



Spolufinancovaný
Európskou úniou

Tradície v premene



Erasmus+

Obohacujeme životy, rozširujeme obzory.

Recepty z hrušovského stola

V receptári hrušovskej gazdinej sa vám snažíme sprostredkovať najstaršie recepty, ktoré informátorky varili alebo si ich pamätali z detstva, či len z rozprávania. Postupne, ako si mohli na jarmoku dokúpiť zeleninu, ktorú nedopestovali vo svojej záhrade alebo niektoré nové koreniny, menil sa aj jedálny lístok v hrušovských rodinách. Veľká zmena vo varení nastala po 2. svetovej vojne, keď sa okrem rozšírenia sortimentu základných jedál o mäsité pokrmy výrazne zmenilo aj spracovanie ovocia, zeleniny či pečenie koláčov.

Hrušovčianky sú aj v dnešnej dobe pracovité nielen na dvore, ale aj pri hrnci. Postup pri príprave jedla a pomer jednotlivých surovín je viac menej orientačný, pretože mladá či stará gazdiná si najradšej uvarí *podľa svojho a vlastnej chuti*, čím by určite každá ochutnávka v hrušovských rodinách bola iná a jedinečná.

Polievky

Hríbovie krumpľe

Suroviny: 1 veľkú hrst' sušených hríbov, 3 – 4 bobkové listy, 4 – 5 väčších zemiakov, 2 – 3 strúčiky cesnaku, 2 l vody, 1 l mlieka, 1 smotanu, 3 lyžice hladkej múky, soľ.

Postup: Umyté hríby povaríme vo vode spolu s bobkovým listom a soľou. Keď sa trochu povaria, pridáme na kocky nakrájané zemiaky a postrúhaný cesnak. Keď sú hríby a zemiaky uvarené, pridáme zátrepku a po zovretí ešte roztrepanú smotanu.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Hríbová polievka

Suroviny: mrkvu, petržlen, zeler (aj listy), svieže alebo sušené hríby, 1 cibuľu, 1 zelenú papriku, zemiaky, soľ, husaciu masť, červenú papriku, 3 l vody.

Postup: Do vody dáme variť mrkvu, petržlen, zeler (aj listy), cibuľu, zelenú papriku, zemiaky, soľ. Nakoniec polievku zapražíme husacou masťou a mletou červenou paprikou. Množstvo jednotlivých surovín závisí od chuti gazdinej.

Polievka má lepšiu chuť, ak zeleninu varíme v mäsovom vývare a pridáme mrveničku alebo štipance. Do hríbovej polievky sú najlepšie kuriatka alebo strapačky.

Jablčkový kisel

Suroviny: 1 kg ošúpaných včasných jablák, trochu slanej vody, 2 l mlieka, 3 – 4 PL lyžice hladkej múky, klinčekové korenie, cukor.

Postup: Približne jeden kilogram ošúpaných včasných jablák zbavíme jadierok, pokrájame na kocky a povaríme v troške slanej vody. Keď sú jablká uvarené, pridáme zátrepku z dvoch litrov mlieka, troch – štyroch lyžíc hladkej múky a dáme krátko povrieť. Podľa chuti pridáme soľ, cukor a jeden až dva kusy klinčekové korenie.

Polievka sa podáva s chlebom.

Kyslíe krumpľe

Suroviny: 5 – 6 zemiakov, 2 l vody, bobkový list, soľ, korenie, 1 l mlieka, 2 PL hladkej múky, 1 kyslú smotanu.

Postup: Zemiaky pokrájame na kocky a varíme v slanej vode, pridáme bobkový list, korenie. Keď sú zemiaky uvarené, pridáme zátrepku, prevaríme a odstavíme. Podľa chuti si môžeme dochutiť polievku octom.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Krumpľová zapražená poľiovka

Suroviny: 5 – 6 zemiakov, 3 l vody, 2 PL bravčovej masti alebo vypráženej slaniny, 1 ČL sladkej mletej papriky, 1-2 mrkvy, 1 petržlen, 1 cibuľu, zeler alebo zelerovú vňať, 1 zelenú papriku, soľ, rascu, korenie.

Postup: Zeleninu dáme trochu uvariť, pridáme zemiaky, okoreníme a nakoniec pridáme zapraženú papriku na masti alebo slanine. Niekedy môžeme v *krumpľovej poľiovke* vyvariť údenú slaninu a tiež môžeme pridať ako závarku *mrveňia*.

Kyslá kapusta

Suroviny: 0,5 kg údeného mäsa alebo 1 klobásu, 2 l vody, 2 hrste sudovej kapusty, bobkový list, rascu, korenie, dva strúčiky cesnaku, jednu cibuľu, 2 – 3 zemiaky, 1 l mlieka, 3 PL hladkej múky, 1 kyslú smotanu, bravčovú masť, 1 ČL sladkej papriky.

Postup: Do vývaru z údeného mäsa alebo údenej klobásy dáme variť vyžmýkanú sudovú kapustu. Žmýkame ju vtedy, ak je veľmi kyslá. Počítame približne dve hrste kapusty na 2 litre vývaru. Pridáme bobkový list, rascu, korenie, cesnak, cibuľu. Keď je kapusta uvarená, niektoré gazdiné pridali variť na kocky pokrájané zemiaky. Keď sú zemiaky mäkké, zatrepeme kapustu s mliekom a múkou. Kto chce, môže si pridať do zátrepky smotanu a na bravčovej masti popraženú sladkú papriku.

