výroba kordovánu. Po celej Európe boli známe bardejovské košíky z lubov, korienkov, prútia či šúpolia, ktoré predávali podomoví obchodníci.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Táto kapitola sa venuje predovšetkým tradičnej kuchyni slovenského obyvateľstva Šariša, hoci tu má svoje významné miesto aj kulinárna kultúra obyvateľstva hlásiaceho sa k rusínskej alebo ukrajinskej národnosti, ktoré žije prevažne v severnej časti regiónu. Tradičnú kuchyňu rusínskeho a ukrajinského obyvateľstva predstavila kapitola o Hornom Zemplíne, kde žije toto obyvateľstvo v najväčšom počte. Aby sme sa vyhli opakovaniu, tieto informácie vynechávame, keďže ide o tradičnú kuchyňu, ktorá je v oboch týchto regiónoch rovnaká alebo veľmi podobná.

Až do konca 19. storočia sa v dedinských domoch pripravovalo jedlo na otvorenom ohnisku, ktoré sa rozkladalo na zníženej časti oblej pece. Teleso pece stálo v izbe – *chyži*, otvor do pece, ktorým sa vykurovala, a otvorené ohnisko boli vo vstupnej miestnosti – *priklece*. Otvor do pece – *čelúsce* sa zakrývali plošným kameňom, nazývaným *brila*. Pec sa vykurovala dlhými poleňami a slúžila na ohrev izby i na pečenie jedál. Pri varení sa používalo otvorené ohnisko – *vaterka*, založené na *pahrutke*. Dym z varenia i z pece odchádzal voľne do priestoru predsieni, cez dvere, na povalu a cez šindľovú strechu von.



Až neskôr sa začal nad ohniskom stavať lapač dymu, ktorý dym odvádza na pôjd. Oheň sa roznecoval pomocou kremeňa a ocieľky. Pamätníci rozprávali, že jedlo uvarené na voľnom ohni bolo chutné, iba hlinené hrnce, v ktorých sa varilo, boli stále začmudené a museli sa čistiť pieskom.

Priestor izby sa zbavil dymu a náradie začadenia, až keď sa v domoch začalo variť na železnej platni sporákov – *šparhetoch*, ktoré sa začali budovať koncom 19. storočia. Na ich rozšírenie mali vplyv najmä ľudia, ktorí sa vracali z prác z USA, tzv. Amerikáni. Pece a sporáky stavali dedinskí murári.

Základné kuchynské náradie bolo z hlíny, plechu, liateho železa a dreva. Na varenie sa používali panvice – *paneve* s tromi nôžkami alebo bez nich; vtedy stáli na železnej trojnožke nazývanej *drajfus*. Varilo sa v železných i hlinených hrncoch – *harčkoch*, *kondiroch*. Hlavné jedlo sa varilo na trojnožke v železnom hrnci, ostatné jedlo v hlinených hrncoch dookola vatre, pričom sa museli otáčať, aby neboli k ohňu obrátené len jednou stranou. Ako spomínajú staré gazdiné, na *pahrutke* sa varilo rýchlo. Jedlo sa z hlinených misiek – *šerpeňjek*, ktoré bývali často biele, vyrobené miestnymi hrnčiarmi. Známe boli aj tzv. moravské *šerpe-ne*, v ktorých ženy varili a pražili kapustu. Najväčší hlinený hrniec na varenie cvikle alebo lekváru sa nazýval *rajch* – *bohaty*. Z dreva bolo zhotovené náradie na prípravu chlebového cesta – korýtko oválneho tvaru a menšie korýtko *jedinak* alebo *dvojňak* okrúhleho tvaru, do ktorých sa dávalo vykysnuté chlebové cesto pred vsadením do pece. Z dreva bolo podomácky zhotovené aj veľa ďalšieho náradia: misky, kanvy na vodu, džbány, nádoby na bryndzu, soľničky, lyžičky, lyžičníky, dosky na cesto, *zbušky* na tlčenie masla, putne, korýtko a pod. Voda a mlieko sa pili z plechových alebo hlinených *harčičkof*, *židlikof*. Lyžice sa kedysi zakladali do dreveného *lyžnyka* nad dverami izby. Bol drevený, ozdobený vyrezávanými smrčkami alebo tvárou s veľkými očami a veľkými ústami, aby nimi mohla matka postrašiť deti, keď pýtali lyžičku a jedenie. Vidličky sa zasa držali v *klamberkach* – latkách pribitých na hrade.

V blízkosti ohniska stával *ram* – otvorený policový nábytok, ktorý vyrábali stolári. V domácnosti v ňom držali chlieb, soľ i hotové jedlá. V blízkosti pece visela z povaly aj 1,5-metrová polica – *pulica* na odkladanie riadu i jedla. Z dosák bola zhotovená aj *omarija* – skrinka s dverami a otvormi na vetranie, do ktorej sa ukladalo uvarené jedlo. Skrinka bývala v komore alebo v *priklete*, kde bolo chladno. Neskôr sa začali kupovať od stolárov kredence.

Veľmi dlho ľudia pestovali obmedzený počet plodín, väčšinou len kapustu, zemiaky – *grule*, *bandurky*, raž – *žito*, jačmeň – *jarec*, ovos, pričom role zostávali každý druhý alebo tretí rok úhorom. V časoch, keď sa ešte nesadili zemiaky, pestovalo sa proso a pohánka – *tatarka*. Začiatkom 20. storočia sa začala pestovať aj pšenica, ktorá sa urodila vo väčšom množstve potom, ako sa ľudia naučili hnojiť polia maštalným hnojom alebo čílskym liadkom. Obilné zrno sa držalo v drevených *sušikoch*, *sušekoch*, *sypankoch*, kde však často od vlhkosti kličilo. Preto ho museli predtým, ako sa išlo mlieť do mlyna, na plachte usušiť. Kukuricu si miestni ľudia chodili na vozoch nakupovať do Maďarska,



k Miškovcu. V *sypancoch* sa držali i potraviny ako múka, chlieb, slanina, údené mäso, fazuľa. Boli to stavby z dreva, omazané hlinou, ktoré stávali v blízkosti domu na dvore a sú pre oblasť Šariša typické. V starých dreveniciach obyčajne na okraji domu bola pristavaná komôrka, ktorá chránila steny od zimy, s vchodom z *prikletu*. V nej sa držali zemiaky, repa, zelenina, kyslá kapusta, často tu bývala jama na zemiaky. Zemiaky sa uskladňovali aj v dome, v jame pod stolom – *dolinkach* a vonku v *šlepych dolkoch* – v jamách prikrytých slamou a čečinou. V zime sa vyberali zemiaky v dome, od jari zvonka.

Na jarmokoch sa od *šofranikov* kupovali do kuchyne rôzne koreniny, napríklad čierne korenie – *piper*, šafrán – *šofran*, bobkový list – *bopkove lisce*, paprika, *žolty korinek*, *džumbir* – *ďumbier*, ktorý sa používal na zafarbenie polievok a pridával sa do pálenky, keď mal človek tráviace ťažkosti.

Kedysi Šarišania dnešné praktiky stravovania nepoznali. Ako obed sa konzumovalo výdatnejšie jedlo, a potom sa podávalo *daco zachľipac*. Mohlo ísť napríklad o uvarené zemiaky, cestoviny alebo fazuľu, zaliate buď prevareným mliekom, kyslým mliekom alebo kapustnou vodou zo suda, zapražené svetlou zápražkou, prípadne *podbité* zátrepkou z múky rozhabarkovanej v mlieku alebo v šťave kyslej kapusty. Výdatné varené jedlá sa podávali aj na raňajky. Vo všedné dni to bývali varené zemiaky zapražené múkou a červenou paprikou, varená drobná cestovina s kyslým mliekom alebo suchý nadrobno pokrájaný chlieb zaliaty zapraženou vodou, prípadne kukuričná kaša. Jedlá sa podávali v spoločnej mise. Pri stole sedeli len muži, ženy jedli postojacky pri ohnisku, deti osobitne. V lete sa jedlo nosilo na pole a hlavným jedlom dňa bývala až večera. Celá rodina sa zišla pri stole zvyčajne len v nedeľu a vo sviatky. Tekuté jedlo sa obyčajne naberalo drevenou lyžicou, pirohy sa vyberali prstami a do hustejších omáčok sa namáčal chlieb alebo placky, preto sa tiež nazývali *mačanky*. Po jedle sa ľudia ďakovali modlitbou: „Bože, tyš náš rozličnými zas nasytiv dary svými. Za to tvé velebnosti díky zdávame večnosti. Amen.“

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Základom tradičných múčných jedál v regióne Šariša bola ražná – *žitná*, jačmenná alebo kukuričná múka. Zrná obilia sa na múku a krúpy mleli v miestnych mlynoch, ale často aj doma na kamennom žarnove, nazývanom *hirkač*, *hurkač*, *mlynok*. Predtým sa však muselo zrno vysušiť v peci alebo v *pekarniku* sporáka. Pomleté žito sa cedilo na dvoch sitách. Z prvého redšieho padala čierne múka, z druhého hustejšieho bola múka jemnejšia. Z hrubej múky sa piekol chlieb a varil *čir*, jemnejšia bola na halušky. Na *hurkačoch* sa robili aj krúpy.

Čir bol považovaný za najbiednejšiu potravinu. Hrubá múka sa vsypala do vriacej vody a premiešala sa habarkou. Po zovretí bola kaša hotová, vyliala sa na misu a posolila. Jedla sa lyžicou a zapíjala kyslým mliekom alebo kapustnou vodou zo suda – *juchou*. Keď bola rodina zámožnejšia, *čir* sa varil hustejší a do stredu misy sa vylialo roztopené maslo. O tom, ako nízko bolo cenené

toto jedlo, vypovedá aj porekadlo: „Z veľkého vybyru, padol do čiru!” – to znamená, že tak dlho si vyberal, až dostal čir.

Starým kašovitým jedlom bol *čir s bunčkami*: do vriacej múčnej kaše sa lyžicou hádzali ešte kusy múčneho cesta – *buňčky*. Keď jedlo zovrelo, vylialo sa na misu a kusy uvareného cesta sa vyjedali lyžicou. Zvyšok čiru sa zalial *juchou* okorenenu čiernym korením a dojedol sa.

Kedysi sa v regióne jedával *boršč*. Ovsená múka sa pomiešala s vodou a nechala sa skvasiť. Kyslastá tekutina sa precedila, prevarila a zalievali sa ňou zemiaky.

Z prosa sa varila *prosená kaša*, *žolta kaša*, ktorú postupne v jedálnom lístku nahradila kaša kukuričná. Kaša sa varila z kupovanej kukuričnej múky a ľudia ju nazývali *puľinta*, *kuľaša*, *zamiška*. K starým jedlám patrila aj pohánková – *tatarčena kaša*, uvarená vo vode, poliata mliekom a posolená. Podávala sa na obed i na večeru.

V domácnostiach sa robili tiež krúpy nazývané *lobadza* alebo *pencáky*. Jačmeň – *jarec* sa večer namočil, ráno sa z neho zliala voda a vsypal sa do *stupky* z čerešňového dreva, ktorá mala výšku 20 – 30 cm. Tlčík na rozbíjanie zrna bol asi 15 cm hrubý. Pri tlčení sa zrno miesilo, šupky zo zrna sa odlupovali. Hotové sa hádzali do vody. Krúpy klesli na dno a šupy zostali na jej hladine.

Krúpy sa varili napríklad s kockami zemiakov a niekedy aj s kúskom údeného rebierka. Pridali sa kapustné hlúby, zádušník, petržlen, mrkva. Niekedy sa k tomuto jedlu, ak sa varilo bez mäsa, pridali aj *goldy* – cesto pripravené z múky, vody, čierneho korenia, soli a cesnaku. Všetko sa ešte zalialo zápražkou z múky a masla. Bolo to husté jedlo, nazývané *svadzba*.

Novším jedlom, ktoré sa presadilo až v 20. storočí, bola kaša z ryže – *ryškaša*, ktorá sa podávala na svadbách i krstinách ako slávnostné jedlo.

Z jemnejšej múky a vody sa robili cestoviny z tuhšieho cesta, ktoré sa natenko rozvaľkalo a prstami sa trhalo na menšie kúsky, ktoré sa zavárali do vriacej vody – *huše laby*, *šarpanky*, scedili sa a jedli s tvarohom alebo srvátkou doľiatou mliekom. Podobne sa pripravovali *ščikanky pod polifku* – väčšie kusy cesta sa uvarili vo vode a jedli sa v mäsovej alebo inej polievke. Rezaním nožom sa pripravovali *rezanky*, ktoré sa jedli ako samostatné jedlo alebo sa zavárali do polievok.

Halušky – *trepky*, *trepanky* sa varili z cesta zo surových nastrúhaných zemiakov a múky. Zemiaky sa mali najprv preliať horúcou vodou, aby bolo cesto hladké. Halušky sa buď hádzali lyžicou po kúskoch do vody, alebo sa cesto rozvaľkalo a rezalo sa podobne ako rezance – *kosačky*, *tancule*. Časť vody z uvarených halušiek sa rozmiešala s bryndzou, cestovina sa ňou zaliala a jedlo sa posolilo. Uvarené halušky sa jedli aj s uvarenými sušenými slivkami – *halušky so šľifčanku*. Z tuhého cesta sa pripravovala *sciranka*, *sternka*, *papcun* – na drobno nasekaná cestovina, ktorá sa zavárala do polievok alebo na zahustenie iných jedál, napríklad uvarenej fazule. Medzi nedeľné a sviatočné jedlá patrili pirohy – *perohy* zliepané prstami do tvaru trojuholníkov. Plnili sa prisladeným tvaro-



hom, makom, slivkovým lekvárom, ovocím, zemiakmi a polievali upraženým maslom.

Kedysi sa pieklo málo chleba, skôr sa pripravovali rôzne placky – *pagače, osuchy, knýše, boliše, pidpalky*, pečené na horúcom ohnisku pomocou žeravých uhlíkov alebo triesok. Na cesto sa zamiesila múka s vodou alebo srvátkou a vytvarovalo sa rukou do okrúhlej placky. Na *pabrutke* gazdiná odhrnula popol nabok a položila tam surové pečivo. Na placku nasypala popol a žeravé uhlíky. Keď nebolo dosť uhlíkov, navrch pečiva položila suché triesky, ktoré podpálila. Niektoré gazdiné piekli placky aj pod železnou pokrývkou, na ktorú sypali horúce uhlíky. Takéto pečivo mohlo byť prázdne alebo plnené, napríklad kyslou kapustou. Kapusta sa predtým premyla v teplej vode, dal sa do nej kus masla, čierne korenie a soľ. Keď nebolo kapusty, nasekali sa do plnky aspoň kapustné hlúby – *pagač s kočanami*. Pagáče sa jedli suché, nepomastené a ľudom chutili, aj keď boli od popola! Neskôr sa postupne prešlo na pečenie pagáčov na plechu – *blachu, tepši*, na platni alebo v rúre šporákov.

Obyčajne v piatok, keď chlapi v stodole mlátili obilie, ženy im pripravovali *kapustník, strašník, strašku, trešenik*. Jačmenná múka sa zmiešala so surovou kyslou kapustou a *juchou* – vodou z kapustného suda, pridala sa sóda bikarbóna, aby cesto narástlo, a soľ. Cesto sa roztľapkalo a dalo piecť na horúcu platňu ohniska alebo sporáka, a keď sa jedna strana pripiekla, dala sa placka dopiecť do žeravých uhlíkov ohniska.

Z dovážanej kukuričnej múky zmiešanej so žitnou, s mliekom a sódou bikarbónou sa piekol na plechu aj kukuričný *posuch, malej, sodovník*.

Na okolí Bardejova sa ešte v 19. storočí piekol ovsený chlieb. Aby dobre vykysol, gazdiné dávali do neho *parkvas*. Pripravoval sa do zásoby tak, že sa dala variť voda spolu s divým chmeľom, bobkovým listom, klinčekmi a rascou. Po zvarení sa voda precedila a pridal sa do nej kus droždia a otruby. Masa sa spracovala na cesto a nechala kysnúť. Potom sa robili *hulky* vo veľkosti husacieho vajca, ktoré sa nechali na slnku na pletených rámoch sušiť. Vysušený *parkvas* sa držal v plátennom vrecku. Kto mal takýto kvasiaci prostriedok, nepotreboval droždie. Niekedy sa piekol aj chlieb z pohánkovej – *tatarčenej* múky zmiešanej so žitnou alebo jačmennou múkou. Vraj chutil lepšie, ako obyčajný chlieb.

Chlieb sa najviac piekol z ražnej a jačmennej múky, ktoré sa spolu miešali. Chlieb pripravený z čisto jačmennej múky sa musel veľmi rýchlo dať do pece, aby sa nerozliadol, upečený často pukal a rýchlo vyschol. Chlieb z miešanej múky bol tuhší a chutnejší. Na kysnutie chleba gazdiné používali *podmletek*. Pripravil sa tak, že kus vykysnutého chlebového cesta sa schoval do múky, deň pred pečením nového chleba ho gazdiná vybrala a v miske rozmiešala s vodou na tekutý kvások. V sobotu, vo zvyčajný deň pečenia, ho ráno pridala k múke, z ktorej sa piekol chlieb, priliala sa voda, cesto sa osolilo a vypracovalo v drevenom koryte. Neskôr sa *podmletek* robil z droždia a varených postrúhaných zemiakov. Pred sádzaním chleba do pece a po vybratí z pece sa chlieb umýval.

Touto vodou sa potom umývali deti, pretože sa verilo, že ich budú ľudia tak radi vidieť ako chlieb.

Pri pečení sa v peci upieklo aj iné pečivo z chlebového cesta. Pred chlebom sa v rohoch pece pekávali väčšie *vakarky* a menšie tenšie *podplameniky*, *predplameniky*, *priplaniky*. Mastili sa pomocou husacieho pera maslom, v pôste ľanovým olejom, a kto ho nemal, tak si ich len posolil. Zvyšky cesta, ktoré zostali na stenách koryta, sa zoškrabali a piekli sa z nich menšie placky – *poškrobky*, *poblodziky*, *bulky*. Niektoré gazdiné robili z chlebového cesta aj rôzne figurálne pečivá pre deti, napríklad v tvare ľudskej tváre – *kukelku*, vo forme vtáčikov – *kukelečku*, *ftačuška* alebo vo forme zvierat.

Tradičným pečivom boli *kuchny*, ktoré sa pripravovali na viacero spôsobov. Žlté *kuchny* sa robili tak, že sa koláč navrchu pomazal mliekom so žltým *korinkom* a posypal tlčeným čiernym korením. Piekli sa i *kuchny* posypané slanými *okrušinami* z múky, masla a soli i *kuchny* potreté rozvarenými slivkami alebo lekvárom. Koláč so sladkou posýpkou bol sviatočným koláčom, ktorý dostával napríklad farár po svadbe.

Pekávalo sa pečivo so sušeným ovocím, s jablkami a hruškami: uvarené ovocie sa scedilo, rozsekalo a nakládlo na hrubšie chlebové cesto, okraje cesta sa zahli a koláč sa dal upiecť do pece alebo rúry sporáka. Robil sa aj *pagač valkany*: ovocie poukladané na ceste sa prekrylo cestom a koláč sa natenko rozvaľkal. Gazdiné vedeli upiecť aj kysnutý, makom plnený zakrútený koláč do tvaru rožka – *makovník*. Z pšeničnej múky sa piekol kysnutý *slivovník*, natretý navrchu slivkovým lekvárom, ktorý sa piekol v peci. Neskôr sa robili parádnejšie koláče na vrchu so sladkými omrvinkami, nazývané *tepšaničky*, podobne ako *krucaničky*, záviný plnené makom, lekvárom, orechmi a pod., ktoré sa pripravovali na svadby a krstiny.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

V každej domácnosti bola kedysi naporúdzi kvasená kyslá kapusta a šťava z nej – *jucha*, ktorá mala široké uplatnenie v tradičnej kuchyni. Starým receptom bola *mačanka s kapustou*, ktorá sa pripravovala v sobotu, aby bola na nedeľu. Na loji sa upražila cibuľa, pridalo sa trocha múky, zápražka sa zaliala vodou alebo *juchou* a vyliala sa do uvarenej kyslej kapusty, s ktorou sa premiešala. K takejto kapuste sa podávalo napríklad uvarené údené mäso. Z kyslej kapusty a *juchy* sa varila pôstna polievka *kyšeľ* alebo sviatočná *kapušnica* s údeným mäsom alebo sušenými hubami, krúpami a domácou klobásou. Zo šťavy kyslej kapusty sa varila s múkou aj *mačanka* – omáčka, do ktorej sa namáčali rôzne placky alebo sa ňou polievali varené zemiaky. Pikantná šťava zo suda s kyslou kapustou bola osviežujúcim nápojom najmä v letných horúčavách, ale zapíjali sa ňou aj uvarené alebo upečené zemiaky. Keď bola šťava veľmi ostrá, riedila sa vodou alebo vodou z uvarených zemiakov. Surová kyslá kapusta sa jedla samostatne, napríklad k pečeným zemiakom, alebo sa pridávala k múke, a z tohto cesta sa piekli rôzne placky. Dusenou kyslou kapustou sa



zasa plnili koláče. Na pečenie najmä zemiakových placiek sa využívali aj listy kapusty a na varenie polievok kapustné hlúby.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *grule*, *bandurky* hrali v skladbe tradičnej stravy Šariša významnú úlohu. Boli takmer každodenným jedlom. Kedysi sa piekli zemiaky v šupe na rozohriatej *pahrutke* v popole alebo v prednej časti rozohriatej pece, keď sa piekol chlieb. Upečené a očistené od pripálenej šupy sa jedli so surovou kapustou alebo bryndzou. Jedli sa obielené uvarené a v hrnci nasucho pripálené zemiaky – *priškrabane grule*, *škrabky*. V čase pôstu sa oškrabané zemiaky krájali na koleska a kladli na plech, posolili a dali upiecť. Upečené sa jedli spolu s *juchou*, okorenenu čiernym korením.

Na nedeľné raňajky – *frištik* sa jedli uvarené, olúpané, posolené zemiaky – *grule* s uvarenou kapustou, zapraženu lojom alebo sadlom. V chudobných rodinách sa jedli podusené zemiaky, zasypané dočierne nasucho opečenou múkou – *grule na čarno*. Gazdiné tak *klamali* stravníkov, že zemiaky sú omasnené. Ďalším jedlom bola *pošibida* alebo *kvašny kyšeľ*. Na kúsky pokrájané zemiaky sa varili v malom množstve vody a pred dovarením sa do nich vliala kapustná voda – *jucha* s rozmiešanou múkou, ktorá sa nechala so zemiakmi ešte chvíľu variť. Podobné bolo jedlo *grule v čiru*: načierno upálená múka sa nechala variť v mlieku alebo vo vode a zaliali sa ňou na kocky pokrájané zemiaky. Chutnejšie boli zemiaky pripravené s mliekom alebo smotanou. Takým jedlom boli napríklad *grule z mačanku*: uvarené kúsky zemiakov sa vysypali na misu a ne sa vyliala *mačanka*. *Mačanka* sa pripravila zo smotany, v ktorej bola rozhabarkovaná múka a zápražka z múky, masla a upraženej cibule. Niekde sa podobná omáčka – *podbifka* robila z mlieka, *juchy*, múky a vody z uvarených zemiakov a na záver sa ešte priliala na masle opražená cibuľa. Iná omáčka na zemiaky sa zasa pripravila z kyslého – *kvašneho* mlieka alebo srvátky, ktoré sa nechali zovrieť a zahustili sa zátrepkou z chladného mlieka a múky. Omáčka na zemiaky sa robila aj z bryndze a zemiakovej vody. Takéto omáčky sa naliali do jamky, ktorá sa urobila v zemiakoch v mise, ľudia si zemiaky naberali na lyžice a namáčali v omáčke. Niekedy sa uvarené zemiaky vo vode *podbili* len *juchou* a múkou – *grule podbite zo žufky* alebo rozmiešaným sladkým a kyslým mliekom s múkou a jedlo sa dochutilo upraženu cibuľkou na masle – *grule na kvašno*. V čase pôstu sa ráno často varila *germuška*. Voda z uvarených zemiakov sa zmiešala a povarila s *juchou* a múkou a zemiaky sa ňou preliali. Jedávali sa uvarené zemiaky poliate omáčkou z varených sušených jabĺk a hrušiek. Pôstnym jedlom boli aj uvarené zemiaky, ktoré sa v mise posolili a posypali rascou. Zapíjala sa k nim kapustná voda zo suda – *jucha* alebo len octová voda.

Ľahkým a rýchlym jedlom, ktoré sa podávalo často na večeru, boli *grule s papcunom*. Príprava bola veľmi jednoduchá, do dováraajúcich sa zemiakov sa vsypal *papcun* – cestovina nasekaná z tvrdého cesta, všetko sa premiešalo, prilial sa hrnček studenej vody a jedlo sa varilo tak dlho, kým cestovina nezmäk-

la. Na záver sa mohlo priliať ešte *kvašne mliko*. Jedlom na večeru bývali aj *grule s karpelami*. Na kocky pokrájaná konzumná repa sa dala variť do vody, keď bola takmer mäkká, pridali sa na kocky pokrájané zemiaky. Keď sa uvarili, do jedla sa vliala zápražka z múky a vody. Toto jedlo sa zvyklo masťiť údeným bravčovým sadlom. Za lepšie jedlo bola považovaná *gruľova kaša* – uvarené zemiaky sa zasypali trochou múky a tlčikom roztĺkli na kašu, ktorá sa na mise poliala upraženým maslom.

Z nastrúhaných surových zemiakov, múky a korenín sa piekli *nalešničky* a *baby*. Je to rovnaké pečivo, len *nalešničky* sa piekli na kapustných listoch v peci a *baby* na plechu. V niektorých obciach toto pečivo volali *kugel*, *gugel*. Z uvarených zemiakov a múky sa piekli okrúhle *lokše*, ktoré sa zvykli polámať a jesť poliate mliekom a posypané makom.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Kedysi sa okrem kapusty nepestovala takmer nijaká zelenina. Ženy varili v polievke len *kocure vajca* – zádušník brečtanovitý, ošúpané zemiaky, repu alebo hlúby z kapusty – *kočany*. Od počiatku 20. storočia začali ženy skúšať siať semiačka mrkvy, petržlenu, zeleru, no úroda nebola dobrá. V tom čase zeleninu privážali zo Sabinova a Prešova na dediny na vozoch obchodníci – *Bulgare*. V minulosti sa siali medzi zemiaky aj šošovica – *lenča*, bôb a hrach. Varený bôb a hrach jedli kedysi ľudia len ako pochúťku. Obľúbená bola fazuľa: varila sa *fizola na sladko* a *fizola na kvašno*. V regióne sa konzumovala repa – *karpel*. Repa sa nastrúhala a dala variť do osolenej vody. Po uvarení sa zaliala mliekom. Niekedy sa do takejto polievky dávali aj zemiaky, aby bola hustejšia, a mrkva, aby bola chutnejšia. Jedlo sa pripravovalo aj z jedlej repy – *kvaky*, ktorá sa pokrájaná varila so zemiakmi a mastila sa údeným sadlom. Veľmi obľúbené boli *podlupky* z listov odrastených priesad kalerábov alebo kapusty, ktoré sa zahusťili mliekom a múkou. V lete sa tiež varila *dyňanka na kvašno*: na kocky pokrájaná tekvica sa uvarila v slanej vode a zahusťila *mačankou* z kyslého a sladkého mlieka a múky prevarením.

Gazdiné v regióne Šariša využívali okrem pestovanej zeleniny v tradičnej strave aj rastliny, ktoré rástli voľne v prírode. V čase skorej jari sa zbierali listy *lobody* a mladej prhlavy – *pokrivy*. Listy sa uvarili v slanej vode a zahusťili studeným mliekom, v ktorom bola rozhabarkovaná múka. K tomuto jedlu sa jedli na plechu upečené krúžky neošúpaných zemiakov. Niekedy sa prívarok jedol aj s uvarenými vajcami a chlebom. Ako prívarok k mäsu sa varil nastrúhaný chren spolu so sušenými slivkami alebo hruškami.

Oblasť bola bohatá na ovocie, preto takmer v každej dedine boli sušiarne. V regióne Šariša sa vyskytovali dva typy sušiarne – *sušní*. Prvým bola vykopaná jama do brehu s otvorom dole. Na otvor jamy sa položila z dreva a prútia pletená *lisa*, na ktorú sa sypalo ovocie. Druhým typom bola z dreva postavená budova so strechou a pecou na drevo. Väčší gazdovia mali svoje sušiarne, chudobnejší ich používali spoločne. Sušiarne stáli obyčajne pred domami, pri



potoku alebo v záhrade. Ovocie ležalo na *lise* – vypletanej podložke z vrbového alebo brezového prútia – a nad sebou ich bolo 10 – 14 kusov. Jablká a hrušky sa krájali, alebo sa sušili celé. Sušili sa aj bystrické slivky a broskyne. Pri sušení sliviek vytekala čierna smola – *pomidlo*, ktoré si najmä chudobní ľudia zbierali do nádob a jedli.

Zo sušeného ovocia sa varili omáčky, ktorými sa polievali zemiaky a cestoviny, plnili pirohy. V zime sa sušené slivky rozvarili na *slifčanku*. Z bystrických sliviek sa kôstky ľahko oddeľovali a mohli sa precediť cez drevenú dierovanú varechu, no uvarené duranzie sa museli jesť aj s kôstkami. Do ovocnej omáčky sa nepridával cukor a jedli sa aj s chlebom.

MLIEČNE JEDLÁ

V kuchyni sa na varenie využívalo predovšetkým kravské mlieko a výrobky z neho. Sladké alebo kyslé – *kvašne mlieko*, prípadne i smotana sa používali najmä na zahusťovanie kaší, polievok a prívarkov, prípadne do cesta na lepšie koláče. Typickou polievkou bola *žufka*, ktorá sa varila z vody, do ktorej, keď vrela, sa naliala smotana zriedená s mliekom a trochou múky. Na záver sa pridala soľ a upražené maslo s cibuľkou. V sobotu sa zvyčajne varila z domáceho mlieka, masla, vajec *mačanka*, zapražená múkou a cibuľkou. Jedla sa zvyčajne s ešte teplým, čerstvo upečeným chlebom.

Zo smotany sa robilo v drevených *zbuškách* maslo. Z masla sa nechalo v domácnosti len trocha, zvyšok sa predal alebo v obchode vymenil za iné potraviny, napríklad za cukor. Kyslé mlieko a cmar si nosili chlapi do poľa v hlinenom hrnčeku, ktorý zakopávali do zeme, aby sa mlieko *nezoserváčilo*. V domácnostiach sa pripravoval aj tvaroh, z ktorého sa nasolením a nabitím do drevenej alebo sklenenej nádoby po dvoch týždňoch stal *horký syr*. Jedol sa k zemiakom upečeným v šupe. Starí ľudia si zvykli tvaroh „*drobčiť*“ do mlieka, posolili a jedli na raňajky. V šarišskej kuchyni sa uplatnila aj bryndza z ovčieho syra. Varila sa z nej polievka *demikat*, *domikat* alebo rozriedenou bryndzou vo vode z halušiek sa táto cestovina polievala.

Pochúťkou pre deti bolo mlezivo – *šara*, prvé mlieko po otelení kravy, ktoré bolo najchutnejšie na tretí deň.

MÄSOVÉ JEDLÁ

V prvej polovici 20. storočia chovali ošípané len najväčší gazdovia a ťažšie ako 60-kilogramové zvieratá sa nezabílo. Zabíjačka – *švinska hoscina* bola len na to, aby sa všetko mäso zjedlo a roznieslo po príbuzných a susedoch. Veľké zásoby tak rodine nezostali. Ľudia nerobili klobásy, masť vôbec nepoznali. Z brucha ošípanej sa vybralo sadlo, pridalo sa trocha slaniny a dobre nasolilo. Masa sa zošila a stlačila dvoma drevenými doštičkami, ktoré sa previazali povrázkom a dala sa údiť – *ludzic* pod komín alebo do podstrešia. Vyúdené sadlo sa odkladalo do *sypanca*, kam sa chodilo rezať, ak bolo treba na mastenie halušiek, do kapusty, na zemiaky alebo sa jedlo s chlebom. Sadlo vydržalo zvyčajne

až do jesene, keď sa kopali *grule*. Niektorí ľudia si ani zabíjačku nedovolili a ošípanú predali podomovým obchodníkom, ktorí vykupovali aj teľatá a vajčka. Kravské vnútornosti – *knišky* gazda zasolil v drevenom koryte, v zime dal zamrznúť, a potom sa z nich podľa potreby odseklo na polievku. V polievke sa varili kapustné hlúby a *kocure vajca* a zavárali sa halušky – *trešky*. Najviac sa konzumovalo baranie mäso a na mastenie baraní loj. Barany sa rezali na Katarínu, väčší gazdovia aj na Vianoce, Veľkú noc či na svadby. Baranina sa nasolila a nakladala do drevenej *bečky*, *bočky*. Hydina sa chovala, ale držala sa predovšetkým na vajčka a perie. Ak mali možnosť, radšej ju predali na jarmoku a za peniaze kúpili múku, strukoviny a pod.

Všetko mäso sa len varilo, baranina aj s hlavou a očami a hydina – kura alebo hus – aj so zobákom, z ktorého sa vycical jazyk. Uvarené mäso sa predkladalo na osobitnej miske, bralo sa rukami a jedlo s chlebom. Mnohí ľudia konzumovali mäso raz do roka, na Veľkú noc. Od 20. – 30. rokov minulého storočia sa mäso nechávalo v polievke a neskôr sa začalo podávať so zemiakmi a s uvarenou kapustou.

Nedostatok mäsa si ľudia kompenzovali tým, že v rieke Torysa ručne, s pomocou zástery uviazanej na nohe, lovlili ryby – *šliže*, *muľarky*, *kozare*, *čereble*, *pstruhy*. Piekli a pražili sa aj s črevami nastoknuté na prútoch nad vatrou. Ako na delikatesu spomínali pamätníci na polievku uvarenú z podrvenej račej kôrky, ktorá zostala potom, čo miestne panstvo skonzumovalo mäso z račích klepiet.

NÁPOJE

Základným nápojom bola voda zo studní. Kto choval kravu, nemal núdzu o mlieko, sladké i kyslé, cmar, srvátku, ktoré sa jedli s chlebom a zapíjali sa nimi zemiaky i cestoviny. Od 20. – 30. rokov minulého storočia sa zmenil charakter raňajok. Namiesto tradičnej hustej *mačanky* sa začala raňajkovať *kava*. Kupovaná *cigória* alebo *melta* sa uvarili a zaliali studenou vodou, aby kávovina sadla, a potom sa do nej prilialo prevarené mlieko. Kupovali sa aj kocky tzv. vojenskej kávy, ktorá už bola zmiešaná s cukrom. Taká káva sa pila k chlebu alebo sa do nej chlieb mrvil.

Na sviatky sa v krčme kupovala pálenka.

PÔSTNE JEDLÁ

Pamätníci spomínali, že kedysi sa pôst dodržiaval veľmi prísne, často až tak, že ľudia odpadávali od hladu. Hovorilo sa, že v pôste sa majú ľudia *susiť*, aby človek dosiahol milosť u Boha a aby mal dobrú úrodu. Dodržiaval sa dlhý pôst pred Veľkou nocou a okrem toho existovali aj *suche dni*, keď sa smel jesť len suchý chlieb a piť voda. Pôst sa dodržiaval aj každý piatok. Ak v tzv. veľkom predveľkonočnom pôste ochorela sliepka alebo krava, zarezali ju, posolili a dali údiť pod komín, ale jedla sa až na Veľkonočnú nedeľu. V pôste sa okrem mäsa a tuku nesmel konzumovať ani tvaroh, mliečne produkty a vajčka. Všet-



ko nadojené mlieko sa dávalo skysnúť, maslo sa nemútilo, srvátka sa dávala teľatám alebo ošípaným Robil sa len tvaroh, ktorý sa odkladal do drevených nádob alebo sa z neho robili homôľky – *bulky* a kládol sa na hradu v izbe. Napriek tomu, že tvaroh ku koncu pôstu už riadne páchol, po pôste sa pražil ako maslo a používal na mastenie jedál.

Pôst sa dodržiaval aj v niektorých termínoch adventu, napríklad na sviatok Mikuláša – *Mikolajuf pust*, keď sa zvykli jesť suché pečené zemiaky. Hovorilo sa, že sa *sušilo* za dobytok a aby vlci ovce nevzali. Na *Lucu* sa zvykli jesť suché zemiaky s cesnakom alebo cesnakový pagáčik, aby strigy nad ľuďmi ani nad dobytkom nemali moc. V rusínskych dedinách na okolí Starej Ľubovne bolo zvykom, že v deň štátia hlavy svätému Jánovi ľudia nejedli z misiek, pretože biblická Sulamit na mise priniesla jeho hlavu. Na Štedrý deň sa ľudia tiež postili. Cez deň jedli len upečené zemiaky so surovou kapustou alebo kúsok z placky – *posúška*, *podplameníka*. Ľudia menej jedli, zato muži si dopriali pálenky, pretože v čase pôstu sa smela piť.

V pôstoch sa jedlá mastili olejom vyrobeným z ľanových semiačok. Semená sa najprv v domácnostiach sušili na plechoch na peciach. Potom sa odniesli do najbližšej olejárne, kde sa z nich na *stupách* vytisol olej. Z vytlačeného semena vznikol veľký okrúhly žltý koláč – *makuch*. Ten sa postupne lámal, dával do teplej vody, aby sa od neho omastila, a prilievala sa do sečky pre kravy.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Na nedeľné raňajky sa zvyčajne podávala dusená kapusta s ovčím lojom. Len v zámožnejších domoch sa jedla *rantota* – praženica z vajec s chlebom. Na obed bola zvyčajne mäsová polievka, v ktorej sa varili listy zádušníka a mäso sa podávalo osobitne. Nedeľa alebo hody – *odpust* sa kedysi poznali podľa toho, že sa na obed varili a jedli pirohy z ražnej alebo ražno-jačmennej múky. Oblúbené boli pirohy s varenými posekanými sušenými jablkami, hruškami, slivkami – *lakutky*, ktoré nemuseli byť ani pomastené, alebo pirohy plnené zemiakmi s pažitkou. Na večeru v nedeľu, ale aj počas iných sviatkov sa podávali krúpy s mliekom, neskôr varená ryža v mlieku s tlčenou škoricou alebo rezance s vajčkami, ktoré sa zapíjali mliekom.

Vianoce – *Vilija* alebo *Hody* sa začínali večerou, ktorá mala pôstny charakter. V obci Torysa bolo zvykom, že na *ščirym stole* bolo deväť jedál: oplátky, zapražená *jucha* s hubami, *bobaľky* s makom, hrach na husto, fazuľa na husto, halušky s dusenou hlávkovou kapustou, hustá varená kapusta alebo kapusta s fazuľou, pirohy a varené suché slivky. V Krivanoch to bývali tieto jedlá: oplátky, *bobaľky*, krúpy s *karpelami*, *jucha* s *papcunom*, *penča* – šošovica, hrach, fazuľa, halušky s tvarohom alebo bryndzou, varené zemiaky s varenými sušenými slivkami, pirohy a *lokše* so *slifčankou*, pričom na stole malo byť až dvanásť chodov. V obci Zlaté sa podával med, oplátky, *bobaľky*, kapusta, koláče, víno a pálenka. Starým jedlom boli *karpel* s *krupami*: repa sa pár týždňov pred Vianocami pokrájala na tenké kolieska, ktoré sa navliekli na niť a dali sušiť nad

pec. Pred prípravou sa kolieska repy namočili a uvarili, osobitne sa uvarili aj krúpy, z repy sa zliala voda a primiešala sa do uvarených krúp, pridala sa lyžička masla a všetko sa nechalo spolu krátko zovrieť. Toto jedlo sa varilo iba raz do roka, na Vianoce, a ľudia verili, že „*kto ji ščedrovečarne karpele, nezoschne na cele*“.

Na okolí Bardejova bolo tradíciou piecť na Vianoce chlieb zo žitnej alebo jačmennej múky, do cesta ktorého sa pridával cesnak, šípky a plody hlohu. Nazývali ho *kračun* a ležal počas celých sviatkov na stole. Po Troch kráľoch sa z neho kúsky dali domácemu statku, aby bol zdravý.

Tradične sa piekli vianočné *bobaľky*, väčšinou po chlebe, keď sa pec znova dočista vymietla. Cesto sa ušľáľalo a skrútilo do kolesa, položilo na pomúčenú lopatu a kosákom sa na ňom zvrchu urobili zárezy. Po upečení sa *bobaľky* polámali na menšie kúsky, zaliali vriacou vodou, uvarenými sušenými slivkami – *šlifčankou* a posypali cukrom alebo ich poliali horúcim mliekom s rozmiešaným makom a cukrom. Niekde bolo zvykom, že gazda na začiatku Štedrej večere odobral z misy tri lyžičky *bobaľkov* a ponoril do *žochtára* s vodou. Ľudia verili, že takto sa z lyžičky spláchol zlý duch.

Keď sa v domácnostiach udomácnili sporáky, na dedinách v okolí Krivian sa začali piecť na plechoch vianočné *lokše*. Bolo to do tvaru kolesa natenko rozvaľkané múčno-zemiakové cesto. Po upečení sa lámalo na menšie kúsky a v mise zalialo mliekom, pridalo trocha medu a maku, ktoré sa kúpili na túto príležitosť.

Vianočné oplátky piekli miestni učitelia – *kantore* alebo kostolníci, ktorí na to mali náradie. Do stredu oblátok sa zapekal list ruty alebo vetvička petržle. Oblátky tradične za malú odmenu roznášali školské deti po rodinách.

V tridsiatych rokoch 20. storočia začali v bohatších domoch na Vianoce piecť rožky plnené makom alebo zavíjané koláče plnené tvarohom. Do makovníka sa dávala minca, a kto ju pri jedení našiel, celý rok ju nosil vo vrecku, aby mal peniaze.

Pri večeri členovia rodiny sedeli pri stole. V kúte za stolom stál snop ovsa a pri ňom gazda. Na stole pod obrusom ležal malý chlebič – *posušek* a vo viazaňičke po troch kláskoch z jačmeňa, ovsa a raži. Tie tam zostávali až do sviatku Troch kráľov. Zrná z tohto obilia sa dávali na jar do prvého siatia.

V Brezovici nad Torysou tento chlebič gazda po skončení sviatkov rozdal deťom. Mäkšiu striedku deťom, vrchnú kôrku sebe a spodnú kôrku manželke so slovami: „*Na tebe stojí matko chľib i dum, budz nam zdrava a dzeci nej budu k tebe meke jak stridka chľiba, a mne, otcovi prebačce, ket ku vam budzem mac dakedy tvardu skuru.*“

Symbolom veľkonočnej šarišskej kuchyne bol koláč, nazývaný *paska*. Kedysi sa tieto biele veľké zapletané koláče kupovali v mestách, kde ich predávali pekári alebo Židia. Až neskôr sa ich ženy naučili piecť. V rodinách sa tradične piekol jeden až niekoľko týchto koláčov, zvyčajne na Bielu sobotu. Koláč sa pripravoval z bielej múky zarobenej s mliekom, maslom a vajčkami. *Paska*



bola okrúhla, v strede s otvorom a plnená tvarohom zmiešaným s vajičkami a trochou múky. Pamätníci hovorili, že čím boli *pasky* staršie, tým boli lepšie a chutnejšie. Keď boli príliš staré, ešte sa zvykli piecť na plechu sporáka ako hrianky.

Jediným pečeným mäsom, ktoré ľudia kedysi poznali, bol veľkonočný baránok. Zviera sa pieklo celé prikryté lojom – aj s hlavou, rožkami a očami. Naplnený býval plnkou z nastrúhaných zemiakov, zmiešaných s vajičkami, múkou, sódou bikarbónou, čiernym korením, petržlenovou vňaťou, škvarkami, slaninou. Toto veľkonočné jedlo sa pekávalo do päťdesiatych rokov 20. storočia. Nahradil ho baránok z piškótového cesta, ktorý sa pečie v kovovej forme. Šunka sa kedysi na Veľkú noc podávala len u najbohatších ľudí.

Veľkonočné jedlá sa nosili v košíkoch do kostola posvätiť. V košíku sa zvyčajne nachádzala *paska*, maslo, vajička, zemiak, kúsok chrenu. Pečený baránok sa prinášal na posvätenie v osobitnom košíku. Z týchto jedál musel zjesť kúsok každý člen rodiny, aby svätosť pokrmu prešla aj na nich.

Na hodovú slávnosť – *kermes* sa zvykla pozývať najbližšia rodina. Po príchode z omše sa robila hostina. Vo Vaniškovciach sa podával ako prvý okrúhly koláč s kapustou – *tepšovnik*, nasledovali *lapčaniky* – koláče plnené lekvárom, hruškami, slivkami, makom a upečené v peci. Ďalším jedlom bola ryžová kaša v mlieku. Na konci hostiny sa podávalo uvarené mäso s chlebom alebo *tepšovnikom*. Nechýbal alkohol.

V čase žatvy, ktorá bola najmä pre koscov ťažkou prácou, bolo zvykom variť syté halušky s tvarohom alebo s kapustou, prípadne vajička so slaninou. V Krivanoch sa asi od tridsiatych rokov 20. storočia zaužívalo, že ženy v prvý deň žatvy nosili chlapom vo veľkej mise rozmiešaný tvaroh s vajičkami, smotanou a cukrom, ktoré jedli lyžicou a s chlebom. Niektoré ženy nosili zasa bryndzu s maslom, paprikou, cibuľou a pažitkou.

Keď sa žene narodilo dieťa, chodili k nej ženy s *narodovym* – potravinovým darom. Bývala to napríklad uvarená ryžová kaša a koláče alebo trocha múky, či obilia a vajička. Kmotry nosili dary v koši a v plachte na chrbte, ktoré kládli na stôl v izbe, kde ležala rodička. Keď išli kmotry v nedeľu na krst, nosili v uzlíku zaviazaných päť-šesť hrstí prednej jačmennej múky, aby dieťa nebolo nikdy hladné. Po krste sa v dome novorodenca robili krstiny. Ešte pred obedom sa kmotrom podávala praženica z vajec. Na obed bývala kuracia polievka. Uvarené mäso sa jedlo s chlebom. Obед sa končil sladkou ryžovou kašou s maslom. Niekde poobede išli kmotrovia domov a ženy sa vrátila večer, a vtedy jedli *kucheu* posypaný čiernym korením, pili pálenku a spievali krstinové piesne. Hovorilo sa „*Pre chlopoch vešeľe – po babach kersciny.*“

Svadobné hostiny – *vešeľe* bývali bohatšie, ale u chudobných ľudí striedme. Ráno sa zvykla svadobníkom ponúkať *bila kava* s kúskami – *klinkami* koláča – *žolteho kuchna*. Tradičným jedlom svadobnej hostiny bola mäsová (hovädzia alebo barania) polievka, ktorou sa zalievala uvarená fazuľa – *fizola pod polivku* alebo uvarená ryža – *kaša pod polivku*. V polievke sa varili celé zemiaky a hlúby

z kapusty, ktoré sa jedli spolu s mäsom osobitne. Ďalším jedlom bývala varená kapusta. Neskoršie sa varili mäsové polievky so zaváranými haluškami. Svadobní hostia jedli zo spoločných mís drevenými lyžicami, ktoré si na hostinu priniesli. Každý hosť dostal štvrtku *žlteho kuchna* ako výslužku.

Podstatou tradičnej šarišskej kuchyne bola ražná a jačmenná múka, zemiaky, kapusta, fazuľa, sušené ovocie a mlieko. Na prvý pohľad skromný výber, ale gazdiné z nich vedeli vykúziť množstvo jedál, ktoré ich nielen nasýtili, ale mnohé boli aj chutné. Ako hovorili pamätníci: „*Dekedy co še žedlo, vera v bruchu neškvašilo, ale na zdravy užitek vyšlo. Jedlo še, keď žaludek bul dzeška až ku paceru pricisnuty od hladu, šedlo še, keď už nebiroval stac, leblo še, keď už človek ani na oči nevidzel.*“

RECEPTY TRADIČNE ŠARIŠSKEJ KUCHYNE

Čir

Do 1 l vriacej vody postupne sypeme 350 g ražnej hrubej múky a miešame do zhutnutia. Hotovú kašu treba posoliť a poliať roztopeným maslom. Zapíjala sa kyslým mliekom alebo šťavou z kyslej kapusty.

Polinta, zameška, kuľaša

Do 0,75 l osolenej vriacej vody postupne sypeme 300 g kukuričnej krupice a miešame do zhutnutia. Pri dovarení môžeme pridať trocha sladkého mlieka. Kaša sa polieva praženým maslom a môže sa podľa chuti osladiť alebo osoliť. Zapíja sa studeným sladkým mliekom.

Kvašny kyšeľ

V 0,75 l osolenej vody uvaríme 4 – 5 kusov na kocky pokrájaných zemiakov, ktoré po dovarení vyberieme. Z 0,2 l šťavy kyslej kapusty s trochou smotany a múky pripravíme zátrepku, ktorou vývar zahustíme. Na masle opražíme cibuľku a polievku omastíme. Polievka sa jedáva s uvarenými zemiakmi, ktoré si každý nakladá podľa chuti.

Kyšeľ

V 0,75 l vody uvaríme 4 – 5 kusov obielených na kocky pokrájaných zemiakov s bobkovým listom. Z múky a mlieka urobíme zátrepku, ktorú do polievky vlejeme. Pri dovarení pridáme posekaný kôpor, smotanu, trocha octu a cukru.

Kukuričný kyšeľ

Do 0,75 l vodou zriedenej kyslej kapustnej vody postupne vsypeme 300 g hrubej kukuričnej múky, až kým polievka nezhustne. Omastíme cibuľkou opraženou na masle, dochutíme soľou a čiernym korením. Do polievky sa pridávajú uvarené na kocky pokrájané zemiaky.



Kapušnica

Do 0,75 l vody vložíme variť 500 g údeného rebierka. K polouvarenému mäsu pridáme 2 – 3 hrste sudovej kapusty, trocha sušených húb, dovaríme a dosolíme. Na masť pripravíme zápražku z hladkej múky a mletej červenej papriky, ktorú vlejeme do polievky a chvíľku povaríme.

Fizoli s hubami

200 g fazule necháme od večera do rána vo vode. Varíme asi v 0,75 l vody, pridáme hrst sušených húb a bobkový list. Pri dováraní pridáme 3 – 4 na kocky pokrájané zemiaky. Polievku zahustíme zátrepkou zo smotany alebo cmaru s hladkou múkou a chvíľu spolu dovaríme.

Žufka

Do 0,5 l vriacej vody nalejeme zátrepku z 0,2 l smotany zriedenej mliekom a múkou a necháme zovrieť. Na záver sa pridá soľ a pražené maslo s cibuľkou.

Demikat, domikat

150 g staršej bryndze rozmiešame v 0,5 l vody a varíme. Zahustíme zátrepkou z 0,2 l mlieka rozmiešaného s múkou. Dochutíme soľou. Polievka sa jedávala so zemiakmi uvarenými v šupe.

Sciranka s kvašným mliekom

Cestovina – *sciranka* sa robí z hrubej pšeničnej múky, pridá sa vajíčko a prilieva sa horúca voda, pokým sa cesto nedá vymiesiť do tvrdšej konzistencie. Cesto sa seká na drobné kúsky veľkosti hrachu, posype sa múkou a premieša. Cestovina sa vsype do 1 l vody a po jej uvarení sa časť vody zleje a doplní studenou, čím cestovina sadne na dno. Polievku uvedieme znova do varu a pridáme pohár kyslého a pohár sladkého mlieka, z ktorých sa začnú vytvárať malé kúsky tvarohu. Rozhabarkujeme ich a dochutíme soľou.

Sciranka s fizolami

V 0,75 l vody uvaríme 200 g fazule a kúsok zeleru. Osobitne uvaríme cestovinu, ktorú scedenú vsypeme k uvarenej fazuli a polievku zahustíme zápražkou z masla alebo masť a hladkej múky. Dochutíme soľou a rascou.

Mačanka

Mačanka sa jedla s chlebom, plackami alebo sa ňou polievali uvarené zemiaky.

Do 0,5 l smotany sa rozhabarkujú 3 lyžice hladkej múky a príleje sa zápražka z múky, masla a upraženej cibule,
alebo
do uvarenej zmesi z 0,3 l mlieka, 0,2 l šťavy z kyslej kapusty a hladkej múky sa príleje voda z uvarených zemiakov a na záver sa pridá na masle opražená cibuľa,
alebo



0,5 l kyslého mlieka alebo srvátky sa nechá zovrieť a zahustí sa zátrepkou z chladného mlieka a múky,
alebo
0,5 l mlieka, lyžica masla a 3 vajcia sa varia a zahustia zápražkou z múky a cibuľky.

Bandurky, grule s papcunom

Do dovárajúcich sa zemiakov sa vsype *papcun* – drobná cestovina nasekaná z tvrdého cesta, všetko sa premieša, príleje sa hrnček studenej vody a jedlo sa varí tak dlho, kým cestovina nezmäkne. Na záver sa môže prilívať kyslé mlieko.

Bandurky, grule ze šmetanku

Na masti upražíme pokrúšanú cibuľu, pridáme trocha mletej červenej papriky. Vsy-peme 3 – 4 zemiaky pokrúšané na kocky, dáme toľko vody, aby sa uvarili. Do uvarených zemiakov nalejeme 0,2 l kyslej smotany.

Lohadza

Dopredu namočených 300 g jačmenných krúp varíme s menšími kockami zo 4 – 5 zemiakov a s kúskom údeného rebierka domäkka.

Trepanky s kapustou

Do 1 kg postrúhaných surových zemiakov pridáme 300 g hladkej múky a vymiešame polotuhé cesto. Lyžicou alebo nožom cesto hádzame z drevenej doštičky po kúskoch do vriacej vody a občas zamiešame. Scedené halušky sa premiešajú s 500 g sudovej, mierne obvarenej kapusty. Jedlo sa pomastí praženou údenou slaninou alebo praženými oškvarkami.

Džatky

1 kg pokrúšaných zemiakov varíme v slanej vode až do mierného rozvarenia. Zvyšnú vodu zlejeme a prisy-peme 150 g hrubej krupice a pol kávovej lyžičky sódy bikarbóny. Premiešame a necháme ešte 5 minút na miernom ohni dôjsť. Potom hrniec odstavíme a masu dobre rozdrvíme a premiešame. Z masy rukou vytvárame hrubšie kratšie šúľky, ktoré kladieme na tanier. Omastíme praženým maslom, prípadne na masle praženou cibuľkou alebo masťou.

Z tejto masy sa tiež dajú vyformovať malé okrúhle placky, ktoré môžeme na masti opieť z dvoch strán.

Posuch, malej, sodovník

300 g ražnej múky zmiešame s rovnakým množstvom kukuričnej múky. Pridáme mlieko podľa potreby, soľ, lyžičku sódy bikarbóny a vypracujeme stredne husté cesto. Rozvaľkáme ho na omastený plech, natrieme smotanou, prípadne cmarom, popicháme vidličkou a pečieme na miernom ohni. Po upečení sa pečivo môže ešte pomastiť roztopeným maslom. Podáva sa so sladkým alebo kyslým mliekom.



Kapustník, strašník, straška, trešeník

Do 500 g múky sa pridá kyslé mlieko s kávovou lyžičkou sódy bikarbóny, 2 lyžice masla a 2 hrste prevarenej nadrobno posekanej kyslej sudovej kapusty. Cesto sa vypracuje, rozvaľká na placku a položí na vymastený plech. Vrch sa natrie kyslým mliekom alebo smotanou. Pečivo sa popichá zvrchu vidličkou, posolí a dá upiecť.

Bandurník, gruľovník, lokša

1,5 kg uvarených a roztlčených zemiakov zmiešame so 400 g hladkej múky a trochou soli. Z cesta vykrajujeme malé okrúhle placky, ktoré rozvaľkáme natenko a po oboch stranách pečieme na horúcej kovovej platni sporáka. Upečené masťme upraženým maslom alebo masťou.

Nalešniki

Zo surových nastrúhaných zemiakov a hladkej múky v pomere 2 : 1 zamiešame cesto, do ktorého pridáme trocha čierneho korenia, soli, nadrobno posekanej petržlenovej vňate a 1 vajíčko. Cesto po vareškách kladieme na panvicu s rozpálenou masťou alebo olejom, rozotrieme na tenké placky a po oboch stranách rýchlo opečieme.

Kolač s kapustu

Droždie sa zaleje teplým mliekom a zasype cukrom, aby vznikol kvások, ktorý sa vleje do 500 g hrubej múky, pridá sa 1 vajíčko, štipka soli a 100 g cukru. Vypracuje sa cesto, ktoré sa rozdelí v pomere 2 : 1 a vyvaľkajú sa pláty. Väčší plát sa položí na vymastený plech a porozkladá sa naň asi 1 kg udusenej sudovej, mierne osladenej kapusty, ktorá sa posype čiernym korením. Kapusta sa prekryje druhým plátom cesta a okraje sa pritlačia. Po upečení sa koláč omastí roztopeným maslom.

Kuch, kuchen

Z 500 g hrubej múky, 1 vajíčka, 2 lyžíc masla, 200 g práškového cukru, vykysnutého droždia a mlieka pripravíme cesto, ktoré necháme kysnúť. Po vykysnutí ho rozvaľkáme, položíme na omastený plech, posypeme sladkou červenou paprikou, mletým čiernym korením, soľou a upečieme. Podával sa k polievkam alebo s kyslým mliekom.

Beliše

Z 500 g hrubej múky, droždia, 1 vajíčka, trocha cukru a mlieka podľa potreby vypracujeme cesto. Robíme z neho ako dlaň malé placky, ktoré po oboch stranách upečieme na kovovej platni sporáka. Horúce sa môžu na chvíľočku vložiť na vidličke do horúceho mlieka alebo poliať roztopeným maslom.

Horky syr

Do 500 g posoleného domáceho tvarohu pridáme asi 0,1 l smotany a dobre premiešame. Masu rukou natlačíme do sklenenej nádoby, pokryjeme tenkou vrstvou roztopeného masla a necháme na chladnom mieste postáť tri týždne. Syr sa jedol so zemiakmi upečenými v šupe.



Chrjeň

Očistený chren sa nastrúha. Osobitne sa uvaria sušené slivky alebo hrušky. Zo sliviek sa vyberú kôstky a masa sa pomelie na jemno, zleje sa voda. K mase sa primieša chren a nechá sa stať pol dňa. Takto pripravený chren sa tradične podával k mäsu na Veľkú noc a považuje sa za špecialitu šarišskej kuchyne.

Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- DZIJAKOVÁ, M.: Hostina z roku 1923. Výskumný materiál z obce Vaniškovce Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- KOMA, J.: Receptár šarišských ľudových jedál. Prešov : Šarišské múzeum, 1996.
- KOMA, J.: Kendice vo svetle dejín a ľudovej kultúry. Kendice 1999.
- KRAUSOVÁ, D.: Ľudová výživa v Ružíne. Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- LAZORÍK, J.: Neuveriteľný život v minulosti. Jedzeňa na starej hornotoriskej doline. Prešov : Arkus, 1999.
- MARKUŠ, M.: Interetnické vzťahy v ľudovej strave na okolí Bardejova. In: *Nové obzory*, 15, 1973, s. 393 – 439.
- MARKUŠ, M.: Ľudová strava v Zlatnom. Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.





TEKOVSKÝ REGIÓN



Región leží na rozhraní západného a stredného Slovenska. Na severe susedí s regiónom Turca, na juhu siaha takmer po štátnu hranicu s Maďarskom, od ktorej ju oddeľuje len úzky pás. Na západe susedí s nitrianskym regiónom, na východe a juhu s Hontom. Severnú časť Tekova vyplňa pohorie Pohronský Inovec, Vtáčnik, Kremnické a Štiavnické vrchy a juhovýchodné svahy Tribeča. Tieto horské zalesnené oblasti boli bohaté na kovy a rozvinulo sa tu baníctvo. Od 13. storočia prichádzali do hornatých častí regiónu Nemci, ktorých lákala ťažba drahých kovov – zlata a striebra a výhody s tým spojené, pretože Kremnica a Nová Baňa boli slobodnými kráľovskými mestami. V Kremnici bola tiež najvýznamnejšia uhorská mincovňa, ktorá produkovala uhorské dukáty, denáre, toliare, groše, československé a slovenské koruny a haliere a v súčasnosti euromince. Južná časť Tekova bola rovinatejšia, úrodnejšia s dobrými predpokladmi na poľnohospodársku produkciu.

Administratívne centrum župy bolo na hrade v Starom Tekove, neskôr na Levickom hrade, od druhej polovice 16. storočia v Topoľčiankach a od konca 18. storočia v Zlatých Moravciach, kde sa nachádzal župný dom. Celistvosť regiónu v 16. a 17. storočí narušili turecké výboje, početné obyvateľstvo južných častí bolo výrazne zdecimované a veľa dedín vyplienených. Úbytok obyvateľstva nastal aj v 18. storočí v dôsledku protihabsburského Rákocziho povstania. Vtedy nastalo aj hromadné sťahovanie poddaných z Tekova na Dolnú zem, predovšetkým do oblasti Budapešti.

Región Tekova obývajú Slováci, na juhu regiónu sú obce s maďarským obyvateľstvom a do druhej svetovej vojny žilo na okolí Kremnice pomerne početné nemecké etnikum. V centre regiónu a v jeho severnej časti prevláda obyvateľstvo rímskokatolíckeho vyznania s centrom v Hronskom Beňadiku. Na juhu prevažujú obce nábožensky zmiešané s početnou zložkou evanjelikov a. v. a kalvínov. Svoje náboženské obce mali Židia v Tekovských Lužanoch a Leviciach.

Hlavnými zamestnaniami obyvateľstva bolo poľnohospodárstvo, vinohradníctvo a furmanstvo. V južnom Tekove boli vhodné prírodné i klimatické

podmienky na pestovanie obilnín, kukurice, tabaku a v strednej časti aj konôp a ľanu. Do týchto častí regiónu prichádzali každoročne z horských oblastí Slovenska pracovať sezónne poľnohospodárski robotníci. Medzi Levicami a Hronským Beňadikom sa rozprestierala vinohradnícka oblasť. V chove hospodárskych zvierat prevládala chov hovädzieho dobytku a v severnej časti regiónu chov oviec.

Najdôležitejším obchodným a remeselníckym centrom bola Kremnica, ďalej Levice, Nová Baňa a Oslany, kde bolo rozvinuté súkenníctvo, kováčstvo a čižmárstvo. V 19. storočí sa hlavným obchodným strediskom Tekova stali Levice.

Od stredoveku bola v regióne charakteristická výroba mlynských žulových kameňov, ktoré sa exportovali aj za hranice Uhorska. Obec Brehy bola známa hrnčiarskou výrobou – v polovici 18. storočia tu pôsobilo okolo 60 hrnčiarov. Vyrábali čierny neglazovaný riad, ktorý sa vyvážal do iných regiónov Uhorska i na Moravu. V obciach Skýcov, Velčice, Obyce a Nemecká Huta sa nachádzali sklárne. V strednom Tekove bolo rozšírené pálenie vápna. Obec Kunešov bola známa ľudovým rezbárstvom, výrobou betlehemov a drevených hračiek.

Z etnografického hľadiska tvorila najvýraznejšiu časť Tekova tzv. čilejkárska oblasť. Názov je odvodený od častého používania slov „čil“, „čile“, „čilek“, „čilej“. Patria sem obce: Čajkov, Gondovo, Hronské Kľačany, Hronské Kosihy, Nová Dedina, Podlužany, Rybník nad Hronom, Starý Tekov, Tlmače a Veľké Kozmálovce. Bolo to historické jadro Tekova s charakteristickým dialektom a tradičným krojom.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Najvýznamnejším priestorom tradičného domu bola izba s veľkou pecou a otvoreným ohniskom. Pec mávala hranolovitý tvar, avšak v regióne sa vyskytovali aj oblé pece – *šišky*. Stavali ich miestni murári zo surových tehál a spodok z pálených tehál. V polovici 19. storočia sa ohnisko s otvorom do pece presunulo do zadnej časti vstupného priestoru domu – *pitvora*, čím vznikla studená kuchyňa. Túto časť od vstupu do domu oddeľovala priečka s trámom – *mandrholec*. Z kuchyne sa kúrilo a kládlo jedlo do pece. Pred pecou bola jama, nazývaná *peklo*, na okolí Kremnice *ašeluch*, do ktorej sa postavila gazdina pri pečení chleba, aby sa nemusela zohýňať. Pred sádzaním chleba sa do jamy vymetali uhlíky pomocou ohrabla a metly. Keď sa nepieklo, preložila sa cez jamu doska. Pred pecou bol vymurovaný plochý múrik – *ohnisko*, na okolí Kremnice *bjart*, na ktorom sa rozkladal oheň a kde sa varilo. Zakurovalo sa pazderím, viničným prútím alebo sa narobili triesky. Kúrilo sa drevom, raždím, šuškami aj kukuričnými šúľkami. Dym sa odvádzal zvonovým *kochom* na povalu. V *kochu* sa údilo mäso, slanina a klobásy, ktoré sa vešali na drevené križe. V kuchyni s otvoreným komínom bol neustály prievan, preto ženy museli variť teplo oblečené, v zime aj v kožuchu. Na lavičke, na okolí Kremnice nazývanej *kandlbang*, stáli vedrá s vodou, na stene visela policová *šteláž*, *štaláž* na taniere, pokrievky,



hrnčeky a iný riad. Na stene na háčikoch boli zavesené naberačky, varechy, habarky a pod. Na okolí Kremnice stávala v pitvore *špajzekasňa* s piatimi až šiestimi zásuvkami na potraviny. Od tridsiatych rokov 20. storočia sa v kuchyniach objavovali kupované kredence. V tom istom čase sa z izieb začali odstraňovať pece, ktoré nahrádzali murované dvojúrovňové *šparhelty*, slúžiace na varenie, pečenie i na vykurovanie. Nižšia plocha bola zakrytá kovovými platňami, na ktorých sa varilo, vo vyššej časti bola rúra na pečenie a býval v nej zabudovaný aj kotol, v ktorom sa zohrievala voda. V sporákoch sa kúrilo drevom, na okolí Kremnice aj uhlím.

Varilo sa v hlinených alebo železných hrncoch a na železnej trojnožke – *trajfúz*, *trimfúz*. Jedlo sa spoločne z veľkých hlinených mís drevenými lyžicami. Každý člen rodiny mal svoju lyžicu z lipového dreva, označenú vlastným znakom. Hlinené boli mliečniky, hrnce, pekáče a formy rôznych veľkostí a tvarov. Aby nepáchli, raz za týždeň sa vypaľovali v peci a v lete na slnku, nastoknuté na plotoch alebo ostrvách. Nový hlinený riad sa vyberal podľa zvuku poklopaním na jeho *bachor*. Olej sa držal v hlinenej nádobe s úzkym hrdlom. Lekvár sa odkladal do veľkých hlinených hrncov od majstrov hrnčiarov z Pukanca. Pieklo sa v hlinených pekáčoch a formách na pečivo, napríklad v tvare baránka. Drevené boli korytá na spracovanie chlebového cesta a používali sa aj pri zabíjačke. Drevené boli tiež nádoby na uskladnenie masti. Voda sa nosila na vahadlách – *valanoch* na pleciach alebo v rukách v drevených vedrách. Do drevených sudov sa nakladala kapusta. Neskôr sa jedlo aj z plechových tanierov, ktoré ľudia kupovali od potulných predavačov z Oravy alebo Spiša. Na okolí Kremnice sa u bohatších ľudí začal pred prvou svetovou vojnou v domácnostiach objavovať porcelánový riad a príbory.

Súčasťou vybavenia domácností boli *mažjare*. Bývali dva – veľký drevený na drvenie maku, orechov, soli a cukru, ktoré sa rozbíjali veľkým tlkom, a malým mosadzným *zelezným mažjarikom* sa drvilo korenie. Od tridsiatych rokov 20. storočia sa rozšírili v domácnostiach mlynčeky na mak, orechy i na mäso.

V komore stála truhla s troma priečinkami na chlebovú, *grísovú* a hladkú múku. Býval tam aj oddelený priestor – *sentíš*, kde sa ukladala masť v geletách, slanina, klobásky, vajíčka a polica – *rácošky* na chlieb. V plátenných vrečkách sa držala fazuľa a šošovica. Zelenina, zemiaky a repa sa ukladala do zakrytého kopca v humne alebo do jám vykopaných v pitvore, komore alebo stodole. Neskôr sa začali budovať pod domami murované pivnice.

V protiľahlom kúte pece v izbe bol stôl s dvoma lavicami a na stenách obrázky svätých, nad ním za hradou sa ukladali knihy a dôležité listiny. Stôl býval masívny, často so zásuvkou – *stolinkou*, *fijókom* na príbory, prípadne na odloženie načatého chleba. Lavice mali pevné vyrezávané operadlá. Pred jedným si muži zvykli vypiť pohárik pálenky a rodina sa spoločne pomodlila. Jedlo rozdeľovala gazdiná. Hustejšie jedlá sa jedli z jednej misy, polievka alebo prívarok sa naberali do tanierov a konzumovali s chlebom. Jedlo sa trikrát, v lete štyri až päťkrát denne. Jedlá mali svoj pevný rytmus a ustálenú skladbu

v závislosti od ročného obdobia a poľných prác. Na raňajky *fristuk* sa podávala praženica, varená klobása, slanina s cibuľou a chlebom alebo zemiaky s masťou a k tomu čierna káva z *melty*. Obed tvorila polievka, rezance alebo iná cestovina, raz alebo dvakrát do týždňa bolo mäso – hydina alebo bravčové, uvarené v polievke. Na večeru sa jedli zvyšky z obeda, prípadne zemiaky, alebo chlieb s mliekom. V týždni sa striedala sladká (varená vo vode) a kyslá (mliečnou zátrepkou zahustená) polievka. V pondelok sa dojedalo od nedele. V stredu a piatok sa podávali pôstne jedlá. V sobotu sa varilo len ľahko. Vo štvrtok a v nedeľu bývalo mäso. Žatva sa robila „na kľbáskach“ a žencom sa nosilo jedlo do poľa. Pri mlátení obilia na mlátačke sa podávali syty jedlá – na raňajky vaječná *škvarelina s kľbáskou*, na obed baranina alebo hydina.

Na okolí Kremnice sa na desiatu a olovrant podával chlieb s lekvárom, smotanou, maslom alebo slaninou. Raňajky – *fruštik* a večera boli v podstate stále rovnaké – mlieko a zemiaky. V nedeľu na raňajky bývala kapustnica s klobásou.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V prvej polovici 20. storočia sa v regióne varili a piekli obilninové jedlá pripravené z raži, pšenice, jačmeňa a kukurice. Obilie sa spracovávalo na múku a krúpy v mlynch. Jačmenné krúpy – *lobaza* sa varili najmä v čase zabíjačiek ako plnka do huriek, na okolí Kremnice sa z drobných krúpok varila polievka – *lobázka*. Z pšeničnej krupice sa pripravovala *grísová kaša*, z kukuričnej múky *kukuričná kaša*, z ryže *rajsová kaša*. Omastená kukuričná kaša s cibuľkou sa zvykla jesť v sobotu na obed. Mnohí ľudia však pokrmy z kukurice považovali za jedlo chudobných, pretože v hrdle *pichali*. Keď sa šúpala kukurica a prišli *šúpače* alebo na páračkách peria páračkám sa ponúkala *maková kukurica*, makom a cukrom ochutené varené kukuričné zrná. Cestoviny boli v Tekove častým jedlom. Gazdiné pripravovali strúhané *mrvence*, *zámelky*, *rajbaničku*, trhané *párance*, *dropky* do polievok, rezané *rezance*, *slíže*, *šiflíky*, *cvíky*, hádzané *nožovje halušky*. Základom bola múka s vodou, trocha soli, niekedy sa pridalo vajíčko. Posypali sa bryndzou, tvarohom – *syrom* s praženou cibuľkou, kapustou alebo pocukrovaným makom. Obľúbené boli *perky* plnené lekvárom, ktoré sa vykrajovali pomocou *tarajky*. V severnej časti regiónu sa konzumovali najmä cestoviny s pridaním zemiakov, napríklad *halušky* z múky a surových nastrúhaných zemiakov alebo *šúľance* a *pirohy* z cesta, ktoré sa zarobilo z varených zemiakov a múky. Kedysi tu bývali cestoviny takmer každodenným jedlom. Podávali sa na obed, a keď zostali, pripečené sa jedli na večeru.

Na okolí Kremnice sa zvykli variť *parené buchty* z múky, vajíčka a droždia. Po vykysnutí cesta sa lyžicou vyberali kúsky na dosku, kde sa plnili lekvárom, vytvarovali do okrúhleho tvaru a nechali ešte dokysnúť. Do nádoby sa na dno dala variť voda a na jej povrch sa gumičkou pripevnilo plátno, kde sa buchty poukladali. Zakryli sa misou a nechali pariť asi 15 minút. Hotové sa poliali rozpusteným maslom a sypali pomletým makom a cukrom.



Najdôležitejším obilninovým jedlom bol chlieb, na okolí Kremnice *brót*, pečený v domácej peci. Do chlebového cesta sa zvykla miešať pšeničná a ražná, prípadne i jačmenná múka. Cesto sa miešalo v drevenom koryte, postavenom na stojane, z preosiatej múky pridaním varených roztláčených alebo postrúhaných zemiakov, soli, rasce a zarábalo sa vlažnou vodou alebo cmarom – *srvátkou*. Do cesta sa vliat dopredu rozmočený kvások z odloženého chlebového cesta – *kvásteck*, *zámelky*, *nácesta*, neskôr sa pridávalo kupované droždie. Cesto sa spracovalo ručne alebo pomocou menšej drevenej lopatky. Keď vykyslo, vyvážalo sa na dosku, rozdelilo na kusy, ktoré sa vložili do okrúhlych múkou posypaných alebo chrenovými listami pokrytých slamených košíkov – *ošjetok*, *slameníkov*. Košíky sa zakryli plátnennými obrúskami – *valadjenkami*, aby cesto ešte podrástlo. Pred sádzaním sa chleby potreli vodou a vyklopili na plochú drevenú lopatu, na okolí Kremnice nazývanú *fojerkrace*, ktorou sa zasúvali do priestoru pece. Dobře vykúrená pec, keď sa do nej hodila hrst múky, iskrila. Pec sa pred sádzaním chleba prežehkala. Počet naraz pečených pecňov chleba záviselo od veľkosti pece a od počtu ľudí v rodine. V južnejších častiach regiónu sa pieklo naraz 8 – 9, v severnejších častiach obyčajne 6 trojkilových chlebov. Chlieb sa zvykol piecť raz za týždeň, a to vždy v zaužívaný deň, väčšinou v piatok alebo v sobotu. Prvý vkladný pecen sa zvykol prežehnať, aby sa pečenie vydarilo. Počas pečenia sa chlieb kontroloval, presádzal a pretieral vodou. Po upečení sa bochníky položili na stôl a znova potreli studenou vodou, aby mali lesk. Po vychladnutí sa odniesli do komory alebo uložili do *špajzekastne* v pitvore. Načatý chlieb bol zvyčajne zavinutý do plátnenného obrúsku a ležal na stole alebo v zásuvke stola. V niektorých dedinách domáce pečenie chleba zaniklo už v štyridsiatych rokoch 20. storočia. Odvetý sa chodil piecť k miestnemu pekárovi alebo sa nakupoval.

Pred chlebom sa z rovnakého cesta piekol malý bochníček, na okolí Kremnice nazývaný *porabok* alebo *trugšer*, inde *čipov*, piekli sa tiež ploché *osúche* s rascou.

Pred načatím chleba gazdiná pecen prežehkala a podelila medzi členov domácnosti. Deťom z čerstvého pecňa najviac chutil prepečený *vrchnák*, *kôrka*, *snitka* či *pupák*, veľký krajec bol *gaval*. Načatý chlieb nikdy nesmel ležať smerom do dverí, ale do kúta izby: „*Mau sa dívať na Pánbožka*.“ Keď spadol na zem, zdvihol sa, pobozkal a prežehnal. Ak deti chlieb nedojedli, zjedli ho dospelí, nesmel sa vyhodiť.

Chlieb sa konzumoval každodenne a takmer ku každému jedlu. Drobil sa do mlieka a do polievok. Na okolí Kremnice sa robili často hrianky, pečené v peci alebo na platni sporáka nasucho, potreté masťou a cesnakom.

Keď sa chlieb minul, na okolí Kremnice gazdiné upiekli *langoše* z hladkej múky, vody a kvasníc, ktoré sa po vykysnutí cesta vyvaľkali natenko do okrúhleho tvaru a piekli z oboch strán na panvici na masť.

Z ďalšieho pečiva sa v pôste v tekovskom regióne pripravoval, podobne ako na okolí Nitry, *keltiš*, *kaltješ* z naklíčeného zrna obilnín. Pieklo sa aj kukuričné pečivo – *kukuričník*, *mál*, podávaný k slivkovej omáčke.

Na sviatky nesmeli chýbať rozličné koláče a pečivá. Na Vianoce a Veľkú noc to boli okrúhle *mrvaň* a *baba*, pletená *calta*, *calotka* a záviný plnené makom, lekvárom, orechmi alebo tvarohom. Na svadbu sa piekol veľký *radostník* z 10 – 20 kg múky pečený v peci. Zo slaných to boli fašiangové *krútenáke*, *škvarovníke*, *prehybáče* plnené oškvarkami, po ktorých sa vraj dobre pilo. Na fašiangy sa pražili aj *chrapne*, *šišky*, *fánky*. V zime sa jedli menšie okrúhle oškvarkové *pagáče*, *oškvarkovje kabáčky*, navrchu sypané soľou a rascou, potreté masťou, alebo sladké *kabáčky* z cukrovej repy.

Na Vianoce sa z kysnutého cesta z bielej múky, kvasníc, mlieka alebo vody piekli *opekance*, ktoré sa najčastejšie jedli s tvarohom alebo makom. Z rovnakého cesta sa na okolí Kremnice robili *lokše*: cesto sa vyvaľkalo na pásy, ktoré sa kládli na vymastený plech, po upečení a po vychladnutí sa krájali na menšie štvorce, ktoré sa obárali horúcim mliekom, polievali roztopeným maslom a sypali tvarohom, bryndzou alebo makom a medovou vodou. Sviatočným pečivom bola *pletanka*, ktorá sa robila z hladkej múky, kvasníc, masla, cukru a vajčiek a do cesta sa pridali hrozienka. Zapletala sa z troch – štyroch šúľkov cesta a navrchu sa potrela vajíčkom. Piekol sa aj *stredel* – štrúdľa plnená ovocím alebo kapustou, prípadne tvarohom.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

V južnej časti regiónu mávali v každom dome v sude *zapravenú kapustu*. Na jeseň krájali na nožoch hlávky kapusty do koryta. Na dno dreveného suda – *tunky* sa dal kus staršieho chlebového cesta zabaleného v kapustnom liste, aby kapusta dobre kysla. Nakrájaná kapusta sa postupne do suda sypala a deti ju uduľávali bosými nohami. Na vrch kapusty sa položili dve drevené doštičky, zaťažili kameňom, ktoré sa každý týždeň umývali. Kapusta sa najviac konzumovala so zemiakmi a kyslým mliekom. Varila sa z nej polievka. Na jeseň bola obľúbená *drobková kapusta*, pripravená z kyslej kapusty a hydinových drobov.

Na okolí Kremnice museli kedysi ľudia kapustu kupovať od priekupníkov z Turca a Oravy. Po očistení hlávok od koreňov a vonkajších listov sa kapusta krájala na *kastlíku* alebo *rame*, ktorý mal v drevenej doske vložené nože. Pod strúhadlom bolo položené drevené korýtko, z ktorého sa postrúhaná kapusta rukami ukladala do dreveného suda. Na dno suda sa dala celá hlávka kapusty a listy, kus chleba, prípadne kvások. Do asi pol metra vysokého suda sa zmesilo približne 100 – 150 kg kapusty. Kapusta sa tlačila pomocou *štejsla* – drevenej rúčky. Tlačila sa tak dlho, kým na povrch nevystúpila kapustná voda. Kapusta sa po vrstvách solila, pridávala sa nadrobno pokrájaná cibuľa a kyslé plané jablká, niekedy aj bobkový list. Prvá voda zo súdka sa vybrala hrnčekom a nechalo sa jej v ňom len toľko, aby pokrývala hornú vrstvu kapusty. Túto vodu pili ľudia pri tráviacich ťažkostiach. Sud prikryli plátnom, drevenou doskou a zaťažili kameňom. Kapusta kvasila asi šesť týždňov. Voda z kapusty – *divá voda* sa používala na varenie kapustnice. Nakladanou kapustou sa dochucovali halušky alebo *fljačky*, varila sa k mäsu, slanine alebo ku klobáse. Ľudia

ju však najradšej jedli surovú. V lete, keď sa už kyslá kapusta minula, varili hlávkovú kapustu, ktorú dochutili octom.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky sa v regióne nazývali *krumple*, na okolí Kremnice aj *kartofle*. Jedávali sa varené v šupke alebo pečené v peci, so slaninkou, namáčali sa do masti. Varila sa z nich polievka aj *krumpľová*, *hodbabná* kaša *fučka*, z rozvarených zemiakov, múky a mlieka, ktorá sa na nížinách mastila husacou masťou s cibulkou. Zo zemiakovo-múčneho cesta sa pripravovali *šúľance* s makom alebo *slivkovje gongolce* – plnené okrúhle knedle. Z uvarených zemiakov a múky sa na platni sporákov piekli okrúhle *lokše*, ktoré sa jedli skrútené. Keď sa posekali na kúsky, zabarili vodou a posypali tvarohom, nazývali sa *posekance*. Z kysnutého zemiakového cesta sa piekli menšie *krumpľovje kabáčky*. Na okolí Kremnice boli obľúbené *halušky* zo surových postrúhaných zemiakov a múky, ako aj *haruľa* zo surových zemiakov, múky a vajícok, ktorá sa piekla na vymastenom plechu. Tu sa tiež pripravoval *octový šalát* z uvarených na kocky pokrájaných zemiakov, ktoré sa dochutili octovo-cukrovou zálievkou a surovou nakrájanou cibuľou.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

V strednej a južnej časti Tekova sa zo zeleniny na väčších plochách okrem zemiakov a kapusty pestovala repa – *burguľa*, strukoviny, predovšetkým fazuľa, ďalej šošovica, cicer – *cicvor* a slovienka – *slovjotka*, cibuľa a cesnak. Sadila sa aj mrkva a petržlen – *patrželjen*, uhorky, tekvice, v lete sa zbieral aj *štjav* na kyslú smotanovú omáčku. Zelenina sa zvykla pestovať na úrodných plochách pri potokoch alebo pri dome na záhradkách. Tradíciu tu malo aj pestovanie maku a konôp. Z makovic sa varil odvar používaný na uspávanie detí.

Na okolí Kremnice sa zo zeleniny pestovala mrkva, petržlen, kaleráb, fazuľa, hrach, cibuľa a cesnak. Surová sa jedla mrkva a niekedy kaleráb, ďalšia zelenina sa varila v polievkach a prívarkoch – *cušpajzoch*.

V južnejších častiach Tekova boli ovocné stromy pôvodne súčasťou vinohradov. Až v 19. storočí a najmä po prvej svetovej vojne sa tu začali vysádzať ovocné sady. Najrozšírenejšími stromami boli jablone, hrušky, čerešne a slivky, vo vinohradoch broskyne – *breskyne*, menej marhule – *barasky*. Pri domoch rástli aj oskoruše – *odzgoruše*, orechy a moruše – *jahody*, zriedkavejšie i dule. Slivky sa sušili na *sušjenky*, ale predovšetkým sa z nich varil lekvár. Z časti úrody sa páčila slivovica, hruškovica, menej jablkovica. V chotároch rástlo aj ovocie plané, napríklad čerešne, a lesné – černice, lesné jahody, lieskové orechy.

V severnej časti Tekova sa v záhradách najviac pestovali čerešne, jablká, slivky, menej orechy. Z lesného ovocia sa zbierali predovšetkým čučoriedky, maliny a lesné jahody. Väčšina ovocia sa rozvárala na lekvár alebo džem. Z malín sa robila šťava a džem, z čučoriedok džem i kompót, lesné jahody sa varili na džem. Zavárané čučoriedky sa používali ako liek pri tráviacich ťažkostiach.

V celom regióne sa tradične varil v medených kotloch lekvár, predovšetkým

zo sliviek, na okolí Kremnice aj zo šípok. Do kotla sa dali asi dve vedrá sliviek a bez pridania vody sa pomaly miešali; lekvár sa varil, kým nebol dostatočne tuhý. Po uvarení sa vyberal drevenou varechou a dával sa do drevených *kasničiek* alebo do asi desaťlitrových hlinených hrncov. Na vrch lekváru sa zvykla naliať bravčová masť, aby nesplesniviel, a zakryl sa papierom. Niekedy sa hrnce vkladali na chvíľu do teplej pece, aby kôrka na povrchu stvrdla. Lekvár sa odkladal do studenej komory alebo na povalu. Napoly rozvarený lekvár – *brečku* obľubovali deti ako pochúťku. Slivkovým lekvárom sa plnili pirohy – *perky*, buchty, šišky, riedený vodou sa lial na cestoviny. Sušené slivky sa používali pri žalúdočných ťažkostiach.

Okrem planého a lesného ovocia boli doplnkom stravy huby. Vyhľadávali sa najmä *dubáky*, *kozáky*, *osikovce*, *brezovce*, *masljaky*, *modráčky*. Prvé huby, ktoré rástli pod slivkami, boli *májovky*. Často sa zbierali aj *plávky*, *rječičky* a *kurjatka*. Ľudia verili predpovediam ako napríklad: „*Keď rastú kuriatka, nerastú dubáky*“ alebo „*Keď je veľa hribov, bude málo vína*“. Na horských lúkach rástli bedle – *bagule* a prášivky – *Jankova* či *zajacova fajka*, ktoré sa smažili na *rízky*. Stromové huby sa kedysi zbierali na výrobu práchna na podpaľovanie ohňa a jed z muchotrávok sa používal na ničenie múch. Klobúky čerstvých húb sa najčastejšie smažili s vajčkami alebo sa pridávali spolu s cestovinou do polievok. Zo sušených nôžok dubákov sa varili omáčky, sušenými hubami sa dochucovali polievky.

MLIEČNE JEDLÁ

Častým nápojom a jedlom bolo kravské mlieko. Teplé mlieko sa pilo a jedlo s nadrobeným chlebom. Aj kyslé – *senutô mljeko* a smotanu – *smatanku* si ľudia nosili v hlinených mliečnikoch do poľa a jedli s chlebom. Ohrievaním kyslého mlieka sa robil tvaroh – *sjer* a tekutinou, ktorá pri tom zostala, *srvátkou*, sa krmili ošípané. Sušením tvarohu sa robili *homôlky*, ktoré sa strúhané používali ako posýпка na jedlo. Zo smotany sa v drevenej *zbonke* stírkalo maslo, ktoré bolo predovšetkým určené na predaj. Stlčené maslo sa formovalo do hrudky a tá sa zabalila do chrenového alebo repového listu. Neskôr sa maslo dávalo do štvrtkilogramovej drevenej formy. V *zbonke* zostalo *podmáslje*, *cmár*, ktoré bolo obľúbeným nápojom. Mlieko a smotana sa používala na zahusťovanie polievok, prívarkov a omáčok. Od tridsiatych rokov 20. storočia sa stala bežným jedlom na raňajky *bjela káva* pripravená z kupovanej melty a mlieka. Chudobnejší ľudia konzumovali aj mlieko kozie.

Aj v severnej časti Tekova, na okolí Kremnice, sa konzumovalo predovšetkým kravské mlieko. Sladké mlieko sa jedlo s chlebom, varenými zemiakmi, bryndzovými alebo tvarohovými haluškami. V bohatších rodinách sa v nedeľu na raňajky podávala biela káva. V mlieku sa varila ryža na kašu, ktorá sa posypala cukrom a škoricou. Kyslé mlieko – *zaormilch* sa jedlo so zemiakovou kašou a s chlebom. Tvaroh – *kíz* sa varil z kyslého mlieka v hlinených mliečnikoch na sporákoch, kým nevyšiel na povrch. Zozbieral sa do plátenného vre-



cúška, to sa na okraji stiahlo šnúrkami, medzi ktoré sa zastokla dlhšia vareška, a vrecúško sa zavesilo medzi dve stoličky, pod ktoré sa položilo vedro na zachytávanie srvátky. Tvaroh sa vymiesil so soľou, paprikou, cibulkou a trochou octu a jedol sa s chlebom. Tvarohom sa sypali halušky, rezance, dával sa do koláčov. Čerstvá srvátka sa používala na varenie polievok. Do vriacej tekutiny sa pridala zátrepka z mlieka a múky, doliala sa vodou a dochutila soľou. Srvátka sa pridávala aj do chlebového cesta. V letnej sezóne sa smotana zbierala z mlieka dvakrát v týždni drevenou lyžicou do hlinených širších nádob. Pridávala sa ako zátrepka do kyslých prívarkov a omáčok, napríklad do chrenovej, cesnakovej, kôprovej. Najviac smotany sa spotrebovalo na maslo, ktoré sa z nej stlákalo v drevenej vysokej nádobe, nazývanej *benka*, *putvezl*, *butervas*. Utlčené maslo sa vybralo a rozdelilo na väčšie hrudy a niekoľkokrát poumývalo v studenej vode. Hotové sa ukladalo na tanier alebo keramickú táčnu. Gazdiná oddelila množstvo, ktoré potrebovala na týždeň, a zvyšok stopila a uložila do plechových hrncov ako rezervu na zimu. Druhým spôsobom konzervovania masla bolo jeho nasolenie a vtlačenie do drevených debničiek. Solené sa obyčajne natieralo na chlieb. Maslo sa používalo na mastenie halušiek, rezancov a pri pečení koláčov.

V okolitom horskom okolí sa nachádzali aj koliby so stádami oviec, kde bačovia vyrábali ovčí syr, bryndzu, parenice či oštiepky.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Hospodárske zvieratá a hydina boli významným zdrojom stravy Tekovčanov. Hovädzí dobytok – *lichva* sa držal v prvom rade na mlieko, menej na mäso. V južných oblastiach sa ošípané – *svine* pásli v spoločných stádach pod dozorom obecného pastiera – *kanása* a boli určené najmä na mäso. Do polovice 20. storočia sa aj v južnejších častiach regiónu chovalo značné množstvo oviec, ktoré sa zvyčajne nedojili a využívali sa len na mäso a vlnu. Menej bolo kôz. Rozšírený bol chov králikov, a to buď voľne v maštali, alebo v osobitnom chlieviku – *zajačniku*. Na gazdovskom dvore nechýbala hydina – sliepky, husi a kačice. Sliepky sa chovali predovšetkým na vajíčka, ktoré sa chodili predávať na trhy do miest. Takmer v každom dvore držali gazdiné 10 – 15 husí. Okrem mäsa a masti sa z nich získavalo perie. Menej sa chovali kačice, ktoré sa podobne ako husi vykrmovali kukuricou.

Zabíjačka bola v rodine významnou udalosťou, pretože sa ňou zabezpečovali zásoby mäsa a tuku takmer na celý rok. Ošípané sa zabíjali najčastejšie v januári – februári, lepší gazdovia aj dva kusy. Mäsiar – *henteš* býval zvyčajne na každej dedine. Zviera pichol – *zaklav* nožom, podložila sa misa na zachytenie vytekajúcej krvi. V drevenom koryte sa ošípaná opálila slamou a umyla. Zviera sa rozoberalo ležiac na slame, neskôr na doske, až od druhej svetovej vojny sa začalo vešať na rám. Hlava sa varila v kotle. Mäso do klobás – *klbás* sa krájalo nadrobno nožmi a do tenkých čriev sa nadiesalo rohom z barana alebo z kravy. Tlačenka – *prešburs*, *matej* sa plnila do žalúdka – *megňa* a do najhrubšieho čreva – *katy*.

Do *huriek*, *črjev* sa dávali varené jačmenné krúpy, neskôr ich nahradila ryža – *rajs*. Pridávalo sa mäso z *obaru*, uvarené kože, krv, smažená cibuľa, oškvarky, soľ, čierne korenie a majorán alebo krúpy zmiešané s pomletou pečenou, ľadvinami a korením. Plnka sa nadievala do hrubých čriev. Časť z plnky sa podávala ako *zabíjačková kaša*. Varila sa aj *žobrácka kaša*, vtedy sa do krúp alebo ryže nedalo mäso, len trocha krvi, prípadne sa obilniny len uvarili v mäsovom vývare – *obare*. Slanina, šunky, rebrá, paprčky sa zasolili v *prjesole* a údili spolu s klobásami a tlačenkou v *kochu*. Masť a oškvarky sa vytápali zo slaniny a sadla, pokrúpaného na kocky. Po skončení zabíjačky sa robila *večera* pre najbližšiu rodinu a kmotrovcov. Podávala sa *obarová polievka* s chlebom, zabíjačková kapusta, pečené mäso, zabíjačková kaša a hurky. Bolo zvykom zo zabíjačky roznášať po rodine na tanieri zabíjačkovú kašu, jaternice a kúsok mäsa. Dievky na priadkach obliekli mládencov za strašiakov do ženských šiat a tí chodili po domoch, kde sa robila zabíjačka, trepali na hrnce a vykrikovali: „*Dajte nám kašu!*“ Väčšinou ju dostali a zjedli ju spoločne s dievčatami.

V prípade, že sa v lete muselo zviera alebo hydina zabiť, mäso sa spúšťalo v hrnci do studne, aby vydržalo do nedele. Podobne sa držala aj hotová mäsová polievka. Čerstvé mäso sa varilo v polievkach, pieklo alebo pražilo. Pri mlátení obilia – *mašínovačke* sa zvykol zabiť baran – *skopec*, chudobnejší mali perkelt z kohúta.

Čilejkárske dediny ležiace na južnom úpätí Štiavnických hôr boli preslávené chovom husí. Podľa spomienok siaha táto tradícia až do tureckých čias. V minulosti bol kraj močaristý, takmer v každej dedine mali vodné nádrže alebo v tesnej blízkosti pretekal Hron, čo vytváralo vhodné podmienky na takéto chov. Vyrkovanie husí nadobudlo veľké rozmery v druhej polovici 19. storočia, keď sa dopestovalo dostatok kukurice ako ich základnej krmoviny. Chov husí na predaj sa rozširoval, pretože znamenal značný finančný príjem pre dedinské domácnosti. V rodinách sa husi jedli len na sviatky, predovšetkým na hody. Príprava husacieho mäsa a drobov sa v tomto kraji vykryštalizovala do rôznorodých jedál. Hus sa konzumovala varená alebo pečená. Varená sa *odrala* – celá tuková pokrývka sa oddelila od mäsa. Tuk sa pokrúpal na kocky a vypražil na masť. Pečená hus sa porciovala na štvrtky, ak bola určená na predaj. Inak sa trhala na menšie kúsky. Takto upravená sa dala na misu, z ktorej si stolujúci napichovali kúsky na vidličku a zajedali s chlebom. Ak pečená husacina zostala, obrala sa od kosti, pokrújala na menšie kúsky a uvarila v kyslej kapuste na *kapusnicu s husacinou*. Upečená hus sa tiež zalievala do masti a držala na chladnom mieste. Z očistených štvrtiek husí sa varili v domácnostiach polievky spolu so zeleninou a zavárali sa do nej *mrvence*, *trhance* alebo osobitne uvarené *rezance*. Až do druhej svetovej vojny sa varili údené husacie štvrtky. Mäso sa údilo dva dni v komíne a na suchom a chladnom mieste vydržalo dva mesiace. Údené štvrtky husí sa varili s kyslou kapustou, ktorá sa zatrepala múkou, pridala cibuľa, cesnak a rasca. Varila sa aj polievka z údenej husi a fazule, do ktorej sa pred dovarením pridala zelenina, zemiaky, cibuľa, cesnak, čierne ko-

renie. Po druhej svetovej vojne sa z čerstvých štvrtiek začal variť *paprikáš* zahustený smotanou a múkou alebo *perkelt* s červenou paprikou. Pripravovala sa aj husacia krv, ktorá sa prevárila s vodou alebo sa upražila, až kým nebola sypká. Krv sa primiešala k roztláčeným uvareným zemiakom a husacím oškvarkom – *krumple s krvou*. Zemiaky, prípadne i ryža sa jedli poliate husacou masťou. Husacia pečienka sa pridávala do jedla, len ak nebola súca na predaj. Chutné boli aj husacie oškvarky. Jedli sa s chlebom alebo sa pridávali k dusenej kyslej kapuste – *vyhodená kapusta*, ku ktorej sa jedol chlieb. Niekedy sa do tejto zmesi pridávali halušky alebo rezance. Aj jedlá z husacích drobov (krídla, krk, hlava, žalúdok, srdce, nôžky) bývali pestré. Ak sa drobky nepripravovali hneď, zapekali sa do polosurového stavu v rúre alebo v peci, aby sa nepokazili. Skladovali sa v komore, každý kus osobitne zavesený na povrázku. Tak vydržali aj mesiac. V lete sa mäso i droby spúšťali v nádobe tesne nad hladinu vody v studni. Najčastejšie sa varila *ryžová polievka* z drobov a ryže, zeleniny a zemiakov. Drobky sa varili aj v kyslej kapustovej polievke. Hlavným jedlom z drobkov bola *ludaškaša*, *ludaša* z uvarených drobov, korenín a ryže. Za najdôležitejší produkt z husi sa vždy pokladala pečeň, pretože sa najlepšie predávala. Ak sa náhodou stalo, že zostala v domácej kuchyni, jedla sa teplá v surovom stave, natretá na chlieb. Gazdiné ju tiež varili v slanej vode a zalievali do masti. Kedysi sa jedli aj husacie črevá, ktoré sa rozrezali napoly a vyčistili. Niekedy ich pokrájali do oškvarkov a pražili, inokedy ich namotali na husacie nôžky a dali zapieť do rúry. Po miernom zapečení z nich varili polievku. Po druhej svetovej vojne sa z husacích srdiečok, žalúdka, pečene a krvi začali robiť jaternice, ktoré chuťovo prekonávajú bravčové *hurky*.

Chov husí si vyžadoval veľa práce a energie. Začínal sa znáskou vajíec, pokračoval liahnutím húseníc, ich kŕmením a pasením až po päťtýždňové intenzívne kŕmenie kukuricou v ohradených kŕmnikoch – *chamrdlíkoch*. Počas takého intenzívneho kŕmenia husi pribrali aj 5 kilogramov a dosiahli hmotnosť 9 – 10 kilogramov. Husi sa začali kŕmiť koncom augusta, aby mohli s nimi gazdiné ísť v posledný septembrový týždeň do Levíc na jarmok a neskôr na pravidelné stredajšie a sobotňajšie trhy. Gazdiná niesla na predaj toľko výrobkov, koľko sa jej zmestilo do koša. Husi sa piekli v hlinených pekáčoch, nazývaných *ťapše* alebo *protvany*, obyčajne po dopečení chleba v peci. Aby husacina dosiahla požadovanú kvalitu, piekla sa na dvakrát, a pec sa preto nanovo rozkúrila. Vtedy husacina dosiahla zlatočervenú farbu a mäso zostalo šťavnaté. Husacia masť sa zlievala, nechala sa stuhnúť a používala sa v domácnosti na varenie a masenie. Pečená hus sa rozdelila na štvrtky – *fertále* a uložila do koša spolu s husacou pečienkou položenou na liste z viniča. Kôš si gazdiné obalili plachtou a na chrbte s ním do Levíc chodili pešo. O cene husacích produktov sa jednalo, cena klesala s pribúdajúcimi hodinami.

Zvláštnosťou levického trhu v období medzi dvoma vojnami bol predaj živých, tzv. hladných husí. Predávali ich ženy z Rybníka a Čajkova, ktoré však takéto husi nechovali, ale nakúpili v horehronských dedinách, a hneď odpredali

iným gazdinám na chov. Pre tohto obchodného ducha si vyslúžili prezývku *kveštárky*.

V severnejších častiach Tekova sa chovala v každom dome ošípaná. Zabíjačky – *zaotanc*, *zauvertanc* sa robili pred Vianocami za pomoci miestneho mäsiara. Očistená a obarená ošípaná, nazývaná *poštn*, sa zavesila na oblúkovité drevo, ktoré malo na koncoch dva drevené háky – *kromphulc*, na ktorom ho chlapi vydvihli na rebrík opretý o stenu. Mäsiar zvieru rozrezal a vybral vnútornosti a črevá. Vyrezal aj podhrdlinu – *pauštik*, ktorá sa dala variť. Mäso pokrájal – *rozfeluval* na kúsky, ženy ho v drevenom koryte nasolili a uskladnili do komory. Po ukončení týchto prác sa jedávala uvarená podhrdlina a varené vnútornosti pokrájané na kúsky. Potom mäsiar očistil črevá a ženy ich umývali horúcou vodou alebo aj snehom z oboch strán. Mäso na klobásy sa krájalo na drobné kúsky a pridalo sa veľa cesnaku a čierne korenie. Dobre vymiešanú masu vložili do plechového nástroja s rúrkou, na ktorú navliekli črevá a otáčaním do nich nastriekali mäsovú náplň. Klobásy ukončili prekrútením čreva, položili do nádoby s vodou, kde stáli asi hodinu. Potom ich prevesili cez drevené tyče – *štangle* a nechali pár dní sušiť. Klobásy sa dali údiť pod komín, neskôr sa údili v udiarňach. Údilo sa aj mäso. Na zabíjačke sa pripravovali taktiež *hurky*, ktoré sa plnili zmesou z pečene, krúp alebo ryže, čierneho korenia a pokrájanej cibule. Varili sa vo vode, ktorá zostala po uvarenej podhrdline. Na záver zabíjačky sa robila večera, na ktorej sa ponúkala pražená klobása s kapustou a pečené jaternice so zemiakovým *octovým* šalátom.

V tejto oblasti ľudia obľubovali aj hovädzie mäso, ktoré chodili nakupovať do Kremnice. Varili z neho polievku a guláš. Uvarené mäso sa pokrájalo a podávalo s mliečnymi omáčkami: cibuľovou, chrenovou, cesnakovou, kôprovou, neskôr aj paradajkovou. Ak sa stalo, že museli zabiť teľa, piekli mäso na veľkom plechu vcelku v peci na chlieb. Niekedy gazdiné v Kremnici kúpili aj baraninu, ktorú varili v polievke alebo upiekli.

Z hydiny sa chovali väčšinou iba sliepky pre vlastnú spotrebu. Slepacie mäso sa pripravovalo na viac spôsobov. Varil sa *slepačí perkelt* podávaný s múčnymi haluškami. Obľúbeným a sviatočným jedlom bola plnená sliepka so zemiakovou kašou a slepačia polievka.

Dávnejšie si ľudia spestrovali stravu aj mäsom z diviakov, ktoré sa lovili, pretože robili na hospodárstvach škodu. Obmedzene sa tiež jedli ryby, ktoré sa lovili v potokoch.

Najdôležitejším tukom na okolí Kremnice bola bravčová masť, ktorá sa vytápala po zabíjačke zo slaniny i sadla ošípanej. Tekutá masť sa vliala do drevených geletiek – *šmalckandl* alebo plechových nádob – *kúdlkanen*, nechala vychladnúť a držala sa v komore. Aj oškvarky sa držali v osobitných nádobách v komore. V menšej miere sa v kuchyni používal hovädzí a baraní loj, väčšinou na prípravu zápražiek do kyslých jedál. V pôste, keď sa nesmela používať masť na varenie, nahradzovala sa maslom.

NÁPOJE

Hlavným nápojom bola voda zo studní, ktoré boli v niektorých lokalitách spoločné. Okrem toho sa udržiavali v blízkosti polí či ciest pramene vody – *studničky*. Región Tekova je známy výskytom známych minerálnych prameňov – Santovky a Slatiny, ktoré miestni ľudia využívajú od stredoveku. Santovka je kyselka známa aj mimo Slovenska. Jej racionálne využitie sa však datuje až od konca 19. storočia, keď sa roku 1896 začala plniť do fliaš a distribuovať do obchodov. Aj slatinskú zemitú slanú kyselku považovali znalci za jednu z najúčinnejších minerálnych vôd. V 19. storočí boli pri jej prameňoch postavené kúpele, kam s obľubou chodila miestna šľachta a zemianstvo a cez nedele a vo sviatky aj vidiečania. Od roku 1945 tu funguje len plniareň, ktorá je svojou kapacitou jednou z najväčších na Slovensku.

Kyslé mlieko sa pilo od smädu najmä v lete. Mlieko sa však vnímalo skôr ako jedlo. Malinové listy a šípkové plody sa používali na prípravu domácich čajov.

Z alkoholických nápojov mala v obciach na okolí Levíc tradíciu konzumácia vína, ktoré sa tu dorábalo, a pilo sa takmer každodenne. Rozkvet vinohradníctva v oblasti sa datuje do 19. storočia. Vinohrady mali roľníci aj želiari, pretože tí mali pri menšej výmere ornej pôdy viac času na náročné práce vo vinohradoch. V tej dobe sa tu produkovalo kvalitné víno rôznych odrôd, ktoré boli známe pod názvami: *kozje cecky*, *volské oči*, *strjeborčina*, *dinka*, *margit*, *ferdinad leseps*, *oportó*, *mézes*, *ezerjó*, *silván*, *rizling*, *veltín*, *djevče hrozno*, *časla*, *muškát*, *damaskus*, *frankovka*, *čabjanska perla*, *kadarka*, *malinger*, *slankamenka*. V osemdesiatych rokoch 19. storočia miestne vinohrady napadla fyloxéra a vinohrady vo väčšine podľahli skaze. Nové vinice sa zakladali po prvej svetovej vojne a najmä počas hospodárskej krízy v tridsiatych rokoch 20. storočia ako nádej ľudí na lepšie zárobky. Vinohrady však už nedosiahli pôvodný rozsah ani kvalitu vína. Pestovali sa najmä nenáročné biele hybridy – samorodáky: *delavare*, *otelák*, *izbela*, *nova*, *gučky*, *marča*, *bako*.

Oberačky boli vinohradníckou žatvou a bývalo na nich veselo. Pozbierané hrozno sa do dediny vozilo na vozoch v drevených kadiach, spracúvalo sa na dvore alebo v komore. Pôvodne sa hrozno drvilo šliapaním nohami v konopnom vreci alebo drevenými tlkami v kadiach. Podlávené sa dávalo do *kede* alebo do *zvárky*, z ktorých cez prútený *cedák* vytekal scedený mušt do dreveného *šjafa*. Z neho sa mušt nalieval dreveným *zljevnikom*, *trachtárom* do sudov. Sudy sa pred použitím sírili – *hanslógovali*. Prešovať sa chodilo k majiteľom drevených skrutkových lisov. Vylisovaný mušt – *prešovka* sa lial do osobitných sudov, výlisky – *terkele* sa vypálili na *terkelicu*.

Vinobranie bolo veľkou udalosťou a väčšinou sa naň pozývali pomocníci. Ráno sa všetci zišli v dome vinohradníka, najedli sa a išli do viníc. Gazdiná nabalila jedlo na celý deň a na káre alebo na chrbte ho vyniesla za oberačmi. Zvyčajne sa im dávali vajíčka, pečené mäso, slanina, chlieb a ponúkalo veľa vína a pálenky. Po skončení prác sa v dome podávala pre všetkých večera.

Vyčistené víno sa stáčalo hadicami a zo sudov vyťahovalo pomocou tekvičiek. Obľúbeným nápojom vinohradníkov bol *burčák*. Víno sa mohlo predávať v miestnej krčme a toto právo sa robilo formou licitácie medzi vinohradníkmi. Vinohradníci mali v chotári postavené kamenné *hajloky* s pivnicami na víno.

Popri víne muži obľubovali *pálenô*. Najviac cenená bola *slivovica*, pálili sa aj *bruškovica*, *jablkovica*, *terkelica*, z raží *lavorovica*. V krčme sa kúpil lieh – *gajst*, rozriedil sa vodou a *gajstovo pálenô* bolo hotové. Obecné pálenice začali vznikať v medzivojnovom období. Pálenku pili muži ráno nalačno pred raňajkami, pri veľkých poľnohospodárskych prácach a, podobne ako víno, pri sviatočných príležitostiach.

V kremnických horách ľudia vinič hroznorodý nepestovali, pretože tu neboli na to vhodné klimatické podmienky, víno si však vedeli urobiť z jabĺk a ríbezlí. Pila sa aj kupovaná pálenka – *šnaps*. Chlapi ju pili neriedenú, ženy riedenú a osladenú.

PÔSTNE JEDLÁ

Pôstne sa varilo v stredu a v piatok, počas Štedrého dňa a veľkonočného pôstu. Varili sa jedlá zo zeleniny, cestoviny, mliečne polievky a piekli sa *pôstno* koláče bez pridania masti, s maslom. Na Zelený štvrtok sa tradične varili jedlá z listovej zeleniny. Na okolí Kremnice sa v tento deň jedávala na obed mliečna polievka s mrvenicou a tvarohové rezance alebo halušky. Večer sa jedlo mlieko s chlebom, prípadne zemiakmi. Podobne sa jedlo aj na Veľký piatok. Na tento deň sa zvykli kupovať v Kremnici žabie stehienka, ktoré sa vyprážali na masle. Žaby, podobne ako ryby, boli považované za pôstne jedlo. Muži ich chytali v osade Sklené v močiaroch, stehienka odrali z kože a predávali. Pôstne jedlo bývalo aj na Bielu sobotu až do večera. Cez deň sa zvykli piecť koláče a varilo sa mäso a vajíčka, aby sa mohli hneď podávať, keď sa prišlo večer z omše. V tento deň bolo v niektorých dedinách zvykoch chodiť k potoku umývať hrnce, aby bolo čo do nich dať aj v nasledujúcom roku.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Medzi najvýznamnejšie kalendárne sviatky patrili Vianoce. Už od začiatku decembra sa piekli v rodinách na *železách* oplátky pre ľudí a pre zvieratá so zapečeným petržlenom. Gazdiné chystali koláče – *makovje*, *orechovje*, *syrovníky*, pre pastiera *caltu* – z troch prameňov cesta spletený sladký kysnutý koláč. Prvá časť Štedrého dňa bola naplnená prípravami, aby na sviatky bolo všetko hotové a neostala žiadna ťažká práca. Pieklo sa drobné pečivo v tvare koliesok a srdiečok – *salajky*, ktorými sa ozdoboval aj vianočný stromček.

Úprava vianočného stola sa riadila podľa rodinnej tradície. Pod stôl sa dávala sekera, prípadne sa okolo nôh stola omotala reťaz, aby do domu nemali prístup zlí duchovia. Pod stôl sa kládla aj slamená miska so zrnom z novej úrody (jačmeň, pšenica, raž, ovos, kukurica) alebo otiepka slamy, aby bola aj budúci rok dobrá úroda. Touto slamou sa po sviatkoch obväzovali ovocné

stromy, aby dobre rodili. V niektorých rodinách nasypali na stôl pod obrus zrno. Prestieral sa sviatočný, ozdobne pretkávaný obrus. Na stole ležala miska alebo sito s ovocím – jablkami, hruškami, hroznom, orechmi, ďalej oplátky, cesnak, prípadne nádobka s medom. Pred každého človeka sa postavil tanier a jeden sa dal navyše. Keď bolo všetko prichystané, ľudia čakali na príchod pastiera, ktorý chodil z domu do domu s *brezákami* – zväzkom prútov. Keď vošiel do domu, gazdiná si z prútov vytiahla dva-tri kusy a párkrát nimi pošibala pastiera po nohách, aby sa dobytku, ošípaným i hydine viedlo dobre a aby prosperovali. Pastier zarecitoval vianočný vinš: „*Vinším vám tieto slávňje svjatky, Krista pána narodeňje, aby vám dav pán Boh šťastja, zdravja a hojního požehnaňja.*“ Pastiera ponúkli pálenkou, darovali mu *caltu* a liter vína.

Po odchode pastiera sa okolo 17. hodiny začínala štedrovečerná hostina prehovorom gazdu: „*Ďakujem otcu nebeskimu, jeho veľkodobrodeňje, že nám dal dožiť tento slávny deň, Kristu pána narodeňje.*“ Na prípitok bola pálenka. Gazda zobral zo stola orechy a prežehnajúc krížom izbu, hodil do každého kúta jeden, *aby sa svet nezrútel*. Potom dostal každý člen rodiny oplátku s medom a strúčikom cesnaku. Nato zobral gazda jabĺčko a rozkrojil na toľko častí, koľkí členovia sedeli pri stole. Tento zvyk sa robil preto, *aby ich nevodelo*“, čiže aby sa držali pokope doma. Každý dostal aj orech, ktorý si otvoril. Podľa toho sa predpovedalo, či bude zdravý, chorý alebo zomrie. Nasledovalo ovocie, podľa chuti. Hlavnými jedlami bývala kyslá fazuľová, šošovicová, kapustná alebo hríbová polievka a makové pupáky poliate medovou vodou, ktoré sa jedli z veľkej misy drevenými lyžicami. Ryba ako súčasť štedrej večere sa začala uplatňovať v čase medzi dvoma svetovými vojnami. Nakoniec sa jedli koláče, pila pálenka a víno. Gazdiná nemala od štedrovečerného stola vstávať, aby sliepky a husi dobre sedeli na vajčičkach.

Z každého jedla si každý člen rodiny trocha odložil *pre vtáčky, pre vrany* a na druhý deň ich odniesol na dvor alebo do záhrady. Okrem toho sa z vianočných jedál odkladali aj omrvinky, ktoré sa zvykli používať na liečenie ľudí i dobytku počas roka. Po večeri sa dávalo zo štedrovečerných jedál aj dobytku a hydine. Muži a chlapci si zvykli brať na polnočnú omšu so sebou jablko, ktorým v stajni šúchali kone, aby boli tak lesklé, ako jablko.

V dňoch 25. decembra *na Božie narodenie* a 26. decembra *na Štefana* sa podával sviatočný obed s mäsom, pretože sa pôst skončil. Na Božie narodenie sa však nemali jesť koláče a jedlá s makom, inak by mali ľudia v dome blchy. Ani orechy sa nesmeli rozbíjať, aby sa nerozbili hlinené riady. Posledný deň roka sa podávalo podobné menu ako na Štedrý deň. Na Nový rok sa jedla väčšinou bravčovina alebo iné mäso *pod srsťou* – hovädzina, zajačina, ale nesmelo sa jesť mäso *pod perím*, to znamená hydina.

V kremnických horách sa na Štedrý večer – *Vajnachtabend* zvyklo podávať menu v nasledujúcom poradí: makové alebo tvarohové opekance, jablká a orechy, oplátky s medom, makové a tvarohové koláče, pila sa pálenka alebo domáce ovocné víno.

V kalendári nasledovali fašiangy, čo bol čas zabíjačiek, páračiek, priadok a svadieb. Počas týchto dní sa malo hodovať, ješť syte jedlá, aby človek v ďalšom období netrel biedu. V čase fašiangov sa tradične piekli *šišky*, *fánky*, *chrapne*, ako aj *škvárovníky* – pečivo z oškvarkového cesta a podávali sa zabíjačkové špeciality. Typickou fašiangovou pochúťkou bola huspenina – *nastudeno*. V nedeľu šesť týždňov pred Veľkou nocou sa začínali trojdňové fašiangové zábavy. Mládenec richtár na ne objednal hudbu, ktorá hrávala každý deň v krčme od popoludnia do polnoci. Tretí deň chodili po dedinách mládenci oblečení do rôznych masiek. Jeden z nich mal na chrbte krošnu, do ktorej zbieral výslužku, predovšetkým kusy slaniny, vajíčka, klobásu, prípadne tlačienku. Ak im niekde nechceli dať, masky aj kradli, napríklad sliepku alebo vajíčka z kurínov. Po obchôdzke im v krčme upražili na slanine vajíčka a mládenci si objednali pálenku. Touto hostinou sa fašiangy večer skončili a *Škaredou stredou* sa začal pôst, trvajúci do Veľkej noci.

Na Veľkonočnú nedeľu – Vzkriesenie sa po veľkej slávnostnej bohoslužbe podával sviatočný obed. Jeho základom bývali varené vajíčka, údené varené mäso, klobása, huspenina s chlebom, plnené záviny, pálenka a víno. Aj z týchto jedál sa odkladalo a dávalo napríklad do prvej brázdy pri jarnej oračke. Na okolí Kremnice to bývala údená šunka so zemiakovým *octovým* šalátom, varené vajíčka, cvikla s chrenom, tvarožník, makovník alebo čistý koláč, potretý navrchu maslom, posypaný škoricou a cukrom. Pilo sa ovocné víno a kupovaná pálenka. Na Veľkú noc sa pieklo pečivo v hlinenej forme v tvare baránka. Každá polovica sa upiekla osobitne a zlepila cukrovou vodou. Povrch sa posypal cukrom, ako oči sa vložili hrozienka, ako ústa suchá slivka.

Pre dedinské spoločenstvá boli významné aj hody – slávnosti v deň patróna miestneho kostola. Bol to popri Vianociach a Veľkej noci jeden z troch sviatkov, keď gazdiné v roku piekli koláče.

Okrem kalendárnych sviatkov sa slávnostné hostiny viazali aj k významným okamihom ľudského života. Rodiny slávili príchod nového člena. Oslavu narodenia dieťaťa a pozvanie na jeho krst mal na starosti otec, matka zostávala s dieťaťom doma *za plachtou*. Pri tejto príležitosti sa dieťaťu a jeho rodine zvykli nosiť potravinové dary, ktoré boli ustálené tradíciou. V Mochovciach napríklad prinášala kmotra dieťaťa šestonedielke jedlo trikrát. Prvý raz slepačiu polievku s celou varenou sliepkou vo veľkom *kmotrovskom* hrnci, misu fánok a pol litra pálenky. Na druhý deň upiekla v hlinenej forme v tvare bábätká kysnutý koláč s plnkou. Vložila ho do koša a obložila drobným makovým, tvarohovým a orechovým pečivom – *hajtváne* a pridala liter vína. Na tretí deň prichystala šesť pletených koláčov – *kúčoškáláče* a dvanásť makových, tvarohových a orechových závinov – *rétešov*. Pridala vysmažené šišky a masné oškvarkové pagáčky s litrom vína.

Svadby bývali najväčšími udalosťami v rodinách mladomanželov. Väčšinou sa konali počas fašiangov, prípadne na jeseň, obyčajne v stredu. Prípravy na svadbu prebiehali vopred, v oboch rodinách sa zvykli robiť zabíjačky. Pozva-

né rodiny piekli koláče. V Mochovciach boli typickými svadobnými pečivami koláče bez plnky. Pre nevestu sa piekol *kúčoškáláč* z kysnutého cesta z ôsmich prameňov v podobe venca. Ďalším koláčom bola *baba* pečená v okrúhlej hlinenej forme. Krstná matka nevesty pripravovala *nevestin koláč* obdĺžnikového tvaru s rozmermi 100 x 50 x 10 cm, v strede ktorého boli zastoknuté malé figúrky nevesty a ženícha. Od začiatku 20. storočia sa postupne nahrádzal dvoma tortami z páleného cukru a orechov, ktoré nechala krstná mama urobiť v cukrárni. Na svadby sa chystali aj plnené kysnuté záviný: orechovník, makovník, lekvárovník, tvarožník, ktoré piekli krstné mamy ženícha a nevesty. V utorok, deň pred sobášom, prinášali pozvaní hostia do svadobných domov dary: 5 – 6 kusov koláčov, živého kohúta alebo sliepku a svadobný dar. Za dary boli pohostení perkeltom, jaternicou, kyslou kapustou a pálenkou. V stredu sa od rána chystala za pomoci príbuzných žien svadobná hostina. Ak bolo hostí viac, postavili pre nich na dvore zo zelených vetví provizórny stánok.

Po sobáši v kostole sa nevesta, ženích a hostia nevesty premiestnili do jej domu, kde na nich čakal obed. Podávala sa slepačia polievka, varené mäso a perkelt, niekedy vyprážané mäso. Jedlá roznášali družbovia, ktorí mali pred každým chodom veršovaný príhovor žartovného obsahu. Po obede sem prešli svadobníci zo ženíchovho domu. Ženy priniesli na chrbtoch koše s koláčmi, pálenkou a vínom a ukazovali, čo všetko bude mať nevesta v novom dome. Gazdiné nevesty ich za to núkali pálenkou s červenou paprikou. Po rozlúčke sa svadobčania vybrali do domu ženícha. Po obradnom privítaní išla nevesta do kuchyne ku gazdinám, kde pomiešala svadobnú polievku a kapustu. Potom ju odvieďli pod otvorený komín, aby sa doň pozrela, pretože sa verilo, že jej dieťa bude mať pekné čierne oči. Nasledovala svadobná večera, na ktorej ženích s nevestou jedli z jedného taniera. Na večeru sa podávala slepačia polievka, varené mäso s chrenom a pečené mäso s kapustou. Aj tu jedlá roznášali družbovia so žartovnými veršíkmi. Po čepčení a predstavení mladej ženy svadobníkom priniesla krstná mama koláč alebo torty, z ktorých nevesta ponúkala. Po polnoci bolo zvykom zbierať peniaze pre kuchárky. Niektorá z nich si zabalila ruku do handry, vzala si varechu a tanier a vošla medzi hostí, ktorí jej za prácu platili.

V Kremnických horách v Bartošovej Lehôtke sa na svadbách kedysi nejedla polievka. Podávali sa opekance s makom, koláče – tvarožníky, makovníky a varené hovädzie mäso. Úlohou krstnej mamy nevesty bolo upiecť veľký prepletaný koláč z 10 kg múky – *radostník*, ktorý vnášali do izby na pleciach družbovia a pred nimi kráčal hlavný družba s tromi zapálenými sviečkami.

Keď niekto zomrel, bol vystretý doma a po večeroch sa k nemu chodili modliť a spievať nábožné piesne krstné deti a ďalší príbuzní. Domáci ich za to pohostili vínom a pálenkou. Po pohrebe sa robila hostina, ktorú pripravila priateľka pozostalých alebo niekto z príbuzných vo svojom dome. Na kar sa zišli príbuzní, susedia, priatelia a hrobári. Podávalo sa víno, pálenka, polievka s varenou sliepku alebo perkelt.

Tradičná tekovská kuchyňa bola pestrá, pretože gazdiné mali k dispozícii pomerne širokú škálu potravín. To platilo predovšetkým o strednej a južnej časti regiónu, ktorá mala mierny pahorkatý charakter a jej južné svahy poskytovali dobrú úrodu obilia, zeleniny, ovocia, umožňovali pestovať aj vinič hroznorodý a produkovať víno. To sa odrážalo aj v dostatku krmovín pre hospodárske zvieratá, z produktov ktorých sa mohli ľudia taktiež živiť. K špecifickým a charakteristickým regionálnym pochúťkam patrili jedlá pripravené z vykrmených husí v čilejkárskych obciach. Menej priaznivé pôdne a klimatické podmienky v severnejšie položených lokalitách v Kremnických horách mali na miestnu kuchyňu takisto vplyv. Výber potravín nebol veľmi široký, a preto sa vo väčšom rozsahu potraviny aj nakupovali, napríklad hovädzie mäso a pálenka.

RECEPTY TRADIČNEJ TEKOVskej KUCHYNE

Mliečna polievka

0,75 l mlieka, 0,25 l vody dáme variť a pridáme lyžičku cukru a soli. Varí sa asi 10 minút a zavaria sa do nej rezance alebo drobná mrvenička. Polievka je hotová, keď cestovina vyjde na povrch.

Polievka z kyslého mlieka

1 l kyslého mlieka dáme variť, a keď začne vriieť, vlejeme do neho zátrepku z mlieka a 2 lyžíc hladkej múky. Necháme asi 10 minút povariť a posolíme.

Fazuľová polievka

0,250 g fazule sa dá do 0,5 l vody variť, pridá sa bobkový list a soľ. Keď je fazuľa napoly mäkká, pridá sa pár zemiakov pokrúpaných na menšie kocky. Pripravíme si zápražku z masť, múky, červenej papriky, cibule a vody. Po dovarení, polievku zahustíme a dochutíme octom.

Kyslá fazuľová polievka so sušenými slivkami

200 g fazule vopred namočíme. Do čistej vody vsypeme fazuľu, 400 g na kocky pokrúpaných zemiakov, hrst sušených sliviek, bobkový list, celé korenie a dáme variť. Pripravíme si zátrepku z masť a hladkej múky, ktorú rozriedime 0,5 l mlieka. Keď je zelenina mäkká, prilejeme ju do polievky, povaríme, dochutíme soľou, octom, cukrom a necháme ešte zovrieť.

Fazuľová polievka s lohazou

Fazuľu rôznych druhov a farieb preberieme, umyjeme a necháme cez noc vo vode. Fazuľu vsypeme do hrnca s vodou, pridáme kus údeného mäsa a varíme. Pred dovarením mäsa pridáme uvarené jačmenné krúpy. Polievku zahustíme zápražkou z tuku, hladkej múky a červenej papriky, dochutíme soľou.



Hrachová polievka

0,250 g suchého hrachu namočíme dopredu. Hrach sa dá variť do 1 l vody. Po čase sa pridá niekoľko zemiakov pokrájaných na kocky. Keď je všetko mäkké, do polievky sa zavaria 2 lyžice krupicovej múky a dochutí sa soľou, majoránom, čiernym korením a postrúhaným strúčkom cesnaku.

Polievka z husí

Z očistených štvrtiek husí sa varí polievka spolu so zeleninou a zavárajú sa do nej drobné *mrvence* alebo osobitne uvarené rezance.

Polievka z údenej husi a fazule

Vo vode varíme kus z údenej husi a fazuľu. Pred dovarením sa pridá koreňová zelenina, zemiaky, cibuľa, cesnak, čierne korenie.

Kapusnica s husacinou

Ak zostane z pečenej husaciny, oberie sa od kosti, pokrája na menšie kúsky a uvarí v kyslej kapuste.

Krumpľová, hodbabná kaša, fučka

Pripraví sa z rozvarených zemiakov, múky a mlieka. Mastí sa husacou alebo bravčovou masťou s upraženou cibuľkou.

Cibuľová omáčka

Z 1 lyžice masti a 4 lyžíc múky sa spraví zápražka. Pridá sa nadrobno pokrájaná cibuľa, a keď zmäkne, pridá sa 0,5 l vody. Keď je zmes napoly uvarená, pridá sa soľ, cukor, trocha octu a smotana. Omáčka sa varí, kým nezhustne.

Kôprová omáčka

Do rozpustenej horúcej masti pridáme 10 g hladkej múky, trocha soli, cukru a octu. Počas miešania sa do zmesi pridá nasekaný kôpor a zaleje 1 l mlieka. Omáčka sa varí, kým nezhustne.

Rovnako sa varí aj cesnaková omáčka s pridaním roztretého cesnaku.

Perky

Z polohrubej múky a letnej vody pripravíme polotuhé cesto, ktoré dobre vymiesime. Na doske ho rozvaľkáme do tvaru kruhu a na jednu polovicu ukladáme lyžicou kôpky slivkového lekváru. Druhú polovicu cesta preložíme cez prvú a prstami pritlačáme, aby sme oddelili *perky*, cesto rozrežeme pomocou kovového kolieska. Hotové cestoviny zavárame do mierne osolenej vody. *Perky* sa polejú rozpusteným maslom, posypú práškovým cukrom alebo sa posypú mletými orechmi, makom, prípadne tvarohom.

Vyhodená kapusta

Husacie oškvarky sa pridajú k dusenej kyslej kapuste. Do tejto zmesi sa môžu pridať aj uvarené halušky alebo rezance.

Údená hus s kapustou

Údené štvrtky husí sa varia spolu s kyslou kapustou do mäkka. Kapusta sa zahustí múčnou zápražkou s cibuľou, pridá sa cesnak a rasca.

Varená kapusta s údeným mäsom

S 1 kg kyslej kapusty sa dá variť 0,5 kg údeného mäsa. Keď je mäso mäkké, pridá sa ku kapuste zápražka z masti, múky a cibule a všetko sa zaleje studenou vodou. Do znova vriacej zmesi prilejeme zátrepku z 0,5 l mlieka a múky a znova necháme povariť. Mäso sa vyberie a pokrája. Jedlo sa podáva s chlebom alebo varenými zemiakmi.

Kacafrc

150 g hlávkovej kapusty, 150 g kelu, 100 g zeleniny (mrkva, zelená paprika alebo kaleráb) a niekoľko zemiakov sa pokrája nadrobno a všetko sa nechá variť, kým nezmäkne. Jedlo sa zahustí svetlou zápražkou a dochutí petržlenovou vňaťou, soľou, čiernym korením a červenou paprikou. Podáva sa s chlebom.

Dusené hovädzie mäso

Na lyžici bravčovej masti necháme upražiť 2 veľké cibule nakrájané na kolieska. Na ne sa položí 600 g hovädzieho stehna vcelku, ktoré sa osolí, okorení čiernym korením a zaleje trochou vody. Zakryté sa nechá na miernom ohni dusiť. Mäkké sa pokrája na plátky a podáva k zemiakom.

Plnená sliepka

Očistená sliepka bez drobov a krídel sa naplní plnkou. Na plnku sa spení cibuľka na tuku. Pečienka sa na doske rozotrie nožom, 3 rožky a ďalšie vnútornosti sa pokrájajú na kocky, zalejú mliekom a cibuľkou, aby navlhli, pridajú sa 3 žĺtky, vyšľahané bielky, trocha masti, pokrájaného cesnaku a podľa chuti petržlenová vňať alebo pažítka, soľ, čierne korenie, majorán. Sliepka sa naplní a zašije. Na povrchu sa osolí, posype čiernym korením alebo majoránom a vloží do roztopeného masla na pekáč. Zaleje sa vodou a nechá pomaly do ružova upiecť.

Krumple s krvou

Husacia krv sa praží, až kým nie je sypká. Krv sa primieša k roztlačeným uvareným zemiakom s husacími oškvarkami.

Ludaš kaša, ludaša

Asi 1 kg nadrobno pokrájaných husacích drobov (krídla, krky, žalúdky, srdcia) sa dajú variť, pridá sa pár zrníek čierneho korenia a 1 veľká cibuľa. Na horúcej masť opražíme 350 g ryže, podlejeme vývarom z drobov a varíme prikrytú do mäkka.

Pred podávaním zmiešame ryžu s mäkkými drobkami, ochutíme čiernym korením a nadrobno posekanou petržlenovou vňaťou. Jedlo sa môže posypať horúcimi husacími oškvarkami.

Husacia pečienka

Do hrnca dáme 6 – 7 polievkových lyžíc husacej alebo bravčovej masti. Na ňu položíme pečienku, 0,5 dcl vody, 1 dcl mlieka, kúsok cibule, cesnaku a prikryté dusíme cca 20 – 25 minút. Pečienku popicháme nožom, a ak už z nej nejde krv, odkryjeme hrniec, stíšime oheň na minimum a pečieme z oboch strán. Keď sa pečie z druhej strany, posolíme.

Husacie hurky

Z posekaných husacích srdiečok, žalúdka, pečene, krvi a korenín sa do čreva plnia jaternice.

Perkelt z domáceho zajaca

Na spenenej cibuľke s červenou paprikou sprudka opečieme rozporciovaného králika, posolíme, pridáme čierne korenie a podlejeme vodou. Keď je mäso mäkké, jedlo sa zahustí smotanou s rozhabarkovanou múkou.

Haruľa

1 kg zemiakov obielime a nastrúhame na jemno. Primiešame 2 vajčka, pokrájanú cibuľu a 2 strúčiky nastrúhaného cesnaku, 2 lyžice hladkej múky, štipku soli, čierneho korenia a majoránu. Na panvici rozohrejeme masť alebo olej a vyprážame menšie placky z oboch strán do ružova.

Osúch

Z mlieka a balíčka droždia pripravíme kvások. Z 1 kg hladkej múky, 4 dcl mlieka, 1,5 dcl oleja, štipky soli a kvásku vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Cesto rozvaľkáme do tvaru plechu a upečieme. Vrch pečiva posypeme rascou a pomastíme upraženou slaninkou.

Pupáky

Z 30 g droždia, malého množstva teplého mlieka a lyžičky cukru pripravíme kvások. Keď vykysne, pridáme ho do 500 g polohrubej múky, 80 g cukru, 120 g masla alebo bravčovej masti, 1 vajca, 0,15 l mlieka a vypracujeme cesto. Po vykysnutí na doske cesto ešte premiesime a rozdelíme na niekoľko menších častí. Z každej vyformujeme valček, ktorý nožom pokrájame na menšie kúsky a tie pokladáme na vymastený plech. Znova necháme trochu nakysnúť a pečieme vo vyhriatej rúre. Opekance oblejeme prevareným osladeným mliekom a posypeme zomletým makom s cukrom. Na záver dobre omastíme roztopeným maslom. V maďarských rodinách sa toto jedlo konzumovalo s makom a zaliate karamelovým sirupom.

Lokše

Z 0,5 kg krupicovej múky, 20 g kvasníc, 2 dcl mlieka a štipky soli sa vymieša cesto, ktoré sa nechá vykysnúť. Cesto rozdelíme a ušľaháme na dlhšie valčeky, ktoré sa dajú na vymastený plech upiecť do ružova. Necháme chvíľu vychladnúť a krájame zo šúľancov malé kolieska, ktoré sparíme horúcou vodou alebo mliekom, a keď sú mäkké, polejeme rozpusteným maslom a posypeme tvarohom alebo makom.

Kugluf

Z 20 g droždia, malého množstva teplého mlieka a lyžičky cukru pripravíme kvások. 1 žltok, lyžicu masti, 110 g cukru a trošku soli spolu vymiešame. Pridáme 3 dcl mlieka, kvások a toľko múky, aby vzniklo polotekuté cesto. Pridáme hrozienka, postrúhanú citrónovú kôru, troška rumu, dobre vypracujeme a cesto necháme zakryté hodinu kysnúť. Hlinenú alebo kovovú formu na bábovku dobre vymastíme a naplníme cestom, a znova necháme podkysnúť. Pečieme v rozohriatej rúre do zlatohneda. Po upčení vyklopíme z formy a pocukrujeme práškovým cukrom.

Radostník

400 g krupicovej múky, 20 g droždia, 2 dcl mlieka, 100 g cukru, 2 lyžice oleja a trocha soli sa spracujú na cesto, ktoré sa nechá vykysnúť. Potom sa rozdelí na dve rovnaké časti a vyvaľká do veľkosti okrúhlej formy. Na prvú vrstvu sa pokladá plnka. Plnka sa robí z 500 g tvarohu, 4 žltkov a vyšľahaných bielkov, 150 g cukru, 50 g hrozienok, vanilkového cukru a nastrúhanej kôry z citróna. Nanesená plnka sa prekryje druhým plátom cesta a celý koláč sa vloží do vymastenej formy a do vyhriatej rúry, pečie sa asi 20 minút. Po desiatich minútach sa z formy vyklopí a posype *drobeničkou* z masla, cukru a múky.

Fánky

250 g múky, 30 g masla, 1 lyžica cukru, 1 lyžica prášku do pečiva, 1 lyžica rumu, 1 žltok, trocha soli a mlieka sa zmieša na vláčne cesto. Vykroja sa z neho rôzne tvary, ktoré sa vypražia vo vysokej vrstve masti alebo oleja.

Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol.: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- ČANIOVÁ, J.: Strava. Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV z obce Kremnické Bane a Bartošova Lehôtka.
- DANTEROVÁ-TÓTHOVÁ, I.: Svadobné obrady v Mochovciach. In: *Vlastivedný spravodaj Tekovského múzea v Leviciach*, 1982, s. 13 – 21.
- DEMČUKOVÁ, L. – MULÍK, J.: Minerálne vody v okrese Levice. In: *Vlastivedný spravodaj Tekovského múzea v Leviciach*, 1969, s. 11 – 18.
- GELLENOVÁ, K.: Chov husí a jeho význam v hospodárení roľníckej rodiny v Tekove. In: *Vlastivedný spravodaj Tekovského múzea v Leviciach*, 1988, s. 25 – 28.
- GELLENOVÁ, K.: Jedlá a konzervovanie husacieho mäsa v „čilejárskech“ dedinách v Tekove. In: *Zborník Tekovského múzea v Leviciach*, 1992, s. 81 – 86.



- MARKUŠ, M.: Od kuraciny po levické fertále. In: *Výživa a zdravie*, 1968.
- MLYNKA, L. a kolektív: *Volkovce 1275 – 2000*. Bratislava, 2000.
- MURÁNI, J. – VALACHYOVÁ, M.: Čajkov spomína a ďakuje. Monografia obce. Tlmače 2001.
- RÉNYIOVÁ, K.: Tradičné zimné výročné zvykoslovie vo Veľkom Ďuri. In: *Vlastivedný spravodaj Tekovského múzea v Leviciach*, 1982, s. 21 – 27.
- ŠKOVIEROVÁ-SVÍTKOVÁ, Z.: Príspevok k tradičnému spoločenskému životu v Mochovciach. In: *Vlastivedný spravodaj Tekovského múzea v Leviciach*, 1978, s. 3 – 10.
- TELIAROVÁ, G.: Výročné zvyky v Hronských Kľačanoch. Výskumný materiál Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- VALENTOVÁ, V.: Tradičné formy ľudového nábytku v Tekove a ich dožívanie v súčasnosti. In: *Slovenský národopis*, 15, 1967, s. 79 – 106.



TRENČIANSKY REGIÓN



Región tvorí územie pozdĺž brehov stredného toku rieky Váh. Historicky bol jadrom Trenčianskej župy. Centrom a župným sídlom kraja až do polovice 17. storočia bol Trenčiansky hrad, neskôr mesto Trenčín. Prírodné hranice regiónu tvoria na pravom brehu Váhu Biele Karpaty a Javorníky, na ľavom Považský Inovec a Strážovské vrchy. Toto územie tvorilo západnú hranicu bývalého Uhorska, preto sa tu vyskytuje viacero stredovekých hradov. K najznámejším patria Trenčiansky, Čachtický a Beckovský hrad.

Obce na strednom Považí sa nachádzajú väčšinou v horských údoliach, niektoré na nivách v blízkosti Váhu. Lokality s kopanicovým – rozptýleným osídlením sa vyskytujú najmä v Bielych Karpatoch a Javorníkoch. Charakter rôznorodého osídlenia s odlišnými podmienkami na hospodárenie spôsobili značnú vnútornú diferenciaciu regiónu. Horské oblasti boli od 16. storočia osídľované kolonizáciou na valaskom práve, ktorej vplyv zasiahol aj do juhozápadnej časti kraja. Na území Trenčianska sa vykryštalizovalo niekoľko etnografických regiónov. Na severe to bola oblasť Rajca s rázovitými dedinami Čičmany a Zliechov. Na pravej strane Váhu mali svoju osobitú tradičnú kultúru obce Štiavnik, Papradno, Horná a Dolná Maríková, južnejšie obce Dolná a Horná Súča s kopanicami a oblasť Bošáckej doliny. Na južnej strane Strážovských vrchov mali svojský charakter lokality v Uhrovskej doline.

Národnostné zloženie obyvateľstva Trenčianska bolo takmer homogénne, prevládala slovenská národnosť. Blízkosť Moravy umožňovala cezhraničné kontakty ľudí a vznik miešaných manželstiev. Prevažujúcim náboženstvom bolo rímskokatolícke vierovyznanie. V 17. storočí po bitke na Bielej Hore prišli na toto územie exulanti z českých a moravských krajov, ktorí položili základ evanjelickej viere, ku ktorej sa začalo výraznejšie hlásiť obyvateľstvo v oblasti Bielych Karpát a v južnej časti regiónu. V mestách, ale aj vo vidieckych obciach bola až do druhej svetovej vojny zastúpená hospodársky a kultúrne vyspelá židovská minorita.

Hlavným zamestnaním obyvateľstva bolo po celé stáročia poľnohospodárstvo. V mnohých prípadoch však výmera pôdy nestačila na obživu rodín, preto



sa ľudia venovali aj iným spôsobom obživy. V oblasti Rajca to bola domácka výroba výšiviek a súkenných papúč. V okolí Trenčína sa na dedinách živilí ľudia aj výrobou drevených variev, košíkov zo slamy a prútia. Strediskami remeselnej výroby stredného Považia boli mestá Trenčín, Ilava, Púchov, Bytča, Rajec a Bánovce nad Bebravou. Od prelomu 19. a 20. storočia sa ľudia zamestnávali aj v priemysle, napríklad v sklárni v Lednickom Rovnom alebo v textilnej fabrike v Trenčíne.

Polia sa v regióne nachádzali nielen v údoliach Váhu a niektorých menších riek, ale aj vo vyšších podhorských polohách. Preto aj druhy pestovaných plodín záviseli od polohy poľa a od kvality obrábanej zeme. Najväčší význam malo pestovanie obilnín a okopanín. V údolných južných častiach sa darilo pšenici, raži, prosu, kukurici, zelenine, ovociu, strukovinám. Vo vrchoch sa skôr urodil jačmeň, ovos a zemiaky.

Z okopaním boli základom stravy zemiaky a rôzne druhy repy. Zo zeleniny sa pestovala koreňová zelenina – mrkva a petržlen, strukoviny: fazuľa, hrach, bôb, šošovica, cícer i slovienka a, samozrejme, kapusta. Z technických plodín sa najviac sial ľan na okolí Rajca, ale aj konopa. Začiatkom 20. storočia sa v kraji rozšírilo pestovanie cukrovej repy pre potreby cukrovaru v Trenčianskej Teplej a chmeľu pre pivovar. Z ovocia sa najväčšej obľube tešili slivky, jablká a hrušky, ktoré sa sušili do zásoby. Zo sliviek sa varil lekvár a páčila slivovica.

Pre trenčiansky región bol významný najmä chov hovädzieho dobytku, v horských častiach kraja aj oviec ako zdroja mliečnej stravy. Na hospodárstvach sa chovali ošípané. Najmä v lokalitách Javorníkov, Bielych Karpát a Strážovských vrchov sa vyskytovali tzv. letné hospodárstva, na ktorých počas sezóny žili členovia rodín spolu so stádami dobytku. Zvieratá spásali pasienky a lúky, ľudia spracovávali nadojené mlieko a zároveň obhospodarovali a kultivovali lúky.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Až do začiatku 20. storočia sa jedlo pripravovalo v peci a na ohnisku – *ohnišču* v izbe zrubových i murovaných domov. Pec bola umiestnená pri zadnej stene izby od vstupného pitvora. Stavala sa z kameňa, neskôr zo surovej alebo pálenej tehly. Jej základ tvoril *poctavec* vymurovaný z kameňa. Naň sa postavil drevený polkruhový rám – *pecové krivice*, ktoré sa obili doskami. Na ne sa odspodu kládli z oboch strán smerom nahor – *do sklepeňja* kamene, ktoré sa viazali hlinou. Hotové zastropenie sa na vrchu oblúka vystužilo a spevnilo tenkými a klinovito zahrotenými kameňmi. Znútra sa pec vymazala hlinou. Dno pece sa vydláždilo plochými kameňmi alebo pálenou tehlou. Pec mala tvar kocky s rozmermi 150 x 150 cm až 200 x 200 cm a výškou okolo 200 cm. Spredu pece bol otvor – *čeluste*, cez ktorý sa vnútro vykurovalo a kadiaľ sa do pece sádzali bochníky chleba a koláče. Pred otvorom do pece vo výške asi 100 cm bol vymurovaný cca 80 cm široký plochý múrik – *kút*, na ktorý sa vyhrabali žeravé uhličky z pece alebo sa založil oheň a varilo sa na ňom. Ženy ho väčšinou

pravidelne vymazávali bielou hlinou. Na ohnisku sa varilo v hlinených obľých – *puchratých* hrncoch, neskôr v liatinových nádobách, postavených na kovovej trojnožke – *trajffúze*. Dym z ohniska unikal z priestoru izby dverami alebo otvorom pod povalou v stene do pitvora pod strechu domu. Pece s ohniskom v izbe začali ľudia prebudovávať od začiatku 20. storočia. Prerábali alebo stavali ich tak, aby otvor do pece nebol v izbe, ale v pitvore, ale teleso pece zostalo v izbe. Nad ohniskom sa začal stavať lapač dymu, ktorý odvádza dym do podstrešia. Najvýznamnejšia zmena kúrenísk nastala však zavedením sporákov s uzatvoreným ohňom, ktoré sa pripájali k peciam; najskôr v izbe, neskôr v pitvore, z ktorého sa postupne vytvárala obývaná kuchyňa, a dym zo sporáka sa odvádza zatvoreným komínom. V niektorých obciach ľudia pece v dome úplne zlikvidovali a preniesli ich na dvory, a v dome varili na sporákoch.

V dedinách na okolí Rajca alebo pod Javorníkmi nebolo zriedkavosťou, keď v jednom dome bývalo niekoľko rodín. V takýchto prípadoch sa muselo osobitne riešiť aj varenie a stravovanie. V dome bolo viacero kúrenísk, ktoré symbolizovali hospodársku samostatnosť rozdelených rodín. Ďalšie kúreniská sa zvyčajne umiestňovali do komory, pitvora alebo do kuchyne. Stávalo sa však, že v jednej kuchyni stáli tri sporáky. Keď sa z priestorových dôvodov nemohli postaviť viaceré kúreniská, gazdiné varili na spoločnom ohnisku tak, že každá si na ňom rozložila osobitný oheň alebo varila jedna za druhou. Podobne sa využívala aj pec, ktorá keď sa rozkúrila, tak gazdiné piekli chlieb jedna za druhou.

Na odkladanie kuchynských nádob pôvodne slúžil *ostrv* – stromček s čiasťoučne odseknutými vetvami, zatĺčený na dvore pred vstupnými dverami do domu. Okolo tridsiatych rokov 20. storočia sa začali na ukladanie riadov používať viacúrovňové police, zvané *štelážne*. Tri- štyri vodorovné dosky boli zapustené do bočných zvislých dosiek. Zhotovovali ich šikovní muži a stáli v blízkosti sporáka. Kuchynské náradie, ale aj uvarené a surové potraviny sa zvykli tiež ukladať do *kasničky na potraviny*, čo bola drevená truhlica. Neskôr prišli do módy podomácky zhotovené alebo kupované, farbou namaľované kredence. Vrchná časť tohto nábytku bola uzavretá sklenenými dvierkami a spodná časť plnými drevenými dverami. Kredenc zvyčajne mával aj dve zásuvky na príbory a menšie kuchynské náradie.

Kuchynské náradie z dreva vyrábali v zimných mesiacoch muži. Vedeli urobiť lopaty na sádzanie chleba, korytá na miesenie chlebového cesta, vahany, misy, valčeky na cesto, lopatky, lopáre, dierkované i nedierkované varechy, naberačky, habarky. Hlinené nádoby si ľudia kupovali na trhoch a jarmokoch alebo si ich prinášali z oblastí, kam chodili sezónne pracovať. Plechový riad ponúkali po dedinách drotári z Kysúc.

Skladba jedálneho lístka bola ešte v medzivojnovom období značne tradičná. Na raňajky – *frištuk* sa zvyčajne podávala narýchlo uvarená polievka (mliečna *melencová* alebo rascová zapražaná) s chlebom. Na obed bývala výdatná hustá polievka (krúpová, fazuľová, šošovicová, rezancová alebo zemia-



ková), prípadne obilninová či strukovinová kaša, alebo halušky. Na večeru sa jedávali zvyšky od obeda alebo sušené ovocie a z neho uvarená ovocná polievka, prípadne zemiaky a kyslé mlieko. V letnom období sa viac konzumovali zeleninové a cestovinové jedlá, v zime zasa pokrmy z kapusty, zemiakov, strukovín a bolo viac mäsa. Príprava jedál mávala ustálený poriadok. V pondelok sa dojedalo z nedele, streda a piatok boli pôstne dni, vtedy sa nejedlo mäso, iba cestoviny. V utorok sa varievala hrachová alebo fazuľová kaša, vo štvrtok bývalo niečo od mäsa. Sobote sa hovorilo *lachký deň*, pretože predchádzala nedeľu, keď ľudia varili trocha honosnejšie menu. Nedeľný obed sa skladal zvyčajne z mäsovej polievky (slepačej alebo hovädzej) so slížikmi. Po nej sa podávalo uvarené mäso s chlebom alebo zemiakmi. V chudobnejších rodinách sa však nedeľňajší jedálny lístok od všedných dní výrazne neodlišoval, zvyčajne sa varili a jedli cestoviny alebo varená kapusta s údenou baraninou.

Do prvej svetovej vojny sa jedávalo v čiernej izbe s otvoreným ohniskom. Dospelí pri stole, deti na laviciach pri peci. Každý mal svoju drevenú lyžicu a jedlo sa zo spoločnej misy. Deti dostávali jedlo v menších miskách. Pred i po jedení sa všetci spoločne pomodlili. Neskôr sa jedlo podávalo na malých hlinených miskách a tanieroch pri stole, ktorý sa presunul do kuchyne.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

K najstarším tradičným jedlám trenčianskeho regiónu patrili: *pšená kaša* z prosa, pohánková kaša, kaša z jačmeňa alebo jačmenných krúp. V oblasti Uhrovskej doliny a na okolí sa až do počiatku 20. storočia varila *kaša z tenkeľa*. Bola to odroda pšenice, ktorej sa darilo na vyššie položených vyklčovaných pozemkoch. Keď obilnina dozrela, podobala sa na jačmeň. Tenkeľ sa zvyčajne vytrhával rukami a mlátil cepmi. Zrnká tenkeľa sa museli zbaviť šupiek tlčením v kamenných stupách. Z rozdrvených zrníek sa varila kaša *tenkeľovje krúpy*. Táto kaša bola vraj chutnejšia ako z jačmenných krúp. Na dedinách v Strážovských vrchoch na začiatku 20. storočia gazdiné pripravovali kašu z pohánkových krúp alebo z kukuričného šrotu. Kaše sa zvykli zapíjať mliekom.

K bohato zastúpeným jedlám v kraji patrili cestoviny. Na zahusťovanie polievok sa robili *dropce*, *melence*, *melenina*, ktoré gazdiné z tuhého cesta nechtami drobili a trhali na malé kúsočky. Neskôr sa pripravovali na plechových strúhadlách a dostali meno *strúhance*.

V dedinách na okolí Trenčína sa pripravovali trojaké druhy slížov: tenké, hrubé a šúľané. Slíže sa kedysi robili len z múky, soli a vody, bez pridania vajčeka. Tenké slíže slúžili ako závarka do slepačej, hovädzej alebo králičej – *zajačej* polievky.

Hrubšie slíže sa konzumovali prevažne ako samostatné jedlo, výnimkou bola fazuľová polievka, do ktorej sa zvykli zavárať. Uvarené slíže sa naberali dierkovanou drevenou varechou – *vyberačkou* alebo sa scedili cez plechové cedidlo – *cedzák*, prípadne smaltovanú dierkovanú nádobu – *slyžárík*. Po scedení sa dali na misu. Voda zliata zo slížov, ako aj iných cestovín sa nazývala *ocetky*.

Chutné boli i slíže posypané krupicou opraženou na masti alebo masle, na ktoré sa pridala cukor, soľ a poliali sa teplým mliekom alebo vodou. V lete sa varili slíže posypané tvarohom a poliate smotanou a nazývali sa *smotánkové*; jedli sa aj studené. Najmenej sa pripravovali slíže s praženicou z vajec. Slížové cesto nakrájané na štvorčeky sa nazývalo *fleky*.

Do cesta šúľaných slížov sa zvykli pridávať varené nastrúhané zemiaky. Príprava tejto cestoviny bola dvojaká. V prvom prípade sa z cesta vyšúľal na lopári rukou dlhý šúľok, ktorý sa pokrájala a ušúľal na menšie kúsky, v druhom prípade sa menšie kúsky cesta vytrhávali rukou a šúľali na lopári. Po uvarení sa šúľance sypali makom, mletými orechmi alebo tvarohom. Šúľané makové slíže pomiešané so slivkovým lekvárom a posypané cukrom sa na kopaniciach Hornej Súče volali *mládenci*. K starým receptom patrili aj *mazúrové slíže*, polievané omáčkou z vriaceho mlieka, masla a cukru, do ktorej sa postupne prisýpala krupica a nakoniec rozhabarkované vajíčka, od ktorých dostala omáčka žltú farbu. Ako posýпка na slíže sa používali potlčené alebo postrúhané sušené hrušky pomiešané s pomletým makom – *bruškový mak*. Na šúľané slíže mali gazdiné na okolí Trenčína viacero pomenovaní. Najrozšírenejšie boli názvy: *šúľance*, *šúľanky*, *sukané slíže*, menej frekventované: *bobále*, *brubé slíže*, *husacie slíže*.

Zo zemiakovo-múčneho cesta sa pripravovali aj *perky* plnené lekvárom alebo ovocné knedle.

K tradičným cestovinám patrili aj *opatance*. Toto jedlo sa pripravovalo viacerými spôsobmi, pri najrozšírenejšom sa vrstvy šúľaných slížov posypali prosom – *pšenom* a zaliali vodou. Keď zmes zovrela, odstavila sa na pol hodiny na okraji sporáka a nechala spariť. V niektorých obciach bolo zvykom, že sa slíže zalievali ocukreným mliekom. Inde obalili pšenom ešte surové šúľance, a až potom ich dali variť. Jedlo sa polievalo výškvarenou údenou slaninou alebo sa polialo masťou, maslom či konopným, alebo ľanovým olejom. Na okolí Trenčína sa toto jedlo nazývalo aj *kašné slíže*, *naježené opatance*, *opatance*, *bobále*.

Ďalšou obmenou šúľancov boli *prstjenky*. Menšie kúsky sa vyšúľali na drevenej doske na šúľok – *slíž*, ktorý si žena obkrútila okolo ukazováka a spojila do kolieska – *prstjenka*. Uvarené prstienky sa zmiešali s udusenou sudovou alebo hlávkovou kapustou, ochutenou čiernym korením. V Dubodiele ich varili vždy 2. novembra, keď gazdiné rezali a tlačili kapustu do sudov.

Medzi najobľúbenejšie múčne jedlá trenčianskej oblasti patrili halušky, ktoré sa tu nazývali *spúšťance*, *trhanky*, *strapačky*, *džgančeky*. V niektorých dedinách, napríklad v Kochanovciach, bývali na stole tak často, že ich obyvateľov prezývali *haluchármi*.

Pôvodne sa cesto na halušky pripravovalo z múky a vody. V období prvej svetovej vojny, keď bol nedostatok múky, začali gazdiné do cesta pridávať surové nastrúhané zemiaky. Ak v ceste prevažovali zemiaky, nazývali sa *strapačky* a boli tmavšie. Ak chceli mať gazdiné halušky bledšie, zlievali zo surových zemiakov vodu. V niektorých obciach, napríklad v Selci a v Hornej Súči, sa haluškové cesto zabáralo teplou vodou, ojedinele aj mliekom. Halušky sa robili tak,



že sa cesto dalo na drevený lopárik s rúčkou – *pjest, desčička, haluškárika, loparek* a pomocou lyžičky alebo noža sa postupne odtrhávali z cesta kúsky a hádzali do vriacej slanej vody. Keď halušky vyplávali navrch, vyberali ich drevenou dierovanou varechou – *vyberačkou, šumovačkou* alebo smaltovaným cedidlom. V niektorých obciach, napríklad v Záblatí alebo v Mníchovej Lehote, pridávali ženy do cesta halušiek posekané listy zádušníka brečtanovitého – *nádešníka*. Táto jarná rastlina zvýrazňovala chuť aj polievkam. Chutným pokrmom boli halušky, ktoré sa pripravovali tak, že do múky a vyžmýkaných nastrúhaných zemiakov sa nalialo trocha smotany, prípadne kyslého mlieka. V Hornej Súči ich volali *smetanové bryndáky*. Obľúbené boli halušky, ktoré sa posypali tvarohom, smotanou, bryndzou alebo tvarohovými *homôlkami*. Halušky posypané tvarohom a poliate smotanou sa nazývali *syrové s kyselú smetanu*. V obciach, kde pestovali proso, napríklad v Hornej Súči a Kubre, pripravovali sa *pšeno-ové halušky*: uvarené proso sa upražilo na cibulke a halušky sa ním posypali. K častým pokrmom v regióne patrili makové a lekvárové halušky: najčastejšie sa slivkový lekvár zmiešal s potlčeným alebo pomletým makom – *krídelkové halušky*. Známe boli aj halušky posypané upraženou strúhankou, nazývané *przejlové*. Slávnostnejšími haluškami boli *škvarelinové* s vaječnou praženicou alebo posypané zomletými orechmi, alebo zmesou, ktorá sa pripravila z orechov, cukru, masla a trocha vody. K ďalším druhom halušiek patrili ovocné: tie sa posýpali na masti rozvarenými postrúhanými jablkami alebo hruškami, ktoré sa dochutili škoricou a cukrom. Niekde sa k ovociu pridal aj mak. Halušky sa mohli posypať aj potlčenými sušenými hruškami. Pochúťkou boli čerešňové halušky pripravené tak, že sa do cesta halušiek pridali čerešne. Pri hádzaní cesta do vody sa dávalo pozor, aby sa do každej halušky dostala jedna-dve čerešne. V Dolnej Porube sa uvarené halušky – *spúšťance* miešali s uvarenými na kocky pokrájanými zemiakmi.

Trhané halušky sa robili z mäkkšieho múčneho cesta, ktoré žena držala v ľavej ruke a pravou z neho odtrhávala do vriacej vody nepravidelné menšie kúsky. Na miske mala gazdiná nasýpanú múku, aby si v nej, keď sa cesto začalo lepiť na ruky, pomúčila prsty. Obmenou prípravy trhancov bolo, že cesto sa rozvaľkalo valčekom – *gulkom* a pokrájalo na pozdĺžne pásy alebo štvorce, z ktorých žena trhala menšie kúsky. Trhané cestoviny mali názvy: *trhanky, škubance*. Posýpali sa makom, orechmi, tvarohom, hlávkovou alebo sudovou kapustou usmaženou na masti. V Dolnej Porube sa trhance zalievali kyslým mliekom alebo cmarom, aby sa ušetrila masť.

Ako všade na Slovensku aj ľudia na okolí Trenčína mali vo veľkej úcte chlieb. V mnohých častiach regiónu však neboli priaznivé klimatické podmienky na pestovanie chlebového obilia – pšenice a raži. Preto sa ešte na počiatku 20. storočia piekol chlieb z jačmennej múky alebo tzv. poloviny – miešanky jačmeňa a ľadníka. Postupne sa presadil jačmenno-ražný, jačmenno-pšeničný alebo ražný chlieb a do cesta sa pridávali varené zemiaky. Rozvojom obchodu sa od štyridsiatych rokov 20. storočia stala dostupnejšia biela pšeničná múka, z kto-

rej sa niekde začal piecť aj chlieb, ale predovšetkým koláče. Chlieb sa piekol zvyčajne v sobotu do zásoby v počte 6 – 8 bochníkov. Na podporu kysnutia chleba sa používal zvyšok chlebového cesta, ktorý sa zalial vlažnou vodou – *nákyška*, *vykýška*, *rôšťanka*, neskôr sa presadilo kupované droždie. Do pece sa vkladal pomocou drevenej lopaty a každý bochník gazdiná prežehňala. Piekol sa približne dve hodiny a z pece sa vybral lopatou alebo vidlicou zhotovenou zo samorastu. Každá gazdiná sa usilovala, aby mala na stole pekný a dobrý chlieb s červenohnedou kôrkou – *prípalom*. Domáce pečenie chleba ustúpilo po druhej svetovej vojne.

Keď sa piekol chlieb, zo zvyškov cesta, ktoré zostali v drevenom koryte, sa urobili okrúhle placky, potreli sa masťou, posolili, posypali rascou a nechali upiecť na kraji pece. Niekde sa dávalo navrch pečiva aj sušené ovocie, prípadne sa natrelo lekvárom, tvarohom alebo udusenou kapustou. Takéto pečivá mali rôzne názvy: *osúch*, *posúch*, *podplameník*, *pochopeň*, *poškrabeň*, *cipolek*, *pecník*. Jedli sa teplé a zapíjali mliekom alebo cmarom.

Medzi múčnymi pečenými jedlami tvorili osobitnú a významnú skupinu rôzne druhy koláčov, ktoré sa pripravovali najmä pri príležitosti svadieb, narodenia dieťaťa a iných sviatkov. V trenčianskej oblasti bola hlavným svadobným koláčom *calta*. Používala sa na ňu biela krupicová, polohrubá, prípadne i hladká múka, ku ktorej sa pridalo rozpustené droždie, maslo alebo bravčová masť, od dvadsiatych rokov 20. storočia i umelé tuky. Cesto sa miesilo s mliekom, prípadne i s vodou. Nazývalo sa *odmlat* a kyslo približne dve hodiny. K vykysnutému *odmlatu* sa pridalo 10 – 15 vaječných žĺtkov, hrozienka, soľ, ďalšia múka a cesto sa znova dobre vymiesilo. Množstvo vajec a omastku záviselo od možností jednotlivých rodín. Z tohto cesta sa pripravovali všetky druhy svadobných koláčov, ktoré sa ním aj zdobili. *Calta* nemala pri pečení puknúť, pretože to mohlo podľa ľudovej viery spôsobiť nešťastné manželstvo. Pripravovali sa veľké, stredné i menšie. V nížinných obciach sa piekli menšie *calty* v hlinených pekáčoch, veľké na plechoch, ktoré vlastnili len niektoré bohatšie rodiny a požičiavali sa. Veľké *calty* mali rozmery 70 x 50 x 20 cm a pripravovali sa až z 15 kg múky. Takýto koláč býval na svadbe jeden, prípadne dva. Neveste ich donášali birmovná a krstná matka. *Calta* mala rôznorodú výzdobu. Po obdĺžnikovom obvode boli ozdobené trojitými alebo dvojitými prameňmi cesta, vlnovkami, zúbkami. Stred koláča zdobil venček obkolesený ružicami, prípadne z cesta vyformovanými iniciálkami mena krstnej matky, prípadne nevesty a ženicha, niekde boli doplnené aj nápisom: *Nech žijú!*. V rohoch *cált* boli umiestňované ďalšie ozdoby z cesta – *cifry*, *cifrašáky*, *vrtolačky*: kolieska, poloblúčky, hviezdičky, mesiačky, mašličky a špirály. Piekli sa aj *calty* v tvare pyramídy. Na obdĺžnikové základné cesto sa dali do prvého radu tri pletence z troch šúľkov cesta, do druhého dva pletenca a navrch jeden. Aj dlhšie strany koláča sa ozdobili pletencami z cesta. Menšie *calty* z 3 – 4 kg múky mali prevažne obdĺžnikový tvar. Piekli sa z troch až štyroch prameňov cesta, ktoré sa spleťali a zároveň vytvárali aj ich dekoráciu. V celej oblasti Trenčianska bolo



zvykom, že na druhý svadobný deň nevesta v dome ženícha vystúpila na stôl v izbe s plachtou na chrbte, v ktorej mala svadobnú caltu a trikrát sa zavrтела. Šlo o zvyk, ktorým si mladá žena symbolicky osvojovala svoj nový príbytok. Druhú caltu zvykol nakrájať na koniec svadobnej hostiny *svat* na kúsky, nazývané *radostník*, ktoré rozdal svadobčanom ako výslužku.

Ďalším obradovým koláčom bol *mrván*, *pleténák*, *pleták*, *koláč s djéru*, *oko*, upletený z dvoch, troch, štyroch prameňov cesta stočených do kruhu s priemerom 30 – 40 cm. Spotrebovalo sa na naň zhruba 1 kg múky. Do cesta tohto koláča sa zvykol zapekať dlhý motúz. Koláč sa vyhadzoval do výšky pri akte pýtania mladej nevesty alebo po sobáši, keď nevestu viezli na voze do domu ženícha, hádzal sa medzi svadobčanov, ktorí ho chytali a trhali. Robili to najmä slobodní ľudia, pretože sa verilo, že kto si uchytí kus koláča, do roka vojde do stavu manželského. Jeden až štyri *mrváne* sa kladli aj do rohov postele novomanželov, ktorí mali na nich spať jeden až deväť dní, aby mali dostatok chleba a aby sa držali pokope ako koláč. Tento okrúhly koláč dostával aj *zväč* v každom dome, do ktorého vstúpil, aby pozval na svadbu. Nastokával si ich na ozdobený čakan alebo svadobnú zástavu.

Ďalším obradovým koláčom bol *mladej nevesty koláč*, pripravený s bohatou makovou plnkou. Býval 60 – 70 cm dlhý a 20 – 25 cm široký a mal elipsovité tvar. Nevesta ho priniesla po sobáši do domu ženícha a trikrát s ním obišla stôl v izbe.

Magická moc sa pripisovala aj koláču podkovovitého tvaru, naplneného makom, s názvom *strjekaný roch* alebo *čarúvaný koláč*. Svoj názov dostal vraj preto, že sa kedysi do cesta pridávalo ženské mlieko. Svadobná funkcionárka – *široká* ho niesla v svadobnom sprievode povesený na ruke a po obrade ho delila medzi ľudí, ktorí sa prišli pozrieť na svadbu. Podobnú funkciu mal aj koláč *časník*, ktorý po obrade v kostole ľudom krájala a rozdávala nevesta.

Začiatkom 20. storočia bolo nepísaným pravidlom, že každá pozvaná rodina prinášala na svadbu dvanásť kusov koláčov a krstná a birmovná mama ešte trinásť caltu. Koláče mali okrúhly tvar, natierali sa makom, orechmi, tvarohom a nazývali sa *báleše*, *osúchy*. Najviac sa však piekli plnené koláče valcovitého a podkovovitého tvaru, podobné dnešným závinom. Nazývali sa *cestnice*, *bábence*, *zakrutáky*. Piekli sa i menšie koláče štvorcového tvaru s dvoma alebo štyrmi zahnutými rohmi, plnené lekvárom, tvarohom, makom, ktoré volali *zavináky*, *kachličky*. Z kysnutého cesta sa pekávali v hlinenej alebo plechovej okrúhlej profilovanej forme *baby*, *bábovjenky* alebo pečivo v tvare ryby – *rybičky*, *rybovnice*.

Na vianočné sviatky sa piekli tiež rozličné koláče a pečivo. Na okolí Bánoviec nad Bebravou to boli *cestnice* alebo *lepníky*. Vyvaľkané cesto sa pokrájalo na cesto 10 x 10 cm, na každý sa dalo trocha lekváru a cesto sa preložilo tak, aby vytvorilo trojuholník. Spolu s nimi sa zvykli piecť aj *pupáčky*, *pukále*, *bobále*, ktoré sa podávali obarené vodou, mastili roztopeným maslom a sypali makom. Piekli sa *osúchy* – pečivo z vyvaľkaného cesta v tvare obdĺžnika, na ktorý

sa dala vrstva vymiešaných uvarených zemiakov, kyslého mlieka a múky, posypala sa bryndzou a poliala smotanou. Podobne sa pripravovali *bruškovníke*. Vtedy sa do zemiakov dalo sladké mlieko a na túto vrstvu sa natrel hruškový lekvár a posypal sa makom a cukrom. Jemnejším vianočným koláčom býval *skladaník*: na plech sa položilo natenko vyvaľkané kysnuté cesto. Na cesto sa postupne rozotrel tvaroh, lekvár a posypal sa posekanými orechmi, prekryl sa znova cestom a plnky sa opakovali. Niekde sa piekla *baba* – rozvaľkané cesto sa posypalo škoricou, cukrom a hrozienkami a zavinulo sa do tvaru valca. V Kšínnej sa piekli *rohý* – kysnuté cesto rozvaľkané na štvorce sa potrelo makovou plnkou a zavíjalo tak, aby vytvorili tvar rožka. Na Vianoce, Veľkú noc i na svadby sa v obciach pod Javorníkmi pripravovali buchty z chlebového cesta, plnené lekvárom alebo tvarohom. K vianočnému pečivu neodmysliteľne patrili tiež oblátky a *trúbelky*, Piekli ich ľudia, ktorí na to mali železné náčinie.

V dedinách Uhrovskej doliny sa chystali menšie koláčiky *pavlíky* na sviatky sv. Pavla – 25. januára. Pieklo sa ich toľko kusov, koľko bolo v rodine členov. Do každého malého koláčika sa zapichlo husacie pierko. Keď pierko pri pečení zhorelo, ten, ktorému koláčik patril, mal v nasledujúcom roku ochorieť.

Piekli sa aj makové alebo bryndzové *lokše*, ktoré sa v niektorých obciach pripravovali na Vianoce, pri mlátení obilia alebo trepaní ľanu.

Pri príležitosti narodenia dieťaťa a počas fašiangov sa chystalo rôzne vyprážené pečivo. Na oleji sa tiež smažili *ljévance*.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta aj iné druhy zeleniny sa pestovala predovšetkým v záhradách za humnom. Zvyčajne jej gazdine pestovali toľko, že vystačila na celý rok. V regióne sa pestovali štyri druhy kapusty: biela – *častá*, poloskorá, zimná a červená. V obciach Uhrovskej doliny ženy zbierali v prírode aj tzv. čiernu kapustu. V niektorých podhorských dedinách kapustu, cibuľu a cesnak ľudia získavali výmenným obchodom v obciach na okolí Bánoviec nad Bebravou alebo ju kúpili na trhu. Kapusta sa nakladala väčšinou do stolitrových sudov a konzervovala kvasením.

Tradičnou polievkou bola kapustová miešaná s fazuľou, v ktorej sa mohlo variť aj údené mäso a klobása. Obľúbenosť tejto polievky dokumentuje množstvo ľudových lokálnych názvov: *budloch*, *belanská procesia*, *cakompak*, *čardáš*, *hadravaska*, *kosenina*, *luteránska procesja*, *luteranský sobáš*, *rehotana*, *sobášnica*, *šutelica*, *šusterica*, *švirďa* a iné. Veľmi obľúbené boli aj *kapustnice se zemákmi*. V pôstnom období katolíci dávali do uvarenej sudovej kapusty zátrepku z mlieka a ochutili ju cibuľkou upraženou na masle alebo oleji. Aj štedrovečerné kapustnice mali pôstny charakter. Varili sa s pridaním sušených sliviek alebo sušených húb a krúp. Niekde do vianočnej kapustnice dávali kúsky chleba. V období zabíjačiek sa varila *zabíjacia kapusta*, niekedy s pridaním hlávkovej kapusty. Keď už nebola sudová kapusta, pripravila sa *podkvasená kapusta* tak, že na dno hrnca sa dala kôrka chleba a na rezance postrúhaná hlávková kapusta,



ktorá sa zaliala vodou. Po dvoch dňoch sa z nej mohla variť polievka. Často sa jedli aj polievky z hlávkovej kapusty, do ktorých sa pridávali sušené slivky alebo hriby a ochutili zápražkou s cesnakom a čiernym korením. Veľmi starou a obľúbenou bola polievka z *podlupkov*. Tak sa nazývali kapustné listy pred vytvorením hlávky. Listy sa sparili horúcou vodou, varili a zahustili zápražkou pripravenou na slanine a cibuli, ochutili octom. Z *podlupkov* sa varila aj hustejšia omáčka. Dusená sudová alebo hlávková kapusta sa podávala ako príloha takmer ku všetkým druhom mäsa a posýpalo sa nimi veľa cestovinových jedál: *halušky*, *fláčky*, *šiflíky*, *trhance*. Dusenou kapustou gazdiné plnili záviný alebo osúchy.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Významnou zložkou tradičnej kuchyne trenčianskeho regiónu boli zemiaky – *zemáky*, ktoré sa tu začali pestovať na prelome 18. – 19. storočia. Treba však poznamenať, že nie vo všetkých obciach sa im darilo. Ich konzumácia bola napriek tomu vysoká, preto sa dovážali z iných, produktívnejších krajov. Ľudia získavali zemiaky často výmenou za sušené ovocie.

Najčastejším jedlom zo zemiakov bola *zemáková poljefka*, *zemáková kaša*, *zemáková fučka* alebo uvarené obielené zemiaky poliate masťou, prípadne opraženou cibuľkou. Obe jedlá sa zvykli zapíjať kyslým mliekom. S obľubou sa konzumovali upečené zemiaky v šupe v peci alebo v rúre sporáka – *sušeničky*. Upečené sa rozpolili, a keď bol dostatok masla, každý si vložil kúsok na zemiak a posolil. V obciach Strážovských vrchov sa varila kaša zo zemiakov a jačmenných krúp so škvarkami. Pod Javorníkmi sa pripravovalo jedlo nazývané *nátoň*: v slanej vode uvarené zemiaky sa scedili a lyžicou rozgnívali, na horúce sa pridala kyslá kapusta, posypala sa čiernym korením a pomastila upraženou údenou slaninou. Toto jedlo sa podávalo na raňajky, obed i večeru. Zemiaky sa pridávali do zeleninových a strukovinových polievok, cestovín, chleba i niektorých koláčov. Z nastrúhaných surových zemiakov a múky sa robila *zemáková baba*, točne, *strúhaninová baba* alebo *pagáč* pečený na plechu, ktorý sa často jedol namiesto chleba na raňajky a zapíjal čiernou kávou. V priebehu 20. storočia získal na popularite *zemákový šalát* s octovou zálievkou.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

V trenčianskom regióne sa pestovali na záhradách najmä mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, kapusta, *valaská repa* alebo *kvaka* (obe sa podobali kŕmnej repe a chutili podobne ako kaleráb). Koreňová zelenina sa varila v mäsovéch polievkach. Nadrobno pokrájanou cibuľou opraženou na masti sa polievali kaše, zemiaky, zaprážali sa ňou polievky. Konzumné repy sa pridávali do strukovinových polievok a v zime sa jedla aj surová. Kedysi sa nakladala pokrúpaná do sudov, aby skvasila, alebo sa sušila v sušiarňach. Repová polievka – *valaština* bývala veľmi obľúbená a podávala sa aj počas štedrovečernej hostiny. Zo strukovín sa pestoval hrach, fazuľa, bôb a cícer. Varili sa z nich polievky a omáčky,

kedysi aj husté kaše. K omáčkam sa podávalo údené mäso a chlieb. Stravu gazdiné dopĺňali niektorými divorastúcimi plodinami, zbierali listy lobody, žihľavy, štiavu kyslého, divého cesnaku, čiernej kapusty, varili z nich polievky a omáčky. Iné druhy zeleniny, ako hlávkový šalát, paradajky, uhorky, papriky, sa začali v strave používať až po druhej svetovej vojne.

Obyvatelia tohto kraja, najmä na okolí Bánoviec nad Bebravou, sa tradične venovali pestovaniu ovocia. Najrozšírenejšími druhmi boli hrušky, jablone, slivky, čerešne, egreše a ríbezle. Pestovalo sa viacero odrôd, a kto nemal možnosť, zbieral aj plané a lesné ovocie. Všetky druhy sa jedli čerstvé, sušené alebo ako lekvár. Jablká a hrušky pokrájané na štvrtky – *ščekpy* sa spolu so slivkami sušili v peciach po dopečení chleba alebo v sušiarňach, vybudovaných priamo na to. Zo sušeného ovocia sa varili omáčky, ktoré neraz bývali chudobnou večerou. Ak mala domácnosť nadbytok sušeného ovocia, predávalo sa priekupníkom, ktorí ho vozili na špeciálnych vozoch do Budapešti, Viedne i do Poľska. Zo sušených hrušiek gazdiné tĺkli posýpku na koláče – *bruškový mak*. Zo sliviek sa varil v medenom kotle na dvore lekvár, ktorý sa uskladňoval v hlinených nádobách. Zo slivkového kvasu si ľudia pálili slivovicu, z jabĺk sa robieval mušt. V podhorských lokalitách sa rozvárali čerstvé slivky na omáčku, ktorou sa polievala zemiakovo-múčna kaša – *slivkovnica se spolnicou*. Z hrušiek sa nechával skvasiť v sude *ocet* na pitie i kyslenie jedál.

Tradičnú stravu dopĺňal sezónny zber húb. Ľudia v kraji zbierali: *dubáky, masľajky, borové, penčle, mlječe, osikové, kurátka, rydziky*. Radi ich jedli nielen upražené začerstva, ale aj sušené, uvarené v polievkach. V prírode sa zbierali borievky na výrobu borovičky a na lúkach rasca. Na prírodné čaje sa používalo aj malinové lístie a lipový kvet.

MLIEČNE JEDLÁ

Mlieko a mliečne produkty zohrávali v tradičnej strave obyvateľstva okolia Trenčína významné miesto. Chovali sa predovšetkým kravy, ale aj ovce a kozy. V priebehu prvej polovice 20. storočia dochádzalo postupne k úbytku chovaných oviec a dominantným zdrojom mliečnej stravy sa stalo kravské mlieko.

Mlieko malo v strave mnohoraké využitie. Najmä v lete sa pilo sladké i kyslé mlieko od smädu. Mliekom sa namiesto omastku polievali obilninové kaše alebo sa z mlieka a múky robila *omáčka*, ktorou sa polievali pečivá. Veľkú spotrebu malo kyslé mlieko. Varila sa z neho celá škála kyslých polievok, do ktorých sa pridávali najmä huby, strukoviny a zemiaky. Kyslé mlieko sa podávalo k uvareným zemiakom alebo chlebu, či plackám na večeru. V strave sa využilo aj prvé mlieko po otelení kravy – *mlezivo, kurastra*. Zmiešané s múkou sa pieklo na plechu ako koláč. Zo smotany, ktorá sa zbierala z kyslého – *sadnutého* mlieka, sa stĺkalo v drevenej nádobe, nazývanej napríklad *kadlúbek, zbonka* alebo *žbenka*, maslo. Stlčené maslo sa upravovalo do tvaru gule alebo veľkého vajca, prípadne sa natlačilo do drevených vyrezávaných formičiek. V domácnostiach, kde chovali kozy, sa do masla pridala mrkvová šťava, aby bolo žlté, a dalo sa



predať ako maslo kravské. Niekde bolo zvykom, že pred mútením masla naliali do nádoby sladké alebo kyslé mlieko, a až potom pridali smotanu. Chudobné rodiny mútili maslo len z kyslého mlieka. Maslo sa najviac v kuchyni používalo v čase pôstov, keď sa ním mastili jedlá namiesto údenej slaniny a bravčovej masti. Prebytky masla chodili ženy predávať na trhy do miest. To, čo zostalo po zmútení masla, sa nazývalo *cmer* alebo *kyslé mljeko* a pilo sa od smädu. Predávať sa chodil aj tvaroh – *syr*, *sjér*. Robil sa z kyslého mlieka – *kýšky*, *kyše* zbaveného smotany zohriatím. Keď sa mlieko zrazilo, vlialo sa do šatky, v ktorej ostal tvaroh a tekutina – *srvátka* odtiekla. Tvaroh sa jedol čerstvý, natlačený do geletiek, alebo sušený. Posolený tvaroh ochutený rascou sa miesil v hlinenej mise a natlačil do drevených geletiek. Niekde sa pridával aj kôpor a paprika alebo čierne korenie. Takto upravený kravský tvaroh sa nazýval *ohlivený*, *hnilý* alebo *horký syr* a sypal sa na halušky. Z tvarohu sa robili aj *homôľky*, ktoré sa dávali sušiť pod strechu alebo medzi okná. Postrúhané homôľky zmiešané s oškvarkami slúžili ako posýпка na cestoviny. V obciach pod Javorníkmi sa tvaroh miesil so soľou, vytvaroval do formy koláčika a nechal sa na peci sušiť. Pred použitím sa rozmočil v mlieku. Sušené *kabáčky* tvarohu sa rozdávali prizerajúcim ľuďom pred kostolom, keď novomanželia vyšli von po sobáší.

Rodiny, ktoré chovali ovce, dostávali od baču bryndzu a žinčicu. Z bryndze sa zvykla pripravovať polievka – *demikát*. V obciach v Strážovských vrchoch sa podávala bryndza na svadbe a na kare. Žinčica sa pila zmiešaná s kravským mliekom, aby mala príjemnejšiu chuť.

V obciach Uhrovej doliny sa pripravovalo z mlieka, vajec a múky výdatné jedlo pod názvom *lefeta*, *lafeta*. Do tejto polievky sa pridávala nadrobno pokrájaná slanina alebo klobása, prípadne sušené huby. Patrila medzi obľúbené jedlá podávané na nedeľňajšie raňajky a pripravovala sa aj pri príležitosti kosby sena či obilia. Jedla sa s osúchom alebo chlebom.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Oblúbenou zložkou tradičnej kuchyne bolo, pochopiteľne, mäso: baranina, bravčovina a hydina. Vo vrchárskych častiach trenčianskej oblasti sa na jeseň na hospodárstvach rezali barany a nasolené mäso sa nakladalo do drevených sudov. Baranina sa niekde aj údila a potom visela v komorách alebo vo *výškach* domov. Údená baranina bola obľúbená v nedeľnej kyslej kapuste. Z baraniny sa robila aj huspenina a v strave sa využíval baraní loj. Mastili sa ním jedlá, pripravovala zápražka do polievky a dával sa aj do koláčového cesta.

V chudobných chotároch s drsnými klimatickými podmienkami sa chovu ošípaných veľmi nedarilo. Bravy vykrmené žaluďmi boli malé, s tenkou vrstvou slaniny. Kto sa chcel najesť bravčoviny, chodil na bánovský rínok, kde ženy – *flárky* predávali mäso. Vo veľkých kotloch pražili bravčovú pečenku, ponúkali čerstvý klobásu, jaterničky.

Chov ošípaných sa rozvíjal po prvej svetovej vojne, keď mali hospodárstva už lepšie možnosti na ich chov. Medzi najvýznamnejšie udalosti v roku patrila

zakáľačka – *zabíjačka*, na ktorej sa zúčastňovali členovia širokej rodiny. Obyvateľstvo na dedinách si zabitím ošípanej zabezpečovalo na dlhšie obdobie mäso a tuky.

Po rozpoltení prasaťa a vyňatí vnútorností sa pripravilo prvé zakáľáčkové jedlo – *mozgy* dusené na cibulke s vajčkami s pridaním pečienky a krvi. Niekedy sa udusila pečeň, ochutená čiernym korením a paprikou. Po rozdelení mäsa a slaniny začali ženy pripravovať tradičné zakáľáčkové jedlá na večeru, ktorá sa nazývala *svinský kar* alebo *karmina*.

Večera sa začínala slávnostným prípitkom. Bolo to oškvarkové hriate, ktoré si každý naberal do pohárikov z hrnca naberačkou. Prvým chodom bol uvarený lalok, okorenený a potretý cesnakom, zmiešaný s pečeňou, alebo varená a zomletá upražená krv. V oblasti Trenčína boli známe tri polievky z bravčového mäsa: *chrbtovica*, *brzlička* a *obarová*. Najrozšírenejšia bola polievka z chrbtoviny a rebier, v ktorej sa varila koreňová zelenina, cibuľa, rasca a paprika. Do *brzličkovej* sa dávalo čisté mäso spod laloka, pridávala sa cibuľa a rasca. Na tanier sa pokrájali kúsky chleba a zaliali sa touto polievkou. V *obarovej* polievke, do ktorej sa dávali rôzne odrezky mäsa, sa varievali jačmenné krúpy.

Veľmi obľúbeným jedlom bola zakáľáčková kapusta zo sudovej kapusty zaliatá obarovou vodou s kúskami mäsa. Vylepšovala sa cesnakom, bobkovým listom, cibuľou a čiernym korením.

Typickým jedlom zabíjačky boli jaternice – biele z mäsa a červené s pridaním krvi. Biele jaternice – *jelitá*, *črefká* sa plnili na začiatkom 20. storočia pohánkou, uvarenou v obarovej vode, zmiešanou s posekanými vnútornosťami a ochutenou čiernym korením, majoránom, cesnakom a červenou paprikou. Do krvavých jaterníc – *krvavničky*, *krvavníky* sa pridávala surová alebo uvarená zrazená krv. Neskôr sa jaternice plnili jačmennými krúpami. Konce jaterníc sa *zašpandlovali* krátkou drevenou paličkou alebo sa ukončili konopnou niťou.

Špeciálnou pochúťkou bola zakáľáčková kaša, ktorú v oblasti Trenčína poznáme pod názvami: *obarová*, *svinská*, *medvedá*, *žebračá*, *magarová kaša* alebo *kaša zo svinského tanca*. Základnou surovinou na jej prípravu boli jačmenné krúpy, ktoré sa kedysi miešali s pohánkou, neskôr ju nahradila ryža. Varili ju v medenom kotle, ochucovali čiernym korením, majoránom, upraženou cibuľkou, pridávali surovú alebo uvarenú krv. Niekedy sa kaša vylepšovala uvarenými vnútornosťami a vysmaženou masťou z čriev. Navrch kaše sa dávali škvarky.

Na druhý deň po zabíjačke sa robili klobásy z mäsových odrezkov a odkrojkov z kostí. V podhorských dedinách sa zvyklo miešať bravčové mäso s baraním. Klobásy sa dochucovali čiernym korením, majoránom, rascou, sladkou paprikou a cesnakom.

Slanina sa rozdelila, časť sa dala údiť, časť sa vytápala na masť. Topením sa získali škvarky, ktoré sa zvykli zalievať masťou v sklenených pohároch. Masť sa nalievala do 10 – 15 litrových kameninových hrncov, ktoré sa držali v studenej komore. Slúžila ako nátierka na chlieb. Zo škvarkov sa piekli *oškvarkové pagáčky*.



Z vnútorností ošípanej sa zvykli variť omáčky a polievky. Najznámejšou bola *pajšlová*, *hubičková omáčka* z pľúc, ochutená šafránom, bobkovým listom a cesnakom. Do polievky z vnútorností sa pridávala koreňová zelenina a vňate.

Po druhej svetovej vojne sa prevažná časť vnútorností začala používať na výrobu tlačienky. Ešte začiatkom 20. storočia tu však tlačienka nebola známa. Žalúdok zvieraťa sa varil celý alebo pokrájaný v kapustnici alebo fazuľovici, prípadne i v mlieku. Špeciálnym jedlom býval varený žalúdok plnený jačmennými alebo pohánkovými krúpami, alebo ryžou. Plnka sa okorenila, prípadne aj zmiešala s pokrájaným mäsom. V Soblahove plnku žalúdka tvorili surové nastrúhané zemiaky, upražená cibuľa, oškvarky a cesnak. Žalúdok sa po naplnení zašil konopnou niťou a varil asi hodinu v kamennom hrnci. Obsah uvareného žalúdka niekde rozhrnuli na plech a piekli v peci na chlieb.

Špecialitou bolo aj sadlo, ktoré sa robilo zo slaniny chrbtovej kosti a z vnútorného sadla. Tuk sa pokrájal na troj- až štvorcentimetrové kocky tak, aby držali na vrchnej koži. Potom ho gazdiné zakrútili do tvaru bochníka a obtočili pásom brušného sadla alebo aj blanou z čriev – *čepcom*. Takto upravené sadlo sa zavesilo do komína a mierne zaúdilo. Sadlo malo výbornú chuť a vôňu. Zápražka z neho dodávala polievkam a omáčkam neopakovateľnú arómu.

Kusy mäsa, niekde i hlava prasaťa, sa dávali údiť do podstrešia domu, kadial' vychádzal dym z pece. Starým zabíjačkovým jedlom bol *zajac*. Bol to kus prerasteného mäsa spojeného s chrupavkou z chrbtovej strany rebier. *Zajac* sa údil a patril medzi najchutnejšie údené mäso. Tradičným mäsitým jedlom boli tiež *podbrušky* – zo spodnej časti brucha vyrezané pásy tuku. Dávali sa asi na hodinu variť a potom sa nasolili, natreli paprikou a nechali dobre vymrznúť. Niekedy sa posielali rodine ako výslužka.

Ďalšie mäsové potraviny poskytoval chov hydiny, predovšetkým sliepok, kačíc a husí. Sliepky sa zabíjali zriedkavo, chovali sa najmä na vajíčka. Slepacie mäso uvarené v polievke sa jedlo na významnejšie rodinné a výročné sviatky. Aj husi a kačice sa zabíjali len na sviatky. Z upečenej husi alebo kačice bola chutná masť, ktorá sa jedla natretá na chlebe. Niektoré rodiny chovali králiky – *zajace*. Mladé králiky sa piekli a vyprážali, zo starších sa varil perkelt alebo paprikáš.

NÁPOJE

Na uhasenie smädu slúžila ľuďom voda zo studne alebo studničiek v chotároch obcí. Trenčiansky región je pomerne bohatý aj na minerálne pramene, napríklad v Kubre, v Trenčianskych Miticiach, z ktorých si ľudia chodili nabrať vodu. Na svadby a podobné hostiny sa kupovala vo fľašiach sódomá voda *krachelka*. Tam, kde chovali kravu, mali ľudia k dispozícii sladké a kyslé mlieko alebo cmar. Zo salaša si brali žinčicu. V prírode sa zbierali rôzne rastlinné časti a varili sa z nich čaje, napríklad lipový, malinový, šípkový. Ešte začiatkom 20. storočia sa káva pripravovala zo pšenice – *žita* upraženého na plechu, ktoré sa tĺklo v železných alebo mosadzných mažiariach. Potlčené zrnó sa uvarilo

a pridalo sa mlieko. Namiesto cukru sa využívala vysušená a potlčená cukrová repa. Varila sa aj káva z kupovanej *cigórie* z koreňa čakanky. Väčšinou sa pila na raňajky ku chlebu. Čierna káva sa často podávala na záver svadobných hostín. Sladké alebo kyslé mlieko bolo súčasťou večerí, keď sa nimi zapíjali varené alebo pečené zemiaky.

Z alkoholických nápojov boli preferované pálenky. Vychýrená bola slivovica z Bošáckej doliny. V oblasti malo tradíciu pálenie borovičky, čo bol pôvodne destilát zo zemiakov ochutený arómou borievok z kríka jalovca. Jeho priemyselnú výrobu z destilátu borievok, liehu a vody rozbehla v roku 1933 trenčianska fabrika Juniperus a ľudia ju začali kupovať. Rozšírená bola aj konzumácia *kvitu* – vodou riedeného fabrického liehu zo zemiakov, ktorý sa predával v krčmách. Zvykol sa koreniť, napríklad rascou, zázvorom, čiernym korením, aby lepšie ľudom trávilo. Na sviatky sa pila teplá pálenka – *hrjate*, pripravená z masla a liehu alebo škvarok a liehu.

V kraji sa pilo pivo, ktoré sa varilo vo viacerých panských i obecných pivovaroch už v čase feudalizmu – napríklad v Bytči, Čičmanoch, Ilave, Novom Meste nad Váhom, Rajci a v Trenčíne.