Kyslý bôb s huďeným mäsom (Kožkavý bôb)

Suroviny: 0,5 kg údeného mäsa alebo údených kožíek, 3 dcl hnedej fazule, 1 l mlieka, 2 dcl kyslej smotany, soľ, 3 zemiaky, bobkový list, bravčovú masť, 1 ČL sladkej papriky, 3 PL hladkej múky, 2 l vody.

Postup: Večer pred varením namočíme do vody zvlášť údené mäso a hnedý bôb. Ráno vodu vylejeme, mäso opláchneme a dáme variť. Pred dovarením pridáme prepláchnutý bôb a bobkový list. V niektorých rodinách zlejú vodu, v ktorej sa doteraz varilo mäso a pri dosýpaní bôbu ju vymenia za čistú. Všetko spolu dovaríme.



Spolufinancovaný Európskou úniou

Keď je bôb skoro uvarený, pridáme na kocky nakrájané zemiaky, keď sú zemiaky aj bôb uvarené, vyberieme mäso do nádoby, prikryjeme a dolejeme mlieko (môže byť trochu aj nakyslé). Keď zovrie, pridáme zátrepku zo smotany a hladkej múky, rýchlo miešame, lebo vtedy sa zvykne polievka zraziť. Ak sa zrazí, miešame ďalej a pridáme štipku sódy bikarbóny. Nakoniec pridáme zápražku z bravčovej masti a sladkej papriky a ak treba dosolíme. Polievku občas premiešame aj po odstavení.

Polievka sa je s chlebom, v niektorých rodinách si do taniera pridávajú ocot, alebo aj surovú nakrájanú cibuľu.

Uvarené údené mäso a kožky sa jedia s chlebom, chrenom, horčicou, zemiakovou kašou, cibuľovo - zemiakovým šalátom, hlávkovým šalátom, atď.

Kuracia poľiovka

Suroviny: 1 sliepku, 1 veľkú cibuľu, štipku sladkej papriky, soľ, korenie, 1 zelenú papriku, 2 mrkvy, 2 petržleny, kúsok zeleru, petržlenovú vňať.

Postup: Celá sliepka aj s drobkami, labkami a niekde aj s očistenou hlavou sa dá variť spolu so zeleninou a koreninami a ako závarka sa dávajú rezance alebo *mrveňia*.

Mliekovo mrvenia

Suroviny: 2 l mlieka, trochu vody, soľ, 7 PL grísovej múky, 1 vajce.

Postup: Dáme zovrieť približne 2 l mlieka, trochu vody, štipku soli. Mrvenie urobíme z grísovej múky, na 7 lyžíc múky pridáme 1 vajce a štipku soli. Vymiesené cesto si *porajbeme* na stôl, aby sa nezlepilo. Keď mlieko vrie, pridáme mrvenie. Táto mlieková polievka sa jedávala zvyčajne na *fruščík*.

Mliekový rajs

Suroviny: 1 dcl ryže, 0,5 l vody, soľ, 1 l mlieka, cukor.

Postup: Ryžu uvaríme vo vode, do ktorej pridáme štipku soli. Keď je ryža uvarená, zalejeme ju mliekom a necháme zovrieť. Polievka sa jedla mierne slaná alebo nasladko s cukrom.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Paprikáš

Suroviny: 1 PL masti, 1 cibuľa, ½ kg paradajok (alebo 1 pohár leča), 1 l vody, 1,5 l mlieka, soľ, 1 kopcovitá PL hladkej múky.

Postup: Na masti popražíme cibuľu, papriku, paradajky, soľ. Keď sú suroviny podusené, zalejeme ich vodou a necháme zovrieť. Uvarené scedíme a vývar zatrepeme mliekom a hladkou múkou. V niektorých rodinách majú radi v polievke nescedenú zeleninu alebo *paprikáš* po uvarení rozmixujú.

Paradičkovie krumpľe

Suroviny: 5 – 6 zemiakov, 2 l vody, soľ, rascu, korenie, 1 malý pretlak alebo 7 – 8 stredne veľkých paradajok, 1 l mlieka, 2 PL hladkej múky.

Postup: Obielené zemiaky pokrájame na *krížalke* alebo kolieska a uvaríme v slanej vode. Potom ich zalejeme uvarenými a precedenými paradajkami alebo paradajkovým pretlakom (ten bol len po 2. sv. vojne) a zatrepeme mliekom a múkou.

Rosťovka

Suroviny: 2 l vody, 1 paprika 1 cibuľa, ½ ČL rasce, 2 vajcia, soľ.

Postup: Vo vode povaríme rascu, papriku, cibuľu, soľ. Keď je to uvarené, vylejeme do polievky roztrepané vajcia. Bohatší si pridali do polievky kúsok masti alebo masla. V minulosti sa polievka varila aj bez vajčiek – *ak aj daľi eno vajce, tak to bolo ľem ako orechoví chládok – d'e tu d'e vajce*.

Šalátová poľiovka

Suroviny: 4 väčšie hlávky šalátu, 1,5 l mlieka, 2 PL husacej masti, 2 PL hladkej múky, ocot, 1,5 l vody, soľ.