Ľudia si vedeli vyrobiť šípkové víno alebo mušt z jablák. Hroznové víno sa pilo príležitostne, na veľké sviatky a muselo sa kupovať z vinárskych regiónov.

PÔSTNE JEDLÁ

Pôstnymi dňami boli streda a piatok, keď sa nesmelo konzumovať nič od mäsa. Pôstnou bývala u katolíkov aj štedrá večera a ľudia sa postili aj v týždňoch od Popolcovej stredy do Veľkého piatka pred veľkonočnými sviatkami. V čase tohto pôstu gazdiné používali na masenie jedál pretopené alebo čerstvé maslo prípadne konopný olej. Ako náhrada za mäso sa zvyčajne podávala praženica z vajec. Vo zvýšenej miere sa konzumovali halušky s maslom alebo kapustou, rezance s maslom a tvarohom, zemiaky, koláče. Pilo sa mlieko, kvit i pivo. Najprísnejší pôst sa dodržiaval na Veľký piatok. Starší ľudia nejedli takmer nič, deťom sa navarilo *melencové mljéko* alebo *syrové perky*.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

K najvýznamnejším a najveselším sviatkom s predstavou hojného stola patrili Vianoce. Prípravu jedál aj zabezpečenie potrebných vecí na Štedrý večer mala na starosti gazdiná. Od organistu alebo rektora objednávala vianočné oblátky, ktoré roznášali po domoch žiaci a za odmenu dostávali mak, orechy alebo obilie. V trenčianskej oblasti sa piekli rôzne oblátky: obyčajné, stočené do trubičiek, orechové skladané a pre dobytok so zapečenou petržlenovou vňaťou.

Gazdiná prichystala *šchedráky*, čo boli rôzne druhy zŕn z obilia, čerstvé i sušené ovocie, zeleninu – mrkvu, petržlen, cibuľu a cesnak a všetko položila do slamienky alebo sita. Katolíčka do stredu postavila aj fľašu so svätenou vodou.



Najhlavnejšou prácou bolo napiecť chlieb, pri príprave ktorého sa neza-
budlo ani na dobytok, aj tomu sa zo zvyškov cesta upiekol malý bochník chle-
ba. Do chlebička sa pridali plodiny, ako šípky, mak, obilie, cesnak, petržlen
a orechy. V obciach, kde sa chlebič pre zvieratá nepiekol, ho nahrádzali kraj-
com chleba s vloženou oblátkou.

Veľká pozornosť sa venovala úprave štedrovečerného stola. Stôl sa pokryl
konopným obrusom a do stredu sa položili *štedráky*. Na každom rohu stola
bola potravina z múky, chleba alebo koláč. Nohy stola sa obopli železnou reťaz-
ou, na ktorej mali ľudia počas večere vyložené nohy. Pod stôl sa dávali železné
predmety, čo malo symbolizovať dobré zdravie a súdržnosť rodiny. V niekto-
rých dedinách sa pod stôl stlala aj slama ako znak prostredia, v ktorom sa na-
rodil Ježiš Kristus. Pod stôl alebo vedľa sa tiež staval *mútovník* na maslo alebo
brotek na dojenie s vodou. Členovia rodiny do nich odkladali lyžicu z každého
jedla, ktoré bolo určené pre dobytok. Nakŕmenie dobytká všetkými štedro-
večernými jedlami malo zabezpečiť jeho ochranu pred všetkým negatívnym.
Pred večerou sa robili rôzne praktiky magického významu. Ľudia chodili triasť
ovocnými stromami, aby dobre zarodili. Oblátky s petržlenom sa hádzali do
studne, aby mala voda dobrú chuť.

Jedlá zastúpené na štedrovečernej hostine boli nielen typické, ale mali aj
svoje poradie. Večera sa začínala spoločným prípitkom, zvyčajne medovou ale-
bo zázvorovou pálenkou, slivovicou, menej vínom. Prvým jedlom boli oblátky
s medom alebo s cesnakom. Matky dcéram robili medom na čelo krížik, aby
ich chlapci ľúbili. Takmer vo všetkých dedinách kraja sa varili niektoré z tých-
to polievok: *repná*, *hrachová*, *šošovická*, *fazuľová* a *kapustná*. Repná polievka sa
varila zo sušenej repy, zahustila sa maslovou zápražkou a opraženou cibulkou.
Niekd k repe pridávali i fazuľu, mrkvu, petržlen alebo hrach, prípadne krúpy.
Hrachová polievka sa varila so zeleninou a dával sa do nej kúsok chleba. Ob-
ľúbená bola polievka zo sudovej kapusty, do ktorej sa pridávali sušené slivky,
evanjelici ju varili so sušenými hribkami, údeným mäsom a klobásou. V niekto-
rých obciach varili hribovú omáčku so smotanou alebo smažené hriby s kru-
picou, mliekom a vajčkami. Evanjelici do hribov dávali uvarené údené mäso
a zápražku.

Tradičným štedrovečerným jedlom boli opekance, ktoré v trenčianskej ob-
lasti mali názvy: *kotúče*, *pocholátka*, *pecivalky*, *pupátka*, *pupáčky*, *rováše*. Pôvodne
sa toto pečivo pieklo z hladkej múky, uvarených postrúhaných zemiakov, va-
jíčka a soli. Z cesta sa urobil veľký šúľanec, ktorý sa rozrezal na menšie kúsky,
a tie sa rukou ušúľali na menšie kúsky. Piekli sa v popole ohniska, neskôr
s chlebom v peci. Od druhej svetovej vojny sa *pupáky* pečú z kysnutého kolá-
čové cesta. Upečené sa obarili vriacim mliekom spolu s roztopeným maslom,
slivkovou alebo hruškovou vodou a posypali makom, prípadne tvarohom. Do
skupiny opekancov patrili aj *kotúče* v tvare vlnovky, *vrtance* podkovovitého tva-
ru a *cestenice*, *cestnice* – buchty plnené uvarenou slivkou. Všetky tieto pečivá sa
sparovali mliekom a sypali posýpkami.

Vianočné sviatky sa nezaobišli bez rôznych druhov koláčov, napríklad *bálešov*, *báb*, ktoré sa piekli niekoľko dní pred sviatkami. Tradičná štedrá večera sa zvyčajne končila kašou: *fazuľovou*, *brachovou*, *šošovicovou* alebo *krupičnou*, nazývanou *ježišková kaša*. V skladbe štedrej večere nesmelo chýbať sušené ovocie, ktoré sa podávalo uvarené, často posypané makom. Niektorí dávali na stôl celú vetvičku so slivkami, ktorá sa na tento cieľ držala v chladnej studni. V obciach nachádzajúcich sa v blízkosti potokov pripravovali aj ryby alebo sa kupovali haringy. Známa bola *haringová baba* zo žemlí namočených v mlieku, do ktorých sa primiešala upražená cibuľa a vajcia a navrch sa pokládli haringy a nechalo sa to zapieť. Podávanie vypráženého kapra alebo filé so zemiakovým šalátom sa ujalo postupne po druhej svetovej vojne.

V Hornej Maríkovej sa na *posnú* večeru podávali oplátky s medom a strúčikom cesnaku, kapustnica s vodou a roztretým cesnakom, fazuľa, ryža a zemiaky uvarené ako kaša, koláče, buchty plnené lekvárom, jablká, orechy a sušené slivky. K Vianociam sa piekli aj menšie chleby, ktoré sa kládli na štyri rohy stola a do stredu sa položil *snopek* ovsá. Všetko sa zakrylo bielym obrusom a ostalo tak do Štefana. V jednom z chlebíkov bol zapečený kus soli a cesnakové strúčiky. Ten sa dával dobytku. *Snopek* sa rozviazal a po kúskoch sa pripevňoval na ovocné stromy pre vtáčikov.

Pre prvý sviatok vianočný niekde platilo, že sa nesmelo variť. Jedli sa len zvyšky zo štedrej večere. Na Štefana sa podávala hydina, bravčové mäso alebo údené mäso v kapuste, alebo huspenina z bravčových nožičiek a hlavy. V posledný deň roka sa varilo to, čo 24. decembra.

Od Troch kráľov do Popolcovej stredy bolo obdobie fašiangov. Hlavnou stravou v tomto období boli zásoby zo zabíjačky, ktoré poskytovali čerstvé i údené mäso, slaninu, jaternice, tlačenkú, a, samozrejme, sudová kapusta. Charakteristickým jedlom tohto obdobia bolo vyprážené pečivo – *šišky* a *fánky*. Chlapci chodili po dedinách s drevenými šablami vinšovať a dostávali za to kusy slaniny a klobásy, ktoré spoločne zjedli v krčme pred tanečnou zábavou.

Katolícke rodiny nosili na Veľkonočnú nedeľu v košoch posvätiť jedlá do kostola. Bývala to údená šunka, tvaroh, vajčka, koláč a borovička. Tento zvyk postupne v 20. storočí zanikal. Tradičný jedlom Veľkonočnej nedele bývala polievka z údeného mäsa a kapusta s údeným alebo bravčovým mäsom. V oblasti Javorníkov sa piekli kozľatá a z nožičiek a hlavy sa pripravovala huspenina. Niekde sa pieklo pečivo vo forme, ktorá mala tvar baránka. Pripravovalo sa aj upečené jedlo z pokrájaných žemlí, kúskov údeného mäsa a vajec – *veľkonočná baba*. V pondelok chodili chlapci polievať dievčatá a za to dostávali pohostenie, zafarbené varené vajčka a peniaze.

V živote rodiny bolo významnou udalosťou narodenie dieťaťa. Na druhý deň po pôrode prichádzala k rodičke na *opáčky* kmotra a v košíku jej priniesla jedlo v hlinenom hrnci: slepačiu polievku so slížikmi, uvarenú sliepku, šišky, fánky a fľašu pálenky. K žene chodili s jedlom a nápojmi aj iné ženy z rodiny.



Na okolí Trenčína bola rozvinutá tradícia prípravy rôznych druhov vyprá-
žaného pečiva, ktoré sa nosili rodičke ako dar. Cesto na ne sa robilo z tvarohu,
masla, múky a vajec a pražilo sa na konopnom oleji. Tvarovaním cesta – na-
strihovaním sa robili rozličné tvary tohto pečiva. Okrúhle pečivo nakrojené
po celom obvode sa nazývalo *papuča*, štyrikrát alebo päťkrát narezané *date-
linka*, *hrbík*, *paprčka*, *prstačka*, *pazúrik*. Pečivo oválneho tvaru sa volalo *celetka*,
bábatko. Pečivá sa tvarovali aj do slučky, osmičky, poloblúka alebo pomocou
formičky. Iným druhom vyprážaného pečiva boli: *fánky*, *trjesky*, *fulanky*, ktoré
sa piekli v tvare kosoštvorca, štvorca alebo kruhu, v strede s dvoma zárezmi.
Ďalším druhom, známym najmä na okolí Nového Mesta nad Váhom, bolo
okrúhle pečivo, nazývané *gulky*, *pampúšiky*, *šišky*, *božjé milosci*.

V nedeľu po narodení dieťaťa sa zvyklo robiť *krštenje*, *kršćenje*, na ktoré sa
požívala rodina a všetci, ktorí prišli *na opácky*. Podávali sa podobné jedlá ako
na svadbe, najmenej s dvoma chodmi po polievke.

Keď chodili hostia na svadobnú hostinu, so závišťou sa im hovorilo: „*Bu-
dete jest veľkou lyžicou*.“ Svadby sa ešte v prvých desaťročiach 20. storočia slávil
tri dni. Jej význam pre život novozaloženej rodiny bol zvýraznený hojnosťou
a množstvom jedál, koláčov a nápojov.

Na svadbách sa zúčastňovala takmer celá dedina. Družbovia chodili po-
zývať dva týždne dopredu. Pozvaní vypomáhali svadobným rodinám potra-
vinami, prinášali vajcia, múku, cukor, orechy, maslo, masť, lekvár, mak, med
a hydinu – *poctu*. Dva-tri dni pred svadbou sa zvyklo zabíť prasa alebo mladá
jalovička. O alkoholické nápoje sa starala ženíchova rodina, nevestina rodina
pripravovala koláče a pečivo. Pred sobášom sa v oboch svadobných domoch
podávalo hosťom menšie pohostenie, napríklad guláš alebo varené bravčo-
vé mäso s chrenom a chlebom a pálenka. Samotná svadobná hostina mala
viac chodov. V Selci v dvadsiatych až tridsiatych rokoch 20. storočia bývalo
na svadbe takéto menu: prípitok pálenkou, hovädzia *masová polješka* so slí-
žikmi podávaná v jednej mise, varené hovädzie mäso s chrenovou omáčkou
a *kaša* z ryže alebo krupice uvarená v mlieku a posypaná škoricou. Nechýbali
ani koláče a alkohol. Chudobnejší varili *drobovú polješku* – z hovädzích držíek
s kúskami tenkého čreva obaleného v prose. V Omšení sa na svadbe v štyrid-
siatych rokoch 20. storočia podávalo: *kvit* s cukrom ako prípitok, hydínová
polievka so *slížami*, hydínové mäso, huspenina, kapusta s údeným mäsom,
tvaroh so soľou, krupičná kaša s maslom a škoricou, sušené slivky a koláče.
V Papradne sa pred druhou svetovou vojnou robili svadobné hostiny len pre
družinu – štyri páry družičiek a družbov, *starého svata*, *širokú*, rodičov, krstných
rodičov a súrodencov mladého páru. Zvyčajne sa zabilo teľa, mäso sa uvarilo
na guláš a z kostí a mäsa sa uvarila huspenina. Vo formách sa upiekli koláče
z kysnutého cesta a kúpila sa pálenka a pivo.

Hostina po pohrebe zosnulého *pohrebovanje*, *pohrabuvanje* bola ďalšou príle-
žitosťou, pri ktorej sa zvykli zísť príbuzní. Tradične sa podával napríklad men-
ší neozdobený koláč – *calta*, kyslá omáčka zo zemiakov a smotany s chlebom

a pálené. Mäso a makové koláče sa nesmeli podávať. Na túto príležitosť sa pieklo deväť menších chlebov – *dušičky*, ktoré sa rozdávali chudobným ľuďom po hostine.

Trenčiansky kraj je z hľadiska prírodných a klimatických podmienok rôznorodý a pomerne rozsiahly, čo sa odzrkadlilo aj v širokej palete jedál tradičnej kuchyne. Dá sa povedať, že tunajšia kuchyňa má kombinovaný podhorský-nížinný charakter. Najširší diapazón jedál možno pozorovať v príprave koláčov a pečiva. Pre kraj boli špecifické jedlá z konzumnej repy a zo sušeného ovocia, z nápojov borovička a slivovica.

RECEPTY TRADIČNEJ TRENČIANSKEJ KUCHYNE

Melencová polievka

Do vriaceho mlieka sa zavára drobná cestovina z múky, vody a soli, ktorá sa nastrúha na hrubšom strúhadle.

Kyslá polievka

Do 1 l sladkého mlieka sa pridá korenie – jalovec a bobkový list, 2 – 3 lyžičky hladkej múky a nechá sa povariť. Polievka sa podávala s roztopenou slaninou alebo na masti opraženou cibuľkou.

Šusterica

80 g fazule deň vopred namočíme do studenej vody a uvaríme do polomäka. Potom sa pridá 100 g na kocky pokrájaného údeného mäsa a 100 g kyslej kapusty. Keď sú mäso a fazuľa mäkké, pridá sa 100 g na malé kocky pokrájaných zemiakov aj s vodou, v ktorej sa varili. Z masti a múky sa pripraví zápražka, pridá červená paprika, vyleje do polievky a spolu varí. Polievka sa dochutí roztretým cesnakom, majoránom a soľou.

Hríbová polievka

Do 1 l sladkého mlieka sa dajú variť čerstvé pokrúpané huby. Keď zmäknú, polievka sa zahutí múkou, okyslí octom a pomastí vytopenou slaninou. Huby sa môžu uvariť aj osobitne v slanej vode a následne nechajú zovrieť v polievke.

Hríbová žvanková polievka

Pokrúpané čerstvé huby sa dajú variť s celou cibuľou. Po chvíli sa pridajú 2 až 3 pokrúpané zemiaky, mrkva a petržlen, a keď sú mäkké, polievka sa zahutí zápražkou a ochutí soľou, paprikou, čiernym korením. Osobitne sa uvaria *žvanky* – cesto z hrubej múky, soli a vajčička, ktoré sa nastrúha na hrubom strúhadle a zavarí do polievky. Polievka sa ozdobí petržlenovou vňaťou.



Kapustnica

Nadrobno nakrájaná slanina, klobása a za hrst škvariek sa varia spolu s 500 g sudovej kapusty. Keď je všetko uvarené, pridá sa zátrepka z 1 litra mlieka a 1 lyžice hladkej múky. Nakoniec sa polievka osolí a okorení. Podávala sa so škvarkovými pagáčmi.

Sviatočná kapustová polievka

Kúsok bravčového mäsa, kúsok údeného a kúsok pikantnej paprikovej klobásy sa dajú variť do studenej vody. V druhom hrnci sa varí kyslá kapusta s nadrobno nakrájanou hlávkovou kapustou v pomere 1 : 1. Pridá sa rasca, majorán, tymian, 2 – 3 borievky, bobkový list, sušené slivky, sušené hríby a nadrobno pokrájané zemiaky. Uvarené mäso a údenina sa opláchnu studenou vodou a vývar sa vleje do kapusty, pridajú sa jačmenné krúčky (na 1 l vody 1 lyžička) a dovarí sa všetko do mäčka.

Brzličková polievka

Do tejto polievky sa dáva variť mäso spod laloka ošípanej, pridáva sa cibuľa a rasca.

Slivková polievka

Do 1 l vody sa dajú variť 2 hrste sušených sliviek. Keď sú mäkké, rozhabarkujú sa a zahustia mliečnou zátrepkou.

Repová omáčka

Stredne veľká repa – *vodnica* sa očistí a pokrája alebo nastrúha na tenké rezance, ktoré sa premyjú a dajú variť do 2 l vody. Osobitne sa uvarí 1 šálka fazule. Pripraví sa cibuľová zasmažka, ktorá sa spolu s fazuľou a hrstou sušených sliviek pridá k varenej repe. Omáčka sa zahutí zátrepkou z mlieka alebo smotany a múky, na záver sa prisolí a podľa chuti sa dodá ocot. Najlepšie chutí na druhý deň.

Ščepková omáčka

Sušené kúsky jablák a niekoľko duranzií alebo sliviek sa spolu uvaria. Osobitne sa pripraví zasmažka z masla, múky a klinčekov, rozriedená studenou vodou, do ktorej sa pridá uvarené ovocie. Omáčka sa zahutí zátrepkou z mlieka a podľa chuti prisolí.

Trnková omáčka

300 g sušených húb sa nechá uvariť. Z masti a múky sa pripraví zápražka, ktorá sa vleje k hubám a pridá sa 0,25 l smotany. Na záver sa pridá 150 g uvarených sušených sliviek aj s vodou a trocha slivkovej lekváru. Všetko sa spolu dobre prevarí.

Hríbová omáčka

Sušené hríby sa namočia na niekoľko hodín do studenej vody, ktorú pred varením zlejeme. Hríby sa varia spolu s údeným mäsom a klobásou asi hodinu. Keď je mäso skoro mäkké, pridajú sa 3 – 4 zemiaky pokrájané na kocky. Keď sú zemiaky a mäso mäkké, omáčka sa zahutí zátrepkou z kyslej smotany alebo mlieka a hladkej

múky. Jedlo sa dochutí soľou, cukrom, čiernym korením, prípadne octom. Podávala sa s chlebom.

Zemiaky na kyslo

Ošúpané zemiaky sa nakrájajú na malé kocky, zalejú vreľou vodou, osolia a pridá sa bobkový list. Uvarené sa zahustia zátrepkou z kyslej smotany a múky.

Vajcové trhance

Z 250 g hladkej múky, 1 vajca, štipky soli a trocha vody spracujeme cesto a necháme chvíľu postáť. Z cesta sa prstami trhajú menšie kúsky, ktoré sa uvaria v osolenej vode. Uvarené sa scedia a polejú vajcovou omáčkou. Omáčka sa pripraví tak, že maslová zápražka sa zaleje mliekom s 2 – 3 rozšľahanými vajčkami a soľou.

Zelné halušky

2 väčšie zemiaky sa nastrúhajú na jemnom strúhadle, voda sa zleje a pridá sa toľko hladkej múky, koľko zemiaky prijmú, vajčko, soľ a vymieša sa cesto. Cesto vylejeme na drevenú dosku s rúčkou a pomocou lyžičky alebo noža odtrhávaním hádzame halušky do vriacej osolenej vody. Po vyplávaní necháme 2 – 3 minúty variť. Polovica menšej hlávkovej kapusty sa nastrúha a dá na pokrývanú upraženú slaninku, podleje vodou, posype trochou cukru a za stáleho miešania, aby neprihorela, sa dusí do mäka. Posolí sa, pridá sa rascas, čierne korenie a zmieša s haluškami. Halušky sa môžu podávať aj na sladko, posypané cukrom.

Mazúrové slíže

Uvarené hrubé múčne slíže sa polievajú omáčkou z vriaceho mlieka, masla a cukru, do ktorej sa postupne prisýpa krupica, a nakoniec rozhabarkované vajčka, od ktorých dostane omáčka žltú farbu.

Opantané slíže

Z múčno-zemiakového cesta sa nakrájajú a uvaria hrubé slíže. Zvlášť sa uvarí 100 g prosa v mlieku. Na slanine sa upraží cibuľa, zmieša sa s polovicou uvareného prosa a pomieša so slížmi. Navrch sa nasype druhá polovica prosa a omastí sa masťou alebo rozškvaranou slaninou.

Fleky s kapustou

Z hladkej múky, vajčka, soli a vody sa pripraví tuhé cesto, ktoré sa dobre spracuje a vyvaľká natenko. Nakrája sa na dlhé úzke pásy, ktoré sa šikmo pokrájajú na kosoštvorce cca 2 x 2 cm, ktoré sa uvaria v osolenej vode. Hlávková kapusta sa pokrája nadrobno a udusí na masť alebo oleji, prípadne len na vode, ochutí sa cesnakom, rascou a soľou. Fliačky sa s kapustou premiešajú.



Kvaka s kapustou

Repa sa uvarí, ošúpe a pokrája na slíže. 0,5 kg kyslej kapusty sa zahustí hrubšou múkou a podusí. Do misy sa dá vrstva repy a vrstva kapusty a poleje sa vyškvarenou slaninou.

Varená kapusta

Sudová kapusta sa varí v troche vody alebo v šťave z kapusty zriedenej vodou. Ak je príliš kyslá, pred varením sa kapusta premyje. Uvarená sa zahustí 2 – 3 zemiakmi, ktoré sa nastrúhajú a zmiešajú s lyžicou hladkej múky. Zmes sa nechá dobre prevrieť. Hotová kapusta sa masť upraženými škvarkami. Môže sa dochutiť roztrúteným cesnakom a mletým čiernym korením. Na zahustenie kapusty sa používala aj riedená zápražka z múky alebo varené zemiaky. Varená kyslá kapusta sa jedávala s varenými alebo pečenými zemiakmi.

Nátoň

V slanej vode uvaríme 1 kg obielených zemiakov. Po uvarení vodu scedíme a pridáme k nim 2 hrste kyslej kapusty, okoreníme čiernym korením a dobre pomastíme rozškvarenou slaninkou. Všetko spolu premiešame.

Zemiakové knedle plnené škvarkami

Z múčno-zemiakového cesta sa vyvaľká plát na hrúbku 1 cm a z neho sa vykrajujú asi 7-centimetrové kolieska, ktoré sa plnia škvarkami ochutenými soľou a čiernym korením. Z naplnených koliesok sa tvarujú okrúhle knedle, ktoré sa varia v osolenej vode cca 8 minút. Uvarené knedle sa vidličkou natrhnú a posypú upraženou slaninkou a cibulkou. Podávali sa s dusenou alebo surovou sudovou kapustou.

Zemiakový šalát

1 kg zemiakov sa uvarí, ošúpe a nakrája na malé kolieska. Pridá sa pokrájaná cibuľa, soľ, 2 dcl octovej vody a všetko sa dobre zmieša.

Pagáč

0,5 kg zemiakov nastrúhame, pridáme dve hrste múky, soľ. Všetko spolu spracujeme a cesto rukami alebo valčekom roztlačkame do tvaru plechu. Položíme na vymastený plech a pečieme doružova.

Lokše

Z múčno-zemiakového cesta z 1 kg uvarených nastrúhaných zemiakov, 300 – 350 g hladkej múky a 1 – 2 vajícok sa spracuje valček v hrúbke 4 – 5 cm. Z neho sa krájajú 2 cm široké krúžky, ktoré sa rozvaľkajú na tenké placky. Tie sa pečú na kovovej platni sporáka alebo na panvici. Upečené sa sypali rascou, potierali roztopenou masťou alebo maslom a solili, prípadne potierali cesnakom. Podávali sa s bielou kávou.

Repový pagáč

Uvarená cukrová repa sa očistí a postrúha na jemno. Pridá sa droždie, toľko múky, koľko repa prijme, a kúsok masti. Nakysnuté cesto sa formuje do okrúhlej formy placky a pečie na panvici doružova.

Beneše

V šupke sa uvarí 5 stredne veľkých zemiakov. Vychladnuté sa ošúpu a najemno nastrúhajú. Pridá sa kvások zo 40 g droždia, mlieka a cukru, prisype sa hladká aj polohrubá múka, pridá trocha masti a prilieváním teplej vody zmiešanej s mliekom sa vypracuje polotuhé cesto, ktoré sa nechá vykysnúť. Mokrou lyžicou sa z neho naberajú kúsky, ktoré sa kladú na vymastený plech. *Beneše* sa pri pečení postupne obracajú, kým sa neupečú zo všetkých strán. Jedli sa teplé, pomastené maslom a potreté cesnakom. Studené sa namáčali do mlieka, sladkej alebo kompótovej šťavy a obaľovali sa v sladkom maku.

Skladanik

Na plech sa položí natenko vyvaľkané kysnuté koláčové cesto. Na cesto sa postupne rozotrie tvaroh, lekvár a posype sa posekanými orechmi. Plát sa prekryje znova cestom a plnky sa opakujú. Bol to tradičný vianočný koláč.

Baba

Rozvaľkané kysnuté koláčové cesto sa posype škoricou, cukrom a hrozienkami a zavinie do tvaru valca, ktorý sa dá upiecť.

Rohy

Z kysnutého koláčového rozvaľkaného cesta sa krájajú štvorce, ktoré sa potierajú makovou plnkou a zavíjajú tak, aby vytvorili tvar rožka.

Svadobná calta

Na tradičnú svadobnú caltu bolo potrebné 12 kg krupicovej múky, 1,25 kg masla, 250 g hrozienok, 1 kg kryštálového cukru, 15 vajec, 5 – 6 l mlieka a droždie. Všetko sa spracuje na koláčové cesto. Keď cesto vykysne, rozdelí sa na štyri bochníky. Tri bochníky sa rozvaľkajú na valce a uložia vedľa seba na plech. Štvrtý sa rozdelí na tri menšie valce, zapletie do vrkoča a položí navrch koláča. Hotová calta sa natrie 5 rozšľahanými vajíčkami a nechá pomaly piecť. Hotový koláč sa potrie vo vode rozpusteným vanilkovým cukrom.

Tvarohové vyprážené pečivo

500 g tvarohu, 500 g múky, 2 žĺtky, trocha soli a cukru sa vymiesi a vyvaľká na prst hrubý plát, z ktorého formičkami vykrajujeme rôzne tvary a vyprážame v horúcej masti. Podávajú sa teplé, posypané cukrom.



Veľkonočná baba

1 kg údeného mäsa, 250 g domácej klobásy a 100 g slaniny sa uvarí do mäkka. Asi 2 dl vývaru sa vyleje na 10 pokrájaných žemlí, na ne sa vysype na kúsky pokrájané mäso a klobása, pridá sa korenie, soľ, niekoľko vajec a nakoniec opražená uvarená slanina. Všetko sa dobre premieša. Masa sa kladie do vymasteného pekáča a vrch sa potrie rozšľahaným vajíčkom. Aby bola baba jemnejšia, bielka vyšľaháme na sneh a do masy vmiesime. Pečieme, kým nie je na povrchu ružová. Najchutnejšia je teplá, ale jedáva sa aj studená.

Krúpová baba

Uvarené pohánkové krúpy alebo ryža, údené mäso a zemiaky pokrájané na kúsky sa premiešajú s korením – majoránom, čiernym korením, cesnakom a opraženou cibuľou a dajú upiecť na plechu do rúry. Toto jedlo sa podávalo nakrájané na štvorce na svadbách pod Javorníkmi.

Pajšlová omáčka

Vo vode sa uvarí mrkva, petržlen, zeler a bobkový list a mäkká zelenina sa prepasíruje cez sito. Táto šťava sa zatrepe múkou a 0,25 l smotany. Polievala sa ňou uvarená bravčová pečeň, jazyk a plúca pokrájané na kúsky a usmažené na cibuľke.

Bočporová omáčka

Hydinové žalúdky, srdiečka, krky a krídla sa uvaria v osolenej vode. Zvlášť sa uvarí mrkva, petržlen, zeler s čiernym korením, novým korením, bobkovým listom, borievkami, klinčekmi, kúskom muškátového orieška a tymianom. Na masle sa spení nakrájaná cibuľka a pridajú sa uvarené droby a surové posekané pečienky, všetko sa zaleje vývarom zo zeleniny a zatrepe sladkou smotanou. Do hotovej omáčky sa dajú sušené hrozienka a slivky, okyslí sa podľa potreby a ešte okorení. Omáčka nesmie byť príliš hustá, podávala sa v hlbokých tanieroch s chlebom alebo plackami. Patrila k tradičným svadobným a krstinovým jedlám.

Pečená kačica so strúhankou

Z 3 vajec a hrubej múky sa vymiesi cesto, ktoré sa postrúha a nechá vysušiť. Vysušená cestovina sa dá usmažiť na spenenú cibuľu, podleje sa a pridá sa soľ a rozmarín. Zmesou sa poleje rozporciovaná kačica v hlinenom pekáči. Pekáč sa zakryje vrchnákom, obalí chrenovým listom a blatom zo žltej hliny – prípadne alobalom. Peče sa v pahrebe. K takto upravenej kačici sa pilo domáce šípkové víno.

Zajac s cesnakovou omáčkou

Králik sa uvarí vo vode so zeleninou a koreninami. Na omáčku sa zarobí tmavá zäsmažka s niekoľkými strúčikmi cesnaku, majoránom a rascou, ktorú zalejeme vývarom z králika, okoreníme, osolíme a ovaríme. V hotovej omáčke sa prehreje pokrájané uvarené králičie mäso. Podávalo sa s chlebom.

Hubičky

Bravčové vnútornosti sa pokrájajú na drobné kúsky a uvaria. Potom sa zahustia zátrepkou z mlieka, múky a smotany dochutenej octom. Podávalo sa s chlebom.

Literatúra a pramene:

- ABELOVÁ, V.: Tradičné svadobné koláče z trenčianskej oblasti. In: *Výživa a zdravie*, 1983.
- ABELOVÁ, V.: Zakáľáčkové špeciality na okolí Trenčína. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1983*.
- ABELOVÁ, V.: Slíže a šúľance na okolí Trenčína. In: *Výživa a zdravie*, 1984.
- ABELOVÁ, V.: Štedrý večer v trenčianskej oblasti. In: *Výživa a zdravie*, 1984.
- ABELOVÁ, V.: Halušky v strave trenčianskeho ľudu. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1986*.
- ABELOVÁ, V.: Kapustné jedlá na okolí Trenčína. In: *Výživa a zdravie*, 1987.
- ABELOVÁ, V.: Zvyky a strava pri narodení a krstínach v okolí Trenčína. In: *Výživa a zdravie*, 1989.
- BARTEK, K.: Za tradične prestretým stolom v Nemšovej. In: *Výživa a zdravie*, 1988.
- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- HORVÁTHOVÁ, E.: Sviatočné a príležitostné pokrmy z okolia Bánoviec. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1974*.
- MARKUŠ, M.: Strava. In: *Zo života a bojov Uhrovskej doliny*. Bratislava : Osveta, 1977, s. 231 – 260.
- MINTÁLOVÁ, Z.: Ľudová strava. In: *Čičmany*. Martin : Osveta, 1992, s. 67 – 73.
- MJARTAN, J.: Sídlné formy a ľudové staviteľstvo. In: *Zo života a bojov Uhrovskej doliny*. Bratislava : Osveta, 1977, s. 67 – 122.
- PLESSINGEROVÁ, A.: Zvyklosti a pověry při stavbě obydlí a obyčeje spojené se životem v domě na slovenských svazích Javorníků. In: *Český lid*, 1969.
- PODJAVIDINSKÁ, E.: Vareška. Kuchárstvo slovenské. In: *Český lid*, 1901, s. 357 – 363.
- STOLIČNÁ, R.: Výskum stravovacích zvyklostí na okolí Trenčína. Archív Ústavu etnológie SAV, Bratislava.
- STOLIČNÁ, R.: Význam mlieka v živote ľudí v oblasti Javorníkov. In: *Etnologické rozpravy*, 1995.
- STOLIČNÁ, R.: Strava v Hornej Maríkovej, Dolnej Maríkovej, Papradne, Vrchteplej. Archív Ústavu etnológie SAV.
- VALENTOVÁ, V.: Interiér a nábytok. In: *Zo života a bojov Uhrovskej doliny*. Bratislava : Veda, 1977.





TRNAVSKÝ REGIÓN



Región sa rozprestiera na Podunajskej nížine a Trnavskej pahorkatine, ktorá je od Záhorskej nížiny oddelená Malými Karpatmi a na severovýchode výbežkom Považského Inovca. Toto územie patrí k najteplejším na Slovensku. Pretekajú ním dve veľké rieky – Dunaj a Váh, pozdĺž ktorých vyrástli dôležité obchodné centrá. Na juhu zasahuje región na územie Žitného ostrova, ohraňovaný Malým Dunajom.

Oblasť Trnavska bola v minulosti etnicky veľmi pestrá, a to sa podpísalo i na charaktere jednotlivých lokalít. V mestečkách a obciach pod Malými Karpatmi sa usádzali od 12. storočia nemeckí kolonisti, ktorí ako vinohradníci a remeselníci formovali kolorit tohto regiónu. Stopy po nich nájdeme dodnes v chotárnych názvoch, priezviskách a pomenovaniach niektorých predmetov dennej potreby či pracovných nástrojov. Na Žitnom ostrove tvorilo nemecké etnikum jazykový ostrov od Bratislavy až po Kvetoslavov. Nemci oblasť osídľovali v 16. storočí v súvislosti s náboženskou protireformáciou. Jazykové bariéry tu pomáhala – podobne ako v mnohých iných prihraničných oblastiach Slovenska – preklenúť tzv. výmena detí. Rodiny rôznej etnickej príslušnosti si vymieňali na určitý čas svoje deti, ktoré sa tak učili jazyk a osvojovali si kultúru svojich susedov. Medzi niektorými rodinami, zvyčajne totožnej konfesie, sa vytvárali i stabilnejšie väzby. Tieto výmeny fungovali miestami až do 70. rokov 20. storočia. Na formovaní tunajšej bohatej kultúry sa podieľalo aj chorvátske obyvateľstvo, ktoré sa tu usadzovalo od polovice 16. storočia, čo súviselo s tureckou expanziou na Balkáne. Chorváti v obciach Trnavského okresu postupne splynuli s miestnym obyvateľstvom a stopy po nich nájdeme už len v priezviskách obyvateľov, ktoré sa zvyčajne končia na koncovku -ič, -čič, -šič, napríklad: Petrovič, Jurišič, Fančovič, Lančarič... Ďalšou skupinou obyvateľstva, ktorá našla svoj domov v regióne, boli Habáni – novokrstenci (anabaptisti). Prichádzali z Moravy na západné Slovensko hlavne v 17. storočí, hľadajúc tu toleranciu pre svoj uzavretý komunitný spôsob života a náboženstvo. Usídlili sa vo viacerých obciach okresu, napríklad v Boleráze, Košolnej či Dehticiach. Do polovice 20. storočia si vlastnú osobitú kultúru zachovávali



na samotách v malokarpatských horách nad Smolenicami drevorubači a lesní robotníci nazývaní *huncokári*. Boli to obyvatelia rakúskeho pôvodu, ktorých sem od 18. storočia pozýval rod Pálfiovcov v záujme intenzívnejšieho využitia lesných porastov. Bývali v horách, na samotách, kde si zachovali nielen jazyk, ale aj odev a niektoré zaujímavé zvyky. Svoj spôsob života si uchovali huncokárske rodiny až do polovice 20. storočia. Po roku 1945 bola väčšina z nich zo Slovenska odsunutá, pretože sa naďalej hlásili k nemeckej národnosti. Niektoré rodiny sa asimilovali, splynuli s miestnym obyvateľstvom a dnes ich potomkov môžeme identifikovať už len na základe priezvisk. Najvýznamnejším sviatkom *huncokárov*, ktorý sa postupne udomácnil aj medzi iným obyvateľstvom, je sviatok svätého Vincenta. Zábava na Vincenta – *vincentské body*, napríklad v Smoleniciach a Lošonci nazývaná *hojcanc*, pripomína spätosť týchto obyvateľov s lesom a drevorubačským zamestnaním. Okrem pôvodného slovenského obyvateľstva sa do regiónu i do samotného mesta Trnava v druhej polovici 20. storočia presídľovali postupne repatrianti z Maďarska, Chorvátska, Rumunska či Bulharska. Etnické zloženie okresov Galanta a Dunajská Streda je taktiež pestré. Popri Slovákoch tu majú najväčšie zastúpenie príslušníci maďarskej etnickej menšiny a v minulosti malo i nemecké a chorvátske etnikum, ktoré však postupne splynulo s miestnym obyvateľstvom. Do okresu Galanta v prvých desaťročiach 20. storočia prišli tzv. kolonisti zo severných častí Slovenska a v roku 1947 reemigranti z Maďarska. Tento faktor sa odrazil aj v niektorých javoch materiálnej a duchovnej kultúry.

Čo sa týka konfesijného zloženia, trnavský región bol tradične rímskokatolícky. Prevala tohto náboženstva bola spôsobená hlavne mestom Trnavou, ktorá bola kultúrnym i náboženským centrom regiónu. Veľký význam malo osobitne v Trnave v minulosti i židovské obyvateľstvo, po ktorom sa zachovali pamiatky – synagóga, cintorín; pamiatky na túto skupinu obyvateľstva však nájdeme aj inde v regióne.

Hlavným zdrojom obživy na okolí Trnavy, a teda i hlavným zamestnaním obyvateľstva, bolo až do konca 19. storočia, miestami až do prvej tretiny 20. storočia poľnohospodárstvo so zameraním na pestovanie obilnín, zemiakov, cukrovej repy, menej strukovín a konôp. V regióne prevažuje veľmi kvalitná orná pôda. V obciach Hrnčiarovce, Križovany, Zeleneč či Ružindol sa roľníci špecializovali na pestovanie zeleniny, ktorou zásobovali blízke mestá a mestečká. Vo veľkom sa na predaj pestovala najmä paprika, paradajky, rôzne druhy tekvic, kapusta, zemiaky a uhorky. Rozvoj priemyslu, najmä potravinárskeho, sa začal v regióne veľmi skoro, preto sa časť obyvateľstva postupne zamestnávala v tejto hospodárskej sfére. V roku 1828 bol vo Veľkých Úľanoch založený prvý cukrovar v strednej Európe. Cukor vyrábali z cukrovej repy, ktorú vykupovali z veľkostatkov i od roľníkov z okolitých obcí. V roku 1845 vznikol cukrovar v Seredi a v roku 1868 v Sládkovičove.

Niektorí roľníci sa zaoberali i skleníkovým pestovaním kvetov. Začiatkom 20. storočia sa začal v obciach v okolí Galanty pestovať tabak. V chove zvierat



mal väčší význam hovädzí dobytok, pričom hlavným cieľom bola produkcia mlieka. Do prvej svetovej vojny bol významný aj chov volov ako ťažných zvierat. Vo viacerých obciach bol rozšírený chov ošípaných a oviec.

Po meliorizácii v 19. storočí sa Žitný ostrov stal najúrodnejšou oblasťou Slovenska. Bol obilnicou Slovenska, darilo sa tu najmä kvalitnej ozimnej pšenici, ale tiež iným druhom obilnín. Rozvinuté bolo ovocinárstvo, zeleninárstvo, ktoré sa tu udržalo spolu s pestovaním kvetov dodnes. Z priemyselných plodín sa darilo ľanu, konopám i tabaku. Dostatok vodných tokov umožňoval i rozvoj rybárstva, pltníctva a doplnkového zamestnania – ryžovanie zlata. Charakter Podunajskej nížiny a meandrovitý tok rieky v dĺžke viac ako dvadsať kilometrov vytváral podmienky na rybolov. Na Veľkom i Malom Dunaji a na Klátovskom ramene Dunaja bolo v druhej polovici 19. storočia vyše sto lodných, kolových a spodkových vodných mlynov. Zaujímavou technickou pamiatkou je zrekonštruovaný a dodnes funkčný kolový vodný mlyn v Tomášikove, ktorý pochádza z roku 1893. V súčasnosti sa v mlyne nachádza expozícia vodného mlynárstva. V okolí riek rástla vo veľkom množstve *pálka* – vodná rastlina, z ktorej sa vyrábali rôzne úžitkové a dekoratívne predmety. V rámci domácej výroby bola rozšírená výroba rohoží, ktoré sa používali na izoláciu striech, stien domov, ďalej ako koberce v interiéroch či ako prikrývky nákladov na vozoch. Známe boli tašky, nazývané *cégre*, používané na prenášanie mäsiarskeho náradia i mäsa.

Bohatstvo lesa a dreva v trnavskom regióne poskytovalo podmienky na vznik mnohých ďalších neroľníckych zamestnaní, ako bolo uhliarstvo, dechtárstvo, vápenkárstvo (Dechtice, Buková, Dobrá Voda) či povozníctvo (Boleláz, Trstín, Smolenice). Rozvinutá bola i kamenárska výroba. Najznámejším kamenárskym strediskom, presahujúcim regionálny význam, bola obec Dobrá Voda. Kamenári vyrábali náhrobné kamene, žarnovy, žľaby na napájanie dobytka či kamenné architektonické články. Zavádzaním vyspelejších foriem remeselnej výroby rôzneho druhu, najmä však výrobou keramiky sa zapísali do kultúry regiónu Habáni. Od nich sa naučili vyrábať *fajansu* – vyspelú hrnčiarску techniku aj miestni hrnčiari. Technika fajansy sa vyznačovala vyššou kvalitou črepu a glazúry, pestrými a svietivými farbami a dekoratívnym zdobením. Džbankárstvo, ako sa táto výroba fajansy medzi ostatným obyvateľstvom nazývala, sa po rozpade habánskych dvorov ďalej šírila a používala v mnohých dielňach, napríklad v Boleráze, Sucheji nad Parnou, Košolnej, Dehticiach, Trstíne, Lošonci či Smoleniciach, kde fungoval aj významný džbankársky cech. Zo džbankárskej obce Košolná pochádza aj najznámejší slovenský keramik-figuralista Ignác Bizmayer.

Zásadný obrat v komunikácii a doprave nastal vybudovaním železničnej trate Trnava – Kúty v roku 1890. Možnosti dopravy „otvorili“ trnavský región a umožnili obyvateľom cestovať za prácou do miest.



TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Priaznivé pôdne a klimatické podmienky oblasti ovplyvnili a podmienili aj zloženie jedálneho a celého systému tradičnej kulinárnej kultúry, ktorá bola v Trnavsku veľmi bohatá a pestrá. Základom tradičnej stravy bola rastlinná strava, teda obilniny, strukoviny, zemiaky a zelenina. K týmto potravinám sa vo zvýšenej miere mohlo pridať i mäso a tuky. Zloženie jedál počas roka gazdiné obohacovali sezónnymi, divorastúcimi rastlinami, ktoré zbierali v okolí. Patrili medzi ne napríklad žihľava, štiav kyslý, divý cesnak, púpava, chren, z ktorých sa pripravovali polievky, prívarky a omáčky. Na dochucovanie jedál používali gazdiné zväčša len dostupné koreniny, predovšetkým cibuľu, cesnak, kôpor, majorán, bazalku, petržlenovú vňať, na lúkach zbierali rascu, materinu dúšku. Na masenie, liečenie, ale aj na svietenie sa používal rastlinný olej alebo živočíšny tuk. K tradičným olejnatým rastlinám patrili ľan, konope, mak, repka a horčica. Až do začiatku 20. storočia mala výroba olejov prevažne domácky charakter.

Ešte v medzivojnovom období 20. storočia bola frekvencia denných jedál zaužívaná podľa tradície. Jedlo sa trikrát denne: raňajky – *frištuk*, obed, večera, počas najdôležitejších hospodárskych prác (kosenie, žatva, obračky hrozna a pod.) aj viackrát. U mužov boli zaužívané tzv. dvojité raňajky – prvé jedli doma pred odchodom na pole, zvyčajne okolo tretej-štvrtjej ráno, a boli to prevažne suché potraviny – chlieb, slanina, syr, víno alebo štamprlík pálenky. Druhé raňajky sa podávali okolo desiatej hodiny priamo na poli. Prinášali ich deti alebo gazdina a tvorili ich varené jedlá – polievky, chlieb, káva. Na obed sa dojedali zvyšky z raňajok. Ďalšie varené jedlo sa konzumovalo po príchode z poľa domov ako večera. Ak sa pracovalo vonku až do večera, medzi obedom a večerou bol *nešpor* – olovrant, ktorý tvorila suchá strava.

Počas týždňa sa bežne varili jednoduché jedlá – cestovinové, zeleninové, doplnené slaninou, škvarkami, vajčkami, mäsom. Pôstnymi dňami bola streda a piatok, keď sa podľa zvykov i odporúčania cirkvi nemohlo konzumovať mäso ani mäsové jedlá. V tieto dni sa varili zeleninové polievky, prívarky, múčne a cestovinové jedlá.

Centrom prípravy jedál v dome bola kuchyňa, ktorá vznikla predelením vstupnej miestnosti na dve časti: prednú – pitvor a zadnú – kuchyňu. Pôvodne stála v kuchyni pec s otvoreným ohniskom, z ktorého dym unikal tzv. otvoreným komínom, preto sa tento priestor nazýval *černá kuchynja*. V komíne sa údila slanina, klobásy a mäso. Jedlo sa pôvodne pripravovalo na voľnom ohni, rozloženom na ploche pece, a v kotli, ktorý bol vložený do priehlbiny v peci, nazývanej *kotlina*. Nad oheň sa vkladala železná trojnožka, nazývaná *trajfúz*, na ktorú sa kladli hlinené hrnce. Pri svadbách a zakáľáčkách sa varilo vo veľkých *svadobných* hrncoch. K trojnožke patrili železné *vidlice*, ktorými sa sťahovali riady z ohňa. Pokiaľ sa varievalo iba na ohnisku pod komínom, obývaná izba sa vykurovala cez *kachlovec* v rozšírenej stene medzi izbou a kuchyňou. Tento výklenok bol upravený dvierkami, a keď sa začalo variť na sporákoch, otvor sa zastaval a odkladali sa sem hrnce alebo popol.



Múka bývala uskladnená v *štrichu* alebo v *strovnej trubke* – špeciálnej drevenej trubke v komore alebo na povale, ktorá bývala prehradená na dva *abtajlungy*. Múka sa z nej naberala *múčnou lopatkou*.

Do poľa alebo do roboty sa jedlo nosilo v hlinenom hrnci, nazývanom *kantar*, uviazanom v ručníku alebo v sieťkach. Hrnčiarske centrá vyrábali na tento cieľ aj hlinené zdvojené nádoby so spoločnou rúčkou, *dvojačky*. V medzivojnovom období sa na prenos jedla začali používať smaltované obedáre. Na prenášanie vody sa na hornom Žitnom ostrove používali súdkovité nádoby, nazývané *vatalé* alebo *fatalé*.

OBI LNINOVÉ JEDLÁ

Na menších hospodárstvach sa celá úroda obilnín použila na zabezpečenie každodennej stravy pre rodinu, na bohatších hospodárstvach mohli časť úrody predať. Najviac sa pestovali chlebové obilniny raž a pšenica. Trnavský región patril k najúrodnejším oblastiam, preto mali jeho obyvatelia zvyčajne dostatok kvalitného chleba.

Najbežnejším jedlom v minulosti bola kaša, ktorá hrala v jedálničku významnú úlohu až do polovice 20. storočia. Z obilninových kaší sa najčastejšie pripravovala kaša z jačmenných krúp – *krúповá kaša*. Ak sa varila vo vode, dochucovala sa opraženou cibuľkou alebo slaninou, ak v mlieku, potom sa robila *na sladko*, poliala sa maslom a posypala cukrom. Krúpy sa pridávali aj k iným kašiam, najmä z fazule alebo zeleniny. Rozšírená a obľúbená bola *kukurličná kaša* z kukuričnej krupice i *rýžová kaša* z ryže. Kukurličné klasy sa konzumovali i celé, varené alebo pečené na ohni, posypané soľou a omastené.

Obľúbená bola *pšenová kaša* z olúpaného prosa alebo v mlieku uvarená hrubá ražná či pšeničná múka, nazývaná *jednoducho kaša*. K tomuto jedlu sa zachovala krátka rečňovanka z Križovian nad Dudváhom: „*Kaša za kašu, až po deväť kašu, a tá deväť bola s cmarom obliata!*“

Každodennými jedlami boli cestoviny, ktoré sa pripravovali z múky, vody a soli, často s pridávaním vajíčka a mlieka. Pripravovali sa mrvením, strúhaním, krájaním, trhaním, šúľaním, hádzaním do vody alebo mlieka. Jedli sa posypané tvarohom, makom, orechmi, poliate masťou, maslom, mliekom, slaninou, cibuľkou a podobne. Mnohé sa používali ako závarka do polievok. Z jednoduchého cesta z múky, vody, prípadne vajíčka sa pripravovali rezance – *slíže*, ktoré sa jedli ako samostatné jedlo buď na slano: *syrové* – s tvarohom a škvarkami, *škvarelinové* – s vaječnou praženicou, alebo na sladko: krupicové, orechové, makové so slivkovým lekvárom. Hrubé rezance – *ovárané slíže* sa zavárili do hovädzej, slepačej či fazuľovej polievky. Z rezancového cesta sa pripravovali i *perky* alebo *cestnice*. Cesto sa nakrájalo na štvorce, ktoré sa naplnili slivkovým lekvárom, preložili do tvaru trojuholníka, po okrajoch pritlačili a dali uvariť do vody. Podávali sa omastené a posypané makom či upraženou krupicou, alebo strúhankou s cukrom. Niekde sa *perky* pripravovali zároveň so *šúľancami*. Vtedy sa obe cestoviny robili zo *zabáraného* cesta, teda cesta z kru-

pice alebo hrubej múky zaliatej teplou vodou. Z polovice cesta sa pripravili *perky*, z druhej polovice *šúľance*, po uvarení sa zmiešali vo veľkej mise a podávali posypané *krupicu* – opraženou strúhankou s cukrom. V súčasnosti už takmer neznámym obilninovým jedlom sú *opantance* a *žgance*. Pri príprave *opantancov* sa z múky a vody vymiesilo cesto, z ktorého sa ušúľali malé šúľance, ktoré sa varili vo vode spolu so pšenom. Neskôr sa zaviedla prax, že cestoviny i pšeno sa varili osobitne a potom zmiešali, vysypali do väčšej misy a dali ešte na chvíľu zapiecť do trúby s opraženou cibuľkou. Pri príprave *žgancov* sa do cesta pridávali uvarené zemiaky a po ovarení sa posýpali opraženou krupicou. Z jednoduchého cesta z hladkej múky a vody s pridaním vajčka sa robili *no-kerle* – halušky, ktoré sa podávali k paprikášom a perkeltom. Často sa halušky konzumovali i so syrom, bryndzou, *hnilým syrom*, tvarohom, cibuľkou alebo slaninou, *škvarelinou* alebo *na sladko* s čerstvou podusenou kapustou, škoricou a cukrom.

Veľmi zaujímavým jedlom, ktoré si dodnes pamätajú mnohé gazdinky a ktoré v okolí Trnavy vedia pripraviť i dnes, je *kalkýš*. Ide vlastne o sladké pečivo z vody a naklíčeného zrna. Pšenica a raž sa na pár dní namočili do vody, kde naklíčili. Mútna biela voda po vylúhovaní podrveného naklíčeného zrna sa zahustila múkou a polotuhé cesto sa pieklo v pekáči. Toto jedlo malo vysokú biologickú hodnotu, pripravovalo sa zvyčajne v pôstnom predveľkonočnom období.

Chlieb sa piekol pôvodne doma v peciach podľa potreby, zvyčajne raz za dva týždne. Pec na chlieb nemali ľudia v každom dome, preto sa často schádzali dve aj tri susedy a spolu piekli v jednej peci. Na území Žitného ostrova sa na pečenie stavali hlinené homolovité pece mimo domu. Domáca príprava chleba pretrvávala až do polovice 20. storočia, neskôr dochádzalo k prestavbe domov, a tým aj k likvidácii starých kuchýň i chlebových pecí.

Na kysnutie cesta sa používali *žmolky* alebo *nácesta*. Z koryta, v ktorom sa miesil chlieb, sa pozoškrabovali zvyšky cesta, obalili múkou, dali do látky a uložili do komory na policu, kde cesto zoschlo. Keď ženy potrebovali miesiť nové cesto, staré rozrobili vlažnou vodou a pridali do chlebovej múky v koryte ako kvások. Kvások sa pripravoval v predvečer pečenia chleba. Chlebové cesto sa zarábalo zvyčajne zo pšenično-ražnej múky a vody alebo cmaru. Cesto sa miesilo vo veľkom *chlebovom koryte*, ktoré bývalo odložené v komore alebo na povale. Zmestilo sa doň približne 30 kg múky. Múka sa priniesla z komory alebo povaly často deň pred pečením, aby sa *zebríla* a ráno ju preosiala gazdiná priamo do koryta. Cesto sa v koryte zvyklo vždy prežehnať, aby sa upiekol dobrý chlieb. Keď vykyslo, na boku koryta sa vyformovalo do *valku*, *vyvalcuvalo* sa a dalo sa do slamených košíkov ešte vykysnúť.

Keď bolo riadne vykysnuté, do stredu každého cesta sa urobila prstom jamka, potrelo sa vodou a mohlo sa dať piecť. Cesto sa vyklopilo na drevenú lopatu, ktorou sa chlieb sádzal do vyhriatej pece. Na jeseň sa cesto často prikrylo kapustným listom, chlieb bol vraj potom čistejší a mal peknú farbu. Na prvý



bochník sa urobil prstom krížik a pri sádzaní sa odriekali slová: „*Aby nám to Pán Boh požehnal!*“ Chlieb sa v peci piekol dve hodiny. Pôvodne sa piekli chleby guľaté, neskôr sa začali robiť podlhovasté, nazývané *štricle*. Pece bývali stavané na 7, 9, 10 alebo 12 bochníkov. Po upečení sa chlieb lopatou vybral, poutieral mokrým husacím krídlom, aby bol čistý, a nechal sa vychladnúť. Každý chlieb sa zabalil do čistej utierky a uložil na policu do komory. Chleby sa nesmeli ukladať na seba, lebo by splesnili. Takto upečený a uložený chlieb vydržal chutný až dva týždne. Počas neúrody alebo v krízových rokoch sa podľa informácií pamätníkov používali na chlieb aj iné druhy múky, ktoré sa primiešali k chlebovým, napríklad kukuričná, ale aj fazuľová alebo hrachová. Vtedy sa do cesta pridávali často uvarené nastrúhané zemiaky.

Pred načatím sa bochník rukou alebo nožom prežehnal, urobil sa naň krížik. Tento zvyk pretrváva v niektorých rodinách až do súčasnosti. Chlieb sa konzumoval každý deň, samostatne alebo ako príloha niektorých jedál. Chlieb sa krájal na tenké *šmidky*, nesmel sa trhať. Ak z neho vypadli *otrusinky*, tie sa pozbierali a hádzali do ohňa. Často sa stávalo, že keď sa piekol chlieb, chodili chudobnejší ľudia z dediny k týmto rodinám pýtať kúsok chleba alebo aspoň chlebové placky – *béleše*. Tieto dary si potom odpracovali na poli alebo na dvore. Vyhriata pec sa použila na dosušenie ovocia, orechov či hríbov.

Zo zvyškov chlebového cesta sa piekli placky, nazývané *béleše*, *postrubne*. Tie sa dali počas pečenia prvé na okraj pece, a kým sa posádzali do pece všetky bochníky, boli placky upečené. Jeden – dva *béleše* sa po upečení zjedli potreté cesnakovou masťou. Deťom sa piekli malé pečivá z chlebového cesta – *pupáky*. Keď gazdiné z pece chleby vybrali, upiekli v nej ešte *osúchy*. Pripravovali ich tak, že chlebové cesto rozťahli na plech, navrchu potreli cesnakom a posolili alebo potreli smotanou a posypali kôprom – *smetankové osúchy*. Keď pece na chlieb zanikli, osúchy sa zvykli piecť v rúrach sporákov.

Okrem chleba, ktorý sa konzumoval denne, sa z kvalitnej pšeničnej múky piekli koláče, ktoré sa plnili ovocím, lekvárom, orechmi, makom, tvarohom. Z jemnejšieho koláčového cesta sa piekli *kapusníky*: z vyvaľkaného cesta sa pohárom vykrojili kolieska, na polovicu z nich sa kládla s cukrom a škoricou udusená hlávková kapusta a prázdny kolieskami sa kapusta zakryla, cesto sa po obvode pritlačilo a pieklo na plechu do zlatista. Z kysnutého cesta sa pripravovali buchty a *maríša buchty* (parené alebo zapečené buchty), ktoré sa po upečení potierali masťou, plnili makom, tvarohom, orechmi. Z kysnutého cesta boli aj *zavináky* plnené makom, tvarohom, orechmi. Piekli sa zvyčajne raz-dvakrát týždenne, v stredu a piatok, prípadne sa striedali so štrúdlami. Cesto na štrúdle sa robievalo z hladkej múky, vajíčka, masti, vlažnej vody a octu. Niekedy sa do cesta nedávali celé vajíčka, iba žĺtky, štrúďľa vraj vydržala potom dlhšie mäkká. Cesto sa muselo dobre vymiesiť – *vytrepťat* a nechal sa odpočívať polhodinu aj viac pod utierkou alebo hrncom. Potom sa cesto ňaťahovalo na stole, aby bolo čo najtenšie. Na stôl sa dal obrus, cesto sa trošku rozvaľkalo, polialo teplou masťou a rukami sa ňaťahovalo. Ruky si ženy potierali múkou,

aby sa cesto nelepilo. Keď bolo dostatočne natiahnuté, na vrchu sa posypalo plnkou – ovocím, tvarohom, makom, kraje sa zahli a obrus sa opatrne začal potahovať, čím sa cesto zmotávalo. Bežne sa robili tri – štyri štrúdle s rôznymi náplňami: makové s čerešňami alebo jablkami, orechové, tvarohové alebo kapustové. *Tahané* štrúdle a *zavináky* sa piekli zvyčajne v piatok ku kyslým polievkam.

Ďalším obľúbeným jedlom boli *krafle*, *krafličky* – buchty štvorcového tvaru s koncami zahnutými do stredu. Plnili sa tvarohom alebo lekvárom. Zaujímavým pečivom boli *dolky* z kysnutého cesta. Okrúhle dolky sa piekli na sporáku z oboch strán, potom sa dali ovariť do mlieka a konzumovali sa s medom a makom.

Medzi miestne tradičné pečivo môžeme zaradiť *šišky*, ktoré sa piekli na masti v hlbkej panvici. Mali tvar kruhu alebo polmesiaca, plnili sa lekvárom a na oboch koncoch sa rozkrajovali do podoby *brebjenka*. Podobným pečivom ako šišky boli *boží milosci*. Cesto štvorcového tvaru sa narezalo na rohoch a prekrížilo. Najviac *šišjek* a *milosci* sa pieklo v čase fašiangov, keď sa ponúkali hostom i koledujúcim fašiangovníkom – *maškarám*. Typickým fašiangovým jedlom boli *fánky* vypráňané na masti, ktoré mali tvar pripomínajúci paprčku prasaťa alebo kosoštvorec.

Šikovní gazdinky dokázali upiecť aj *trdelníky*, *sádelníky*, *pagáčky*, *medovníky* alebo *zázvorníky*. Na svadby, krstiny a Vianoce sa piekli *mazance*, *calty*, *mrváne* buď bez plnky, alebo plnené makom, orechmi, tvarohom či hroznom. Z kukuričnej múky sa pekával *gerbeň*, *gerhem*.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Zo zeleniny patrilo najvýznamnejšie miesto kapuste. Kapusta sa konzumovala podobne ako chlieb takmer denne v rôznych podobách a obmenách. Dusená kapusta sa používala na prípravu *kapustníkov* a *štrúdle* alebo so škorickou na prípravu sladkých *kapustných halušiek* či *fljačkov*.

Najčastejšie sa však konzumovala kyslá kvasená kapusta. Pripravovala sa tak, že sa hlávková kapusta narezala, nasolila v koryte alebo vo vaničke, pridala sa rasca, cibuľa, bobkový list a tlačila sa do dreveného suda alebo *bečky*. Šliapanie kapusty bosými nohami bolo postupne vytlačené ubíjaním kapusty drevenými kyjaničkami. Keď bola nádoba plná, na vrch sa uložili drevené dosky a väčší kameň, aby bola kapusta dobre zaťažená. Na urýchlenie kvasného procesu sa na dno pridávali kvasnice, *žmolky* z chlebového cesta alebo krajec chleba. Kapusta sa pravidelne kontrolovala, musela sa do nej dolievať voda, aby nevyschla a neplesnivila. Sud býval uskladnený v komore, kde pri dobrom uskladnení vydržala kapusta až do ďalšej jesene. Z kyslej kapusty sa chystali polievky alebo sa v nej varilo mäso zo zakáľacky – *zabýjacká kapusta*. Kapustová polievka s hubami, slivkami, niekde aj s fazuľou a mliekom bola typickým štedrovečerným jedlom v obciach okolo Trnavy.



ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *zemáky* alebo *krumple* v regióne Trnavska patrili popri obilni-
nách k hojne pestovaným a konzumovaným druhom potravín. Pestovali sa
v záhradách pri dome alebo na roli. V tradičnej kuchyni našli široké uplatne-
nie. Konzumovali sa varené, dusené, pečené, pridávali sa do cesta, polievok,
omáčok, neskôr ako príloha k mäsitým jedlám. Pestovalo sa viacero odrôd:
fijalové, ružáky, biele holandské, šalátové krumple – nazývané aj *rohličky, špiritusáky*,
z ktorých sa páčil alkohol, *červené krumple, jesenné krumple*.

Najjednoduchším zemiakovým jedlom boli *varené krumple v šupe*, ktoré sa
jedávali s kyslou kapustou alebo uhorkami a zapíjali mliekom. Neskôr sa zača-
li zemiaky bieliť a pokrájané na štvrtky variť v slanej vode. Zemiaky sa piekli aj
na plechu alebo v pahrebe a jedli sa s tvarohom, kapustou a zapíjali mliekom.

Varila sa *krumplová kaša, fučka* z varených zemiakov zasypaných hrubou
krupicou, ktorá sa jedla na slano s cibuľkou a slaninou. Najlepšia bola táto
kaša vraj na druhý a tretí deň – *zhrívaná, pražená*. Ďalším variantom zemiako-
vej kaše bola kaša zo zemiakov a fazule – *krumplová s fazulu*. Známym jedlom
bol *šterc*, drobné halušky z hladkej múky posypané varenými zemiakmi alebo
list šterc, čo boli zemiaky s múkou a masťou.

Zo zemiakov sa robievala *krumplová omačka* alebo *krumplová kyslá poléfka*.
Dunctované krumple boli zemiaky dusené s červenou mletou paprikou, petržle-
novou vňaťou a cibuľkou. *Múčené zemáky* sa varili a zaliali mliekom. Na ve-
čeru sa často podávali len varené zemiaky s vajíčkom alebo údeným mäsom.
Novšími zemiakovými jedlami boli *granatír* a *krumplový šalát*. Šalát sa robil zo
zemiakov varených v šupke, očistených a nakrájaných na krúžky, pridala sa
cibuľa a voda s cukrom, octom a olejom. Neskôr sa začal robiť zemiakový šalát
s vareným nálevom – *zabáraný krumpľof šalát*.

Typickými zemiakovými pečivami boli *lokše*, natenko vyvaľkané okrúhle
placky. Robili sa z múčno-zemiakového cesta, piekli sa nasucho na sporáku
– *šporheli* a konzumovali sa na sladko i na slano. Po upečení sa lokše zvykli
trhať na kusy, poliali sa slivkovým lekvárom, posypali makom a cukrom
alebo sa spolu s lekvárom a makom zavinuli. Na slano sa konzumovali oso-
lené, potreté cesnakovou masťou alebo pečienkou a masťou, prípadne na
hody husacou krvou. Typickou polievkou k lokšiam bola kyslá zemiaková
polievka.

Z múčno-zemiakového cesta boli i *kotúčky*, šúľance z cesta, ktoré sa zvinuli
do tvaru slimáka a upiekli na plechu. V obciach od Trnavy smerom na dolné
Považie sa pripravovali zo zemiakového cesta i *lískance, scískanice*, podobné tým
malokarpatským, plnené škvarkovou masťou. Ojedinele sa robili zo zemiako-
vého cesta i *gule* plnené sezónnym ovocím. *Krumplová baba* sa pripravovala tak,
že sa surové zemiaky postrúhali, pomiešali s pretlačeným cesnakom, dali na
panvicu na masť alebo olej upražiť.



ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Okrem kapusty sa hojne konzumovali čerstvé alebo v slanom, alebo sladkokyslom náleve nakladané uhorky. Z prvých uhoriek sa robili *kvašáky*: nakladali sa do veľkých päťlitrových pohárov, pridali sa chlieb, hroznový a chrenový list, nové korenie, čierne korenie, bobkový list a zaliali sa prevarenou sladko-octovou vodou. Takto uhorky vykvasili v priebehu pár hodín a boli veľmi vyhľadávanou letnou pochúťkou. Na dlhšie uskladnenie sa uhorky naložili do pohárov a zaliali slanou prevarenou vodou. Čerstvé uhorky sa konzumovali nakrájané, osolené a zaliate smotanou ako *obarkový šalát*. Taký šalát sa nosil napríklad na pole, kde bol vynikajúcim osviežujúcim pokrmom k zemiakom alebo cestovinám.

V okolí Trnavy sa od konca 18. storočia vo veľkom pestovala cukrová repa pre potreby novovznikajúcich cukrovarov, preto sa dostala aj do jedálňička obyvateľov okolitých obcí. Cukrová repa sa uvarila, očistila, pokračala na kolieska, pridali sa sladko-kyslý nálev z vody, octu, cukru a ochutil sa kmínom alebo chrenom. Z repy sa pripravovala veľmi sladká omáčka, do ktorej sa pridávali zemiaky. Červená repa – cvikla sa nekonzumovala v takej miere, ako je to dnes. Zakonzervovaná červená repa v sladkokyslom náleve s chrenom sa začala pripravovať častejšie približne od šesťdesiatych rokov 20. storočia.

Vo veľkom sa pestovali i ostatné druhy zeleniny, koreňová a listová zelenina a strukoviny. Zo strukovín sa pestovali takmer všetky známe druhy: fazuľa, šošovica, hrach, bôb, cícer i slovenec. Pripravovali sa z nich polievky spolu s koreňovou zeleninou, napríklad *fazulová nasladko s mrkvu*, *fazulová ze slížama*, fazuľová nakyslo zo zemiakmi a smotanou, často sa k nim pridali kôpor a ocot. Varila sa polievka šošovicová mliečna i zasmažená s paprikou a údeným mäsom alebo hrachová s mladou zeleninou. Strukovinové jedlá obohacovali kaše, napríklad fazuľová so zemiakmi, šošovicová, hrachová, cícerová. Bôb sa uvaril vo vode, osolil, prípadne ešte opražil a konzumoval samostatne.

Typickým letným zeleninovým jedlom boli dusené strúčiky z fazuľky, ktoré sa ovarili, pridali k osmaženej cibulke s krupicou, nechali sa podusiť, pridalo sa čierne korenie. Varievala sa aj *lusková* polievka a omáčka, ktorá sa podávala s uvareným vajíčkom.

Z koreňovej zeleniny sa darilo mrkve a petržlenu, pestoval sa aj pastrnák, zeler či kaleráb. Z nich sa pripravovali prívarky a polievky, napríklad zeleninová z koreňovej zeleniny, do ktorej sa zavarili halušky. Niekedy sa zelenina – nastrúhaná mrkva, petržlen alebo petržlenová či zelerová vňať – sušila na slnku. Usušená sa uložila do látkových vreciek a zavesila do komory. Počas zimy sa pridávala do polievok.

Chren bol tiež obľúbenou zeleninou, konzumoval sa čerstvý s chlebom a masťou alebo sa pridával nastrúhaný do zemiakového či repového šalátu, kyslých uhoriek, prípadne sa z neho robila chrenová omáčka. Postrúhaný chren s teplým čerstvým nálevom sa podával v nedeľu na obed k varenému alebo pečenému mäsu.



Hojne sa konzumovalo i ovocie: čerstvé alebo spracované sušením, pečením, varením či destiláciou. Sušili sa hlavne slivky, hrušky a jablká, menej čerešne. Zo sušeného ovocia sa varil kompót, do ktorého sa pridala škoric a cukor. Kompót stál vo veľkom hrnci v komore, konzumoval sa zvyčajne od smädu, na osvieženie počas prác. Z ovocia sa pripravoval lekvár, najbežnejšie slivkový, ktorý bol však náročný na prípravu. Vypukané slivky sa varili po celý deň za stáleho miešania vo veľkom kotle na dvore alebo v stodole. Uvarený lekvár sa uskladňoval v hlinených hrncoch s pokrývkou. Takto uskladnený vydržal dva – tri roky. Z čerstvých alebo sušených sliviek sa pripravovala slivková polievka alebo omáčka. Varievala sa hlavne v zime, bola chutná, kyselká aj sladká. Postup bol jednoduchý: urobila sa zápražka, zaliala sa vodou, do ktorej sa dali variť sušené slivky, potom sa zaliala mliekom, prichutila škoricou a cukrom. Sušené slivky sa tradične pridávali do vianočnej pôstnej kapustnice.

Na Žitnom ostrove v čase pred melioráciou územia bývali v záplavových oblastiach a na ostrovoch ovocné sady, kde sa pestovali kvalitné odrody jablák, hrušiek, marhúľ, čerešní a sliviek a dozrievali tam aj figy. Toto územie je dodnes známe pestovaním žltých a červených melónov.

MLIEČNE JEDLÁ

Mlieko sa pilo každodenne: na uhasenie smädu alebo k rôznym jedlám, napríklad k pečeným či vareným zemiakom, kašiam. Konzumovalo sa sladké i kyslé. Takmer v každej rodine chovali kravy, preto prevažovalo kravské mlieko. Z mlieka sa dorábalo maslo, smotana, tvaroh. Kto nemal kravy, choval aspoň kozy, pil kozie mlieko a vyrábal kozí syr.

Nadojené mlieko bývalo uskladnené v komore v hlinených hrncoch, nazývaných *mléčné hrnce*, *mléčnaky*, *kozáky*. Pred naliatím čerstvého mlieka sa hlinené hrnce dôkladne umyli a niekde aj obarili žihľavovou vodou, aby nové mlieko nechytlo z nich pachuť.

Ak si chceli ľudia dorobiť tvaroh, museli nechať mlieko *sednúť* – skysnúť, potom sa zohrialo a nalialo do látky, v ktorej sa nechalo zavesené, aby z neho vytiekla prebytočná tekutina – *syrovátka*. Domáci tvaroh sa používal na posypanie cestovín alebo na varené či pečené zemiaky a do koláčov. Tvaroh sa tiež zvykol tvarovať do *homolky*, zavinul sa do plátenka a nechal sa uschnúť. Vysušený tvaroh sa strúhal na cestoviny alebo zemiaky. Dnes už takmer neznámou formou úpravy tvarohu bol *hnílý syr*. Pri jeho výrobe sa tvaroh nasolil, dôkladne premiesil spolu s kmínom, červenou paprikou, nakrájanou cibuľkou a natlačil do sklenených pohárov, kde sa nechal pár dní prikrytý zrieť. Konzumoval sa k zemiakom, cestovinám, varila sa z neho pikantná polievka alebo sa jedol natretý na chlieb. Najlepší *hnílý syr* bol podľa pamätníkov taký, ktorý bol taký vyzretý, až „*sám chodzil*“.

Maslo sa robilo pre vlastné potreby i na predaj. Zo zrazeného – *sedlého mléka* sa zbierala *smetana*, z nej sa v drevenom *belíku*, *mutovníku* ručne stírkalo maslo. Hotové maslo sa formovalo do tvaru *homole* a držalo sa v chladnej komore.



Stopené maslo – *podmásli* sa používalo na varenie počas pôstov. Prebytky masla chodili ženy predávať na trhy do Trnavy alebo si *trnavské paničky* chodili kupovať maslo a smotanu osobne do blízkych obcí, najmä do Križovian, Hrnčiariovíc a Ružindola.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Mäso sa konzumovalo zvyčajne raz týždenne – v nedeľu, počas 20. storočia sa postupne frekvencia konzumovania mäsových jedál zhusťovala. Mäsové výrobky, ako sú slanina či škvarky, sa pridávali do jedál i počas týždňa. Konzumovali sa všetky bežne dostupné druhy mäsa, vždy podľa chovaných zvierat na hospodárstve i podľa finančných možností tej-ktorej rodiny. Ak sa chovali ošípané, konzumovalo sa bravčové mäso a výrobky z neho; menej často sa konzumovalo hovädzie mäso, pretože kravy boli využívané na mliečnu produkciu a voly na ťažnú silu. Konské mäso, podobne aj kozľacina sa konzumovali len ojedinele. Bežne sa jedla hydina – kurčatá, sliepky, husi, kačky, menej morky a králiky. Na Žitnom ostrove sa chovalo veľké množstvo hydiny, z jeho územia putovali husi, morky, kapúni, kurčatá a vajíčka na trhy do Bratislavy, Viedne i veľkej časti Dolného Rakúska.

Mäso sa pripravovalo najčastejšie varením vo vode alebo pečením. Ak dali gazdiné mäso variť do vody, získali dva chody jedál: z vody sa pridaním zeleniny získala polievka (vývar), a varené mäso (hovädzie, hydinové alebo bravčové) sa konzumovalo spolu so zemiakmi alebo rajčinovou, či chrenovou omáčkou. Bežne sa do polievky dala variť sliepka naplnená *nádzifikou* zo žemlí, pečienky, vajec, nastrúhanej mrkvy, petržleny a korením. Plnka sa po uvarení polievky vybrala, nakrájala a podávala ako druhý chod nedeľného obeda. Nedeľným jedlom býval paprikáš, perkelt, guláš alebo bravčové rezne.

K obľúbeným mäsoým jedlám patrili nepochybne výrobky z domácich zakáľáčiek. *Zabíjačky* sa robili v zimných mesiacoch, aby sa mäso počas spracovania rýchlo nekazilo. Začínali sa už po Kataríne (25.11.), pred Vianocami, počas fašiangov a pred Veľkou nocou. Robievali sa zvyčajne v sobotu. Prvé jedlo, ktoré sa na zabíjačke pripravovalo najmä v severnej časti regiónu, bol guláš. Keď ešte ošípaná nebola rozobraná, musel podľa miestnych zvykov mäsiar odrezať mäso na guláš, ktorý sa pripravoval pre účastníkov zakáľacky aj pre širšiu rodinu. Guláš sa na obed roznášal v kanvičkách všetkým členom rodiny. Ďalším typickým jedlom počas zakáľáčiek boli *mozky*. Pripravovali sa z mozgov zvierata opražením na cibulke a pridaním vajec. Toto jedlo je obľúbené dodnes.

Z mäsa a vnútorností sa robili rôzne mäsové výrobky, ktoré sa plnili do čriev. Z mäsa, krúp – *geršlí* alebo ryže a korenín sa robili jaternice – *jaterničky*, *jelítká*; z krvi, žemlí a korenín *krvavničky*, z koží, zvyškov mäsa, uší sa pripravovala tlačienka – *prešburšt*. Krúpy, krv a koreniny tvorili suroviny na *žebrácku kašu*. Dôležitými výrobkami zo zakáľáčiek boli slanina a škvarky, ktoré tvorili významnú zložku tradičnej stravy.

Keď sa mäso naporciovalo, nasolilo sa a nechalo porozkladané vo veľkom



koryte, aby pustilo štavu. Počas dvoch-troch týždňov sa mäso každý deň oblievalo vlastnou štavou, čím sa prirodzene konzervovalo. Hovorilo sa tomu, že mäso „*nažilo ze solu*“. Takto upravené mäso sa údilo a zavesilo na pôjd, kde vydržalo podľa spomienok pamätníkov niekedy až do mlatby.

Z hydiny sa chovali sliepky, husi, kačice, morky a holuby. Obľúbená bola slepačia polievka s rezancami. Kurčatá sa piekli naplnené plnkou zo žemlí, vnútorností a vajícok alebo sa naporciované vyprážali. Z holubov sa varila polievka alebo sa upiekli. Husi sa krmili trikrát denne kukuricou, aby boli dostatočne tučné, a na jeseň alebo na hody sa zarezali. Husacia krv sa usmažila na cibulke so žemľou, rascou a soľou a plnili sa ňou lokše. Nasolená hus sa piekla v chlebovej peci alebo v rúre sporáka a podávala sa s lokšami a kapustou. Husacia masť sa používala ako nátierka na chlieb alebo sa v nej vysmážali jedlá.

V oblastiach popri ramenách Dunaja stravu tradične obohacovali jedlá z rýb.

Spotreba vajec bola pomerne vysoká. Boli potrebné do koláčového cesta a upraženými vajčkami sa dochucovali napríklad slíže alebo pokrájané lokše. Ich spotreba sa zvyšovala najmä v období sviatkov Veľkej noci.

NÁPOJE

Pred zavedením vodovodu boli základným zdrojom vody na dedinách studne, ktoré boli hĺbené na dvoroch hospodárstiev. Niekedy k jednej studni chodili po vodu ľudia z viacerých dvorov. Na uhasenie smädu sa pilo tiež kravské mlieko, v letnom období najmä kyslé alebo cmar. Raňajkovala sa biela káva pripravená z *melty* a mlieka, na večeru sa mliekom zapíjal chlieb alebo zemiaciky. Niekedy sa pila aj voda z kyslej kapusty, najmä pri tráviacich ťažkostiach. Z listov a kvetov liečivých bylín sa varieval čaj. Najobľúbenejšími bylinkami boli jahodový a malinový list, repík, lipa, fialka, prvosienka, pľúcnik, materina dúška. Nápoj sa varil aj z kúpeného *ruského* čaju. Z ovocia sa pripravovali sirupy a vodou sa riedili na malinovky. Vlna pracovnej reemigrácie zo zámoria v prvej polovici 20. storočia z obcí na okolí Trnavy spôsobila, že sa tu pomerne skoro udomácnil zvyk pitia zrnkovej kávy.

Významné miesto v kultúre trnavskej oblasti zohrávalo už od neskorého stredoveku vinohradníctvo. Medzi najvýznamnejšie pestovateľské oblasti v rámci Slovenska patrila Malokarpatská vinohradnícka oblasť a jej súčasťou bol tzv. Orešiansky rajón, ktorý zahŕňa obce Trnavského okresu: Horné a Dolné Orešany, Dlhú, Košolnú, Suchú nad Parnou, Zvončín, Borovú a Ružindol. Zo známych odrôd dominuje v oblasti jednoznačne Portugalské modré, ktoré je doménou obce Suchá nad Parnou. Z bielych odrôd je to: Veltlínske zelené, silván, rizling, Müller-Thurgau. Víno bolo neodmysliteľnou súčasťou každého sviatku, čo pretrváva až do súčasnosti.

Bežne sa páli alkohol zo sliviek, hrušiek, jabĺk, raže a repy. Pri nárazových prácach a pri nedostatku iného alkoholu sa robilo *cukrové*: z cukru, kvasníc s pridaním jalovca.



PÔSTNE JEDLÁ

Osobitý charakter mali pôstne jedlá prispôsobované náboženským predpisom, miestnym zvykom a tradíciou. K pôstnym dňom patrili streda, piatok a štyridsaťdňový predveľkonočný pôst a adventný pôst. Významnými pôstnymi dňami boli prvá streda veľkonočného pôstu – Popolcová streda a Veľký piatok. V tieto dni sa zvykla variť fazuľová alebo zemiaková polievka, cestoviny s tvarohom alebo makom, piekol sa osúch. Jedlo sa iba na obed. Na Zelený štvrtok sa zvykli variť prívarky zo zelených listov – špenátu, šalátu, žihľavy, šťaveľu, repy, ktoré sa podávali s varenými vajčkami. Počas predveľkonočného pôstu sa pripravovali pôstne jedlá, nemalo sa konzumovať mäso, obmedzilo sa používanie masti, ktorú nahradil konopný alebo ľanový olej, či *podmáslí*. Typickým pôstnym jedlom tohto obdobia bol *kalkýš*.

Na Štedrý deň bol predpísaný pôst. Jediným dovoleným mäsom boli ryby. Ryby však nebývali bežnou súčasťou tradičnej štedrej večere, pretože ich nebolo dostatok. Vo väčšej miere sa začali konzumovať až počas 20. storočia, najskôr *slané harinky*, *slanečky*, postupne sa ustálila konzumácia aj iných rýb, hlavne kaprov.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Najvýznamnejšími sviatkami zimného obdobia boli Vianoce. Počas Štedrého dňa sa dodržiaval predpísaný pôst. V niektorých rodinách sa na obed jedla rybacia polievka. Štedrá večera bola významnou udalosťou a príležitosťou, keď sa stretla za stolom celá rodina. Na sito – *ričicu* sa dalo trochu zo všetkých plodín, ktoré sa na hospodárstve urodili – obilniny, strukoviny, ovocie, orechy, cesnak, oblátky, a položili ho na štedrovečerný stôl. Pred jedením sa predčítalo zo Svätého písma, všetci sa pomodlili a zavinšovali si k sviatkom. Potom gazda všetkým rodinným príslušníkom spravil medom krížik na čelo, aby boli po celý nastávajúci rok sladkí a dobrí ako med. V niektorých rodinách bolo zvykom, že gazda nasypal každému do ucha trochu soli, aby ho počúvali a boli zdraví. Večera sa začínala prípitkom – štamperlíkom domácej pálenky alebo pohárom vína, potom sa jedli oblátky s medom a orechmi, niekde aj s cesnakom. Hlavným chodom štedrej večere bola kapustová polievka s hríbkami a slivkami, ktorá sa jedla spolu s *bálešmi* – plnenými plackami z kysnutého cesta. V niektorých obciach sa jedávala rybacia, šošovicová alebo fazuľová polievka. Potom nasledoval slaný haring. Kto nemal ryby, prešiel hneď na ďalší chod, ktorým boli smažené hríby. Hríby sa pripravovali tak, že sa dali variť do vody, časť sa použila do kapustnice, zvyšok sa upražil na cibulke a krupici spolu s koreninami. Posledným chodom štedrej večere boli *pupáky* – upečené buchtičky z kysnutého cesta, poliate mliekom, makom a cukrom. Ak mala rodina sluhov alebo paholkov, pozývala ich tiež k vianočnému stolu. Na záver sa jedli koláče: makové a orechové *báleše*, štrúdle, medovníky, zázvorníky, neskôr sa začali pripravovať aj náročnejšie pečivá ako krémeše, *šťangličky* či pečivo z lineckého cesta. Po príchode z polnočnej omše sa mohlo konzumovať mäso



a mäsové výrobky. Podľa miestneho výroku „*Na Vánoce musí byt hojnost!*“ jedlo sa na Božie narodenie údené mäso so zemiakovým šalátom. Na koniec roka sa pripravovala kapustnica s mäsom (malo byť bravčové aj hovädzie), klobásou, mletou paprikou, hubami. Varievala sa i slepačia polievka, od polovice 20. storočia i rezne a zemiakové pyré alebo zemiakový šalát. Počas vianočných sviatkov sa konzumovalo veľa mäsa, koláčov a ovocia.

Na Nový rok sa tiež jedlo mäso, nemohlo byť však z okrídlenej hydiny, lebo by „*uletelo šťastja z domu*“. Často sa opakovali jedlá zo štedrej večere, len kapustnica bola na Nový rok s mäsom alebo klobásou.

Počas fašiangov sa pripravovali tiež typické jedlá. Bolo to najmä mäso a mäsové výrobky, tradične sa varievala kapusta s údeným mäsom, pečené mäso, klobásy s chrenom alebo chrenovou omáčkou, slepačí paprikáš či pečená hydina s rajčinovou omáčkou. V poslednú fašiangovú sobotu a pondelok sa piekli šišky a *boží milosci*. Gazdinky pripravovali i *duše*, *dušičky*, *fánky* alebo *hojdabálešky*. Z kysnutého cesta sa robili *bálešky*, ktoré sa piekli na sporáku, upečené sa potierali masťou a posýpali makom, orechmi a cukrom.

Na Veľkonočnú nedeľu sa chodievalo jedlo svätiť do kostola. Svätila sa soľ, ktorá sa potom dávala počas rôznych chorôb do jedla alebo sa sypala na postihnuté miesto. Svätilo sa aj jedlo – mäso, vajíčka, bábovka, vianočka, všetko uložené v košíku. Doma sa jedli svätené pokrmy a konzumovala sa aj domáca šunka, varené vajíčka, plnka alebo fašírka, nazývaná *stracené kura*, *nádzifka* – zo žemlí, vajec, údeného mäsa, zelených vňatí a korenín. Podávala sa pečená jahňacina alebo kozľacina. Piekli sa rôzne druhy koláčov a veľkonočný baránok z cesta.

Na Hody sa tradične zabíjali husi, kačice, ktoré sa piekli v hlinených pekáčoch a podávali s dusenou hlávkovou kapustou, pôvodne sa zajedali chlebom, neskôr sa stala obľúbenou parená knedľa. V piatok pred hodmi sa pripravovali lokše s husacou krvou. Na raňajky sa podávala pražená hydínová pečienka na masť a cibulke s chlebom, na obed sa pripravila pečená hus alebo kačica, prípadne kohútí paprikáš. Niekde sa piekli koláče – *hodovníky* z kysnutého cesta plnené orechmi alebo makom, ktoré mali tvar podkovy.

Špeciálne pokrmy sa pripravovali aj počas rodinných osláv a významných udalostí. Po narodení dieťaťa sa nosili potraviny a jedlá rodičke *do kúta*. Kmotra priniesla fľašu borovičky, koláče alebo *boží milosci*. Zhruba do druhej svetovej vojny to bol koláč, sliepka na polievku a fľaša pálenky, na ktorej býval vygravírovaný dátum narodenia dieťaťa. Rodičkám sa odporúčala jesť *zapráženu poléfku* – rascovú polievku, ktorá bola údajne dobrá na tvorbu materského mlieka. Ďalšie návštevy prinášali hlavne koláče, neskôr aj torty alebo mäso. V deň krstu sa robila menšia hostina – *krštení*. Podávala sa polievka z mäsového vývaru, varené i pečené mäso so zemiakmi, zákusky, víno a pálenka.

Svadba bola najdôležitejšou udalosťou v živote rodiny. Týždeň pred svadbou najbližší príbuzní prinášali do domu nevesty potravinové dary (cukor, múku, vajcia alebo už napečené pečivo a pod.). Pred svadobným obradom sa hostia schádzali v oboch svadobných domoch, kde im ponúkali menšie obcer-



stvenie – jaternice, klobásky s uhorkami, čalamádou a chlebom, pohárik vína či páleného. Po svadobnom obrade sa svadobčania presunuli do domu nevesty, kde sa konala hostina. V noci sa konala pre všetkých svadobčanov hostina aj v dome ženícha. Počas 20. storočia sa hostiny postupne presunuli do miestnych krčiem a hostincov. Typickým svadobným menu bolo: slepačia polievka s tenkými slížikmi alebo špeciálnymi cestovinami nazývanými *hrtánky*, plnka uvarená v sliepkach, pečené bravčové mäso so zemiakmi a kapustou alebo slepačí paprikáš s haluškami. V obciach okolo Trnavy sa počas svadobnej hostiny podávala hovädzia pečienka s rozmarínom alebo varené hovädzie mäso, paprikáš a zabíjačkové špeciality. Po polnoci sa ponúkla hosťom kapustnica. Z koláčov sa piekli prevažne makové, orechové a tvarohové *zavináky*, *báleše* alebo buchty, *bajgle* – rožky s kysnutého cesta plnené makom alebo orechmi, *putrové* koláče, *šamróle*. Ako posledné jedlo na svadbe sa kedysi tradične podávala krupičná kaša. Piekol sa svadobný koláč *mrván* okrúhleho tvaru, ktorý sa na záver svadobnej hostiny položil na stôl, a každý odchádzajúci svadobčan si z neho odlomil kúsok na cestu. Na záver hostiny sa rozdávala výslužka – koláče, kus torty a fľaša vína.

Menšie pohostenie pre hostí sa kedysi robilo v dome zosnulého alebo pozostalých po pohrebe. Ponúkali sa zvyčajne nevarené jedlá ako vianočka alebo chlieb so syrom a alkohol. V posledných desaťročiach sa karové pohostenie *karmina* robí v miestnych pohostinstvách, kde sa objednáva varené jedlo – guláš, rezne so šalátom alebo párky.

Trnavsko patrilo k najúrodnejším oblastiam Slovenska, preto mali jeho obyvatelia zvyčajne dostatok kvalitného chleba a múky, mäsa a kravského mlieka. Darilo sa tu i náročnejším druhom zeleniny a ovocia, napríklad paradajkám, paprike, tekviciam, uhorkám, listovej zelenine, pestovala sa cukrová repa. Všetky tieto plodiny mali pevné miesto v jedálničku. Strava bola bohatá na cestovinové, zemiakové, zeleninové jedlá i mäso a tuky. Okrem bravčového mäsa sa na sviatky konzumovala v peci pečená hydina, najmä husi a kačky, pripravovalo sa veľké množstvo pečiva a koláčov. Bez vína sa nezaobišla žiadna dôležitejšia práca ani oslava.

RECEPTY TRADIČNEJ TRNAVSKEJ KUCHYNE

Sléпка s nádzifku

Vypitvanú sliepku naplníme plnkou, ktorú pripravíme zo žemlí, nasekanej slepačej pečienky, nastrúhanej mrkvy a petržlenu, osolíme a okoreníme. Plnka sa po uvarení polievky vyberie, nakrája a podáva osobitne.

Vianočná kapustnica

Kyslú kapustu spolu s vodou z kapusty dáme variť do väčšieho hrnca, dolejeme



vodu, aby nebola veľmi hustá. V polovici varenia pridáme sušené hríby, vopred namočené vo vode, a sušené slivky. Môže sa pridať i uvarená biela fazuľa. Polievku zahustíme zátrepkou z mlieka a hladkej múky, dochutíme soľou, môžeme pridať i smotanu na zjemnenie. Podávame s chlebom.

Pohánková kaša

Hrnček pohánky preberieme, zbavíme nečistôt, umyjeme a dáme do hrnca s hrnčekom vody a trochou soli. Pohánku rozvaríme na kašu a polejeme upraženou cibuľkou alebo škvarkami.

Šošovicová kaša

Šošovicu preberieme a dáme variť do vody s trochou soli. Keď je šošovica mäkká, zasypeme pšenom a trochu povaríme, aby pšeno zmäklo. Podľa potreby ešte zahustíme krupicou, dosolíme a omastíme upraženou cibuľkou, škvarkami alebo polejeme mliekom.

Lusky s krupicu

Zelené alebo žlté fazuľové strúčky uvaríme v slanej vode. Na masti upražíme cibuľku a pridáme fazuľku, zasypeme krupicou a podusíme. Dochutíme čiernym korením, cesnakom, majoránom, pridáme 1 – 2 vajčka. Podávame s chlebom.

Svadobná chrenová omáčka

Postrúhaný chren oparáime, zalejeme horúcou polievkou – vývarom, v ktorom sme rozmočili pokrájané žemle. Žemle a chren dobre rozmiešame a dochutíme cukrom, soľou a octom.

Šalát z cukrovej repy

Cukrovú repu očistíme, uvaríme v celku a pokrájame na kolieska. Pripravíme si z nej šalát podobný zemiakovému. Pridáme sladkokyslý nálev z vody, octu, cukru, ochutíme kmínom alebo chrenom. Môžeme pridať i najemno nakrájanú cibuľku.

Kalkýš

Asi 250 g raži a 250 g pšenice spolu premiešame, dobre opláchneme a dáme do vyššieho plechu alebo širšej nádoby. Na spodok nádoby dáme kus plátna alebo gázy, aby sa obilie lepšie vyberalo. Plech či nádobu umiestnime do tepla, najlepšie na slnko, a denne kropíme, aby bolo obilie stále trocha vlhké. Do troch dní vyklíči. Klíčky musia byť bledé, ružové dlhé približne 2 – 2,5 cm. Takto naklíčené obilie pomelieme a pridáme do 2 – 2,5 l vody. Zmes necháme trochu postáť, premiešame a scedíme. Do získanej tekutiny pridávame hrubú múku, až vznikne riedke cesto. Cesto vylejeme do pekáča a pečieme v peci približne 2,5 až 3 hodiny. Po upečení má *kalkýš* sladkastú chuť podobnú perníku. Do zvyšku pomletej zmesi môžeme opäť pridať vodu a získať tak tekutinu na ďalšiu dávku. Dá sa to zopakovať až trikrát.



Opantance

Z hrubej múky a vody si vypracujeme hutnejšie cesto, ktoré vyformujeme do valca. Nožom z neho odkrajujeme malé kúsky a rukou – dlaňou ich formujeme do malých šúľancov. Tieto dáme variť do osolenej vody spolu s vylúpaným prosom-*pšenom* na kraj sporáka. Pri tomto spôsobe varenia sa musí odhadnúť množstvo vody na uvarenie oboch súčastí a čas varenia, aby neboli cestoviny ani proso rozvarené. Po uvarení sa jedlo dobre premieša, vysype na pekáč, pomastí upraženou cibuľkou alebo škvarkami a nechá sa v pekáči zapieť do zlatista. Praktickejším postupom je uvariť si cestoviny a *pšeno* každé osobitne a potom zmiešať. *Opantance* sa zapíjajú mliekom.

Frkacúle

Z rezancového cesta našúľame šúľky a pokrájame na drobné kúsky. Palcom ich pritláčame na zadnú stranu drobného strúhadla alebo brda a zatočíme, aby sa urobili malé ulity. Varíme v slanej vode. Urobíme zasmažku a primiešame uvarené *frkacúle*. Jedla sa k nim kyslá kapusta.

Cíferské slíže

Uvarené zemiaky pomelieme, zmiešame s hrubou múkou, soľou a vyvaľkáme lokše hrubé 0,5 cm. Opečieme na suchej platni a vychladnuté pokrájame na hrubšie rezance. Pred podávaním slíže prihrejeme na vymastenom pekáči a podávame s tvarohom a kyslou smotanou.

Halušky na sladko

Pripravíme si halušky z hrubej múky, vajíčka a vody. Červenú kapustu narežeme a podusíme na cibuľke, pridáme cukor a škoricu. Zmiešame s haluškami.

Kašový báľeš

Pripravíme osúch z kysnutého cesta, na vrch dáme uvarenú riedku krupičnú kašu, na kašu žltok z vajca a necháme zapieť do ružova. Po upečení môžeme pocukrovať.

Kapustová štrúdla

Pripravíme si štrúdlivé cesto z hladkej múky, vajíčka alebo len žltka, masti, vlažnej vody a octu. Cesto dobre vymiesime a necháme pol hodinu odležať pod nahriatym hrncom. Ruky si potrieme múkou alebo olejom, aby sa cesto nelepilo, a začneme ho pomaly vyťahovať. Vytiahnuté tenké cesto naplníme udusenou hlávkovou kapustou, ktorú dochutíme cukrom a škoricou. Štrúdlu zavinieme a dáme upiecť. Pred podávaním ešte posypeme cukrom.

Zázvorníky

Z 560 g polohrubej múky, 500 g cukru, 4 vajec, 50 g masla, 30 g nastrúhaného zázvoru, 1 prášku do pečiva a kôry z 1 citróna vypracujeme cesto. Pomocou formičky vykrajujeme z neho okrúhle alebo iné tvary, ktoré necháme do druhého dňa na doske, keď ho upečieme.



Taška

Z hladkej múky a vody zarobíme vláčne cesto ako na štrúdlu. Do tenka ho roztiahneme na obruse, posypeme strúhankou, kryštálovým cukrom a na kocky pokrájanými a na masť opraženými rožkami. Všetko pokvapkáme masťou a zavinieme do valčeka, ktorý ohneme do tvaru podkovy, a vložíme do pekáča s vyššími stenami. Po upečení tašky pekáč položíme na sporák a takmer po okraj zalejeme mliekom. Na miernom ohni ďalej varíme. Ako mlieko do pečiva vsakuje, postupne ho dolievame, až kým sa prestane strácať a taška dostatočne napuchne. Jedla sa priamo z pekáča.

Lekvárové lokše s makom

Pripravíme si lokše zo zemiakového cesta a hrubej múky. Zemiaky uvaríme v šupke, potom obielime, pomelieme a pridáme múku. Nepridávame vodu. Vyvalkáme z cesta valček, ktorý narežeme na menšie kolieska, tie rozvalkáme do okrúhleho tvaru a pečieme nasucho na platni sporáka. Po upečení potrieme masťou. Po vychladnutí lokše potrieme slivkovým lekvárom, posypeme pomletým makom, zavinieme a podávame. Niekedy sa môžu tieto makové lokše pokrájať na menšie kolieska – slimáky.

Hnilý syr

Čerstvý tvaroh nasolíme, pridáme rascu, červenú papriku, nakrájanú cibuľku, dobre premiešame a natlačíme do skleneného pohára. Syr necháme na svetlom a teplom mieste, najlepšie na okne, zrieť niekoľko dní prikrytý. Konzumuje sa s chlebom, zemiakmi alebo cestovinami.

Svadebná pečénka

Na masť osmažíme cibuľku a pridáme hovädzie mäso pokrájané na väčšie kusy (ako menšia päšť), posolíme a dusíme do zmäknutia. Podlievame studenou vodou. Ochutíme rozmarínom, materinou dúškou, bobkovým listom, novým a čiernym korením, červenou paprikou. Jedlo počas dusenia podlievame červeným vínom. Pomer cibule k mäsu je asi 1 : 3. K mäsu sa podávali koláče – *mrvané* z kysnutého cesta.

Domáce pivo

Do 30 l vody primiešame 1 kg cukru a 1 kg mletého praženého jačmeňa. Všetko povaríme a pridáme 200 – 300 g chmeľu. Po čiastočnom vychladení pridáme 100 g kvasníc a necháme v kamennom hrnci 6 – 8 dní odstáť. Potom pivo stočíme do fliaš.

Literatúra a pramene:

BLAŽEK, L. – BLAŽEK, E.: Piesne z Križovian nad Dudváhom. Bratislava : NOC a Obecný úrad Križovany, 2003.

CVÍKOVÁ, L.: Stravovanie v obci Dolná Krupá v 30. a 40. rokoch 20. storočia. Ročníková práca.

Katedra etnológie a mimoeurópskych štúdií, FF UCM Trnava, 2000.

ČEREŠNÁK, M.: Špačince 1275 – 1995. Špačince : Obecný úrad, 1995.



- KABÁT, Š.: Madunice. Publikácia k 880. výročiu 1. písomnej zmienky o obci. Madunice : Obecný úrad, 1993.
- KLASOVÁ, J.: Vianočné jedlá v okolí Trnavy. In: *Výživa a zdravie*, č. 12, roč. 31, 1986, s. 267.
- Kolektív autorov: Rodný môj kraj. Trnava : Trnavský samosprávny kraj, 2009.
- LISZKA, J.: Žitný ostrov. In: *Národopis Maďarov na Slovensku*. Komárno – Dunajská Streda: Vydavateľstvo Lilium Aurum, 2003, s. 169 – 207.
- MONCMANOVÁ, E.: Strava a stravovanie. In: Babirát-Dobrotková, M. – Moncmanová E.: *Hrnčiarovce nad Parnou*. Hrnčiarovce nad Parnou : Obecný úrad, 2003, s. 221 – 225.
- NOVÁKOVÁ, K.: Tradičná strava a stravovanie. In: *Križovany nad Dudváhom*. Bratislava : Dajama, 2010, s. 76 – 80.
- NOVÁKOVÁ, K.: Tradičná strava a stravovanie. In: Letavajová, S. a kol.: *Buková*. Vlastivedná monografia obce. Buková : Obecný úrad, 2010, s. 269 – 278.
- NOVÁKOVÁ, K.: Tradičná strava a stravovanie. In: Podolák, J. – Nováková, K. a kol.: *Ružindol*. Ružindol : Obecný úrad, 2009, s. 127 – 132.
- PETRÁŠ, S.: Kapitoly z dejín Dolnej Krupej. História obce Dolná Krupá v obrazoch. Dolná Krupá : Obecný úrad, 2003.
- RADVÁNYI, C. A.: Dávne jedlá v okolí Trnavy. In: *Výživa a zdravie*, č. 5, roč. 23, 1978, s. 118.
- STOLÁRIKOVÁ, A. – HRADSKÁ, M.: Tradičná strava. In: *Cífer*. Vlastivedná monografia. Bratislava : Obzor, 1991, s. 239 – 243.
- STOLIČNÁ, R.: Tradičná kuchyňa. In: Nováková, K. a kol: *Smolenice*. Vlastivedná monografia obce. Smolenice : Obecný úrad, Dajama, 2011, s. 355 – 367.





TURČIANSKY REGIÓN



Región sa sformoval ako administratívny a kultúrny celok v 14. storočí. Nachádza sa v kotline ohraničenej pohoriami Žiar, Veľká a Malá Fatra a Kremnické vrchy. Vysoké vrchy sa smerom do vnútrozemia mierne zvažujú do planiny, ktorá vyplňa priestor oblasti. Osou regiónu je rieka Turiec, ktorá preteká jeho stredom z juhu na sever a rozdeľuje ho na dve nerovnaké časti. Už v stredoveku viedla touto oblasťou obchodná cesta spájajúca Podunajsko cez Nitru, Dolný Liptov a Oravu s Baltickým morom. V Turci popri ceste stálo niekoľko strážnych hradov, napríklad Sklabiňa, Blatnica, Zniev.

Dôležitú úlohu pri osídľovaní Turca zohrala v 13. – 14. storočí kolonizácia, pri ktorej sa z kráľovských pozemkov pridelovala pôda slobodným vojakom, a z tých sa postupne vyvinula zemianska vrstva. Zemianstvo tvorilo v období feudalizmu nižšiu vrstvu šľachty. K udržiavaniu zemianskeho povedomia prispel fakt, že táto vrstva obyvateľstva uzatvárala sobášu väčšinou len medzi sebou. Preto ešte v polovici 18. storočia bolo v Turci 35 čisto zemianskych sídel a zemanovia tvorili vyše 9 % obyvateľstva tejto župy. Zemianstvo dalo regiónu osobitý charakter, prejavujúci sa v materiálnej i sociálnej kultúre.

V Turci pôsobilo veľa popredných predstaviteľov slovenskej vzdelanosti a verejne činných ľudí. Ako napísal významný uhorský polyhistor Matej Bel: „*Turiec je malé územie, ale vždy slávne svojimi mužmi.*“ Ich pričinením sa z regiónu stalo významné národné a kultúrne centrum Slovákov. Zhromaždenie osobností v roku 1861 v Turčianskom Svätom Martine prijalo *Memorandum národa slovenského*, ktorým sa prihlásilo k národným emancipačným snahám Slovákov. Na Národnom cintoríne v Martine sú pochované významné osobnosti slovenského národa. Získavanie a opatrovanie pamiatok dokumentujúcich našu minulosť sa stalo hlavnou úlohou Matice slovenskej, založenej v roku 1863, a Muzeálnej slovenskej spoločnosti, založenej v roku 1893, so sídlom v Martine, z ktorej neskôr vzniklo Slovenské národné múzeum. Jeho etnografická sekcia takisto pôsobí v Martine.

Najvýznamnejším zdrojom obživy v regióne do prvej polovice 20. storočia bolo roľníctvo a chov hospodárskych zvierat. Salašný chov oviec sa najviac



praktizoval v dedinách ležiacich pod svahmi Veľkej Fatry, napríklad v Necpaloch, Belej, Sklabini. Polia pod upätím vrchov neboli veľmi úrodné, preto si obyvateľstvo dopĺňalo zdroj obživy aj ďalšími zamestnaniami. Bolo to napríklad včelárstvo, ovocinárstvo, zeleninárstvo, furmanstvo, pltníctvo. Charakteristickým znakom Turca bola domáca výroba liečivých olejov, kozmetiky a pochutín do jedál a ich podomový obchod. Tejto činnosti sa venovali ľudia v štyridsiatich obciach regiónu. Medzi najznámejšie strediská tejto profesie patrili: Vrúcko, Necpaly, Příbovce, Kláštor pod Znievom, Blatnica, Lazany, Slovany, Košťany nad Turcom a Belá. S týmto zamestnaním súviselo pestovanie šafranu a iných korenín, z ktorých sa výrobky robili. Olejkári a šafraníci so svojou produkciou vandrovali po celej Európe a časti Ázie. Najväčší rozkvet dosiahlo turčianske olejkárstvo v 18. storočí.

Dôležitými strediskami remesiel v Turci boli až do polovice 19. storočia mestá a obce Martin, Mošovce, Turany, Sučany, Kláštor pod Znievom a Slovenské Pravno. Boli v nich cechy čizmárov, krajčírov, plátenníkov, kožušníkov, remenárov, kolárov, debnárov a iných, ktorí predávali svoje výrobky na trhoch. K domáckym formám výroby patrilo súkenníctvo, tkanie plátna a výroba modrotlačé. Až do začiatku 20. storočia pracovalo niekoľko hrnčiarskych dielní. V 70. rokoch 19. storočia bola v Sučanoch vybudovaná tehelňa, ktorá v čase rozkvetu zamestnávala okolo 400 ľudí. V 19. storočí nadobudli hospodársky význam aj Vrútky, kde fungovala píla, tehelňa, kameňolom a továreň na debny. Význam tejto obce ešte vzrástol po dobudovaní Košicko-bohumínskej železničnej trate v roku 1872, s ktorou súviselo budovanie železničiarских dielní. Z Vrútok sa tak stalo robotnícke stredisko, kde pracovalo obyvateľstvo z okolia.

Z národnostného hľadiska tvorila Turčianska župa takmer homogénny slovenský celok. Výnimkou boli obce v južnej a juhozápadnej časti regiónu, obývané až do druhej svetovej vojny Nemcami, ktorí sa sem prisťahovali v 13. – 14. storočí. Tieto dediny nadväzovali na širšie nemecké banícke osídlenie v okolí Kremnice a hornej Nitry, nazývané *Hauerland*. Nemci žili najmä v obciach Horná a Dolná Štubňa, Turček, Čremošné, Sklené, Vrúcko, Kláštor pod Znievom a na hranici s Nitrianskou župou v okolí Slovenského Pravna. Slovenské obyvateľstvo Nemcov z Turca, Tekova a hornej Nitry prezývali *handrbulci*, *krekáci*, *švábi*.

Z konfesií tu mali zastúpenie evanjelici a rímskokatolíci. V Martine, Slovenskom Pravne a v Turanoch mali strediská so synagógami Židia.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Pre podhorské oblasti severného a západného Turca boli typické zrubové drevené domy, zatiaľ čo v ostatných častiach sa od 17. storočia budovali aj domy z kameňa a tehál. Ako prvé kamenné príbytky sa stavali bohatšie sedliacke usadlosti a zemianske kúrie. Tradičná dispozícia domu sa skladala z dvoch miestností – z izby a pitvora. Komora nebývala vždy súčasťou domu, bola zvyčajne prilepená ako prístavok a slúžila nielen na odkladanie vecí, ale



aj ako dreváreň. U bohatších gazdov sa komora postupne menila na druhú – *zadnú* izbu. Pre oblasť osídlenú Nemcami bol charakteristický polposchodový a poschodový dom s pavlačou, ktoré predstavujú osobitnú formu ľudového staviteľstva v Turci. Až do polovice 19. storočia bolo v roľnícko-remeselníckych domoch charakteristické umiestnenie pece s otvoreným ohniskom a zaveseným lapačom dymu – *kochom* v izbe. Dym z ohňa unikal *kochom* do *piecky* pod strechu, zakrytú slamou alebo šindľom. Veľkou zmenou v kultúre bývania bolo prenesenie ohniska z izby do pitvora, ktorý nadobudol povahu *čiernej kuchyne*. V rohu izby však zostala rozložitá hlinená pec s kachľami, zdobená zelenou glazúrou, a s múrikom a *nálepkom* – prípeckom, ktoré mali prevýšený kvadratický tvar a boli prepojené s pecou vykurovanou z *čiernej kuchyne*. Čierne kuchyne patrili do vybavenia sedliackych a remeselníckych domov i kúrií zemanov. Nad múrikom ohniska bola v nej cez otvor vykurovaná polenami dreva pec v izbe, ktorá slúžila na ohrievanie izby, piekol sa v nej chlieb a iné pečivo. Dym z ohniska v takejto kuchyni stúpал voľne, zbieral sa pod klenutou povalou a unikal otvorom do stavaného komína nad povalou. Za kuchyňou bývala niekde ešte malá miestnosť s malým oblokom, ktorá slúžila ako udiareň. V izbe domu boli niekedy pri stene umiestnené malé kozúbky na osvetľovanie miestnosti. Ich dymníky boli z vypálenej hliny, mali zvonovitý alebo okrúhly tvar, ktorý vyčnieval zo steny ako reliéf.

K stavbám roľníckych usadlostí v Turci patrili *sypárne*, *sklepy*, ktoré slúžili na uskladnenie obilia a iných zrnín a na uchovávanie potravín. Sýpky boli zrubové, kamenné alebo zo surovej tehly a podpivničené s kamennými múrmi a zrubovými stenami nad pivnicou. Okná murovaných sýpok chránili plechové okenice, ktoré vyrábali miestni kováči.

Strava na otvorenom ohnisku sa pripravovala v hlinených hrncoch, ktoré sa pristavovali k ohňu alebo stáli na železných podstavcoch nad ohňom. Tekutiny sa varili v závesných železných kotlíkoch nad ohňom a jedlá sa piekli v peci. V kuchyni stál stôl, lavice a stoličky a bývala tu aj *špajzkašňa* na úschovu riadu a kuchynských potrieb. V prvých desaťročiach 20. storočia sa vo väčšine turčianskych obcí likvidovali otvorené ohniská. Variť sa začalo na murovaných sporákoch so železnými platňami, ktoré sa postavili v bývalej čiernej kuchyni alebo sa pristavili k peci v izbe. V súvislosti s tým sa zmenil aj riad. Hlinený nahradil zliatinový a smaltovaný riad. Rozšírilo sa i pečenie v rúrach a na platniach sporákov.

Ešte v prvej polovici 20. storočia ženy často jedlá zahusťovali zápražkou z múky pripálenej na údenej slanine, údenom sadle či na masle alebo múkou rozhabarkovanou vo vode, mlieku či smotane. Jedlá mali väčšinou kyslastú chuť a na jej dosiahnutie sa pridávalo kyslé mlieko, srvátka, kyslá smotana, šťava z kyslej kapusty a ocot. Soľ, cukor, ocot a niektoré druhy dovážených korenín bývali jedinými potravinami, ktoré sa museli kúpiť. Na dochutenie jedál sa využívali najmä cibuľa, cesnak, rasca, majorán, materina dúška, palina, mäta, šafran a huby.

Na prelome 19. a 20. storočia bol v roľníckych a remeselníckych rodinách ustálený spôsob konzumácie stravy. Raňajkovala sa zvyčajne kapusta s uva- renými zemiakmi, zasmažená polievka s *mrhvancami*, niekedy uvarený bôb alebo veľká fazuľa. Na obed sa najčastejšie varili zo strukovín – *strovky* hra- chová alebo šošovicová polievka, fazuľa na kyslo. V pôstnych dňoch, v stredu a piatok bývali halušky s tvarohom alebo lekvárom, prípadne rezance s ma- kom. Na večeru sa znova jedla kapusta so zemiakmi alebo zemiaky s mlie- kom. Najčastejším nedeľným jedlom bola krúpová polievka s bravčovým alebo baraním mäsom. Chlieb sa piekol raz za týždeň. Kvalitnejšie sa jedlo v nedeľu. Na raňajky bola pražená káva, čaj, chlieb, v bohatších rodinách aj koláče. Na obed sa varila mäsová polievka zo solenej baraniny alebo údeného bravčového mäsa so širokými rezancami. Najväčší kus mäsa dostala hlava rodiny – otec.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Základom rastlinnej produkcie v Turci bolo pestovanie plodín, ktorých vý- ber bol v jednotlivých obciach ovplyvnený klimatickými a pôdnymi podmien- kami a v nemalej miere aj tradíciou. Hlavnými a rozhodujúcimi plodinami pre roľníka a jeho rodinu boli obilniny a zemiaky. Z obilnín sa pestovali oziminy – pšenica a raž – *žito* aj jariny – jačmeň a ovos. Jačmeň sa konzumoval vo for- me menších i väčších krúp, nazývaných *gerše*, *lohádza*, a slúžil ako krmivo pre dobytok. Ovsom sa krmili kone. Najviac sa siala raž, pretože z ražnej múky sa piekla základná potravina – chlieb. Do prvej svetovej vojny sa v Turci pestovalo aj proso, pohánka – *tatarka* a tenkeľ – odroda pšenice, nazývaná *okra*, *okrm*, *oukrm*. V prípade, že na jar vymrzla pšenica, zasiala sa jej jarná odroda – *jarica*. Niektorí roľníci siali zmes ovsu a jačmeňa – *jaľovník*, *poľovník*, využívanú na kŕmenie dobytky.

Múka a krúpy z obilia sa mleli vo vodných drevených mlynoch, ktorých bolo v Turci pred druhou svetovou vojnou okolo sedemdesiat. Múka a krúpy sa držali v *múčnych truhlách*. Na počiatku 20. storočia ľudia jedávali kašu uva- renú z prosa a pohánky. K obľúbenejším však patrila krúpová kaša a v medzi- vojnovom období kaša kukuričná – *kukuríčjanka*, ktorá sa varila z kupovanej múky. *Tenkeľová* kaša sa jedla omastená a okorenená čiernym korením a majo- ránom. Do kaši gazdiné pridávali uškvarenú údenú slaninu alebo údené sadlo s cibuľkou. Zapíjali sa sladkým alebo kyslým mliekom. Približne v polovici 20. storočia sa začali variť kaše z krupicovej pšeničnej múky – *grísová kaša*, ktorá sa podávala na sladko, poliata maslom a medom, prípadne posypaná cukrom. Jedli ju hlavne malé deti a ženy po pôrode. K novším kašiam patrila aj *rajska- ša* z ryže, ktorá sa posypala cukrom a polievala uvareným sušeným ovocím. Z jačmenných krúp sa na zabíjačkách varila *žobrácka kaša*. Obľúbeným jedlom boli *žgance*, *gance*. Uvarené krúpy sa zahustili múkou a masa sa po kúskoch lyžičkou ukladala do misy, kde sa posypala bryndzou a poliala uškvarenou údenou slaninou.



Obľube sa tešili cestoviny. Ako závary do polievok sa robili *dropky*, *mr-vance*, *rajbanička*. *Dropky* sa pripravili z múky, vody a štipky soli a prstami pomrvili do vriacej polievky. Do *mr-vancov* sa k múke pridalo aj bielko z vajčka. *Rajbanička* sa robila z múky a celého vajčka. Obľúbené boli halušky. V Turci sa pôvodne pripravovali z čisto múčneho cesta, ktoré sa nožíkom po kúskoch hádzalo z dreveného lopára do vriacej vody. Bolo to sýte jedlo, určené pre ťažko pracujúcich mužov, najmä drevorubačov. V priebehu prvej polovice 20. storočia sa postupne múčne halušky varili predovšetkým ako príloha k perkeltu a paprikášu z mäsa. V čase nedostatku múky a rozšírením produkcie zemiakov sa začali variť múčno-zemiakové halušky – *strapačky*, ktoré sa spoiatku jedli s bryndzou alebo tvarohom. V Lipovci sa však s obľubou jedli dochutené aj slivkovým lekvárom a rozškvaranou slaninou. Vo viacerých obciach mali ľudia v obľube halušky s dusenou kyslou kapustou. Na halušky sa dávali aj pražené vajčka na slanine a cibulke, ktoré napríklad v Sklennom bývali obvykle na stole v sobotu na večeru. Ďalšou konzumovanou cestovinou boli rezance. Robili sa z tuhšieho múčneho cesta, do ktorého sa pridávalo vajčko. Vyvaľkané cesto sa krájalo na pásy a tie sa naprieč pokrájali ešte na pásiky. Širšie rezance obľubovali najmä muži a jedli sa ako hlavné jedlo, dochutené lekvárom, tvarohom, makom, prípadne orechmi. Vo viacerých obciach boli v obľube rezance s lekvárom poliate roztopenou masťou a oškvarkami, navrchu posypané cukrom. Tenké rezance sa krájali do sviatočných polievok. Z rezancového cesta sa pripravovali krájaním na malé štvorčeky – *šifliky*, ktoré sa uvarené miešali s dusenou hlávkovou kapustou a ochutili škoricou a cukrom. Jedávali sa aj na slano s tvarohom alebo na sladko s lekvárom. Fliačky sa konzumovali na obed, počas žatvy, pri kosení a keď sa išlo do poľa. K tradičným cestovinám patrili *šúľance*, ktoré sa robili z múky a varených zemiakov. Cesto sa ušúľalo medzi dlaňami alebo dlaňou po drevenej doske na dlhé šúľky, ktoré sa pokrájali na kratšie kúsky. Uvarené *šúľance* sa dochutili makom, cukrom a pomastili maslom. Deti mali v obľube šúľance s *brézlamí* – strúhankou opraženou na masle a s cukrom. Pred druhou svetovou vojnou sa často vykrajovali z cesta ozubeným kolieskom – *rádlíkom* pirohy, ktoré sa jedli plnené makom, lekvárom, bryndzou, polievané masťou a niekedy sypané aj tvarohom. Špecialitou boli pirohy plnené lekvárom zo sušených hrušiek a posypané makom.

Najdôležitejšou potravinou z múky bol chlieb. V mestách Turca mali svoje cechy pekári už v 18. storočí, vidiecke obyvateľstvo však pieklo domáci chlieb v peci, vykurovanej z *černej kuchyne*. Pece bývali veľké, zmestilo sa do nich 8 až 12 bochníkov. Chlebové cesto sa robilo väčšinou z ražnej múky, v prípade jej nedostatku sa k nej pridávala napríklad zemiaková múka alebo roztlčené semená ľadníka. Chlieb sa piekol raz do týždňa, obyčajne v sobotu. Chudobnejšie ženy, najmä vdovy, pracovali u bohatých gazdov často za chlieb, aby mali túto základnú potravinu pre deti.

Pôvodne sa kysnutie chleba docieľovalo pomocou kúska cesta z predchádzajúceho pečenia – *nácesty*, ktoré sa odložilo do múky, aby nevyschlo. Pred

pečením sa rozmočilo vo vlažnej vode a pridalo k múke. Neskôr sa do kvásku začalo pridávať aj droždie – *odmlat*. Večer pred pečením sa priniesla múka do izby, aby sa zohriala, a pripravil sa kvások. V deň pečenia gazdiné začali prípravu skoro ráno. Preosiali múku, do dreveného koryta naliali teplú vodu, nasypali múku a kvások. Do cesta sa pridávali aj uvarené zemiaky, aby bolo vláčne, a tiež rasca a soľ. Cesto sa miesilo rukami smerom od stredu ku kraju koryta dovtedy, kým sa prestalo lepiť na ruky. Potom sa z neho oddelili kusy, ktoré sa sformovali do tvaru slamiených košíkov – *slamjenok* na múkou vysypané obrúsky – *válaničky*. Vtedy sa začala rozkurovať pec bukovými polenami. Kým bola dostatočne vykúrená, cesto v slamienkach vykyslo. Žeravé uhličky sa vytiahli pomocou *obrebla* – doštičkou lichobežníkového tvaru, zasadenou do dlhej drevenej rúčky, a pec sa vymietla dočista. Potom sa chlieb začal po jednom sádzať na plochej okrúhlej lopate s dlhou rúčkou. Na lopate sa bochníky ešte potreli slanou vodou. Po upečení sa položili na lavicu a nechali chladnúť. Vychladnuté sa odniesli do komory, kde ich gazdiná nastojato poukladala do prúteného stojana v tvare rebríčka.

Pred chlebom sa v peci pekávali z chlebového cesta menšie pečivá, ktoré sa hneď jedli. Boli to menšie bochníčky, nazývané *podymky*, *pagáče*, *kabáče*. Zo zoškrabaných zvyškov cesta z dreveného koryta sa pripravovali *poškrapky*: do cesta sa pridalo trochu vody alebo mlieka, masti alebo škvarky a upiekli sa chutné placky. Niekde sa zvyklo z tohto cesta piecť pečivo nazývané *trúčer*, ktoré sa naplnilo nastrúhanou mrkvou s cukrom.

Chlieb si ľudia kedysi vysoko cenili a považovali ho za najlepšie jedlo. Preto bola po generácie hlboko zakorenená úcta k nemu ako k Božiemu daru, s čím súviseli aj mnohé zvyky. Gazdiná chlieb pred miesením, po upečení a pri krájaní vždy prežehnala. Chlebom sa ponúkali hostia. Nesmel chýbať na stole počas celých vianočných sviatkov.

V turčianskych mestečkách, kde neboli v domoch, napríklad v robotníckych rodinách, chlebové pece, chlieb sa piekol u pekárov. Ešte začiatkom 50. rokov 20. storočia pracovalo napríklad v Martine niekoľko menších pekární.

Pri príležitosti sviatkov sa piekli koláče a pečivá z cesta z bielej pšeničnej múky, ktoré sa zarábali mliekom, smotanou a pridával sa do nich med alebo cukor. Staršími formami boli okrúhle koláče – *bjaľošé*, potreté lekvárom, makom alebo tvarohom, väčšie okrúhle koláče potreté bryndzovou plnkou – *bryndzovíky* a okrúhle koláče plnené slivkovým alebo hruškovým lekvárom, alebo plnkou z hlávkovej kapusty. V Sklenom piekli na sviatky okrúhly koláč – *pelčen*, na vrchu potretý tvarohom a cukrom, v Slovenskom Pravne zasa pletené koláče *bosmany*. Zmenou vykurovacieho zariadenia a zavedením murovaných sporákov s rúrou sa začali po prvej svetovej vojne piecť koláče v kvadratických plechoch. Piekli sa plnené záviný zahnuté do tvaru veľkého rožka – *rohý*, ktoré sa krájali na rezy. Gazdiné ich plnili tvarohom, slivkovým lekvárom, makom a niekde aj sladkou mrkvou. Piekli sa aj menšie *rožky* plnené makom a *šatôčky* s lekvárom. *Rohý* a *rožky* nesmeli chýbať na vianočnom a veľkonočnom stole.



V hlinených formách – *bábovňach* sa piekli *baby*, *kúchne* s hrozienkami ako výslužka pre svadobných hostí. Svadobné rodiny piekli pred sobášom koláčky *predbežníky*, ktoré sa dávali pozvaným rodinám. Typickým svadobným koláčom bol *radostník* – pletený koláč a *tvarožník* – koláč v tvare štvorca so zahnutými rohmi. Od tridsiatych rokov 20. storočia začali gazdiné chystať na Vianoce *vjanočky* plnené hrozienkami. V tom čase sa začali piecť aj rôzne nekysnuté pečivá – *zákusky* a *štrúdle*. Obľúbené boli najmä *mrežovníky* – obdĺžnikové koláče potreté slivkovým lekvárom alebo makom a zdobené mriežkou z cesta.

K tradičným vianočným pečivám patrili *opekance* z kysnutého cesta – v peci upečené šúľky, ktoré sa polámali alebo pokrájali a v mise zaliali medovou vodou alebo mliekom a posypali makom, prípadne tvarohom. V medzivojnovom období sa namiesto *opekancov* začali na Vianoce piecť *lokše*. Bolo to pečivo z koláčového cesta pokrývané na štvorce, zaliate sladkým mliekom, maslom a posypané makom alebo tvarohom, prípadne aj praženou slaninou.

K tradičným pečivám patrili *pampúchy* a *fánky*. Nosila ich kmotra žene, ktorej sa narodilo dieťa, a podávali sa na krstinách. Na fašiangy sa vyprážali *pampúchy* na ľanovom oleji.

Postupne sa rozšírila príprava palacinek a doliek, ktoré sa dochucovali lekvárom, makom, tvarohom. Už v dvadsiatych rokoch 20. storočia chodili niektoré dievčatá do *Hospodinskej školy* vo Veličnej alebo *Rodinnej školy* v Martine, kde sa učili variť a piecť, a tieto svoje skúsenosti sprostredkovali gazdinám vo svojom okolí. Na svadby sa začali piecť torty a *zákusky* – *cukrové*. Na ich výrobu sa špecializovali ženy, u ktorých si ich záujemcovia objednávali.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta mala v strave ľudí v Turci významnú rolu. Niektoré rodiny mali v sudoch alebo kameninových nádobách natlačené aj dva metráky nastrúhanej kapusty. Do pivníc sa odkladala hlávková kapusta. Varili sa z nej polievky, napríklad *šajtl'ava* z polámaných kapustných listov, zemiakov, cibule a zápražky. Pokrájaná sa dusila ako plnka do koláčov a na *šiflíky*. Z vykvasenej kapusty sa varila kapustnica so sušenými hubami, prípadne slivkami, niekedy navarená aj na niekoľko dní, aby bola stále k dispozícii. Obľúbená bola kapustnica s *čírom* z uvarených zemiakov zahustených múkou. Dusená kyslá kapusta sa jedla s haluškami, dochutenými uškvarenou údenou slaninou. Najobľúbenejšia bola vianočná kapustnica. V evanjelických rodinách sa varila s údeným alebo čerstvým mäsom, domácimi klobásami a sušenými hubami. V katolíckych rodinách bolo zvykom variť pôstnu vianočnú kapustnicu so sušenými hubami, prípadne rybou.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Podobne ako v ďalších karpatských regiónoch Slovenska aj v Turci bolo požehnaním pre ľudí rozšírenie pestovania zemiakov. Zo zemiakov sa dalo variť aj v čase neúrody obilnín, keď sa začali pridávať surové alebo uvarené

a postrúhané, či pogniavené k múke, čím sa rozšíril sortiment múčnych jedál o halušky, šúľance, *zemjakovú baba*, zemiakový chlieb a pod. V čase úplnej biedy sa používala múka z nastrúhaných a vysušených zemiakov, ktorá sa rozomlela v ručných kamenných mlynčekoch. Na prípravu chleba sa odporúčali dve tretiny zemiakovej a jedna tretina obilninovej múky. Zemiaky samotné sa jedli varené i pečené. Starší ľudia jedli varené zemiaky napríklad aj s makom a maslom, najčastejšie však s bryndzou, s ktorou sa jedli aj pečené zemiaky. Oblúbená bola kyslá zemiakové polievka, ktorá sa nosila ľuďom na pole na uhasenie smädu. Pripravovali sa zemiaky na kyslo, ktoré sa jedávali s varenými vajčkami. V ťapši sa piekla *zemjaková baba*, *chudobinca*, niekedy so škvarkami alebo s pridaním baranej krvi. Neskôr sa pripravovali aj zemiakové placky pečené na panvici. Zemiaky sa pridávali do zeleninových a hubových polievok.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Typickou zeleninou Turca boli odrody repy, nazývanej *repa*, *kvak*, ktorú pestovali a konzumovali ľudia takmer vo všetkých dedinách. Obyvateľov Turca preto kedysi volali *repári*. Repa sa zvykla nastrúhať, pridal sa pokrájaný zemiak a uvarila sa z nich polievka, ktorá sa zahustila zápražkou pripravenou na údenej slaninke, ako aj mliečnou zátrepkou. Zvyčajne sa jedla so zemiakovou babou.

Zo strukovín sa v Turci pestovala najviac fazuľa, hrach a bôb. Pestovala sa najmä veľká tmavá fazuľa nazývaná *švábovka*. Jedla sa varená sušená fazuľa s *loházkou* – veľkými jačmennými krúpami, fazuľa so sušenými slivkami, fazuľa so sušenými jablkami a cesnakom, prípadne fazuľa s nakrájanými zemiakmi, zajedaná chlebom. Z hrachu sa varili kaše a polievky, neskôr redšie prívarky, ktoré sa konzumovali s varenými vajčkami. Z bôbu sa varili polievky a bôb uvarený v slanej vode jedli dievčatá pri páraní peria ako cukríky – *vzobky*.

Koreňová zelenina sa pridávala do bezmäsitých i mäsitých polievok. Na jar sa zvykla pridávať aj žerucha, kyslá ďatelinka, mladé listy žihľavy, kôpor, pažitka. Na ochutenie polievok sa používala posekaná petržlenová vňať. V rodinách, z ktorých odchádzali muži obchodovať do Ruska, sa varil aj *boršč* z bravčového mäsa, mrkvy, kalerábu, petržlenu, cibule, cvikle, kapusty, zemiakov, kôpru a kyslej smotany. Zo záhradných korenín sa v kuchyni využívala cibuľa, cesnak, majorán, materina dúška, palina, mäta, ako aj šafran, ktorý sa v Turci kedysi pestoval v hojnom množstve. Sušené čnelky a blizny zo šafranu predávali turčianski šafraníci po celej Európe ako korenie. V kuchyni sa používalo aj dovážené a kupované korenie, najmä čierne, červená paprika, bobkový list, klinčeky, škoric, vanilka.

Z ovocných stromov sa v Turci vyskytovali hlavne slivky, menej bolo jabloní, hrušiek a čerešní. Zo sliviek sa varil v kotle lekvár a sušili sa v peci na zimu. Zvykli sa sušiť aj jabĺčka, z ktorých sa varil lekvár ako plnka do koláčov. Na Vianoce sa zo sušených sliviek, jabĺk a niekde i hrušiek varil kompót. V chudobnejších rodinách takýto kompót s uvarenými zemiakmi musel často stačiť



ako obed, prípadne večera. Do lesa chodili ľudia zbierať maliny, čučoriedky, brusnice, ktoré sa jedli čerstvé alebo sa predávali. Postupne sa gazdiné z nich naučili variť džemy a robiť šťavy s cukrom. V lese sa tiež zbierali rôzne huby, napríklad hríby a kozáky, ktoré sa predovšetkým sušili a boli neodmysliteľnou súčasťou kapustnice. Rýdziky a plávky sa pražili na horúcej platni sporáka.

MLIEČNE JEDLÁ

Podstatnou zložkou stravy obyvateľov Turca bolo mlieko a mliečne produkty. Ťažisko tradičného chovu hospodárskych zvierat v regióne spočívalo v chove hovädzieho dobytku. Dobytok sa choval v maštali, ktorá bola situovaná na konci dvora, za sýpkou alebo komorou. Dobytok si pásol každý sám na vlastných pozemkoch, len v niekoľkých dedinách sa praktizovalo spoločné pasenie. Kravské mlieko a výrobky z neho mali nezastupiteľné miesto vo výžive ľudí. Sladké aj kyslé mlieko sa pilo, varila sa z neho mliečna polievka, kyslým mliekom a smotanou sa zahusťovali polievky a prívarky, na masle sa robila zápražka, natieralo sa na chlieb, pridávalo do koláčového cesta, tvarohom sa sypali cestoviny a natierali koláče. Keď išla gazdiná stliekať maslo, bol to malý obrad. Prežehнала sa, pozrela hore a *topárku* z nádoby na mútenie chytila do ruky opačnou stranou, aby bolo masla veľa a rýchlo sa zmútilo.

Nadprodukcia mlieka sa odpredávala rodinám, ktoré nemali kravy, alebo ľuďom z mesta. Predávalo sa aj maslo a tvaroh, prevažne na štvrťkovom trhu v Martine alebo stálym kupcom.

Ovce sa pásli samostatne v stáde alebo spoločne s kravami a držali sa v *oučiarni* za maštaľou, prípadne v *cárku* – ohradenom priestore v maštali spolu s kravami. Väčší statkári najímali na pasenie oviec bačov. V niektorých dedinách, napríklad vo Folkušovej či Krpeľanoch, sa ovce pásli sezónne na horských pasienkoch *košarovanim* na salašoch. Ovčie mlieko sa využilo na výrobu syra pomocou syridla – *kľagu*. Syridlo si gazdovia pripravili z teľacích žalúdkov a syr si robili zväčša sami. Jedol sa čerstvý ovčí syr, brali si ho napríklad muži, keď išli pracovať do hory. Z jednodňového syra sa robil sušený solený syr, krájaný na pláty. Z vykysnutého asi päťdňového syra sa robila bryndza, ktorá nechýbala v žiadnej domácnosti. Nasolený premiesnený syr sa natlačil do drevených geliet, kde pri správnom uskladnení vydržal pol roka. Niektorí ľudia bryndzu kupovali, napríklad od statkára, ktorý mal salaš. V roku 1917 bola v Štubnianskych Tepliciach založená bryndziareň, do ktorej vozili syr na spracovanie takmer všetci turčianski roľníci. Bryndza z fabriky sa rozvážala železnicou po celom regióne do obchodov. Výroba oštiepkov bola zriedkavejšia. Bača z Folkušovej robil zo syra v drevených formách *kobútiky* a *jeljenky*. V Krpeľanoch a v Sklabini sa zvyklo stliekať aj ovčie maslo.

Chudobnejšie rodiny na mlieko chovali kozy, a to buď v chlievoch samostatne, alebo spolu s ovcami. Mlieko pili aj ľudia, väčšinou sa ním však krmili ošípané, ktoré po ňom dobre priberali, pretože malo veľa tuku. Výrobky z kozieho mlieka sa nerobili.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Na prelome 19. a 20. storočia sa z mäsa najviac v Turci konzumovala baranina a jahňacina. Na jeseň sa riedili stáda a zabíjali prebytočné zvieratá. Niektorí gazdovia chodili ovce predávať na jarmok v Martine alebo ich odpredávali priekupníkom so zvieratami. Zabité zvieratá nasekali na menšie kusy, nasolili, pridali cesnak a v drevených súdkoch zaliali slanou vodou. Vrch súdka sa prekryl doskami a zaťažil kameňom. Niekde sa robila takáto *solenina* na vlastnú spotrebu, niekde mali ovčie nasolené mäso pre sluhov. Z tohto mäsa sa varila polievka s haluškami alebo krúpkami a guláš. Niekde, napríklad v Turčeku, nasolené ovčie mäso aj údili. Podobne sa spracovávalo aj kozie mäso, rezali sa najmä staršie kozy. Robila sa *solenina* s cesnakom, prípadne sa aj údilo. Nikdy sa však nemiešalo mäso z kozy a capa, každé sa držalo v osobitnom súdku. Jahňatá a kozľatá sa predávali pred sviatkami Veľkej noci, keď sa piekli.

Napriek rozvinutému chovu dobytku nemalo hovädzie mäso v tradičnej kuchyni veľké zastúpenie. Konzumovalo sa len v prípade nútenej porážky zvieratá, napríklad keď si zlomilo nohu alebo sa zdulo. Vtedy sa praktizovala susedská výpomoc: každý si od poškodenej rodiny kúpil trocha mäsa, aby jej pomohol. Robotnícke rodiny si zvykli kupovať staršiu kravu, ktorej mäso nasáľali do zásoby. Varenie hovädzej polievky v nedeľu na obed a na svadby bolo známe pred druhou svetovou vojnou len v niektorých obciach.

Chov ošípaných sa v Turci všeobecne rozšíril v prvých desaťročiach 20. storočia. Tieto zvieratá ľudia chovali, na rozdiel od oviec a statku, predovšetkým ako zdroj mäsa. Zabíjačky sa robili, keď sa ochladilo, obyčajne pred Vianocami a druhý raz okolo fašiangov. Po zaklatí zvieratá sa zachytávala vytekajúca krv, ktorá sa osolila a stále miešala, aby sa nezrazila. Gazdiná ju opražila na cibulke, okorenila soľou a čiernym korením a ponúkala prítomným. Muži prasa v koryte obarili vodou, zoškrabali z neho srsť a vytiahli na drevenú trojnohu, aby sa dalo rozrezať. Vyňali črevá, rozrezali rebrá a vybrali vnútornosti. Postupne sa nasekali rebrové kosti, odrezali sa nohy – *šunky* a lopatky, a mäso sa dobre nasolilo. Ženy medzitým čistili – *šľamovali* črevá, umývali vnútornosti, ktoré dali variť do kotla.

Spočiatku sa zvyklo údiť pod komínom všetko mäso a slanina. Na zabíjačke sa uvarila *žobrácka kaša* a *kapusnica*, do ktorej sa dávali pľúca, srdce, pečeň, krv a kusy mäsa, aby mala tmavú farbu. Táto polievka sa zo zabíjačky posielala susedom a príbuzným. Takáto výslužka sa nazývala *zajdanec*, na *okoštovanie*. Črevá prasaťa naplnené zemiakovým cestom s cesnakom sa dali variť. Na Veľkú noc sa varila údená lopatka, údené rebrá sa nechávali na leto pre koscov lúk. V evanjelických rodinách sa na Vianoce zvykla podávať polievka z čerstvého bravčového mäsa so širšími rezancami. Od tridsiatych rokov 20. storočia sa bravčové mäso, šunky a rebrá údili v domácich udiarňach. Z mäsa sa robili klobásy, z vnútorností jaternice – *jaderničky* a tlačienka – *švankés*. Klobásy sa dávali variť do kapustnice, v nedeľu do praženice, ponúkali sa hosťom, jedli sa na kare. Jaternice sa ponúkali na sviatočné príležitosti a dobre urobená



tlačienka s octom a domácim chlebom sa považovala za delikatesu. Slanina sa údila a topila na *šmalec*. V niektorých obciach, napríklad v Sklenom, už v prvej polovici 20. storočia pripravovali gazdiné na svadby bravčové rezne – *šnicle* so zemiakovým šalátom.

Na konzum sa chovali aj králiky, najmä chudobnejšie a robotnícke rodiny v mestách. Zo *zajačiny* sa zvykol variť *perkel't* na paprike, *paprikáš* na smotane alebo sa mäso upieklo.

V Turci bol na dedinách rozšírený chov hydiny. Chovali sa najmä sliepky na vajíčka, ktoré sa chodili na trhy predávať podobne ako maslo a tvaroh. Predávali sa aj staršie kusy hydiny, napríklad kohúty. Rozšírený bol chov husí, ktoré sa rezali na vlastnú spotrebu aj na predaj. V Malom Čepčíne bývala tradične *husacia hostina* na Michala. Inak sa husacina jedla na vianočné sviatky. Husi sa rezali okolo sviatku Všetechsvätých a mäso z nich sa údilo. Varila sa z neho polievka s krúpami a zeleninou a kyslá polievka s bobkovým listom. Turčania obľubovali husaciu pečenku a masť, ktorá sa v zime užívala aj ako liek pri nachladnutí. Husi sa chovali na *pjera*. Perie z nich sa šklbalo tri-štyri razy do roka a páračky bývali po domoch na jeseň a v zime. Aj kačky sa chovali najmä na domácu spotrebu. Ľudia pokladali kačacinu za masťnejšiu a mäkšiu ako husacinu. Kačacou masťou sa natieral chlieb a používala sa aj na varenie. Keď bol niekto chorý, dávala sa mu lyžička masti do lipového čaju. Zriedkavo sa chovali aj holuby. Konzumovali sa najmä mladé, uvarené vo vynikajúcej polievke.

Na stoloch mali miesto taktiež ryby z riek a potokov a v menšom rozsahu aj raky. Najľahšie sa chytali, keď „išla“ veľká voda. Ryby sa vyčistili od vnútorností a šupín, nasolili, dovnútra sa zasunulo drevko, aby zostali otvorené, zaviesili sa na povraz a dali do dymu údiť. Sušili sa aj v rúrach šporákov, položené v slame na plechu. Sušené ryby sa jedli s chlebom. V katolíckych rodinách sa sušené a údené ryby varili vo vianočnej kapustnici.

V mestách bola situácia s mäsom iná ako na dedinách. V Martine bol už v 17. storočí mäsiarsky cech, ktorý vykupoval a spracovával mäso a vyrábal mäsové výrobky. Na prelome 19. a 20. storočia v Martine i v ďalších turčianskych mestečkách boli mäsiarstva, kam chodili kuchárky z bohatších rodín a iné gazdiné mäso kupovať. Výber bol už vtedy široký. Z meštianskeho prostredia pochádzali rôzne recepty na úpravu mäsa, ale aj iných potravín, ktoré sa šírili aj do vidieckeho prostredia.

NÁPOJE

Základnou tekutinou bola voda, ktorú ľudia na pitie čerpali z vykopaných studní. Voda sa nosila aj z minerálnych prameňov, ktorých bolo v Turci niekoľko. Najznámejšia bola budišská minerálka. V regióne sa vyskytovala aj dubovská kyselka, prameň vyvierať v chotári obce Kaľamenová pri Jahodníkoch aj na iných miestach. Z vody a vysušených listov rastlín, najmä lesných malín a jahôd, sa varievali odvary, ktoré sa však väčšinou pili v prípade nemoci. Ľu-

dia, ktorí chodili do Ruska za obchodom, spropagovali a rozšírili v Turci pitie kupovaného *ruského* čierneho čaju. V niektorých rodinách na jeho prípravu používali samovary. K nealkoholickým nápojom patrilo mlieko, sladké i kyslé, ktorým sa zapíjali jedlá. V prvej polovici 20. storočia sa rozšírila príprava kávy z kávoviny s mliekom – *bjela káva*, ktorá sa začala podávať namiesto polievok na raňajky a na hostinách.

V prvej polovici 20. storočia sa páčila, hlavne zo sliviek a jabĺk, domáca pálenka. Pálenice s medenými kotlami boli vo viacerých turčianskych obciach. Na svadbách, krstinách a cez fašiangy sa pil najmä kupovaný čistý lieh, ktorý sa riedil vodou s cukrom v pomere 1 : 3. Na vianočnej hostine bolo obľúbeným nápojom *hrjato*. Menej sa robilo *víno*, a ak áno, tak väčšinou skvasením lesných malín a cukru. Pálenka nesmela chýbať pri práci ani na hostinách.

PÔSTNE JEDLÁ

V pôstnom predveľkonočnom období a u katolíkov aj každý piatok a na Štedrý deň sa dodržiaval pôst. Na *Popolcovú* alebo *Škaredú stredu* sa končilo fašiangové obdobie zábav a vysokej spotreby mäsa a tuku. V tento deň ženy starostlivo vydrhli riad, aby v ňom neostalo nič masťné. Jedli sa kúpené slané alebo kyslé ryby, *púčky* s tvarohom alebo makom, zaliate mliekom či sladkou vodou, prípadne varené či pečené zemiaky s kyslou kapustou, ktoré sa zapíjali mliekom. Dospelí v tento deň jedli len raz. Počas pôstu sa nevarilo z bravčového mäsa, slaniny a masti, pripravovala sa len *hluchá strava*. Gazdiné varili najčastejšie halušky s tvarohom alebo lekvárom, prípadne rezance s makom, alebo jedlá zo strukovín, kyslej kapusty a zemiakov. V pôste sa na prípravu jedál používal ľanový alebo konopný olej, ktorý sa získaval tlačením semena v *zábojoch*. Tri nedele pred Veľkou nocou, na *Púčkovú nedeľu* sa zvykli variť opekance – *púčky* s makom, aby narástli veľké klasy obilia. Na Kvetnú nedeľu sa pripravovali jedlá z kvitnúcich rastlín, napríklad z hrachu a fazule. Na Zelený štvrtok sa navarili zelené polievky alebo prívarky zo šťaveľu, alebo listov šalátu, a podávali sa s varenými vajčkami. V tieto dni sa varila aj pôstna polievka z bryndze alebo tvarohu, cibule a čierneho pokrýjaného chleba. Veľký piatok bol pre evanjelikov i katolíkov najväčším pôstom, preto sa prísne dodržiaval. Niektorí ľudia vtedy pili iba vodu. Jedlo sa raz za deň, chlieb so syrom, prípadne ryby, alebo mliečne jedlo.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Večer pred Luciou ľudia jedli cesnak a dávali ho žrať aj statku. Cesnakom sa robili kríže na dvere domu, sypárne i chlievy, aby strigy nemali nad nimi moc. V čase pred Vianocami sa zvykli robiť na hospodárstvach zakáľacky. K vianočnému obdobiu patrilo pečenie oplátok na fare alebo si rodiny od farára železné kliešte vypožičali. U evanjelikov mali oplátky na jednej strane kalich a na druhej vetvičku s krížom.



Na Štedrý deň, nazývaný *Dohvjezdny večer*, sa ľudia postili. Od rána sa ženy venovali príprave chleba a pečiva. Gazdiné zvykli piecť na sviatky dvanásť chlebov. Okrem chleba sa do pece dali upiecť aj tvarožníky, makovníky, kapustníky, *bjaloše*, *kúchne*, *roh*y. Po nich sa zvykol piecť väčší koláč – *bosvan*, ktorý sa na Božie narodenie jedol na raňajky s kávou. Napečené koláče mali vydržať až do Troch kráľov. Piekli sa aj koláče a pečivá pre pastierov, vinšovníkov a hospodárske zvieratá. Omrvinky zo sviatočných pečív sa odkladali na liečenie a okiadanie chorých. Popoludnie bolo vyhradené na prípravu sviatočnej večere. Pred večerom chodil gazda do maštale a dával dobytku chlieb alebo malé pečivá so strúčkami cesnaku na ochranu proti strigám. Deti v záhrade obväzovali ovocné stromy slameným povrieslom a pod každý strom sa položil kúšтик chleba, aby dobre rodili.

V tento deň pastieri dobytku roznášali po domoch metličky z brezových a tisových vetvičiek. Gazdiná vzala jednu do ruky a šibala ním deti a mládež, aby boli zdraví a svieži. Pastieri pri tomto zvyku zvyčajne prednášali: „*Vinšujem vám v tieto slávne sviatky, aby vám dal Pán Boh požehnaňja, na poli úrod a v dome príplod, na statečku rozmnožeňja, a vám všetkým dobrého zdravja.*“ Dostal za to koláč *bjaľoš* a do krčiazka hriatu pálenku. Cez sviatky sa tieto prúty uložili v izbe do kúta za stôl a po sviatkoch pod trámy povale v maštali, aby sa nimi na jar vyhnal dobytok na pašu.

Na Štedrý deň mal každý v izbe ozdobený vianočný stromček. Vešali sa naň jablká, orechy, cukrovinky, reťaze zo slamy a sviečky. Úprava štedrovečerného stola mala tradíciou ustálenú podobu. Pred večerou sa chodilo do kostola a večerať sa začínalo po vyjdení prvej hviezdy. Po spoločnej modlitbe si všetci zavinšovali veselé sviatky. Pod stôl sa položilo niečo zo železa, napríklad sekera alebo reťaz. Pridal sa aj vahan alebo slamienka so zrnom obilia a strukovín. Na stole nechýbali chlieb a koláče, ktoré tam zostali po celé sviatky, aby boli v rodine po celý rok.

Tradičným štedrovečerným jedlom bola kapustnica so sušenými hríbkami a *lokše*, ktoré sa jedli z jednej misy. *Lokša* bolo pečivo z koláčového cesta, ktoré sa do misy natrhlo na menšie kúsky, zalialo teplým mliekom a posypalo mliekom alebo tvarohom. Evanjelici mohli jesť aj mäso, preto varili v kapustnici bravčové mäso a klobásky. Podávali sa oplátky s medom, orechy, jablká, pilo sa hriate alebo víno. Čo z jedla spadlo pod stôl, nechalo sa tam pre dušičky.

Na Štedrý deň chodili v Turci po dedinách spievať nábožné piesne *pod obloky* pastieri, deti, mládež, hlásnik i Rómovia. V každom dome ich pozvali dnu a pohostili koláčmi a hriatou pálenkou.

O polnoci pred dňom Božieho narodenia sa každý gazda ponáhlal nabrať do potoka vodu. Do nádoby dal kovový peniaz a postavil ju pod stôl. Ráno sa všetci touto vodou poumývali, aby boli zdraví a bohatí. Niekde, napríklad v Belej, sa od Vianoc po Nový rok nevarili strukoviny, aby ľudia nemali vrede, a ženy nepriadli, aby si „*nesprjadli nešťastje*“. Na Božie narodenie sa už aj katólikom skončil adventný pôst a mohli jesť mäso a klobásky.

Na Štefana bývali po dedinách zábavy a ľudia sa vzájomne navštevovali. V Turci bolo zvykom, že hostia sa museli nechať sedemkrát ponúknuť, kým si zobrali. Ak sa tak nestalo, ľudia takúto rodinu ohovárali, že je lakomá. V Polrieke nosili v tento deň mládenci dievčatám orechy, cukríky a jablká – *kušačky*. Na Nový rok sa v žiadnom prípade nesmelo jesť nič z hydiny, aby neodletelo šťastie. Na sviatok Troch kráľov chodili koledníci s hviezdou a farár a miništrant s koledou po katolíckych dedinách. V Priekope sa v tento deň zvykli variť pirohy, aby sa vyľahlo veľa húseniec. Tento zvyk sa robil aj v Belej, ale až na Hromnice (2. február).

Po sviatku Troch kráľov nastal čas zábav, svadiieb a dobrého jedenia, čas fašiangov. Pražili sa pečivá na masti alebo oleji – *pampúchy*, *fánky*, *krapne*, aby majetok *puchol*. Po dedinách zvykli chodiť skupiny mládenčov alebo mužov – pastieri, sluhovia, hasiči – po domoch fašiangovať. Vinšovali hospodárstvám dobrú úrodu a hojnosť dobytku. Za to dostali slaninu a klobásy *na ražeň* a vajíčka do koša. Večer si z týchto potravín urobili hostinu so zábavou. Za vykoledované peniaze si zadovážili pálenku. S *ražňom* chodili v niektorých dedinách koledovať na sviatok Blažej (3. februára) a Gregora (12. marca) aj školáci. Deti spievali nábožné piesne a dostávali za to mäso alebo vajíčka, ktoré si podelili. V polovici zimy, za ktorú sa pokladal deň sviatku Pavla – 25. januára, sa v Belej zvykla variť svinská hlava.

Pôst sa končil a gazdiné začali na Bielu sobotu s prípravou na Veľkú noc. Od rána piekli chlieb, koláče a v hlinenej forme pečivo s reliéfom baránka. V Beniciach sa piekol okrem iných aj koláč nazývaný *baba*, ktorý gazdiná pováľala po zelenom žite na poli a dala žobrákovi, aby mala vždy toľko jedla, aby mohla rozdávať. Po rozoznení zvonov, ktoré mlčali od Veľkého piatka, mohli gazdiné variť aj šunku, mäso, klobásy. Typickým veľkonočným jedlom bolo plnené pečené kozľa alebo jahňa. Varili sa vajíčka, zvyčajne v odvare z cibulových šupiek, vo vode zafarbenej šafranom, zelinami či koreňmi rastlín. Na Veľkonočnú nedeľu chodili katolíci v košíkoch svätiť do kostola šunku a bahniatka. Na raňajky sa tradične podávali koláče s bielou kávou. Na obed bola mäsová polievka, varená šunka, pečená jahňacina alebo kozľacina, vajíčka, zemiaky, chren.

Na Veľkonočný pondelok chodili chlapci polievať dievčatá vodou, za čo dostali odmenu – surové a varené vajíčka, koláče, hriatu pálenku. Gazdiné v tento deň zasa chodili rozhadzovať škrupiny z vajec na mladú kapustu, aby narástla veľká, a v Priekope zobrali i kosť zo šunky, zapichli ju do kapustníka, aby ho nerozrývali krtkovia.

Na Turíce bolo zvykom, že mládenci stavali svojim dievčatám pred domy máje. Dievča na to čakalo a mládenca pohostilo.

Ďalšími sviatkami úzko spojenými s jedlom boli *hostiny* na jeseň, na ktorých sa oslavovalo zasvätenie miestneho kostola patrónovi a zároveň ukončenie hospodárskeho roku. Na hostine sa zišla zvyčajne širšia rodina. Gazdiné navarili hydinovú alebo mäsovú polievku, piekli sa vykŕmené husi, kačky aj ko-



láče. Pýchou turčianskych gazdín boli makové, tvarohové a orechové štrúdle. Pri tejto príležitosti sa plánovali zabíjačky, dohovárali sobáše, obchody a pod.

Na sviatok Všetechsvätých bolo zvykom upiecť koláč pre pastiera, ktorý chodil pásť dobytok. Ako výplatu za svoju prácu dostal aj trocha pálenky, obilia, fazuľu, hrach či bôb.

Významnými udalosťami v živote ľudí boli rodinné sviatky, s ktorými, samozrejme, súvisela aj príprava a konzumácia jedál. Keď sa matke narodilo dieťa, bolo nepísaným pravidlom, že jej kmotra doniesla slepačiu polievku, aby zosilnela po pôrode, a rascovú polievku, aby mala mlieko, a napiekla koláče. V Podhradí bolo tradíciou, že kmotra doniesla praženicu s údenou klobásou.

V Turci sa ľudia vždy snažili, *aby svadba bola hrdá*. Optimálnym obdobím na usporiadanie svadby boli fašiangy. Priebeh tradičnej svadby bol komplikovaným obradom, spočíval z *prezeračiek*, *pytačiek*, ohlášok v kostole, z prevázania perín a zo samotnej svadby. V tomto obrade mali veľmi dôležitú funkciu jedlá. Po *prezjeračkách*, na ktorých sa dohodlo veno nevesty, prišli na rad *pytačky*, *dohovory*, *oddávky*, *konaňa*. Ak boli pytači z rodiny ženícha ponúknutí rodinou nevesty chlebom a soľou, považovalo sa to za súhlas so svadbou. Ak pytačov ponúkli praženicou, zo svadby nebolo nič. Takto jednoducho jedlo zastúpilo slová. Po pytačkách nasledovali ohlášky, cirkvou predpísané zverejnenie pripravovaného manželstva v kostole, ktoré sa opakovalo po tri nedele.

Intenzita príprav na svadbu vrcholila v týždni medzi druhou a tretou ohláškou. V tomto období sa začalo pozývať na svadbu – *veselje* a v svadobných domoch začali piecť koláče. Najprv sa napiekli *predbežníky*, *prjezbežníky*, *prezbehy*, ktoré roznášali *zváčky* po domoch a dávali ich ako dar dievčatám. Dievčatá koláče rýchlo zjedli, aby sa aj ony čo najskôr vydali. K povinnostiam *zváčky* patrilo pozývať na svadbu trikrát a organizovať aj prípravu svadobnej hostiny, požičiavanie nábytku a riadu, pomáhať pri varení a pečení.

V svadobných domoch sa piekli *baby*, *bosvany*, koláče plnené makom, lekárom, aj *žltinou* – zmesou zemiakov a bryndze okorenenej ďumbierom. Najdôležitejším koláčom bol *radostník*, s ktorým nevesta prišla po sobáši do domu ženícha. V Necpaloch to bol veľký pletený koláč, v Dubovom a Sklabini malé zapletané koláčiky, v Slovenskom Pravne mal tvar kruhu. Koláče pečené na svadbu sa nazývali *mladuškô koláče*.

Aj rodiny, ktoré boli pozvané na svadbu, priniesli v rámci *chodeňa s poctou* ako dary koláče v špeciálnom *poctovom* koši. *Pocta* bližšej rodiny obsahovala koláčov viac, vzdialenejšej menej. Najviac koláčov prinášala krstná matka nevesty – *široká*. Z prinesenej *pocty* sa robila výslužka, ktorá sa rozdávala účastníkom na svadbe.

V týždni pred svadbou ženy chodili do domu nevesty kompletizovať jej výbavu a presýpať nové periny. Do perín sa zvyklo pridať perie z holuba, aby sa mladí stále ľúbili, kôrka z chleba, aby bol pár *požehnaný* a vždy syty, prípadne soľ, aby si nevesta privykla v novom dome, alebo cukor, aby mali manželia sladký život. Deň pred svadbou sa periny a výbava nevesty obradne prevážali

do jej nového bydliska k ženíchovi. K posledným úkonom predsvadobného obdobia bola rozlúčka mladého páru so slobodou. Nevesta sa lúčila s priateľkami – družicami vo svojom dome, kde pripravovali svadobné pierka. Ženích sa lúčil so spoločenstvom mládencov v krčme, kde sa na jeho účet pila pálenka.

V prvej polovici 20. storočia sa svadba obvykle konala v sobotu. Pozvaní svadobčania sa schádzali postupne okolo obeda v dome, z ktorého boli pozvaní. V oboch domoch sa konalo pohostenie – *fruštik*; väčšinou to bola praženica, ktorú jedli svadobčania spoločne z veľkých mís. Niekde sa na svadobný *fruštik* podávala aj krupicová – *grísna* alebo krúpová kaša, prípadne demikát alebo mäsový guláš. Po pohostení sa vybrali svadobníci od ženícha do domu nevesty, aby ju vypýtali od rodičov a odviekli do kostola na obrad. Ešte predtým však v dome nevesty bola svadobná hostina, na ktorej hlavná kuchárka recitovala: „*Prv, ako užijete tje to dary, prihováram sa vám. Tu sa nesje poljevočka, v nej kohút a sljepočka. Drobné, chutné rezance, za tým pôjdu všelijaké melence. Pozor len na kostičky, rebjerka a nožičky – by vám v hrdle nezostali a paru vám nezapchali. Budete ju potrebovať, v tancovačke odfukovať. Mäso z kostí oberte nožíkom a tie holé kosti nechajte mužikom. Dobrú chuť!*“

Na sobáš sa chodilo pešo alebo na vozoch, hrali muzikanti, svadobníci rozhadzovali prizerajúcim sa koláče. Rodičia sa až do druhej svetovej vojny na svadbe svojich detí nezúčastňovali. Po obrade bolo v niektorých lokalitách zvykom, že neveste dali v kostole do rúk koláč, z ktorého sa každý svadobčan snažil kus odtrhnúť. Obe svadobné družiny išli do svadobného domu, kde na nich na prahu čakala matka ženícha. Nevesta vstupovala do domu s koláčom – *radostníkom* v rukách. Po vinši ho odovzdala svokre a vzájomne sa pobožkali. Niekde koláč kladla pod stôl alebo na stôl, prípadne ho hodila za seba. Všetky tieto zvyky mali zabezpečiť novej rodine prosperitu a naklonenie si domácich duchov, aby nevestu prijali do rodiny.

Po sobáši sa robila v dome ženícha spoločná večera. Pôvodne sa podávala hydina, o čom svedčí aj svadobný vinš zo Sklabine: „*Nebudeš ty krákať, ani kotkodákať, ani vajcia njesť, budeme ňa jesť.*“ Záver hostiny avizovalo podávanie kaše, pričom družba prednášal tieto verše: „*Nesjem vám pred tvár vašu, medom omastenú kašu. Keď vám dobre pošmakuje, nech si každý groše nahotuje, lebo Darmodaj už krpce stratil a Vydriduch sa už navrátil.*“ V prvej polovici 20. storočia sa obsah svadobných hostín postupne menil a na stoloch sa objavilo hovädzie a bravčové mäso, ale aj baranina, huspenina a, samozrejme, kapusta. Varila sa hovädzia polievka s rezancami, uvarené mäso sa jedlo s chlebom alebo chrenovou, či kôprovou omáčkou. V Belej mali v tridsiatych rokoch 20. storočia hovädziu polievku, kapustnicu, huspeninu, kašu a koláče. V zemianskej obci Lipovec v tom istom čase podávali mäsovú polievku, rezne s kyslým zemiakovým šalátom a mäso na kyslo. Mladý pár jedol z jedného taniera. Pila sa hlavne pálenka. V Krpeľanoch sa robila osobitne *pokladaná večera* pre svadobných funkcionárov, na ktorú ich zavolali do komory.



O polnoci alebo na druhý deň nadránom sa *čepila* nevesta. Začepčená predstúpila pred svadobčanov a v rukách mala opäť koláč – *radostník*, *mladuškô*, *zavíjanvô* a pálenku, ktorú odovzdala starejšiemu alebo ju medzi svadobníkov rozdelila sama. Rozdeľovaním *výsluh* sa svadba obyčajne skončila.

Týždeň a dva týždne po svadbe sa konali *hejnácie*, *otrusky*. Najskôr pre novú rodinu v dome nevesty, o týždeň v dome ženícha. V Krpeľanoch sa týždeň po svadbe konali *poplačky* – hostina pre susedov a ďalšiu rodinu, ktorá nebola pozvaná na svadbu.

Vážnym momentom v živote rodín bol aj skon niektorého jej člena. Na počesť nebohého sa pripravil kar, na ktorý pozostalí pozývali na cintoríne. Po hostenie zvyčajne pripravili susedia. Uvarili údené klobásky, nakrájali slaninu, uvarili čaj pre deti a pre dospelých hriatu pálenku. V Turčianskom Jasenove sa podával na kare chlieb, koláče, káva a čaj. V Belej sa upiekol chlieb a *poddymok*. Keď bola rodina bohatšia, uvarila sa hydina, pre zosnulého gazdu kohút, pre gazdinú sliepka.

Región Turca, obklopený vencom hôr, nazývaný „turčianskou záhradkou“, býval pohostinným krajom, ktorý svojich návštevníkov vítal čerstvým chlebom, slepačou polievkou, pečenou jahňacinou, pirohmi s hruškovým lekvárom, lokšami, mrežovníkmi a ďalšími chutnými jedlami, patriacimi k jeho kultúrnemu dedičstvu. Región patril k tým oblastiam Slovenska, ktoré boli otvorené novinkám, veď tisíce jeho obyvateľov každoročne vyrážali do sveta za obchodom a doma sprostredkovávali nové poznatky a vedomosti aj z oblasti kulinárnej kultúry. K tomu prispievala aj vrstva zemanov, ktorí sa vo svojich kuchyniach snažili držať krok s meštianskou kultúrou a bývali vzorom pre roľnícke vrstvy obyvateľstva, ktoré sa ich kultúrou inšpirovali.

RECEPTY TRADIČNEJ TURČIANSKEJ KUCHYNE

Hrachová polievka

200 g namočeného hrachu dáme variť do zmäknutia. Na masti opražíme doružova pokrájanú cibuľu, hladkú múku, mletú červenú papriku, zalejeme vodou, polievku zápražkou zahustíme a ešte chvíľu povaríme.

Bryndzová polievka s kôprom

200 g zemiakov obelíme, pokrájame a dáme variť do osolenej vriacej vody, do ktorej pridáme lyžičku rasce. V miske zmiešame 150 g bryndze s 2 dl mlieka a pridáme nasekaný čerstvý kôpor, prípadne pažitku. Masu primiešame do vody k uvareným zemiakom.

Boršč

Na menšie kocky pokrájame 500 g bravčového mäsa a necháme zovrieť v 2 l vody.



Pridáme očistenú a pokrájanú mrkvu, petržlen, cviklu, cibuľu a necháme variť. Polievku napoly scedíme do inej nádoby, pridáme čerstvú alebo kyslú kapustu, keď je mäkká, pridáme pokrájané zemiaky a paradajky a varíme do zmäknutia. V prvom hrnci necháme dovariť mäso. Do polievkovej misy dáme kyslú smotanu a prelejeme horúcu polievkou. Nakoniec pridáme uvarené mäso.

Kapustnica s čírom

1,5 l šľavy z kyslej kapusty dáme variť. Medzitým upražíme 100 g údenej slaniny. Na menšie kúsky pokrájame 4 – 5 zemiakov, ktoré varíme v osolenej vode. Po uvarení ich popučíme, pridáme 200 g hladkej múky a uvaríme hustú kašu – *čír*. Kašu polejeme praženou slaninou. Kaša sa naberala lyžicou, ktorá sa namáčala v uvarenej kapustnici.

Turčianske mrvance

Cestovinu – *mrvice* pripravíme z 80 g hladkej múky, vody, bielka a trocha soli. Vypracujeme tuhé cesto, nastrúhame ho na hrubom strúhadle a necháme sušiť. 10 g sušených alebo 100 g čerstvých húb pokrájame a dáme variť do 2 l osolenej horúcej vody. Pridáme na malé kocky pokrájaných 300 g zemiakov a varíme spolu domäkka. Na vyškvarenej údenej slanine pripravíme z múky, pokrájanej cibule, mletej červenej papriky a vody zápražku, ktorú pridáme do polievky. Prisypeme cestovinu a chvíľu povaríme. Nakoniec pridáme škvarky zo slaniny a posekanú petržlenovú vňať.

Zakáľáčková kapustnica

Do 1 l mastnej vody – obaru, v ktorom sa uvarilo mäso a vnútornosti, prilejeme 1 l kapustnej šľavy, pridáme 2 hrste kyslej kapusty pokrájanej na menšie kúsky. Potom pridáme pokrájané bravčové mäso a vnútornosti. Polievku povaríme a zahustíme bledou zápražkou. Dochutíme mletým čiernym korením, ďumbierom, majoránom, roztrúpaným cesnakom a za stáleho miešania vlejeme 1,5 dl čerstvej krvi. Varíme, kým krv nestmavne. Dosolíme podľa chuti.

Veľkonočná polievka

Do 2 l vody, v ktorej sa uvarilo údené mäso, pridáme bobkový list, mleté čierne korenie, voľu a privedieme do varu. Do vriacej polievky rozbijeme postupne toľko vajec, koľko ľudí ju bude konzumovať. Varíme 8 minút, polievku nemiešame. Nakoniec do polievky vlejeme 1 dl kyslej smotany zmiešanej s 30 g hladkej múky, prevaríme a dochutíme octom.

Rezance so slivkovým lekvárom a škvarkami

Z 250 g polohrubej múky, 1 vajca, vody a štipky soli vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme a pokrájame na hrubé rezance. Cestovinu dáme variť do vriacej osolenej vody, precedíme, prepláchneme studenou vodou. Slivkový lekvár rozriedime prevarenou vodou, premiešame, zohrejeme a vlejeme na rezance. Na tanieri nalejeme na každú porciu roztopenú masť z údenej slaniny so škvarkami a posypeme práškovým cukrom.



Halušky so slivkovým lekvárom

500 g zemiakov očistíme, postrúhame na jemnom strúhadle, pridáme 400 g hrubej múky, štipku soli a vypracujeme cesto, ktoré hádzame po malých kúskoch do vriacej osolenej vody. Po uvarení halušky scedíme a prepláchneme studenou vodou. 100 g údenej slaniny pokrájame na malé kocky, upražíme, pridáme 250 g slivkového lekváru a lyžicu z haluškového vývaru. Polevu necháme povariť, zmiešame s haluškami a jedlo posypeme cukrom.

Hruškové pirohy

500 g zemiakov uvaríme v šuše, olúpeme a postrúhame na jemnom strúhadle. Pridáme 300 g hrubej múky, 1 vajíčko a štipku soli. Na doske vypracujeme cesto, vyvalkáme na hrúbku 0,5 cm. Na polovicu cesta pokladáme kopčeky uvarených sušených hrušiek. Prekryjeme druhou polovicou cesta, pritlačíme okraje a pomocou ozubeného kolieska vykrajujeme štvorčeky s plnkou uprostred. Pirohy dáme variť do vriacej vody asi na 2 minúty. Uvarené pirohy polejeme roztopeným maslom a posypeme pomletým makom s cukrom. Hruškovú plnku urobíme takto: sušené hrušky uvaríme vo vode, pridáme škoricu, dochutíme cukrom, šťavu zlejeme a hrušky pomelieme na mlynčeku na kašu.

Žgance

V 0,5 l vody necháme variť šálku najdrobnejších jačmenných krúp. Keď sú mäkké, prisypeme hladkú múku, miešame, aby vznikla hustá kaša. Do roztopenej bravčovej masti namáčame lyžicu, ktorou z kaše vyberáme kopčeky a ukladáme ich do misy. Keď je misa plná, na žgance pomrvíme 100 g bryndze, polejeme ich opráženou údenou slaninou a zalejeme 2 dl mlieka. Nakoniec jedlo posypeme posekanou pažítkou alebo kôprom.

Zemiaky s makom a maslom

500 g očistených a pokrájaných zemiakov dáme variť do slanej vody. Keď sú mäkké, vložíme ich do misy, posypeme 100 g pomletého maku, polejeme 50 g roztopeného masla, premiešame a podávame.

Chrenová omáčka

Z 40 g masla a 60 g hladkej múky pripravíme bledú zápražku, ktorú rozriedíme 2 dl mlieka a vodou podľa potreby. Keď začne omáčka vriť, pridáme 50 g postrúhaného chrenu, soľ, cukor a ocot podľa chuti, krátko povaríme a odstavíme. Omáčka sa jedla s uvareným hovädzím mäsom.

Zemiaková baba s cesnakom

1 kg zemiakov očistíme a najemno nastrúhame. Pridáme 1 vajce, majorán, 3 strúčiky rozotreného cesnaku so soľou, 1 lyžicu mlieka a 100 g hladkej múky. Zmes dôkladne vymiešame, vylejeme rovnomerne na vymastený plech a upečieme v rúre doružova. Podávame nakrájané na štvorce.



Chlieb

1 kg hladkej teplej múky preosejeme. Uvaríme 4 menšie zemiaky v kožke. Olúpeme a nastrúhame ich na jemnom strúhadle, pridáme lyžicu múky, 40 g rozdrveného droždia a zalejeme letnou vodou. Zmes dobre premiešame a necháme vykysnúť. Keď je vykysnutá, urobíme v múke jamku a kvások tam prelejeme. Zasypeme trochou múky, zakryjeme utierkou a necháme ešte kysnúť. Potom začneme rukami spracovávať cesto, do ktorého pridáme podľa chuti soľ a rascu. Vypracované cesto necháme znova kysnúť. Na pomúčenej doske z neho vyformujeme bochník, ktorý opäť necháme chvíľu kysnúť. Bochník preložíme na plech a dáme do horúcej rúry upiecť do hnedočervena. Po upečení chlieb potrieme vodou, aby sa leskol.

Bryndzový bjaľoš

Trocha mlieka, kúsok droždia a štipku cukru zarobíme na kvások, ktorý necháme na teple vykysnúť. Pridáme ho k 500 g polohrubej múky. Do cesta vmiešame 1 vajíčko, 1 lyžicu masť a vypracujeme. Rozdelíme ho na dva bochníky, ktoré rukou vytvarujeme na hrubšie placky. Položíme na vymastený plech, potrieme masťou a necháme chvíľu dokysnúť. Placky potrieme plnkou pripravenou z 500 g bryndze zmiešanej s 2 uvarenými nastrúhanými zemiakmi, 1 dl mlieka, 1 vajcom, 1 lyžicou múky, štipkou soli a cukru a nasekanou pažítkou. Pečieme vo vyhriatej rúre doružova.

Mrežovník

Do cesta dáme 250 g hladkej múky, 50 g cukru, štipku soli, kúsok rozdrvenej vanilky, 100 g posekaného masla, prilejeme 3 lyžice smotany alebo mlieka, premiešame a pridáme 1 žltok a lyžičku octu. Zmes dobre vypracujeme a hotové cesto rozdelíme na polovicu. Polovicu rozvaľkáme a preniesieme na vymastený plech. Cesto pokryjeme slivkovým lekvárom zriedeným s vodou a zmiešaným s cukrom a škoricovým cukrom. Z druhej polovice cesta urobíme tenšie valčeky, ktoré šikmo poukladáme na koláč tak, aby vytvorili mriežku. Pečieme v teplej rúre do ružova. Hotový koláč posypeme cukrom.

Baba

250 g práškoveho cukru zmiešame s 1 vanilkovým cukrom, pridáme 4 žltky a šťavu z polovice citróna, premiešame. Do masy pomaly pridávame 1 dl oleja a 1 dl vody a nakoniec pridáme 240 g hladkej múky s 1 práškom do pečiva. Zo 4 bielkov utľieme sneh, ktorý jemne vmiešame do cesta. Do cesta môžeme primiešať vopred namočené a vysušené hrozienka. Cesto vylejeme do vymastenej bábkovej formy a necháme piecť 25 – 30 minút.

Baranina so zemiakmi

500 g baraniny odbľaníme, oblejeme najskôr horúcou a potom studenou vodou, pokrájame na štvorčeky a dáme dusiť na masť a opraženú cibuľu, posolíme. Podľa chuti pridáme červenú mletú papriku, majorán, zalejeme vodou a necháme dusiť pod pokrievkou. Keď je mäso mäkké, pridáme na kocky pokrájané 2 – 3 zemiaky, 2 hrste jačmenných krúp, rozotrený cesnak a mleté čierne korenie.



Pečená jahňacina

1,2 kg jahňacieho stehna odblaníme, ponoríme na chvíľu do vriacej a následne do studenej vody, osušíme utierkou a osolíme. Na pekáč dáme 100 g masla, mäso a vložíme do vyhriatej rúry. O chvíľu mäso podlejeme vodou a počas pečenia podlievame výpekcom. Pečieme do mäkka.

Bočpor

Do slanej vody dáme variť koreňovú zeleninu, celé čierne a nové korenie, bobkový list, klinčeky, trocha čierneho mletého muškátového orecha a tymianu. Cibuľu pokrájame, dáme speniť na maslo, pridáme očistené posekané hydínové žalúdky, srdcia, pečienky, krky, krídla a krátko podusíme. Zalejeme vývarom zo zeleniny a varíme do mäkka. Krídla a krky vyberieme, oberieme od mäsa a vložíme späť do hrnca. Vzniknutú omáčku zatrepeme sladkou smotanou, pridáme pár sušených sliviek a podľa chuti dochutíme octom.

Rýdziky v octe

Mladé zdravé rýdziky očistíme, dobre opláchneme studenou vodou a vložíme do osolenej vody s rascou variť 20 minút. Vodu zlejeme, rýdziky necháme vychladnúť a uložíme do sklenených pohárov. Zalejeme vodou s rozriedeným prevareným vínnym octom, v ktorom sme uvarili na kolieska pokrájanú cibuľu, niekoľko zrníek čierneho a nového korenia, klinčeky a 2 kocky cukru.

Hriatô

Zohrejeme 2 dl medu, pridáme trocha masti a prilejeme 0,5 l čistej pálenky. Všetko dobre premiešame. Nápoj sa pije teplý.

Literatúra a pramene:

- BEL, M.: Turčianska stolica. Vydavateľstvo Osveta, 1989.
- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
- DANO, J.: Poľnohospodárstvo v Turci. In: *Zborník slovenského národného múzea XCIV*, Etnografia 41, 2000, s. 11 – 24.
- MINTALOVÁ, Z.: Ľudová strava v Turci. In: *Zborník slovenského národného múzea LXXXIX*, Etnografia 36, 1995, s. 81 – 95.
- MINTALOVÁ-ZUBERCOVÁ, Z.: Z turčianskej kuchyne. Vydavateľstvo MS, 2007.
- MRUŠKOVIC, Š.: Tradičné staviteľstvo Turca. In: *Zborník slovenského národného múzea, XCV*, Etnografia, 42, 2001, s. 7 – 59.
- PANČUHOVÁ, E. – MINTALOVÁ, Z.: Z ľudovej kultúry Turca. Vydavateľstvo MS, 2004.
- PASTIERIKOVÁ, M.: Tradičný chov hospodárskych zvierat v Turci. In: *Zborník slovenského národného múzea XCIV*, Etnografia 41, 2000, 42 – 57.
- POLONEC, A.: Život a kultúra ľudu. In: Slovenské Pravno a okolie. Martin.
- POVALA, G.: Ľudová architektúra v Slovenskom Pravne. In: Slovenské Pravno a okolie. Martin.
- SEDLÁKOVÁ, V.: Kalendárne zvyky v Turci. In: *Zborník slovenského národného múzea, XCV*, Etnografia, 42, 2001, s. 74 – 90.
- ZELINOVÁ, H.: Svadba v Turci. In: *Zborník slovenského národného múzea, XCV*, Etnografia, 42, 2001, s. 91 – 110.





ZÁHORSKÝ REGIÓN



Región vyplňa územie na západe Slovenska. Na východe je ohraničené Malými Karpatmi, na juhozápade riekou Moravou a zasahuje až do okrajových častí Bratislavy. Na severe hraničí s myjavským regiónom približne v línii obcí Jablonica, Prietrž, Turá Lúka, Vrbovce. Územie Záhoria sa delí na štyri menšie oblasti: Podhorie pod Malými Karpatmi, Pomoravie – okolie rieky Moravy po Bratislavu, severné Záhorie – okolie Skalice a Borský les v strede regiónu, nazývaný *Búry*.

Záhorie bolo v 8. storočí súčasťou Moravského kniežatstva a po vzniku štátneho útvaru Veľkej Moravy ležalo v jeho centre. Okresom Senica a Skalica viedla v minulosti obchodná trasa, ktorá spájala Čechy a Moravu s Uhorskom, známa ako *Česká cesta*. Cesta sa v Hodoníne pripájala na cestu z Prahy a na *Jantárovú cestu*, smerujúcu na sever k Baltickému moru. Ako strážcov tejto dôležitej komunikácie povolali uhorskí panovníci najskôr Sikulov, potom Plavcov – bojovníkov zo Sedmohradska. Podľa nich, zrejme jedných z prvých inoetnických obyvateľov Záhoria, vzniklo viacero názvov obcí: Plavecký Peter, Plavecký Mikuláš, Plavecký Štvrtok, Stráže či Sekule.

Etnickú skladbu Záhoria postupne dotvárali ďalšie skupiny obyvateľstva, ktoré sem prichádzali v priebehu storočí. Od polovice 16. storočia sa tu usádzali Chorváti, prichádzajúci nielen ako utečenci pred Turkmi, ale aj ako kolonisti, ktorých tu usídľovali tamojší zemepáni. Chorváti založili obec Mokrá Háj, Mást (dnes súčasť Stupavy), Borinku, usídlili sa vo väčšom počte aj v Skalici, Uníne, Záhorskej Bystrici, Lozorne, Gajaroch, Vysokej pri Morave a Senici. Hlavným zamestnaním chorvátskych kolonistov bolo roľníctvo a vinohradníctvo. Nevytvorili však súvislejšiu etnickú oblasť a postupne splynuli s miestnym obyvateľstvom. V 16. storočí sa najmä v juhozápadnej časti Záhoria, vo Veľkých a Malých Levároch, v Sobotišti, Kútoch, Moravskom Jáne a Brodskom usídlila aj skupina nemeckých remeselníkov, patriaca k náboženskej sekte anabaptistov (novokrstencov), nazývaných *Habáni*. Vyznačovali sa osobitým spôsobom života a spoločným hospodárením. Jednotlivé dvory obývalo spoločne aj niekoľko sto osôb, ktorí zisk dávali do spoločnej pokladnice, nikto nesmel



vlastniť nijaký osobný majetok. Stravovali sa v spoločnej kuchyni štyrikrát denne za presne stanovených podmienok a poradia. Boli to vynikajúci džban-kári. Do kultúry Slovenska sa zapísali najmä svojím materiálnym prejavom – architektúrou a keramikou. Od konca 17. storočia sa majetkové i náboženské spoločenstvo Habánov postupne rozpadalo, dvory boli vojenskými posádkami vyrabované a vypálené, boli nútení sa asimilovať, rekatolizovať a v priebehu 18. storočia splynuli s miestnym obyvateľstvom.

V súčasnosti je obyvateľstvo Záhoria takmer homogénne slovenské. Ostatné národnosti tvoria iba málopočetnú rozptýlenú menšinu. Od majoritného obyvateľstva odlišnú sociálnu i etnickú skupinu tvoria iba Rómovia, sústredení najmä v okolí Plaveckého Štvrtka.

Z konfesiónálneho hľadiska sú obyvatelia Záhoria prevažne rímskokatolíckeho vierovyznania. Nachádza sa tu jedno z najznámejších slovenských katolíckych pútnických miest – Šaštín, kde stojí kostol zasvätený patrónke Slovenska – Sedembolestnej Panne Márii. Púte do Šaštína majú celonárodný charakter a patria k najnavštevovanejším na Slovensku. Druhým významným pútnickým miestom katolíkov je Marianka pri Bratislave. Evanjelici augsburgského vyznania majú početnejšie zastúpenie od 16. storočia najmä na okolí Senice, v Skalici či Holíči i v okolitých obciach Vrádište, Popudinské Močidlany, ale i v Malých Levároch.

Hlavným zamestnaním prevažnej časti obyvateľstva bolo v minulosti roľníctvo. Najrozšírenejšou pestovanou plodinou bola raž, pre svoju kvalitu vyhľadávaná obchodníkmi z Rakúska, Moravy a Sliezska. V oblasti Šaštína bol rozšírený chov dobytky a oviec. V mnohých obciach sa venovali roľníci pestovaniu konopí a predaju konopného oleja. V úrodných oblastiach blízko trhových centier sa pestovala zelenina na predaj. Najmä okolie Bratislavy a južná časť Záhoria zásobovali zeleninou široké okolie, vyvážali ju až do Rakúska, najmä na trhy vo Viedni. Záhorské zeleninárky patrili v prvých desaťročiach 20. storočia ku každodennému obrazu viedenských trhov. Po rozpade Rakúsko-Uhorska hľadali zeleninári odbyťiská na Morave a na celom slovensko-moravskom pohraničí. Záhorie bolo charakteristické pestovaním kapusty, uhoriek, kelu, koreňovej zeleniny. Po druhej svetovej vojne začali roľníci vo väčšom pestovať i šalát, špenát, paradajky a papriku. Na Záhorí nájdeme takisto viacero významných vinohradníckych lokalít.

V polovici 18. storočia nastal rozvoj manufaktúrnej výroby a priemyslu. V Holíči vznikla v roku 1743 prvá manufaktúra na výrobu fajansy, neskôr porcelánu a kameninových výrobkov. Založil ju manžel panovníčky Márie Terézie, František Štefan Lotrinský. Využil odborné vedomosti a schopnosti majstrov z jeho rodného Nemecka, ktorí do svojho umenia zasväcovali slovenských remeselníkov. Výtvarná úroveň habánskej fajansy spolu s bielou hlinou z holičského panstva boli zárukou kvalitných výrobkov s jednoduchou modrou a zelenkavou výzdobou. Súčasťou manufaktúry bola i vzorková predajňa a predajňa polotovarov, ktoré tu predávali miestnym hrnčiarom so zľavou.

V 18. storočí zohrala významnú úlohu aj Skalica ako hlavné stredisko remeselnej výroby vtedajšej Nitrianskej župy, kam táto časť Záhoria patrila. Rozvoj tu zaznamenalo mnoho remesiel, vynikalo napríklad súkenníctvo, ktoré bolo v tomto období považované za najkvalitnejšie na Slovensku. Na záhorskej strane Malých Karpát sa ťažil v kameňolomoch vápenec, dlhú tradíciu malo pálenie vápna. V tejto oblasti sa tiež vyskytovali suroviny vhodné na výrobu tehál. Do polovice 20. storočia tu fungovalo viacero menších tehelní (Borský Svätý Jur, Senica). V polovici 18. storočia vznikla v Šaštíne manufaktúra na výrobu bavlnenej tkaniny – známa šaštínska kartúnka. Vzhľadom na to, že po kartúne bol v Európe v tom období veľký dopyt, panovníčka Mária Terézia zabezpečila manufaktúre značné privilégia. Kartúnka zamestnávala tisíce ľudí z okolia.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

Jedlo sa tradične pripravovalo v kuchyni. Tá pôvodne vznikla z chladnej vstupnej miestnosti – *síne* a *čiernej kuchyne*, ktorá sa nachádzala v jej zadnej časti. V *čiernej kuchyni* bolo ústie do murovanej pece v izbe, ohnisko a široký otvorený komín, ústiaci nad strechu. Ohnisko bolo jednou z najdôležitejších súčastí interiéru tradičného domu. Pre pec s otvoreným ohniskom bolo charakteristické, že dym z neho sa rozplýval po miestnosti alebo ho odvádzal dymník na pôjd. Rušením otvoreného ohniska a vybudovaním sporáka na varenie a kachieľ na vykurovanie izby sa *síň* postupne menila na stálu teplú kuchyňu. Do murovaného sporáka bol zabudovaný medený alebo železný kotlík na ohrievanie vody, neskôr aj plechová rúra s dvierkami, ktorá slúžila na pečenie zemiakov a prihrievanie jedál. Po zlikvidovaní pecí v izbách sa v tejto rúre piekli koláče a núdzovo i chlieb. Neskôr sa začali používať sporáky so železnou platňou na varenie. Na varenie sa používal liatinový alebo smaltovaný riad.

Interiér izby tvoril veľký stôl, ktorý stál v rohu izby v diagonále s pecou a sporákom. V kúte za stolom bola rohová lavica. Nad stolom v kúte visela polica s naukladanými taniermi, hrnčekmi a džbáňkami. Pozdĺž steny od pece boli za sebou dve postele. Interiér dopĺňali skrine, truhla na šatstvo a cennejšie veci, ako aj obrázky s náboženskou tematikou.

Suroviny na varenie boli uložené v komore, mlieko na schodoch do pivnice alebo v hlinenom hrnci v komore. Múka sa ukladala v *štrichoch* alebo *žiglách* – truhliciach. Chlieb bol uložený v komore na policiach a prikrytý obrusom. Načatý chlieb prikrytý čistým obrúskom mal miesto na stole.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Najviac pestovanými obilninami na Záhorí, nazývanými *obilé*, boli hlavné chlebové obilniny raž – *réz* a pšenica – *žito*. Okrem nich sa v regióne pestovalo proso, pohánka a kukurica, z ktorých sa mlela múka. Do začiatku 20. storočia sa na horších pôdach sial aj archaický druh pšenice – tenkeľ, nazývaný na oko-



lí Senice a Skalice *riž*. Vyrábali sa z neho krúpy, z ktorých sa varila kaša alebo sa nimi plnili jaternice.

Z obilninových kaší sa konzumovala až do polovice 20. storočia *tenkeľová kaša*, varená vo vode a poliata masťou, ako aj *jaulová kaša* z jačmenných krúp, poliata masťou a opraženou cibulkou. Veľmi obľúbená bola kukuričná kaša – *turecká*, nazývaná podľa pomenovania kukurice *turecké žito*: kukuričná krupica sa varila v slanej vode, a keď „vyhadzovala bubliny“, bola hotová. Konzumovala sa hustá, poliata roztopeným maslom alebo masťou – *sádlom*. Jedla sa aj studená, poliata sladkým mliekom. Krupicová kaša sa pripravovala deťom bežne počas roka a pre celú rodinu sa varila na Vianoce, keď sa konzumovala poliata maslom a posypaná škoricou s cukrom.

Typickými každodennými pokrmami boli cestoviny. Medzi najjednoduchšie patrili *melance*, *melence* – natrhané kúsky z tvrdšieho cesta, vypracovaného z múky, vody a vajec. Iným variantom tejto cestoviny bolo cesto namrvené na drobné kúsky, neskôr nastrúhané na struháku, nazývané *dropky*, *dropce*, *struhanke*, *krúpkky*. Do polievok sa zavárali *slíže*. Obľúbené boli *opluskance* z krupicovej múky. Redšie cesto sa hádzalo po malých kúskoch do slanej vody, ktoré sa po uvarení vybrali a jedli s makom a lekvárom alebo s tvarohom a smotanou. Zaujímavým jedlom boli *džgance*, nazývané aj *praskokrky*. Preosiata kukuričná múka sa pomaly sypala do slanej vriacej vody, kým nebola hmota hustá. Po vychladnutí sa lyžicou vykrajovali kúsky kaše a ukladali na misu, kde sa poliali husacou alebo kačacou masťou, maslom, posypali tvarohom, slivkovým lekvárom alebo makom. Toto jedlo sa pripravuje dodnes. Z kukuričnej múky sa podľa pamätníkov pripravovalo i núdzové jedlo, ktoré sa konzumovalo počas vojny: z múky a vody sa urobilo cesto, vygúľalo do tvaru malých guliek, ktoré sa uvarili vo vode. Haluškové cesto sa hádzalo po kúskoch do vriacej slanej vody. Halušky sa jedli ochutené lekvárom alebo tvarohom.

Lekvárové šišky boli tiež cestovinovým jedlom, ktoré sa varilo v celom regióne. Do posolenej krupičnej múky sa naliala voda a vypracovala sa tvrdá knedľa, ktorá sa uvarila vo vode. Knedľa sa rozkrájala a dala do slivkového lekváru, posypala pomletým makom alebo tvarohom. Pripravovali sa aj parené buchty, nazývané *kysané šišky*. Či sú buchty dobre uvarené, skúšali gazdiné tak, že do nich pichli *špajdlík*. Neskôr ich už nevarili, ale parili nad dierkovanou vložkou v hrncoch. K omáčkam sa podávali často knedle z kysnutého cesta, nazývané *šišky*, *šiše*, alebo žemľové tvrdé *šiše*.