Postup: : Na dvoch lyžiciach husacej (kačacej) masti speníme hladkú múku a pridáme umytý a pokrájaný šalát. Zalejeme 1,5 litrom vody, mliekom a roztrepanou smotanou. Podľa chuti pridáme soľ.

Po uvarení môžeme prichutiť troškou octu.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Štiav

Suroviny: 2 PL husacej masti, 2 PL lyžice hladkej múky, 3 hrste čerstvého *šťiavu*, 1,5 l vody, 1 l mlieka, 1 kyslú smotanu, soľ.

Postup: Na dvoch lyžiciach husacej (kačacej) masti speníme hladkú múku a pridáme umytý a pokrájaný čerstvý štiav. Zalejeme 1,5 litrom vody, mliekom a roztrepanou smotanou. Podľa chuti pridáme soľ.

Tekvice

Suroviny: jednu stredne veľkú tekvicu, 2 l vody, 1 – 2 kvety kôpru, 3 PL masti, 3 PL lyžice hladkej múky, 2 l mlieka, 1 kyslú smotanu, 5 dkg údené bravčové sadlo, ½ ČL sladkej papriky.

Postup: Jednu stredne veľkú tekvicu postrúhame a dáme variť do dvoch litrov vody. Pridáme soľ a 1 – 2 kvety kôpru. Keď je tekvica uvarená do polomäkka, na troch lyžiciach masti speníme hladkú múku, zalejeme mliekom a pridáme do vriacej tekvice. Keď je tekvica uvarená, pridáme roztrepanú smotanu a necháme zovrieť. Na malej rajnici upražíme na kocky nakrájané údené bravčové sadlo. Keď je popražené, pridáme pol čajovej lyžičky sladkej papriky a spolu miešame do uvarenej polievky. Staršie tekvice môžeme variť v srvátke (vtedy sa nerozvaria). Keď je mäkká, dá sa zátrepka, smotana a nakoniec vypražené sadlo s paprikou. Dosolíme podľa chuti.

Niektoré gazdiné si urobili najprv zápražku, potom popražili surové postrúhané tekvice, zaliali trochou vody, nakoniec smotanu a dovarili. Niektoré zasa vypražia na slanine cibuľu a pridajú do polievky.

Zelený bôb

Suroviny: údené mäso alebo údenú klobásu, *zelení bôb*, 2 l vývaru, 3 zemiaky, 1 PL octu, 1 l mlieka, 1 PL hladkej múky, 1 kyslú smotanu, 1 PL bravčovej masti, 1 ČL červenej papriky.

Postup: Do vody dáme variť údené mäso alebo údenú klobásu. Keď je mäso uvarené, pridáme na kúsky nakrájaný zelený bôb. Na 1 l vývaru – dáme približne dve hrste pokrájaných zelených strukov, po ich uvarení pridáme na kocky nakrájané zemiaky, a keď sa uvaria aj tie, pridáme jednu lyžicu octu a polievku zatrepeme. Do zátrepky dáme na 1 l mlieka jednu polievkovú lyžicu



Spolufinancovaný Európskou úniou

hladkej múky. Môžeme pridať aj kyslú smotanu. Niektoré gazdiné vypražia zápražku a to na jednu lyžicu bravčovej masti dáme jednu čajovú lyžicu sladkej červenej papriky. V gazdovstve, kde bolo domáce mlieko, sa zatrepávalo aj s kyslým mliekom zmiešaným so smotanou.

Keď sa *zeleň bôb* varil v piatok, tak sa varil bez mäsa a zápražka sa nerobila s bravčovou masťou, ale s maslom.

Zelený hrach

Suroviny: 3 dcl zeleného hrachu, 30 dkg – 0,5 kg údeného mäsa, 3 l vody, 1-2 mrkvy, 1 petržlen, zeler alebo zelerovú vňať, 1 zelenú papriku, 2 zemiaky, soľ, korenie.

Postup: K uvarenému mäsu, pridáme zeleninu, koreniny a nakoniec hrach (ten sa varí dlho, podľa toho, ako je zrelý). Do hrachovej polievky sa ku koncu varenia pridávajú ako príloha štipance. Niektoré gazdiné dávajú aj zapraženú sladkú papriku.

Cestoviny

Mykance (šklbance)

Suroviny: 500 g polohrubej múky alebo hrubej, soľ, vodu, 2 vajcia.

Postup: Zo surovín sa zmiesilo cesto, ktoré sa nelepilo. Potom sa rozvaľkalo a rozrezalo nožom alebo radielkom na širšie pásy. Gazdiná si dala na plece utierku a na ňu pás cesta, z ktorého trhala mykance na hrúbku dvoch prstov a hádzala ich do vriacej vody. Scedené sa podávali s popraženou kapustou, tvarohom alebo vypraženou cibuľkou.

Rezance

Suroviny: 1 kg hrubej múky, za 1 veľkú hrst' hladkej múky, 1 – 2 vajcia, vodu podľa potreby, aby bolo cesto polotuhé.

Postup: Cesto vo *vahančoku* gazdiná vymiesi a vysype na drevenú pomúčenú tabu. Z vymieseneného cesta urobí 3 – 4 bochníky, ktoré vyvaľká na lokše a trochu nechá obschnúť na plátennom obruse. Lokše potom pokrája na pásy



Spolufinancovaný Európskou úniou

široké aj 12 – 15 cm, tie zvinie na seba na tri vrstvy a krája. Takto prekladané sa varili na Hromnice, aby boli rezance čo najdlhšie, aby narástli vysoké konope. Inokedy si gazdiná nakrájala pásy, uložila na seba 3 – 4, prehla na polovicu po dĺžke a krájala. Nakrájané rezance si dá na pokrievku alebo len hrstami vhadzuje do vriacej slanej vody. Uvarené rezance vyplávajú na povrch a vtedy ich gazdiná pozberá *d'ieravou varačkou*, dá do misy, pomastí maslom alebo husacou masťou a posype posýpkou.

Posýpky:

Tvaroh: jedia sa posypané cukrom, soľou, niekedy s vypraženou slaninkou alebo vypraženou cibuľou.

Kapusta: čerstvá popražená na masti, soľ, trochu korenia alebo sudová popražená, rovno zo suda.

Krupicová posýпка: krupica sa popraží na masti, zaleje vreľou vodou a posype cukrom.

Rezance sa môžu posýpať aj makom, orechmi a lekvárom. Ak zostanú holé, tie sa popražia na pomastenom pekáčiku a posolené zjedia. K rezancom sa podáva sladké alebo kyslé mlieko - *komu ako pasuvalo*.

Halušky

Suroviny: 1 kg krupicovej (hrubej) múky, 1 vajce, letnú vodu podľa potreby, soľ.

Postup: V miske si vymiešame cesto drevenou varechou, aby bolo polotuhé. Do vody dáme za 1 KL soli. Cesto si dávame na drevený lopár a opakom noža *meceme* halušky do vriacej vody. Neskôr si kupovali gazdiné v Maďarsku alebo na jarmoku *ríbezľík*, cez ktorý halušky pretláčali drevenou varechou alebo lyžicou. Halušky sú dobre uvarené, keď vyplávajú na povrch. Gazdiná ich pozberá *d'ierkavou varačkou*, prepláchne vodou a dá na misu. Tu ich pomastí husacou masťou, maslom alebo vypraženou slaninou, keď sa robia bryndzové halušky. Na halušky sa dáva aj tvaroh, kapusta ako na rezance alebo lekár.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Pufance

Suroviny: Varené zemiaky, 30 – 40 dkg hladkej múky, soľ, kačaciu (alebo husacia) masť alebo maslo, lekvár, tvaroh, cesnak, cukor, smotanu.

Postup: Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme, prelisujeme, pridáme múku a soľ. Zamiesime a pokrájame, na pomúčenej *table* urobíme šúl'ok hrubý 6 - 8 cm a nakrájame z neho približne 10 dkg kúsky. Tieto potom valkáme a pečieme z oboch strán na slabom ohni na platni.

Upečené potrieme maslom alebo masťou. Plníme lekvárom, alebo tvarohom zriedeným smotanou a dochuteným cukrom. Na slano potrieme posekaným cesnakom a zrolujeme alebo preložíme na $\frac{1}{4}$.

Palacinke

Suroviny: $\frac{1}{2}$ l mlieka, 2 vajcia, 8 kopcovitých PL hladkej špec. múky, 2 PL kryštálového cukru, štipku soli, trochu oleja.

Postup: Všetky suroviny spolu zamiešame a necháme chvíľu postáť. Pražíme na pomastenej palacinkárni a plníme lekvárom alebo tvarohom. Ukladáme ich zrolované na misu alebo pekáč vedľa seba, pomastíme olejom, posypeme cukrom a pomletými orechmi.

Dolke

Suroviny: 50 dkg hladkej múky, 1 l mlieka, 3 vajcia, 5 PL kryštálového cukru, $\frac{1}{2}$ kocku droždie, štipku soli, trochu oleja alebo rozpusteného masla.

Postup: Všetky suroviny vymiešame spolu v teplom mlieku, aby nám podkyslo droždie. Pražíme na pomastenej dolkární, spájame lekvárom, potrieme olejom alebo maslom a posypeme cukrom a mletými orechmi.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Kaše

Fučka

Suroviny: 1 kg zemiakov, 1 l vody, 2 lyžice hladkej múky, 2 PL masti, 1 väčšiu cibuľu, 1 hrsť škvariek, mak.

Postup: Očistené zemiaky pokrájame, zalejeme slanou vodou tak, aby boli zakryté a dáme variť. Keď sú zemiaky dobre uvarené, zlejeme približne 1 tretinu vody, zemiaky zasypeme múkou a dobre rozhabarkujeme. *Fučku* dáme na širokú hlinenú misu, v strede urobíme jamku, do ktorej dáme vypraženú cibuľu alebo škvarky s husacou pečienkou. *Fučka* sa môže dať na misu aj iným spôsobom. Z hrnca sa naberie lyžicou a z lyžice sa nožom po troche obtiera o kraj misy. Keď je celý okraj po kúskoch natretý, nožom sa kúsky *fučky* (ako halušky) zhrnú do misy, pomastia praženou cibuľou alebo masťou a posypú makom a podľa chuti cukrom.

Kukuričná kaša

Suroviny: Vodu, kukuričnú múku, soľ, cukor, maslo.