Chlieb bol základnou potravinou na hospodárstve, konzumoval sa denne samotný alebo sa zajedal k iným jedlám. Piekol sa z ražnej múky, ktorej sa mlelo viacero druhov. Počas neúrody alebo v krízových rokoch sa podľa pamätníkov používali na chlieb tri druhy múky, ktoré sa spolu miešali: ražná, kukuričná a fazuľová – múka pripravená z mletej suchej fazule, aby sa ušetrila kvalitná múka. Počas prvej svetovej vojny sa chlieb nahrádzal najmä rôznymi posúchmi z kukuričnej múky, nazývanými *gerheň*, *kerheň*, *palenta*, *turešinový pagáč*. Ojedinele sa zamiesilo na chlieb z jačmennej múky, do ktorej sa pridávala

ražná múka, aby chlieb počas pečenia nepraskal. Do konca prvej svetovej vojny sa piekol chlieb aj z menej kvalitnej *šupkovej múky*. Chlieb, nazývaný *chlieb* a Chorvátmi *hlib*, sa piekol pôvodne doma v peciach, podľa potreby raz týždenne alebo za dva týždne. Keď sa pec vykúrila, upieklo sa naraz aj sedem pecňov. Cesto na chlieb sa miesilo v drevenom koryte – *koryce* alebo *diži*. Múka sa merala *holbou*, čo bola neveľká drevená nádoba stiahnutá železnými obručami, do ktorej sa zmestilo približne kilo múky. Na kysnutie cesta sa pridávala do múky *nácesta* zo zvyškov cesta z predchádzajúceho pečenia. Gazdiné si robili *nácestu* v tvare guľky v strede s jamkou, do ktorej sa nasypala múka. Odkladali si ju do misky alebo malej slamienky do komory. *Nácestu* pred použitím zaliali vlažnou vodou a nechali dobre vykysnúť. Do cesta sa pridávala aj v čase, keď už boli všeobecne rozšírené kvasnice. Vykysnutá *nácesta* sa vyliala do stredu preosiatej múky, rozmiešala varechou – *varajou* a spravil sa *kvásek*, ktorý sa tiež nechal vykysnúť. Potom sa pridávala voda, varené postrúhané zemiaky, soľ a rasca. Cesto sa miesilo rukami alebo varechou. Dobré vymiesené cesto sa poznalo podľa toho, že sa nelepilo na ruky. Po vymiesení sa nechalo ešte vykysnúť, potom sa na boku koryta vyformovali bochníky a vložili do košíkov – slameníc, kde ešte dokysli, a boli pripravené na pečenie. Pec na pečenie chleba sa musela dobre vyhriať. Do pece sa nakládlo *roždí*, čo boli tenké halúžky zo sliviek alebo vŕby. Na halúžky sa kládli krátke silnejšie konáriky, na ne dlhšie vetvičky a navrch sa dali hrubé polená. Keď sa chlieb sádzal, dno pece muselo iskriť. Pred pečením gazdiné surový chlieb prežehnali, potreli vodou, do stredu urobili jamku, vyklopili na drevenú lopatu a vložili do pece. Chlieb sa piekol približne dve hodiny. Po upečení sa pecne vybrali, utreli a poukladali do komory na police. Keď sa z pece vyberal, gazdiná zvykla po chlebe trikrát poklepať, aby podľa zvuku zistila, či je dobre upečený. Veľký okrúhly chlieb sa nazýval *pecen*, menší okrúhly *bochének* a podlhovastý *štridla*. Ak bola pec po vybratí chleba ešte vyhriata, dávali sa zo zvyšku cesta piecť menšie pečivá, nazývané *ochlebníky*, *cipafky*, *malý hlibac*. *Ochlebníky* boli ochutené kúskami slaniny, cesnakom a hrubou soľou. Boli určené deťom alebo žobrákom. Vyhriata pec sa použila na dosušenie ovocia, orechov, hríbov alebo pred hodmi aj na pečenie husí.

Okrem chleba, ktorý sa konzumoval denne, sa z múky v peci piekli koláče. Pripravovali sa len z kvalitnej bielej pšeničnej múky, zamiesili sa s vodou, mliekom, cukrom, medom, rôznymi koreninami, plnili sa ovocím, lekvárom, orechmi, makom, tvarohom. Do konca 19. storočia sa piekli koláče len na väčšie sviatky a pri príležitosti rôznych rodinných udalostí. Zaujímavým koláčom tohto regiónu bola svadobná *brána*: cesto sa po vykysnutí zapletalo zo siedmich prameňov a po upečení sa ozdobilo rozmarínom, v zime umelými kvetmi. Z kysnutého cesta sa pripravovali buchty a *zavináky*, *zahybáky*, ktoré sa plnili makom, tvarohom, orechmi. Piekli sa zvyčajne raz týždenne, v piatok alebo v sobotu, prípadne sa striedali so štrúdlami. Z kysnutého cesta sa pripravovali aj malé koláčky okrúhleho tvaru, plnené tvarohom s hrozienkami



alebo orechmi a posýpkou; boli známe pod menom *drobné hanácké svatební koláčky*. Štrúdle – tašky sa pripravovali z *tahaného* cesta a plnili sa rôznymi plnkami: tvarohom, kapustou, makom, jablkami i krupicou. Sviatočným koláčom bola bábovka, nazývaná *kugluf* alebo *kugla*, upečená v hlinenej alebo plechovej forme.

Gurmánskou špecialitou mesta Skalice a okolia je *skalický trdelník* – orechový koláč ovinutý na drevenom kónickom valci či tyči – *trdle*, ktorý sa pečie otáčaním nad žeravými uhlíkmi. *Trdelník* má vyše dvestoročnú tradíciu. Koncom 18. storočia sa v Skalici usadil maďarský generál vo výslužbe gróf József Gvadányi, ktorý do svojich služieb prijal kuchára zo Sedmohradska, a ten priniesol recept na výrobu tohto pečiva. Novinka si rýchlo získavala priaznivcov a stala sa populárnou a vyhľadávanou pochúťkou. Koncom roka 2004 vzniklo občianske združenie „Skalický trdelník“, ktorého cieľom je udržanie tradície pôvodnej výroby tejto špeciality. V októbri roku 2007 získal *skalický trdelník* ochranné označenie ako prvý slovenský výrobok zaregistrovaný Európskou komisiou. Udelením ochrannej značky prišlo k vymedzeniu zemepisnej oblasti, kde sa tento koláč môže vyrábať. Toto označenie môžu mať len *trdelníky* vyrobené na území okresov Skalica a Senica, ohraničenom riekami Morava, Teplica a Myjava a hranicami s Českou republikou. Gazdiné na dedinách *trdelníkmi* nazývali aj koláče z kysnutého cesta namotaného na drevené alebo plechové rúrky, prípadne liate na plech, zvonka posypané orechmi, ale upečené v rúre.

Miestnou špecialitou boli tiež vysoké skalické svadobné torty z orechového cesta, zložené z viacerých poschodí, vo vnútri duté a zdobené zložitou dekoráciou. Vo vnútri bývali naplnené rôznymi druhmi koláčikov alebo ovocia. Niekde sa takéto torty pripravujú ešte aj dnes.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Záhorie a najmä okolie Stupavy je známe priaznivou klímou na pestovanie kapusty. Preto sa jej tu pestovalo vždy veľa a zásobovala sa ňou hlavne Bratislava.

Čerstvá hlávková kapusta, nazývaná *zelé*, sa v lete a na jeseň strúhala, dusila a plnili sa ňou *zelníky* – koláče z kysnutého cesta. Pridávala sa dusená do *kapusných fléčkov*, *zelových cveklrôf*, zriedkavejšie sa i dusila ako prívarok k jedlám.

Na jeseň sa z kapusty hlúby a spodné listy osekali, hlávky sa v košoch nosili do kuchyne alebo do pitvora, kde sa ďalej spracúvali. Muži kapustu rezali na *nožoch*, zhotovených domáckym spôsobom z kosy a drevenej dosky. Posekaná kapusta padala do pripravenej nádoby – *vandla*. Plné *vandle* sa vysýpali do veľkého suda. Keď už v ňom bolo veľa kapusty, gazda alebo chlapci umytými nohami šliaпали – *tlačili* kapustu. Do kapusty sa pridávala soľ i korenie, najmä rasca. Navrch utlačenej kapusty sa dali drobnejšie jablká, sud sa prikryl plachtou, zaťažil kameňmi alebo doskou. V juhozápadnej časti Záhoria, v obciach s chorvátskym obyvateľstvom, sa do sudov k strúhanej kapuste pridávali i celé

kapustné hlavy. Listy z tejto kapusty sa plnili mäsom – takéto jedlo sa nazývalo *zelový list* alebo *kapustový list*. Surová kyslá kapusta sa spolu s cibuľkou jedla ako príloha k vareným alebo pečeným zemiakom. Varená kyslá kapusta sa jedávala v zime, varila sa s údeným mäsom. Kyslá kapusta sa pri zakáľacke varila s kúskami mäsa, pečene a slaniny a nazývala sa *zabíjačkové zelé*, *karmínové zelé*.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Druhým najdôležitejším rastlinným zdrojom výživy po obilninách boli zemiaky, ktoré majú na Záhorí názvy: *zemáky*, *grumbír*, *erteple*. O zemiakoch vtipne hovorila gazdinka zo Závodu: „...rozmyšľaua sem, z čeho tí ľudé bili živí, než s téj Ameriky ty erteple dovézlí a začali jich pjestovat. Aj to im moseu kerýsi saský král, tuším Fridrich narídzit a až potom sa to rozšíriu. Čítaua sem, že pápež Pius XII. ráz povída, že na svjece je tolko rozvodú, lebo ženy nevjedzá, že erteple sa dajú pripravit na pjecto spůsobú!“

Zemiaky sa uskladňovali v jamách, ktoré boli široké 1,5 až 2 metre a 30 – 50 cm hlboké. Jamy sa zakryli slamou, na to sa nasypala zem, v ktorej sa nechávali otvory, nazývané *lufty*, aby sa zemiaky nezaparili.

Z varených a roztlačených zemiakov sa pripravovala zemiaková kaša, ktorá sa jedla poliatá cmarom alebo opraženou cibuľkou. Kaša sa zvykla prihrievať a konzumovať i na druhý deň s chlebom. Uvarené zemiaky so škvarkami, nazývané aj *muáčené erteple*, sa jedli počas kosenia a mlatby. Jedli sa z veľkej misy, okolo ktorej si všetci posadali, k tomu sa podával čaj s rumom alebo vínom. Zo zemiakového cesta sa pripravovali *erteplové gulky*. Zemiaky sa uvarili na hustejšiu kašu a ženy masťnými rukami formovali z cesta guľôčky, ktoré dávali do upraženej krupice alebo zápražky. Podobne sa robili aj *cmeráky*: uvarené zemiaky sa scedili a cesto sa rozrobilo s cmarom.

Upečené zemiaky pomastené škvarkovou alebo čistou masťou boli bežným jedlom na raňajky a posypané tvarohom, zapíjané kyslým mliekom, boli zasa často na večeru. Pripravovali sa pečené – *pražené*. V lete sa na večeru podával chutný *grumbírový guláš* alebo dusené mladé zemiaky s cibuľkou, rascou a mletou paprikou – *dinstovaný grumbír*. Zemiaky pokrájané na menšie kocky tvorili základ mnohých omáčok a prívarkov, napríklad smotanovej *hrncovej* omáčky s varenými vajcami a octom, *mamaligy* – zahustenej zápražkou a smotanou s údeným mäsom, *chamajdy* – zo zemiakov a zelených listov šalátu, špenátu, cviklového listu, kapustných spodných listov, zapraženej cesnakovou zápražkou a ochutenej majoránom.

Ako príloha k mäsovým jedlám sa podával *grumbírový sauát*, ktorý sa pripravil z uvarených na kolieska pokrájaných zemiakov a cibule a zalial zálievkou z masti, octu, soli a cukru.

Z múčno-zemiakového cesta sa pripravovali šúľance, nazývané *lopašovskí chlapci*, *šulimacký*, *houí chupci*, *krájance*, *noky*, ako aj lekvárom plnené *pirohy*, alebo slivkové – *trnkové gule*. Boli to cestoviny rôzneho tvaru, krájané alebo šúľané na malé kúsky. Zo zemiakového cesta sa pripravovali i *uokše*: zemiaky sa uvarili



v šupe, olúpali, nastrúhali na struháku, vypracovali spolu s múkou na hladké cesto, ktoré gazdiné vyformovali do dlhého šúľanca, a ten rozkrájali na menšie kúsky, následne ich vyvaľkali alebo rukou vytvarovali na koleso, navrchu potreli maslom, posypali makom, cukrom, zakrútili a piekli ako palacinku na platni sporáka.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Najčastejšie pestovanými strukovinami na Záhorí boli fazuľa, hrach, šošovica. Základné jedlo z fazule bola *fazuľa nahusto* – uvarená suchá fazuľa so zemiakmi, zahustená smotanou a zápražkou, okyslená octom, v ktorej sa povarilo údené mäso. V lete sa pripravovala z fazuľových strukov *úsková polievka*. Polievka zo šošovice sa jedávala na Štedrý večer. Fazuľová polievka sa varila najmä v piatok. K fazuli sa pridávala koreňová zelenina (mrkva, petržlen, zeler) a zasmažila sa, dochutila cesnakom a rascou. Do fazuľovej mliečnej i zasmaženej polievky sa dávali široké rezance. „*Fazuľová s tustíma rezancama, aš tam stáua užica, ta biua nejlepši*,“ – spomínajú pamätníci. Zaujímavým jedlom bola fazuľová kaša. Pripravovala sa z varenej fazule, do ktorej sa pred dovarením pridali zemiaky (od začiatku 20. storočia namiesto zemiakov často ryža), ktoré sa po uvarení roztláčili. Pri konzumovaní sa do stredu kaše urobila jamka a naliala sa tam roztopená masť. Varený bôb jedávali ženy pri páraní peria a pri pradení. Z cíceru sa varila spolu s údeným mäsom polievka, ktorá sa zasmažila suchou zasmažkou. Niekedy sa varila cícerová polievka so zeleninou.

Z koreňovej zeleniny sa najčastejšie jedla mrkva a petržlen, ktoré sa pridávali do polievok. Deti konzumovali mrkvu aj čerstvú alebo sa varila mrkvová omáčka. Chren sa strúhal k údenému mäsu, pridával sa do kapusty alebo sa z neho varila chrenová omáčka. Paradajky sa pripravovali čerstvé v podobe omáčky – *rajščáková omáčka*. Po druhej svetovej vojne sa začala robiť šťava z paradajok, ktorá sa konzervovala v sklenených pohároch. Uhorky sa konzervovali na rýchlu konzumáciu vo väčších hlinených hrncoch – *hrncové oharky*, *kvašáky*. Pridávali sa do nich korenie, ocot, kôpor, kúsky chleba a viničné úponky. Menšie plody sa konzervovali v zaváracích pohároch na zimu. Z čerstvých uhoriek sa robil šalát so smotanou alebo len s korením a octom ako príloha k mäsu. V severnej časti Záhoria sa pripravovala *oharková omáčka*. Očistené uhorky sa pokrájali na kolieska, uvarili, pridala sa zasmažka zaliata mliekom, povarila sa, vliala do uvarených uhoriek spolu s kyslou smotanou, ochutila sa soľou a octom. K omáčke sa jedli *tvrdé šišky* – knedle.

Hlávkový šalát sa podával ako príloha k jedlu s octom a masťou. V lete sa z neho robievala *šalátová omáčka* – uvarený šalát zahustený smotanou. Z tekvice nastrúhanej na strúhadle sa varila v lete omáčka *dzinové zelé*, ktorá sa jedla s vareným vajcom a chlebom. Jadierka z tekvice, usušené na plechu na platni alebo v rúre sporáka, zvykli dospelí lúskať v nedeľu alebo pri spoločných prácach, posedeniach či besedách na ulici. Jadierka sa dávali deťom na Mikuláša do topánok a spevákom pri vianočných koledách na Štedrý večer.

Darilo sa okopaninám, okrem zemiakov aj cukrovej repe, ktorá sa pestovala na predaj. Repa sa vozila do Hodonína do cukrovaru.

Rozšíreným doplnkovým zamestnaním bolo ovocinárstvo. V okolí Bratislavy sa ľudia intenzívne zaoberali pestovaním čerešní a ríbezlí. Čerešne sa sušili na predaj.

Z ovocia sa konzumovali hlavne slivky, jablká a hrušky – *jačmenky*, *ovesňáčky*, *bniličky* a neskoré hrušky *kameňice*. Skoré hrušky sa zjedli čerstvé alebo sa spolu s plátkami nechali v sene alebo obilí *ubniličkat* a na jeseň sa po upečení chleba sušili v chlebových peciach. Vysypali sa do pece a dreveným ohrebom sa rovnomerne rozhrnuli po dne. Podobne sa sušili i jablká rozkrájané na štvrtky – *sušenky*. Usušené podrvené hrušky sa nazývali *pracharanda* a sypali sa ňou cestoviny alebo koláče. V zime sa sparené medovým mliekom dávali na pečené trhané cesto a na Štedrý večer na opekance. Ovocný kompót s cukrom a škoricou sa jedol na Štedrý večer alebo na Silvestra. Sušené ovocie, najmä jablká a hrušky, varili gazdiné vo vode, ochutili cukrom a korením, vyliali na veľkú misu, odkiaľ si ich jedáci naberali lyžicami. Bolo to tradičné jedlo konzumované počas párania peria. Štrúdle sa plnili veľkými nastrúhanými jablkami, nazývanými *štrudláky*. Plané a menšie kyslejšie jablká sa dávali do kyslej kapusty. Na jedenie sa jablká uchovávali v raži na povale. Kládli sa pod vianočný stromček alebo sa naň vešali.

Najvšestrannejšie využite mali slivky, ktoré na Záhorí volali *trnky*. Pestovalo sa niekoľko druhov, napríklad bystrické slivky – *korvátky*, *ranina* – prvé slivky dozrievajúce po žatve, bluny – skoré guľaté slivky, *ranné trnky* – veľké vajcovité slivky skoré, *jakúbky* – malé guľaté slivky. V medenom kotli sa z nich varil slivkový lekvár, ktorý pri dobrom uskladnení vydržal niekoľko rokov. Kotol sa pred použitím natieral bravčovou masťou alebo sa doň dalo na dno trocha vody, aby na začiatku slivky neprihoreli. Plody sa vykôstkovali a vo veľkom kotli sa ovocná masa miešala dreveným *míšakom*, kým nevznikla kaša, nazývaná *brečka*. Na jeden kotol lekváru bolo treba 3 – 4 kotle *brečky*. Ako sa tekutina z masy odparovala, postupne prilievali zvyšnú ovocnú *brečku*. Miešalo sa celý deň aj noc, až kým z lyžice lekvár prestal padať. Ak sa varil lekvár z *durancií*, ktoré sa nevykôstkovali, musela sa *brečka precídať* cez riečicu. Varenie lekváru bývalo spoločenskou záležitosťou, na ktorej sa zúčastňovala celá rodina i susedia. Slivkový lekvár sa používal ako plnka do koláčov, natieral sa na chlieb a dochucovali sa ním cestoviny a kaše. Uvarený sa uskladňoval v kameninových hrncoch, vrch sa prikryli konopnom handričkou, na ktorú sa položila drevená pokrievka. Archaickým spôsobom uchovávania slivkového lekváru bolo uskladnenie v konopnom vrečku: lekvár naliali gazdiné do konopného *sáčku* trojuholníkového tvaru a zavesili na hradu na povale.

Čerstvé rozpolené odkôstkované slivky, posypané cukrom, sa dávali do cesta vyliateho na plech a piekli sa koláče, nazývané *trnčáky*. Slivky sa zvykli i sušiť a z nich sa pripravovala slivková omáčka so smotanou a hříbmi. Slivky sa sušili celé, na drevených *lesách*, ktoré sa vkladali do chlebovej pece po upečení chleba.



Niekde ovocie rovno z vedra hodili – *šustli* do pece a dreveným ohreblom ich rovnomerne rozhrabali. Vo vinohradníckych lokalitách sušili ľudia slivky vo vinohradníckych búdach.

Sušené ovocie sa uskladňovalo v mechoch a Záhoráci ho chodili predávať na trhy – *rínky*, kam ho nosili v menších *mískoch* a merali ho zvyčajne pollitrovým plechovým hrnčekom.

Kôstky zo sliviek *túkli* a vyberali z nich jadierka. Nosili ich do obcí, kde bol *záboj* na lisovanie oleja. Zo slivkových kôstok sa lisoval olej, nazývaný *trnkový olej*, ktorý sa používal na svietenie až do polovice 20. storočia, keď boli takmer všetky obce Záhoria elektrifikované. Podľa spomínania pamätníkov sa tento olej miešal s petrolejom a používal i na svietenie na hrobách.

Na Záhorí mali a majú svoje miesto v kuchyni huby. Hovorí o tom aj príslovie z Lakšárskej Novej Vsi: „*Lakšaran chodzí do boru jak do kostela a tak sa tam aj chová!*“ V okolitých borovicových lesoch – *boroch*, *borníkoch* rastie veľké množstvo rôznych húb (kuriatka, suchohríby, dubáky), na lúkach pri obciach možno nájsť tanečnicu poľnú – *špičky*. Z čírovky zelenej – *sviňúrky*, kuriatok a podpňoviek bola výborná voňavá polievka. Huby sa čerstvé dusili na krupici s maslom a vajcom. Pečiarky sa piekli na platni sporáka. Na sušenie sa zbierali dubáky a masliaky, z ktorých sa v zime varila *hribová omáčka*. Sušené huby chodili obyvatelia Záhoria predávať do Rakúska, najmä do Viedne.

MLIEČNE JEDLÁ

Kravske mlieko sa dojilo pravidelne dvakrát denne, ráno a večer. Niekedy do mlieka ženy sypali trochu soli, aby ochránili mlieko, kravu i rodinu pred urieknutím. Stávalo sa totiž, že krava menej dojila alebo vôbec nedojila, čo ľudia pripisovali pôsobeniu zlých síl; podľa ľudovej viery bola urieknutá – *ušklá*. Takejto krave sa nalievala do uší *uhlíková voda*: uhliky zaliali vodou, a keď padli na dno nádoby, bola krava urieknutá, ak vyplávali na povrch, urieknutá nebola a príčina sa hľadala inde. Mlieko sa dojilo do drevených nádob kónického tvaru, nazývaných *brotek*.

Čerstvé mlieko sa uchovávalo v špeciálne na to určených hlinených hrncoch – *mléčákoch* v komore, kde v chlade vydržalo dlhšie čerstvé. V zime sa pilo viac sladké mlieko, v lete kyslé, ktoré bolo osviežujúce a zároveň sťahovalo teplotu tela. Mlieko sa pridávalo do jedál, hlavne polievok a omáčok. Najjednoduchšou polievkou bola mliečna, pripravená zo zovretého mlieka, ktoré sa osladilo. Chlieb alebo pečivo sa nakrájalo na kúsky, polialo týmto mliekom a polievka bola hotová.

Počas roka, hlavne v letných mesiacoch, sa ľudia snažili uchovávať prebytky mlieka na dlhšiu dobu. Kyslé mlieko sa prilievalo do sladkého, aby rýchlejšie skyslo, prípadne sa do mlieka pridávali rôzne prírodné šťavy na urýchlenie procesu zrážania. Z mlieka sa vyrábal tvaroh, kyslé syry, ktoré boli súčasťou cestovinových jedál a koláčov. Z kyslého – *sedlého*, *seduého* mlieka sa vyrábal tvaroh tak, že sa nalialo do smaltovaného hrnca, ktorý postavili na kraj pece

a nechali *obríť*. Zohriate kyslé mlieko gazdiné naliali do konopných vreciek, nazývaných *tvárožný míšky*, a nechali odtekať prebytočnú tekutinu – *syrovátku*. Takto pripravený čerstvý tvaroh spotrebovali v domácnosti alebo ho predávali. Väčšie množstvo tvarohu sa zvyklo i konzervovať tak, že čerstvý tvaroh pomrtili, premiešali so soľou, kmínom, korením, červenou paprikou, dôkladne natlačili do hlinených hrncov. Na dno hrnca dali zvyčajne zvyšok starého syra, čo nazývali *hnízdo*, čo malo urýchliť kvasný proces. Tento syr, takzvaný *starý syr*, *hnílý syr*, jedli s chlebom a soľou. V lete sa robil tvaroh zmiešaný so smotanou – *rozdzuevaný syr* ako občerstvenie na desiatu alebo olovrant do poľa, prípadne sa jedol na večeru s chlebom.

Z mlieka sa získavali a vyrábali ďalšie mliečne výrobky, predovšetkým smotana a maslo. Smotana sa získala zbieraním z povrchu mlieka. Zo smotany sa vyrábalo *stúkaním*, teda mútením, maslo. Maslo, nazývané *putr*, sa používalo na mastenie a dochutenie rôznych jedál – polievok, kaší, koláčov. Maslo bolo i obchodným artiklom, zvyklo sa odpredávať na trhoch v mestách. Mútilo sa v drevenej nádobe, nazývanej *maslenka*, ktorá bola zhotovená z drevených dúžok. Mala kónický tvar s vrchnákom a tlčík – drevenú *topárku*. Menej používaná nádoba na stĺkanie masla bola súdkovitá rotačná maselnica, nazývaná *bečka*, v strede so železnou kľukou, ktorá sa v domácnostiach rozšírila v tridsiatych rokoch 20. storočia. Pred ukončením mútenia sa začali vyhadzovať malé, zrazené kúsky masla, nazývané *krupky*. Na ne už netrpezlivo čakali najmä deti, ktoré si ich kládli na chlieb.

Na predaj sa ponúkalo najkvalitnejšie maslo. Aby malo peknú žltú farbu, gazdinky do masla pridávali čerstvú mrkvovú šťavu. Maslo vyformovali rukami do tvaru hrudky so zašpicatenými koncami. Maslo na predaj balili do začiatku 20. storočia do kapustných alebo cviklových listov, neskôr do pergamenového papiera.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Spotreba ani skladba mäsa nebola v jednotlivých obciach a gazdovstvách rovnaká, záležalo od veľkosti majetku, sociálneho postavenia rodiny, množstva chovaných zvierat. Najčastejšie konzumovaným mäsom bolo bravčové, menej sa jedlo hovädzie mäso, pretože kravy sa využívali predovšetkým na mliečnu produkciu a voly na ťažnú silu. Príležitostne sa pripravovala teľacina. Kónské mäso, podobne ako kozľacina sa dostávali na stôl len ojedinele. Bežne sa jedla hydina – kurčatá, sliepky, husi, kačky, menej morky a králiky.

Mäso sa pripravovalo varením alebo pečením. Varením sa získali dva chody – pridaním zeleniny a cestovín do vody sa pripravila polievka i varené mäso (hovädzie alebo bravčové), ktoré sa konzumovalo samostatne.

K obľúbeným mäsovému jedlám patrili výrobky z domácich zakáľáčiek. Ošípané sa zakáľali v zimných mesiacoch, aby sa mäso rýchlo neskazilo. Prvé zabíjačky bývali už po Kataríne (25. november) a potom pred Vianocami, počas fašiangov a pred Veľkou nocou. Na zakáľacky bola zvyčajne vyhradená sobota.



Z odrezkov a menej kvalitného mäsa a vnútorností sa robili rôzne mäsové výrobky, ktoré sa plnili do čriev. Do *jelítok* sa pridávali jačmenné krúpy alebo tenkeľové krúpy. Pridaním mäsa, cesnaku a korenín sa robili jaternice – *itrničky*. V chudobnejších rodinách plnili jaternice i kukuričnou kašou. Z krvi, zemi a korenín sa pripravovali *krvavničky*. Z krúp, krvi a korenín sa robila *kaša*. Črevá sa plnkou nadievali rukami alebo zrezaným kravským rožkom rôznych veľkostí a objemov, neskôr sa prešlo na používanie kupovaných nástrojov, nazývaných *špric*. Hotové jaternice a *jelítka* sa ovárali v kotloch, po vyplávaní na povrch sa vyberali dierkovanou varechou, uložili na drevenú dosku a nechali vychladnúť. Konzumovali sa, prevažne pečené, v zimných mesiacoch alebo počas náročných nárazových prác. Často sa pri pečení medzi jaternice vkladali očistené zemiaky, ktoré sa navrchu omastili. Takéto jedlo sa nazývalo *itrničkové zemáky*. Do tlačanky – *presburštu* sa dávalo obyčajne tučnejšie mäso, jazyk, slanina, srdce, niekde i pľúca, pridalo sa korenie, cesnak, majorán. Masou naplnený žalúdok sa zalial *ovarom*. Otvory sa zaviazali konopnou niťou a tlačienka sa dala variť. Po uvarení ju umyli, položili na ňu dosku a zaťažili kameňom. Po zabíjačke v zimnom období sa robievala *huspenina*. Do hrnca sa dali variť kože, paprčky – *kotky*, chvost – *ocas*, ochutili ich cesnakom a korením. Do huspeniny sa dávali zriedka i mäsové odrezky. Nalievala sa do kamenných mís, misiek alebo tanierov, aby stuhla.

Čerstvé mäso sa jedlo varené v polievke, v kapuste, pečené na rasci, neskôr sa vyprážalo. Mäso z chrbtice (sviečkovica) i zo stehien sa upečené – *pečienka* zalialo do masti a používalo v lete na rýchlu prípravu obeda alebo vytopené z masti ako suchá strava s chlebom pri práci mimo domu.

Pred údením mäso dobre nasolili, natreli cesnakom, naukladali do dreveného koryta. Z vody rozmiešanej so soľou, bobkovým listom, korením, cesnakom spravili roztok, ktorým mäso polievali, pričom ho prekladali, aby všetko mäso v koryte dobre nasiaklo tekutinou. Po dvoch týždňoch mäso z koryta vyložili, údili ho zavesené v otvorených komínoch alebo v udiarniach na dvore približne dva týždne. Údilo sa dymom z jelšových alebo dubových pilín. Vyúdené mäso sa skladovalo zavesené na žŕdkach v komore. Varené údené mäso sa jedlo k omáčkam, napríklad k chrenovej alebo rajčinovej.

Bravčové mäso sa konzumovalo celoročne, zvyčajne v nedeľu, niekedy i cez týždeň, podľa okolností a situácii v rodine. Hovädzina sa zvyčajne jedla na hody. Obľúbenými mäsitými pokrmami boli sviečková na smotane alebo paprikáš.

V kuchyni bola veľmi potrebná bravčová masť, nazývaná *sáduo*. Získavala sa vytopením tuku alebo slaniny pri zabíjačkách. Vytopená masť sa naliala do čistých geliet. Do geliet sa zalievali aj upečené pečienky mäsa a škvarky. Tie sa z masti vyťahovali až na konci jari, a počas namáhavých letných prác na poli alebo na hospodárstve. Z tuku z bránice zvierata sa piekli výborné zákusky *braničky*, z vyškvareného tuku *branicové oškvarky*, ktoré sa zaliali do masti a používali na mastenie varených či pečených zemiakov.

Na domácej zakáľáčke sa konala zabíjačková hostina – *svinská svadba*, *karmina*, na ktorej sa jedli čerstvo uvarené vnútornosti, pečené bravčové mäso s kyslou kapustou, *obar*, jaternice a krvavnice s chlebom a kvasenými uhorcami alebo chrenom. Zo zabíjačky sa posielal susedom a rodine kúsok mäsa, *jelítka*, *obar*, prípadne škvarky.

Zaujímavým jedlom bola slaninová omáčka. Údená slanina sa nakrájala na tenké pásiky a nechala sa roztopiť do chrumkava na ohni. Potom sa do výpeku pridala hladkú múku, zaliala vodou, posolila a nakoniec sa pridalo trochu octu. Túto omáčku pripravovali gazdiné zvyčajne na raňajky – *snídaní* a zajedala sa chlebom.

Okrem bravčového mäsa sa konzumovala hydina. Kurčatá a kohúty sa varili v polievke, na svadbu sa robila z drobkov omáčka. Sliepky sa zabíjali zvyčajne vtedy, ak už boli „vynesené“. Vyčistená sliepka sa naplnila plnkou, zašila a dala variť do polievky. Husi sa piekli v hlinených pekáčoch, nazývaných *prutvany*. Husacia pečeň sa dusila na cibulke a masti. Masťou sa prilepšovali lokše, deťom sa natierala na chlieb alebo sa ňou mastili zemiaky. K pečenej husacine sa jedla hlávková kapusta dusená na cibulke, masti a rasci. Holuby sa varili v polievke, od štyridsiatych rokov 20. storočia sa zvykli i vyprážať.

Vo viacerých obciach v blízkosti vodných tokov boli doplnkovým zdrojom mäsa ryby. Tečúce i stojaté vody najmä v západnej časti regiónu umožňovali celoročný lov viacerých druhov (kapry, ščuky, sumce, zubáče, belice a iné). Jedli sa najmä pečené. V okolí Devínskej Novej vsi sa údili úhory a následne sa predávali na trhoch. Sezónnym doplnkom stravy boli i raky.

Z vajec zmiešaných s múkou a mliekom sa pražila *múčna škvaražina*, z roztrepaných vajčiek sa na masti s cibulkou robila praženica – *škvaražina*. Na tvrdo varené vajcia sa pridávali k polievkam, omáčkam a prívarkom. Praženými vajčkami sa dochucovali rezance. Pridávali sa do cesta z bielej múky, do zákuskov, ako boli *zázvorníky*, *trdelníky*.

Častejšie sa však vajcia šetrili pre robotníkov *na žňa* alebo na predaj do okolitých miest – Šaštína, Skalice, Malaciek alebo na jarmoky „do Rakús“.

NÁPOJE

Základnou tekutinou bola voda. Jej zdrojom boli studne, potoky a rieky. Proti chorobám sa pili aj minerálne vody, ktorých pramene vyvierajú na Záhorí. Varili sa odvary z bylín, kvetov a plodov. Najznámejšie boli z lipového kvetu, černicových listov, rumančeka. Okrem zberu rastlín pre vlastnú spotrebu bolo zbieranie liečivých rastlín i doplnkovým zdrojom príjmov. Od druhej polovice 19. storočia fungovala v Borskom Mikuláši zberňa liečivých rastlín, ktorá vykupovala lipu, bazu, kúkoľ, vlčí mak a mnohé iné. V polovici 20. storočia pestovali v záhradách ľudia slez, ktorý sušili a odovzdávali do zberní.

Varila sa čierna káva z domácky pripravenej kávoviny (upražená pšenica a jačmeň), neskôr kupovanej, s pridaním čakankovej mletej zmesi *cigorky*. Pila



sa na raňajky s chlebom, často aj večer so zemiakmi. Denne bola *cigorka* navařená v jeden až dvojlitrových kanviciach na okraji sporáka. Cmarom a srvaťkou sa zaháňal smäd alebo sa nimi zapíjali zemiaky.

Na Záhorí sa vyskytuje niekoľko vinohradníckych regiónov. Všetky patria do Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Skalický vinohradnícky rajón tvoria obce Dubovce, Gbely, Chropov, Kopčany, Koválov, Koválovec, Lopašov, Mokrá Háj, Popudinské Močidlany, Prietržka, Radimov, Radošovce, Skalica, Smolinské, Smrdáky, Štefanov, Trnovec, Unín, Vrádište. Záhorský vinohradnícky rajón je zložený z vinohradníckych obcí Borský Mikuláš, Šaštín-Stráže, Závod. Pod Stupavský vinohradnícky rajón začleňujeme obce Devínska Nová Ves, Bratislava-Lamač, Lozorno, Stupava. Bratislavský vinohradnícky rajón je tvorený obcami a miestnymi časťami Bratislavy: Devín, Dúbravka, Nové Mesto, Karlova Ves.

Kým oblasť Malých Karpát už od stredoveku charakterizovalo súvislé usporiadanie viníc ako prejav ich ekonomickej priority, na ostatnom dorábateľskom území bolo typické sústredenie viníc v skupinách na vhodnom, spravidla vyvýšenom mieste chotára. To naznačovalo doplnkové postavenie vinohradníctva i v záhorskej poľnohospodárskej produkcii. Pri tomto vidieckom type vinohradníctva sa vinice na vyvýšených miestach nad dedinou striedali so zatrávenými plochami, ovocnými stromami alebo inými plodinami. Pri viniciach stáli vinohradnícke stavby – *búdy*. Medzi vinicami bývala socha sv. Urbana, patróna a ochrancu viníc. Vinohradnícke stavby slúžili na spracovanie hrozna a uskladnenie vína. Boli to jednoposchodové budovy s pivničnými priestormi, kde na poschodí bola malá izba na odpočinok a prípadné prenocovanie, na prízemí prešovňa a pivnička – *sklep* na uskladnenie sudov. Vinohradníctvo v Skalici už v prvej polovici 17. storočia bolo jedným z najdôležitejších odvetví hospodárskej činnosti. Medzi známe odrody vína dorábaného v tejto lokalite patria červené vína – Modrá frankovka a Skalický rubín, čo je víno zložené z troch druhov v istom pomere: frankovky, Svätovavríneckého a Modrého portugalú. Dodnes sa v regióne pestujú zo skorých sort Iršay Oliver, Burgundské šedé – *burgundáček*, Veltlín zelený a z červených najmä Cabernet Savignon, Modrý portugal a Modrá frankovka.

Záhorská vinohradnícka kultúra mala svoje špecifické znaky a našla svoj odraz aj vo folklóre, najmä v ľudových piesňach a slovesnom obradovom folklóre. Piesne, v ktorých sa rôznym spôsobom spomína víno, vinice, vinohradnícke búdy, práca vo vinohradoch, konzumácia tohto moku, oslava vína, prípadne zlé následky jeho konzumácie, nachádzame prakticky vo všetkých piesňových žánroch. Osobitnú skupinu tvoria piesne pijanské, ktoré sa spievali tam, kde pitie bolo prirodzenou súčasťou: pri stolovaní a hodovaní, pri zábave a rôznych posedeniach.

Mimo vinohradníckych lokalít sa víno pilo na svadbách, krstínach, na hody a sudové čapované v hostincoch. Doma sa pripravovalo víno taktiež z raži, kukurice a kvasníc – *režné, žitné víno*. Z ríbezlí sa vyrábal známy *ribizlák*, ktorý je



dodnes považovaný za veľmi kvalitné ovocné víno. Jeho intenzívnej produkcii sa venujú najmä v okolí Devína.

Pivo sa varilo z kúpeného chmeľu, upraženého v rúre, jačmeňa, cukru a kvasníc najmä v lete pred žatvou.

Dlhoročnú tradíciu má na Záhorí i pálenie ovocných destilátov. Pestovaniu ovocia a výrobe destilátov sa dodnes darí najmä v okolí Unína. Unínčanov nazývajú aj *bluňaré* – podľa *bluní*, istého druhu sliviek. Do prvej svetovej vojny bolo v obci sedem páleníc. Zo slivkového kvasu sa odobrala čistá prekvasená šťava *brant*, ako aj rozkvasené slivky, ktoré sa precedili cez sito. Masa sa nechala variť. Na dochutenie nápoja sa pridávalo korenie a zázvor. Z raži sa páčila *režná*.

PÔSTNE JEDLÁ

Typickými pôstnymi dňami boli streda a piatok. Počas týchto dní sa nemalo konzumovať mäso, preto sa gazdiné snažili variť bezmäsité jedlá, zvyčajne cestoviny alebo polievky. Pôstnymi jedlami, ktoré sa varia počas týchto dní do súčasnosti, boli: fazuľová a hrachová polievka, *džgance* alebo kukuričná kaša, prípadne rezance alebo iné cestoviny.

Významným pôstnym dňom bola Popolcová streda. V tento deň sa varila *hajda kapusta*, čo bolo jedlo skladajúce sa z kyslej kapusty, do ktorej sa nastrúhali zemiaky a dochutili korením. Niektoré rodiny jedli v tento deň *džgance* s lekvárom alebo tvarohom. Na Veľký piatok sa varili kysnuté lekvárové buchty – *knedle*, posypané tvarohom.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Na Štedrý deň ráno sa jedli zvyčajne kyslé ryby – *zavináče*. Na obed sa varila polievka z rybiech hláv alebo hríbová omáčka, ktorá sa podávala s vareným vajíčkom. Prvým jedlom Štedrého večera boli oblátky. Piekol ich učiteľ a deti ich roznášali po domoch. Pre jednu osobu sa piekli dve oblátky a jedna trubička. Konzumovali sa s medom a cesnakom. Potom nasledovala mliečna polievka s nadrobeným pečivom alebo zeleninová polievka; na dolnom Záhorí sa varievala *šaščínska poléfka* – zeleninová polievka so zavarenými rezancami, do ktorej sa dávalo trochu šafranu pre farbu. Evanjelici jedávali kapustovú polievku s klobásou. Ďalším chodom bola hríbová omáčka alebo hríby s krupicou a nakoniec *pukance*, *pupáky*, *pupance*. Zhotovovali sa z hladkej múky, mlieka, soli a cukru, prípadne z kysnutého cesta, ktoré sa vymiesilo do dlhých šúľancov, tie sa pokrájali na malé kúsky a dali upiecť na plechu do rúry. Upečené sa poliali sladkou cukrovou vodou, medom a posypali makom. Na štedrovečernej večeri sa často jedla krupicová kaša, nazývaná tiež *ježiškova kaša* so škoricou a cukrom. Na záver večere sa konzumovalo čerstvé alebo sušené ovocie, najmä jablká, hrušky, slivky, v Dúbravke napríklad sušené čerešne – *súchvice*. Po príchode z polnočnej omše prišla na rad huspenina alebo pečené mäso. Pilo sa varené víno alebo pálenka. V okolí Senice bola obľúbená sladká



pálenka – *krampapula* (osladená cukrom), ktorá sa zvykla pred podávaním i zapáliť.

Na Vianoce sa piekla vianočná bábovka – *babúvka*, *kugluf* a drobné koláčiky s lekvárovou, makovou, tvarohovou alebo orechovou plnkou, nazývané *kouáčky*, *drobnáky*. Vo viacerých obciach sa na štedrovečerný stôl piekol okrúhly koláč z kysnutého cesta s otvorom v strede. Nazýval sa *vrtáň*, *cauta* a v strede v otvore mal položený cesnak.

Na Štefana (26. december) dostávali mládenci po skončení služby na gazdovstve za príslušný kalendárny rok *vrtáň* zdobený vtáčikmi, ružičkami alebo kolieskami z cesta. Dievkam sa upiekla *cauta*.

Na fašiangy sa konzumovalo veľa mäsa a mäsových výrobkov, pretože to bolo obdobie hojnosti a zábavy. Jedlo sa pečené mäso, škvarkové pagáče, šišky plnené lekvárom, nazývané *koblíšky*, *koblihy*, nakrajané šišky chrumkavé bez plnky, nazývané *božé miuosci*. Pri príprave tejto fašiangovej špeciality sa cesto vyvaľkalo do pozdĺžneho tvaru, narezalo na menšie kúsky, ktoré sa vyvaľkali do veľkosti malého taniera, uprostred sa urobili nožom dva rovnobežné rezy. Počas praženia sa cesto mierne skrútilo.

Veľkonočné obdobie sa začínalo Zeleným štvrtkom. Počas tohto dňa sa pripravoval väčšinou špenát s vajičkom. Na Veľký piatok ako deň veľkého pôstu sa varila mliečna, fazuľová alebo hrachová polievka. Tradičným jedlom tohto dňa boli varené makové dolky alebo rezance zaliate sladkou vodou. V severnej časti regiónu bolo zvyčajným veľkopiatskovým jedlom hríbová omáčka a chlieb namáčaný v slivkovom – *trnkovom* oleji.

Počas nasledujúceho dňa – Bielej soboty sa nekonzumovalo mäso až do obeda. Na Veľkú noc sa chodili do kostola svätiť jedlá, ktoré sa potom podávali počas spoločného obeda. Bola to *sekanka*, *nádzifka*, *veľkonočná baba* z mäsa, slaniny, vajec, ochutená cesnakom. Na dolnom Záhorí sa pripravovalo pečené kozľa s plnkou. V okolí Skalice a Holíča sa na Veľkonočnú nedeľu – *Posvícení* jedla na obed slepačia polievka, uvarená sliepka s chrenovou alebo paradajkovou omáčkou a s *tvrdými šišami* – knedľami z múky, pečiva a vajec. Po obede sa tradične podávala chrenová alebo cesnaková omáčka s údeným mäsom, jedlo nazývané *stracené kura*. Na Veľkonočný pondelok sa jedli zvyšky od nedele alebo *sekanka* či *stracené kura*.

Na hody sa pripravovali viaceré druhy mäsitých pokrmov. Najobľúbenejšie boli slepačia polievka, rezne, paprikáš a najmä pečené husi alebo kačice. Začali sa vykrmovať už mesiac pred sviatkom, aby pribrali, mali viac tuku a väčšiu pečienku. Tá sa pripravovala v hodovú sobotu a k nej zemiakový šalát. Z koláčov nesmeli chýbať vanilkové rožky – *putrové reze* a *starodávni rumové rošky*. Obľúbená bola i dobre osladená vianočka – *cauetka*.

Po narodení dieťaťa sa nosilo rodičke *do kúta*. Krstná matka priniesla slepačiu alebo hovädziu polievku, varenú sliepku. Pre šestonedielku sa zhotovovala špeciálna závarka do polievky – *mašle*, *pupance*, *zubaté rezanky*. Kmotra nosila vyprázané pečivo – *šišky* alebo *božje miuosci* a fľašu vína. Nosili sa aj kysnuté

koláče a záviný. Rodičkám sa odporúčala ešte rascová polievka, ktorá im mala zabezpečiť dostatok mlieka. Na krstinách sa jedla slepačia alebo kohútia polievka, mäso z polievky alebo pečené mäso. K varenému vínu sa podával *čistý kouáč*, šišky alebo fánky.

Počas svadobnej hostiny sa ponúkala tradične slepačia alebo hovädzia polievka s *fajnovýma rezanečkama*. Mäso z polievky sa podávalo s chrenovou omáčkou. Neskôr patrilo k svadobným chodom pečené mäso alebo rezne so zemiakovým šalátom a cibuľou, omasteným pečienkovou masťou. Tradičným svadobným koláčom bola *brána, cauta*, nazývaná aj *čistý kouáč*, ďalej bábovka, rozmanité makové, orechové, tvarohové záviný. Spolu s pečeným mäsom a flášou vína sa dávali aj ako výslužka.

Karová hostina – *karmína* bola v minulosti jednoduchá, podávala sa suchá strava a alkohol. Najčastejšie to bol chlieb s konzervovaným tvarohom a víno.

Záhorie je známe ako región s úrodnou pôdou a priaznivými podmienkami na pestovanie poľnohospodárskych plodín. Darilo sa tu všetkým obilninám, raž sa kedysi vyvážala do okolitých krajín a bola považovaná za jednu z najkvalitnejších v Uhorsku. Na predaj sa pestovali rôzne druhy zeleniny, najmä kapusta, ktorá preslávila južnú časť regiónu. Základ stravy tvorili obilninové jedlá – kaše a cestoviny, zemiakové i kapustné jedlá. Intenzívny chov zvierat sa odrazil i v zložení tradičnej stravy, kde mäso a mäsové jedlá hrali dôležitú úlohu. Typickým nápojom Záhoria bolo na severe regiónu hroznové víno, v ostatných častiach ovocné alebo obilné vína a ovocné destiláty, najmä slivovica. Sviatočná strava bola bohatá na veľké množstvo kysnutých koláčov, zákuskov, rozličných druhov štrúdlí. Región preslávil skalický *trdelník* či svadobné poschodové torty. Záhorie patrilo ku kulinársky bohatým regiónom s pestrú skladbou jedál a nápojov.

RECEPTY TRADIČNEJ ZÁHORSKEJ KUCHYNE

Šaščínska poléfka

Zeleninová polievka so zavarenými rezancami. Dávalo sa do nej trochu šafranu, od ktorého získala žltú farbu.

Jaulová kaša

Vo vode uvaríme jačmenné krúpy na hustú kašu. Polejeme bravčovou masťou s opraženou cibuľkou.

Opluskance

Redšie cesto z krupicovej múky a vody hádzeme po malých kúskoch do slanej vody. Keď je uvarené, vyberieme na misu a dochutíme. Jedli sa s makom a lekvárom alebo s tvarohom a smotanou.



Džgance, praskokrky

Preosiatu kukuričnú múku pomaly sypeme do slanej vriacej vody, kým nie je hmotu hustá. Po vychladnutí kašu lyžicou vykrajujeme na kúsky a kladieme na misu. Tradične sa podávali poliate husacou alebo kačacou masťou, maslom, posypané tvarohom, slivkovým lekvárom alebo makom.

Muáčené erteple

Zemiaky olúpeme, pokrájame na štvrtky, uvaríme v slanej vode a precedíme. Škvarky opražíme na masť, polejeme nimi uvarené zemiaky, mierne potlačíme a podávame s pohárom čaju s rumom alebo vínom.

Cmeráky

Zemiaky uvaríme na hustejšiu kašu, vodu scedíme a pridáme cmar. Z masy masťnými rukami formuje guľky, ktoré obalíme v upraženej krupici.

Fazula na husto

Uvaríme fazuľu, zemiaky a kus údeného mäsa do mäkka. Jedlo zahustíme smotanovou zátrepkou a okyslíme octom.

Oharková omáčka

Očistené uhorky pokrájame na kolieska, podlejeme vodou, pridáme mliečnu zátreпку a povaríme. Omáčku zahustíme kyslou smotanou, ochutíme soľou a octom. K omáčke sa jedli *šišky* – tuhé múčne knedle.

Trnková omáčka

Sušené hríby necháme variť do mäkka. Pripravíme na masť zasmažku z hladkej múky, ktorá sa zaleje mliekom a vodou. Zasmažku prilejeme k hríbom a pridáme kyslú smotanu. Nakoniec do omáčky vložíme varené sušené slivky aj s vodou, v ktorej sa varili. Pridáme trochu slivkového lekváru a ochutíme mletou škoricou. K omáčke podávame knedle.

Turecký pagáč

Kukuričnú krupicu dáme variť do slanej vody na hustú kašu. Uvarenú kašu rozriedime mliekom, rozotrieme na plech vymastený masťou alebo maslom a necháme zapiecť. Upečenú kašu rozkrojíme na štvorce a zapíjame kávou.

Obrblaný lokeš

Hladká múka, soľ a voda sa spracujú na tuhšie cesto. Dobře vypracované cesto sa rozváľa alebo rukou roztľapká, nožom pokrája na štvorce, pomastí masťou a upečie v trúbe. Upečené štvorce sa potrhajú, pokropia studeným mliekom, polejú rozriedeným slivkovým lekvárom a celým (nie pomletým) makom.

Tašky

Do zemiakového cesta ako na lokše (uvarené zemiaky, múka, soľ) pridáme kvasnice. Cesto sa pomastí bravčovou masťou, posype kryštálovým cukrom, smaženou krupicou, alebo krupicou zmiešanou s upraženou cibuľkou. Cesto sa zavinie a dá na plech na hodinu podkysnúť. Tašky boli dlhé ako šírka plechu. Po vykysnutí sa upečú v trúbe do zlatista.

Oblúky, podkovy

Z 2 žĺtkov, 1 celého vajca, 100 g práškového cukru, 1 vanilkového cukru, polovice prášku do pečiva, kávovej lyžičky sódy bikarbóny, 2 dcl smotany a potrebného množstva hladkej múky vypracujeme tuhšie cesto. Vyvalkáme ho na doske, na hrúbku asi 0,5 cm a nakrájame na pásiky široké asi 3 cm. Pásiky poukladáme na obrátenú kovovú formu *srnčieho chrbta*, potrieme 2 bielkami a posypeme nastrúhanými orechmi. Upečieme v rúre. Toto trvanlivé pečivo sa pekávalo na sviatky, ale najčastejšie sa nosievalo žene po pôrode *do kúta*. Krstné mamy nosili plné koše tohto pečiva.

Mrkevníky

Z 250 g rastlinného tuku, 200 g nastrúhanej mrkvy a podľa potreby hladkej múky vypracujeme tuhšie cesto ako na rezance. Vyvalkáme ho na doske na hrúbku asi 0,5 cm. Z cesta krájame štvorčeky s hranou asi 8 cm. Naplníme ich orechovou plnkou, ktorú sme pripravili uvarením 150 g mletých orechov, 100 g cukru a citrónovej šťavy. Naplnené cesto prekladáme do tvaru trojuholníka a okraje dobre stlačíme. Pečivo upečieme na vymastenom plechu a ešte horúce ponáráme do misky s vodou a hneď potom do misky s práškovým cukrom, čím sa navrchu vytvorí cukrová *krusta*.

Liate trdlo

Z 350 g polohrubej múky, 150 g hladkej múky, 70 g cukru, polovice vanilkového cukru, 1 kávovej lyžičky soli, 1 lyžice rumu, 2 žĺtkov, 50 g droždia, 2 dcl mlieka, 80 g masla, 6 dcl oleja, nastrúhanej citrónovej kôry a trošky strúhaného muškátového orecha vypracujeme stredne tuhé cesto. Necháme ho podkysnúť a roztrieme rovnomerne na plech s papierom na pečenie. Cesto potrieme 2 rozšľahanými bielkami a posypeme 100 g nahrubo nasekaných orechov. Opäť cesto necháme chvíľu podkysnúť a upečieme v rúre. Orechy musia byť trocha pripečené. Po vychladnutí koláč posypeme práškovým cukrom a krájame na kúsky.

Skalický trdelník

Recept na skalický *trdelník* sa u jednotlivých výrobcov môže líšiť, my ponúkame základný recept na cesto zložené z uvedených ingrediencií: pšeničná múka polohrubá, vajcia, droždie, mlieko, kryštálový cukor, citrónová kôra, soľ, muškátový orech, posekané vlašské orechy, mandle, marhuľové jadrá, bravčová masť, rastlinný olej, maslo, mletý cukor, vanilínový cukor. Vyrába sa tradičným spôsobom namotáním vykysnutého jemného cesta na *trdlo* – drevený valec. Namotané cesto sa potrie rozšľahanými bielkami a posype sekanými vlašskými orechmi alebo mandľami, alebo marhuľový-



mi jadrami, alebo ich zmesou. Následne sa upečie sálavým teplom z dreveného uhlia do zlatista. Po upečení sa posype mletým cukrom zmiešaným s vanílinovým cukrom. K *trdelníku* sa podáva pohár dobrého červeného vína.

Božé miuosci

38 dkg múky hladkej a polohrubej zmiešame napoly, 7 dkg masla, 9 dkg cukru, 2 žĺtky, 6 dl mlieka, 4 dl vína, trochu soli, citrónová kôra, 15 dkg masť na pečenie a cukor na posypanie. Do preosiatej múky rozsekáme maslo, pridáme cukor, citrónovú kôru, soľ. Spravíme jamku, prilejeme mlieko, žĺtky, biele víno a vypracujeme redšie cesto. Vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 0,5 cm. Ozubeným kolieskom alebo nožom vykrajujeme štvorce alebo podlhovasté kúsky, kolieskom ich trikrát nakrojíme, rôzne stočíme a v rozpálenom tuku upražíme do ružova. Posypeme cukrom.

Sekanka, nádzifka, velkonočná baba

Rožky pokrájame na menšie kúsky, údené mäso pokrájame, zmiešame spolu a pridáme pokrájanú cibuľku, cesnak, petržlenovú vňať, pažítku, čierne korenie. K hmote pridáme 12 vajec a zalejeme studeným mliekom. Na vrch dáme masť, varené pokrájane vajcia, údené mäso a slaninu. Upečieme.

Skalický syr

Z čerstvého, trochu posoleného tvarohu ušľáme homôľky vo veľkosti malej žemle a necháme v prievane schnúť. Keď stvrdnú tak, že sa nedajú rozkrojiť, umyjú sa a zoškrabe sa vrchná vrstva nožom. Do veľkej hlinenej nádoby rozmrvieme čerstvý tvaroh, naň ukladáme homôľky a zasypeme ich tvarohom. Postup opakujeme až po okraj nádoby. Prikrytú ju postavíme na niekoľko mesiacov do pivnice. Syr je hotový vtedy, keď zmäkne natoľko, že sa dá krájať lyžicou. Bola to obľúbená pochúťka skalických vinohradníkov, ktorú ponúkali *pod búdu* s chlebom k červenému vínu.

Hural

Plody čiernej bazy oddelíme od stopiek a v hrnci podlejeme vodou a varíme. Keď sú plody mäkké, nasypeme na ne zomletý mak. Pridáme kúsok masla a masu osladíme. Na zjemnenie môžeme pridať aj trochu smotany. Jedlo sa podávalo s chlebom a chutilo najmä deťom.

Literatúra a pramene:

- ÁBELOVÁ, V.: Eudová strava – Radošovce a okolie. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
BENŽA, M.: Eudová kultúra Senice a okolia. In: Senica. Dejiny mesta. Senica, 1996, s. 128 – 143.
BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
BESEDIČ, R. a kol.: Záhorská Bystrica. Historicko-národopisná monografia.
DANO, J.: Poľnohospodárstvo v obciach Radošovce, Chropov a Lopašov, okr. Senica. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.



- DILLNBERGEROVÁ, S.: Tradičná strava. In.: Podolák, J. (zost.): Záhorská Bratislava : Obzor, 1986.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Človek vo vinici. Bratislava : Veda, 1989.
- HALLON, P.: Gajary. Nedatované.
- HATALA, S.: Pamätnica Prietrže. Prietrž, 2006.
- HORVÁTHOVÁ-TESLAROVÁ, M.: Pastierstvo, poľovníctvo, rybárstvo a zber lesných plodov v okolí Senice. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- CHLEBANA, M.: Chov hospodárskych zvierat (Radošovce, Koválovec, Vieska, Chropov). Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.
- Kolektív autorov: Dolné Záhorie. Región ľudovej kultúry a tradícií. Láb 2007.
- Kolektív autorov: Nová kniha o Lábe. Láb 1999.
- KRIŠTEK, I.: Zeleninárstvo na Záhorí. In: *Sborník SNM LVI, Etnografia* 3, Martin, 1962, s. 7 – 32.
- KVAPILOVÁ, T.: Nad Závody neni. (Rozpomínania). Závod : Družstvo Apokalipsa, 2008.
- MRUŠKOVIČ, Š.: Ohnisko v ľudovom dome na Záhorí. In: Západné Slovensko. *Vlastivedný zborník múzeí*. Zväzok 5, Bratislava, 1978, s. 15 – 45.
- NOVÁKOVÁ, K.: Tradičná strava. In: Popudinské Močidlany. Z histórie obce. Popudinské Močidlany 2010.
- PALKOVIČ, K.: Obec Brodské. Print Servis, 1999.
- RYCHLÍKOVÁ, M.: Ako sa menilo stravovanie v záhorských obciach. In: *Výživa a zdravie*, roč. 31, č. 1, 1986, s. 18.
- ZAJÍČKOVÁ, M. – DRAHOŠOVÁ, V.: Dojč. Skalica – Dojč 1998.





ZAMAGURSKÝ REGIÓN



Región sa rozprestiera severozápadne od pohoria Spišská Magura a vyplňa územie medzi týmto pohorím a riekami Bialou a Dunajcom. Jeho súčasťou je Pieninský národný park, ktorý vyniká prírodnými krásami a bohatou flórou a faunou. Historicky patril do Spišskej župy. Pôvodná časť regiónu dnes leží z väčšej časti na Slovensku, zvyšok v Poľsku. Na brehu Dunajca sa nachádza Červený Kláštor, ktorého história sa spája s kartuziánsko-kamaldulským kláštorom zo 14. storočia. Hospodárskym a kultúrnym centrom Zamaguria bolo mesto Spišská Stará Ves.

Riedke, pôvodne slovenské osídlenie regiónu na hranici Uhorska a Poľska bolo postupne zahusťované viacerými kolonizačnými vlnami. Od 13. storočia sem prichádzali nemeckí kolonisti, ktorí sa usádzali najmä v údolí Dunajca, kde boli vhodnejšie podmienky na rozvoj poľnohospodárstva. Od 16. storočia región kolonizovalo obyvateľstvo, ktoré prišlo s vlnou tzv. valaskej kolonizácie a osídlilo podhorské oblasti regiónu. Nasledovala lazová kolonizácia, z ktorej sa vyvinuli tzv. reťazové sídla v horských údoliach. Záverečnú etapu osídlenia tvorili osady, ktoré vznikli vyčlenením z veľkostatkárskej pôdy v 18. storočí. Najzachovanejšou obcou v regióne je Osturňa, vyhlásená aj za pamiatkovú zónu ľudovej architektúry.

Zamagurie absorbovalo viacero etnických vplyvov a jeho kultúra sa vyvíjala v mnohoetnickom (poľskom, nemeckom, rusínskom) priestore. Po druhej svetovej vojne, keď boli z regiónu odsunutí Nemci, sa väčšina obyvateľstva hlási k slovenskej národnosti a k rímskokatolíckemu náboženstvu. Niektoré zamagurské obce sú však rusínske a ich obyvatelia vyznávajú gréckokatolícku vieru. V jazyku obyvateľov prevláda goralský dialekt, podľa ktorého sa označujú ako *Gorali*.

Hlavným zamestnaním obyvateľstva bolo poľnohospodárstvo. Nízke výnosy a preľudnenosť oblasti nútili ľudí k hľadaniu iných zdrojov obživy. Muži si privyrábali drevorubačstvom a furmanstvom. Z Veľkého Lipníka a Stráňan pochádzali drotári. Mladí pracovali ako sluhovia na veľkostatkoch, u bohatých gazdov alebo v mestských rodinách. Nedostatok pracovných príležitostí spôsoboval dočasnú alebo trvalú emigráciu ľudí z regiónu.



TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE STRAVY

Na Zamagurí existovali dve základné formy sídiel: hromadné a reťazové. Až do 20. storočia v nich prevládali drevené zrubové domy, často s farebným spárovaním alebo ozdobené farebnými plochami. Vnútorne sa tradičný dom delil na vstupnú miestnosť – pitvor, nazývanú *šň*, *šň*, obytnú izbu – *chyža* a odkladací priestor, nazývaný *komora*, *kumora*. Usporiadanie priestorov v dome bolo buď symetrické – keď sa z pitvora vchádzalo na jednej strane do izby a na druhej do komory, alebo asymetrické – keď sa do komory vchádzalo z izby.

Teleso pece s ohniskom, na ktorom sa pripravovalo jedlo, bolo situované na ľavú alebo pravú stranu dverí do izby na stene z pitvora. Pec sa stavala na podmurovke, nazývanej *podpjec*. Murovala sa do výšky 60 – 70 cm, šírka dosahovala 150 – 170 cm a dĺžka 180 – 200 cm. Steny a klenba boli vymurované z plochých kameňov, ktoré sa spájali rozmiešanou hlinou. Na klenbu pece sa pripravilo drevené polkruhové lešenie, ktoré sa po zaschnutí malty odstránilo. Hotová pec sa omietla a natrela vápnom. Do pece bol prístup cez otvor, nazývaný *celusce*, *usce*. Pred ním vznikla voľná plocha – *nalepa*, široká 50 – 70 cm, kde sa kládol oheň, na ktorom sa varilo. Dym z pece i ohniska sa zachytával *rulou* – kónicky rozšírenou rúrou, podopretou železným stĺpikom, a odvádzal sa do podstrešia. Ďalšou vývinovou fázou bolo nahradenie *nalepy* murovaným sporákom so železnou platňou a zatvorenie otvoru pece železnými dvierkami. Približne od počiatku 20. storočia v niektorých domoch došlo postupne k rozdeleniu vstupného pitvora priečkou na dve časti. Do jeho zadnej časti bol premiestnený sporák i otvor do pece, teleso ktorej ostalo v izbe, a v dome vznikla kuchyňa.

Hlavným obývacím priestorom domu bola izba. Dlhé obdobia to bola jediná vykurovaná miestnosť. Tu sa varilo, pieklo, odohrávali sa aj iné domáce práce, slávili všetky sviatky, izba slúžila takisto na spanie. Jej dominantou bola pec. Na ohnisku sa varilo v hlinených a kovových hrncoch, položených na trojnožkách – *drajfusoch*. Hrnce mali rôzne tvary a obsah, oblúkovite sa k hrdlu zužovali a zvyčajne mali jedno ucho. V hlinených hrncoch ženy varili v pahrebe tak, že na ne prihrnuli žeravé uhlíky. Železné hrnce mali zvyčajne nožičky alebo sa postavili na železný podstavec a oheň horel pod nimi.

Uhlopriečne, v kúte smerom od pece, stál stôl. Stoly mali skrížené, často ozdobne vyrezávané a v strede spojené nohy. Za stolom pozdĺž stien boli umiestnené lavice. Nad stolom viseli obrázky s náboženskými motívmi, preto bol kút so stolom považovaný za posvätný.

Súčasťou izby boli drevené závesné police na stenách, nazývané *ram*. Mali niekoľko priečinkov bez dvier alebo s dverami a bol v nich uložený kuchynský riad – *groty*. Pod policou bola lavica na vedrá s vodou. Pri polici visel *lyžník*, do ktorého sa ukladali lyžice, varechy a iný drevený riad. Pod ním visela nádoba na soľ – *soľanka*.

Vo vstupnej miestnosti boli schody na povalu. Bolo to miesto aj pre kamenný ručný mlyn – *mlynok*. Gazdiná tu tiež držala náradie na pečenie chleba. Komora slúžila ako skladisko potravín, odkladali sa tam sudy s kapustou a so-



leným mäsom. Na policiach bol uložený chlieb a mliečne výrobky. Múka sa držala v drevenej truhle, nazývanej *pajstruna*, *skrina*. V komore často bývala aj jama na zemiaky. Na povale stáli šindľové truhly s rovnými vrchnákmi – *suseky*, *sonseky*, *sušecky*, vo vnútri rozdelené na dva-tri priečinky. Truhly slúžili na odkladanie rôznych druhov obilia. V podstreší viselo údené mäso. Pod domami boli pivnice, do ktorých sa vchádzalo malými dverami zo štítovej strany domu. Tam sa zvyčajne skladovali zemiaky a zelenina.

Prírodný a klimatický charakter podmieňoval pomerne jednotvárnu stravu, ktorá sa na Zamagurí skladala predovšetkým z chleba, zemiakov, kapusty, mlieka, cestovín, údeného a soleného mäsa, masla, bryndze, loja a slaniny. Cyklus prác v hospodárskom roku a výber potravín ovplyvňovali termíny jedenia a spôsoby podávania jedál. V zime bolo zvykom jesť dvakrát denne, ráno a podvečer. Výnimku tvorili nedele a sviatky, keď sa jedlo aj na obed. V období poľných prác sa termíny jedenia prispôbovali potrebám ľudí. Napríklad v čase kosenia trávy sa odnášali koscom na lúky raňajky i obed a večerali doma. Na transport stravy sa používal kôš alebo dvojité hlinené hrnce s dreveným vekom – *dvojacky*.

Na raňajky – *frištyk* sa zväčša jedla teplá kaša, prívarky a polievky. Postupne sa zaužívalo pitie bielej kávy, zajedanej chlebom. Na obed – *poledne* sa konzumovali polievky, krúpy, strukoviny, halušky. Na večeru sa jedli zvyšky od obeda alebo zemiaky s mliekom. Mäsité jedlá sa varili zvyčajne len v nedeľu a na sviatky a počas niektorých poľných prác. Na nedeľnom obede nechýbali krúpy, ktoré sa varili už v sobotu.

Jedlo sa podávalo v spoločnej mise pri stole pre dospelých. Deti jedli z menších misiek na lavici. Jedlo sa naberalo drevenými lyžicami. Pred jedným i po jedle sa ľudia zvykli prežehnať a pomodliť Otčenáš a Zdravas.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Z obilnín sa na Zamagurí pestovali najmä jačmeň – *jarec* a ovos, v menšom množstve raž – *žito*. Zrná na múku sa mleli v ručných kamenných mlynčekoch alebo sa vozili zomlieť do mlyna. Ručne sa zvykol mlieť jačmeň a raž. Táto múka sa nazývala *razová* a používala sa na pečenie chleba. Na varenie cestovín a kaší ju využívali len v chudobnejších rodinách. V mlyne sa múka mlela na *peredňu* a *chlibovu*. Z prvej sa pripravovali kaše a cestoviny, druhá bola určená na chlieb. Po mletí zostávali otruby – *otrimby*, ktoré sa pridávali do osúchov a chudobnejší ľudia ich použili aj do chlebového cesta. Tlčením v *stupkách* sa z jačmeňa získavali krúpy – *pencaky*. Keď sa olúpali z vrchnej šupy, premyli sa a nechali cez noc stáť vo vode. Ráno sa dali variť do vody, pridalo sa slané alebo údené mäso, zelenina, fazuľa alebo hrach a jedlo, nazývané *krupy*, sa zahustilo slaninovou a maslovou zápražkou. Konzumovalo sa tradične v nedeľu na raňajky s chlebom. Z krúp sa varili aj *krupy s molokom*: uvarené krúpy sa zaliali mliekom a nechali prevrieť. Pšeničná a kukuričná múka sa nakupovala. Z pšeničnej sa zvykli piecť koláče na nedeľu a na sviatky.



Z múky sa varievali kaše: hustejšia *kulaša* alebo *cir*, *čir*. Čir sa varil v lete na večeru, pretože to bolo veľmi rýchle jedlo. Do vody sa nasypala múka a nechala sa zhustnúť. Zriedila sa trochou vody a kyslým mliekom. Keď bola kaša hotová, poliala sa na miske sladkým mliekom. Z kukuričnej múky sa varila *kukuričjanka*. Kaše sa zvykli zapíjať mliekom. Z kaše sa robilo aj ďalšie tradičné jedlo – *džatky*. Posypali sa tvarohom a mastili maslom alebo sa polievali smotanou a pomastili baraním lojom. *Džatky* bol typický pokrm na nedeľné raňajky. Zvyčajne sa k nim jedla kapusta. Kaša bola aj obradovým jedlom. Kaša z ryže – *ryzkaša* sa varila na svadbách a nosila sa *kútnici* – žene po pôrode ako dar.

Z cestovín sa tradične pripravovala *zočurka*, *zatirka* – prstami namrvené kúsky cesta, ktoré sa zavárali do polievok alebo sa uvarili v mlieku. Do polievok sa zavárali *scekane halušky*, *metane halušky*, *rucane halušky*, trhané prstami, a nožom krájané *rezanky*. Z nastrúhaných zemiakov a múky sa pripravovali *čuchane halušky*, *trepane halušky*, *trepanky*, *galusky z gruly*, ktoré sa hádzali z drevenej lopatky po kúskoch lyžicou do vriacej vody. Podávali sa ako hlavné jedlo, dochucovali sa bryndzou, tvarohom, sladkou alebo kyslou podusenou kapustou a mastili sa maslom a cibuľkou alebo údenou slaninou. Niekedy sa ocedené len zaliali sladkým alebo kyslým mliekom – *podľate halušky*. K tradičným cestovinám patrili pirohy – *perohy*. Plnili sa slivkovým lekvárom, plnkou z bryndze a varených zemiakov, ochutenou nasekanou pažitkou, alebo tvarohom s vajíčkom a soľou, prípadne cukrom. Po uvarení sa preliali studenou vodou a dobre pomastili vypraženou slaninou alebo spráženým maslom, do ktorého v lete pridali gazdiné nasekanú pažitku, v zime cibuľku. Pirohy sa tradične podávali s omastenou varenou kapustou. Táto cestovina sa zvykla pripravovať v nedeľu na obed. Pirohy patrili k obradovým k jedlám, podávali sa ako chod štedrej večere.

Pečivo z nekysnutého cesta malo v regióne niekoľko variantov. K najstarším patrili *adzimka* a *moskaľ*. Bolo to pečivo pripravené z múky, vody a soli, ktoré sa vytvarovalo do okrúhleho tvaru a dalo upiecť na žeravé uhlíky ohniska – *vatry*. Postupne sa do cesta začali pridávať aj varené popučené zemiaky a sóda bikarbóna. Upečené pečivo sa potrelo maslom alebo sa jedlo s bryndzou namiesto chleba. Po zániku otvorených ohnísk sa tieto pečivá piekli aj na okrúhlych plechoch – *brotvankách* v peci alebo na platni sporáka. Z nekysnutého cesta sa pripravovali i pečivá potreť plnkami, napríklad z uvarených zemiakov, bryndze a soli – *grulovo osuch*, *grulanik* či *kapuščanik* s kyslou, prípadne sladkou kapustou alebo *jabčanik* s pokrájanými jablkami. Na priadky sa robil čistý *osúch* a upražila sa slanina, do ktorej sa namáčal. Podobné pečivá sa zvykli robiť aj z kysnutého cesta na chlieb a piekli sa v peci v čase jeho pečenia.

Hlavnou múčnou potravinou bol chlieb, ktorý sa piekol z jačmennej múky alebo zmesi jačmennej a ražnej múky, prípadne zmesi jačmennej a ovsenej múky. Do cesta sa pridávali varené popučené zemiaky a v čase ich nedostatku aj kukuričná múka. Kvások na chlieb sa pripravoval tak, že sa usušil kúsok vykysnutého cesta, ktorý sa pri nasledujúcom pečení rozmočil a pridal k múke.



Už po prvej svetovej vojne gazdiné používali na kysnutie aj kupované droždie. Z dobre spracovaného a vykysnutého cesta sa robili asi kilogramové chleby. Naraz sa zvyklo piecť v peci 7 – 10 chlebov, aby vystačili rodine na týždeň. Zo zvyškov chlebového cesta sa upiekol *poskrobek*. Z chlebového cesta sa zvykli robiť aj ďalšie pečivá. Okrem spomínaných to boli *nalešniki*, placky pečené na kapustnom liste, poliate smotanou a posypané cukrom. Keď sa cesto pokrylo vrstvou varených zemiakov a polialo zmesou masla a vajčiek, bol to *knys*, *knes*, *knysa*, *gruľovník*.

Z *prednej* múky z mlyna alebo z kúpenej múky sa piekli koláče – *kuchy*. Bývali čisté alebo sa plnili makom, lekvárom a tvarohom. Piekli sa v okrúhlej alebo kvadratickej plechovej forme. *Kuchy* sa korenili anízom a potierali cukrovou vodou. Na Vianoce i na Veľkú noc sa zvykla piecť zapletaná *štrica*, *strucovka*, *plecinka* a na Veľkú noc ešte aj *paska*. Na Vianoce, na krstiny a iné sviatky bol obľúbený *knyš*, *baba*, *zavijance*. V niektorých zamagurských dedinách sa pripravovali i pečené pirohy – *pirihy* zo zemiakového cesta, plnené bryndzou. Niekde sa robil veľký piroh z chlebového cesta, ktorý sa plnil kapustnou alebo zemiakovo-tvarohovou plnkou.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta patrila k významnej súčasti regionálneho jedálneho Zamaguria. Po zvezení z poľa sa čistila od nahnitého vrchného lístia, postrúhala sa do koryta a nakladala do drevených sudov. Dobré sa nasolila, pridali sa koreniny, hlavne rasca a jablká. Časť úrody sa nechávala v hlávkach a slúžila ako krmovina pre zvieratá. Z kyslej i z hlávkovej kapusty sa pripravovali rôzne jedlá. Sudová kyslá kapusta z *bočky* sa varila po celý rok a zahusťovala sa slaninovou zápražkou alebo len múkou. Kapusta s mäsom sa podávala v nedeľu na obed. Veľmi často sa kapusta kombinovala aj s inými potravinami, najmä zemiakmi a strukovinami. *Kvašno kapusta*, *kapusňarka* sa robila tak, že sa uvarili osobitne kapusta i zemiaky, tie sa do nej vmiešali a jedlo sa omastilo masťou alebo rozškvaranou slaninou. Pokrm nazývaný *kapusta* sa pripravovalo tak, že sa uvarila kyslá kapusta, ak bola možnosť aj s kúskom údeného mäsa, a osobitne fazuľa. Keď boli obe potraviny mäkké, zmiešali sa a zahustili zápražkou. Na Štedrý deň, pretože bol pôst, sa kapusta nemastila; pridali sa k nej osobitne uvarené zemiaky a hrach. Na zabíjačke sa podávala varená kyslá kapusta so slaninovými škvarkami – *kapusta s kočkvarkami*. Vo všedné dni sa pripravovala i hlávková kapusta – *solodka kapusta*. Pokrájaná sa varila s mrkvou, petržlenom, okorenila sa bobkovým listom. Mäkká kapusta sa zahustila zápražkou pripravenou na masle alebo na slanine, pridal sa čerstvý tvaroh a osobitne uvarené zemiaky pokrájané nadrobno. Z hlávkovej kapusty sa pripravil pokrm nazývaný *randuľa*, *lušta*. Pokrájaná kapusta sa dusila spolu s pokrájanými zemiakmi a jedlo sa zahustilo zápražkou pripravenou na masť alebo slanine s cibuľou. Pokrm dlho držal teplotu, preto sa často nosil na pole počas jesenných prác. K tradičným patrili aj trhané cestoviny zmiešané s dusenou kapustou.



ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Významné miesto v živote ľudí na Zamagurí mali zemiaky, nazývané *grule*. Začiatky pestovania tejto potraviny sú z územia doložené z druhej polovice 18. storočia. Spočiatku sa sadili len na úhoroch, kde sa nedarilo iným plodínám, a na pôde získanej kľčovaním lesa. Hospodársky význam získali zemiaky až v 19. storočí, spočiatku v dôsledku neúrodných rokov a hladu, ale postupne sa stali najdôležitejšou poľnohospodárskou plodinou. Ich pestovanie sa osvedčilo na menej úrodných pozemkoch pohnojených košarovaním oviec. Vykopané zemiaky sa uskladňovali v jamách vyhlbených priamo v dome alebo v jamách – *dolikoch* vykovaných vo dvore alebo v záhrade v blízkosti domu. Starší typ jam mal otvor krytý slamou s rovnou šindľovou strieškou, zaťažanou kameňmi. Zemiaky sa konzumovali varené, pečené a v kombinácii s inými potravinami, hlavne s kyslou kapustou a mliekom. *Grule s kapustu* boli tradičným jedlom Zamaguria. Pokrájané zemiaky sa uvarili, voda z nich sa naliala na kyslú kapustu, ktorá tým zmäkla, alebo sa kapusta udusila osobitne. Pripravila sa múčna zápražka z masti alebo zo slaniny, do ktorej sa vmiešali scedené zemiaky a scedená kapusta. Jedlo sa premiešalo a podávalo. Podobné jedlo sa pripravovalo kombináciou varených zemiakov, zápražky a vody z kyslej kapusty – *grule s varom*. *Zočorka, zatirka* bolo v podstate to isté zemiakové jedlo, ktoré sa ešte zahustilo natrhanou cestovinou. Keď sa kopali zemiaky, varievala sa *zufka*: pokrájané zemiaky sa dali variť do slanej vody, a keď boli mäkké, voda sa zliala a k zemiakom sa nalialo kyslé mlieko alebo smotana s rozhabarkovanou múkou. Jedlo sa dochutilo upraženým maslom alebo údenou slaninou s cibulkou. Tradičným jedlom bola kaša zo zemiakov – *bukova kulasa*. Boli to varené rozpučené zemiaky zahustené múkou, dochutené praženým maslom alebo sladkým, či kyslým mliekom. Zo zemiakovo-múčneho cesta sa robili šúľance – *šlyžky*. Sypali sa makom, strúhankou, cukrom a mastili maslom. Mužom sa pripravovali s upraženou slaninou. Obľúbeným zemiakovým jedlom boli *nalešniki, nalisniki* – placky z nastrúhaných surových zemiakov. Piekli sa na kapustných listoch v chlebovej peci alebo na plechu. Opečené sa posolili, pomastili maslom, prípadne sa namáčali do smotany.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Pred domami na Zamagurí boli menšie záhradky – *ogrudecky*, oplotené dreveným plotom, kde si gazdiné pestovali polievkovú zeleninu, bylinky a kvety. Po lúkach sa zbierala rasca, z ktorej sa zvykla pripravovať polievka – *kminovo polifka* s haluškami alebo s vajíčkam a krupicovou múkou. Zbieral sa štiav – *scoch*, ktorý obsahoval kyslú šťavu, preto ho ľudia jedli proti smädu. Zelenina sa kedysi pestovala obmedzene: mrkva, petržlen, kaleráb, zeler, cibuľa, cesnak, chren a jedlé repy. Jedla sa surová, podobne ako hlúby z kapusty, a pridávala sa do niektorých jedál. V čase núdze sa jedla aj surová repa – *kvaka, karpil*. Jedlé repy bývali biele alebo žlté a varili sa na jeseň zvyčajne spolu so zemiakmi. *Kvaka* sa tiež piekla pokrájaná na kolieska na plechu; mala sladkastú chuť.



V kuchyni sa upotrebila aj tekvica – *dyňa*, ktorá sa postrúhala, nechala prevrieť, pridal sa ocot a cukor, prípadne sa zahustila smotanovou alebo mliečnou zátrepkou. Zo strukovín sa na varenie používala fazuľa, ale aj hrach a bôb. Tieto potraviny sa zvyčajne uvarili osobitne a potom sa primiešali buď k varenej kapuste, alebo k zemiakom a celé jedlo sa zahustilo zápražkou. Podobne sa pripravovali aj *krupy s bobom*. Len údené mäso sa zvyklo variť spolu so strukovinami, prípadne aj s kapustou. Hrach sa väčšinou nesial, kupoval sa v obchode. Bol typickým pôstnym jedlom, varil sa na Štedrý deň a pripravoval sa v pôstne dni, v stredu a v piatok. Fazuľa sa používala struková aj suchá. Strúčiky – *zelené fizoli* sa varili spolu s pokrájanými zemiakmi a zahustili mliečnou alebo smotanovou zátrepkou. Suchá fazuľa – *podbita fizola* sa varila vo vode a zahustila zátrepkou. Zvykla sa variť tiež fazuľa spolu s kapustou.

Ovocie malo v tradičnej strave obyvateľov Zamaguria minimálne zastúpenie. V regióne sa urodili len plané jablká, hrušky a slivky, ktoré sa konzumovali surové. Zbieralo sa lesné ovocie – čučoriedky, maliny, jahody, ktoré v letnej sezóne spestrili ľuďom jedálny lístok. Po lesoch zbierali ľudia aj huby, ktoré sa sušili a šetrili do vianočných jedál.

MLIEČNE JEDLÁ

Zamagurský región mal vzhľadom na prírodné a klimatické podmienky vyhovujúce podmienky na chov hospodárskych zvierat. V obciach s dostatkom pasienkov sa chovali najmä ovce, ktoré sa tam pásli od jari do jesene. Ovca bola považovaná za najužitočnejšie zviera, dávala mlieko, mäso, vlnu, kožu. Chov hovädzieho dobytku zaznamenal stúpajúcu tendenciu od konca 19. storočia a postupne sa stal ťažiskom zamagurskej poľnohospodárskej produkcie. Súčasne s tým začal upadať chov oviec.

Produkcia kravského a ovčieho mlieka umožňovala jeho pomerne vysoké zastúpenie v tradičnej strave. Kravské mlieko sa konzumovalo v čerstvom stave a spracovávalo na tvaroh a maslo. Konzumovalo sa aj mlieko po otelení kravy – *šara*, *kurastra*. Miešalo sa so sladkým mliekom a vodou a po uvarení sa podávalo s chlebom alebo zemiakmi. Niekedy toto uvarené mlieko s cukrom používali gazdiné ako plnku do koláčov – *koloč ze šary*. Nadojené kravské mlieko sa dalo zvyčajne skýšiť a po zobratí vrchnej smotany – *smjetany* do hlinených hrncov zostalo *kvasne mleko*, *kvasne moloko*, ktoré sa pilo alebo pridávalo do jedál. Z kyslého mlieka sa ohrievaním získaval tvaroh – *tvarog*, ktorý sa využíval na dochutenie halušiek, rezancov, pirohov a koláčov. V severne položených lokalitách Zamaguria sa tvaroh zvykol konzervovať. Usušil sa vo forme hrudiek a v zime sa strúhal na cestoviny. Srvátka, ktorá zostala po vyzrážaní tvarohu, sa pila, pridávala sa do jedál a považovala sa za liek pri žalúdočných ochoreniach. Hlavným produktom z kravského mlieka bolo maslo. Na stĺkanie masla sa používala drevená vysoká nádoba, nazývaná *kjernnycka*. Hotové maslo sa uskladňovalo v hrnčekoch, v ktorých sa odnášalo, zvyčajne spolu s tvarohom, na trh. Cmarom, ktorý zostal po zmútení masla, nazývaným *mašlanka*, *mašlon*



ka, sa zahášal smäd alebo sa zapíjal k zemiakovým jedlám. Na zimu sa zvyklo maslo pretápať – *prazone maslo* a držalo sa v hlinených hrncoch – *orjavoky*, dovážaných z Oravy. Z kravského mlieka sa vyrábal *syr* pomocou syridla podobne, ako sa vyrábal ovčí syr.

Ovčie mlieko sa spracovávalo predovšetkým na salašoch. Po nadojení do drevených geliet sa precedilo cez plátno. Potom sa mlieko zrážalo pomocou syridla, nazývaného *kľag*, *kľak*, *kľok*. Tekuté syridlo sa získavalo z vysušených telacích alebo jahňacích žalúdkov. Po zrazení mlieka na hustú *syreninu* sa obsah putery prekrojil dreveným nožom, roztrepal dreveným trepákom a napokon sa rukami zberal do plátennej utierky – *gruždanky*, *grudjenky*, *brudžarky*. Plátno so syrom sa zavesilo, aby z neho odtiekla srvátka. Potom sa hruda syra položila na policu, kde sa sušila a dozrievala. Po syre zostala v putere *levarka*, z ktorej sa varením získala *žentyca*; tá bola hustá a jedla sa lyžicou. Žinčica bola hlavnou potravinou ovčiarov na salašoch, ktorí ju jedli aj trikrát denne. Na celom Zamagurí bolo známe domáce spracovanie bryndze. Z vysušenej hrudy syra sa odkrájala vrchná kôrka, potom sa pokrájala na kúsky a rukami rozmiesila, nasolila a *nabila* do gelety s dreveným dlenkom, ktoré sa zaťažilo kameňom. Do bryndze sa zvykla pridávať aj červená prášková paprika, prípadne špiritus. V niektorých dedinách sa bryndza robila aj zo zmiešaného ovčieho a kravského, prípadne i kozieho mlieka. Bryndza sa používala na prípravu *bryndzovej polifky*. Podľa starého postupu jej prípravy sa dali variť zemiaky a do teplej vody sa zamiešala bryndza, ktorá sa nechala prevrieť. Niekedy sa táto polievka robila s uvarenou cestovinou – *zatirkou*. Niektorí bačovia robili zo syra oštiepky, ktoré sa v zime strúhali ako posýпка na rezance či pirohy. Zriedkavejšie pripravovali aj ovčie maslo, predovšetkým ako liek na rany.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Mäso bolo v tradičnej strave obyvateľov regiónu zastúpené zriedkavejšie. Hovädzina sa kupovala u mäsiarov na sviatky a pri významných rodinných a pracovných príležitostiach. Okrem toho ho gazdiné odoberali pri povinnom výseku, keď sa dobytok zranil a musel sa utrátiť. Z hovädziny sa varil guláš a polievka.

Do začiatku 20. storočia prevládalo v strave ovčie mäso. Na jeseň sa rezali jahňatá, nadbytočné ovce a barany. Mäso sa nasolilo a uložilo do drevených korýt alebo sudov. Ovčí tuk – *loj* sa upražil a používal v kuchyni ako omastok. Ovčie črevá – *flaky* sa varili a plnili sa do nich klobásy. Najlepšie časti zvierat – zadné stehná a rebrá sa zvykli vyúdiť a odložiť na zimu. Mäso sa údilo v podstreší domu pri ústi lapača dymu, ktorý bol umiestnený nad ohniskom. Údená baranina sa varila najčastejšie s krúpami. Sviatočným pokrmom bola polievka z baraniny s haluškami, ktoré sa uvarili osobitne.

Ošípané sa začali vo väčšom rozsahu chovať až v priebehu 20. storočia. Domáce zakáľacky – *zabijacky* sa tradične konali pred Vianocami a počas fašiangov. Väčšina mäsa a tuku sa nasolila a vyúdila, časť sa spracovala do klobás. Z vnútorností sa robili jaternice – *kysky*. Niekde bolo zvykom plniť črevá



aj zemiakovou plnkou. Po zakáľáčke sa robila večera, na ktorú sa pozývala širšia rodina. Kus mäsa – *křepst*, klobásy a jaternice sa zvykli tiež posielať príbuzným a susedom. Čerstvé a nasolené bravčové mäso sa varilo, dusilo alebo pražilo. Údené mäso sa varilo väčšinou v kapuste alebo spolu so strukovinou či zeleninou a nazývalo sa *polifka s vindzenym mjesem*. Tradične sa pripravovala tak, že údené mäso sa dalo variť do vody, pridala sa cibuľa, strúčiky cesnaku, mrkva, petržlen. Osobitne sa uvarili rezance a zaliali vývarom z údeného mäsa. Niekedy sa do polievky dali aj na kocky pokrájané zemiaky. V tom prípade sa jedol vývar s rezancami a mäso so zemiakmi, prípadne s osobitne uvarenou kapustou ako samostatný chod.

Hydinové mäso, najmä slepačie, sa podávala väčšinou na svadbách. Z vajec a múky sa pripravoval *pankúch*, ktorý sa jedol obvyčajne v nedeľu na raňajky a zapíjal bielou kávou. Hydina a vajčka boli určené predovšetkým na predaj.

NÁPOJE

Zdrojom vody v dedinách ležiacich v horských údoliach boli prírodné pramene, inde sa hlbili studne. Voda z prameňov sa odvádzala drevenými žľabmi, pod ktoré sa stavala nádoba na vodu. Voda stekala do širšieho žľabu, ktorý slúžil na napájanie dobytku. Studne mali okrúhly alebo kvadratický tvar a niekde dosahovali aj hĺbku päť metrov. Voda sa vyťahovala vo vedrách pomocou rumpálov. Studne na povrchu bývali zrubové a kryté šindľovou strieškou. Smäd sa zaháňal aj mliekom, najmä kyslým, cmarom alebo šťavou z kyslej kapusty – *varom*. Ľudia si pripravovali i odvary z rôznych rastlín. Populárny bol lipový alebo *mjontkov*ý *tej* – čaj z kvetu lípy a z listov mäty piepornej, ktorú si pestovali gazdine v záhradkách. V priebehu 20. storočia sa presadila tzv. biela káva, pripravená z kupovaných kávovín alebo praženého obilia. Doplnená mliekom sa pila na raňajky. Z alkoholických nápojov sa konzumovali predovšetkým v krčme kupované pálenky.

PÔSTNE JEDLÁ

Pôsty, najmä obdobie veľkého pôstu pred Veľkou nocou a každý týždeň v stredu a v piatok, ľudia na Zamagurí dodržiavali ešte v druhej polovici 20. storočia. Prísny pôst dodržiavali najmä Rusíni gréckokatolíckeho vyznania, ktorí vtedy nekonzumovali ani mlieko, ani mliečne produkty. V pôste sa na varenie nepoužívali živočíšne tuky. Tie sa nahrádzali buď ľanovým olejom, alebo pretopeným maslom. Typickými potravinami pôstneho obdobia bola kyslá kapusta, varené alebo pečené zemiaky a hrach uvarený nahusto, všetko pomastené olejom. Tradičným pôstnym jedlom bola *zatirka s varom* – varená cestovina so šťavou z kyslej kapusty alebo *zatirka s molokom* – cestovina sa v tomto prípade zmiešala s kyslým mliekom. K týmto pokrmom sa jedli *suche gruli*. Pôstnym jedlom bola i *varjanka*. Uvarené a na kúsky pokrájané zemiaky sa poliali šťavou z kyslej kapusty zriedenou vodou a zahustila nahrubo zomleťou jačmennou múkou.



Na Popolcovú stredu sa zvykli jesť napríklad uvarené zemiaky v šupe a na večeru sudová kapusta s pokrájanou surovou cibuľou. O polnoci zo Zeleného štvrtka na Veľký piatok chodili sa ľudia umývať do potoka a tiež sa z jeho vody napili, lebo verili, že ich to vylieči a uchráni pred chorobami. *Veľky pjuntek* bol dňom prísneho pôstu, jedli sa len zemiaky a voda z kyslej kapusty alebo chlieb a voda, prípadne čierna káva a chlieb. Od Veľkého piatka do Veľkonočnej nedele, kým sa nepriniesli posvätené jedlá z kostola, nejedlo sa mäso ani nič masťné.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Najviac obyčají zimného obdobia sa sústredilo okolo vianočných sviatkov, ktoré sa nazývali *gody*. Hlavný význam mal z nich Štedrý večer – *Vilija Božjeho narodenia*. Od rána sa všetko pripravovalo na večeru, nazývanú aj *objod*, *obid*. Veľká pozornosť sa venovala príprave stola. Podľa tradície mali na ňom ležať tri chleby, cesnak a po troške z každého druhu pestovaného obilia. Pod stôl sa dala slama a do kúta izby snop ovsy. Tieto veci tam ostali až do sviatku Troch kráľov. Zrno sa potom primiešalo do prvej sejby, aby bola dobrá úroda. Izba bola ozdobená zelenou halúzkou z čečiny s farebnými stužkami a papierovými kvetmi – *podlažničkou*, ktorá visela v izbe po celý rok, pretože sa jej pripisovala ochranná funkcia.

V rámci vianočnej obradnosti mala dôležitý význam príprava jedál, ktoré sa zvykli podávať na večeru. Piekli sa aj chleby a koláče na celé sviatky. K tradičným vianočným koláčom patrila *knyš* z kysnutého cesta, ktorý sa pôvodne piekol v chlebovej peci a pridával sa do neho tzv. žltý korienok. Zvykol sa tiež piecť zapletaný koláč z troch vrkočov – *plečony kolač* a makom, tvarohom, orechmi, lekvárom plnené záviný – *zavijance*. Varilo sa viac druhov jedál, ktoré mali symbolizovať hojnosť. Ich konzumáciou sa mala táto hojnosť preniesť aj na budúcoročné hospodárstvo. Druhy štedrovečerných jedál a ich poradie neboli vo všetkých dedinách rovnaké. Napríklad vo Veľkom Lipníku sa začala večera kúskom chleba s cesnakom, nasledovali *bobaľky* – kúsiky cesta uvarené v osolenej vode, pomastené maslom a pocukrované. Jedli sa vraj preto, aby jačmenné klasy boli veľké a hrubé ako toto jedlo. Ďalším chodom bola hrachová polievka so sušenými hubami – *horochova polifka s gribami*, nasledovala *slifčanka* – uvarené sušené slivky so zemiakmi, pôstna nemastená kapusta so zemiakmi a pečené *bobaľky* – kúsiky pečiva osladené cukrom a makom. Malo sa ich zjesť veľa, aby bolo toľko peňazí ako maku. V iných zamagurských dedinách sa na štedrovečernú večeru podávali napríklad rezance s makom, pirohy plnené slivkovým lekvárom, halušky, fazuľa na kyslo alebo varené zemiaky so sušenými hubami, do ktorých sa pridala kyslá voda z kapusty. Z každého kúska jedla sa zvyklo trocha odobrať a odniesť do maštale dobytku a hydine. Časť z vianočných jedál sa hodila do studne. Vo Veľkom Lipníku sa kedysi dávalo trocha jedla aj na vonkajší roh domu v presvedčení, že ho prídu zjesť duše mŕtvych predkov rodiny.



Súčasťou štedrovečerných zvykov bolo vinšovanie. Gazda vinšoval svojej rodine, príbuzní a susedia si vinšovali navzájom. Napríklad takto: „*Vinsujem, vinsujem, na ščenče, na zdravje, na to bože narodzene, že by mi še docekali drugeho bozego narodenja, v mñejsich gñihach, ve vjenksich miloščach, v bojnejsich a urodnejsich rockach, jako mi doteraz pržezili. Pochvalen Pan Ježiš Kristus!*“

Okrem vinšov spievali deti rôzne koledy a od rána chodili *betlehemare* – väčší chlapci, prezlečení za anjela, pastiera a Kuba, ktorí s dreveným betlehemom predvádzali po domoch ľudovú hru o narodení Ježiša Krista. Za odmenu dostávali od domácich peniaze a koláče.

Božie narodenie sa pokladalo za veľký sviatok a z toho dôvodu sa nesmelo nič robiť. Nevarilo sa, jedli sa len pokrmy pripravené na Štedrý večer. Nesmelo sa chodiť po návštevách. Ďalší vianočný sviatok, na Štefana, sa chodilo znova vinšovať. Aj Nový rok sa niesol v znamení vinšovania a novoročné želania mali ľuďom zabezpečiť zdravie, šťastie a úspech v hospodárstve v nasledujúcom roku. Niekde za to dostali vinšovníci koláč – *novelátko*.