Postup: Na rajnicu dáme zovrieť 0,5 l vody. Keď vrie, za stáleho miešania pridávame kukuričnú múku. Podľa toho, akú hustú kašu chceme (ako *grís*). Podľa chuti pridáme štipku soli, cukor a nakoniec maslo.

Žitná kaša

Postup: Preosiate žito sa varilo vo vývare z bravčových hláv. Do uvarenej kaše sa pridala vypražená cibuľka a bravčové škvarky.



Spolufinancovaný
Európskou úniou

Škorce

V Hrušove sa pod týmto názvom objavili dva recepty.

1. **Suroviny:** 3 – 4 zemiaky, vodu, 1 l mlieka, soľ, maslo, cukor, škoricu, 0,5 dcl *grísovú múku*.

Postup: Pokrájané zemiaky uvaríme v malom množstve vody, kde sme pridali štipku soli. Keď sú dobre uvarené, na jemno ich popučíme, pridáme mlieko, *grísovú múku* a necháme chvíľu prevrieť. Vznikne nám hustá kaša, z ktorej berieme po lyžičkách menšie kôpky a ukladáme ich dookola na tanier. Tu *škorce* pomastíme maslom, posypeme cukrom a posypeme škoricou.

2. **Suroviny:** 1 liter mlieka, 1-1,5 dcl kukuričnej múky, cukor, soľ, hrst popraženej sudovej kapusty, 3 PL masť.

Postup: Na rajnici dáme zovrieť mlieko, pridáme kukuričnú múku, podľa potreby cukor, soľ a kto chce, môže pridať za hrst popraženej sudovej kapusty na troch lyžiciach masť.

Grís

Suroviny: 1 l mlieka, 1 dcl vody, soľ, 1 dcl krupice, škoricu, maslo.

Postup: Do jedného litra mlieka pridáme vodu, štipku soli a dáme zovrieť. Do vriaceho za stáleho miešania sypeme približne 1 dcl krupice. *Grís* sa jedol zo škoricou, maslom, v súčasnosti s Grankom.

Grísovú múku si dali gazdovia v minulosti zomlieť v mlyne.

Táčacie mlieko

Suroviny: 1 l mlieka, 5 vajec, 12 PL kryštálový cukor.

Postup: Gazdiná vytrepe sneh s 5 PL cukru, a keď je vytrepaný, po lyžičkách ho vhadzuje do vriaceho mlieka. Keď sa sneh v mlieku povarí, vyberie ho lyžicou na tanier a v mlieku uvarí vymiešané zvyšné žĺtky.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Mäso

Rybací perkel'

Suroviny: Ryby (najčastejšie filé), masť, cibuľu, sladkú červenú papriku, kečup, pretlak, korenie, vegetu, soľ, drvená rasca, rybacie korenie.

Postup: Na masti popražíme cibuľku, pridáme mletú červenú papriku, na kúsky pokrájané rybacie mäso, koľko kečupu, toľko pretlaku, korenie, vegetu, soľ, drvenú rascu, rybacie korenie. Množstvo surovín závisí od chuti gazdinej. Podležeme vodou a varíme. Keď sú ryby uvarené, zavaríme priamo do perkeltu halušky a ešte prevaríme.

V hrušovskej kuchyni sa ryby vyprážajú (filé), pečú sa kapry, pstruhy. Ryba sa považuje za ľahké jedlo, často sa varí v pôstnom období a v piatky počas roka. Za rybaciú špecialitu sa považuje rybací perkelt, najlepší je kotlíkový.

Zelenina

Pečenie krumpľe

Postup: Umyté zemiaky môžeme piecť aj bez plechu, len tak nahádzané v rúre sporáka. Keď sú upečené, kutáčom ich vykotúľame do slamienky a zakryjeme utierkou aby sa trochu sparili a dali lepšie čistiť. K pečeným zemiakom sa podávali rôzne prílohy. Každá rodina mala svoj vlastný recept.

Najčastejšie používané prílohy: Slanina: obáraná, údená, bravčové škvarky, na bravčovej masti popražená sudová kapusta, maslo, cibuľa, čierna red'kovka postrúhaná so soľou a rascou, chlieb, údená klobása, tlačienka alebo údená ryba. V Hrušove okrem iných jedál sa na stole hádam najčastejšie objavovali práve pečené zemiaky.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Starkyho krumple

Suroviny: Pečené zemiaky, 1 PL bravčovej masti, 1 cibuľu, ocot, soľ a korenie.

Postup: Na panvicu dáme lyžicu bravčovej masti, jednu cibuľu pokrájanú na väčšie kúsky a speníme do sklovita. Upečené zemiaky očistíme od šupky a pokrájame na kocky. Dáme do spenenej cibule a miešame. Za stáleho miešania pridáme ocot, dochutíme soľou a korením, ešte premiešame a podávame.

Pečené zemiaky môžeme nakrájať aj na tenké plátky a popražíme ich chvíľu na rozpustenom masle, dochutíme soľou.

Varenie krumple

Suroviny: Zemiaky, soľ, rasca, voda

Postup: Obielené zemiaky pokrájame do hrnca na kocky, zalejeme vodou, posolíme, dochutíme rascou a uvaríme. Potom scedíme a podávame ako prílohu k mäsu.

Máchanie krumple

Suroviny: Zemiaky, soľ, maslo, mlieko, voda

Postup: Obielené zemiaky pokrájame do hrnca na kocky, zalejeme vodou, posolíme a uvaríme. Potom scedíme, pridáme k nim kúsok masla a prilejeme mlieko. Roztlačíme a rozmiešame na hustejšiu kašu. Podávame ako prílohu k mäsu.

Paprikášovie krumple

Suroviny: 1 kg zemiakov, 1 dcl vodu, 2 dcl mlieka, 1 cibuľu, 2 lyžice masti, soľ, rascu, sladkú papriku.

Postup: Na bravčovej masti do červena popražíme pokrájanú cibuľu a pridáme očistené, na kolieska pokrájané zemiaky, červenú papriku a rascu. Zemiaky zalejeme vodou a varíme. Keď sú uvarené, prilejeme mlieko. Nakoniec sa môžu



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

roztlačiť a nechajú sa chvíľu prikryté. Ako prílohu môžeme dať surovú cibuľu, údenú alebo obáranú slaninu a kyslé mlieko.

Varená kukurica

Postup: Ešte mäkkú kukuricu uvaríme v slanej vode prikrytú zeleným šúštím, ktoré mu dodáva lepšiu chuť. Podľa chuti osolíme.

Pečená kukurica

Postup: Peče sa nastoknutá na *železných viľkách v mašine* alebo pri pasení kráv na ohni, či v pahrebe. Podľa chuti sa môže osoliť.

Lečo

Suroviny: paradajky, paprika, cibuľa, masť, soľ, korenie, cukor

Postup: Nakrájanú cibuľu popražíme na masti, pridáme nakrájané paradajky, papriku, osolíme, okoreníme a dusíme. Dochutíme cukrom podľa chuti. Tento základný recept gazdinky obmieňajú pridaním klobásky alebo sa v ňom varí za hrsť ryže. Čisté lečo sa na záver môže doplniť vajčkami.

Lečo si gazdinky aj sterilizujú, buď čisté paradajky a papriku alebo si ho sterilizujú uvarené a majú ho vždy v prípade potreby.

Hríby

Srnke

Postup: Umyté bedle sa posolia upečú na platni sporáka a pomastia maslom. V niektorých domácnostiach v súčasnosti pripravujú surové bedle aj v trojitom obale (múka, vajcia, soľ, strúhanka) ako rezne. Podávajú sa s chlebom alebo zemiakovou kašou.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Dubáke na cibuľky

Suroviny: Hríby 0,5 kg (najlepšie sú dubáky), 3 PL husaciu masť (alebo olej), 1 veľkú cibuľu, 1 zelenú papriku, soľ, 2 PL múky.

Postup: Očistené pokrájané hríby uvaríme v slanej vode. Na masti popražíme cibuľu a pridáme scedené uvarené hríby a na drobno pokrájanú zelenú papriku. Niektoré gazdiné pridávajú aj mletú červenú papriku. Nakoniec pridáme múku a osolíme podľa chuti.

Kurence s vajcom / Pečiarke

Suroviny: 30 dkg hríbov - kúriatka, soľ, 2 PL husaciu masť (alebo olej), 1 veľkú cibuľu, 1 - 3 vajcia.

Postup: Očistené kúriatka sa potrhajú na tenko a uvaria sa v slanej vode. Na masti sa popraží cibuľa a potom sa pridajú scedené kúriatka. Keď sú popražené aj hríby, pridáme roztrepané vajcia. Osolíme podľa chuti.

Vyprážanie hríby

Postup: Umyté a na kolieska nakrájané mladé prašné huby, vatovec, bedle niektoré gazdiné vyprážajú surové v trojitom obale (múka, vajcia, soľ, strúhanka) ako rezne.

Ovocie

Sušenie slíuke so zápražkou

Suroviny: 1 l bystrických sušených sliviek, voľu, 10 dkg masla a 1 -2 PL hladkej múky.

Postup: Na 1 l bystrických sušených sliviek nalejeme toľko vody, aby boli všetky ponorené. Na miernom ohni ich uvaríme do zmäknutia. Keď sú slivky uvarené, z masla a hladkej (chlebovej) múky urobíme zápražku a dáme ju do



Spolufinancovaný Európskou úniou

hrnca so slivkami, pomiešame a prikryjeme, aby sa zápražka dobre rozišla. Pre lepšiu chuť môžeme pridať 1 sladkú smotanu.

Voda z uvarených sliviek sa môže zliať, slivky odložíme a zatrepeme len čistú vodu. Do takejto masy si každý pridá uvarené slivky podľa vlastnej chuti.

Sľúkový lekvár

Postup: Na jeden kotlík potrebujeme 7 - 10 *košiare sľúke*. Večer gazdiná so susedami slivky nalúpala a ráno začala variť. Pod prvé slivky naliala trochu vody, aby sa neprivarili. Tie sa uvarili, spustili a potom *poľiovku* - šťavu, gazdiná vyberala do hrnca a dávala spúšťať postupne všetky slivky. Keď boli všetky slivky spustené, za stáleho miešania ich varili. Odobratú *poľiovku* postupne dolievali k *čakvard'e* späť a lekvár varili do zhustnutia. Konzistencia lekváru bola dobrá vtedy, keď varecha v kotlíku stála. Ešte horúci lekvár dali do *šinárach*. Tie naplnené poukladali do chlebovej pece po upečení chleba, aby lekvár chytil kôru a neplesol. Po druhej svetovej vojne vrch lekváru v *šinári* natreli odvareným maslom alebo bravčovou masťou, prikryli papierom, ktorý omotali motúzom.