Posledným sviatkom vianočného zvykoslovného cyklu boli Traja králi – *Tře krulovje*. Najvýznamnejším zvykom je svätenie vody kňazom v potoku, ktorú si ľudia odnášali domov a pili, aby boli zdraví.

Na Blažega (3. február) zvykli napríklad vo Veľkej Frankovej po domoch znova chodiť *koladnici* oblečení v kožuchoch, za čo dostávali vajcia, slaninu a drobné peniaze.

Od sviatku Troch kráľov sa začalo fašiangové obdobie, nazývané *zapust* alebo *ostatky*. Vtedy mali roľníci viac času a mohli sa venovať aj zábavám. Pre toto obdobie bolo charakteristické maskovanie ľudí, najmä mužov za ženy a naopak. Maškary chodili spievajúc, tancujúc a vystrájakúc žarty po *džadovanju* z domu do domu. Súčasťou fašiangov bola tanečná zábava, ktorá trvala tri dni – od poslednej nedele do utorka pred veľkonočným pôstom. Organizovala ju mládež. Mládenci zaobstarali pálenku, dievčatá slaninu, vajíčka, klobásy, z ktorých si pripravili pohostenie. V utorok o polnoci sa fašiangy skončili, ale ešte predtým, asi o 21. hodine, sa v kostoloch zvonilo *na kysky*, aby sa ľuďom pripomenulo, že majú poslednú šancu dojesť zásoby mäsa, údenín a tuku v dome, pretože bude nasledovať dlhé pôstne obdobie, keď bolo jedenie živočíšnej stravy zakázané.

Prípravy na veľký sviatok, akým bola Veľká noc, sa robili najmä na Bielu sobotu. Gazdiné varili jedlá, ktoré sa dali na druhý deň svätiť v kostole a farbili sa veľkonočné vajíčka. V rímskokatolíckych obciach sa páliť pred kostolom oheň – *Judasov poľum*, z ktorého uhlíky si brali gazdiné domov a podkurovali nimi v peci, kde sa piekol sviatočný chlieb a koláče. Na *Velikdeň*, *Velkonocnu nedželu* sa išlo ráno do kostola na omšu s košíkom prikrytým obrúskom. V koši boli jedlá: koláč, šunka, vajíčka, slanina, klobása, syr, maslo, soľ, chren, zemiaky. *Paska* bol koláč okrúhleho alebo kvadratickeho tvaru, ktorý sa piekol najmä v rusínskych obciach. Niekde bola *paska* veľká, preto sa nosila na chrbte osobitne zabalená v plachte. Na prípravu jej cesta sa používala ryžová



kaša zafarbená šafranom alebo tzv. žltým korienkom nažltlo, takže pečivo bolo dvojfarebné. Po omši jedlá kňaz posvätil a jedli sa hneď pred kostolom alebo ich konzumovala spoločne rodina po príchode domov. S košíkmi sa kedysi ľudia ponáhľali domov, pretože verili, že kto bude rýchly, bude rýchlo hotový aj s poľnými prácami. V Osturni pri príchode z kostola matka uderila košíkom o hlavu každého člena rodiny, pričom vrela: „*Moja hlava z kameňa, neboji sa hrmeňa.*“ Potom si rozdelili a zjedli jedno posvätené vajíčko, aby sa držali pokope. Z posvätených jedál sa odkladalo na rôzne magicko-ochranné praktiky. Masťou zo šunky sa dobytku natierali pysky, aby ho neuhryzol had. Škrupiny z vajec sa sypali sliepкам, aby dobre niesli. Drobné kúsky z týchto posvätených jedál sa zamiešavali aj do prvého jarného siatia obilnín.

Na druhý deň, na Veľkonočný pondelok, už nadránom začali chodiť mládeňci polievať dievčatá vodou, aby boli zdravé. Za odmenu ich v domoch ponúkali pálenkou, koláčmi a obdarovali maľovanými vajíčkami. V utorok dievčatá oblievačku chlapcom oplácali.

Sedem týždňov po Veľkej noci sa na Zamagurí slávil sviatok *Rusadlá* alebo *Želene švjontky*, na ktoré sa zvykol piecť koláč z kysnutého cesta – *knyš*. Niesli sa v znamení sviežej zelene ako symbolu nastupujúceho leta, ktorou si ľudia ozdobili svoje príbytky. Priniesť zeleň do dediny bola úloha mládencov. V severnej časti regiónu zvykli pribíjať haluze lípy alebo červeného smreka zo soboty na nedeľu medzi okná, na brány a uhly domov, kde bývali dievčatá. V južnej časti regiónu stavali chlapci dievčatám pred domy stromčeky – *maje*. Dievčatá sa im za to odmenili na spoločnej tanečnej zábave pálenkou a doniesli aj jedlo. Obyčajne v máji alebo v júni si robili pastieri oviec *valasku gosčinu* na salaši.

Vyvrcholením leta bol letný slnovrat, ktorý sa v goralských obciach oslavoval v chotároch obcí zapáľovaním ohňov, nazývaných *sobotky*, v predvečer sviatku svätého Jána. Dňa 15. augusta, na *Panenku Mariu Želnu*, chodili ľudia zbierať rôzne zeliny – *žele*, ktoré sa nechávalo posvätiť v kostole. Vysvätená kytica získala podľa ľudovej viery liečivú moc a používala sa na prípravu liečivých odvarov a okiadzanie ľudí i hospodárskych zvierat v čase choroby.

Na jeseň pri príležitosti zháňania oviec z pasienkov a ich rozdeľovania jednotlivým majiteľom sa robila *bacovska gosčina*, ktorú nachystal bača pre svojich ovčiarov, pre príbuzných a funkcionárov salašného spolku. Zarezala sa ovca a kúpila pálenka. Na sviatok Všetkých svätých si tradične robili ženy hostinu, ktorá sa skladala z praženic a pálenky. Odvtedy sa začali pravidelne schádzať a spoločne priadli ľanové nite.

Dôležitou zložkou rodinného a spoločenského života na dedinách boli zvyky sústredené okolo najvážnejších udalostí v živote človeka – narodenia, svadby a smrti.

Podľa ľudových predstáv žena, ktorá čakala dieťa, bola vystavená rôznym škodlivým vplyvom a nebezpečenstvám, preto sa musela chrániť. V rámci rôznych zákazov, ktoré sa jej týkali, platili i pravidlá týkajúce sa jedál. Mala za-



kázané ješť ryby, aby dieťa nebolo *sľinave*, nemala ješť mäso od kosti, aby dieťa nebolo chudé. Gravidnej žene sa nesmelo odmietnuť jedlo, na ktoré mala chuť. Pri pôrode pomáhala rodičke pôrodná baba – *babica, pani baba*. Počas pôrodu sa žene dávala na posilnenie a proti bolesti piť pálenka s korením a na ochranu proti zlým silám odvar z posvätených zelín. Prvé dni po pôrode prichádzali k rodičke – *položníci, porodníci* – ženy z príbuzenstva, kmotry, susedy a prinášali rôzne jedlá. Vrávelo sa, že priniesli *narodove, do pologu*. Obyčajne to bola zapražaná rascová polievka, ryžová kaša, praženica, pirohy, koláče, niekde vyprážané pečivo, nazývané *buchty*, káva a pod. Tento zvyk mal kedysi pre rodičku veľký význam, pretože aj tá najchudobnejšia mala po pôrode postarané o dobrú výživu.

Viaceré zvyky sa viazali k dieťaťu. Do vody jeho prvého kúpeľa sa dávali rôzne predmety, ktorých vlastnosti mali prejsť na dieťa. Najčastejšie to boli peniaze a svätená voda. Ak to bolo dievča, pridal sa kúsok cukru, aby bola sladká, ak to bol chlapec, baranie rožky, aby bol silný. Po kúpeli sa dieťa zvyklo namastiť čerstvým maslom, potrieť bielkom a zavinúť. Na prečistenie mu dali harmančekový odvar alebo kapustnú vodu.

Krstných rodičov – *kumov* si rodičia dieťaťa vyberali už pred pôrodom. Kedysi to boli osoby mimo príbuzenstva, zväčša ich priatelia. Neskôr sa začali za krstných rodičov zvať blízki príbuzní – bratia a sestry rodičov dieťaťa. Všetky deti v rodine mali rovnakých *kumov*. Ich povinnosťou bolo obdarovať dieťa pri príležitosti krstu. Tento zvyk sa nazýval *križmo, do zvjonzka* a mal tradíciou presne určený obsah. Tvorili ho dva metre plátna a peniaze. Matka sa odvdáčila za dar tým, že *kumovi* poslala *pocesno*: tri koláče – *kuchy* a liter pálenky. Niekde dávala kmotre šatku a kmotrovi košeľu.

Krst býval obyčajne v najbližšiu nedeľu po narodení dieťaťa. Babica obliekla dieťa a spolu s *kumou* ho niesli z domu do kostola na krst. V kostole na nich čakal *kum*. Po príchode z kostola kmotra dieťa položila na zem pod strednú hradu v izbe alebo pod stôl. Zo zeme ho zdvihol otec dieťaťa na znak toho, že ho prijal za svoje.

Po tomto slávnostnom akte nasledovala zábava a hostina – *kerščiny, radošni-ky*, na ktorej sa zúčastnili najbližší príbuzní rodičov dieťaťa, kmotrovci, susedy a pôrodná baba. Kedysi na krstiny muži nechodili, boli to len ženské oslavy. Pozvaní prinášali v hrnčekoch uvarenú kašu s mliekom alebo praženicu, koláče – *baby, gruľovníky, zavijance*, chlieb, bryndzu. K jedlám sa ponúkala pálenka. Krstiny bývali veľmi veselé, žartovalo a spievalo sa, a keď bola muzika, aj sa tancovalo. Krstiny mali byť také preto, aby aj dieťaťa bolo po celý život veselé.

Tradičný svadobný obrad sa začínal vtedy, keď rodina dievčaťa súhlasila s jej vydajom. Na druhý deň nasledovali *namuviny, rukoviny*. Na nich sa nastávajúci pár, rodičia a blízka rodina z oboch strán dohodli na výške vena – *vjana* pre nevestu. Na znak dohody sa mladému páru spojili ruky, dievča dalo chlapcovi šatku a vymenili si prstene. Nasledovala menšia hostina, kde sa podávali koláče, praženica a pálenka. Na druhý deň išla *mloda pani* a *mlody pan* na



faru zapísať *ohlasky*, *opovjedzi*. V deň tretích ohlášok pozývala nevesta k sebe na obed alebo na *frištyk* družbov, družice a ženícha. Po pohostení odovzdala dvom družbom pierka a veľké biele vreckovky, ktoré symbolizovali ich svadobnú funkciu, z ktorej vyplývala povinnosť pozývať svadobných hostí. Ešte v ten deň sa vybrali so spevom po dedine po *družbovaňu*, *zganač ľudzi na veše*. Text pozvania mal žartovný charakter, napríklad takýto: „*Poslal nos tu mlody pon i mloda pani, že by šče še jutro na vešele pozbirali, s kotami, mesami i se vsickym gazdovstvom.*“ Za pozvanie domáci družbom poďakovali, pohostili ich pálenkou, niekedy aj zaplatili. Pozvaní hostia potom nosili do svadobného domu rôzne potraviny – múku, masť, vajíčka a podobne, ktoré sa použili pri príprave svadobnej hostiny. Deň pred svadbou sa zišli družice v dome nevesty a pri speve pripravovali *drustku*. Bol to vrcholec zo smreka, ktorý ozdobili perami, papierovými kvetmi, šatkami a stužkami. Tento stromček niesol *starosta* pred nevestou, keď išla na sobáš, zo sobáša a cestou do ženíchovho domu. V predvečer svadby usporiadal ženích tanečnú zábavu pre mládež v dedine. Bývala v krčme alebo v jeho dome a bola to rozlúčka mladého páru so slobodou.

Svadobným dňom býval pondelok po tretej ohláške v kostole. Družbovia skoro ráno, niekedy už o tretej hodine, zvolávali pozvaných hostí – *vešeľnikof* na *frištyk* do oboch svadobných domov. Po ňom a po požehnaní rodičov odchádzal ženích s družinou do domu nevesty, kde ho nechceli vpustiť a musel domácim spĺňať rôzne požiadavky, napríklad správne odpovedať na hádanky. V niektorých dedinách bolo zvykom ponúkať mu falošné nevesty. Pred odchodom na sobáš do kostola sa robil obrad odprosenia rodičov nevesty a požehnanie mladého páru.

Okolo sobáša, ktorý bol začiatkom ich nového spoločného života, sa sústredilo v tradičnom obrade viacero magických praktík. Niekde si nevesta brala na cestu do kostola pod pazuchu alebo v lajblíku kúsok chleba, soli, cukru, peňazí a po troške z každej plodiny, aby sa jej darilo v hospodárstve. V Osturni bolo zvykom, že za mladým párom išla žena s chlebom a ženy rozhadzovali ľudom kúsky koláčov, aby bol život mladomanželov poznačený hojnosťou. Koláče nevesta rozhadzovala aj pri východe z kostola. Chytali ich hlavne dievčatá vo viere, že sa aj ony čoskoro vydajú.

Po obrade v kostole odchádzala celá svadba do domu nevesty alebo sa svadobníci rozdelili do oboch svadobných domov a ženích išiel po nevestu až večer. V domoch bol pripravený obed pre pozvaných hostí. Kedysi býval skromný. Podávalo sa varené čerstvé alebo údené mäso s chlebom, ryžová kaša – *ryzkaša*, koláče – *kuchy* a pálenka. Keď bola rodina biedna, jedlo sa podalo len najbližšej rodine, družbom a družiciam, ostatní hostia sa išli najesť domov. Po pohostení začala svadobná zábava a tanec až do chvíle, kým sa nevesta nezačala pripravovať na odchod z domu. Prostredníctvom svojho *starostu* znova ďakovala a odprosovala rodičov. Z domu odchádzala v sprievode družbov, ženícha sprevádzali družice. Vtedy sa niektorí mládenci zamaskovali za *mamuny* a cestou tancovali okolo mladého páru.



Pri prechode nevesty do ženíchovho domu sa prenášali aj jej periny a spievali sa piesne, ktoré naznačovali, čo môže v novej rodine nevestu čakať, napríklad: „*Neplac Katruš, neplac, ani še nešlopkoj, pujdeš do Marekov na ovšany moskoľ. Na ovšany moskoľ ešte s otrembami, třeba tam nevjaste s veľkyma zembami.*“

Prvému vstupu nevesty do domu ženíchových rodičov sa pripisovala veľká vážnosť, a preto ho sprevádzali rôzne magické úkony. Prekročiť prah domu musela pravou nohou, aby jej to prinieslo šťastie. Pri vstupe do domu ju vítala matka ženícha s pálenkou a koláčom. Nevesta si trocha odpila, podala fľašu ženíchovi, ktorý si odpil a zvyšok vyliala na okolostojacich. To isté spravila s koláčom. Pri vstupe do izby musel mladý pár alebo nevesta obchádzať okolo stola a pobožkať jeho rohy. Vo Veľkej Frankovej mala pri tom nevesta pod pazuchou chlieb, ktorý si priniesla z domu. Vo Veľkej Lesnej bol chlieb položený na stole a nevesta na ňom držala ruku. Obchádzanie nevesty okolo stola značilo, že bola prijímaná za člena novej rodiny, domu a hospodárstva a dávala sa pod ochranu domácich predkov.

Po obradnom prijatí nevesty v ženíchovom dome prišli tam jej rodičia i blízka rodina a priniesli ako dar chlieb, koláče a pálenku. Nasledovala spoločná večera, zábava a tanec, ktoré trvali až do obradu čepčenia – *cepenja* nevesty. To sa robilo v izbe, v komore alebo v susednom dome. Pri tomto úkone mávala nevesta na kolenách položený ženíchov klobúk alebo koláč a jedla pri tom chlieb s maslom, aby bola *žerna* – aby jej chutilo. Pri tomto obraze sa neveste rozplietli vlasy a sňal venček – symbol dievotva. Na hlavu jej matka alebo *kuma* založila čepiec. Okolostojace dievčatá a ženy je dali dary – plátno, šatku, ľan, peniaze. Skôr ako ženy priviedli ženíchovi začepčenú nevestu, predvádzali mu falošné nevesty. Keď sa k nej dostal, objal ju, pobožkal a zaplatil za stratený venček. Ona mu zasa odrezala z klobúka pierko – symbol *pana mladego*. Spolu si pripili, pričom mu žena chrstla zvyšok pálenky medzi oči. V Osturni ženích núkal ženám pálenku za to, že mu priviedli peknú ženu. Na záver obradu čepčenia ju predviedli pred svadobčanov a začal sa *brautsky* tanec. Pri ňom nevesta tancovala so ženíchom, s družbom a postupne so všetkými svadobčanmi, za čo jej všetci platili.

Po tanci nasledovalo obdarovávanie. Nevesta obvykle dala svokrovi ľanovú košeľu, svokre a švagrinej oplecko. Ženích daroval rodičom a príbuzným nevesty peniaze a pri ich odchode domov dostali koláče, pálenku a podobne, aby mali *zo svadby porciju*. Tým sa svadba pre väčšinu svadobníkov a muzikantov skončila.

Na druhý deň chodili družbovia pozývať najbližšiu rodinu z oboch strán do svadobného domu na hostinu, nazývanú *popraviny*, *pogodky*. Vtedy sa dojedali zvyšky svadobnej hostiny, a keď nič nezostalo, zložili sa a kúpili aspoň v krčme pálenku.

Umieranie a smrť prijímali kedysi ľudia pokojne a s pokorou. Pohreb – *po-gřib* sa vykonal väčšinou na tretí deň po skone človeka. Prv než sa truhla zatvo-



řila, prířuzní sa s mŕtvym obradne rozlúčili. U Rusínov bolo zvykom, ře řeny vtedy nahlas *lamentovali*, *vykladali*. Pohrebný sprievod odchádzal z domu do kostola a po omři na cintorín. Pri skone mladého ěloveka sa mládeř obliekala ako na svadbu – mládenci ako družbovia a dievčatá ako družice. Ak mal mŕtvý už snúbenicu, niesla pred truhlou na tanieri venček, zlomenú sviecu alebo rozrezaný citrón.

Po pohrebe pozvali pozostalí blízku rodinu, farára a tých, ěo niesli truhlu, do domu na pohostenie – *pogřebiny*, *komařnu*. Podával sa chlieb, bryndza, klobásy, koláěe a pálenka. Ak bol pohreb mladého ěloveka, hostina bývala bohatšia. Po vypití väčšieho množstva pálenky bola pohrebná hostina neraz hlučná a veselá.

Na Zamagurí ľudia verili, ře duša mŕtveho sa ešte po pohrebe vráti domov. Preto nechávali prvú noc svietiť svetlo a na stôl postavili pohárik s pálenkou, chlieb a nôř na odkrojenie.

Hroby sa kedysi navřtevovali len príleřitostne, zvyčajne v období sviatku Všetkých svätých. V rusínskych obciach sa spomínali mŕtvi, ktorí zomreli počas roka, na omři zvanej *sluřba Bořa za pomerřyma*, ktorá sa konala v prvú neďeľu po turíĽných sviatkoch.

Tradičná kulinárna kultúra Zamaguria bola primárne podmienená prevažne horskými prírodnými a klimatickými podmienkami, v ktorých ľudia hospodárili. Z toho dôvodu výber potravín bol len obmedzený. Prevažovala strava pripravená z nenáročných obilnín, najmä z jaěmeňa, a zo zemiakov, kapusty, výrobkov z kravského a ověieho mlieka a ověie mäso. Charakter tejto regionálnej kuchyne ovplyvňovalo etnické zloženie obyvateľstva, pretože vedľa seba tu řili Gorali, ktorí mali blízko tak k slovenskej, ako k poľskej kultúre, potomkovia Nemcov a Rusíni. Rímskokatolícka a gréckokatolícka viera, ktorú tu ľudia vyznávali, mala asa vplyv na obradovú kultúru a v rámci nej na charakter rituálnych jeďal a pećiva.

RECEPTY TRADIćNEJ ZAMAGURSKEJ KUCHYNE

Kminovo polifka

Do 1 l vody dáme variť lyřicu rasce a polievku zahustíme múĽnými haluškami alebo vajíćkom a krupicovou múkou.

Bryndzovo polifka

Dáme variť asi 500 g na kocky pokrájaných zemiakov, keď sú mäkké, do teplej vody zamieřame cca 200 g bryndze, ktorú necháme prevrieť. Niekedy sa táto polievka robila aj s varenou drobnou cestovinou – *zatirkou*.



Polifka s vindzenym mjesem

Bravčové alebo baranie údené mäso dáme variť do vody, pridáme celú cibuľu, strúčiky cesnaku, mrkvu a petržlen, môžeme pridať aj trocha na kocky pokrájaných zemiakov. Osobitne uvaríme rezance a vývarom z údeného mäsa ich na tanieri zalejeme. Vývar sa jedol s rezancami a mäso so zemiakmi, prípadne s osobitne uvarenou kapustou ako samostatný chod.

Čir

Do 1 l vody nasypeme toľko hrubej múky, aby kaša zhustla. Keď začne bublať, zriedime ju trochou vody a kyslým mliekom. Kaša sa zapíjala mliekom.

Varjanka

Uvarené na kúsky pokrájané zemiaky polejeme šťavou z kyslej kapusty, ktorú zriedime vodou, zahustíme nahrubo zomletou jačmennou múkou a prevaríme. Toto jedlo bolo považované za pôstne.

Bukova kuľasa

Do 1 kg uvarených rozpučených zemiakov primiešame 100 g hladkej múky a dobre rozmiešame. Kašu polejeme praženým maslom alebo sladkým či kyslým mliekom.

Džatky

1 kg obielených zemiakov dáme variť do osolenej vody. Keď sa uvaria, vodu scedíme, pridáme 200 g polohrubej múky a rýchlo na miernom ohni niekoľko minút miešame, aby vznikla hladká hmota. Hrnec nakrátko prikryjeme a kaša sa doparí. Z kaše lyžičkou vykrajované kôpky – *džatky* dávame na taniere, pričom lyžičku vždy omočíme v masť, aby sa nelepili. Jedli sa s tvarohom poliate maslom alebo smotanou. Zvyčajne sa k nim jedla kapusta.

Kapusta

Dáme variť asi 1 kg kyslej kapusty a kúsok údeného mäsa. Osobitne uvaríme 200 g vopred namočenej fazule. Keď sú obe potraviny mäkké, zmiešame ich dovedna a jedlo zahustíme zápražkou z masť a múky.

Solodka kapusta

Pokrájame hlávkú kapusty a varíme spolu s pokrájanou mrkvou, petržlenom, okoreníme bobkovým listom. Mäkkú kapustu zahustíme zápražkou pripravenou na masle alebo na slanine, pridáme čerstvý tvaroh a osobitne uvarené nadrobno pokrájané zemiaky.

Randuľa, lušta

Pokrájanú hlávkovú kapustu dusíme spolu s pokrájanými zemiakmi a jedlo zahustíme zápražkou pripravenou na masť alebo slanine s opraženou cibuľou a múkou.



Gruli s varom

Uvaríme pokrájané zemiaky, zlejeme vodu, zalejeme ich šťavou z kyslej kapusty a premiešame.

Zočorka, zatirka

Uvaríme pokrájané zemiaky, dolejeme šťavu z kyslej kapusty, premiešame. Do jedla zavaríme i drobnú tvrdú cestovinu a dusíme, kým nezmäkne.

Zufka

Na kocky pokrájané zemiaky dáme variť do slanej vody, a keď sú mäkké, vodu zlejeme a k zemiakom nalejeme kyslé mlieko alebo smotanu s rozhabarkovanou múkou. Jedlo dochutíme upraženým maslom alebo údenou slaninou s cibuľkou.

Pirogi

1 kg uvarených zemiakov postrúhame a spolu s 200 g polohrubej múky a soľou vymiesime hladké cesto. Na pomúčenom lopári rozvaľkáme a pokrájame na štvorce 8 x 8 cm. Na každý kúsok dáme lyžičku vymiešanej plnky z 200 g bryndze, 200 g postrúhaných uvarených zemiakov a posekanej pažítky. Cesto preložíme a okraje trojuholníčkov dobre pritlačíme. Pirohy môžeme naplniť aj slivkovým lekvárom. Uvaríme ich v osolenej vode, a keď vyplávajú, vyberieme ich a prelejeme studenou vodou. Mastíme vypraženou slaninkou alebo spráženým maslom. Pirohy sa tradične podávali s omastenou varenou kapustou.

Nalešniky, nalisniky

5 veľkých zemiakov obielime a spolu s menšou cibuľou postrúhame na jemnom strúhadle. Trocha tekutiny odlejeme. Pridáme rozotreté 3 strúčiky cesnaku, čierne korenie, rascu, majorán a 2 lyžice hladkej múky. Na panvici zohrejeme tuk, cesto v tenšej vrstve rovnomerne rozotrieme na placku a smažíme z oboch strán dočervena.

Knys, knes, knysa, gruľovník

Z chlebového cesta vypracujeme okrúhlu placku, ktorú vložíme do vymastenej plechovej formy. Vrch cesta pokryjeme vrstvou varených rozpučených zemiakov a polejeme zmesou roztopeného masla a vajíčok. Pečieme doružova, krájame ako koláč.

Mjontkový tej

Čaj pripravujeme zo sušených listov mäty piepornej.

Literatúra a pramene:

DILLNBERGEROVÁ, S.: Strava v dedinách na okolí Starej Ľubovne. Archív Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV.

HORVÁTHOVÁ, E.: Zvyky pri svadbe a narodení dieťaťa vo Veľkej Lesnej. In: *Slovenský národopis*, XVIII, 1978, č. 1, s. 61 – 88.



- JAKUBÍKOVÁ, K.: Rodinné zvyky. In: Zamagurie (Ed.: J. Podolák). Košice: Východoslovenské vydavateľstvo, 1972, s. 195 – 231.
- JAKUBÍKOVÁ, K.: Výročné zvyky. In: Zamagurie (Ed.: J. Podolák). Košice: Východoslovenské vydavateľstvo, 1972, s. 231 – 263.
- PODOLÁK, J.: Tradičné spôsoby získavania obživy. In: Zamagurie (Ed.: J. Podolák). Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1972, s. 37 – 87.
- UŠAK, J.: Staviteľstvo a bývanie. In: Zamagurie (Ed.: J. Podolák). Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1972, s. 123 – 153.





ZVOLENSKÝ REGIÓN



Región sa nachádza v centrálnej časti stredného Slovenska na území bývalej Zvolenskej župy. Na východe je ohraničený okolím Brezna, na západe a na severe okolím Banskej Bystrice, v južnej časti regiónu sú centrami Zvolen a Detva. Zo západu región ohraničuje pohorie Veľkej Fatry, zo severu predhorie Nízkych Tatier a juhovýchod vyplňajú Veporské vrchy s dominantnou Poľanou. Ešte na konci 19. storočia región pokrývali z 55 % lesy. Dominantnou riekou je Hron, v jej strednom toku. Najvýznamnejším centrom regiónu bol do 18. storočia Zvolen, neskôr Banská Bystrica, ktoré ležali v kotlinách. Cez zvolenskú kotlinu viedla už počiatkom stredoveku významná cesta, ktorú strážili viaceré hrady, napríklad Pustý hrad, Zvolenský hrad, Ľupčiansky hrad, hrad Dobrá Niva.

Hospodársky vývin župy ovplyvnila v 13. storočí tzv. nemecká kolonizácia, ktorá podnietila vznik a rozvoj miest a baníctva. Náleziská kovov po stáročia ovplyvňovali ekonomický a sociálny vývin severnej časti regiónu – Banskej Bystrice a jej príslušných oblastí – Španej Doliny, Starých Hôr, Ľubietovej. Tu baníctvo predstavovalo významný faktor, ktorý podmienil spôsob života obyvateľstva a prejavy ich tradičnej kultúry. V 15. – 16. storočí bola juhovýchodná časť regiónu, nazývaná Podpoľanie, dosídlená tzv. kolonizáciou na valaskom práve, pretože tunajšie rozsiahle vysokohorské pasienky a podhorské lúky poskytl vhodné podmienky na rozvoj salašného chovu oviec vo veľkých stádach. Táto kolonizácia priniesla nový spôsob hospodárenia a kultúrne prvky, ktoré postupne zdomácnili a nadobudli v tejto oblasti svoje špecifické prejavy. Poslednou kolonizačnou vlnou bolo osídlenie podpoľanskej oblasti v 17. – 18. storočí, keď na okolí Detvy vznikli lazy s roztrúsenými obytnými a hospodárskymi komplexmi. Niektoré obce pod Poľanou boli doosídlené Goralmi z oblasti poľsko-slovenskej hranice.

Základným zamestnaním obyvateľstva Zvolenskej župy bolo roľníctvo, chov dobytka a oviec. Preto bola v Detve založená aj prvá bryndziareň na Slovensku, už v roku 1787, a vo Zvolenskej Slatine v roku 1797, ktoré skupovali zo salašov ovčie syr na ďalšie spracovanie. Ďalším zdrojom obživy bolo baníctvo,



práca v lesoch, na pílach, pálenie dreveného uhlia, v sklárskych hutách, pltníctvo na Hrone. Centrami remesiel sa stali Banská Bystrica a Radvaň, kde sa koncentrovala výroba súkna z ovčej vlny, klobúkov, modrotlačé, hrebeňov i nožov. Výrobou nožov bola známa aj Slovenská Ľupča, kde ju priniesli kolonisti z Valónska. Vyrábali sa tam i drevené gelety na bryndzu. Banícke ženy zo Starých Hôr a Španej Doliny sa živili výrobou čipiek. Farbiarske dielne v Radvani, Slovenskej Ľupči, Zvolene i v Detve zásobovali modrotlačovou textíliou široké okolie. V Radvani pôsobili aj výrobcovia hrebeňov a gombíkov, spracovávajúci rohovinu. Produkty remeselníckych dielní sa predávali na známom Radvanskom jarmoku, ktorého počiatky siahajú do roku 1655. Na okolí Donovál boli osady uhliarov, ktorí sa špecializovali na výrobu dreveného uhlia, potrebného v hámroch v Španej Doline. Pre obyvateľov dedín panstva Slovenská Ľupča bolo od počiatku 18. storočia typické zamestnanie, pre ktoré sa zaužíval názov *čipkárstvo*. Nešlo pritom o výrobu čipiek, ale o formu obchodnej činnosti, ktorou sa zaoberali najmä muži. Jej predmetom bol obchod s rôznym tovarom: s čipkami, obrusmi, tkanicami, obrúskami, šnúrovačkami, hrebeňmi, železiarskym tovarom, ktoré vykupovali *čipkári* od výrobcov. Títo priekupníci podnikali aj ďaleké cesty po Uhorsku, na Balkán, do Ruska a Turecka, pričom tovar nosili zväčša na chrbte.

Pre mesto Zvolen a okolitý región znamenalo veľký pokrok prepojenie železnicou smerom na Budapešť, Vrútky a Banskú Bystricu v rokoch 1871 – 1873. Mesto sa tak stalo významnou železničnou križovatkou, čo umožňovalo ľahší kontakt ľudí i vývoz a dovoz tovaru do tejto oblasti.

Rozmanitosť v zamestnaní ľudí výrazne ovplyvnila aj tradičnú kultúru v regióne. Laznícky a pastiersko-roľnícky spôsob života ľudí v oblasti Podpoľania sa odrazil napríklad v prejavoch ľudového výtvarného umenia, najmä v drevo-reze a výšivke, ako aj v osobitej muzikantskej a tanečnej tradícii. Drevené kríže zdobené farebným ornamentom patria k najvýraznejším prvkom tradičnej kultúry okolia Detvy. Banícke dediny boli okrem výroby čipiek známe aj výrobou drevených svietnikov, plastík svätcov, vkladačiek do fliaš zobrazujúcich život baníkov. Domy baníkov sa dispozične odlišovali od roľníckych usadlostí.

Z národnostného hľadiska v regióne na počiatku 20. storočia žilo 85 % Slovákov, 12 % Maďarov a 1,5 % Nemcov. V priebehu 20. storočia sa región stal takmer čisto slovenský. V skladbe vierovyznania prevažovali rímskokatolíci, ale pomerne vysoké percento – 32 % obyvateľstva sa hlásilo k evanjelickému vyznaniu. Pred druhou svetovou vojnou bolo v regióne prítomné aj židovské obyvateľstvo.

TRADIČNÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY A KONZUMÁCIE JEDÁL

Pre zvolenský región boli charakteristické dediny s hromadnou uličnou zástavbou, ako aj s roztrúsenou lazníckou sídelnou formou. Domy boli postavené z dostupných materiálov, to znamená z dreva zrubovou konštrukciou alebo z kameňa, ktoré sa zvykli namazať hlinou a natrieť pastelovými farba-



mi. V roľnícko-pastierskych rodinách išlo väčšinou o trojpriestorové obydlia s miestnosťami radenými za sebou od ulice do dvora a za nimi boli priradené hospodárske priestory. Dvory boli z ulice uzavreté širokou bránou a menšou bráničkou. Na lazoch sa stavali samostatné otvorené dvory s pôdorysom v tvare U a L. Vstupným priestorom bol pitvor, v ktorom bolo umiestnené teleso pece s ohniskom, nazývané *hjar*t. Siahalo až nad povalu pod strechu, kde bol asi 60-centimetrový bočný otvor, voľný alebo privretý železnými dvierkami. Táto časť pitvora sa nazývala *ud'jar'ňa*, pretože sa tam pod komínom údilo, varilo na otvorenom ohnisku a ústila tam pece. Pred ohniskom bývala v zemi asi pol metrová jama – *kutka*, do ktorej gazdiná vstupovala a sedela na jej okraji, keď sádzala do pece chlieb a iné pečivá. V pitvore v blízkosti ohniska stála menšia lavica na odkladanie riadu a skrinka – *štelázeň* na ďalšie hrnce a riad. V kúte bolo náčinie na pečenie chleba: lopata, ohreblo, metla – *omelo*, prípadne vidly na vkladanie hrncov do pece. Z pitvora sa po rebríku vstupovalo na povalu – *padláš*. Postupne bol pitvor predelený stenou a vznikla v ňom kuchyňa s murovaným sporákom – *šporheltom*, s pecou na pečenie chleba – *pekárnicou* a novším kuchynským nábytkom, napríklad *kasničkom* vo forme kredenca, v spodnej časti uzavretou dvierkami, v hornej časti s otvorenou policovou časťou na tanieri a lyžice. Z pitvora viedli dvere do izby, kde sa v rohu pri laviciach popri stene nachádzal stôl. Pri stole sa sedelo aj na *stol'coch* bez operadla. V náprotivnom rohu pri dverách stála kachľová pec na pečenie chleba a vyhrievanie izby, do ktorej sa zakurovalo z *hjar*tu v pitvore. V izbe na drevených hradách pod povalou boli umiestnené police a žrde, na ktoré sa odkladali rôzne veci, i kuchynský riad a náčinie, napríklad soľnička a drevený *lyžičník*, na ktorý sa vešali lyžice.

V niektorých prípadoch obývali jeden dom i dve rodiny. Vtedy sa izba rozdelila na dve časti, stôl pod oblokmí sa používal spoločne, ale jedna i druhá rodina mala vo svojom kúte postavený sporák a *štelázeň* na riad. Pitvor používali takisto spoločne, pričom každá z rodín mala svoju komoru, kde spala a uskladňovala si zásoby i osobné veci. Boli aj prípady, že v jednom dome gazdovali tri ženy, ktoré sa museli pri sporáku postupne strieďať.

Komora bola postavená najčastejšie pod jednou strechou s pitvorom a izbou a vstupovalo sa do nej z pitvora alebo komora stála osobitne oproti vchodu na druhej strane dvora. V bohatších gazdovstvách mali dve komory. V komore bývala posteľ a pod ňou často zakrytá jama na zemiaky. V miestnosti sa skladovali aj vrecia s obilím, stál tam i *štok* – podlhovastá truhla s priečkami na múku, na nej hlinené mliečniky – *rajtopíky* s mliekom a pri stenách kuchynské náčinie a riad, napríklad *mažjar* z čerešňového dreva so železným tlčkom na tlčenie maku, *dbanka* – nádoba na stĺkanie masla, náčinie na pretláčanie zemiakov a syra, drevené *putery* s bryndzou, hlinené hrnce – *záhoráky*, kovový *sekáčik* na výrobu cestoviny *mrvenice*.

Pri domoch postavených do svahu bývala predná časť podpivničená, čím sa získal ďalší skladovací priestor. V niektorých gazdovstvách sa zemiaky umiest-



ňovali osobitne od obilia a iných potravín. Niekde mali na ne vykopané jamy mimo domu v hromadnom zoskupení na obecnom pozemku.

Hlavným jedlom dňa bývali raňajky – *fruštik*, na ktorý sa varili teplé jedlá, predovšetkým bryndzové halušky. Na poludnie sa osobitne nevarilo, hlad sa zahnal mliekom alebo chlebom so slaninou. Večera sa jedla okolo 17. hodiny. Boli to väčšinou jedlá zo zemiakov alebo polievky. Počas letných poľných prác, hlavne počas kosby trávy, sa kvalita i kvantita stravy zvýšila. Ráno išli kosci kosiť už okolo druhej hodiny, a keď prišli na lúky, dali si *malý fruštik*, najčastejšie slaninu s chlebom, a vypili si pálenky. Okolo 7. – 8. hodiny prišli za nimi ženy a doniesli im druhé raňajky, čo boli obyčajne halušky alebo rezance so sladkým či kyslým mliekom, alebo polievka s údeným vareným mäsom, prípadne praženica a klobása. Na obed sa jedlo údené mäso z polievky s chlebom, prípadne zemiaková alebo fazuľová polievka na kyslo. Večera bola doma, zvyčajne len to, čo sa stačilo uvariť. Drevorubači, ktorí chodili na *týždňovku* do lesa, si brali so sebou potraviny, z ktorých si sami pripravovali jedlá. V sobotu sa zvyčajne pripravovala kapustnica s čerstvo napečenými chlebovými plackami – *podimníkmi*. V nedeľu a vo sviatok sa na raňajky podávala múkou zahustená zemiaková kaša so škvarkami, ktorá sa zapíjala kyslým mliekom. Na obed sa varievali zapražené polievky, údené mäso s ryžou alebo krúpami a fazuľou. Neskôr sa zaužívalo varenie hovädzej polievky z kúpeného mäsa s rezancami alebo krúpami a druhým jedlom bolo mäso z polievky a ako príloha zemiaky. Rodina jedávala pri stole z jednej veľkej hlinenej misy. Naberalo sa drevenými lyžicami.

S prípravou jedál mali súvis aj niektoré povery. Verilo sa napríklad, že ak gazdíná nechala v hrncoch alebo v misách varechy a lyžice, v dome budú ľudia nepokojne spať.

Pre stravovanie priekupníkov na cestách bola typická *čipkárska mašina*, ktorú používali na varenie. Bola to prenosná plechová nádoba v tvare valca s malým komínom v strede, v ktorej sa kúrilo dreveným uhlím, prípadne drevom. Vyrábali ju klampiari. Typickým jedlom, ktoré sa v nej pripravovalo, bol *čipkársky guláš* s cestovinovými trhancami – *čipkárkami*. Keď sa mäso so zeleninou, zemiakmi a cestovinou uvarilo, vybralo sa z vývaru a jedlo sa osobitne. V kotlíku sa chystali aj iné jedlá, napríklad halušky, cestoviny, káva. Čipkári väčšinou chodili bez žien, preto sa z nich stali zdatní kuchári.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

Veľa dedín zvolenského regiónu malo podhorský charakter, takže poľnohospodárstvo sa zameriavalo tak na pestovanie kultúrnych rastlín, ako aj na chov hospodárskych zvierat. V mnohých lokalitách sa hlboko do 20. storočia dodržiaval tzv. trojpoľný systém hospodárenia; chotár bol rozdelený na tri celky, na ktorých sa striedal osev ozimných a jarných obilnín so sadbou zemiakov. Z obilnín sa pestovala pšenica, raž, jačmeň, ovos a tenkeľ – odroda pšenice jednozrnnej a dvojzrnnej, nazývaná – *oukrm*. Potrebné obilniny sa získavali aj



tak, že ľudia chodili na žatvy do južnejšie položených regiónov a dostali ich ako naturálnu odmenu za prácu. Pšenica, raž a jačmeň sa mleli v mlynoch na múku. Z pšenice sa získavala trojaká múka: hladká chlebová, polohrubá a hrubá, z ktorej sa piekli koláče. V mlyne sa z jačmeňa tiež mleli krúpy – *gäršňa*. Boli obľúbenou závarkou do polievok, v ktorých sa varilo údené mäso. Krúpy sa kedysi varili najčastejšie s kapustou, a to väčšinou tak, že v pondelok sa navarila jedna a od štvrtka do nedele druhá porcia. Keď boli ľudia hladní, mohli si jedlo nabráť. Múka z tenkeľa sa používala na varenie kaše a krmili sa ňou, rovnako ako jačmennou múkou, ošípané. Ovos bol krmivom pre kone.

Ešte na počiatku 20. storočia sa varili obilninové kaše, ktoré zastupovali v strave chlieb. K tradičným patrila kaša z tenkeľovej múky – *oukromová kaša* a *chamuľa*, *babrilo*, upražená múka zaliata sladkým mliekom, dochutená soľou, niekedy nadstavená vajíčkami. V priebehu 20. storočia sa začala variť namiesto tenkeľovej kaše redšia i hustejšia kaša z kukuričnej múky, ktorá sa jedla omastená a zapíjala kyslým mliekom. Jedla sa i studená alebo sa pripražila. Z hustejšej kukuričnej kaše sa robili *škorce*. Kúsky kaše sa z drevenej lopatky odrezávali nožom a otierali o okraj misy, kým nebola plná. Na záver sa jedlo dobre omastilo.

Takmer každodenným pokrmom boli cestoviny. K obľúbeným cestovinám patrili rezance s tvarohom, praženicou, lekvárom, makom, kapustou a niekde i s prívarkom z kyslého mlieka a múky, nazývaným *chamuľa*, *mandarka*, *gebulka*, *prtká*. Varili sa aj drobnejšie fliačky – *šiflíke*, ktoré sa zvyčajne podávali s pokrúpanou podusenou hlávkovou kapustou, pomastené masťou a slaninou. Z cesta na rezance sa robili aj *tľapke*, *trhance*, *rubácke*, *čipkáré*. Rozváľané hrubšie cesto do tvaru kolesa sa rozkrojilo na 4 – 6 kusov, z ktorých sa kúsky cesta trhali do vriacej vody. Zahusťoval sa nimi aj guláš. Uvarená cestovina sa dobre pomastila a dochutila tvarohom alebo bryndzou. Keď sa muži najedli tohto jedla na raňajky, vydržali tvrdo pracovať celý deň. Za týmto jedlom, podobne ako za haluškami, sa zvyčajne podávala polievka *obar* – vývar, v ktorom sa cestoviny varili, dochutený soľou, paprikou a korením. Bola to mierne lepkavá, ale zato výživná a chutná polievka. Niekedy si ním ženy a dievky umývali tváre, aby boli krajšie – *líčnejšie*. Ako závarka do polievok sa často pripravovala cestovina *mrvenica* a drobnejšia *rajbanička* z tvrdého cesta vymieseneho z múky a vody. *Rajbanička* sa sekala nožom alebo kovovým sekáčikom s dreveným držadlom na hrčky v drevenom vahane. Na nedeľu sa niekedy namiesto mäsa uvarili lekvárom plnené a makom sypané parené buchty.

Najrozšírenejšou, hlavnou a tradičnou cestovinou zvolenského regiónu boli *halušky po noži*, čiže halušky pripravené z hladkej múky a nastrúhaných surových zemiakov, ktoré sa hádzali z drevenej lopatky po kúskoch do vriacej vody. Niekedy gazdiné do cesta zamiešali aj trocha bryndze. Tieto halušky boli na rozdiel od tých, ktoré sa hádžu cez dierkovanú varechu, drobnejšie a podlhovastejšie. Čím boli halušky drobnejšie, tým sa pokladali za chutnejšie. Keď z prvej dávky halušky zovreli a vystúpili na povrch vody, vybrali sa dierkova-



nou plytkou vareškou, preliali studenou vodou a vhodili do pripravenej misy. Na túto dávku sa z kastrólika vylialo trocha tuku. Potom sa hádzali ďalšie halušky, až kým nebola misa plná. Nakoniec sa na ne vyliala zvyšná omasta a posypali sa najčastejšie bryndzou alebo tvarohom. Rozmiešali sa a jedli čo najteplejšie. Bryndzové halušky sa mastili rozškvarenou slaninou so škvarkami, tvarohové sa mastili maslom. Kedysi nebolo zvykom masť halušky bravčovou masťou, aj keď bola k dispozícii. Okrem bryndze a tvarohu sa halušky dochucovali aj praženicou, *chamuľou*, *mandarkou*, smaženou cibulkou s paprikou, sladkou i kyslou kapustou, aj makom. O chudobných ľuďoch sa hovorilo, že varili halušky „*so soľou a božou vôľou*“, to značí, že len omastené.

Z uvarených prelisovaných zemiakov a múky sa pripravovali šúľané cestoviny – *šúľance*, *válke*, ktoré sa po uvarení omastili a posypali makom, strúhankou alebo krupicou – *grísom*. Z rovnakého cesta sa varili pirohy plnené bryndzou alebo slivkovým lekvárom. Sypali sa makom, tvarohom, upraženou krupicou a mastili maslom alebo masťou.

Z pečených obilninových jedál bol najdôležitejší chlieb, ktorý sa piekol v domácnostiach v peci. Patril k tým pokrmom, ktoré prezentovali šikovnosť gazdinej. V niektorých dedinách mali už pred druhou svetovou vojnou verejné pekárne, a tam domáca výroba chleba aj rýchlo zanikala. Všeobecne sa však domáci chlieb na dedinách piekol až do polovice 20. storočia. Gazdiná ho pekávala najčastejšie v sobotu na celý týždeň, zvyčajne 6 – 8 kusov naraz. Pre každú dospelú osobu sa piekol jeden bochník na týždeň. V piatok predvečerom si gazdiná pripravila *kvas*. Do veľkého okrúhleho dreveného vahana preosiala hladkú pšeničnú alebo ražnú múku, v ktorej spravila jamku. Do nej zapravila *kvas*, čo bola v letnej vode rozpustená *nácesta*, *naocesta* – zvyšok vykvaseného cesta odloženého z predošlého týždňa alebo droždie. Kvas sa zakryl plátenným obrúskom. V sobotu ráno bol kvások *narastený* a gazdiná začala rukami miesiť cesto. Ku kvasu postupne pridávala múku, soľ, uvarené zemiaky, ktoré sa pretláčali na zariadení nazývanom *mašinka*, a teplú vodu. Cesto nechala kysnúť, až kým nepretekalo cez vahan. Medzitým rozkúrila pec drevenými polenami. Muselo sa vytvoriť toľko uhlia, aby pokrylo celú plochu vnútra pece. Keď bola pec dobre vykúrená a cesto na chlieb vykysnuté, gazdiná dreveným *ohrablom* zhrabala z dna pece žeravé uhlíky a vymietla ju dočista *omelom*, ktoré sa namočilo vo vode. *Omelo* bola metla z čečiny, pripevnená na dlhej palici. Medzitým gazdiná vykysnuté cesto rozdelila na menšie kusy a uložili ich do menších drevených *vahančokov* vysypaných múkou, v ktorých ich vytvarovala – *vyopálala* do okrúhlej podoby. Vytvarovaný chlieb sa sádzal pomocou drevenej plochej lopaty s dlhou rúčkou do pece. Chlieb sa umiestňoval dozadu pece. Dopredu sa ukladali na okrúhlych alebo obdĺžnikových plechoch *podymníke*, *poduvníke*, *baby* – menšie bochníky z chlebového cesta, ktoré sa navrchu zdobili vrypmi vidličkou a po upečení pomastili. Niekde bolo zvykom piecť aj pečivo plnené kapustou – *kapustníke*. Tieto pečivá sa podávali v sobotu na obed po polievke. Na holom dne pece sa piekli z chlebového cesta aj tenšie placky – *podplamení*



ke, *preplameníke*, ktoré jedli ešte teplé najmä deti, aby zahnali hlad. Pri otvorení pece – *čelustjach* sa piekli zo zvyškov zoškrabaného cesta zo stien vahaná, aj *postrubníke*, *moskolníke*. Chlieb bol v peci zhruba jeden a pol hodiny a potom sa pomocou lopaty *vyšadzoval*. Poklepom na jeho spodnú časť sa zisťovalo, či je dobre prepečený. Chlieb nechýbal na stole ani jeden deň, jedával sa v každú dennú dobu – s mliekom, maslom, masťou či slaninou. Pred nakrojením sa chlieb prežehnával.

Gazdiná využila horúcu pec aj na varenie. Vo vysokých železných hrncoch postavila jedlo k uhlíkom za otvorom pece. Hrnce sa do pece vkladali a vybrali, posúvali a nadvihovali železnými vidlami.

Pred sviatkami sa zvykli piecť v peci z koláčového cesta *holje koláče*, *tvarožníke* – okrúhle pečivo potreté tvarohom, *makovníke*, *tvarožníke*, *orechovníke*, *lekvárovníke*, *bryndzovníke* – plnené záviný v tvare podkovy a *ťapše* – vysoké koláče pečené vo vrúbkovaných formách. Na Štedrý deň sa pripravovali *opekance* z kysnutého koláčového cesta. Cesto sa rukou ušľáľalo a nožom sa z neho rezali asi dvojcentimetrové kúsky, ktoré sa pomúčili, poukladali na plech a upiekli. Tesne pred večerou sa opekance obarili horúcou vodou, aby zmäkli, a omastili maslom. Jedli sa posypané bryndzou, tvarohom alebo osladeným makom. Opekance z múčno-zemiakového cesta sa varili aj bežne počas roka. Na svadby sa piekol vo veľkom vrúbkovanom plechu zapletaný koláč, navrchu zdobený ružičkami – *radostník*. Aj na sviatok Troch kráľov dostávali koledníci menšie koláče. Na krstiny a fašiangy sa tradične pripravovali *pampúške* z kysnutého cesta a *chrapne*, *krapne* z cesta nekysnutého, v podobe prerezaného štvorca alebo obdĺžnika. Tieto pečivá sa vyprážali v rozpálenej bravčovej masti alebo v baraňom loji, až dostali tmavočervenú farbu, a posypali sa cukrom. Z nekvaseného cesta sa piekli *štrúdle*, najčastejšie makové a kapustné. V medzivojnovom období sa už aj na dedinách pripravovali palacinky s lekvárom alebo tvarohom.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta sa zvyčajne pestovala spolu s repou na vyhradených pozemkoch, ktoré ležali pri potokoch. Vytínala sa aj s koreňmi a zväžala na vozoch s prútenou košinou domov na humno. Z hlávok sa odkrajovali korene a čistili sa od nahnitých listov. Odpad sa vysypal do stajne – *štála* a v zime sa krájal kravám do krmiva. Kapustné hlávky sa nosili v košoch do izby, kde sa kapusta rezala – *drobila* na kapustných nožoch. Narezaná kapusta sa nosila do komory a sypala do dreveného suda – *bočky*. Sud nesmel byť rozsušený a jeho vnútro sa vypaľovalo odvarom z orechového lístia. Na dno suda sa dala nakrájaná repa a kapusta sa sypala po častiach, pridávala sa soľ, jabĺčka, bobkový list a celé čierne korenie. Do suda sa kapusta tlačila drevenou *puckou* alebo bosými nohami, až kým nemal človek pod nohami kapustnú šťavu – vodu a kým nebol sud natlačený doplna. Sud s kapustou sa zakryl plátenným ručníkom, drevenou pokrývkou a zaťažil kameňom. Časť úrody sa uskladňovala v celých hlávkach



v pivniciach. Kyslá kapusta sa konzumovala hlavne v zime ako kyslá polievka – *kapustnica*, *bočkovica*, zatrepaná múčnou zápražkou, niekedy sa v nej varila aj klobása. Bola typickým sobotným jedlom na obed i večeru a jedla sa s čerstvo napečeným chlebovým pečivom. Do sudov kapusty sa dávali aj celé hlávky, ktoré sa používali na prípravu *zakrúcanej kapusty*. Boli to zavlnuté listy – *šúľky* vykvasenej kapusty naplnené mletým bravčovým mäsom a ryžou, ktoré sa varili v hrnci spolu s kapustou a kosťami.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *krumple* sa sadili ručne do vyoraných brázd rovno za pluhom. Niekde bolo zvykom, že sa pred orbou porozhádzoval po poli hrach, ktorý sa zaoral a vzišiel spolu so zemiakmi. Po okrajoch zemiačnisk sa sadila do jamiek fazuľa. Po vzišení zemiakov ich ženy okopávali motykou. Pri kopaní si zvykli ženy navzájom pomáhať, preto sa na pole nosili jedlá a nápoje na desiati a olovrant, napríklad chlieb s lekvárom, bryndzou, slaninou a k tomu víno či pálenka. Zemiaky sa uskladňovali v jamách vyhlbených v komorách, pitvoroch i izbách, zakrytých doštenými vrchnákmi, alebo v pivniciach, kde sa pre ne vymedzilo miesto – *cárok*.

Skladba zemiakových jedál bola široká a obľúbená. Najstarším pokrmom boli *krumple pečené v košy* v ohnisku alebo v rúre sporáka, ktoré sa jedávali s kyslou kapustou, kyslým mliekom, cmarom a žinčicou, často aj na raňajky. Pečením na plechu sa pripravovali zemiakové plátky posypané soľou, rascou a korením. Častým pokrmom boli uvarené popučené zemiaky zahustené múkou, nazývané *fučka*, *kulaša*, *kordobán*, alebo *hustý dlávený krumple*, zahustené zápražkou s cibulkou alebo *chamuľou*. Kaša sa vyklopila na misu, v strede sa urobila jamka – *studnička* na omastu, do ktorej sa lyžica s kašou ponárala. Keď sa omasta spotrebovala, zvyšok kaše sa zapil sladkým alebo kyslým mliekom. V nedeľu ráno sa ku kaši podávala varená kyslá kapusta s klobásou, prípadne i hriata pálenka. Zo zemiakov sa varila polievka na rôzne spôsoby. Jedla sa len zapražená alebo sa do nej dali variť rezance – *rezance s vodičkou*, prípadne ryža – *rajs*. Varili sa aj *kyslé krumple* – hustý zemiakový prívarok zahustený múčnou zápražkou a dochutený octom. Obľúbeným jedlom boli *krumple v kapuste*. V jednom hrnci sa varila kyslá kapusta, celé zemiaky a kus údeného mäsa. Zo zemiakovo-múčneho cesta sa pripravovali aj placky – *uokše*. Vyvaľkané cesto sa upieklo na plechu a pokrájalo na kúsky, ktoré sa zaliali riedkou múčnou kašou. Navrchu sa jedlo ešte omastilo roztopeným maslom. Z postrúhaných surových zemiakov, múky s pridaním soli, opraženej cibule, majoránu, cesnaku a čierneho korenia sa pripravovala *baba*, *haruľa*, *tortňa*, ktorá sa piekla na panvici alebo na plechu v peci.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Zo zeleniny sa okrem kapusty pestovala mrkva, petržlen, zeler, cibuľa, cesnak, konzumná biela repa – *kvaka*, tekvica, uhorky a zo strukovín hrach, šošo-



vica, fazuľa, *cícor*, *čičerica*, *slovjenka*, bôb. Z pochutín majorán a kôpor. Fazuľa – *fizol'ňa* sa pestovala na paliciach z liesky – *na tike*, bola čierna a nazývala sa *bugáre*, a nízka – *na pešô*, ktorá bývala strakatá. Deti v chudobnejších rodinách sa často posielali do školy s fazuľou alebo bôbom, uvarenými v slanej vode. Koreňová zelenina sa držala v pivniciach, mrkva a petržlen v piesku. Varila sa v polievkach najmä s krúpami a ryžou. Pražená cibuľa a cesnak dodávali jedlám charakteristickú chuť. Cibuľa sa jedla aj surová s chlebom a slaninou. Tradičnou jesennou polievkou bola *šajtl'ava*, v ktorej sa varili zemiaky, fazuľa, mrkva, petržlen, posekaná hlávková kapusta zahustená múčnou zápražkou. Fazuľa sa varila v polievkach – *fizol'ne sladke* s údeným mäsom alebo so zeleninou, liatymi haluškami alebo krúpami a zápražkou pripravenou na cibuľke. Ako hustý kyslastý prívarok sa varili *fizol'ne kyslje* so zemiakmi a mliečnou zátrepkou. Obľúbená bola hrachová a šošovicová polievka. Z tekvice sa pripravoval kyslastý prívarok. Uhorky sa nechávali v hlinenom hrnci nakvasiť s pridaním chlebového kvásku. Varila sa uhorková omáčka, ktorá sa podobne ako kôprová a chrenová omáčka ponúkali ako príloha k hovädziemu mäsu v nedeľu.

Pestovaniu ovocia sa v regióne nevenovala osobitná pozornosť. Ovocie rástlo v záhradách i po poliach voľne a viac-menej divoko. Najrozšírenejšími druhmi boli jablká, hrušky, slivky a orechy. Niekde sa vyskytovali celé háje divých čerešní, ktoré ľudia jedli čerstvé s chlebom alebo pálili z nich pálenku. Plané hrušky, nazývané *hniličky*, sa ukladali do sena, aby zmäkli, a tak sa jedli alebo sa dávali sušiť do pece. Hniličky sa varili s klinčekmi na Vianoce. Ovocie sa jedlo čerstvé alebo sa pokrájané sušilo v chlebovej peci. Zo slivák sa páčila slivovica a varil lekvár.

Región poskytoval dobré možnosti na zber lesných plodov, Touto činnosťou sa zaoberali najmä ženy a deti. Kedysi ľudia zbierali aj semená hrabu, buka a jalovca na predaj a žalude pre ošípané. Lúky poskytovali rascu, ktorá sa sušila a v kuchyni používala ako korenina. Lesné ovocie sa zbieralo rukami, len na čučoriedky sa chodilo s *hrabkami* – doštičkou zakončenou dlhými zubami, na konci s vyšším poloblúkom. Z čučoriedok, malín, černíc, jahôd, chabzdy a šípok sa varil lekvár, z malín šťava do vody – *zaft*. Lekvár z chabzdy sa nazýval *zúčňa*. Z černíc, trniek a šípok si ľudia vedeli pripraviť víno. Trnky sa tiež sušili a jedli na priadkach a páračkách. Z húb, ktoré sa v regióne nazývali *komprdy*, sa zbierali dubáky, kozáky, suchohríby, kuriatka, rýdziky, pečiariky, masliaky, podpňovky. Čerstvé sa používali na prípravu polievok, jedál s vajíčkami na spôsob pražnice i prívarkov s mliečnou zátrepkou. Sušené dubáky sa pridávali do polievok ako korenie. Lesné ovocie a huby sa chodili predávať aj na trhy.

MLIEČNE JEDLÁ

Zvolenský región mal vynikajúce prírodné podmienky na chov dobytky, oviec i kôz, ktoré sa mohli voľne pásť na horských lúkach a pasienkoch. Mlieko a mliečne produkty predstavovali veľmi významnú časť tradičnej stravy miestneho obyvateľstva. Podojené kravské mlieko sa nalievalo cez riedke plát-



no do hlinených mliečnikov, *rajtopikov*. V nich mlieko *sedávalo* a smotana vystúpila navrch. Po prvej svetovej vojne na gazdovstvách, kde chovali viac kráv, sa začalo mlieko separovať na odstredivke, v ktorej sa oddeľovala smotana od mlieka. Pri prebytku sa v niektorých dedinách predávalo do mliekarní, kde sa z neho vyrábali syry. Koncom týždňa, obvyčajne v piatok, a ak bolo na gazdovstve viac kráv, aj dva razy do týždňa, sa smotana z mliečnikov zbierala do drevenej nádoby – *dbanky*, *zbánky*, v ktorej sa drevenou habarkou *zmútila* na maslo. Maslo sa sformovalo rukami do *osličky* a ozdobilo vrypami lyžicou, neskôr sa natláčalo do drevenej *furmičky* a chodilo predávať do mesta. Za utŕžené peniaze ženy kupovali lacnejší hovädzí loj a iné potrebné potraviny. Zvyšok, ktorý zostal v nádobe, *cmar*, bol obľúbeným nápojom. V domácnostiach, kde bolo veľa masla, zvyklo sa pretápať, aby sa nepokazilo. Do roztopeného masla nasypala gazdiná omrvinky z chleba alebo múku, ktoré klesli, a vznikla *maselnica*. Maslo sa zlialo do hlinenej nádoby, odložilo do studenej komory a postupne sa konzumovalo. *Maselnicou*, považovanou za pochúťku, sa natieral chlieb. Zvyšné mlieko sa nechalo skysnúť a zohrievaním sa pripravoval tvaroh. Používal sa najmä ako posýпка na jedlá a tiež sa zvykol predávať na trhoch. Zo srvátky, ktorá zostala po vyzrážaní tvarohu, sa varila polievka – *zvara*. Srvátka sa znova zohriala, zatrepala sladkým mliekom a nadrobil sa do nej tvaroh. Kyslé mlieko sa zvyklo roztrepávať a pilo sa od smädu najmä počas letných horúčav. Prevareným sladkým mliekom sa zalievala uvarená drobná cestovina – *mrvenica* a jedlo sa ako polievka. Keď sa otelila krava, z prvého žltého vydojeného mlieka – *mledziva*, *guľajstry* sa zvykol upiecť koláč – *baba*, *mledzovník* alebo sa uvarila polievka podobným spôsobom ako *zvara*.

Ovce sa väčšinou chovali tzv. salašným spôsobom. Muži z okolia Zvolena boli známi ako bačovia a na salaše chodili aj na Liptov a Horehronie. Majitelia ovce chovali v zimných mesiacoch doma a v lete boli v opatere baču a valachov na salaši, kde sa zvykli pásť tzv. košarovaním. V tom čase úžitok od oviec, najmä syr, bača speňažoval a peniaze odovzdával *salašníkov* – zástupcovi majiteľov, ktorí boli členmi salašného spolku. Spolok vlastnil kolibu, košiare, kotle, sudy, gelety a ďalší inventár. Gazdovia ho nakúpili pri zakladaní salaša a dopĺňali ho z utŕžených peňazí za syr a vlnu. V zimnom období gazda nadojené ovčie mlieko kľagal pomocou syridla na syr, ktorý sa čiastočne skonsumoval čerstvý. Zvyšok sa nechal skysnúť, pomlel sa na drevenej *mašinke*, nasolil, pomiesil a nabil do drevených geletiek. Tak vznikla kvalitná bryndza, ktorá sa robila do zásoby a niekedy vydržala až do neskorej jari. Vtedy bola už hodne štiplavá – *lúta*, čím sa stali halušky ešte pikantnejšími. Niektorí gazdovia robili v zime zo syra aj oštiepky na predaj i vlastnú potrebu. Tam, kde nebol v blízkosti salaš, ovce sa v stáde vyhánali na pašu každodenne, ale osobitne od kráv.

Produkcii z ovčieho mlieka mal na salašoch na starosti bača. Vyrábал сыр, ktorý sa odpredával do najbližšej bryndziarne. Zo žinčice, ktorú pili pastieri každodenne ako sýty a zdravý nápoj, sa z vrchnej mastnej vrstvy robilo ovčie maslo, ktoré sa používalo na liečenie ľudí i zvierat.



Bača vyrábala aj oštiepky, ktoré sa lepšie speňažovali ako biely syr. Občas pripravil zo zvyškov syra v drevenej formičke aj malé syrčeky – *kačičky*, ktorými obdarovával vplyvných a vážených gazdov, úradníkov i deti.

V prípadoch, že si rodina nemohla dovoliť kravy, chovali sa ovce a kozy. Boli lokality, kde bol chov kôz veľmi rozšírený. Kozie mlieko bolo belšie ako kravské. Vyrábalo sa z neho maslo, ktoré sa stápallo do hlinených hrncov. Mastili sa nimi cestoviny podávané na sladko, napríklad rezance s tvarohom. Z kozieho mlieka sa kľaganím robil aj syr. Nieкто choval kozy preto, aby mohol ich mliekom kŕmiť ošípané.

MÄSOVÉ JEDLÁ

Prírodné podmienky regiónu umožňovali chovať rožný statok, ovce, kozy a hydinu. Zvieratá sa pásli zvyčajne v osobitných spoločných stádach pod dozorom pastierov. Od konca 19. storočia, keď sa pestovali zemiaky už v plnom rozsahu a dala sa kúpiť kukurica, rozšíril sa aj chov ošípaných. Najčastejšie konzumovaným mäsom bola bravčovina a baranina z domácich zdrojov. Hoci rodiny chovali dve-tri ošípané, často ich odpredávali, aby zisk mohli použiť na kúpu iných potrebných vecí. Vykrmené prasce dosahovali hmotnosť maximálne do sto kilogramov. Zabíjačka – *zakáľačka* sa robievala najčastejšie pred Vianocami. Chlapi usmrtili brava ostrým špicatým nožom, v koryte ho obarili vriacou vodou a pomocou plechového nástroja – *škobli* z neho odstránili srst'. Zviera vytiahli na drevený podstavec alebo ho zavesili. Rozrezali ho a začali rozoberať. Umývanie vnútorností mali na starosti ženy. Tenké čreva sa čistili od sliznice drevenými nožmi. Hrubé črevá sa lúhovali vo vriacej vode, v ktorom bol popol a cibuľa, a nechali sa postáť, aby nezapáchali. Potom sa premývali vo vode. Pečienka sa podusila na cibuli a podávala ako pohostenie pre pomocníkov pri zabíjačke. Väčšie kusy mäsa – šunky, rebrá a slanina – sa vložili do slaného roztočku, a keď boli dobre vysolené, dávali sa údiť. Mäso z hlavy sa použilo na výrobu tlačienky – *švankesu*, ktorá sa plnila do žalúdka, povarila a mierne zaúdlila. Uvarené vnútornosti sa použili na výrobu *jaderníc*, do ktorých sa pridávali varené krúpy – *gäršňa* alebo varená ryža, na cibuľke upražená krv, soľ, majorán a čierne korenie. Z nožičiek, kolienok a kožík sa pripravovala huspenina – *studeno*. Sekaným alebo pomletým mäsom sa plnili do čriev klobásy, ktoré sa dávali údiť pod komín. K zabíjačkovým pochúťkam patrila kapustnica. Gazdiné ju varili vo veľkom hrnci spolu s podhrdlinou a krkovičkou. Obľúbená bola aj polievka nazývaná *obarke*, v ktorej sa varili vnútornosti. Zo zabíjačky sa posielala najbližšej rodine výslužka – *zaltanc*, *zabltanec*. Z podkožného tuku sa vytápala masť – *šmalec* a škvarky, ktoré sa jedávali s chlebom alebo na haluškách. Aj brušný tuk z čriev – *grézlik* sa vytopil a používal na mastenie jedál. Z bravčového mäsa sa najviac konzumovalo údené mäso, väčšinou uvarené v polievke, a klobásy, ktoré sa jedli s chlebom. Z tukov bola najobľúbenejšia údená slanina.

Na jeseň po pastierskej sezóne sa riedili stáda oviec a barany sa zabíjali. Na rozdiel od bravčového mäsa sa ovčie konzervovalo len nasolením – *rôsole*.



ním. Varilo sa zvyčajne v polievke a jedlo s chlebom. Ľudia, ktorí chovali viac kôz, robili to isté aj s kozím mäsom.

Hovädzina sa začala u mäsiarov nakupovať až v priebehu 20. storočia. Varila sa z nej zvyčajne nedeľná alebo sviatočná polievka. Mäso sa jedlo len posolené s chrenom a chlebom. Na bohatšie svadby sa zvykli zabíjať jalovice, aby bol dostatok mäsa.

Hydina – sliepky, husi, kačice i morky – sa v strave obyvateľov Zvolenska využívala len sporadicky. Rezala sa predovšetkým na sviatočný stôl, napríklad na krstiny. Hydinu a vajíčka chodievali gazdiné predávať na trhy, aby získali potrebné peniaze.

Strava sa dopĺňala lovom rýb, najmä pstruhov z horských potokov, a rakov, prípadne pytlíctvom menších divých zvierat a vtákov, napríklad zajacov, prepelíc, jarabíc, ktorých bolo v okolitých lesoch na Zvolensku dostatok.

NÁPOJE

Pri voľbe ľudí, kde sa usadiť, hrali zásadnú úlohu vodné zdroje, od ktorých bol závislý človek i hospodárske zvieratá. Používala sa voda z prameňov i zo studní. Z prameňov, ktoré sa nachádzali v chotári, sa voda do obce privádzala drevenými *valovčokmi* do drevených válovov, ku ktorým sa vodil napájať statok. Z prameňov si brali ľudia vodu vtedy, keď v ich blízkosti pracovali alebo keď pásli dobytok. Niekde museli vodu voziť v sudoch, pretože jej nebolo dostatok. Kedysi bolo zvykom, že na Božie telo chodili mládenci čistiť studničky. Za to po domoch vyberali vajíčka, masť, klobásky, z ktorých si spravili praženicu.

Kopané studne mali steny pôvodne spevnené kameňmi, neskôr sa používali aj betónové skruže. Studne bývali otvorené, na vrchu bola zrubová štvoruholníková ohrada, vysoká asi jeden meter. Voda sa naberala pomocou vahadiel alebo namotávaním reťaze na valec, otáčaný kolesom alebo kľukou. Z nealkoholických nápojov sa konzumovali aj odvary z rôznych lúčnych a lesných rastlín, napríklad harmančeka, agátu, bazy, materinej dúšky, ľubovníka, cintárie, skorocéľu, repíka, ktoré sa na tento cieľ sušili. Z páleného obilia alebo kupovaných kávovín sa varila biela káva s mliekom, podávaná k chlebu na raňajky. K často konzumovaným nápojom patrilo sladké a kyslé – *kyslô*, *sanutô* mlieko, cmar a žinčica.

Ľudia si vedeli pripraviť alkoholické nápoje. Z čerešní, sliviek a niekedy aj z raži si pálili pálenky. Tie sa mohli kúpiť aj v krčme. Kališteť pálenky si muži vypili takmer každodenne. V nedeľu ráno bolo zvykom, že sa pila *hrjata* pálenka, pripravená na slanine a upálenom cukre. Víno sa konzumovalo len príležitostne. Pili a propagovali ho najmä priekupníci – *čipkári*, ktorí si ho obľúbili počas svojich ciest na juh Európy. Postupne sa zaužívala aj výroba domácich ovocných vín.



PÔSTNE JEDLÁ

Pôst sa zvykol dodržiavať na Štedrý deň a mladým dievkam sa za to sľuboval dobrý muž. Aj tí, ktorí sa nechceli postiť po celý deň, jedli len ľahký, bezmäsitý obed. U katolíkov bola pôstna aj štedrovečerná hostina. Po skončení fašiangov sa začínal sedemtyždňový pôst, ktorý trval do Veľkej noci. V strave prevládali múčne a zemiakové pokrmy, ktoré sa mastili maslom, bryndzou alebo ľanovým olejom. Obľúbeným pôstnym jedlom boli *mutreke* – sušené ovocie zahustené mliečnou zátrepkou. Nie všetci dodržiavali pôst rovnako prísne, najmä chlapom bolo zaťažko vydržať toľko dní bez mäsa. Avšak na stredy a piatky sa pripravovali pôstne jedlá aj pre nich. Od Kvetnej nedele sa začínal *Veľký týždeň*. Kedysi sa ľudia po „zaviazaní“ zvonov na Zelený štvrtok postili až do ich „rozviazania“ na Bielu sobotu. Na Veľký piatok pôst vrcholil. Tradične sa vtedy jedával uvarený posolený bôb, rezance, šúľance alebo pirohy s makom, mliečna polievka – *mrvenička*, *rajsík*, *opekance*. Ľudia verili, že v tento deň a na Bielu sobotu má voda zázračné vlastnosti. Preto sa v tečúcej vode umývali, aby sa očistili od všetkých nečistých síl. Na Veľký piatok gazdiné mútili maslo, ktoré sa považovalo za liečivý prostriedok.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Ešte v prvej polovici 20. storočia bolo zvykom, že sa v nedeľu ráno varili *krumple v kapuste* s údeninou. Tieto raňajky sa jedli, keď sa rodina vrátila z rannej omše. Na nedeľný obed sa pripravovalo mäso uvarené v polievke, ktoré sa jedlo posolené s chlebom, neskôr so zemiakmi a omáčkami.

Výročný cyklus tradičného ľudového zvykoslovie sa začínal predvianočným obdobím. Najznámejším sviatkom tohto obdobia bola Lucia, považovaná za strigu. Preto sa ľudia v tento deň chránili konzumovaním cesnaku s chlebom. Na dvere domu a hospodárskych budov sa ním robili kríže a cesnakom sa potieral od rohov až po chvost aj dobytok. V niektorých obciach, napríklad v Hrochoti, v tento deň chodili dievčatá s *luckou*. Bola to z handár urobená figurína – *bába* oblečená do kroja a pripevnená na drevenú tyč. Pri svojej obchôdzke, najmä po domoch, kde sa robili priadky, dievčatá spievali a tancovali. Od domácich dostali za to zemiaky, fazuľu, hrach, múku, slaninu, z ktorých si pripravili hostinu, nazývanú *derele*.

Príprava na vianočné sviatky sa začínala upratovaním a pečením oplátok, ktoré piekli gazdiné v železných formách samy alebo ich piekol v školách pán učiteľ – *rektor*. Skoro ráno na Štedrý deň gazdiné piekli chleby a opekance. V peci sa tiež upiekli sviatočné koláče – makovníky, tvarožníky, lekvárniky a bryndzovníky, neskôr aj *paránô cukrovô* – listové cesto so slivkovým lekvárom alebo makom. Varila sa kapustnica s hričmi, u evanjelikov aj s klobásou. Gazdiná prikryla stôl bielym tkaným obrusom, pod ktorý položila mincu, aby nikdy v dome nechýbali peniaze. Nad stolom visela jedlička, ozdobená jabĺčkami a kúskami cukru, kvaky či chleba, zabalenými v papierikoch.

Po večerných bohoslužbách si rodina sadla k prestretému stolu. Po modlit-



be a speve gazda poprial rodine požehnané sviatky. Nasledoval prípitok – hriata pálenka na slanine alebo varené víno, oplátky s medom, cesnak, opekance s makom alebo bryndzou, kapustnica so sušenými hubami, niekde *obáraní hrach*, sušené ovocie a koláče. Na stole bolo aj čerstvé ovocie – jablká a orechy. Z každého jedla dali všetci kúsok na tanier, k tomu cukor a niekedy aj pohárik pálenky pre *anjelika*. Do kútov sa hádzal hrach pre myši, aby aj oni mali sviatky. Po večeri zašiel gazda do maštale a z každého kúska štedrovečerných pokrmov dal statku.

Na Štedrý deň a večer prichádzali do domov vinšovníci. Prví prišli popodlní do domov, z ktorých pásli zvieratá, pastieri – valach, kraviar, jalovičiar a sviniar. Prinášali brezové prúty – *chrenovce*, z ktorých si gazdiná vybrala dva a pošibala pastiera po nohách, aby mu dobre slúžili. Gazda ďakoval pastierom za to, ako sa starali o zvieratá, a gazdiná ich pohostila pálenkou a koláčom. Pre pastiera, ktorý pásol najväčšie stádo, bol prichystaný najväčší koláč a ďalší dostávali menšie koláče – podľa veľkosti stáda, ktoré mali na starosti. Zároveň s pastiermi chodili aj ich ženy, ktoré dostávali múku, soľ, cukor, fazuľu, hrach a koláče. Po večeri zvykli vinšovať miestni Cigáni. Nosili so sebou v koši krčah na pálenku a hrnce na kapustnicu a opekance. Niekde zasa chodili po rodine a známych vinšovať chlapi s kúskom ocele a v katolíckych dedinách betlehemci.

Najväčším sviatkom bolo Božie narodenie. Gazdiná mala všetko pripravené, aby už nič nemusela robiť. Obed bol sviatočný: mäsová polievka alebo kapustnica, mäso zo zabíjačky, *zakrúcaná kapusta*. Podobne sa stolovalo na Štefana. Na Jána (27. december) alebo na Mláďatká (28. december) chodili slobodní mládenci šibať dievčatá prútmi, aby boli šikovné. Vianočná šibačka nezostala bez odmeny. Mládenci dostali pálenku, koláč a lieskovce. Tie isté jedlá ako na Štedrý večer sa objavili aj na silvestrovskom stole. Na Nový rok sa nikdy nevarila hydina, ale bravčové mäso. Na sviatok Troch kráľov chodili po obchôdzke spievať zasa dievčatá. Za pesničku dostávali jabĺčka, oriešky i kvaku. V tento deň zvykli gazdiné variť veľké šúľance *na veľké klasy*, mliečnu polievku s mrvenicou *na veľa bielych husí* a veľké buchty *na veľké krumple*.

Po sviatku Troch kráľov nasledovalo obdobie fašiangov. V tomto období, na Hromnice (2. február), bolo v niektorých dedinách, napríklad v Podkoniciach, zvykom piť *muchovô* alebo *prjadkovô*. Verilo sa, že kto si v tento deň nevypije, budú ho po celý rok štípať muchy a ovady. Deti sa zišli v jednom dome, navarili im čaj a napiekli koláče. Podobne to robili aj dievčatá a chlapi. Mládenci a muži pili *muchovô* – pálenku v krčme.

Najveselšie dni tohto obdobia boli posledné dni od soboty po utorok pred Popolcovou stredou. Niekde chodili v sobotu po domoch mládenci, občas aj v maskách, s muzikou vytancovať dievčatá. Za to dostali na drevený ražeň kus slaniny, klobásy a vajčka, z ktorých si pripravili hostinu. Na obchôdzku po dedine chodili aj pastieri so spevom: „*Fašange, fašange, fašangove časy, jedni pijú, druhí jedia za stolom klobásy.*“ V sobotu a v nedeľu sa konal fašiangový bál, na ktorom nechýbalo pohostenie: vyprážené *pampúšky*, *chrapne*, *krapne* a hriata



pálenka, pripravená na rozškvarenej slanine. V Detve chodili na Škaredú stredu chlapci – *bursovníci*, preoblečení do masiek, *po žobraní* a z potravín, ktoré dostali, si robili hostinu.

Dva týždne pred Veľkou nocou, na Smrtnú nedeľu, chodili dievčatá v niektorých obciach vynášať *Morenu-Muriju*. Bola to figurína oblečená do kroja, s ktorou prešli po dedine, vyzliekli ju a následne hodili do vody. Za túto obchôdzku dostali dievčatá do košíkov vajíčka, jabĺčka, kvaku, hrach, šošovicu a pod., z ktorých si pripravili pohostenie. Kedysi bolo zvykom na Smrtnú nedeľu variť v kapuste údenú bravčovú hlavu.

Na *Veľkú sobotu* sa začala príprava na sviatky Veľkej noci. Na okolí Detvy bolo zvykom, že gazdiné po „rozviazaní“ zvonov na kostole bežali k potoku po vodu, ktorú dali posvätiť a prilievali ju do pripravovaných jedál, predovšetkým do *vaječnice*. Varila sa šunka, pričom sa masť z povrchu vody – *šoudrová masť* zbierala a používala na liečenie zvierat. Z vody, v ktorej sa varila šunka, gazdiné pripravili kyslú polievku, nazývanú *octovina*, zatrepajú mliekom, dochutenú octom a zahustenú spúšťanými vajcami. Na sviatky sa piekli koláče, najmä zavíjané makovníky, tvarožníky, lekvárniky, kapustníky, bryndzovníky i jemnejší koláč *kucheň*, zdobený na povrchu pletením cesta. Piekol sa aj koláč, ktorý sa nosil na veľkonočný pondelok do poľa. Dievčatá chystali vajíčka ako dary chlapcom za *kúpačku*. Väčšinou ich farbili vo vývare zo sena a lieskových jahňád. Na Veľkonočnú nedeľu po bohoslužbách zasadla rodina k sviatočnému stolu. Každý si rozdelil vajíčko na toľko kusov, koľko bolo členov rodiny, a všetkým z neho ponúkol. Tento zvyk symbolizoval súdržnosť rodiny, želanie, aby sa nikdy neroztratil. Potom nasledovali ďalšie pokrmy – mäsová polievka, uvarená šunka, niekde pečené kozľa alebo jahňa, chren, chlieb a koláče. Len čo odbila polnoc, mládenci brali vedrá s vodou z potoka alebo zo studne a vybrali sa na veľkonočnú kúpačku. Za oblieť vodou im dievčatá platili surovými alebo varenými vajčkami a pálenkou. V čase kúpačky bolo tradíciou, že gazda s gazdinou vyšli do poľa s koláčom s dierou v strede, ktorý kotúľali po zemi a odriekali: „*Gúľ, gúľ, kukolčok do hája a pšenička do štála*.“ Potom rozhadzovali po poli škrapiny z veľkonočných vajec vo viere, že ich magická sila sa preniesie aj na úrodu.

Dôležitým zlomom medzi zimou a letom bol deň svätého Juraja (24. apríl), ktorý býval sviatkom pastierov. Tí chodili pred výhonom zvierat na pašu po domoch a od každej gazdinej dostali *vyhnatô, vyhnanô* – malé chlebíky a pálenku. Na päťdesiaty deň po Veľkej noci sa slávil v tradičnom kalendári Turíce. S nimi sa spájalo v regióne stavanie májových stromov. Zo soboty na turíčnu nedeľu postavili chlapci pred domy dievčat stromčeky – brezy, červené smrekky, jedličky, na námestí a pred krčmou vztyčili najvyššie *máje*. S Turícami sa viazala aj prvá návšteva gazdov na salaši. Každý z nich doniesol bačovi okrúhly turíčný koláč, potreť kyslým mliekom alebo tvarohom, posypaný paprikou, a fľašu pálenky. Bačovka pohostila gazdov gulášom z barana, chlebom a pálenkou.



Druhýkrát sa chodilo na salaš v lete, keď gazdovia prišli strihať svoje ovce. Aj táto príležitosť bola vhodná na usporiadanie hostiny. Inak ľudia letné obdobie trávili najviac pri kosení trávy a hrabaní sena. Na vzdialenejšie lúky chodievali kosci aj na *týždňovky* a ženy za nimi nosili *poživenň*, najmä kyslé prívarky, polievky a mlieko, ktoré dobre zahášali smäd. Do letného obdobia spadala oslava dožiniek. V obciach, kde bývalo dosť bohatých gazdov, ktorí si najímali pomocných robotníkov, napríklad v Očovej, po žatve pripravili ženci a žnice gazdovi dožinkový veniec a najmladšia z nich mu ho odovzdala. Gazda všetkých obliat vodou, aby ostali aj naďalej svieži, a gazdiná im pripravila pohostenie, po ktorom nasledovala zábava s tancom.

Veľkým jesenným sviatkom bol deň sv. Demetra (26. október). V obciach, kde gazdovia mali na salaši ovce, sa v tento deň zaháňali do dediny a pastieri obchádzali po domoch, aby za pasenie dostali odmenu. Hovorilo sa, že bačovia a valasi *mitrujú*. Pri tejto príležitosti si pastieri zarezali ovcu a navarili guláš, kúpili pálenku, aby sa mohli spolu s gazdami hostiť.

Aj významné rodinné udalosti, akými bolo narodenie dieťaťa, svadba, úmrtie a pohreb, sa spájali s charakteristickými jedlami a hostinami.

Zhruba do polovice 20. storočia bolo bežné, že ženy rodili doma za pomoci pôrodnej asistentky – *baby*. Ak sa žena pri pôrode veľmi trápila, priniesli do izby vrece s obilím, cez ktoré sa prevalila, aby sa urýchlil pôrod. Na čas pôrodu a šesť týždňov po ňom bol pre matku a dieťa vyčlenený v izbe priestor, oddelený vyšívanou plachtou – *odedzou*. Hovorilo sa, že rodičku *zastelili*. Rodička – *postel'kyňa* do *vádzky* v kostole nemala tento priestor opustiť. Krstní rodičia dieťaťa sa vyberali z radov príbuzných a blízkych priateľov. Za kmotrov ich chodila volať *baba*. Povinnosťou krstnej matky bolo pred krstom priniesť rodičke potraviny na posilnenie – chodila *na pozeranku*, *do posteli*. Kmotra prichádzala s veľkým chrbtovým košom, zaviazaným v plachte, a niesla v obrúsku misu s polievkou. Bolo zvykom, že kmotra navštívila s jedlom rodičku viackrát. K tradičným darom patrili polievky, napríklad bryndzová, vajcová alebo slepačia, vyprázané pečivo *pampúšky* alebo *kraplě*, *grapne*, praženica, rožky, biela káva a fľaša s pálenkou. V bohatších dedinách sa darovala uvarená sliepka. Niekde sa k tejto príležitosti upiekol *radostník* – kysnutý okrúhly koláč.

Krst dieťaťa sa zvykol robiť týždeň-dva po jeho narodení. Jeho oslavou boli *kršteňja* – hostina, ktorá sa robila v dome novorodenca. Pozvaná bola najbližšia rodina a, samozrejme, kmotrovci dieťaťa. Aj na túto príležitosť priniesli kmotry koláče, závin, pečivo a pálenku. Slávnostný obed sa podobal nedeľnému – mäsová polievka, mäso, koláče, pečivo, pálenka alebo víno.

Tradičnej svadbe predchádzali viaceré zvyky a úkony. Prvou etapou boli *pytačky*, *konačky*, keď chodil niekto z mládenцovej rodiny pýtať sa do domu vybranej dievčiny, či ju rodičia za mládenca dajú. Pri kladnej odpovedi ich zvykli pohostiť praženicou s klobásou. Oficiálny vzťah mladých sa potvrdzoval na zásnubách – *vere*, keď dievča darovalo chlapcovi šatku ako záruku, že bude jeho, a vymenili si obrúčky. Potom nasledovali po týždni trikrát ohlášky v kos-



tole. Dva týždne pred svadbou sa zvykli konať v dome nevesty svadobné páračky. Ženy z rodiny priniesli mladej neveste perie, plátno, šatku i nedošitý čepiec na hlavu – *kapku*. Nechýbalo pohostenie. Podával sa chlieb, z ktorého si každý odkrajoval, a pálenka. K tejto príležitosti sa varil bôb, ktorý sa jedol, ale prítomné ženy sa zo žartu ním aj obhadzovali. Niekde bolo zvykom, že rozlúčka nevesty so slobodou bola spojená s vitím *chvojok*, čiže ozdobovaním stromčiekov stužkami a rozlúčka mládenca s *prepújaním pjerka* s tancom pri muzike. Po tretích ohláškach zvykol chodiť *starejší* ako zástupca svadobnej rodiny pozývať na svadbu. Pozývať chodili znova aj mládenci deň pred sobášom. Tento zvyk sa v Strelníkoch nazýval *chodením s kravou*. *Krava* bol hlinený hrniec upevnený na palici, ktorý ponúkali ako „mäso“ pre ženícha. Ak pozvaní súhlasili, že „mäso“ kúpia, mládenci symbolickú kravu rozbili palicou. Za odmenu za tento výstup dostávali zvyčajne už napečené svadobné koláče a pálenku. Po tretíkrát chodili na svadbu pozývať družbovia v deň sobáša. Kto by nebol riadne a viackrát pozvaný, urazil by sa a na svadbu neprišiel.

Počas týždňa pred svadbou sa v oboch svadobných domoch piekol chlieb, koláče, zabíjal sa baran alebo jalovica, neskôr ošípaná, kupovala sa pálenka. V rámci rodinnej a susedskej pomoci nosili ženy do svadobného domu potraviny – múku, cukor, maslo, mlieko, tvaroh, vajcia. Kmotra priniesla okrúhly koláč – *radostník*, zdobený figúrkami z cesta a veľký chlieb, nazývaný *bosvan*. Každá pozvaná rodina tiež doniesla tvarožník alebo makovník. Z izieb sa vyniesol nábytok a priniesli stoly, aby sa hostia pomestili. V lete sa svadby robili aj na dvore domu – *na humne*.

Svadobný obrad sa v priebehu času menil a predovšetkým skracoval. Ešte v 19. storočí bývalo zvykom, že svadba trvala aj šesť dní. Neskôr sa skrátila na dva-tri dni. Kedysi sa svadba začínala v pondelok, postupne sa jej termín presunul na sobotu. Boli tiež dva princípy, ako sa svadba začínala. Niekde išli svadobné sprievody osobitne z oboch domov a svadobníci sa stretli až v kostole na obrade. Inde sa svadba začala príchodom ženíchovej družiny do domu nevesty. Tu nasledovalo *odpýtaŋje nevesty* od rodičov, ktoré organizoval *starejší*. Z domu nevesty išiel sprievod na vozoch s ozdobenými stromčekmi. *Starejší* držal v rukách veľký okrúhly svadobný koláč s dierou v strede, zabalený v obrúsku. Cestou sa zastavili v dome ženícha, kde nevestu privítala svokra a ponúkla ju lyžicou medu, aby bola sladká. *Starejší* postavil koláč na stôl v izbe, kde zotrval počas celého svadobného obradu a hostiny. Potom sa išlo spoločne do kostola na sobáš. Niekde sa konalo prijatie nevesty svokrou až po svadobnom obrade. Po sobáši sa svadobní hostia vrátili do domu ženícha, kde sa konala svadobná hostina. Niekedy sa praktizovala *zdvávka*, to znamenalo, že na prvé jedlo sa išlo do domu nevesty a na druhé do domu ženícha.

Svadobná hostina závisela od majetnosti rodín, ktoré ju usporiadali. Tradičnými jedlami na nej boli opekance, ryža uvarená v mlieku – *rajs*, mäsová polievka zo sliepky a kohúta s cestovinou alebo hovädzia polievka, baranie alebo hovädzie mäso pokrúvané na kúsky, podávané s kyslou omáčkou, chlieb,



koláče, samozrejme pálenka, víno a na záver kapusta. Niekde sa svadobná hostina začínala ponúkaním *pampúchov* a vareného vína. Stolovanie sa začínalo prípitkom a starejší vyzval kuchárku, aby priniesla jedlo. Svadobné jedlá sa na stoly nosili vo veľkých misách, z ktorých si každý hosť jedlo naberal drevenou lyžicou.

Okolo polnoci sa konala *zavíjanka*, ktorá symbolizovala zmenu stavu nevesty z dievčaťa na ženu. Obradne jej bola snáť parta a na hlavu jej krstná matka nasadila čepiec – *kapku*. Kým mladuchu *zavíjali*, hostia si odnášali domov *posádeš*, *pošádes*, čiže kúsky koláčov – *klinčoke* ako výslužku, ktorú si zabalili do prinesených obrúskov. V bohatších rodinách pokračovala svadba aj na druhý a tretí deň, keď sa pozvali aj „páni“ – farár, richtár, notár... Najmä v katolíckych rodinách, kde bývalo viac detí, boli svadby skromnejšie a kratšie.

Pri úmrtí človeka sa o mŕtveho postarali domáci. Umyli ho, obliekli a vystreli do komory. Bolo zvykom, že ho umyli bielym vínom, „*aby bola pekná tvár*“. Po pohrebe sa robila v dome alebo na dvore pohrebná hostina – kar, ktorý patril k významným rodinným udalostiam. Zúčastňovala sa jej najbližšia rodina a farár. Podávala sa mäsová polievka s cestovinou, ktorú prítomní jedli z jednej misy drevenými lyžicami. Na stole bolo aj varené baranie alebo slepačie mäso, chlieb a pálenka.

Región Zvolenská bol z hľadiska prírodných a klimatických pomerov rôznorodý, preto tu môžeme nájsť tradičnú kuchyňu typickú pre podhorské oblasti, ako aj niektoré nížinné prvky. Pre túto kuchyňu bola charakteristická rovnovážna spotreba obilnínových a zemiakových jedál. Výrazným znakom kulinárnej kultúry bola vysoká spotreba mlieka, mliečnych výrobkov, predovšetkým bryndze, a dlho pretrvávajúca obľuba konzumácie ovčieho mäsa. To súviselo s rozvinutým chovom hospodárskych zvierat a salašníckym chovom oviec, ktoré boli pre tento región typické.

RECEPTY TRADIČNEJ ZVOLENSKEJ KUCHYNE

Mrvenica

Do vody sa dajú variť pokrúpané zemiaky, ktoré sa nechajú takmer rozvariť. Z cesta z múky a vody sa urobí tvrdé cesto, ktoré sa naseká alebo nastrúha na malé hrčky. Zemiaky sa vyberú z vody a zavarí sa do nej zápražka z tuku, múky a červenej papriky a mrvenica. Keď vyjde cestovina na povrch, je uvarená, do polievky sa vrátia zemiaky a polievka sa krátko prevarí.

Mrvenica s mliekom

Cestovina *mrvenica* sa dá uvariť. Keď vyjde na povrch je hotová a do polievky sa doleje sladké mlieko. Polievka sa nechá povariť a dochuť sa soľou.



Hubová polievka s mrveničkou

Mrvenička sa robila z hrubej múky a vajec, prípadne vody. Vypracuje sa tvrdé cesto, ktoré sa nadrobno naseká alebo nastrúha. Cestovina sa zavarí do polievky, v ktorej sa uvarili čerstvé huby – dubáky alebo masliaky s 2-3 pokrájanými zemiakmi.

Slepý guláš

Do vody sa dajú uvariť pokrájané zemiaky, a keď sú mäkké, polievka sa zahutí zápražkou z tuku, múky a červenej papriky a dochutí sa. Do tejto polievky sa niekedy dali uvariť ešte rezance.

Šajtlava

Do vody sa dajú variť pokrájané zemiaky a jedlá repa – kvaka, posekaná hlávková kapusta, hrst fazule, mrkva a petržlen. Táto polievka sa varila v lete, keď bol dostatok zeleniny.

Kapusnica, bočkovica

Do vody z kyslej kapusty sa dá variť klobása a zahutí sa zátrepkou z mlieka a múky. V zime bývala táto polievka typickým sobotňajším jedlom a podávala sa s čerstvo napečeným pečivom z chlebového cesta.

Mutreke

Sušené ovocie – slivky, hrušky a jablká sa dajú uvariť a zahutia sa mliečnou zátrepkou. Bolo to typické jedlo pôstnych období.

Zvara

Srvátka, ktorá zostala po vyzrážaní tvarohu, sa zohreje a zahutí zátrepkou zo sladkého mlieka a múky. Na záver sa do nej nadrobí tvaroh.

Rajs

Do vody sa dá uvariť údené mäso a pokrájané zemiaky. Keď sú mäkké, mäso sa vyberie a polievka sa zahutí zápražkou z tuku, múky a červenej papriky. Do vriacej polievky sa zavára ryža a dochutí podľa potreby. Bola to sviatočná polievka, ktorá sa varila v nedeľu a na sviatky.

Octovina

Do vody, v ktorej sa uvarila šunka, sa naleje trocha mlieka, dochutí sa octom a spustí sa do nej niekoľko vajec, čím sa zahutí. Bola to typická veľkonočná polievka.

Gäršņa s fazuļou

Údené mäso sa dá variť do vody spolu s jačmennými krúpami a trochou fazule. Keď je mäso mäkké, vyberie sa a polievka sa dochutí korením.