Okrem sliviek sa v kotlíku varil lekvár z čiernych alebo planých čerešní alebo z jablák.

Lekvár

Suroviny: maliny, černice, ríbezle, jahody, marhule, hrušky, šípky, baza čierna, dule, egreše, kryštálový cukor v pomere 1:1

Postup: Pri varení gazdiné ovocie odstopkujú a pomaly spúšťajú na sporáku. Keď je ovocie rozvarené, tak ho niektoré prepasírujú, pridajú kryštálový cukor a dovaria do zhustnutia. Zvyčajne dávajú 1 kg cukru na 1 l ovocnej masy. Množstvo cukru závisí od sladkosti ovocia. V súčasnosti často varia lekvár so želírujúcim cukrom. Takýto varia podľa návodu na obale. Či je už lekvár uvarený zistia tak, že pri miešaní sa vytvára ryha - *píše* alebo si dajú trochu lekváru na drevenú varechu a ten po vychladnutí ostane tuhý - netečie. Po dovarení niektoré ženy pridávajú konzervačnú látku, naplnia do pohárikov, ktoré otočia do druhého dňa hore dnom, niektoré gazdiné naplnené poháriky lekváru radšej presterilizujú.



**Spolufinancovaný
Európskou úniou**

Nápoje

Šípkový čaj

Postup: Nazbierané šípky usušíme v peci alebo v rúre na plechu. Za hrst' šípok vložíme do hrnca a zalejeme vriacou vodou. Necháme postáť 10 - 15 minút a ochutíme medom alebo cukrom.

Bylinkový čaj

Postup: Nazbierané bylinky (repík, prasličku, harmanček, materinu dúšku, jahodový list, ľubovník, pamajorán, ...) usušíme na papieri alebo zviazané pod hradou na suchom mieste. Za hrst' byliniek vložíme do misky a zalejeme vriacou vodou. Necháme postáť 10 - 15 minút a ochutíme medom alebo cukrom.

Pečivo a koláče

Sladkô

Cipov

Postup: Miestny názov okrúhleho koláča, ktorý sa dával krstným deťom na Vianoce. Do koláča po upečení na vrchu - v strede krstní rodičia nakrojili dierku a vložili peniaze pre krstné deti. Piekol sa z chlebového cesta, do ktorého sa pridávalo maslo a cukor, aby bol sladší.

Bábika

Postup: Mala tvar menšieho *mrváňa*, bol to koláč, ktorý dávali krstní rodičia krstným deťom na Veľkú noc. Piekol sa ako *mrvám*.



Spolufinancovaný
Európskou úniou

Mrvám

Suroviny: 2 kg hladkej múky, 3 vajcia, 15 dkg kryštálového cukru, 10 dkg droždia, 1 liter mlieka, 20 dkg masla, 1 balík hrozienok.

Postup: Vo vlažnom mlieku rozpustíme droždie a cukor, necháme vykysnúť. Všetko spolu zamiesime a znovu necháme podkysnúť. Potom ho pozapletáme do vrkoča a dáme prekysnúť znova, pokým nie je zdvihnutý nad pekáčom. Keď je cesto nakysnuté, dáme ho piecť do pece. Pred vložením do pece vrch potrieme rozšľahaným maslom.

Vrkoč – z cesta vytrhneme 2 bochníky, z ktorých urobíme dva šúlance o priemere asi 5 – 7 cm a dlhé približne 1 meter. Tieto preložíme v strede cez seba na kríž, zohneme všetky 4 ramená smerom k sebe a zapletáme do vrkoča. Koniec vrkoča zahneme pod *mrvám*, aby mal pekný vzhľad. Zapletený vrkoč – *mrvám* položíme na pomastený pekáč a okolo neho na vrch urobíme opasok (dlhý šúlanc, ktorý obide celý *mrvám*).

Mrvám môže byť čistý s hrozičkami alebo ho môžeme plniť orechovou alebo makovou posýpkou. V niektorých rodinách zamiesili do *mrváňa* husacie škvarky.

Orechová plnka: Na 1 *mrvám* potrebujeme 10 – 15 dkg mletých orechov alebo maku a 10 dkg cukru. Celá posýпка sa vysype na vyvaľkanú lokšu, ktorá sa skrúti do vrkoča.

Takýto *mrvám* sa ešte stále pečie na svadbu, ponúka ho aj krstná mať po sobáši pred kostolom a tiež ho rozdáva začepčená nevesta, keď sa *rukuje*.

Lepníke

Suroviny: 5 kg hladkej múky, 2 hrste soli, 3 kg uvarených pretlačených zemiakov, 3 – 4 malé kocky droždia, vodu alebo mlieko podľa potreby, kryštálový cukor, 4 vajcia, 4 dcl olej, mletú škoricu, pretlačený cesnak, slivkový lekvár.

Postup: Droždie namočíme v troške teplej vody alebo mlieka, pridáme za hrst cukru, poprášime múkou a necháme vykysnúť. Keď kvások podkysne, zamiesime ho spolu s preosiatou múkou. Pridáme 1 kg v šupke uvarených a pretlačených zemiakov, 2 dcl olej a soľ podľa chuti. Taktiež sa môže miesiť aj s kyslým mliekom, množstvo podľa potreby, aby bola konzistencia cesta správna. Tá sa určuje podľa toho, ako cesto tečie. Cesto ohrnieme na jednu



Spolufinancovaný Európskou úniou

stranu. Má tieť pomaly. Ak tečie rýchlo, je riedke, ak netečie, je veľmi husté. Miesime ho, pokiaľ nemáme čisté ruky a koryto. Keď začíname cesto miesiť, zakúrime do pece. Vymiesené cesto necháme zakryté na koryte podkysnúť. Z podkysnutého cesta vytrháme bochníky, ktoré ukladáme na pomúčenú tablu a znovu necháme chvíľu oddýchnuť.

Keď drevo (najlepšie cerové alebo iné tvrdé) pohorí, uhlie zhrnieme do zadnej časti pece a mokrým *omelom* (môže byť handra na palici) poutierame popol. Oddýchnuté bochníky rozvaľkáme na hrúbku približne 1 – 1,5 cm, ukladáme a k peci si ich odnášame na site. Kladieme ich na pomúčenú drevenú lopatu pripravenú pred pecou. Natrieme zemiakovou hmotou, slivkovým lekvárom alebo necháme holé a *sádzeme* do pece.

Zemiaková plnka na sladký *lepník*: do 2 kg v šupke uvarených a prelisovaných zemiakov pridáme 4 vajcia, štipku soli, približne 5 PL hladkej múky, cukor podľa chuti a mlieko toľko, aby sa zemiaková hmota dala dobre roztrieť, ale aby netiekla. Niektoré gazdiné dávajú do zemiakov tvaroh v pomere 1:1.

Ukladáme ich v peci postupne odzadu, úsporne vedľa seba, pretože s *lepníkom* sa nedá pohnúť, pokým nie je aspoň do polovice upečený. V dobre nakúrenej peci sa upečú za 7 až 10 minút. Upečené zemiakové *lepničky* potierame maslom alebo olejom, do ktorého sme pridali cukor a škoricu.

Upečené *holie lepničky* potierame maslom, husacou masťou alebo olejom, do ktorého sme pridali pretlačený cesnak a soľ. *Lepničky* pečené so slivkovým lekvárom stačí po upečení potrieť olejom, maslom, masťou.

Každá gazdiná si musí svoju pec dobre poznať a podľa toho do pece aj nakúriť. Väčšinou mala gazdiná zrátané, koľko polienok potrebuje. Približne bolo treba cca 30 polienok suchého tvrdého dreva.

Lepník môžeme piecť aj na plechu v elektrickej rúre pri teplote 180 stupňov.

Pampúške

Suroviny: 0,5 kg hladkej múky, 0,5 kg hrubej múky, droždie, 6 dcl mlieka, 3 PL kryštálového cukru, štipku soli, 2-3 vajcia, približne 10 dkg masla, bravčová masť, mleté orechy.

Postup: Gazdiná si z mlieka, droždia a cukru urobila kvások. Vykysnutý kvások zmiešala s múkou, pridala vajcia, soľ, maslo a miesila cesto, kým nebolo vláčne a kým sa jej nečistili ruky. Trhala ho rovno z korýtka na pomúčenú tablu, vyvaľkala na hrúbku 0,5-1 cm a vykrajovala hrnčekom. *Pampúške* sa vyprážali



Spolufinancovaný Európskou úniou

na bravčovej masti. Niektoré gazdiné si *pampúške* plnili orechmi alebo na jednu *pampúšku* dali orechovú plnku alebo lekvár, prikryli druhou a pražili.

Orechová plnka: na pomleté orechy dali cukor a trochu vody, aby sa držali pri pražení spolu.

Upražené šišky boli obradovým pečivom i na kare, kde sa pražili čisté, posypané cukrom. Do cesta niektoré gazdiné dávali aj trochu pálenky, aby boli voňavejšie a jedli sa aj s lekvárom. Približne od 60 rokov min. storočia gazdiné postupne menili pálenku za rum.

Turecký med

Suroviny: 6 bielkov, 40 dkg kryštálového cukru, 1 vanilku, 4 PL horúceho medu, 15 dkg posekaných orechov, 4 oblátky.

Postup: Bielky s cukrom vyšľaháme nad parou, pridáme med a došľaháme. Primiešame orechy a naplníme tortové oblátky alebo zmrzlinové kornútky. Niektoré gazdiné si tortové oblátky narezali na štvorce, nad parou nahriali a stočili do kornútku. Naplnené tortové oblátky pokračujeme na obdĺžniky a konce namočíme do čokolády. Ak plníme kornútky, namáčame do čokolády vrch.

Postup: Zo všetkých surovín vypracujeme cesto a odložíme do chladničky. Stuhnuté rozdelíme na dve časti. Jednu časť postrúhame na pomastený plech, dáme tvarohovú plnku a postrúhame druhú polovicu cesta.

Tvarohový krém: 75 dkg tvaroh vymiešame s 25 dkg práškovým cukrom, 3 žĺtkami, pridáme zo 4 bielkov sneh, 1 PL Solamilu a 1 vanilku.