Babriló

Nasucho upražená múka sa zaleje sladkým mliekom, rýchlo sa mieša. Kaša sa dochutí soľou a môže sa zahustiť niekoľkými vajčkami.

Chamuľa

0,5 kg zemiakov očistíme, nakrájame na kúsky a varíme v osolenej vode. Keď sú zemiaky mäkké, dosypeme k nim polohrubú múku a za stáleho miešania varíme kašu do zhutnutia tak, aby sa v nej vytvárali diery. K zemiakom môžeme dať variť aj trocha ryže alebo jačmenných krúp. Uvarenú kašu rozotrieme na tanieri a v strede urobíme jamku, do ktorej nalejeme na masle opraženú cibuľu. Kaša najlepšie chutí s kyslým alebo sladkým mliekom.

Šiflíky s kapustou

Do slanej vody sa dajú uvariť fliačky – *šiflíky*. Po uvarení sa zmiešajú s podusenou nadrobno pokrúpanou hlávkovou kapustou, pomastia sa praženou údenou slaninou a dochutia čiernym korením.

Šiflíky so zaopraškou

Uvarené fliačky – *šiflíky* sa oblejú *zaopraškou* a posypú cukrom. Poleva sa pripraví tak, že nasucho upálime múku, zalejeme ju sladkým mliekom a necháme zovrieť.

Kyslá fizoľňa

Do vody sa dá variť toľko fazule, aby vznikol hustý prívarok. Keď je fazuľa mäkká zahutí sa smotanovou alebo mliečnou zátrepkou a dochutí octom.

Kyslje krumple

Je hustý zemiakový prívarok, zahustený mliečnou zátrepkou s múkou, okyslený octom.

Hrčka

Do roztpraženej údenej slaniny sa pridá nasekaný cesnak, 2 – 3 vajcia a múka. V rukách sa z masy vyformujú knedle veľké ako päšť, ktoré sa dajú uvariť. Kedysi sa robili koscom pri robotách na lúkach a jedli sa k uvarenému baraniemu mäsu.

Turíčny koláč

Z koláčového cesta pripravíme okrúhly koláč, ktorý potrieme kyslým mliekom, prípadne redším tvarohom, posypeme červenou paprikou a necháme upiecť.

Svadobná baba alebo poklona

0,5 kg hladkej a 0,5 kg polohrubej múky zmiešame, pridáme 1 vajce, soľ a kvások z droždí, cukru a vlažného mlieka. Vypracujeme cesto, ktoré vyvaľkáme na doske a necháme podkysnúť. Z cesta urobíme šúľok a ten vkladáme do okrúhlejšej vymastenej



nádoby na pečenie tak, že ho zakrúcame dookola. Znova cesto necháme kysnúť. Vykysnutý koláč potrieme olejom a necháme piecť približne hodinu.

Kyslô sekaňja

Roztopíme 40 g bravčovej masti, pridáme 3 nadrobno pokrájané cibule a popražíme do sklovita. Pridáme 800 g umytých baraních vnútorností posekaných na tenké pásiky. Sprudka ich opečieme a zalejeme 2,5 l vody. Ochutíme čiernym korením, soľou a bobkovým listom. Vnútornosti dusíme do zmäknutia a jedlo zahustíme zátrepkou zo smotany a múky.

Jadernice

Uvarené bravčové vnútornosti sa zmiešajú s varenými krúpami alebo varenou ryžou, na cibuľke upraženou krvou, do zmesi sa pridá soľ, majorán a čierne korenie. Zmesou sa naplnia tenké črevá a jaternice sa nechajú uvariť. Podávajú sa opečené s kyslou dusenou kapustou a chlebom.

Malinový zaft

Umyté lesné maliny sa nechajú v sklenenom pohári na slnečnom mieste asi týždeň postáť. Vzniknutá šťava sa precedí cez redšie plátno a vleje do smaltovanej nádoby, kde sa zmieša s rovnakým množstvom cukru, a mieša sa tak dlho, kým sa cukor celkom nerozpustí. Vzniknutý sirup vleje do tmavých fliaš, ktoré treba držať na chladnom mieste. *Zaft* sa užíval na dochutenie vody a rastlinných čajov.

Hrjatô

V rajnici necháme zohriať med a pridáme k nemu horúcu rozškvarenú nadrobno pokrájanú údenú slaninu. Nakoniec prilejeme toľko liehu, aký tuhý nápoj chceme pripraviť, a dobre premiešame. Namiesto medu sa môže použiť aj prepálený cukor. *Hrjatô* sa pilo pri všetkých sviatočných príležitostiach.

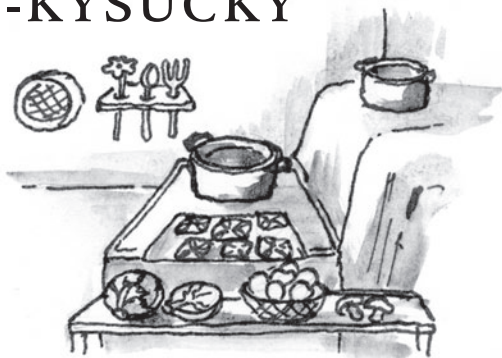
Literatúra a pramene:

- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kolektív: Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Bratislava : Veda, 2005.
FIGUROVÁ, T. (Ed.): Detva. Tradície, premeny a súčasnosť. Detva 2006.
GREGORČOK, I. A.: Podkonice. Historicko-národopisná monografia. Martin : Osveta, 1977.
CHROMEKOVÁ, V. – BITUŠÍKOVÁ, A.: Horná Mičiná. Banská Bystrica : DATEI, 1993.
CHROMEKOVÁ, V. – BITUŠÍKOVÁ, A. – VRTEL, L.: Dejiny obce Strelníky. Strelníky 1994.
Kolektív: Hrochoť. Vrchárske srdce Podpoľania. Bratislava : Nadácia KORENE, 1997.
Kolektív: Očová. História a súčasnosť. Žilina : Knižné centrum, 1999.
LOKŠA, M. – HRONČEK, P. a kol.: Nemecká. Monografia obce. Obecný úrad Nemecká a Ústav vedy a výskumu UMB v Banskej Bystrici, 2007.
MARKUŠ, M.: Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV z obcí Sielnica a Čierny Balog.
MEDVECKÝ, K. A.: Detva. 1905.
Recepty starej mamy. Základná škola Detva, 2008.
Stoličná, R.: Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV z obcí Dobrá Niva a Michalková.
Vlastivedný slovník obcí. Bratislava : VEDA, 1978.





ŽILINSKO-KYSUCKÝ REGIÓN



Región zahŕňa územie Žilinskej kotliny a Kysúc. Žilinská kotlina je ohraňovaná z juhovýchodu Malou Fatrou, zo západu Strážovskou vrchovinou a zo severu Kysuckou vrchovinou. Je dôležitým vodopisným uzlom. Rieka Váh, ktorá preteká centrálnou časťou kotliny, tu priberá tri prítoky: sprava Varínku a Kysucu, zľava Rajčianku. Kysuce sa nazývajú podľa rovnomennej rieky, ktorá nimi preteká zo severu na juh. Kraj lemujú a ohraničujú zo západu Javorníky, na severe Moravsko-sliezske Beskydy, z východu Kysucké Beskydy a časť územia pokrýva Kysucká vrchovina. Kysuce susedia s tššinským Sliezscom, ktoré sa rozkladá v Českej republike na severovýchodnej Morave a v južnom Poľsku. Údolím Kysuce viedla stará obchodná cesta spájajúca juh so severom, smerujúca zo Žiliny cez Jablunkovský priesmyk do Tššina. Región patril historicky do Trenčianskej župy.

Najstaršie písomné správy o osídlení Žilinskej kotliny sa zachovali z 12. – 13. storočia. Noví osadníci, ktorí sa na tomto území usadzovali po tatárskom vpáde, dostávali od panovníka nielen výsady, ale prinášali so sebou aj svoje tradície. Najneskôr koncom 13. storočia začali sem prichádzať nemeckí kolonisti z Tššinska. Od roku 1312 mala Žilina mestské výsady obsahujúce normy nemeckého – tššinskeho práva, ktoré bolo v Uhorsku známe ako žilinské právo. V tomto období jestvovalo i viacero dedín s dedičným richtárom, ktoré sa riadili týmto právom. K ďalšiemu osídľovaniu kraja došlo v 16. storočí tzv. valaskou kolonizáciou, keď majitelia feudálnych panstiev horských oblastí Slovenska na podporu vysokohorského chovu oviec a dobytky ako zdroja svojich príjmov zakladali nové osady.

Väčšina obyvateľstva sa živila poľnohospodárstvom, chovom dobytky, prípadne oviec a prácou v okolitých lesoch. V priebehu stredoveku sa čoraz viac obyvateľstva postupne venovalo aj remeslám, predovšetkým v obciach, ktoré mali charakter malých zemepanských mestečiek s trhovým a jarmočným právom, napríklad Varín a Teplička nad Váhom. Vo Varíne bolo v 18. storočí desať cechov, najpočetnejší bol kožušnícky a čižmarsky, cech tu mali aj kováči, sklári, mäsiari i ďalší. V obciach pri Váhu sa rozvinulo špecifické zamestnanie



– pltníctvo. Dlhá tradícia remeselnej výroby sa v 19. a 20. storočí odrazila vo vysokej zamestnanosti vo viacerých odvetviach priemyslu i v celkovom charaktere obcí. Významným impulzom na rozvoj priemyslu bolo sprevádzkovanie Košicko-bohumínskej železnice v roku 1871, neskôr aj trate vedúcej Považím do Bratislavy a miestnej železnice do Rajca. Mesto Žilina sa stalo dôležitým železničným uzlom a vytvorilo predpoklady na rýchly rozvoj priemyslu. Žilinská továreň na výrobu vlnených látok, vojenského súkna a pokrovcov bola najväčším podnikom súkenného priemyslu v Uhorsku, zamestnávala stovky robotníkov aj z okolitých obcí a mestečiek. Tento trend sa ďalej rozvíjal v priebehu 20. storočia.

Prvá písomná zmienka o regióne Kysuce sa objavuje v roku 1244 v súvislosti s darovacou listinou panovníka Bela IV. krajanskému hodnostárovi Bohumírovi. Okrem iných majetkov mu za jeho zásluhy vo vojenských výpravách proti Tatárom daroval aj zem nazývanú Kysuce. Bol to veľký majetok medzi riekou Kysucou, riekou Divinkou a potokom Vranie, v podstate územie neskoršieho budatínskeho panstva. Najstaršou písomne doloženou obcou je Kysucké Nové Mesto, z roku 1254. Z roku 1325 existuje prvá písomná zmienka o obci Krásno nad Kysucou, najstaršej obci na severe Kysúc.

Veľké časti Kysúc boli však dlho pusté, pokrývali ich pralesy, boli hraničným územím medzi Uhorskom a Poľskom. Postupne ho začali kolonizovať slobodní pastieri – Valasi, ktorí sem prenikali z východu a severovýchodu. Usadzovali sa na najvyšších partiách Beskyd a Javorníkov, aby ich využívali na chov dobytka i oviec a spracovávali jeho produkty – mlieko a vlnu. Po niekoľkých desaťročiach začali vznikať na miestach roztrúsených horských salašov a maštali – *cholvarkov* prvé stále osady. V roku 1535 sa po prvýkrát uvádza osada Klubina, prvá lokalita na Kysuciach založená na základe tzv. valaského práva. Prvá správa o Čadci sa objavuje v spore o uhorsko-sliezske hranice z roku 1565; vyplýva z nej, že ako stálejšie sídlisko sa začala vyvíjať len nedávno a meno dostala od riečky Čadčianky. Postupne do týchto oblastí putovali prúdy kolonistov z Považia, ale hlavne od severovýchodu z poľského Żywiecka, Haliče či z Oravy. V horách začalo byť málo miesta a pastiersky spôsob života už na obživu nestačil. Ľudia boli nútení, často pod vplyvom zemepánov, prechádzať na získavanie nových pastvísk, ale už aj poľnohospodárskej pôdy odlesňovaním, pomocou motýk a ohňa. Najstaršou osadou založenou na tzv. kopaničiarskom práve bola Turzovka. Vznikla na bytčianskom panstve Thurzovcov a začala sa stavať koncom 16. storočia; po prvý raz sa spomína v roku 1601. V priebehu stáročí sa Kysuce postupne odlesňovali a na chrbtoch hôr sa objavili typické sídelné jednotky – *pláče*, nepravidelné zhluky obytných a hospodárskych stavieb, v ktorých bývalo aj niekoľko viacgeneračných rodov. Tieto sídla boli často vysoko v horách so zlým prístupom z dolín, obkolesené lesmi. Patrila k nim výmera pôdy, často veľmi zlej kvality, lúky a pasienky. Odľalosť týchto sídiel od dedín podmieňovala ich takmer absolútnu sebestačnosť v produkcii potravín. Chudoba kysuckých vrchárov bola povestná. Obživa



týchto ľudí bola ešte jednoduchšia a chudobnejšia ako obyvateľov v dolinách, kde bola na nivách riek a potokov pôda predsa len o čosi štedrejšia a klíma priaznivejšia. Kto pozná Kysuce, vie, že kým v dolinách sa už sejú jariny a sadia zemiaky, vo vrchoch je zem pod topiacim sa snehom, ktorý tu leží aj pol roka. Klimatické podmienky na poľnohospodársku produkciu tu boli mimoriadne nepriaznivé. Beskydy patria k najdaždivejším miestam Slovenska a priemerná ročná teplota sa pohybuje okolo 7 stupňov Celzia. Najväčším problémom však bola akosť pôdy, ktorá z hľadiska bonity patrí medzi najhoršie. Nedostupnosť vo vrchoch, vysoké medze na strmých svahoch spôsobovali, že bolo takmer nemožné dostať na úzke políčka koňa s pluhom. A tak najčastejším pracovným nástrojom sa stal ľudský chrbát. Na chrbtoch sa vynášali skaly z polí, zem na stavbu medzí, hnoj z maštali a znášala sa úroda.

Ani tak neboli hospodárstva schopné uživiť všetkých svojich členov. Preto muži sezónne pracovali ako pltníci, drevorubači, šindliari, furmani, povozníci a chodili na práce na Dolniaky. Neskôr sa z Kysúc grupovali drotári, ktorí chodili po dedinách a drôtom spevňovali hlinené nádoby. Typickými nástrojmi drotára boli drôt, kúsky plechu, kliešte, šidlo a kladivo. Hrnce opletali drôtenou sieťkou, no neskôr si osvojili aj komplikovanejšie práce ako nitovanie, letovanie a lepenie. Toto prílepkovanie však bývalo vykúpené drahou cenou. Ťarcha obrábania zeme zostávala na ženách a deťoch. Kysuce patrili koncom 19. storočia a začiatkom 20. storočia k najzaostalejším a priemyselne najzanedbanejším oblastiam Slovenska. Budovanie priemyslu tu nastalo až po druhej svetovej vojne a do fabrik začali dochádzať ľudia aj zo vzdialených sídiel. V období socializmu veľa mužov chodilo každodenne pracovať do baní na Ostravsko. Pre oba kraje – pre Žilinskú kotlinu aj pre Kysuce – bol charakteristický vysoký podiel odchádzajúcich ľudí za prácou mimo bydliska.

Z hľadiska národnostného zloženia je obyvateľstvo týchto oblastí homogénne, hlásiace sa takmer stopercentne k slovenskej národnosti. Z hľadiska vierovyznania obyvateľstvo vyznáva rímsko-katolícku vieru.

TRADIČNÁ PRÍPRAVA A KONZUMÁCIA STRAVY

V oboch oblastiach sa vyskytovali zrubové, od polovice 19. storočia aj murované domy, pôvodne s izbou a pitvorom, rozdeleným na vstupnú časť a komoru. V izbe sa nachádzala pec kvadratického tvaru a pred jej otvorom vymurované ohnisko na varenie. Vo vyššie položených domoch v oblasti Kysúc existovali však ešte na počiatku 20. storočia tzv. dymné izby, v ktorých nebola pec, len jednoduché ohnisko. Ohniská boli plošiny v rohu izby, vyzdvižené nad úroveň ubitej zeme asi 75 – 100 cm. Najprv sa zlepili z kameňov a hliny rohové stĺpiky a na ne sa položila konštrukcia z trámov, ktorá sa olepila hlinou zmiešanou s jačmennými plevami, prípadne svinskou srstou. Na vrch plošiny sa položil veľký plochý kameň – *skrižal*, na ktorom sa rozkladal oheň. K ohňu sa prikladali hrnce – *rendliky*, *ryndliky* na troch kovových nohách, ktoré sa postupne museli otáčať, aby sa jedlo uvarilo rovnomerne. Nad ohniskom visel

z povaly aj kotol na vodu. Dym z ohniska voľne unikal do izby i celého domu a vytváral na stenách hrubé vrstvy sadzí. Postupne sa na ohnisko pristavala pec. Ohnisko – *nolepa* sa rozšírilo a celé teleso malo rozmery asi 1,5 x 3 x 0,75 metra. Ohnisko bolo vpredu a za ním boli *čelušče*, *džura* pece. Vznikli obmurovaním cca 50 cm hrubého a 1 meter dlhého kmeňa stromu, ktorý sa po obmurovaní vypálil. Tak vznikol za ohniskom priestor začínajúci kruhovým otvorom, v ktorom sa varilo a pieklo. V peci sa akumulovalo teplo z ohniska alebo sa zapálil oheň aj vnútri. Do pece sa dávali hrnce, až keď bola dobre rozkúrená a plamene často šľahali až nad ne. Na manipuláciu s hrncami slúžilo železné náčinie, ktorými sa hrnce vyťahovali z pece a v peci posúvali. Postavením pece sa v izbe ovzdušie príliš nezlepšilo. Zlepšenie nastalo až pristávaním lapača dymu – *dymnika* v tvare zvona, ktorým sa odvádzal dym sponad ohniska a pece na povalu. Kostra tohto zariadenia bola zbitá z latiek, steny boli vyplatené vřbovými prútmi a olepené blatom. Dym sa rozliezal po povale a vychádzal von otvorom v štítoch strechy. Výborne sa tu údilo mäso. Na tento zberač dymu sa neskôr primurovala na povale tzv. piecka z plochých kameňov, neskôr z tehál. Toto zariadenie malo zabrániť tomu, aby iskry z ohňa lietali na šindľovú krytinu strechy. Hrnce na varenie – *želežňoky* bývali odložené na lavici pri peci – *zopečka*. Boli čierne od sadzí a popola a nemali pokrievky. Používali sa najmä na varenie kapusty a zemiakov. Často sa stalo, že jedlo prihorelo, aj tak vraj bolo chutné. Na varenie kašovitých jedál sa používali železné hrnce s troma nohami – *rendliky*, *ryndliky*. Pec bola srdcom domu i izby. Na Kysuciach zostalo ohnisko trvale v izbe, neprenieslo sa do pitvora ako v iných krajocho Slovenska.

Najväčší pokrok pri príprave stravy znamenalo rozšírenie sporáka – *šporhel*. Ten zakryl obmurované ohnisko kovovými liatinovými platňami, na ktorých sa dalo variť oveľa pohodlnejšie, a keď sa k sporáku pristavala rúra na pečenie, znamenalo to prakticky koniec pecí. Zhruba od 40. až 50. rokov 20. storočia sa v nových domoch používali na varenie sporáky s pristavenými murovanými alebo okachličkovanými kachľami, alebo prenosné smaltované sporáky s bočnou plechovou rúrou na odvod dymu. Železné hrnce gazdiné vymenili za smaltované.

V kraji veľmi dlho prežívalo jedenie zo spoločnej misy. Bývala drevená, široká a pomerne plochá, aby k nej bol dobrý prístup, ak z nej jedlo viacej ľudí. Naberalo sa drevenými lyžicami, ktoré sa ukladali do *lyžičníka*. Postupne, v priebehu 20. storočia, sa začalo jesť z tanierov, najskôr plechových, neskôr kameninových. Dôležitou súčasťou výbavy kuchyne bola nádoba na miesenie cesta. Pôvodne bola drevená, vydlabaná z jedného kusa kmeňa, alebo to bola drevená dieža. Na miesenie cesta sa používali aj veľké hlinené misy. Tie spolu s inými hlinenými nádobami vyrábali turzovskí hrnčiari. Boli to nádoby na kysnutie mlieka, na masť, na pretopené maslo, lekvár a nazývali sa *lovýšky* alebo *kameňory*. Hrnčiari predávali aj hlinené misky a hrnčeky – *garky*. Drevené džbery a dieže mali dôležitú úlohu pri zabíjačkách, soľou a cesnakom sa v nich konzervovalo mäso. Slúžili aj na umývanie riadu a iné práce, kde bolo treba



viac vody. Z dreva boli vyrobené aj korytá, ktoré slúžili na miesenie chlebového cesta, na výrobu kaše do jaterníc aj na čistenie menšej ošípanej pri zabíjačke. V domácnostiach bývalo niekoľko drevených sudov na kapustu, ktoré mohli mať objem aj pästo litrov. Voda sa nosila v drevených putniach s obsahom asi desať litrov. Obyčajne boli dve a stáli na lavici pri peci. Maselnice na stĺkanie masla boli tiež z dreva. Drevené boli varechy, habarky, doštičky na hádzanie halušiek a krájanie potravín, drevená lopata na sádzanie chleba a ohreblo na vyberanie pahreby z pece. V kuchyni sa vyskytovali aj prútené koše a menšie slamienky. Každá gazdiná mala na stene pri peci *fogašek* – poličku so štyrmi priehradkami, kde boli uložené hrnčeky, misky a neskôr taniere. Až počas druhej svetovej vojny si niektorí dávali robiť u stolárov kredence, niekedy aj s tzv. umývacím stolom na dve plechové misy. Hygienickým pokrokom boli plechové a smaltované riady: kanvy na masť, misy na miesenie cesta, hrnčeky, hrnce, kastróly, plechy a formy na pečenie, naberačky – *žufane*. Z plechu a drôtu boli sitká, strúhadlá.

V každej domácnosti stával kamenný mlynček – *žarna* na mletie obilia. Jeho základom boli dva okrúhle kamene, spodný – fixný a vrchný – pohyblivý. Pohybom horného kameňa sa obilie drvilo v štrbine medzi oboma a otvorom v spodnom kameni vypadávala do nádoby múka. Žarnovy boli položené na pevnej drevenej konštrukcii z tvrdého dreva – *podžarna*, *krosna*. Oba kamene mali v strede dieru. Vrchný kameň – *behuň* mal blízko kraja vyvrtanú ďalšiu dieru, v ktorej bola zasadená drevená rukoväť – *žarnovka*, *kyjanička*, ňou sa kameňom otáčalo. Niekde táto tyč siahala po strop, kde bola zafixovaná, čo mletie uľahčovalo. Vo väčšine kysuckých domácností sa obilie *trelo* každý deň. Bola to práca žien alebo starších detí. Podľa veľkosti kameňov trvala príprava múky na 2,5-kilogramový chlieb asi hodinu.

Pomocou kameňov sa tiež drvila soľ, ktorá sa kupovala vo veľkých kusoch. Utĺkla sa na menšie kamienky a ručne sa trela na *solotruckoch* – kameni s menšou vyhlbeninou druhým plochým kameňom. Niekedy sa soľ rozbíjala v maziaroch tlčikom alebo aj v *žarnách*.

V priebehu dňa sa jedlo tri razy. Ženy zvyčajne stávali skoro ráno, aby boli raňajky – *frištuk* – včas navarené. Varili sa polievky a múčne jedlá alebo mlieko a kus chleba či osúch. Muži, ktorí pracovali mimo obce, vo fabrikách, brávali si navarené jedlo so sebou. Ak odišla rodina pracovať do poľa, priniesla najmladšia žena za ňou navarený obed. Čas večere nebol presne stanovený a nezvyklo sa jesť veľa. Zvyčajne sa konzumovalo to, čo gazdiná navarila ráno. Ak nič nezostalo, prichystala ďalšie varené rýchle jedlo, napríklad zemiaky a kapustu. V nedeľu bola na raňajky biela káva a chlieb, na sviatky aj koláče, muži jedávali na raňajky praženicu. V nedeľu bývalo na obed mäso varené v polievke, na večeru sa podávala polievka s chlebom. Začiatok jedenia sa začínal prežehnaním sa.

Stoly sa pri jedení kedysi nepokrývali alebo boli pokryté len plachtou zošitou z dvoch pásov domáceho plátna. Stôl býval pokladaný za posvätný kus

nábytku, nesmelo sa na ňom robiť nič okrem jedenia, ani hocičo položiť. „Na stvol sa klobuky nesmeli dac, lebo by krci ryli.“ – „Keby sa na stvol položilo decko, bola by choroba, stalo by sa mu z očí.“

Približne do druhej svetovej vojny boli na dedinách na okolí Žiliny a na Kysuciach rozšírené jedlá s kyslou príchuťou. Na dosiahnutie kyslej chuti sa používalo kyslé mlieko, srvátka, šŕava z kyslej kapusty, ocot a bobkový list.

OBILNINOVÉ JEDLÁ

V Žilinskej kotline a na Kysuciach sa z obilnín pestovala predovšetkým pšenica – *žito*, raž – *rež*, ovos a jačmeň, ktoré sa mleli v domácnostiach na ručných mlynčekoch alebo v mlynoch. V severozápadnej a západnej časti Kysúc sa pestovalo aj proso a pohánka. Tam, kde pestovali pšenicu, tvorila základ na prípravu múčnych jedál a pokrmů z nej alebo aspoň s jej prímiesou pripravené boli považované za najchutnejšie. Pre mnohých ľudí z vrchov boli symbolom blahobytu. V situácii, keď ozimná pšenica vymrzla, siala sa jarná odroda pšenice. Okrem ozimnej raži sa najmä v oblasti Kysúc pestovala aj tzv. raž horská, nazývaná *chribica*. Táto rastlina mala dvojročný vegetačný cyklus, prvý rok sa siala ako jarina, okolo sv. Jána sa skosila na krmivo a v druhom roku priniesla úrodu ako obilnina. Bola nenáročná na kvalitu pôdy a darilo sa jej na lesných pôdach po vyklčovaní a vypálení lesa, vysievala sa priamo do rúbanísk. *Chribica* dorastala až do dvoch metrov a na horných Kysuciach sa miestami pestovala ešte v tridsiatych rokoch 20. storočia. Jedlo z nej bolo sladšie ako z raži, chlieb však nebol príliš kvalitný. Najmä vyššie položené pozemky s chudobnou pôdou a množstvom zrážok, boli vhodné na pestovanie ovsa. Siali ho chudobní horali i majetnejší gazdovia. Na Horných Kysuciach bol najviac konzumovaná obilninou. Historické pramene uvádzajú, že ľudia z Beskyd, najmä pastieri, jedli okrem varenej aj surovú ovsenú kašu. Z ovsenej múky a vody sa pripravovali osúchy, pečené v peci alebo na platni sporákov. Ovsená múka sa používala aj do zápražiek na zahustenie jedál. V oblasti sa dobre darilo jačmeňu. Jačmenná múka sa pridávala do chlebového cesta, miešala sa buď so pšeničnou, alebo ražnou múkou. Varila sa z nej kaša a piekli placky. V kuchyni sa využívali aj jačmenné krúpy, najmä ako náplň do jaterníc. V minulosti sa pomerne hojne konzumovali aj jedlá z prosa, ktoré sa miestami pestovalo, no väčšinou kupovalo v obchode. Pripravovala sa z neho *pšena kaša*, *pšona kaša*, ktorá sa varila v mlieku a mastila maslom. Ešte v päťdesiatych rokoch 20. storočia sa na Kysuciach jedávala aj pohánka alebo jej odroda *tatarka*. *Pohánska*, *pohančena* alebo *tatárska kaša* patrili kedysi k dôležitým potravinám. Pred mletím sa musela pohánka vysušiť na peci, aby na nej popraskala tuhá šupka. Potom sa na ručnom mlyne nadvihol vrchný kameň, aby sa šupky zo zrna omleli. Odstránili sa vyfúkaním. Zrno sa znova pomlelo a bolo pripravené na kuchynské spracovanie. Varili sa z neho kaše v mlieku aj vo vode, ktoré sa mastili maslom alebo rozškvaranou slaninou. Jemnejšia múka z pohánky sa pridávala aj do chleba. Niekde bolo zvykom *pšenovú kašu* zapekať roztretú na



plechu, na vrch sa dal slivkový lekvár a maslo. Kukurica sa síce v oblasti nepes- tovala, ale ľudia si ju v medzivojnovom období nakupovali v zrnách a doma pomleli na žarnovoch. Z kukuričnej múky sa varila kaša – *kukuričjanka*, kto- rá sa mastila maslom a pocukrovala alebo sa poliala rozškvaranou slaninou. Ryža sa dostala do jedálneho lístka ešte neskôr ako kukurica. Predávala sa v obchodoch. Varila sa z nej sladká kaša *rajs*.

Takmer každodenným jedlom bývali obilninové kaše, ktoré sa varili z na- hrubo zomletej múky alebo krupice zaváraním do vriacej vody, mlieka s vo- dou alebo mlieka. Slané kaše, masťené slaninou, škvarkami prípadne lojom, sa varili z múky ražnej, ovsenej, jačmennej a najlepšie chutili s kyslým mlie- kom. Niekedy sa na kaše urobila zasmažka z omastku, cibule a trocha múky. Pšeničná kaša sa podávala masťená maslom a zapíjala sladkým mliekom. Táto kaša bola veľmi obľúbená najmä u detí a jedla sa ako *ježiškova kaša* na Štedrý večer. Vrchárskym pokrmom z obilia číslo jedna boli *pučky*. Väčšina kysuckých roľníkov zjedla za svoj život oveľa viac *puček* ako chleba! Toto jedlo sa pripra- vovalo zásadne vždy len z čerstvo namletej múky. Múka sa nasucho upražila a keď dostala ružovkastú farbu, zaliala sa tekutinou. Niekedy sa múka nasu- cho upražila vopred na plechu v peci. Kaša sa musela veľmi rýchlo miešať, aby sa nespravili hrčky a nepripálila sa. Najchutnejšie *pučky* sa varili z pšeničnej múky, najčastejšie sa však používala ražná múka. Uvarená kaša sa naložila na misu a pomastila. Podobná kaša pod názvom *buchty* sa varila na okolí Žiliny vo veľkom liatinovom hrnci – *buchtárni*. Menej obľúbeným jedlom bol *čir*, *čér*. Išlo o riedku kašu, často z menej kvalitnej múky. Varila sa zaváraním hrubej múky, či skôr krupice, do vriacej vody. Uvarená sa zapíjala mliekom. Múku zavarenú narýchlo do vody nazývali miestni ľudia aj *pipa*.

V oblasti Žilinskej kotliny a Kysúc mali v strave významné miesto cestovi- ny. Na varené a zavárané cestoviny bola najlepšia múka z mlyna. K tradičným patrili tie, ktoré gazdiné pripravili z múky a vody, prípadne vajíčka, a pomrvili či natrhali na menšie kúsky. Táto cestovina, nazývaná *mrvice*, *trhance*, *droban- ce*, sa zavárala do vody alebo mlieka a spolu s ňou sa jedla najmä na raňajky. Z redšieho cesta sa robili na Horných Kysuciach *švolky*, *švalky*, čo boli väčšie kúsky cesta, ktoré sa hádzali z lopárika do vriaceho mlieka alebo vody. Uva- rené sa jedli poliate maslom. Rukami trhané a uvarené cestoviny *škubanky*, *tr- hance* sa jedli s rozškvaranou slaninou prípadne maslom. Šúľaním cesta medzi dlaňami alebo po drevenom lopári sa robila ďalšia tradičná cestovina, ktorá sa krájala na menšie kúsky – *púčky*, *vaľky*, *šulance*. Zavárala sa do nedeľných polievok alebo sa jedla samostatne posypaná makom, orechmi, strúhankou, lekvárom a poliata maslom. Bolo to tradičné obradové vianočné jedlo. K ob- ľúbeným jedlám patrili *halušky*, ktoré sa varili čisto múčne aj s pridaním vare- ných alebo surových zemiakov. Na Horných Kysuciach sa jedli len s trochou omastku, prípadne so škvarkami. Halušky sa posýpali aj tvarohom, bryndzou, kyslou kapustou, prípadne praženicou. V chudobnejších rodinách sa halušky jedli s *obarom* – vodou, ktorá zostala po ich uvarení, s tým, že sa do nej prida-

lo trocha mlieka alebo cukru a na masti opražená cibuľa. Na okolí Čadce sa z hrubej múky a vody robili v rukách malé guľky – *želežňacky*, ktoré sa varili najmä v nedeľu.

Z vyvaľkaného cesta sa nožom krájali rezance, ktoré sa jedli uvarené s makom, lekvárom, orechmi či tvarohom a slaninkou a neskôr ako záverka do mäsových sviatočných polievok. Z toho istého cesta sa tiež pripravovali *šiflíky*, cestovina štvorčekového tvaru, ktorá sa jedla podobne ako rezance, ale najčastejšie s dusenou hlávkovou kapustou a škoricou. Z múčno-zemiakového cesta sa pripravovali *perky*, *perhalušky*, *lekvartašky* – pirohy, ktoré sa plnili slivkovým lekvárom a uvarené jedli obliate maslom. Voda, ktorá zostala po ich uvarení, sa používala na prípravu polievok. Až po druhej svetovej vojne sa objavujú aj okrúhle *knedle*, *knedliky*, plnené slivkami, sypané makom alebo aj tvarohom, či opraženou strúhankou.

Najdôležitejším pečeným obilninovým jedlom bol chlieb, ktorý však nebol v mnohých rodinách každodennou samozrejmosťou. Podával sa po *bimačku* – krajíčku ako pochúťka s príchutou blahobytu. Chlieb sa väčšinou piekol z namiešanej múky, ktorej základ tvorila ražná múka. Podľa možností domácností, pridávala sa múka pšeničná, jačmenná a ovsená. Väčšina pamätníkov tvrdí, že najlepší bol chlieb zo zmesi mlynárskej a doma na žarnovoch pomletej múky – *treliny*. Do cesta sa tiež pridávali uvarené, vychladené a prepasírované zemiaky. Cesto sa miesilo v drevenej nádobe. Do múky sa dalo *nočesto*, *nacestko* – kvások. Chystal sa rôznym spôsobom, najstarší bol ten, keď gazdiná oškrabala na bokoch dieže zvyšky cesta, ktoré odložila a v prípade potreby zaliala trochou teplej vody a nechala do rána vykysnúť. Kvások sa pripravoval aj z kôrok starého chleba alebo zemiakovej *drliny*, múky a vody, ktoré sa nechali odstáť v hlinenom hrnci v teple dva dni, niektoré gazdiné zasa zvykli pridávať kyslé mlieko alebo kupované kvasnice. Do kvásku sa nalialo trocha vody a zmiešal sa s asi tretinou múky pripravenej na chleby. Všetko sa dobre zamiešalo, nádoba na chlieb sa zakryla obrusom a odložila k peci, aby vznikol základ chlebového cesta – *omlat*. Po čase sa k nemu prisypala zvyšná múka, rasca, soľ a cesto sa miesilo rukami tak dlho, kým sa neodliepalo od rúk. Vykysnuté cesto sa vylialo na suchú pomúčenú dosku a rozdelilo na rovnaké časti podľa toho, koľko bochníkov sa zmestilo do pece. Rozdelené cesto sa naložilo do slamených košíčkov. Kým sa chlieb vsadil do pece, niekoľkokrát sa prežehnal a potrel vlhkou handričkou, aby sa pekne leskol. Niekde zvykli handričku namáčať do slanej vody. Na Staškove bolo zvykom, že do prostred chleba robila gazdiná dierku, do ktorej vložila trochu soli a strúčok cesnaku. Na pečenie chleba bolo najvhodnejšie brezové alebo bukové drevo. Z vykúrenej pece sa horúci popol vyhrabal dreveným ohreblom a nechal na ohnisku. Priestor na pečenie sa vymietol a chlieb sa sádzal na čistú plochu. Cesto zo slameného košíčka sa preklopilo na dobre pomúčenú lopatu a na dno pece uložilo trhnutím lopaty. Keď sa chlieb upiekol, znova sa potrel mokrou handričkou. Pieklo sa väčšinou v sobotu, nikdy nie v piatok, inak by ho podľa povery zožrali myši.



Jeden bochník sa nechal zabalený v obrúsku na stole, ostatné sa tiež zabalili a odložili do komory. Štyri kusy vydržali osemčlennej domácnosti zvyčajne na týždeň. Krájať chlieb mohla len gazdiná alebo gazda. Keby náhodou spadol na zem, musel sa pobozkať a odprosiť: „*Odpušč, chlebiček*“. Omrvinky z chleba sa pozbierali a sypali sliepkam.

Zo zvyškov chlebového cesta sa piekli v peci *osuchy, posuchy, podplamuchy, poplaňuchy* – placky hrubé 2 – 3 cm. Na okolí Žiliny sa piekli kapustové na sladko so škorickou, zemiakové so škvarkami a tvarohové, omastené maslom.

Najjednoduchším pečivom boli placky z múky a vody, pečené na platni sporáka – *tľapky, osuchy*; konzumovali sa suché alebo omastené. Obľúbené bolo pečivo z jednoduchého kysnutého cesta s mliekom a vajčkami – *baba, treliňok*, ktoré sa vylialo na plech a upieklo do zlatista. Vláčnejší a chutnejší koláč sa piekol s pridaním kyslého mlieka alebo smotany, ku ktorému sa jedla slanina; podávalo sa ako syte jedlo pre nájomných robotníkov, furmanov a oráčov na raňajky či olovrant. Na nedeľu a sviatky gazdiné piekli *koloč, barches*, sladké pečivo z bielej múky v tvare vianočky, ktorý nesmel chýbať na nijakej svadbe. Svadobčania si ho pokračajú namáčali v roztopenom masle. Na okolí Žiliny sa na svadby piekli *ceuty a baby*. Na vianočný stôl patrili *opekance* z kysnutého cesta, ktoré sa lámali na menšie kúsky a zalievali mliekom, ochutíli medom a posypali makom. V posledné dni fašiangov – na *ostatky* sa zvykli vyprážať v bravčovej masti alebo v hovädzom loji *šišky, koblihy, pampúšky*, niekedy plnené lekvárom. Obľúbené boli rôzne záviný – *zavináče, štricle*, plnené jablkami, makom, tvarohom, orechmi.

Za krajoú špecialitu Kysúc sa pokladajú *kachličky*. Z vykysnutého, na tenko rozvaľkaného cesta z bielej múky sa narezali štvorce asi 10 x 10 cm a na ne sa nakládla plnka, väčšinou zo sladkého tvarohu s vajčkom a cukrom alebo lekvár, prípadne rozvarené hrušky a na hody – *kermaš* udusená kapusta. Potom sa všetky rohy cesta pritiahli k stredu a spojili, čím vznikla akási nedokonale uzavretá kapsa, v ktorej bolo plnku vidieť. Piekli sa na plechu. *Kachličky* bývali obradovým jedlom, zásadne len na sviatky, predovšetkým na svadby.

KAPUSTOVÉ JEDLÁ

Kapusta patrila k tým kultúrnym rastlinám, bez ktorých sa miestna kuchyňa nezaobišla. Semená sa siali do dobre vyhnojenej pôdy a v máji sa priesady presádzali na polia s ťažšou zeminou. Zberala sa ako jedna z posledných plodín okolo sviatku sv. Hedvigy (17. október).

Neskorá kapusta s tmavými listami sa nazývala *černa kapusta*. Po zbere nasledovala jedna z najdôležitejších udalostí v kalendári roľníka – nakladanie kapusty do sudov. Sudy sa vyrábali z bukového, dubového alebo jaseňového dreva. Najviac boli cenené dubové sudy, ktoré privážali furmani z Bytče alebo z Ostravy. Používali sa aj sudy od piva. Sudy bývali veľké aj na 300 litrov kapusty, preto sa niekedy stíkali priamo v komore, keď sa stavala chalupa, inak by sa tam len ťažko dostali. Domácnosti mali v zásobe bežne 500 – 600 litrov

tejto požívatinu, v niektorých rodinách však udlávil až 1 000 litrov. Bolo to preto, že uvarená kapusta bola azda jediným jedlom, ktorého sa mohli všetci najesť dosýta.

Hlávky kapusty sa prekrojili na štvrtky a rezali – *drobili na nožach*. Boli to veľké ploché drevené strúhadlá so zasadenými kovovými nožmi. Rezanie kapusty mal zvyčajne na starosti gazda, pričom si jeden koniec strúhadla položil na stoličku, druhý na svoje nohy. Pod *nože* sa rozprestrela plachta, a keď jej bolo dosť, košíkmi sa sypala do čistého suchého suda. Na dno sa kládla cibuľa, kôpor, niekedy višňová vetvička, chrenové listy, kúsok chrenu, jablká, vrečko jačmeňa alebo kus chleba. Každá vrstva kapusty sa zasypala hrstou korenín – soli, nového korenia, čierneho korenia, rasce, bobkového listu – a dlávil sa v sude nohami. Z kapusty sa uvoľňovala šťava, ktorá sa hrnčekom zbierala a spolu s vrchnými listami kapusty dávala ošípaným. Keď bol sud plný, navrch sa uložili čisté kapustné listy, masa sa pritlačila drevenými doštičkami, zaťažila ťažkými kameňmi a previazala plachtou, ktorá sa zafixovala. Kapusta kvasila najmenej dva týždne. Po každom odobratí kapusty sa kameň a drevo umyli a vracali nazad. Kvalitná kyslá kapusta mala lahodnú chuť, nesmela byť príliš mäkká ani tvrdá. Ak bola príliš kyslá, gazdiná ju riedila prevarenou vodou. Kyslá kapustná voda – *kapušnica* bola základom polievky rovnakého mena. Varila sa s bravčovým kolenom a majoránom alebo sa pripravovala zasmažená so sušenými hubami, prípadne s pustenými vajíčkami. Vodou z kyslej kapusty sa v lete zaháňal smäd. Kapusta sa jedla hlavne varená, väčšinou zahustená uvareným rozpučeným zemiakom s trochou múky. Mastila sa údenou slaninkou alebo, ak bolo po zabíjačke, čerstvými škvarkami. Príprava kapustnice i kapusty bola rozdielna často od domu k domu. Oblúbená bola *zabíjačková kapusta*, ktorá sa podávala s pečenými hurkami, varenou podhrdlinou alebo pečeným mäsom. K uvarenej kapuste sa podávali varené zemiaky a táto kombinácia sa jedla na raňajky, a ak ostala, aj na večeru. Jedávala sa aj surová kyslá kapusta – napríklad na raňajky alebo aj na obed s pečenými zemiakmi, hlavne v čase pôstu.

Cenená bola aj hlávková kapusta, ktorá sa odkladala na zimu do pivnice. Pokrájaná sa varila s rascou, čiernym korením a cibuľovou zasmažkou. *Mlada kapusta* sa jedla so zemiakmi či chlebom na obed. Ak k nej bola fašírka, škvarky či kúsok pečeného bôčika, bola to pochúťka. Do hneďa podusená so škoricou a cukrom sa používala ako plnka do pečiva v tvare buchiet – *kapustňokoch*, ktoré sa tradične piekli na hody.

ZEMIAKOVÉ JEDLÁ

Zemiaky – *zemňoky* sa na Kysuciach a na okolí Žiliny začali pestovať koncom 18. storočia a do týchto oblastí sa rozšírili z Oravy a Sliezska. Ako plodina nenáročná na pôdne a klimatické podmienky sa tu rýchlo uchytila a bez zveličovania možno povedať, že zachránila od hladu mnohých ľudí z vrchov. Zemiaky sa stali postupne synonymom úspešného či neúspešného hospodárskeho roka. Tradične sa pestovali hrubé žlté zemiaky s trochu rapavou šupkou.



Najkrajšie zemiaky sa odkladali na Vianoce, keď sa dávali pod stôl, aby si tak ľudia privolali ich ďalšiu úrodu. Sadili sa na počiatku mája a dozreli do konca júla. Úroda zemiakov sa z poľa znášala v košoch a sypala do jamy v zemi priamo v izbe pod stolom. Rozšírené bolo aj skladovanie zemiakov v kamenných pivniciach zapustených do svahov.

Okrem obilnín niet asi inej potraviny, ktorá by našla u tunajších ľudí také veľké využitie. Denne sa varilo v domácnostiach päť až osem kilogramov zemiakov, najčastejšie v šupe. Očistené sa jedli suché, posolené alebo s kúskom omasty, či kyslým mliekom – *zemňoky s mliekom* bolo doslova kultové kysucké jedlo. Uvarené zemiaky sa niekedy poliali zasmažkou z hrubej múky, tuku a cibule – *obuty zemňoky*. Zemiaky sa zvykli piecť aj na plechu, niekedy spolu s jablkami. Varené zemiaky sa pridávali aj do chlebového cesta. Vtedy bol chlieb podľa gazdiniek vláčnejší, pomalšie uschol a bol chutnejší.

Z nastrúhaných surových zemiakov – *drliny* a trocha múky sa pripravovali halušky, na Horných Kysuciach známe ako *capky*, a ak boli dochutené kyslou kapustou, potom ako *strapačky*. Mastili sa oškvarkami a bolo to typické zimné jedlo. Postrúhané surové zemiaky s koreninami a tukom sa používali ako náplň do čriev pri zabíjačkách. Tieto hurky – *bachorky* sa piekli na dobre vymastenom plechu. Vo Varíne obľubovali v peci pečené baranie črievka plnené postrúhanými zemiakmi. Veľmi populárnym jedlom boli placky z nastrúhaných surových zemiakov, ktoré sa zbavili prebytočnej vody, mierne zahustili múkou, niekedy aj vareným zemiakom a vajčkom, okorenili soľou, cesnakom a majoránom. Placky sa nazývali *polešniki*, *polešňoky* a piekli sa na kapustnom alebo klenovom liste v peci po chlebe, prípadne na železnej platni sporáka, alebo vyliate na plechu v rúre doružova. Upečené sa mastili maslom. Piekli sa tiež pečivá z vrstiev surových nastrúhaných zemiakov a udusenej hlávkovej alebo kyslej kapusty – *kapuščany polešnik*.

Vynikajúce boli jedlá, ktoré sa pripravovali zmiešaním uvarených roztlačených zemiakov a surových nastrúhaných zemiakov. Z tejto zmesi a korenia sa šúľali v dlaniach väčšie halušky – *šulanci*, *šule*, *fusate halušky*, ktoré sa po uvarení mastili vyškvaranou slaninou. Zo zemiakovej drviny, roztlačeného uvareného zemiaka a trocha múky sa robilo cesto na *gomboše*, *gulky* – menšie gulky, ktoré sa po uvarení polievali rozškvaranou nasolenou slaninou. Z podobného cesta sa v dlaniach šúľali aj väčšie gulky – *pupaky*, ktoré sa rukou roztlačili, palcom sa urobila jamka a do nej sa vložila slivka, cesto sa znova zaguľatilo a dalo upiecť. Bolo to sezónne jedlo a varilo sa na *fajront* – znamenie, že zemiaky sú vykopané a uložené v pivnici. Z tohto cesta piekli v Turzovke malé hrčky s údeňou slaninkou – *kaňky*.

Z uvarených roztlačených zemiakov, múky a soli sa pripravovali placky – *osušky*, *placky*, *lokše*, upečené na horúcej platni sporáka, ktoré sa jedli suché s bielou kávou. Z podobného cesta s pridaním vajčka sa v peci piekol aj okrúhly *osuch*.

Zemiaky sa pridávali do mnohých polievok. Veľmi obľúbené bolo jedlo

šlepy guľaš, sakom-pak, boľofa. Jeho základom boli pokrájané zemiaky uvarené v osolenej vode, do ktorej sa zavárali halušky z múky a vody. Polievka sa zahusťila zasmažkou, do ktorej sa pridala červená paprika, rasca, prípadne pažitka. Niekde sa toto jedlo varilo bez papriky so sušenými hubami.

ZELENINOVÉ A OVOCNÉ JEDLÁ

Prírodné a klimatické podmienka kraja dovoľovali pestovať len základnú zeleninu: mrkvu, petržlen, cviklu, kvaku, hlávkový šalát. Neodmysliteľnou súčasťou tunajšej kuchyne bola cibuľa a cesnak. Obľúbená bola pažitka, ktorá sa pridávala najmä do tvarohu. Kvaka sa podobala kŕmnej repe, ale jej buľvy boli biele a listy sa viac ponášali na kaleráb. Chuťovo bola sladká a šťavnatá, preto sa jedla aj surová pokrúpaná na kolieska. Z čerstvej kvaky sa varila polievka alebo prívarok so zemiakmi a nasekanými zelenými listami a jedla sa s chlebom. Na okolí Žiliny sa kvaka nakrájaná na malé kocky pridávala do fazule. Nadrobno postrúhaná, pomiešaná s vareným zemiakom a trochou múky sa piekla ako placka na platni sporáka. Pokrájaná na kolieska a osolená sa piekla nasucho ako pochúťka pre deti. Typickou letnou zeleninou bol hlávkový šalát. Listy šalátu sa sparili a varili v kyslom mlieku alebo srvátke a vode. Takýto prívarok sa zasmažil trochou múky s cibuľkou a rozškvaranou slaninou. Takto prichystaný rýchly pokrm sa nazýval *salot*, jedol sa s varenými zemiakmi a podával pri prácach na poli. Niekedy sa na prípravu podobných jedál použili aj lúčne rastliny. Varila sa omáčka z listov štiavu alebo *lebedy* zatrepaná smotanou, ktorá sa podávala so zemiakmi. V Turzovke sa varila *kundročková omáčka*, z buriny, ktorá rástla v zemiakoch; pravdepodobne išlo o zádušník brečtanovitý. Na lúkach sa zbierala aj rasca, ktorá sa v kuchyni používala ako korenina.

V miestnej tradičnej strave sa pestovali a využívali strukoviny: hrach, fazuľa a bôb. Najdôležitejšou bola fazuľa s niekoľkými odrodami. Jej popínavá forma – *tyčkova fazoľa* poskytovala zelené a žlté struky, z ktorých sa varila polievka alebo prívarok so smotanou. Iné odrody fazule sa nechali dozrieť, vylúpali zo strukov a usušili. Boli to veľké tmavé alebo drobnejšie farebné, či biele fazuľky. V zime sa varili na hustú polievku na kyslo, zatrepanú smotanou a konzumovanú s chlebom. Fazuľová polievka sa pripravovala aj bez smotany, so zemiakmi alebo kvakou, prípadne so sušenými hubami. Na kašu rozvarená fazuľa sa zahusťovala cibuľovou zasmažkou.

Varený hrach sa jedol zriedkavejšie. Vtedy sa omastil a dochutil cesnakom a majoránom. Na Vianoce sa pripravoval so sušeným ovocím ako obradové jedlo. Varila sa aj hrachová polievka. Bôb sa v kraji sadil sporadicky, viac sa chodil nakupovať do Bytče. Cez noc sa zrná namočili, uvarili na kašu, roztlačili, osolili a zasmažili. Dobré vyzretý suchý bôb sa jedol aj surový.

Okolie Žiliny ani Kysuce rozhodne nepatrili k ovocinánskym krajom. Z plných foriem sa vyskytovali predovšetkým hrušky a divé čerešne, miestami aj orechy. Ovocné stromy sa sadili najmä na medziach polí, pričom prevládali



slivky. Plané hrušky sa nechávali v sene uhniličiť, aby zmäkli, alebo sa sušili na povale. Sušené sa varili najmä na Vianoce, tiež sa rozvárali a plnili nimi buchty – *broščoky*. Zo zmäknutých hrušiek sa varieval lekvár, ktorý sa držal v hlinenej nádobe a na vrchu sa zalieval vrstvou bravčovej masti, aby neplesnival. Po divých hruškách sa najlepšie darilo slivkám, ktoré sa jedli čerstvé alebo sa z nich varili sezónne jedlá, napríklad slivkové knedle. Najznámejším jedlom zo sliviek bola *brija*, ktorej základ tvorili čerstvé slivky, ku ktorým sa niekedy pridávali aj sušené hrušky, jablká, prípadne hrach. Polievka sa dochutila škoricou, klinčekmi, pridali sa na kocky pokrúpané zemiaky a zahustila sa cibulkovou zásmážkou. Najlepšie chutila studená. Zo sliviek sa varil lekvár; buď v jednotlivých domácnostiach, ale niekde aj spoločne v kotle, umiestenom pri potoku. Varil sa bez cukru dlhé hodiny a hotový bol vtedy, keď odpadával z varechy. Nalieval sa do asi sedemlitrových hlinených hrncov a uschoval v chlade. Gazdiné ho používali najmä pri príprave pečiva. Vynikajúce boli aj veľké zrelé slivky sušené na povalách v dyme, čím získali mierne údenú príchuť. K zaujímavým krajo­vým špecialitám patrilo jedlo z vnútorností, hlavne pečene a pľúc ošípanej, ku ktorým sa pridali suché slivky, všetko sa uvarilo domäkka, posolilo a zasmažilo. Podávalo sa so zemiakmi.

Neodmysliteľnou súčasťou tradičnej kuchyne boli huby. Zbieranie húb nebolo pre miestnych ľudí zábavou, ale zdrojom obživy. Počas sezóny boli pevnou súčasťou ich jedálneho lístka. Zbierala sa široká paleta húb, predovšetkým viac druhov hríbovitých, suchohríby, kuriatka, plávky i mnohé ďalšie. Čerstvé huby sa varili na spôsob hustej omáčky, zatrepanej smotanou a múkou okorenenou rascou. Varila sa aj hubová polievka, najčastejšie s haluškami, ktorá však mala množstvo ďalších variantov. Sušené huby sa pridávali najmä do kapustnice. Ak ich bol nadbytok, zvykli sa predávať.

MLIEČNE JEDLÁ

Pre obyvateľov kraja bolo mlieko vysoko cenená potravina. Boli rodiny, v ktorých krava bola jedinou zárukou, že nebude hlad. Kravy sa cez leto pásli, v zime ich krmili vysušeným senom a ďateľinou. Časť roľníkov vyhánala dobytok na celé leto na vzdialené pasienky – *letníky*, *letoviska*, *cholvarky*, kde sa mlieko aj spracovávalo na hotové výrobky a z dediny sa po ne dochádzalo. Čerstvé mlieko sa pilo zriedka, väčší význam nadobudlo len v strave malých detí. Nadojené sa zlievalo do asi desaťlitrových hlinených nádob a uložilo do chladnej tmavej komory. Asi po dvoch dňoch *skyšilo* a na povrchu sa vytvorila *smetanka*. Tá sa zbierala do *masničky*, *múteničky*, *dbanky* – drevenej vysokej nádoby, ktorú vyrábali šikovní samoukovia. Nádobu mala vrchnák s dierou v strede, aby sa v ňom mohla pohybovať tyč – *toporka* zapustená do okrúhlej doštičky s dierkami. Pohybom *toporky* hore a dolu sa tuk v smotane zrazil do maslových hrudiek. Maslo sa vybralo deravou varechou na veľkú misu, niekoľkokrát sa umylo od cmaru – *kysleho mleka*, vyformovalo a vyzdobilo vrypmi. Balilo sa do listov chrenu alebo devärsilu. Cmar bol univerzálnym nápojom, ktorým sa za-

píjali kaše, zemiaky, pečivo či chlieb. Špecialitou kraja bolo varenie domáceho údeného mäsa v cmare – *mlekova polefka*, ktorá sa jedla s varenými zemiakmi a dochucovala pažitkou. Sladká smotana sa používala na zahustenie a ochutenie omáčok, polievok, prípadne ako omastok. Niekde sa pridávala do slepačej polievky, čím jedlo získalo výnimočnú chuť. Po odobratí smotany zo *skyšeného* mlieka zostala v hrnci *kyška*, ktorá sa často pila. Ak jej bolo dosť, na peci sa ohrievala, aby sa z nej vyzrážal tvaroh, niekde nazývaný aj *syr*. Hrudy tvarohu sa dochucovali soľou, rascou a červenou paprikou, vymiešali a dali sa zapieť do pece. Takýto tvaroh sa jedol s chlebom. Čerstvý tvaroh – *ohrjevanec*, rozmiešený a posolený, bol aj obradovým jedlom, ktoré sa podávalo na svadobnej hostine s chlebom. Niekedy sa nasolený tvaroh dával sušiť a zaúdiť. Väčšina tvarohu sa však podobne ako maslo chodila predávať, niekedy až na severnú Moravu. To, čo zostalo po odobratí tvarohu, sa nazývalo *srvotka*. Niekedy sa v nej varili údené rebrá, pila sa a bohatší gazdovia ňou krmili ošípané.

„Kravou chudobných“ bývala koza. Kozie mlieko sa pilo a takisto spracovávalo na maslo a syr.

Na okolí Žiliny a na Dolných Kysuciach sa v niektorých obciach chovali ovce na salašoch – *bačoviskách*. Z ovčieho mlieka sa tam vyrábala hrudový syr, ktorý gazdovia dostávali za každú ovcu, ktorú im bača pásol. Vyrábala sa z neho bryndza, ktorá sa používala na halušky a počas pôstu sa z nej varila polievka – *demikát*.

MÄSOVÉ A VAJEČNÉ JEDLÁ

Chov hospodárskych zvierat bol hlavným zdrojom mäsa, tukov, mlieka a vajec. Choval sa najmä hovädzí dobytok, ošípané, ovce a hydina. Občas sa konzumovala aj divina a ryby. Mäsa sa jedlo ešte v prvej polovici 20. storočia pomerne málo, v chudobnejších domácnostiach len párkrát do roka. Medzi druhmi konzumovaného mäsa dominovala bravčovina. Ošípané sa zakáľali malé, asi stokilogramové. Pamätníci sa zhodujú na tom, že zabíjačka podľa dnešných kritérií, s množstvom chutných výrobkov, kedysi neexistovala. Výnimku tvorili len bohatší gazdovia, remeselníci, obchodníci a pod.

Prasa zaklali tak, že mäsiar mu ostrý nôž vrazil zboku do krku medzi hlavu a ľavú lopatku, zviera povalili na zem, aby mohli zachytiť krv do misy. Potom ho položili do veľkého dreveného koryta alebo na rebrík, umyli a zbavovali srsti tvrdou kefou, plechovým nástrojom v tvare ihlana alebo pomocou nožov, prípadne sa srseť opalovala slamou. Keď bola ošípaná čistá, zavesili ju na rebrík alebo drevenú konštrukciu na dvore alebo v izbe. Najprv odrezali hlavu a podhrdlinu. Stiahlo sa len pár pásov kože, potrebnej na výrobu huspeniny a tlačienky. Zvyšok zvieraťa sa rozoberal aj s kožou. Po stiahnutí chrbtovej slaniny sa otvorila brušná dutina a vybrali sa črevá a vnútornosti. Ďalej sa sekáčom odsekli rebrá, predné končatiny, vyrezali slabiny, takže zostalo visieť len torzo trupu so zadnými nohami. Mäsiar ho rozťal na dve polovice a stehná sa oddelili od chrbtoviny.



Kus čerstvého mäsa sa odložil na varenie v kapustnici. Na Horných Kysuciach sa varila len okorenená majoránom. Na okolí Žiliny sa do zabíjačkovej kapustnice dávali variť aj pľúcka, kúsok pečienky, prípadne krv. Ostatné mäso sa zakonzervovalo. Časť mäsa a slaniny, ale aj jazyk, hlava, uši, kolená, nožičky sa hojne nacesnakované naložili do veľkej drevenej dieže a nasolili. V studenej komore vydržali až do leta. Druhá časť mäsa a slaniny sa nechávala v *páci, rosole* – osolenej vode s korením. Vychladnutým nálevom sa mäso zalialo v dieži a nechalo v ňom jeden až tri týždne, pričom sa muselo každý deň obracať a pác sa dolieval. Mäso z nálevu sa údilo väčšinou pod komínom, neskôr v udiarni, postavenej na dvore. Na údenie sa používalo bukové a brezové drevo, drevo z ovocných stromov a na koniec sa pridalo trocha borievky, aby mäso voňalo. Dobré vyúdené muselo byť na povrchu skoro čierne. Mäso sa ukladalo zabalené v obrúsku do truhly na obilie alebo v plátne zabalené sa zahrabalo do bukového popola. Vyúdená slanina sa rozškvarená pridávala do jedál ako omastok. Chlapom slúžila ako akási konzerva, šindliari, uhliari, pltníci, drevorubači, furmani a podobne si ju nosili na týždňové roboty. Bravčový tuk sa začal vytápať na masť až v tridsiatych rokoch 20. storočia. Okrem slaniny sa využívalo aj vnútorné sadlo z čriev. Niekedy sa len rozškvarilo a dalo do jaterníc, niekde sa zabalené v blane údievalo pod komínom. V strave sa využilo ako slanina. Údené i solené mäso sa používalo viac-menej rovnako. Varilo sa v kapustnici alebo v srvatke, kyslom mlieku a vode.

Hlava, uši a iné menej kvalitné mäso sa varili aj s kúskami kože do mäkka. Mäsiar ich rozsekal, okorenil novým a čiernym korením, cesnakom, majoránom a soľou a urobil z nich zmes do tlačienky. Tá sa plnila buď do žalúdka, alebo do močového mechúra – *pachariny*. Z bravčových nožičiek a kože sa varila huspenina – *hušpelina*, ktorá sa korenila majoránom a korením. Glejovitá látka sa bez mäsa vyliala na misu s cesnakom. Uvarené nožičky sa narezali a dali do polievky. Z ďalších tradičných zabíjačkových výrobkov treba spomenúť jaternice – *jelita, jitrnice*. Črevá sa plnili uvarenou ryžou alebo jačmennými krúpami, niekedy aj nahrubo zomletou pšenicom a pridávalo sa mleté varené mäso a pečienka, cibuľka usmažená na tuku a korenie. Do jaterníc bez krvi sa niekde dávali aj namočené rožky – *žemlove jelita*. Náplň sa rozmiešala a potom sa *nalevala* do vyčistených čriev pomocou plechového valca – *špricu*. Naplnené jaternice sa na konci uzavreli špajľou, varili v konopnej sieťke pripevnenej na varechu alebo tyčku preloženú na hrnci s vriacou vodou. Robila sa aj veľká jaternica – *dorota*, plnená do slepého čreva. Po uvarení jaterníc zostala v hrnci hustá polievka – *žebročonka, žebzonka, prdelačka, prdelenka, ovar*, ktorá sa ponúkala susedom, známym aj tulákom či žobrákom.

Ešte v prvých desaťročiach 20. storočia na Kysuciach a okolí Žiliny nepoznali klobásky. Klobásky a tlačienka sa začali robiť až na konci tridsiatych rokov. Do klobás sa museli dokúpiť nasolené baranie alebo hovädzie črevá a trocha hovädzieho mäsa. Niektorí zvykli dávať do klobás aj kozľacie mäso. Bravčové mäso a slanina sa do klobás krájali obvykle ručne, hovädzie sa mle-

lo. Do zmesi sa pridávala sladká červená paprika, čierne korenie, rasca, cesnak a soľ.

Po zabíjačke bolo zvykom poslať blízkej rodine *výslužku*: zabíjačkovú kapustnicu, jaternice a kúsok čerstvého mäsa.

Zriedkavo sa konzumovala aj hovädzina a teľacina. Hovädzina tu bola typickým svadobným jedlom: varila sa z nej polievka, uvarené mäso sa jedlo s chlebom alebo osúchom. Niekedy sa musela zabiť krava, býk alebo teľa. Mäso sa rozsekalo, zasolilo a naložilo do dieže rovnako ako bravčové a jedlo sa uvarené. Baranie a jahňacie mäso sa konzumovalo hlavne tam, kde sa chováli ovce v domácnostiach. Varená baranina bola typickým svadobným jedlom. V chudobných rodinách sa na svadbu zvykla zarezať koza, z ktorej sa navaril guláš. Jedávala sa aj kozľacia polievka. Pomerne často sa v tradičnej kuchyni používal hovädzí loj, ktorý sa ako lacná potravina kupoval od mäsiara. Keď sa vytopil, stuhol. Mastili sa ním veľmi horúce jedlá. Baraní loj sa konzumoval minimálne alebo vôbec.

Každá domácnosť chovala niekoľko kusov sliepok predovšetkým na vajíčka. Rezali sa len vtedy, keď už zle niesli alebo ochoreli. Zriedkavo sa chovali kačky, viacej husi, ktoré sa pásli voľne a na jeseň sa krmili obilím alebo žihľavou pomiešanou s múkou. Kačky a husi sa chovali predovšetkým na perie. Sliepky a husi sa len varili – vynikajúca bola vraj hus uvarená v kapustnici. Sporadicky sa konzumoval aj hydinový tuk. Najcennejším produktom z hydiny boli slepačie vajíčka. V niektorých dedinách ich po dedinách vykupovali ženy – *vajčorky*, ktoré s nimi obchodovali. Na stôl sa vajíčka dostávali veľmi zriedka a považovali sa za veľkú pochúťku. Pridávali sa do niektorých cestovín a koláčov. Delikatesou bola kapustnica zasmažená múkou, do ktorej sa podľa počtu stravníkov spúšťali vajíčka. Počas prác na poli sa mužom pripravovala praženica na cibulke a slanine – *vaješnica*.

Mäsitá zložka tradičnej kuchyne sa dopĺňala sporadicky divinou, častejšie rybami. Rýb bolo v riekach dosť a ženy ich chytali do zástery alebo sa lovili rukami a pomocou vidličky. Očistené, nasolené posypané rascou ich piekli na pekáči. Príležitostne sa tiež chytali a konzumovali raky. V obciach povodia Váhu sa varievala z rýb polievka a ryby sa aj sušili – veľké vypitvané, malé vcelku. Boli veľmi tvrdé, ale ľudia ich dokázali zjesť. Prax vyprážať ryby sa udomácnila až po druhej svetovej vojne.

NÁPOJE

Od smädu sa pilo predovšetkým voda zo studní a studničiek. Ľudia si tiež varili širokú škálu rastlinných odvarov: z listov malín, jahôd, čučoriedok, černíc, repíka, mäty, mačacích chvostov, z kvetov lipy, harmančeka, ľubovníka, materinej dúšky, púpavy, plodov šípky. Neskôr sa udomácnil kupovaný tzv. ruský čaj. Sladké mlieko sa dávalo najmä deťom, v lete sa pilo kyslé mlieko a cmar. V čase okolo prvej svetovej vojny sa zaužívalo v nedeľu na raňajky pitie tzv. bielej kávy, pripravenej z cigórie alebo *melty* s mliekom.



Z alkoholických nápojov sa konzumoval predovšetkým kupovaný špiritus – *kvit*, ktorý sa riedil vodou a dochucoval rôznymi príchuťami. Pri bolestiach brucha a zlom trávení sa odporúčal *kvit* s čiernym korením. Pila sa aj teplá pálenka – *hrote*, *varenka*, *šam*, ktorá sa pripravovala s maslom, cukrom, vodou a špiritusom. Bola to predovšetkým „medicína“ pre šestonedieľky. Ľudia však pili aj denaturovaný lieh, používaný na lekárske a technické účely, ktorý si upravovali a nazývali *bren*, *drot prepaleny*, *hamersľok*. Pila sa domáca pálenka, ktorá sa z rôznych zákvasov, napríklad ražného, ovocného alebo cukrového, robila v domácom jednoduchom zariadení. Niektoré dediny disponovali aj obecnými pálenicami. Pálenka sa pila zo sklenených *dutiniiek*. Víno sa vždy kupovalo, ale mohli si ho dovoliť len bohatší gazdovia. V medzivojnovom období sa rozšírila domáca produkcia vín, pripravovalo sa napríklad žitné, ražné, černicové, čerešňové, ríbezľové, trnkové či jablkové. V kraji bolo aj niekoľko pivovarov (napríklad vo Varíne), kde sa nakupovalo pivo najmä na svadby. Alkoholické nápoje patrili k nevyhnutným súčasťam všetkých kalendárnych i rodinných sviatkov.

PÔSTNE JEDLÁ

Tradičné zloženie stravy miestnych ľudí bolo veľmi skromné a málo pestré. Napriek tomu ľudia dodržiavali v roku pôsty, pri ktorých sa v jedle ešte viac uskromňovali. Pravidelne sa postili v stredu a v piatok. Pôstnym obdobím býval kedysi celý advent od sviatku Ondreja až po Štedrý deň, keď sa ľudia postili v očakávaní narodenia Krista. Časom sa však tento dlhý pôst prestal striktne dodržiavať. Za jeden z najprísnejších pôstov bol považovaný Štedrý deň. Asi preto mu predchádzal *žerný džeň*, keď sa mal každý najesť dosýta. Piekli sa kysnuté koláče na sviatky a jedli produkty zo zabíjačky. Cez Štedrý deň sa ľudia postili, a aj večera bola pôstna. Ďalším významným pôstom bola Popolcová streda. Vtedy bývalo zvykom, že sa popolom vyčistili hrnce, v ktorých sa varievalo mäso, a nepoužívali sa až do Veľkej noci. Od Popolcovej stredy nasledovalo štyridsať dní pôstu, keď sa konzumovali väčšinou suché jedlá, napríklad nasucho pečené zemiaky so surovou kapustou, nemastené kaše, fazuľa, kvaka. Ak sa jedlo pomastilo, potom len – napríklad na Horných Kysuciach – maslom, inde ľanovým alebo konopným olejom. Vo Veľkom týždni pred Veľkou nocou počet tých, ktorí dodržiavali bezmäsitý pôst, ešte stúpol a ľudia sa stravovali takmer asketicky. Tretím najprísnejším pôstom bol Veľký piatok. Počas pôstov sa namiesto mäsa a tukov povoľovala konzumácia rýb.

SVIATOČNÉ JEDLÁ

Nedeľa bývala sviatočným dňom, no v chudobných rodinách to na kvalite jedla takmer nespozorovali. Nanajvýš sa suchá kaša pomastila maslom alebo lojom. V lepšie situovaných rodinách sa jedlo v nedeľu údené mäso, uvarené v kapustnici alebo v srvátke. Niekedy sa zarezala sliepka na polievku so zemiakmi alebo hrubými rezancami a mäso sa jedlo varené.

K najväčším kresťanským sviatkom patrili Vianoce – *svjotky*, ktoré sa začínali Štedrým dňom. Cez deň sa ľudia postili a pripravovali pokrmy na večer. Piekli sa *kachličky* plnené lekvárom a tvarohom a *koloč* – vianočka, pre koledníkov – *polaznikov* veľké okrúhle koláče – *šćedroky* s tvarohom. Dopredu sa tiež kupovali oplátky a med. Na stôl sa rozložila kôpka sena a prikryla ľanovou plachtou, nechýbala tam ani sviečka a domáci chlieb s kúskom cesnaku a soli navrchu, aby boli ľudia zdraví. Servírovali sa oplátky, med a varené víno, prípadne kvit. Pod stôl sa umiestnila nádoba na stĺkanie masla, do ktorej sa odkladalo po troche z každého vianočného jedla pre dobytok. Pred večerou sa najskôr gazda pomodlil, každý pri stole dostal oplátku s medom a najstarší člen rodiny všetkých potrel medom po čele, aby boli sladkí, dobrí a zdraví. V Staškove pri tomto úkone hovoril nasledujúce verše: „*Dovom vom na čelo križiček maľučky, aby šće byli pilni ako ty včeličky. Aby šće telo krasy mali, jako ty kvetky co včelky na nich šedovali, aby vas mol každý rad jako tento sladky mad.*“ Potom nasledovalo jedlo pripravené z vareného sušeného ovocia, prípadne i hrachu, okorenené škoricou a klinčekmi – *vilija*. Ďalším chodom bola zvyčajne kapustnica s hubami, zasmažená maslom, alebo kapusta so zemiakmi, prípadne fazuľovica so sušenými slivkami. Nasledovala sladká *ježiškova kaša* z krupice. Niekde prichádzali na stôl *pupáky* – drobné pečivo poliate mliekom, maslom a posypané makom. Jedli sa aj kupované ryby, väčšinou *slanečky* – haringy so surovou cibulou a varenými zemiakmi. Niektoré gazdiné povarili v kapustnici údenáča. Podávali sa aj jablká i sušené ovocie. Na záver hostiny sa pil alkohol, varené víno – *varenka* alebo *kvit*. Každá rodina mala pri podávaní štedrovečerných jedál svoje tradície, a tak sa mohol podávať napríklad varený hrach zasmažený maslom, inde dlhé šúľance alebo varená kvaka. Nebolo treba jesť veľa, zato z každého jedla aspoň hlt, no nesmeli sa zjesť všetko, aby ľudia v budúcom roku netrpeli núdzou.

V tento večer sa myslelo aj na zvieratá a ďalšiu úrodu. Dobytku patrila kúsok z každého jedla, ktoré sa uložilo v maselničke. Pre dobytok sa niekde piekol chlebič so zapečenou oplátkou a cesnakom. Cesto z vianočných chlebov sa roztieralo po stromoch a zvyšky štedrovečernej hostiny sa sypali ku koreňom stromov, aby dobre rodili. V Čadci-Milošovej počas štedrovečernej hostiny – *vilije* odkrojil gazda z vianočného chleba, vybral stred a dovnútra vložil požehnanú oplátku, ktorú zakryl striedkou. Tento posvätný chlebič kládol na jar pri orbe do prvej brázdy. Nezabúdalo sa ani na hydinu, ktorú gazdiné nakrmili vareným hrachom tak, že ho sypali cez veľkú riečicu, aby im v lete nezanášala vajíčka do cudzích dvorov.

Na Božie narodenie a na Štefana sa konzumovala hydina, ale najmä mäso a jaternice zo zabíjačky podávané s kapustou a zemiakmi. Na Nový rok sa ľudia vyhýbali mäsu z pernatej zveri, aby im neuletelo šťastie. V Rakovej sa zvykli na Nový rok smažiť *šišky*.

Posledné tri dni fašiangov – *ostatky* patrili zábave s tancom a spevom. Niekde na nich mávali tanečné sólo gazdiné, aby sa im urodil vysoký a hustý ľan.



V tento čas sa v domácnostiach pripravovali *šišky*, *koblihy*, *pampúšky* z kysnutého cesta, smažené na masť alebo loji a obyčajne plnené lekvárom. Na okolí Žiliny sa na tieto dni navarila hriata pálenka. V Krasňanoch bolo zvykom variť kapustnicu so svinskou hlavou. V tomto kraji chodili po domoch mládenici v maskách, ktorých obdarovávali ražou, pálenkou, vajíčkami, niekedy klobásou.

Na Bielu sobotu po „rozviazaní zvonov“ sa gazdiné pustili do varenia údeného mäsa a pečenia koláčov na veľkonočné sviatky. Údené sa varilo v kapustnici alebo v srvátkovej polievke, ktorá sa v nedeľu jedla so zemiakmi. Tradičným jedlom bývala huspenina, uvarená z paprčiek ošipanej, ktoré sa odkladali zo zabíjačky. Jedli sa aj uvarené vajíčka. Vajíčkami, farbenými v cibulovej šupe, obdarovávali dievčatá na veľkonočný pondelok kúpačov. Na okolí Žiliny sa od tridsiatych rokov 20. storočia začal podávať k údenému mäsu *bluchy* *salat* zo zemiakov bez majonézy.

Z iných výročných príležitostí sa menšie hostiny robili v čase hodov. Väčšinou to býval len lepší nedeľný obed. Pre ľudí bola skôr atraktívna možnosť kúpiť si maškrtu, napríklad cukríky alebo medovníky. U vrchárov boli populárne aj kvasené uhorky a šŕava z nich, ktoré sa predávali vo veľkých sudoch.

Pre rodiny mali dôležitý význam najmä také udalosti, ktoré sa ich bytostne dotýkali, teda narodenie dieťaťa, svadba a smrť človeka. Po pôrode alebo v deň krstu bolo zvykom priniesť rodičke potravinové dary. Na Kysuciach sa nosili *na opačku* v košoch koláče v tvare vianočky alebo pečivo – *kachličky* a pálenka. Zámožnejšia kmotra prinášala aj sliepku na polievku. Po krste, na ktorý chodili s dieťaťom krstní rodičia a starí rodičia, sa po príchode z kostola konala pre najbližších príbuzných malá hostina. Na okolí Žiliny nosili matke *pampúšky*, víno a pálenku, niekde aj *pučky* zaliate mliekom a posypané cukrom a malkom. Svokra rodičke navarila zvyčajne rascovú polievku s vajíčkami. Slepacia polievka sa varila vtedy, keď bola matka slabá.

Najbohatšia hostina sa pripravovala pri príležitosti svadby – *veselja*. Vtedy nechýbalo predovšetkým mäso. Podľa možností sa dopredu zaobstaralo teľa, prípadne koza, baran alebo aspoň pár kilogramov hovädziny. Mäso sa len uvarilo v polievke so širokými rezancami, prípadne sa z neho spravil akýsi guláš. Základom tradičnej kysuckej svadobnej hostiny boli štyri chody: varené mäso, prosná alebo krupicová kaša omastená maslom, pečivo v tvare buchiet – *kachličky* a alkohol, najčastejšie *bren*. Niekde sa podávala aj kapustnica. Až neskôr, v polovici 20. storočia, začali pribúdať piškótové zákusky, pečené a vyprážené mäsa, pivo, sódočka... Na svadbách sa jedlo spoločne z niekoľkých mís, mäso si svadobní hostia brali rukami. Pri dome, kde sa konala svadobná hostina, sa schádzali ľudia – *šlačkori*, ktorí si svojou prítomnosťou „vynútili“ nejaké pečivo či pohárik pálenky. Až neskôr sa zaužíval zvyk rozdávania výslužky.

Na okolí Žiliny nosili ženy z príbuzenstva do svadobných domov potraviny na prípravu hostiny. Boli to napríklad koláče, pletené ako vianočka s hrozienkami. Domáci z nich robili výslužku, ku ktorej pridali 3 – 4 dcl pálenky. Po

prvej svetovej vojne sa na svadbách jedli *pučky* s makom aj s bryndzou, hovädzia polievka s rezancami, mäso s chlebom. Niekde sa podávala ryžová kaša, plúcka so sušenými slivkami a zemiaky. Neskôr sa zaužívalo aj varenie segedínskeho guláša, paprikáša s haluškami alebo fašírok či rezňov so zemiakovým šalátom. Na stole boli makové a tvarohové záviný, pálenka, víno a pivo.

Pri úmrtí sa na Kysuciach kary nezvykli robiť. Ľuďom, ktorí sa prišli pomodliť do domu zosnulého, sa podávalo len malé občerstvenie. Vo výnimočných prípadoch sa dal spraviť kar v krčme, kde sa podával napríklad guláš a pálenka. Na okolí Žiliny sa po pohrebe tiež ponúkalo len malé pohostenia – napríklad klobása, slanina, prípadne údené mäso, chlieb, v zime hriate, v lete pálenka.

Tradičná kuchyňa Kysúc a Žilinskej kotliny bývala jednoduchá a skromná. Najmä ľudia žijúci v izolovaných sídlach Horných Kysúc mali vážne problémy s dostatkom potravín a museli doslova „čarovať“, aby sa uživil. Dokázali žiť viac-menej na kapuste, zemiakoch a kaši. Lepšia situácia bola v oblasti Dolných Kysúc a na okolí Žiliny, ktoré mali lepšie prírodné a klimatické podmienky, boli otvorenejšie ku kontaktom a skôr sem prenikali potraviny a jedlá z obchodnej siete a z iných regiónov.

RECEPTY TRADIČNEJ KUCHYNE ŽILINSKEJ KOTLINY A KYSÚC

Pohánková polievka

Pohánku preberieme, opláchneme a dáme variť do vody. Povaríme 10 – 15 minút, dosolíme, pridáme na kocky pokrájané zemiaky, 1 – 2 lyžice masť a varíme riedku polievku, ktorú môžeme (ale nemusíme) zahustiť zátrepkou z mlieka a múky.

Fazuľová polievka

300 g strakatej fazule preberieme, zalejeme vodou a necháme dobre napučať. Varíme ju v 2,5 l vody takmer do mäkka, pridáme 1 kg na menšie kocky pokrájaných zemiakov, rascu, cibuľu, soľ a necháme dovariť. Na kocky pokrájame 150 g údenej slaniny, ktoré upražíme a s hladkou múkou pripravíme zasmažku, do ktorej pridáme červenú papriku. Za stáleho miešania ju zalejeme vodou, aby zhustla, a prilejeme k varenej fazuli. 250 g sušených sliviek umyjeme, uvaríme vo vode, a aj s vývarom prilejeme do polievky. Dochutíme škoricovým cukrom.

Fazuľová polievka s údeným mäsom a sušenými slivkami

300 g prebratej fazule a 300 g údeného mäsa namočíme na noc do studenej vody. Ráno vodu zlejeme. Mäso varíme vo vode asi 30 minút, potom ho pridáme do hrnca k fazuli a varíme, kým nie sú mäkké. Pridáme celú nožičku domácej klobásky, približne hodinu vo vode namočené sušené slivky, 1 – 2 bobkové listy, 3 – 4 zrnká nového



korenia a spolu varíme asi 30 minút. Polievku zahustíme zátrepkou z bravčovej masti, postrúhanej cibule, múky a mlieka a varíme ďalších 10 minút. Potom vyberieme mäso a klobásu, pokrájame na menšie kúsky a vrátime ich do polievky, ktorú môžeme ešte dochutiť čiernym korením, octom a cukrom. Polievka sa jedávala s celými uvarenými zemiakmi alebo chlebom.

Gazdovská kapustová polievka

500 g kyslej kapusty pokrájame a zalejeme 1,5 l vody. Pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, 250 g na kolieska pokrájanej údenej klobásy, červenú papriku, soľ, čierne korenie, strúčik cesnaku a pokrájané dopredu namočené a vyžmýkané sušené huby. Polievku zahustíme zápražkou z masti a múky. Potom pridáme 100 g na kocky pokrájaných zemiakov a varíme do mäkká. Pri podávaní môžeme pridať do taniera lyžicu kyslej smotany.

Vianočná kapustnica

Ak je šťava z kyslej kapusty príliš kyslá, rozriedime ju vodou, pridáme celú cibuľu, hrst sušených hřibov, soľ, bobkový list, čierne korenie a spolu povaríme, kým nie sú huby mäkké. Polievku zahustíme zápražkou z masla, múky a vody a povaríme 10 – 15 minút. Potom ju ešte zatrepeme smotanou s múkou a znova necháme prejsť varom. Kapustnica sa podávala s celými varenými zemiakmi alebo uvarenými širokými rezancami.

Polievka z mladej kapusty

Menšiu hlávku kapusty očistíme, odstránime hlúb a nadrobno pokrájame. Dáme variť do osolenej vody, môžeme pridať trocha rasce. Keď je kapusta mäkká, polievku zahustíme zápražkou z masti, cibule, múky a vody a krátko prevaríme. Podávala sa z celými varenými zemiakmi.

Kvačková polievka

V osolenej vode uvaríme 5 – 6 zemiakov pokrájaných na drobné kocky a jednu na kocky pokrájanú repu – kvaku. Keď sú už mäkké, polievku zahustíme zápražkou z masti, múky a vody.

Hubová polievka

Čerstvé huby očistíme, opláchneme vo vode a dáme variť do osolenej vody. Môžeme pridať trocha rasce, prípadne pokrájanú koreňovú zeleninu. Pre koncom zavaríme do polievky múčne halušky a zahustíme ju zápražkou z masti, múky a vody.

Slepý guláš

Do 1 litra vody so soľou dáme variť 5 – 6 zemiakov pokrájaných na malé kocky. Keď sa uvaria, zavaríme do polievky halušky z múky a vody a všetko dobre prevaríme. Polievku zahustíme zápražkou z masti, cibule, mletej červenej papriky, múky a necháme ešte 5 minút povariť.



Hoľofa

Na bravčovej masti popražíme 2 – 3 pokrájané cibule do ružova. Odstavíme, pridáme 2 lyžice mletej sladkej papriky a zamiešame. Zalejeme horúcou vodou, osolíme, pridáme na kocky pokrájané zemiaky. Keď sú zemiaky polomäkké, zavaríme k nim múčne halušky, aby vznikla hustá polievka.

Mlieková polievka

Do 1 litra vody dáme trocha soli, bobkový list, nové korenie, štipku čierneho korenia, prípadne celú cibuľu. Pridáme 5 – 6 nadrobno pokrájaných zemiakov a uvaríme do mäkka. Polievku zahustíme zátrepkou z masti, cibule, múky a kyslého mlieka alebo srvátky a spolu povaríme. Dochutíme octom, cukrom a posypeme pažítkou.

Demikát

2 kg zemiakov očistíme, pokrájame na kocky a varíme v 2 l osolenej vody. Keď sú uvarené, rozšľaháme ich aj s vodou, pridáme 1 l mlieka a prevaríme. Do hotovej polievky zamiešame 300 g bryndze. Môžeme pridať upraženú slaninku a pažítku.

Vianočná polievka – vilija

Hrnček suchého hrachu namočíme na noc do studenej vody. Ráno vodu zlejeme a hrach dáme do väčšieho množstva vody. Keď je skoro uvarený, pridáme namočené sušené ovocie (slivky, hrušky, jablká). Trocha posolíme, dosladíme a všetko uvaríme do mäkka. Polievku zahustíme zápražkou z masla, múky a vody. *Vilija* sa podávala s uvarenými zemiakmi.

Polievka z kozieho mäsa

Kozí krk a lopatku, čerstvé alebo naložené v soli, dobre umyjeme a dáme variť do osolenej vody, pridáme pokrájanú mrkvu a petržlen, celú cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, nové a čierne korenie. Varíme 2 – 3 hodiny, aby bolo mäso úplne mäkké. Hotovú polievku dobre prichutíme čiernym korením a posekanou petržlenovou vňaťou. Uvarené mäso sa jedávalo so zemiakmi.

Baraní (kozí) guláš

Na masti do červena opražíme 2 – 3 veľké cibule, 1 – 2 strúčiky cesnaku, lyžičku rasce. Odstavíme a zamiešame červenú práškovú papriku. Potom pridáme na kocky pokrájané mäso, zalejeme vodou a dusíme. Keď je mäso takmer mäkké, pridáme 5 – 6 pokrájaných zemiakov a varíme do mäkka. Guláš zahustíme zátrepkou z múky a vody, chvíľu ešte povaríme a dochutíme čiernym korením a majoránom.

Polievka z kyslého mlieka s údeným mäsom

Údené mäso namočíme na niekoľko hodín do studenej vody. Liter kyslého mlieka rozriedime 0,5 l vody, vložíme doň mäso, celú cibuľu, nové a čierne korenie, 3 strúčiky cesnaku a dáme variť, kým mäso nezmäkne. Mäso vyberieme a polievku zatrepeme



kyslým mliekom a múkou a prevaríme ešte 10 minút. Do polievky dáme veľa nasekanej pažítiky a jeme ju s celými uvarenými zemiakmi.

Pučky

Nahrubo zomletá múka (pšeničná, ražná, jačmenná, ovsená, pohánková) alebo ich zmes sa nasype do širokého hrnca a za stáleho miešania sa nasucho opraží. Potom sa začne tenkým prúdom prilievať voda. Vody sa naleje toľko, aby vznikla pomerne hustá kaša, ktorá sa nesmie ani na chvíľu prestať miešať. Varí sa dovtedy, kým kaša nezačne „pukať“. Keď je hotová, odstavíme ju, posolíme a rýchlo rozotrieme po tanieroch. Do stredu nalejeme omastok – roztopené maslo alebo rozškvařenú slaninu. Kaša sa lyžicou naberá a namáča do omastku.

Čír, čér

Použijeme múku ako na *pučky*. Do hrnca sa dá variť mlieko alebo zmes mlieka a vody, trocha sa osolí a za stáleho miešania sypeme toľko múky, aby vznikla riedka kaša. Dobré povaríme. Vmiešame kus masla, pocukrujeme a podávame s mliekom.

Ježiškova kaša

Do vriaceho osoleného mlieka sypeme hrubú pšeničnú krupicu a uvaríme hustú kašu. Na tanieri ju polejeme roztopeným maslom, môžeme pocukrovať a posypať mletou škoricou.

Lekvárové trhance

Z hladkej múky a vody urobíme polotuhé cesto, z ktorého prstami natrháme malé kúsky do vriacej osolenej vody. Po vyplávaní navrch, trhance scedíme a zmiešame s roztopeným maslom a slivkovým lekvárom, vymiešaným s cukrom.

Capky, strapačky

K 2 – 3 nastrúhaným surovým zemiakom pridáme toľko hladkej múky, aby vzniklo polotuhé cesto. Po troške cesta dáme na drevenú lopatku a nožom oddeľujeme malé kúsky, ktoré rýchlo hádzeme do vriacej osolenej vody. Keď vyjde cestovina na povrch, scedíme ju a hneď omastíme vyškvařenou slaninou. Môžeme ich jesť aj s udusenou kyslou kapustou alebo posypané tvarohom.

Fusate halušky, gomboše

K 2 – 3 nastrúhaným surovým zemiakom, z ktorých zlejeme vodu, pridáme 1 nastrúhaný varený zemiak a trocha múky. V dlaniach robíme guľky vo veľkosti vlašského orecha, ktoré uvaríme vo vode. Omastíme prepraženou slaninou a pridáme škvarky.

Pšenično-ražný chlieb so zemiakmi

700 g pšeničnej múky a 300 g ražnej múky zmiešame v mise. V strede urobíme jamku, do ktorej rozdrvíme 40 g droždia, prilejeme 1 dcl vlažnej vody a necháme vykysnúť kvások. Dopredu uvaríme 2 stredne veľké zemiaky, ktoré, studené, postrúhame na

jemno. Keď je kvások nakysnutý, múku a zemiaky zmiešame a prilejeme toľko vlažnej vody, aby vzniklo tuhšie cesto. Do cesta dáme primerané množstvo soli a rasce. Cesto spracovávame rukami 30 minút, kým sa neodlepí od rúk. Potom sa misa zakryje obrúskom a cesto sa nechá 2 hodiny kysnúť. Z vykysnutého cesta vytvarujeme okrúhle bochníky, ktoré necháme v slamienke ešte podkysnúť. Chlieb preložíme na múkou vysypaný plech, omyjeme vodou a pečieme v chlebovej peci alebo rúre. Upečený chlieb má červeno-hnedú farbu. Znova ho potrieme vodou, aby sa leskol, preložíme na vhodnú podložku a necháme vychladnúť.

Posuch s hruškami

Z chlebové cesta urobíme väčšiu okrúhlu placku v hrúbke 3 – 4 cm. Placku dáme na vymastený plech. Okraje cesta necháme voľné a po zvyšku rozotrieme plnku. Plnka sa robí zo sušených uhniličených hrušiek, ktoré sa na niekoľko hodín nechajú vo vode, ktorá sa zleje a hrušky sa zalejú čerstvou vodou a nechajú sa variť. Môže sa pridať štipka soli. Uvarené hrušky roztlačíme alebo zomelieme na kašu a natierame cesto, ktoré necháme ešte chvíľu dokysnúť. Pečieme v rúre. *Posuch* nepocukujeme.

Žitný osuch

Z 350 g hrubšej pšeničnej múky, trocha soli, lyžice cukru a primeraného množstva vody alebo mlieka urobíme redšie cesto, ktoré v tenkej vrstve nalejeme na vymastený plech a v stredne teplej rúre upečieme doružova.

Polisňáky

2 – 3 surové zemiaky nastrúhame najemno a pridáme 2 – 3 varené strúhané zemiaky, 1 vajíčko a trocha hladkej múky. Vypracujeme redšie cesto, do ktorého pridáme roztláčeny cesnak, majoránok, čierne korenie, rascu a hrsť kyslej kapusty. Všetko dobre rozmiešame. Môžeme pridať aj trocha pokrájaných škvariek. Na vymastenej panvici pečieme z oboch strán okrúhle placky. Kyslá kapusta sa môže nahradiť nastrúhanými jablkami alebo tekvicou.

Polešniki, polešňoky, polesňaky na kapustnom liste

2 – 3 surové zemiaky nastrúhame najemno, vodu zlejeme, pridáme 2 – 3 varené strúhané zemiaky, 1 vajíčko a trocha hladkej múky a vypracujeme na tuhšie cesto. Listy z kapusty sa umyjú, trocha naklepú tĺčikom na mäso a rozložia sa na vymastený plech. Na každý sa natrúva vrstva cesta. Pečú sa v rúre dočervena. Po upečení sa list odstráni a placky sa polejú maslom. Toto pečivo sa dá piecť aj na suchej platni sporáka.

Kachličky

2 hrnčeky hladkej bielej múky, 1 hrnček hrubej bielej múky preosejeme na misu a v strede urobíme jamku. Do nej rozmrvieme 40 g čerstvého droždia, zalejeme trochou mlieka a necháme kvások vykysnúť. Potom do múky pridáme 1 vajce, lyžičku soli, 2 lyžice kryštálového cukru a 125 g bravčovej masti. Prilejeme toľko vlažného mlieka, aby sme dostali polotuhé vláčne cesto. Dobré ho vymiesime, zakryjeme a necháme na



teplom mieste kysnúť. Vykysnuté cesto prenesieme na pomúčenú dosku, rozvaľkáme na hrúbku 3 – 5 mm a rozkrájame na štvorce 10 x 10 cm. Do stredu každého štvorca dáme plnku, dva protiľahlé konce spojíme v strede a dobre zatlačíme, aby sa pečivo neotváralo. *Kachličky* necháme ešte na vymastenom plechu ďalej kysnúť cca 15 minút. Navrchu sa môžu potrieť žĺtkom zmiešaným s mliekom.

Lekvárová náplň: slivkový lekvár sa rozmieša s trochou roztopeného masla, vanilkového cukru a strúhanej citrónovej kôry.

Tvarohová náplň: Tuhý tvaroh sa zmieša s 1 – 2 žĺtkami, strúhanou citrónovou kôrou, kryštálovým alebo práškovým cukrom, prípadne s namočenými hrozienkami.

Hrušková náplň: Sušené hrušky nakrájame a domäkka uvaríme vo vode. Scedíme vodu, hrušky trochu popučíme a primiešame podľa chuti cukor. Plnka nesmie byť riedka a teplá.

Kapustová náplň: Hlávková kapusta sa nastrúha najemno, posolí, aby pustila vodu, a nechá chvíľu stáť. Kapusta bez vody sa dáva pražiť do zlatožlta na rozohriatu bravčovú masť. Podľa chuti sa pridá cukor, škorica a nechá sa vychladnúť.

Krupy s kutľami

0,5 kg držíek nakrájame nadrobno a dáme variť do vriacej vody. Počas varenia vodu 2 – 3 razy vymeníme. V inom hrnci na bravčovej masti opražíme 1 – 2 pokrájanej cibule, pridáme 2 – 3 postrúhané mrkvy a posmažíme. Pridáme mäkké scedené držky, okoreníme mletým čiernym korením, osolíme, pridáme trocha vody z vývaru. Potom do zmesi nasypeme hrnček jačmenných krúp a zalejeme 2 hrnčekmi vody. Počas varenia miešame. Keď voda vsiakne a krúpy sú skoro mäkké, odstavíme z ohňa a necháme dovariť pod pokrievkou. Podávame s nadrobno nasekanou kyslou kapustou, kapustovým šalátom alebo kyslými uhorkami.

Borofkové alebo černicové víno

Do 5 litrového pohára vsypeme do jednej tretiny čučoriedky alebo černice, pridáme 1 kg cukru a zalejem letnou vodou. Pohár uzavrieme, postavíme na teplé miesto a necháme kvasiť. Vykvasený nápoj zlejeme opatrne do fliaš a necháme v tme a chlade.

Ražné víno

5 – 10 l vody prevaríme s 1 kg cukru a ešte teplou zalejeme 5 kg raži. Dáme kvasiť na teplé slnečné miesto. Vykvasený nápoj zlejeme opatrne do fliaš a odložíme do tmy a chladu.

Hrote, hrota, varenka, šam

Na masle popražíme cukor, zalejeme troškou vody a rozvaríme karamel. Odstavíme z ohňa a podľa chuti prilejeme špirit, premiešame. Podávame horúce. Namiesto masla sa môže použiť bravčová alebo husacia masť, alebo masť z údenej slaniny. Nápoj sa môže ochutiť klinčekmi, mletým čiernym korením a škoricou.

Literatúra a pramene:

- CHUDOVSKÁ, O.: Terchovské recepty. In: CABADAJ, P. – KRIŽO, V.: Terchová. Obec Terchová 2003.
- KIRIPOLSKÁ, A. – KIRIPOLSKÝ, M.: Ľudová strava. In: Makov – 100. výročie samostatnosti obce a 275 rokov prvej písomnej zmienky o obci. Obec Makov 1995.
- KUŠNIEROVÁ, D. – NOVÁKOVÁ, K.: Tradičná strava. In: Priečko, M. a kolektív: Nesluša 1367 – 2007. Obec Nesluša 2007.
- MAREC, J.: Ľudová strava na Horných Kysuciach. Kysucké múzeum v Čadci a Magma Čadca, 2009.
- MINTÁLOVÁ, Z.: Ľudová strava. In: MLYNKA, L. a kolektív: Región vodného diela Žilina. Martin : Vydavateľstvo MS, 2005.
- MUNKOVÁ, E.: Stoly a zvyky pri stolovaní v Oščadnici, Terchovej a Dlhom Poli. In: *Vlastivedný zborník Považia*, XII, 1976, s. 183 – 194.
- PODHORNÁKOVÁ, M.: Ľudové stravovanie na Kysuciach. Diplomová práca, 1956.
- PODOLÁK, P.: Prírodné pomery. Demografický vývoj. In: MLYNKA, L. a kolektív: Región vodného diela Žilina. Martin : Vydavateľstvo MS, 2005.
- PRANDA, A.: Strava v obci Lutiše. Výskumný materiál Ústavu etnológie SAV.





Bohatý etnografický materiál sústredený z dvadsiatich dvoch tradičných regiónov poskytol množstvo dokladov o tradičnej podobe kulinárnej kultúry Slovenska. Jeho kvantita i dokumentačná výpovedná hodnota umožnila prístup k jeho analýze z viacerých hľadísk.

KULINÁRNA KULTÚRA A PRÍRODNÉ PROSTREDIE

Fungovanie kultúry ako adaptačného procesu človeka na vonkajšie prostredie – klimatické podmienky, faunu, flóru, vodstvo – je vždy interakciou prírodných a kultúrnych javov, ktoré ju spolu s dosiahnutou úrovňou technologického pokroku stimulujú, limitujú a determinujú. Základom stravy európskych roľníkov boli predovšetkým obilninové, strukovinové, zeleninové jedlá, mlieko a mäso pripravené na ohnisku alebo v peci. Existujúce rozdiely v charaktere stravy možno pripísať primárne prírodným podmienkam, ktoré v jednotlivých európskych oblastiach podmienili pestovanie určitých plodín alebo chov hospodárskych zvierat.

Slovensko bola dlhé stáročia typickou krajinou agrárneho charakteru, v ktorej sa väčšina obyvateľstva živila roľníckou prácou. Od poslednej tretiny 19. storočia možno aj na slovenskom vidieku pozorovať určitú modernizáciu súvisiacu s rozvojom potravinárskeho priemyslu, s rozširovaním obchodnej siete a s uľahčením transportu potravinových komodít budovanými železničnými spojeniami. Tie však zásadnú zmenu v charaktere kulinárnej kultúry vidieka nepriniesli. Roľnícke domácnosti čerpali potraviny, tak ako celé stáročia predtým, prevažne iba z vlastnej produkcie. Len minimum potravín sa muselo nakupovať. Strava mala lokálny a regionálny charakter. Jedlo sa pripravovalo z čerstvých potravín alebo potravín konzervovaných prirodzeným spôsobom v podstate len dvoma spôsobmi: varením a pečením. Jedlá mali výrazne sezónny charakter a z hľadiska výživových vlastností ich môžeme bez váhania nazvať biopotravinami.

Z hľadiska interakcie prírodného prostredia a charakteru tradičnej kulinárnej kultúry možno na Slovensku vydeliť dve základné zóny – horskú a ní-

žinnú. Zóna s horským charakterom stravy vykazuje vzťahy s širším európskym územím Karpát. Obsahuje potraviny horského poľnohospodárstva, ako boli jačmeň, ovos, proso, pohánka, chladu odolné strukoviny, kapusta a od 19. storočia predovšetkým zemiaky. V strave tejto oblasti sa v značnej miere uplatňovalo kravské a ovčie mlieko a produkty z neho, z mäsa bola najdostupnejšia baranina a jahňacina, z nápojov sa preferovala pálenka. Typickým príkladom horskej zóny bola tradičná kuchyňa Horných Kysúc, Oravy, Liptova, Horehronia, Zamaguria, Šariša či Horného Zemplína.

Druhá zóna s nížinným charakterom stravy súvisí s panónsko-potiskou európskou oblasťou. Suchšia a teplejšia klíma tu umožňovala pestovať teplomilné a náročnejšie plodiny: pšenicu, raž, od 19. storočia aj kukuricu, olejnaté rastliny, zeleninu, teplomilné ovocie a vinič hroznorodý. Vzhľadom na dobré krmovinové podmienky bol tu rozšírený chov hovädzieho dobytku, ošipáných a hydiny. V strave sa to prejavilo vyššou spotrebou múčnych jedál, mlieka, bravčového mäsa i tuku a preferenciou konzumácie vína. Typickým príkladom tejto oblasti bola kulinárna kultúra Záhoria, malokarpatského, trnavského a nitrianskeho regiónu, Hontu, Tekova, Novohradu, Abova a Dolného Zemplína.

Vo väčšine regionálnych kuchýň Slovenska však nachádzame zmiešané prvky z oboch týchto prírodných oblastí; to znamená, že v rámci jedného regiónu môžeme registrovať potraviny a jedlá typické pre horskú i nížinnú zónu.

KONTINUITA A INOVÁCIE KULINÁRNEJ KULTÚRY

Kulinárne tradície ako prejavy sociálnych a kultúrnych foriem životného štýlu obsahujú nielen svoju minulosť, ale i zárodok budúcich stavov. Etnografický materiál o tradičných podobách regionálnych kuchýň Slovenska doložil dve tendencie fungovania kulinárneho systému.

Na jednej strane v nich dlho, vlastne až do prvej polovice 20. storočia, kontinuitne pretrvali jedlá, nápoje, spôsoby prípravy i konzumácie stravy, ktoré môžeme na Slovensku spätne sledovať pomocou archeologických a historických dokladov až do obdobia stredoveku. K týmto stredovekým kulinárnym modelom zaraďujeme predovšetkým konzumáciu obilninových jedál, ako sú múčne zakvasené polievky, kaše, nekysnuté placky, ďalej strukovinové a kapustné jedlá, mliečne produkty a z nápojov nízkoalkoholické prirodzene fermentované obilné alebo ovocné kvasy a víno. Väčšina jedál bola pripravená varením a mala kyslo-slanú chuť. Na slovenskom vidieku dlho prežívala príprava stravy na otvorenom ohnisku a s ňou spojené používanie špecifického hlineného a kovového riadu. Pretrvávalo tzv. roľnícke stravovanie, to značí konzumácia teplých sýtych raňajok ráno pred začiatkom práce a druhého teplého jedla podvečer po skončení práce. Pri konzumácii jedla sa dodržiaval úzus, ktorý stanovoval miesto a rolu ľudí podľa pohlavia, veku a statusu pri každodennom i sviatočnom stolovaní, preferujúci mužov. Polievky, kaše, cestoviny sa podávali v spoločnej veľkej mise pre všetkých stolovníkov, a to nielen pri každodennom, ale aj sviatočnom stolovaní.



Na druhej strane počas historického vývinu vstupovali do charakteru stravy inovácie, často pôvodom z cudzieho kultúrneho prostredia. K najvýraznejším zmenám v tradičnej kuchyni došlo postupne s nástupom novoveku. Vtedy sa do existujúceho kulinárneho systému presadili nové potraviny, ktoré sa do Európy dostali až po objavení amerického kontinentu. Z najznámejších „amerických“ potravín to boli zemiaky, fazuľa, kukurica, rajčiaky, paprika, tekvica. Pre vývin tradičnej slovenskej kuchyne zohrali významnú úlohu najmä zemiaky, ktoré sa postupne, popri obilninách, strukovinách a mliečnej strave, stali ďalším pilierom našej národnej i regionálnej kuchyne.

Ďalším, pre Slovensko charakteristickým zdrojom kulinárnych inovácií bol rozvoj chovu oviec, podmienený tzv. valaskou kolonizáciou, prebiehajúcou najintenzívnejšie najmä v 16. – 17. storočí, pri ktorej pastieri prichádzajúci z balkánskeho polostrova osídľovali horské regióny Karpát, kde zaviedli spoločné pasenie ovčích stád a produkciu špecifických ovčích výrobkov, ako sú bryndza, parenice, oštiepky či žinčica. Tieto nové potravinové produkty sa v horských regiónoch Slovenska postupne udomácnili do takej miery, že začali byť prezentované ako symboly slovenskej kulinárie. Bryndzové halušky, ako najčastejšie uvádzané národné jedlo, sú toho názorným príkladom.

Turecká okupácia Balkánu a veľkej časti Uhorska priniesla užší kontakt Slovenska s orientálnou kultúrou. Po roku 1526, keď boli uhorské vojská Turkmi porazené, začal sa priamy stopäťdesiatročný kontakt južných regiónov Slovenska s Osmanskou ríšou, ktorý zanechal svoje stopy aj v kulinárnej kultúre. Prostredníctvom tureckého vplyvu sa na naše územie dostali dovtedy neznáme potraviny, napríklad káva, orientálne korenia, ale aj nové obilniny – pohánka, kukurica a ryža.

Ďalšie inovácie v kulinárnej kultúre Slovenska môžeme identifikovať v čase nástupu kapitalistickej modernizácie, najmä od druhej polovice 19. storočia. Vtedy nastal rozvoj priemyslu a v rámci neho sa začali produkovať potraviny vo väčších množstvách, napríklad cukor, rastlinné oleje, kávoviny, pivo, liehoviny, ocot, droždie, ktoré sa začali predávať v rozvíjajúcej sa obchodnej sieti. Nové zariadenia v mlynoch dokázali spracovať obilie na rôzne druhy múky a krúp. Pri ich spracovaní bolo však obilné zrno zbavené vrchného obalu, v ktorom sa sústreďuje jeho najkvalitnejšia časť, a preto má iné výživové i chuťové vlastnosti ako pôvodné ručne mleté alebo tlčené obilie. Dostatok jemnejšej múky podmienil však rozvoj domáceho pečenia kysnutého chleba, koláčov a ďalších pečív. V tomto období možno zaznamenať aj zvyšujúcu sa produkciu bravčového a hovädzieho mäsa, súvisiacu predovšetkým s vyššou produkciou krmovín – kukurice, zemiakov, ďateliny. Vďaka tomu sa mäso a slanina objavili najmä v regiónoch s nížinným charakterom na stoloch častejšie a rozšírila sa i škála mäsových výrobkov, ktoré si ľudia dorobili sami.

Významným faktorom šírenia inovácií v kulinárnej kultúre bola migrácia ľudí. Masovejšie začala prebiehať po zrušení nevoľníctva a poddanstva, ktoré dovtedy nedovoľovali obyvateľom voľný pohyb. Ľudia z horských regiónov,

ktoré nemali dostatok potravinových produktov, začali pravidelne chodiť na poľnohospodárske práce do južnejších oblastí rakúsko-uhorskej monarchie. Okrem toho, že mohli okúsiť jedlá a nápoje inej kuchyne, za svoju prácu často dostali výplatu v potravinových produktoch, ktoré mohli použiť na prípravu jedla, často s odlišnou kvalitou a chuťou, než na akú boli dovtedy zvyknutí. Ďalšou sociálnou skupinou, ktorá sprostredkovala nové kuchárske vedomosti, boli dievčatá a ženy, ktoré chodili slúžiť do meštianskych rodín. Tu sa naučili variť a piecť nové jedlá i spôsobom meštianskeho stolovania, ktoré – často síce v modifikovanej podobe – preniesli do svojej rodiny, ale postupne sa stali vzorom aj pre ostatné gazdiné. Na vidieku sa začali tiež organizovať kuchárske kurzy pre ženy s cieľom naučiť ich variť a piecť nové jedlá. Tak sa v tradičnej kuchyni postupne presadili aj náročnejšie, pôvodom meštianske jedlá, ako boli fašírka, rezne, pečená hydina, dusené mäso, palacinky, vyprážané pečivo, piškótové cesto, pitie čaju, bielej kávy a pod.

V kulinárnej kultúre postupne došlo tiež k individualizácii v konzumácii jedál. Rodiny už netvorili také kompaktné spoločenstvá ako v stáročiach predtým, ľudia si museli hľadať aj neroľnícke zdroje práce, ich denný rytmus sa zmenil a zmeniť sa musel taktiež stravovací poriadok v rodinách, ktorý sa prispôbil individuálnym potrebám svojich členov. Stále väčší význam nadobúdal nedeľný obed, keď sa mohla rodina stretnúť a spoločne stolovať.

Od druhej polovice 19. storočia došlo tiež k modernizácii domov a zariadení na prípravu stravy. V nových alebo rekonštruovaných domoch už neboli tradičné pece s otvoreným ohniskom. Na varenie a pečenie sa začali používať najskôr murované, neskôr kupované sporáky, v ktorých bol oheň uzavretý a varilo sa na kovovej platni. Táto zmena spôsobila, že sa menili spôsoby prípravy jedál. Nastala výmena kuchynského riadu, začali sa používať kovové alebo smaltované hrnce so širokým dnom, ktoré umožňovali variť rovnomernejšie, ako to bolo možné na otvorenom ohnisku. Postupne sa menili aj preferencie ľudí vzhľadom na chuť jedál a s dostupnosťou cukru sa začali presadzovať vo väčšej miere sladké jedlá.

ETNICKÉ VPLYVY V KULINÁRNEJ KULTÚRE

Slovensko je multietnická krajina, ktorú obývajú okrem majoritného slovenského obyvateľstva aj iné národnostné skupiny. To malo, samozrejme, vplyv aj na utváranie podoby a charakteru kulinárnej kultúry predovšetkým v regiónoch, v ktorých žijú popri sebe ľudia rôzneho etnického pôvodu.

Základ tradičnej stravy na Slovensku tvorili jedlá a nápoje, ktoré mali svoje korene v slovanských roľníckych tradíciách, čo doložili mnohé komparatívne archeologické, historické i etnografické analýzy. Slováci však od stredoveku prijímali do svojej kultúry aj mnohé prejavy a vedomosti, ktoré pozorovali u svojich susedov, prichádzajúcich počas stáročí na naše územie.

Na konci 9. storočia došlo k prvým kontaktom obyvateľstva Slovenska s predkami Maďarov. Historici výživy uvádzajú, že maďarské, pôvodne kočov-



né kmene preferovali vo svojej strave najmä sušené mäso a cestoviny, ktoré si pripravovali vo vode v kotlíku, zavesenom nad ohniskom. Po usadení tohto obyvateľstva v strednej Európe sa ich kulinárna kultúra postupne menila a sformovala do typickej maďarskej kuchyne, ktorej základ tvorili ryby, divina, bravčové mäso, hydina, mliečne výrobky, zelenina a korenie. Za symbol maďarskej kuchyne sa dodnes považuje príprava jedla v prenosnom kotlíku, ale aj nový prvok, ktorý sa do nej dostal až po objavení amerického kontinentu – použitie červenej vysušenej a rozomletej papriky na prípravu jedál. Paprikou sa začali koreniť mnohé typické maďarské jedlá, ako sú guláš, perkelt, paprikáš. Práve tieto mäsité jedlá výrazne obohatili aj stravu slovenského obyvateľstva, a to najmä v regiónoch, ktoré boli v úzkom kontakte s maďarským obyvateľstvom.

Vyššie 200 rusínsko-ukrajinských obcí vytvára kompaktné územie pozdĺž slovensko-poľsko-ukrajinského pohraničia a zasahuje do regiónov Zemplína, Šariša a Zamaguria. Začiatky formovania týchto etnických spoločenstiev súvisia s príchodom a osídlením východoslovanského obyvateľstva na území Zakarpatskej Ukrajiny a východného Slovenska, ktoré tam zakladalo tzv. ruské osady už v 10. – 11. storočí. V priebehu 15. – 16. storočia bolo toto územie ďalej doosídľované, predovšetkým pastiermi prichádzajúcimi cez Karpaty z Ukrajiny, v rámci tzv. valaskej kolonizácie. V týchto lokalitách môžeme identifikovať niektoré prvky typické pre východoslovanskú kulinárnu kultúru, ako napríklad používanie pece nielen na pečenie, ale i na varenie jedál a prípravu viacerých špecifických jedál, ako sú napríklad kyslasté múčne nálevy, *mačanky*, varené i pečené pirohy, či rituálne pečivá *kračun* a *pascha*.

Od polovice 12. storočia až do začiatku 20. storočia prichádzali na Slovensko v niekoľkých vlnách kolonisti zo západnej Európy, najmä z nemeckých krajín, ktorí prinášali so sebou nové trendy v spôsobe hospodárenia i v životnom štýle. Usadzovali sa tu roľníci, predovšetkým vinohradníci, ale najmä baníci, remeselníci, obchodníci. Historici výživy predpokladajú, že najmä neroľnícke obyvateľstvo, prichádzajúce počas tzv. nemeckej kolonizácie, malo už zžitý trojčlenný stravovací poriadok s hlavným dvojdielnym jedlom, podávaným na poludnie, a s ľahšími raňajkami a večerou, čo zodpovedalo jeho pracovnému rytmu. Ten postupne nahradil pôvodný, tzv. roľnícky stravovací poriadok s hlavným výdatným jedlom podávaným ráno a presadil sa najskôr v mestách a od polovice 19. storočia aj na vidieku. Nemci sa, samozrejme, museli adaptovať na podmienky, ktoré im poskytovala nová domovina, a prispôbili tomu i svoju kulinárnu kultúru. Napriek tomu môžeme registrovať niektoré prvky, ktorými sa odlišovali od svojich slovenských susedov. Bola to napríklad vyššia spotreba a obľuba vareného hovädzieho mäsa a hovädzieho vývaru, mäsových výrobkov, omáčok, prívarkov alebo piva. Nemcom vďačíme predovšetkým za skultivovanie pestovania viniča hroznorodého a produkciu kvalitného vína, dokladom čoho sú napríklad značky ako Rýnsky rizling či Müller Thurgau.

V 16. storočí prišli na Slovensko v rámci migrácie ľudí z Turkmi okupovaných oblastí balkánskeho polostrova Chorváti. Usadzovali sa najmä na juhozápadnom Slovensku. Keďže boli slovanského pôvodu, dokázali sa pomerne rýchlo jazykovo i kultúrne adaptovať na nové prostredie, avšak v kulinárnej kultúre si zachovali niektoré svoje špecifické prejavy. Bolo to predovšetkým širšie využitie zeleniny v strave a príprava takých jedál, ako je lečo, plnená paprika, plnený zavíjaný kapustný list, nakladanie zeleniny do korenistých nálevov. Potomkovia Chorvátov sú aj známymi chovateľmi husí, ktoré pečené v peci, s lokšami a mladým vínom ponúkajú na jeseň záujemcom aj v súčasnosti.

Významný vplyv na slovenskú kuchyňu mal úzky kontakt s českými krajinami, najmä po vzniku Československej republiky roku 1918. Desaťročia trvajúci spoločný štát, spoločný ekonomický priestor a migrácia ľudí zo Slovenska za prácou do Čiech a Čechov na Slovensko prispeli k vzájomnému ovplyvňovaniu kultúrnych hodnôt, kuchyňu nevynímajúc. Najznámejším príkladom tohto českého vplyvu bol masívny nárast spotreby piva, ktoré sa stalo v 20. storočí najkonzumovanejším nápojom aj na Slovensku. Ďalším príkladom bolo udomácnenie ďalšieho symbolu českej kuchyne – varenej múčnej knedle ako prílohy k jedlám. Z jedál, ktoré sa do slovenskej kulinárie dostali prostredníctvom českej kuchyne, môžeme uviesť ďalej napríklad pečenie bravčového mäsa a hydiny vo vlastnej šťave, prípravu hustejších omáčok podávaných s vareným hovädzím mäsom, prípravu ovocím plnených knedlí alebo plnených pečených buchiet.

KULINÁRNA KULTÚRA AKO ZNAKOVÝ SYSTÉM

Jedným z dôležitých prejavov kultúry každého spoločenstva je tradovaný znakový systém, ktorý má pre jeho členov normatívnu a komunikačnú hodnotu. Pomocou neho si ľudia volia a používajú také výrazové prostriedky, ktoré sú vhodné na konkrétnu sociálnu situáciu a ich významu rozumie každý člen spoločenstva.

Znakový systém bol aj neoddeliteľnou súčasťou stravovacích tradícií na Slovensku. Najmarkantnejšie sa to prejavilo pri obradových jedlách. Zvykli sa ponúkať hosťom počas tzv. rituálov prechodu, v rámci ktorých bol proces pretrhnutia predošlého stavu a následného vstupu do nového sociálneho, rodinného alebo hospodárskeho stavu podstatný. Tieto zmeny boli manifestované určitými rituálmi a zvykmi, ktorých súčasťou boli aj potraviny, jedlá a nápoje. Spoločné stolovanie, dostatok jedla a pitia, darovanie potravín a ich prijatie, boli neodmysliteľnou súčasťou tradičných obradov.

V rámci tohto znakového systému môžeme v tradičnej kulinárnej kultúre Slovenska identifikovať podávanie pokrmov, ktoré mali v obrade pôvodne magické funkcie. Jedlá tohto charakteru sa podávali predovšetkým vo významných dňoch v živote roľníkov, ako bolo začatie a ukončenie hospodárskeho roka, narodenie dieťaťa, svadby alebo úmrtie člena rodiny. Vtedy sa tradične robili slávnosti, ktorých význam sa okrem iných úkonov umocňoval aj prípra-



vou a konzumáciou rituálnych jedál. Vlastnosti týchto jedál – tvar, chuť, farba či kvantita – symbolizovali určité predstavy a želania ľudí a ich výber bol dobre odpozorovaný v prírode. Nový život a jeho kontinuitu symbolizovalo vajce; očakávanú plodnosť novomanželov kohút alebo sliepka; hojnosť zrna, mak, šošovica, kaša, chlieb, koláče, huby; zdravie cesnak; sladký život med, mlieko, jablko; šťastie bravčové mäso. Korene tejto symboliky siahajú až do predkresťanského obdobia a pretrvali v našom kultúrnom povedomí do súčasnosti, čo môžeme pozorovať predovšetkým počas vianočných a veľkonočných sviatkov.

Symbiózou pôvodnej roľníckej kultúry a pôsobenia kresťanstva vznikol na Slovensku, podobne ako v iných roľníckych národoch Európy, tradičný kalendár sviatkov. V ňom sa vzťah kresťanského a pohanského nazerania na svet prepojil a významne dotkol aj charakteru stravovania. Z kresťanskej vierouky sa v našom kalendári postupne udomácnili nové symboly, ktoré sa uplatnili aj v tradičnej kuchyni Slovenska. V rámci roka výrazne modifikovali konzumáciu jedál cirkvou predpísané pôsty – tabu mäsa a zvieracieho tuku, ktoré boli chápané ako obeť človeka Bohu. Dokladom ingerencie kresťanskej vierouky v stravovaní bola konzumácia štedrovečernej ryby – symbolu kresťanstva a oplátky – symbolu tela Pána alebo veľkonočné pečenie baránka – symbolu nevinných obeť Ježiša Krista. Najvýraznejšie sa kresťanská symbolika prejavila medzi obyvateľstvom pravoslávneho a gréckokatolíckeho vyznania v regiónoch severovýchodného Slovenska. Títo ľudia, verní staršiemu juliánskemu kalendáru, slávili niektoré sviatky v iných termínoch ako rímskokatolíci a reformovaní veriaci a ich kulinárne tradície boli silne prepojené s náboženskými obradmi, ktoré sa premietali nielen do podoby prípravy špecifických rituálnych jedál, ale aj do dodržiavania veľmi prísnych pôstov, v ktorých okrem mäsa a tukov nekonzumovali ani mlieko, mliečne výrobky a vajíčka. Silne bol u nich rozvinutý aj kult mŕtvych, na ktorých spomínali formou hodovania na hrobch, čo v iných vierovyznaniach nebolo zvykom. Tradičná kulinária tohto obyvateľstva, silne poznačená náboženským vierovyznaním, bola preto ich výrazným identifikačným znakom, ktorým sa odlišovali od svojich slovenských susedov.

KULINÁRNA KULTÚRA A ĽUDOVÁ LEXIKA

Významnú poznávaciu funkciu pri analýze kultúrneho javu má terminológia, ktorá existuje v každom lokálnom a regionálnom jazykovom systéme. Významový obsah slov sa uchováva vo vedomí ich užívateľov veľmi dlho a často aj vtedy, keď pôvodná forma javu, súvisiaca s určitým pojmom, už nie je „živá“ alebo je nahradená inou formou. Pôvodné ľudové názvy javov, predmetov a podobne prežili často ako jediný doklad ich existencie, čo môžeme v tradičnej kultúre doložiť mnohými príkladmi.

Ako dokladá slovník nárečových výrazov, bohatou lexikou oplývala aj tradičná regionálna kulinárna kultúra Slovenska. Z jeho obsahu je evidentné, že názvy jedál, nápojov, kuchynského inventára atď. boli súčasťou regionálnych nárečí, v ktorých môžeme slovnú zásobu s kulinárnou tematikou rozčleniť do

dvoch skupín. Prvú skupinu tvorí vrstva slov – termínov, ktoré majú domáci slovenský, respektíve slovanský pôvod. Často v nich nachádzame výrazy, ktoré jasne hovoria o forme pokrmu: *koláč*, *zapletanec*, *krucanik*, *prehybáč* a pod.; o jeho funkcii: *radostník*, *boľastník*, *štedrák*, *kračun*, *mačanka* a pod.; o jeho obsahu: *makovník*, *kapustnica*, *hríbovica*, *slivčanka*, *kukuričjanka*, *podlupky*, *krvavnička*, *medovina* a pod.; o spôsobe jeho prípravy: *trhance*, *šúľance*, *brdárike*, *lepeň*, *opekance*, *brjate*, *varenka* a pod., alebo o jeho chuti: *kysel*, *kvašnica*, *sladkáne* a pod. Druhú skupinu tvoria slová prevzaté z iných jazykov. Najviac je to výrazné pri názvoch, ktoré sú nemeckého pôvodu: *frištík*, *štriclá*, *kuch*, *kucheň*, *calta*, *kuglof*, *kreple*, *šiflíky*, *nudle*, *geršle*, *gris*, *žufka*, *putr*, *prešburšt*, *pajšle*, *šoudra*, *šmalec*, *erteple*, *krumple*, *grule*, *gajst*, *kvit*, *brent*, *pankúch*, *zautanc*, *drajffúz*, *šporheld*, *žufanka* a pod., alebo prevzaté z maďarčiny: *guláš*, *perkelt*, *paprikáš*, *haláslé*, *májose*, *hurky*, *tarhoňa*, *rétéš*, *langoš* a pod. Cudzieho pôvodu sú však aj názvy považované za typicky slovenské, ako sú: *bryndza*, *kľag*, *žinčica*, *urda*, *geleta*, ktoré patria do pôvodnej lexiky pastierov prichádzajúcich na Slovensko s tzv. valaskou kolonizáciou z oblasti Balkánskeho polostrova. V ľudových názvoch môžeme tiež registrovať také, ktoré majú svoj etymologický pôvod v tzv. klasických jazykoch, predovšetkým v latinčine, napríklad: *pascha*, *kulastra*, *pagáč*, *vilij*.

Analýza etnografického materiálu doložila bohatý „kulinárny jazyk“ Slovenska, ktorý nám hovorí o tom, že konzumované jedlá a stravovacie zvyklosti vypovedajú o ľuďoch viac, než by sme na prvý pohľad očakávali. Skladba rodinného obeda nám môže prezradiť celý rad informácií napríklad o ročnom období a klimatických podmienkach danej krajiny, o sociálnom postavení rodiny v danom spoločenstve. Podľa určitých pokrmov na stole môžeme tiež poznať, či rodina oslavuje, alebo ak je stôl chudobný, že sa postí. V jedle je totiž zakódovaná kultúrna pamäť ľudí, prameniaca v mytologickom a náboženskom ponímaní sveta, ktoré prisúdilo niektorým potravinám, jedlám a nápojom symbolické významy.

Z tohto pohľadu si treba uvedomiť, že strava a stravovanie predstavuje významnú časť kultúrneho dedičstva, ktoré môžeme považovať za jeden z najdôležitejších znakov našej národnej identity. Toto kultúrne dedičstvo je v súčasnosti už výrazne ohrozené prirodzeným starnutím obyvateľstva, ako aj sociálnymi, ekonomickými i kultúrnymi zmenami, dynamicky prebiehajúcimi v našej krajine. Z toho dôvodu je výskum venovaný pestrosti kultúrnych javov čoraz viac aktuálny a potrebný. Potvrdzujú to aj výzvy Európskej únie, ktoré deklarujú, že súčasná európska kultúra si napriek pokračujúcej integrácii a globalizácii musí zachovať svoj diverzifikovaný charakter, predstavujúci súhrn materiálnych, sociálnych a duchovných výsledkov tvorivej práce a kreativity predchádzajúcich generácií a tvoriaci historické kontinuum i imanentnú súčasť dnešnej kultúry. V tomto kontexte možno túto publikáciu chápať ako vklad slovenskej etnológie do poznania nielen slovenského národného a regionálneho, ale aj európskeho a svetového kultúrneho dedičstva.





SLOVNÍK NÁREČOVÝCH VÝRAZOV



- Adzimka* – múčna placka
Almarija – nábytok na ukladanie potravín
Ašeluch – jama pred pecou
Baba – múčna placka, koláč, koláč upečený v okrúhlej forme, pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov, pečivo z mleziva a múky
Bábatko – vyprážené pečivo
Bábence – koláče
Babovka – koláč, koláč upečený v okrúhlej forme
Babovjenka – koláč, koláč upečený v okrúhlej forme
Babovnica – okrúhla forma na pečenie koláča
Bacovska gosčina – hostina pastierov na salaši
Babrance – lekvárové rezance
Bagovec – hrach
Babrilo – múčna kaša
Bagrón – rúra v murovanom sporáku
Bagune – sorta ošípaných
Bahricka – valcovitá pec
Bachor – telo hlinenej nádoby
Bachorky – jaternice plnené nastrúhanými zemiakmi
Báleš, bjaleš – koláč
Baľky – múčne placky
Bambušky – jedlo z baraních čriev
Baník – koláč, placka z chlebového cesta
Bandurky – zemiaky
Baracke, baracky – marhule
Barches, barkjes – koláč
Baršč – kyslastý kvasený nápoj
Batožteky – plnené buchty
Bébe – pečivo pre deti
Bejgel – pletený koláč
Belice – svetlé slivky
Belovica – pálenka zo svetlých sliviek
Beľuš – koláč
Benda – špiritus
Benka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Beránok – veľkonočné pečivo v tvare baránka
Bjaloš – koláč, svadobný koláč
Bľach – plech na pečenie
Blutvurst – jaternice s krvou
Bobále – šúľance, zemiaky
Bobal'ky – drobné vianočné pečivo
Bobkove lisce – bobkový list
Bocman – koláč
Bečka, bočka, bačka – drevený sud
Bočkovica – kapustnica
Bodenka, bodnička, bodynka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Bodna – nádoba na masť
Bolesník – krstinový koláč
Boliš – múčna placka
Bonka – nádoba na mlieko
Bor – odroda prosa
Borofsky – čučuriedky
Borovnica – borovička
Boršč – kvasený nálev z múky, polievka z mäsa, zeleniny a kapusty
Borház – vinohradnícka stavba
Borovnice – čučoriedky
Bosman, bosvan – koláč
Bouza – sóda bikarbóna
Boženky – vyprážené pečivo
Božé miuosci, božje miloste – vyprážené pečivo
Božje moňusky – šúľance



Brána – svadobný koláč
Branč – špiritus
Brba – zemiakovo-kapustové jedlo
Brdovce – cestovina v tvare slimáka do svadobnej polievky
Breja – bryndzová polievka s cestovinou
Bren – denaturovaný lieh
Brendza – soľou konzervovaný tvaroh
Brentka – nápoj z liehu, cukru a vody
Breskve, breskyne – broskyne
Brézle – strúhanka
Brija – polievka zo sušeného ovocia, múčna kaša
Brilu – ploský kameň na zakrytie otvoru pece
Brimze – bryndza
Britvanka, brotvanka, brytvanka – plech na pečenie
Brmba – burgyňa
Brmboľ – zemiakovo-múčne jedlo
Brot, brôt – chlieb
Bryndáky – halušky
Bryndzovník – koláč s bryndzou
Brzlička – polievka z bravčového mäsa
Budloch – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Bugáre – čierna fazuľa
Buchté, buchtičky – jedlo zo zemiakovej kaše
Buchty – múčna kaša, plnené pečivo, drobné pečivo
Buchty z kaše – hustá kukuričná kaša
Buchty krompľovje – múčno-zemiakové halušky
Bujnice – lesné jahody
Bukova kuľasa – zemiaková kaša
Bulka – pečivo z chlebového cesta
Burčák – hroznový mušt po prvom kvasení
Burguľa – repa
Burgyňovica – pálenka z cukrovej repy
Butervas – nádoba na stĺkanie masla
Byc žerna, byc žerny – mať chuť
Cakompak – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Calta – svadobný koláč
Capky – halušky
Cárok – ohradený priestor na zemiaky v ko- more
Cedilko – plátenný vak na potraviny
Cedzák – cedidlo
Celetka, calotka – pečivo, vyprážené pečivo

Celusce – otvor do pece
Cesnakovica – cesnaková polievka
Cestenice, cestnice – koláče, plnené buchty, plnené pirohy
Cesto – cestoviny
Cetka – plátenný obrúsok
Ceuta – koláč
Ciberej – kyslá polievka alebo nálev
Cíber – polievka zo šťavy kyslej kapusty a chleba
Cibuljar – obchodník s cibuľou
Cícor, cícor, cívor – cícer
Cifrašáky, cifry – ozdoby z cesta alebo papiera na koláči
Cigatésta – cestovina v tvare slimáka do svadobnej polievky
Cikošky – šúľance
Cipó, cipov, cipólek – malý chlebič
Cipolek – múčna placka
Cir – kaša
Cmár, cmer, cmor – cmar
Cukrové – zákusky
Cupa – polievka
Cušpajz – zeleninový prívarok
Cvike – rezané cestoviny
Čardáš – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Čargavý krčah – hlinený krčah s úzkym hrdlom na vodu
Čelusce, čeluste, čelušče, – otvor do pece
Čingerda – halušky
Čepec – blana z čriev ošípaných
Čer, čér – múčna kaša
Čerege, čeregy – vyprážené pečivo
Čerepfazék – hlinené nádoby na varenie
Černa kapusta – odroda kapusty
Čičer, čícerica – cícer
Čipetky – drobné cestoviny
Čipkáre, čipkárky – trhané cestoviny
Čipkárska mašina – plechové náčinie s komínom na varenie na cestách
Čir, čír, čyr – múčna kaša, múčno-zemiaková kaša, zemiakové jedlo, drobná cestovina
Čjerna izbá, čjerna kuchyňa – priestor v dome s otvoreným ohniskom
Čopnar – muž, ktorý čapoval na svadbe alkoholické nápoje
Čóré – polievka z kyslého mlieka alebo srvátky



Črefká, črevá – jaternice
Črepne, črepy, čerepy – hlinené nádoby na varenie
Čučpajz – fazuľová omáčka
Darvačky – drobné pečivo
Ďatelinka – vyprážené pečivo
Dbanka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Dedele, dedelé – plnené pirohy
Dedo – tlačienka
Demikat, demikát – bryndzová polievka, tvarohová polievka
Derele – hostina na ukončenie obchádzky s „luckou“
Deščička – drevený lopár s rúčkou
Dinstovať – dusiť
Disnosťajť – tlačienka
Divá voda – šťava z kyslej kapusty
Divina – divé odrody viniča hroznorodého
Dježka – drevený súdok
Djel'ba – výslužky zo svadobnej hostiny
Dohan – tabak
Dolík, dolinka – jama na zemiaky
Domikat, domikát – rascová polievka s chle-
 bom, polievka z chlebového kvasu so ze-
 miakmi, bryndzová polievka
Do kuta, do kúta – návšteva u rodičky s jedlom
Do pologu – návšteva u rodičky s jedlom
Do posteli – návšteva u rodičky s jedlom
Dora, dorota – jaternica naplnená do žalúdka
 alebo hrubého čreva
Dovžanka – hlinená nádoba
Drajfuz – železný podstavec pod hrnce
Drapače, drapáky – zemiakové placky
Drgančeky – halušky
Drlina – nastrúhané zemiaky
Drobance – drobné cestoviny
Drobce – drobné cestoviny, zvyšok chlebového
 cesta
Drobiť na nožach – rezať kapustu
Drobky – drobné cestoviny, trhané cestoviny
Drot prepaleny – denaturovaný lieh
Drušlak – drevený cedák
Drevená jahoda – moruša
Drevjanka – denaturovaný lieh
Drovy – hurky so zemiakovou plnkou
Drúčik – závin
Dub – sušené mrvené ovocie
Dupčjaky – kapustovo-zemiakové jedlo

Dvojacky – zdvojené hlinené hrnce na nosenie stravy
Dymná izba – priestor v dome s otvoreným ohniskom
Dymnik – zariadenie na zachytávanie dymu z ohniska
Dyňa – tekvica
Dyňanka – tekvicový prívarok
Dynerka – košík na nosenie jedál, liatinový hr-
 niec, džbán s uchom
Dziňa – tekvica
Dziňanka – tekvicový prívarok
Dzinové zelé – tekvicový prívarok
Džadžokaša – zabíjačková obarová kaša
Džamka – zemiakovo-múčna kaša
Džatky – jedlo zo zemiakovej kaše, ovocím pl-
 nené knedlíčky
Džumbjer – Ľumbier
Džura – otvor do pece
Eremkaláč – svadobný koláč
Erteple – zemiaky
Fajerkrace – plochá drevená lopata na sádzanie
 chleba do pece
Falátky – kúsky mäsa
Fánky – vyprážené pečivo
Ferenté – malé koláčiky
Fertál – štvrtka pečenej husi
Festmal – svadobný obed
Fezeš tej – mlezivo
Fijok – zásuvka v stole
Fitkoš – špiritus
Fizol'a, fizol'ňa – fazuľa
Fláčky, fljačky – rezané cestoviny
Flaky – jedlo z baraních čriev a žalúdka, držky
Flárky – ženy predávajúce mäso
Fogašek – polica na kuchynský riad
Frištik, frištuk, frištyk – raňajky, prvé pohoste-
 nie na svadbe
Fruštik – raňajky, prvé pohostenie na svadbe
Fučka – zemiakovo-múčna kaša
Fujtáše – pečivo
Fulancky – vyprážené pečivo
Furmička – drevená forma na maslo
Fusate halušky – šúľance
Futrovo – plnené buchty
Ftačušek – pečivo v tvare vtáka
Gágorčoke – cestoviny v tvare slimáka
Gajst – lieh

Gajstovo palenô – lieh s vodou
Gajstruha – plachta na nosenie jedál
Galusky – halušky
Gance – kúsky kaše s bryndzou a slaninou
Gandička – hlinený krčah
Gargala – drevená nádoba na vodu
Garky – hlinené hrnce
Gatová poléfka – polievka z hlávkovej kapusty
Gaval – krajec chleba
Gársňa – jačmenné krúpy
Gebuľa – prívarok z mlieka a múky
Gegadry – egreše
Gelata, geleta – drevený súdok, drevená nádoba
Gerbeň, gerhe – pečivo z kukuričnej múky
Germuška – zemiakové jedlo
Geršľa, geršle, geršňa – jačmenné krúpy
Gledňjak – krčah na vodu alebo mlieko
Glejdivane graty – smaltovaný riad
Glgacky, glgany – halušky
Godola – omáčka z egrešov
Goja – jaternica plnená surovými zemiakmi
Goldý – kusy cesta
Gombóce, gomboľce, gomboše – ovocím plnené knedle
Gombóta – polievka z čriev s cestovinou
Gongolce – ovocím plnené knedle
Grameln – oškvarky
Gráta – teplá pálenka
Graty, groty – kuchynský riad
Grejzupa – jaternicová polievka
Grézlik – brušný tuk ošipanej
Griben – oškvarky
Gribovica – hubová polievka
Griby – hríby
Gris, gríska, grískaša, grísová kaša – krupicová kaša, krupicová múka
Grivenpelč – zemiakové pečivo, oškvarkové pečivo
Gríz – krupicová kaša
Gruďanka, gruďjenka – textilná utierka na odkvapkanie ovčieho syra
Gruľanik, gruľovník – pečivo potreté zemiakovou plnkou
Grule, gruli – zemiaky
Gruľova kaša – zemiaková kaša
Gruľnpelčen – zemiakové pečivo
Grumbír, grumble – zemiaky
Gubó – drobné vianočné pečivo

Gudravje svine – sorta ošípaných
Gugel' – pečivo z nastrúhaných surových zemiakov
Gulastra, gulajstra – mlezivo
Gulašiš – guláš
Gulky – ovocím plnené knedle, vyprážené pečivo
Gulok – drevený valček
Gvark – tvaroh
Habarka – drevená tyč na stĺkanie masla
Hafiry – čučoriedky
Hajloch, hajlok – vinohradnícka stavba s pivnicou
Hajtváne – drobné pečivo
Haklovať – rezať kapustu na nožoch
Holji koláč – koláč
Haluškárka – drevený lopár s rúčkou
Halušky – krájané, hádzané, trhané cestoviny
Haluškovic – polievka z vody po uvarení halušiek
Hameršlok – denaturovaný lieh
Handrová poléfka – polievka z hlávkovej kapusty
Hanslógovať – siriť vínné sudy
Harček, harčik, harčok – hlinený alebo železný hrniec, hrnček na pitie
Harčka – hlinená nádoba na vodu
Harenc – hlinený hrniec
Harengy – haringy
Harlik – hlinený hrniec
Haruľa – pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov
Havranka – desiata, olovrant
Henteš – mäsiar
Herece, herouke – vyprážené pečivo
Horký syr – kvasený kravský tvaroh
Hičkoše – halušky
Hirkač, hurkač – kamenný žarnov
Hirkyj syr – syr zo zakľaganého mlieka, vykvasený kravský tvaroh
Hjart – múrik na rozkladanie ohňa v dome
Hlavnje stoly – svadobná hostina
Hlep – chlieb
Hlinjaky – hlinené hrnce
Hluchý salat – zemiakový šalát bez majonézy
Hoble – nože na rezanie kapusty
Hodbabná kaša – zemiaková kaša
Hodrovaska – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou



Hody – Vianoce
Holka – odroda pšenice
Hološa – zemiakový guláš
Homolka – kus sušeného tvarohu
Holubky – plnený zavíjaný kapustný list
Hordov – drevený sud na kapustu
Horky syr – kvasený kravský tvaroh, bryndza
Horňa – hlinená nádoba
Hostina – hodová slávnosť
Hniličke – plánky hrušiek
Hnilý syr – kvasený kravský tvaroh
Hrapčanka – zemiaková placka
Hráte, brjata, brjate, brjato, brote – teplá pálenka
Hrbáne – halušky
Hrdlo – vstupná chodba do kopanej vínnej pivnice
Hríbik – vyprážené pečivo
Hroščoky – buchty plnené hruškami
Hrubé jedlo – syte jedlo
Hrubé slíže – šúľance
Hrudjenka, brudovica – textilná utierka na odkvapkanie ovčieho syra
Hruškár – obchodník s hruškami a iným ovocím
Hruškovníke – koláče s hruškami
Hruškový mak – sušené drvené hrušky
Huľky – homôľky sušeného tvarohu
Hurčola – úzka hlinená nádoba s uškom
Hurda – mlezivo
Hurkať – mlieť
Hurky – jaternice
Husacie slíže – šúľance
Huše laby – trhané cestoviny
Hušpelina – huspenina
Chabzdovica – pálenka z plodov chabzdy
Chachrna – polievka z hlávkovej kapusty
Chamajda – polievka zo zemiakov, listov šalátu, špenátu, cviklového listu, kapustných listov
Chamrdlík – priestor na krmenie husí
Chamuľa – múčna kaša, zemiaková kaša, prívarok z mlieka a múky
Chavtury – kar
Chlebovka – polievka z tvrdého chleba a octu
Chlib – chlieb
Chlibovka – plachta na nosenie jedla
Chmilina – kvasný prostriedok z chmeľu
Chrampapula – zapálená slivovica
Chrbtovina – polievka z bravčového mäsa

Chrapne – vyprážené pečivo
Chribica – odroda raži
Chrestyny – krstiny
Chudobnica – pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov
Chvôstačky – halušky
Chyžka – vinohradnícka stavba, miestnosť pred vstupom do hĺbenej vínnej pivnice
Ikerica – odroda prosa, odroda raži
Ištvan kaláč – vianočný koláč
Itrničky – jaternice
Jabčanik – pečivo s jablkami
Jačmiň – jačmeň
Jadernice, jaderničky – jaternice
Jafiry – čučoriedky
Jahody – čučoriedky, moruše
Jarec – jačmeň
Jarica – jarná odroda pšenice
Jasle – rebríček na ukladanie chleba v komore
Jaulová kaša – kaša z jačmenných krúp
Jeljenky – ovčie syry v tvare jeleňa
Jelita, jelitá, jelitka – jaternice
Ježiškova kaša – krupicová kaša
Jitrnice – jaternice
Jucha, juška – ščava z kyslej kapusty, polievka
Kabač, kabáč – múčna placka, pečivo z chlebového cesta
Kabáčik – kus tvarohu
Kacera – pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov
Kacafrc – zeleninovo-zemiakové jedlo
Kocúri vajcja – zádušník brečtanovitý
Kačičky – ovčie syrčky v tvare kačíc
Kadlúbek – drevená nádoba na stĺkanie masla
Kachličky – plnené buchty
Kajstról – hrniec
Kalkýš, kaltješ – pečivo z naklíčeného obilia
Kamenák – krčah, nádoba na mlieko
Kamene – kamenný žarnov
Kameňor – hlinený hrniec
Kandlbank – lavička na vedrá s vodou
Kanta – nádoba
Kantar – sieťovka na nosenie nádob s jedlom
Kaniky – pečené zemiakové jedlo
Kapselka – plátenná kapsa na jedlo
Kapusníca – voda z kyslej kapusty, polievka z kyslej kapusty, zabíjačková polievka z kapusty, vnútornosť a mäsa

Kapusnik, kapustnik, kapustník – koláč plnený dusenou hlávkovou kapustou, pečivo z múky a kyslej kapusty
Kapuščanik – pečivo s kapustou
Kapušnarka – kapustovo-zemiakové jedlo
Kapušnica – polievka z kyslej kapusty, údeného mäsa, klobásy, krúp a sušených húb
Karmina – zabíjačková hostina
Karpeľ, karpil' – konzumná repa
Kartofelbraj – zemiaková kaša
Kartofle – zemiaky
Kartoškapusta – plnená kapusta
Kasna, kasňa – truhla na múku alebo obilie
Kastlík – náradie na rezanie kapusty
Kašné slíže – šúľance s prosom
Kaša zo svinského konca – zabíjačková kaša
Kaše – zemiaková kaša
Kata – hrubé črevo ošípanej
Kava – káva z praženého obilia
Kelťiš, keltyš – pečivo z naklíčeného obilia
Kenderica – kukurica, kukuričná múka
Keňer – chlieb
Kerščiny – krstiny s hostinou
Kermaš, kermeš – hodová slávnosť
Keselica – kyslá polievka, nápoj, polievka zo sušeného ovocia
Kesery túró – bryndza
Kjernicka, kjernycka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Kľag, kľaga, kľjaga, kľak – syridlo z teľacích alebo jahňacích žalúdkov
Kľamberky – doštičky na hrade izby na ukladanie kuchynského náradia
Klapky – rezané alebo trhané cestoviny
Klbása – klobása
Kľč – otruby
Klinčok – kus koláča
Klobúčiky – plnené cestoviny
Kľocky – šúľance
Kľusky – halušky
Kmínovica – rascová pálenka
Kmínovo políška – rascová polievka
Knedle – ovocím plnené knedle
Knes, knesa – múčna placka, koláč
Knišky – hovädzie vnútornosti
Knotky – šúľance
Knys, knysa, knyš – múčna placka, koláč
Koblihy, kobližky – vyprážané pečivo, buchty

Koborec – chlebový kvások
Kobulka, kobylka – zariadenie na zachytávanie dymu z ohniska
Kocúrová polješka – tenkeľovo-zemiaková polievka
Kocurove vajcia – zádušník brečtanovitý
Kočanina, kočenina – huspenina
Kočany – kapustové hlúby
Kočerha – náčinie na čistenie pece
Kočkvarky – oškvarky
Kohútky – ovčie syry v tvare kohúta
Koch – zariadenie na zachytávanie dymu z ohniska
Kojmel – kuchár
Kokošky, kokošky – šúľance
Kokotiky – šúľance
Kolbasa – klobása
Koledák – koláč
Koloč – koláč, vianočka
Kolotivka – habarka
Komašna, komašne – kar
Komlov – kvasný prostriedok do chlebového cesta
Kompere – zemiaky
Komprdy – huby
Kondir – hlinený hrniec
Kondrmondr – zádušník brečtanovitý
Konské zuby – jačmenné krúpy
Korbáčiky – parené pletené ovčie syry
Korbulanka – jedlo z prosa a múky uvarené v mlieku
Korenarka – pálenka s čiernym korením
Korenári – obchodníci s korením
Kordobáň – zemiakovo-múčna kaša
Kórkové víno – víno z chlebovej kôrky
Koršnaps – pálenka z raží
Kosačky – rezané cestoviny
Koš – zariadenie na zachytávanie dymu z ohniska
Kotlina – kotol na ohrievanie vody v sporáku
Kotúče – drobné pečivo
Kračun, kračuník – vianočný chlieb alebo koláč
Krachelka – sódová voda
Krapne – vyprážané pečivo
Kražľit' – zdobiť veľkonočné vajčka
Kreple – vyprážané pečivo
Krivé cesto – koláč v tvare závinu
Krížalky – pokrájané vysušené jablká a hrušky



Križe – koláče
Kromky – žaby
Krompaky – zemiaky
Krompele, kromple – zemiaky
Krosjenka – drevený rebríček na chlieb
Krosna – drevená konštrukcia pod žarnov
Krsteňja, kršteňja – krstiny s hostinou
Krucanik – koláč
Krumpere, krumpfe – zemiaky
Krumpľje v kožky – neobielené zemiaky
Krumpľipaprikáš – dusené zemiaky s červenou paprikou
Krumplove osúchy – lokše
Krumplova kaša – zemiaková kaša
Krumplove placky – zemiakové placky
Krúpar – obchodník s pohánkovými krúpami
Krupy – kaša z jačmenných krúp
Krutáky, krutance – drobné pečivo
Krútenák – koláč
Krvavničky, kervavníky – jaternice s krvou
Křepst – výslužka zo zabíjačky
Kúčoškáláč, kúčoškáláč – zapletaný svadobný koláč
Kúdlkanen – plechová nádoba na bravčovú masť
Kudročková omáčka – omáčka zo zelín
Kugel' – pečivo z nastrúhaných surových zemiakov
Kugluf – bábovka
Kuch, kucheň, kúchon – koláč
Kukelka, kukelečka – pečivo v tvare vtáka
Kukuricokáša – kukuričná kaša
Kukuričjanka – kukuričná kaša
Kukuričník – pečivo z kukuričnej múky
Kukuričná chamuľa – kukuričná kaša
Kulajstra, kulastra, kurastra, kurastva – mlezivo
Kuláša, kuláša, kuleša – múčna kaša, múčno-zemiaková kaša, kukuričná kaša
Kumhart – hák na zavesenie kotla nad ohniskom
Kundráčik – zádušník brečtanovitý
Kuňava – odroda pohánky
Kupa – drevená nádoba na vodu
Kuračka – jedlo z mleziva
Kurna pec – pec s nezakrytým otvorom
Kút – múrik na rozkladanie ohňa v dome
Kutka – časť murovaného sporáka s rúrou, jama v zemi pred pecou

Kutľa, kutľava – kaša uvarená v hovädzom žalúdku
Kužment – mäta pieporná
Kvak – konzumná repa
Kvaka – hák na zavesenie kotla nad ohniskom, konzumná repa
Kvasne moloko – kyslé mlieko
Kvašne mľeko, kvašne mliko – kyslé mlieko
Kvašno kapusta – kapustovo-zemiakové jedlo
Kvašny kyšel' – zemiaky s kapustnou šťavou
Kváštek – kvások do chlebového cesta
Kveštárka – obchodníčka so živými husami
Kvit – špirituss, lieh
Kysel' – šťava z kyslej kapusty, mliečna polievka, polievka z kyslej kapusty a mäsa, vianočná polievka z ovčích vnútorností, omáčka zo sušeného ovocia
Kyselica – kapustnica
Kysky, kyšky – jaternice
Kyslá poljefka – kapustnica
Kyslá jahoda – moruša
Kyslé mľeko – cmar
Kysl'je krumpfe – zemiakový prívarok
Kyslô mľeko – kyslé mlieko
Kysto – kvások
Kyš, kyška, kyša, kyška, kyšlane mleko – kyslé mlieko
Kyšel' – pôstna polievka z kyslej kapusty a múky, zemiaková polievka s vajcami
Kýz – tvaroh
Lada – nábytok na ukladanie potravín
Ladička – nádoba na soľ
Lafeta, lefeta – polievka z mlieka, vajec, múky, slaniny alebo klobásy
Lakutky – pirohy plnené ovocím
Lakša – múčna alebo múčno-zemiaková plac-ka, vianočné pečivo
Langoš – múčna placcka, pečivo z chlebového cesta
Lapčanik – plnený koláč
Lašky – lokše
Lach – lapač dymu
Laľušky – pirohy
Lanovec – ľanové semeno
Lanča – šošovica
Lapkanky – trhané cestoviny
Late cesto – riedka závarka do polievky
Laty graty – liatinové hrnce

Lavorovica – domáca pálenka
Leberwurst – svetlé jaternice
Lekvartašky – plnené pirohy
Lelitky – jaternice
Lembauz – sýpka
Lenča – šošovica
Lepeň, lepěň – múčna placka, pečivo z chlebového cesta
Lepník – múčna placka, pečivo z chlebového cesta, koláč
Lečky, lešky – rezané cestoviny
Lembak – lavica
Levarka – ovčia srvátka
Lisa, ljesa – pletená prútená podložka na sušenie ovocia
Lisník – nastrúhané zemiaky upečené na kypustnom liste
Listšterc – zemiakové jedlo
Ljevance – vyprážené pečivo
Lohaza, loháza, lohadza – jačmenné krúpy, jedlo z jačmenných krúp
Loházka – jedlo z drobných jačmenných krúp
Lohyňa – loboda
Lojtríčka – rebríček na ukladanie chleba v kmore
Lokša – múčna alebo múčno-zemiaková placka, vianočné pečivo
Loparek – drevený lopár s rúčkou
Lopatáky – koláče
Loviška – hlinená nádoba
Ložka – lyžica
Ložník – predmet na ukladanie lyžíc a kuchynského náčinia
Ludaša, ludaškaša – kaša z ryže a hydinových drobov
Ludzic – údiť
Lumpicová omáčka – plúcková omáčka
Lušta – jedlo z hlávkovej kapusty a zemiakov
Lúta – ostrá chuť
Luteránska procesia – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Luteránsky sobáš – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Lyžičník, lyžník – predmet na ukladanie lyžíc a kuchynského náčinia
Maco – jaternica naplnená do žalúdka alebo hrubého čreva
Mačanka – polievka alebo omáčka

Madrduch – kapustovo-múčna placka
Magač – drevený lis na zemiaky
Magarová kaša – zabíjačková kaša
Májoše – jaternice
Májové hrnce – široké hlinené hrnce na mlieko
Mákoš guba – opekance s makom
Maková kukurica – varené kukuričné zrná posypané makom a cukrom
Makuch – zvyšok z vylisovaného ľanového semena
Mál, mála, malej – kukuričné pečivo
Malckafé – káva zo sladovej kávoviny
Mamalega – kukuričná kaša
Mandarka – prívarok z mlieka a múky
Mandrholec – stropná hrada oddeľujúca vstupný priestor domu od čiernej kuchyne
Malý frušík – prvé raňajky pri kosení sena na lúke
Marikla – múčna placka
Maselnica – pretopené maslo s múkou alebo chlebovými odrobinkami
Maselníčka, maselnyčka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Maslonka, mašlanka – cmar
Masnička – drevená nádoba na stĺkanie masla
Mašina – murovaný alebo prenosný sporák
Mašinka – drevené náradie na mletie ovčieho syra
Mašináky – železné nádoby na varenie
Matej – tlačienka
Materák – múčna placka
Mažjar – drevená alebo kovová nádoba na tlačenie potravín
Medokýš – minerálna voda
Medvedá kaša – zabíjačková kaša
Medvedovica – jedlo z kyslej kapusty a zemiakov
Megňa – žalúdok ošípanej
Melence, melenina, melina, melinke – drobné cestoviny
Melczupn – zemiaková polievka
Mesarstvo – zabíjačka
Meteník – koláč naplnený kapustou
Mitrovať – vyberanie potravín a hostina na záver pastierskej sezóny
Mjaganka – zemiaková kaša
Mjasnycja – koniec fašiangov
Mjesené grule – rozpučené zemiaky s masťou



Mjontka – mäta pieporná
Mladušskô koláče – svadobné koláče
Mledzivo – mlezivo
Mledzovník – pečivo z mleziva a múky
Mlyniec, mlynek – kamenný žarnov
Modranka – druh pálenky
Morna – mrkva
Morváň – svadobný koláč
Morúľke – marhule
Moskal', moskol' – múčne placky
Moskol'ník – pečivo z chlebového cesta
Mrežovník – koláč
Mrvance, mrvence, mrvenica, mrvenička, mrvenja
 – drobné cestoviny
Mrváň – koláč, svadobný koláč
Mrvjenka – bryndzová polievka
Mucene mleko – cmar
Mucic – stíkať maslo
Múčna truhla – truhla na múku
Múčnica – truhla na múku
Múčny čír – múčna kaša
Muhengy – egreše
Muchovô – obradné pitie na Hromnice
Múka – múčna kaša
Múrik, muryk – múrik na rozkladanie ohňa
 v dome
Mútenička, mútovník – drevená nádoba na stí-
 kanie masla
Mutreke – varené sušené ovocie s mliečnou
 zátrepkou
Nácesta, nácesto, nacestko – kvások do chlebo-
 vého cesta
Načúhať – nastrúhať
Nádešník – zádušník brečtanovitý
Nákyska – kvások do chlebového cesta
Na kvaku – studňa s hriadeľom a kľukou
Na kvašno – na kyslo
Na kysky – zvonenie na koniec fašiangov
Na mladô – pohostenie po narodení dieťaťa
Na opačku, na opáčku – návšteva rodičky s jed-
 lom
Na pozeranku – návšteva rodičky s jedlom
Na sochu – studňa s dreveným vahadlom
Nalepa, nolepa – múrik na rozkladanie ohniska
 v dome
Nalešník, nalysník – zemiaková placka, pečivo
 z chlebového cesta pečené na liste, pečivo
 z nastrúhaných surových zemiakov

Naocesto, nocesta, nočisto – kvások do chlebové-
 ho cesta
Narodove – pohostenie po narodení dieťaťa
Nastavovaná kaša – kaša zo zemiakov a jačmen-
 ných krúp
Nastudeno – huspenina
Natjestko – kvások do chlebového cesta
Nosák – hlinený hrniec
Nátoň – zemiakovo-kapustové jedlo
Nožky – kovový podstavec na hrnce
Nožovje halušky – hádzané halušky
Nešple – mišpule
Nešpor – olovrant
Novelatko – novoročný koláč pre vinšovníkov
Obar – voda po uvarení cestovín, vývar z mäsa
 a vnútorností z bravčového mäsa
Obaranky – drobné vianočné pečivo
Obariny – polievka z vody po varení cestovín
Obarke – polievka z bravčových vnútorností
Obarky – voda po uvarení cestovín
Obarová polješka – polievka z bravčového mäsa
Obarová kaša – zabíjačková kaša
Obid – raňajky
Objod – obed
Obonka – drevená okrúhla nádoba na vodu
Ocetky – voda z uvarených cestovín
Octovina – veľkonočná polievka z údeného vý-
 varu, mlieka a vajec
Octový šalát – zemiakový šalát s octovo-cukro-
 vou zálievkou
Očkobrušky – mišpule
Odpust – hodová slávnosť
Odmlat – vymiesené cesto na chlieb alebo ko-
 láč, droždie
Odzgoruše – oskuruše
Ohlivený syr – kvasený kravský tvaroh
Ohnisko, ohnišče – múrik na rozkladanie ohňa
 v dome
Ohrablo, obreblo – náradie na čistenie pece
Ohrjevanec – čerstvý tvaroh
Ochlebník – placka z chlebového cesta
Ojtó – syridlo z teľacích alebo jahňacích žalú-
 d-
 kov
Ôj – baraní loj
Oko – koláč
Okra, okrm – tenkeľ
Okruhla kaša – prosná kaša

Olmarija, omarija, omarijka – nábytok na riad a potraviny
Omela, omelo – metla na čistenie pece
Omelky – kvások do chlebového cesta
Omlat – základ chlebového cesta
Ontar – jarná pšenica
Opantance – šúľance s prosom
Opekance – drobné vianočné pečivo
Opluskance – cestovina z krupicovej múky
Oslička – forma masla
Osuch, osúch – múčne placky, pečivo z chlebového cesta, koláč
Ostruhanky – zemiakové placky
Ostrv – samorast na vešanie riadu
Ošipok – múčna placka
Ošjetka – slamený košík na chlieb
Oškjepky – sušené jablká
Oškvarkový kabáčik – drobné pečivo
Otelo, otelák – víno zo samorodného viniča hroznorodého
Otrimby – otruby
Otrusky – posvadobná hostina
Oukša – zemiaková placka
Oves – ovos
Ovrant, óvrant – olovrant
Oukrm – tenkeľ
Pagač, pagáč – múčne placky, pečivo z chlebového cesta, pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov, drobné pečivo
Pabrotka, pabrutka – múrik na rozkladanie ohňa v dome
Pachara – múka zo sušených zemiakov
Pacharina – močový mechúr
Pacholátka – drobné pečivo
Pajstruna – nábytok na ukladanie potravín, truhla na múku
Páleno, pálenô – pálenka
Pampuchy, pampúchy, pampusky, pampúšiky, pampúške – pražené pečivo
Pamuľanka – polievka zo sušeného ovocia
Pankauchen – veľkonočný koláč
Pankúch – vajcovo-múčne jedlo
Pankúšky, pankúšky – vyprážené pečivo
Panva, panev, panefka – panvica
Papcun – drobná cestovina, zálievka
Papka – múčna kaša
Papřčka – vyprážené pečivo
Paprikáš – dusené mäso

Par, pareňja – kvások do chlebového cesta
Párance – trhance
Paranči – trhance
Paranô cukrovô – listové cesto
Parkvas – kvások do chlebového cesta
Paska, paschal'nyj chlib – veľkonočný koláč
Patržil – petržlen
Pauňa – železná panvica
Pauštik – podhrdlna
Pavlíky – koláče
Pazdernáky – zemiakové placky
Pazúrik – vyprážené pečivo
Pecik – časť murovaného sporáka
Peciválky – drobné pečivo
Pecník – múčna placka
Pecúšky – sušené ovocie
Pečené črevá – pečené hurky
Pečený bachor – pečený žalúdok
Pečenka, pečínka, pečenka – pečené bravčové mäso
Pečjenkárky – predavačky pečeného bravčového mäsa a chleba
Pekáreň – plechová forma na pečenie
Pekarník – otvor do pece, rúra na pečenie v murovanom sporáku
Pekárnica – rúra na pečenie v murovanom sporáku
Peklo – jama pred pecou
Pencaky, pencáky, pancaky – jačmenné krúpy
Perašin, perášin – petržlen
Perbalušky – plnené pirohy
Perkelt, perkeltos – dusené mäso
Perky – plnené pirohy
Perohy – plnená cestovina, pečivo
Petruška – petržlen
Petržljen – petržlen
Péry – ovocný koláč, buchty
Pharade – trhance
Pidpalok, pudpalok – múčna placka
Pipa – múčna kaša
Piper – čierne korenie
Pipka – fajka
Pirih – plnené pečivo
Pirogi – plnené pečivo, plnená cestovina
Pisanka – zdobené vajčiko
Pišota – veľký plnený piroh
Pit' hajnom – pohostenie na svadbe
Pjest, pjestik – drevený lopár s rúčkou na hádzanie halušiek



Placerka – pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov
Plecinka – koláč
Pleták, pletenák – koláč
Plžíke, plžíky, polžíke, použíke – šúľance
Po bimačku – po kúsku
Pocesno – dar matky kmotrom dieťaťa
Pocisk – drevené náradie na čistenie pece
Pocta – potravinové dary svadobným rodinám
Poctavec – vymurované základy pece
Počta – pečivo
Pod srstou – mäso zo zvierťaťa
Pod perím – mäso z hydiny
Podbifka – omáčka z mlieka, kapustnej šťavy a múky
Podbijane, podbite – zahustené mliekom, kyslým mliekom alebo smotanou
Podemník, podimník – pečivo z chlebového cesta
Podlupky – jedlo zo zelených listov
Podmaslo – stopené maslo s krupicou
Podmáslí – stopené maslo
Podmáslje – cmar
Podpjec – podmurovka pece
Podlisník – múčna placka
Podmlatek – kvások na chlebové cesto
Podpalok – pečivo z chlebového cesta
Podplamenik, podplameník – múčna placka, pečivo z chlebového cesta
Podplamuch – múčna placka
Poduvník – pečivo z chlebového cesta
Podymok, podymník – pečivo z chlebového cesta
Pofšibida – zemiaky s kapustnou šťavou
Pogačen – oškvarkové pečivo
Pogřebiny – kar
Pobánska, pohančena kaša – pohánková kaša
Poblodzík – pečivo z chlebového cesta
Pobostjenka – hostina
Pobrebiny, pohrebovanje, pohrebuvanje – kar
Pocheraje – zákusky
Pochopen – múčna placka
Pokriva – žihľava
Poledne – obed
Polenička – rebríček na ukladanie chleba
Polešničky, polešňoky – zemiakové placky
Poljenica – drevo na zavesenie kotla nad ohniskom
Polnina, pulnina – fašírka z bravčového mäsa, pečiva, vajec, korenín a bylín

Polovina, polovnich – zmes ovsa a raži
Polovníkový chlieb – chlieb s pridaním múky z viky
Poludenok – obed
Pomidlo – štava vytekajúca zo sušených sliviek
Pončky – vyprážené pečivo
Ponudy – návšteva rodičky s jedlom
Poplamenik, poplameník, poplamok, poplaňuch – múčna placka, pečivo z chlebového cesta
Popky – pečivo pre deti
Poplanky – placky z chlebového cesta
Poprávky – posvadobná hostina
Porabok – pečivo z chlebového cesta
Portka – plátenný obrus na stôl
Posádeš, pošádeš – výslužka zo svadobnej hostiny
Posekance – nakrájané obarené lokše s posýpkou
Poskrobek – pečivo z chlebového cesta
Postrubník – pečivo z chlebového cesta
Posuch, posúch – múčna placka, plnené pečivo, kukuričné pečivo
Poškrabeň, poškrabok, poškrabník, poškrobok – pečivo z chlebového cesta
Poštn – očistená obarená ošípaná
Porcija – výslužka zo svadobnej hostiny
Porcijka – pohárik s úzkym hrdlom na pálenku
Pôlča – egreše
Pracharanda – rozdrvené sušené hrušky
Praskokrky – kukuričné jedlo
Prautcepl – svadobný zapletený koláč
Prdelačka, prdelenka – jaternicová polievka
Predbežník – svadobný koláč
Predobed – desiata
Predpalok – pečivo z chlebového cesta
Predplamenik, predplameník – pečivo z chlebového cesta
Prehybáč – koláč
Prepalky – svadobné pečivo
Presburšt, prešburšt – tlačienka
Prešovka – hroznový mušt
Prezheb – svadobný koláč
Prjadjkovô – obradné pitie na Hromnice
Prjezbežník – svadobný koláč
Priklec, priklet, priklet' – vstupná miestnosť domu s ohniskom
Priknyj syr – syr zo zaklaganého mlieka

Primlat – kvások do chlebového cesta
Primze – bryndza
Prešburš – tlačienka
Priškrobane grule – pripečené zemiaky
Prjesel – slaný nálev na konzervovanie mäsa
Promptaj – teplá pálenka
Proskura – veľkonočné pečivo
Prosená, prosová kaša – prosná kaša
Protvan – hlinený pekáč
Prstačka – vyprážané pečivo
Prtka – prívarok z mlieka a múky
Prypik – múrik na rozkladanie ohňa v dome
Pryplanok – pečivo z chlebového cesta
Pšena, pšenná, pšona kaša – prosná kaša
Pšeniky – zabíjačkové jedlo
Pšenopaša – odroda pšenice
Pucka – drevený tĺčik na tlačenie kapusty
Pucôke, pucouke – šúľance
Pučky – múčna kaša
Púčky – šúľance, drobné pečivo, vyprážané pečivo
Pudla – truhla na múku
Purgále – cestoviny so pšenom
Puščanja – fašiangy
Pukále – drobné vianočné pečivo
Pulica – polica
Pulinta – kukuričná kaša
Pulky – morky
Pupák – chlebová kôrka
Pupáčky, pupáky, pupátka – drobné vianočné pečivo
Pupkova pálenka – pálenka určená na oslavu narodenia dieťaťa
Puštička – malá drevená nádoba na soľ a korenie
Putirtan, putiran – pečivo z nastrúhaných surových zemiakov
Putera – drevená nádoba na bryndzu
Putr – maslo
Putverk – nádoba na stĺkanie masla
Rácošky – rebríček na ukladanie chleba v komore
Ráč – rebríček na ukladanie chleba v komore
Rádlik – ozubené koliesko na krájanie cesta
Radosník – svadobný koláč, fľaša alkoholu, ktorú nosil otec narodeného dieťaťa po rodine
Radošniky – krstiny

Raflekn, rafleng – pečivo z chlebového cesta
Rajbanke, rajbanička – drobné cestoviny
Rajnica – hrniec, liatinový hrniec s rúčkou
Rajs – ryža, ryžová kaša
Rajsová kaša – ryžová kaša
Rajtopik – hlinený mliečnik
Rajtopy – hlinené nádoby
Rajzupa – ovarová polievka
Ram – polica na riad a potraviny, náradie na rezanie kapusty
Rampáš – hroznový mušt asi po troch dňoch kvasenia
Randula – jedlo z hlávkovej kapusty a zemiakov
Randy – plátenné obrúsky
Raška – rasca
Ražovica – pálenka z raži
Rendlik, ryndlik – kovový hrniec s nožičkami
Rehotana – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Remunda – halušky
Réteš – závin
Rezancky, rezančoke – rezance
Řepa – zemiaky
Rescovka – rascová polievka
Réž – raž
Riča – polievka
Rinička – drevené korýtko na privádzanie vody
Riskaša – ryžová kaša
Ríž – tenkeľ
Rizanky – rezance
Ríteše – okrúhle koláčky, štrúdle
Ročka – drevená misa
Roh, rohy – koláč
Rohač – vianočné pečivo v tvare dobytky
Rompel – pohárik s úzkym hrdlom na pálenku
Rosol, rôsol, rosul – slaná voda, šťava z kyslej kapusty
Rosolanka – polievka z kyslej kapusty
Rôsoliť – nasolovať mäso
Rosc – rasca
Rostá – rasca
Rostovka, rostovina – rascová polievka
Rôštjanka – kvások do chlebového cesta
Rováše – drobné pečivo
Rozfelovať – rozrezať mäso
Rožovka, rožnovica – pálenka z raži
Rubáčske – trhané cestoviny



Runkľa – konzumná repa
Rusliky – kyslé ryby
Rušné jablká – gdule
Rybíčky, rybovnice – pečivo v tvare ryby
Ryskaša – kaša z ryže
Sadnutô mljeko – kyslé mlieko
Sajtruha – textilná utierka na odkvapkanie ovčieho syra
Sakačka – kuchárka
Sakajtov – slamený košík
Sakomprask – zemiakový guláš
Salajky – drobné vianočné pečivo
Salo – bravčový tuk z čriev
Salovníky – zabíjačkové pečivo so sadlom
Samohonka – domáca pálenka
Samotok – hroznový mušt
Saskoj žito – ikrica
Sciranka – drobné cestoviny
Scoch – štiav
Sedlé mljeko, sednuté mljeko, senutô mljeko – kyslé mlieko
Sekaniňa – svadobné jedlo z hovädzích pľúcok, mäsa a kapusty
Sentěš – oddelený priestor na potraviny v komore
Serikaša – plnka do jaterníc
Servatka – kravská srvátka
Servotka – obrus na stôl
Sinák – hlinený krčah na mlieko
Sískezelajb – ovčí syr
Siripútky – kaliny
Sjer – tvaroh
Skladana kuľaša – zemiakovo-múčna kaša
Skrina – truhla na múku
Skrižal – kameň, na ktorom sa rozkladal oheň pred pecou
Skyšané mljeko – kyslé mlieko
Sladkáne – koláče
Slameník, slamjenka – košík zo slamy na kysnutie chleba
Slivčanka – varené sušené slivky
Slivkovnica – slivková omáčka
Slížky – rezance
Slovjatka – slovienka
Slíže, slížike – rezané cestoviny
Slovenec – slovienka
Slúke – slivky
Slyvjanka – polievka zo sušených sliviek

Slyžárik – nádoba na cedenie
Slyžky – šúľance
Smatana – smotana
Smaženky, smaženičky – pražené pečivo
Smetisko – zemiakovo-kapustové jedlo
Snitka – chlebová kôrka
Sobášnica – kapustovo-fazuľová polievka s údeným mäsom a klobásou
Sobotky – pálenie ohňov pred sviatkom sv. Jána
Sodovník – kukuričné pečivo
Solenina – v slanej vode naložené mäso
Soľotruk – kameň na roztĺkanie soli
Soľanka, soľjanka – soľnička, voda nasýtená soľou
Solodka kapusta – hlávková kapusta
Sonšek, sousek – truhla na obilie
Spolnica – zemiaková kaša, hustejšia kukuričná kaša
Spuščák – nádoba na mlieko
Spúšťance – halušky
Srvotka – srvátka
Steláž, stelážen – policový nábytok na riad a potraviny
Steranka – drobné cestoviny
Stoljec – malá lavica
Stolovina – zásuvka v stole
Strapačky – halušky, halušky s kyslou kapustou
Strasanka, strjašky – jedlo zo zemiakov a kapusty
Strešenina – jedlo zo zemiakov a kapusty
Strúdka – vnútro pečeného chleba
Strova – strukoviny, jedlo zo strukovín a krúp
Stručíky – šúľance
Strudel – štrúdľa
Struhanka, strúhance – drobné cestoviny
Strúhaninová baba – pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov
Studenica, studenina, studeňja – huspenina
Stupa, stupka – drevené, kamenné alebo kovové náradie na tčenie potravín
Sudyny, sudyna – kuchynský riad
Súkané slíže – šúľance
Súraž, suržica – zmes raži a pšenice
Susek, sušek, sušik, sušok – truhla na obilie
Sušeníčky – zemiaky pečené v šupe
Sušjenky – sušené hrušky
Sušňa – sušiareň na ovocie



Stolec – stolička bez operadla
Stolinka – zásuvka v stole
Stracené kura – veľkonočné jedlo z pečiva, vajec a údeného mäsa
Strašanik, straska – pečivo z múky a kyslej kapusty
Strucovka – koláč
Studeno – huspenina
Svinská hostina – zabíjačková hostina
Svinská kaša – zabíjačková kaša
Svinský kar – zabíjačková hostina
Svjatojanskoj žyto – ikrica
Svod – drevené vahadlo studne
Sypanec – truhla na obilie, stavba na obilie
Sypok, sépok – lokša
Syr – tvaroh, hrudový syr
Syrec – kravský syr, veľkonočné tvarohovo-vajcové jedlo
Syrene – hrčky teplého tvarohu
Syrenje – mlezivo
Syrová poljefka – tvarohová polievka
Šafáreň – truhla na múku
Šafka – drevená skrinka bez dverí
Šafraník – obchodník so šafranom
Šajt – tlačienka
Šajtlava – zemiakovo-zeleninová polievka
Šam – teplá pálenka
Šara – mlezivo
Šarpanky – trhané cestoviny
Ščasník – koláč
Ščava – minerálna voda
Ščedrok – vianočný koláč
Ščikanky – trhané cestoviny
Ščípký – sušené jablká a hrušky
Šeregle – nosidlá na svadobný koláč
Šerpeňa – hlinený alebo železný hrniec
Šerpenka – hlinená miska alebo hrniec
Šifliky, šifliky, šiflíky – rezané cestoviny
Šifonjerka – pec kvadratického tvaru
Šichtár – drevená nádoba
Šináky, šináre – hlinené nádoby
Šínanky – nádoby na mlieko
Širina – priestor na ukladanie vínnych sudov v kopanej pivnici
Šiša – knedľa
Šišáky – koláče
Šiška – oblá pec z tehál

Šišky – vyprážené pečivo, knedle plnené lekvárom
Šitemini – zákusky
Šjator – veľký prístrešok na svadobnú hostinu
Škobľa – plechový nástroj na čistenie srsti ošípanej
Škopec – baran
Škorce – múčno-zemiakové halušky
Škrobačka – kovové náradie na čistenie koryta od chlebového cesta
Škubance, škubanky – trhaná cestovina
Škvaražina – praženica
Škvarčina – praženica
Škvarovník – koláč
Šlah – polievka z hlávkovej kapusty a zemiakov
Šlamovať – čistiť črevá
Šlepy dolik – jama na zemiaky
Šlepy gulaš – zemiakový guláš
Šlivčanka – omáčka zo slivkového lekváru alebo sušených sliviek
Šlyžky – šúľance
Šmalcovnica – nádoba na masť
Šmolec – masť
Šmalckanta – drevená geleta na bravčovú masť
Šmokvice – lesné jahody
Šmorn – múčno-zemiakové jedlo
Šnaps – kupovaná pálenka
Šnicle – bravčové rezne
Šofran – šafrán
Šoldy – bravčové stehná
Šoprle – šúľance
Šoudra, šoudry – údená šunka, bravčové stehná
Šoudrová masť – masť z varenej údenej šunky
Špajkasňa, špajzekasňa – nábytok na úschovu riadu a potravín
Špajstruna – truhla na múku
Špandla – drevená palička na zatvorenie jaterníc
Šparhelt, šparhet, šparhét – murovaný sporák
Špek – slanina
Šporhelt, šporhel' – murovaný sporák
Šporhet, šporet – murovaný sporák
Špric – plechový valec na plnenie jaterníc
Štaláz – policový nábytok na riad a potraviny
Šťava – štiav
Šťavica – minerálna voda
Štedrák – vianočný koláč



Štejsl – drevená rúčka na nakladanie kapusty
 Štelaz, šteláz, štelážen, štelázik – policový nábytok na riad a potraviny, lavica na riad
 Štikance – halušky
 Štipance – drobné cestoviny
 Štípký – krájané sušené jablká
 Štirc, štjarc – jedlo zo zemiakovo-múčnej kaše
 Štog, štok – nábytok na ukladanie potravín, truhla na oblie
 Štricl'a – oválny tvar chleba, plnený závin
 Štrich – truhla na potraviny
 Štrúdl'a – plnený závin z nekysnutého cesta
 Štvrťka – nádoba na bryndzu
 Švábky – zemiaky
 Švancoky – pečivo z nastrúhaných zemiakov
 Švankes – tlačienka
 Šuflík – zásuvka v stole
 Šule – šúľance
 Šúľanky – šúľance
 Šulimacký - šúľance
 Šúľky – zavíjaný kapustný list
 Šumovačka – drevená dierovaná varecha
 Šunke – bravčové stehná
 Šusterica – kapustovo-fazuľová polievka s úde-
 ným mäsom a klobásou
 Šušjenky – sušené slivky
 Šutelica – kapustovo-fazuľová polievka s úde-
 ným mäsom a klobásou
 Švápka – zemiaky
 Švinska hoscina – zabíjačka
 Štrica – koláč
 Štricl'a – podlhovastý chlieb
 Štverne – sieťovka na nosenie nádob s jedlom
 Šťav – šťiav
 Švábovka – tmavá veľká fazuľa
 Švankes, švankés – tlačienka
 Šval'ky, švol'ky – halušky
 Švirda – kapustovo-fazuľová polievka s úde-
 ným mäsom a klobásou
 Táfla – malý stôl
 Talaš – policový nábytok na ukladanie riadu
 a potravín
 Tal'ky – vyprážené pečivo
 Tancule – rezané cestoviny
 Tanisterka – plátenná kapsa na jedlo, plátenný
 obrúsok
 Tarhaňa – zemiakové placky
 Tašky – plnené pirohy

Ťapky – rezané alebo trhané cestoviny
 Ťapša, tepša – plechová forma na pečenie
 Ťapšaník – koláč
 Tarajka – koliesko na vykrajovanie cesta
 Tarhoňa – drobné cestoviny
 Tatarčena kaša – pohánková kaša
 Tatarka – odroda pohánky
 Tej – čaj, odvar
 Teláž – policový nábytok na riad a potraviny
 Tengerica – kukurica
 Tenkel' – odroda jednozrnnej a dvojzrnnej pše-
 nice
 Tenkelové krúpy – kaša z tenkeľa
 Terkele – šupky z hrozna
 Terkelica – pálenka zo šupiek hrozna
 Tlapke – trhané cestoviny
 Tlapky – plackovité pečivo
 Tluček – drevené náradie na drvenie zemiakov
 Točne – pečivo zo surových nastrúhaných ze-
 miakov pečené na kapustnom liste
 Topfen – tvaroh
 Topárka, toporka – drevená tyč na stĺkanie masla
 Tortňa – pečivo zo surových nastrúhaných ze-
 miakov
 Toučka – drevená stupka
 Tragle – rebríček na ukladanie chleba
 Trajfus, trajfúz – železný podstavec na hrnce
 Trasenina – polievka z kyslej kapusty
 Trdelník – pečivo navíjané na drevenom valci,
 pečené nad uhlíkmi
 Trelina – múka zomletá na žarnove
 Trelinok – múčna placka
 Trepanica – múčna kaša
 Trepanky, trepky – halušky
 Trešenik – pečivo z múky a kyslej kapusty
 Trinfúz – železný podstavec na hrnce
 Trjesky – vyprážené pečivo
 Trhance – halušky, trhané cestoviny
 Trhanica – jedlo zo zemiakovo-múčnej kaše
 Trhanky – halušky, trhané cestoviny
 Trešenina – zemiakovo-kapustové jedlo
 Troche – šupky z hrozna
 Trnky – slivky
 Trúbelka – zakrútená vianočná oblátka
 Trugšer – pečivo z chlebové cesta
 Trúčer – pečivo z chlebového cesta
 Trynfúz – železný podstavec pod hrnce
 Tvarog – tvaroh



Tvarožník – tvarohový koláč
Tunka – múčna omáčka, drevený sud na kapustu
Turkynová kaša – kukuričná kaša
Túroš – tvaroh
Tycjat – jesť
Týsto – kvások do chlebového cesta
Týžpod – múrik na rozkladanie ohňa v dome
Uďjarnja – časť pitvora s otvoreným ohniskom
Umorky – kar
Usce – otvor do pece
Vahadla – drevené nosidlá na vedrá s vodou
Vahan, vahančok – drevená nádoba na formovanie chlebového cesta
Vajcová baba – veľkonočné jedlo zo žemlí a údeného mäsa
Vajčorky – ženy vykupujúce vajčka
Vaječnica, vaješnica – praženica
Valadžjenka – plátenný obrúsok
Valany – drevené nosidlá na vedrá s vodou
Vakarka, vakaráč – pečivo z chlebového cesta
Valaska gosčina – hostina pastierov na salaši
Valaská repa – konzumná repa
Válanička – textilný obrúsok
Valaština – polievka z repy
Válke, valky – šúľance
Valovčok – drevené korýtko na privádzanie vody
Vanička – nádoba na bryndzu
Var – šťava z kyslej kapusty, polievka z kyslej kapusty, polievka zo sušeného ovocia
Varaja – varecha
Varené koblihy – plnené pirohy
Varenka – teplá pálenka, varené víno
Varenô – jedlo pre rodičku
Varivo – murovaný sporák
Varjaky – hlinené nádoby na varenie
Varjanka – polievka z kyslej kapusty alebo šťavy z kyslej kapusty
Varješka – drevený lopár
Varmuška – múčna kaša
Varycha – varecha
Vaserkast – vodná nádrž
Vaterka – ohnisko pred pecou
Vatra – spodná časť pece
Vatral'ka – náčinie na čistenie pece
Večera – zabíjačková hostina
Vechťová omáčka – omáčka zo štiavu

Veľkonočná baba – jedlo zo žemlí, vajec a údeného mäsa
Veselý, veselje, vešele – svadobná hostina
Vilija – vianočné jedlo zo sušeného ovocia a hrachu, rozvarené sušené slivky
Vindzene – údené
Viničky – ríbezele
Vjencový koláč – svadobný okrúhly koláč
Voda – kapustná šťava
Vojenský perasín – zádušník brečtanovitý
Vrchmák – chlebová kôrka
Vrtance – drobné pečivo
Vrtaň – svadobný koláč
Vrtolačky – ozdoby z cesta na koláči
Výberačka – drevená dierovaná varecha
Vyhodená kapusta – dusená hlávková kapusta s husacími oškvarkami
Vyhonove, vyhonka – potraviny zbierané pre pastierov oviec a dobytky
Vyhnano, vyhnatô – potraviny zbierané pre pastierov oviec
Výchytník – svadobný koláč
Vykyška – kvások do chlebového cesta
Vyopáľat' – tvarovať chlebové cesto do bochníka
Vzobky – varený bôb
Zabíjajca kapusta – zabíjačková kapusta
Zabijacka – zabíjačka
Zaft, zoft – sirup z lesného ovocia
Záhoráky – hlinené hrnce
Zajac – králik, časť bravčového mäsa z chrbta
Zajačník – chlievik na chov králikov
Zajft – zemiaková polievka
Zajdanc – výslužka zo zabíjačky
Zajtonec – zabíjačka
Zakalačka – zabíjačka
Zakrúcaná kapusta – zavíjaný kapustný list
Zakrutáky – koláče
Zaljate hrnce – železné nádoby na varenie
Zaltanc, zaltanec – výslužka zo zabíjačky
Zámelky – drobné cestoviny, kvások do chlebového cesta
Zameška, zamiška – kaša, kukuričná kaša
Zámis – vymiesené chlebové cesto
Zamrvanka – múčna kaša
Zamrvka – drobné cestoviny
Zánec – malý ohník v peci
Zaormilch – kyslé mlieko



Zaotanc, zauvertanc – zabíjačka
Zapečka – lavica pri peci
Zapletance – plnené buchty
Zapletanec – vianočný koláč
Zapravená kapusta – kyslá kapusta
Zapravka – mliečna zátrepka
Zaprávance – plnené pirohy
Zápustek – jedlo z kapusty, údeného mäsa a klobás
Zašekana poľivka – polievka zahustená cestovinou
Zatirka – drobné cestoviny
Zavárance – jedlo zo zemiakovo-múčnej kaše
Zavijanec – koláč
Zavináč – plnený závin
Zavijanô koláče – svadobné koláče
Zbanka, zbánka, zbenka, zbonka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Zbuška – drevená nádoba na stĺkanie masla
Zelé – kapusta
Zemáky, zemčáky, zemňoky – zemiaky
Zemáková baba, zemjaková baba – pečivo zo surových nastrúhaných zemiakov
Zgance – múčno-zemiakové halušky
Zljevance – pečivo vyprážené na tuku
Zmutky – zeleninové polievky
Zobky – husté strukovinové jedlo
Zočorka, zočúrka – drobné cestoviny
Zožemblina – huspenina
Zôsyp – potraviny zbierané pre pastierov oviec
Zúčňa – lekvár z plodov chabzdy
Zufka – zemiakovo-mliečna polievka
Zvara – mliečna polievka, polievka z kravskej srvátky mlieka a tvarohu, polievka z mleziva

Zvod – drevené vahadlo studne
Žarna – ručný kamenný mlyn
Žbančok – nádoba na mlieko
Žbenka – drevená nádoba na stĺkanie masla
Žebrácka kaša, žebračná kaša – zabíjačková kaša
Žebročonka, žebzonka – jaternicová polievka
Žele – zelina
Železnáky, železnáky, želežňoky, želizny horčky – železné nádoby na varenie
Želežňacky – múčne guľky
Željar – drevené vahadlo studne
Žentyca – žincica
Žerný džeň – deň pred Štedrým dňom
Žgance – kúsky kaše s bryndzou a slaninou
Židloch – hrniec na pitie
Žigla – truhla na obilie
Žito – pšenica, raž
Žitná kaša – kaša z ražnej múky
Žltá kaša, žolta kaša – prosná kaša
Žltina – zmes zemiakov, bryndze a ďumbiera
Žltý koláč – pečivo z mleziva a múky
Žmolky – drobné cestoviny
Žobrácka kaša – zabíjačková kaša z krúp
Žochtar – nádoba na dojenie mlieka
Žolta brudka, žovta brudka – veľkonočné tvarohovo-vajcové jedlo
Žolta palenka – hruškovica
Žolty korinek – prášok z ďumbiera
Žufana – naberačka
Žufka – múčna kaša, mliečna polievka
Žurav – vahadlo studne
Žyčka – lyžica
Žyto – raž



SUMMARY



CULINARY CULTURE OF SLOVAK REGIONS

This book is a result of a project focused on research and analysis of traditional regional culinary culture.

Slovakia belonged to countries with an agrarian character for centuries until the second half of the 20th century. This was the reason why nutrition systems of the rural population and partly of the urban population tended to have a regional or local character, strongly influenced by a subsistence regime of acquisition of food. Significant changes in nutrition and eating habits took place after the 2nd World War. Most profound changes could be seen in cities where diverse, often unstable social environments formed, which also contributed to emerging differences in eating habits of the population of Slovakia. These changes were connected with modernization processes, whose aim was the socialist industrialization of Slovakia and strengthening of workers' class for which new models of life style, housing, clothing and eating were being created. These processes also influenced rural communities, albeit with a certain delay. In 1950's the process of collectivization of agriculture started, which gradually decimated the number of farmers who in turn became reoriented on different, mainly manual labour professions and a great number of people migrated to cities. Nevertheless, people who stayed in villages were still subject to an enormous pressure of traditional cultural conventions and norms. They were adapting their life style very slowly and they preserved many elements of traditional eating habits cultivated by their ancestors for centuries.

This research was focused on the phenomena of culinary culture in 22 regions of Slovakia. It was focused on a time phase of undisturbed systems of eating habits. We picked the regions in such way so as to cover the whole territory of today's Slovakia and as well represent ethnographic regions which were characterized by a more or less homogenous traditional culture determined by ecological and climatic conditions.

In our book we present not only traditional cuisine of Slovaks, but also the eating habits of various ethnic communities (Hungarians, Romani, Ruthenians, Ukrainians, Germans, Croatians) living in different regions. We highlight not only the culinary culture of farmers, but also specific foods and



beverages of various social classes of the population, such as grazers, woodsmen, miners, glass-blowers, salesmen, etc. who also contributed to the diverse traditional regional culture.

As well as carrying out terrain researches, we tried to exploit as much information as possible from unpublished materials stored in various archives. We assembled magazines which were focused on the topic of traditional eating habits. We used dozens of geographic and ethnographic monographs from which we chose relevant information on traditional culinary. We managed to assemble enough material so as to fulfil our goals: concentrate and analyze the expressions of culinary culture in traditional ethnographic regions of Slovakia. The research and interpretation of the material is focused on nutrition in connection with the complex process of sociocultural life of regional communities in which food was a form of social activity and a part of cultural heritage. The result of our endeavour is the first complex publication dedicated to regional displays of culinary traditions of Slovakia which we consider to be one of the most important traits of our national identity.

Rastislava Stoličná-Mikolajová (ed.)
Katarína Nováková

KULINÁRNA KULTÚRA REGIÓNOV SLOVENSKA

Návrh obálky: Eva Kovačevičová-Fudala
Zodpovedný redaktor: Emil Borčín
Technická redaktorka: Jana Janíková

Prvé vydanie.
Vydala a vytlačila VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied,
v Bratislave roku 2012 ako svoju 3941. publikáciu. Strán 496.

ISBN 978-80-224-1257-5

www.veda.sav.sk

KULINÁRNA KULTÚRA REGIÓNOV SLOVENSKA

Rastislava Stoličná-Mikolajová (ed.)

Katarína Nováková

Kniha prináša etnologický pohľad na fenomén tradičnej regionálnej výživy obyvateľstva Slovenska. K jej napísaniu autorky inšpiroval fakt, že kulinárna kultúra je v súčasných humanitných disciplínach považovaná za fenomén, ktorý patrí k najstabilnejším a najvýraznejším identifikačným faktorom ľudských spoločností.

Slovensko patrilo až do polovice 20. storočia k tým európskym krajinám, v ktorých prevažoval agrárny charakter spôsobu života obyvateľstva. Z tohto dôvodu aj strava vidieckeho obyvateľstva a obyvateľstva menších miest mala regionálny, až lokálny charakter, podmienený samozásobiteľským režimom rodín pri získavaní a použití potravín.

Autorky analyzujú charakter tradičnej kuchyne v dvasiatich dvoch regiónoch Slovenska v prvej polovici 20. storočia, teda vo fáze, keď išlo o modernizačné procesy ešte takmer nenarušený systém stravovania. Regióny vybrali tak, aby pokryli celé územie Slovenska a zároveň reprezentovali etnografické oblasti, ktoré charakterizovala viac-menej homogénna tradičná kultúra, podmienená primárne ekologickými a klimatickými podmienkami a tiež podobnými historickými, kultúrnymi a sociálnymi faktormi. Etnologický výskum a interpretáciu materiálu zameriavajú na výživu v kontexte sociokultúrneho, etnického a náboženského života regionálnych spoločností, v ktorých príprava jedla a nápojov a spôsoby ich konzumácie predstavujú formu spoločenskej činnosti a zároveň sú významnou súčasťou kultúrneho dedičstva týchto spoločností.

Publikácia je prvou komplexne spracovanou prácou venovanou regionálnym podobám kulinárnych tradícií Slovenska.

ISBN 978-80-224-1257-5



9 788022 412575

