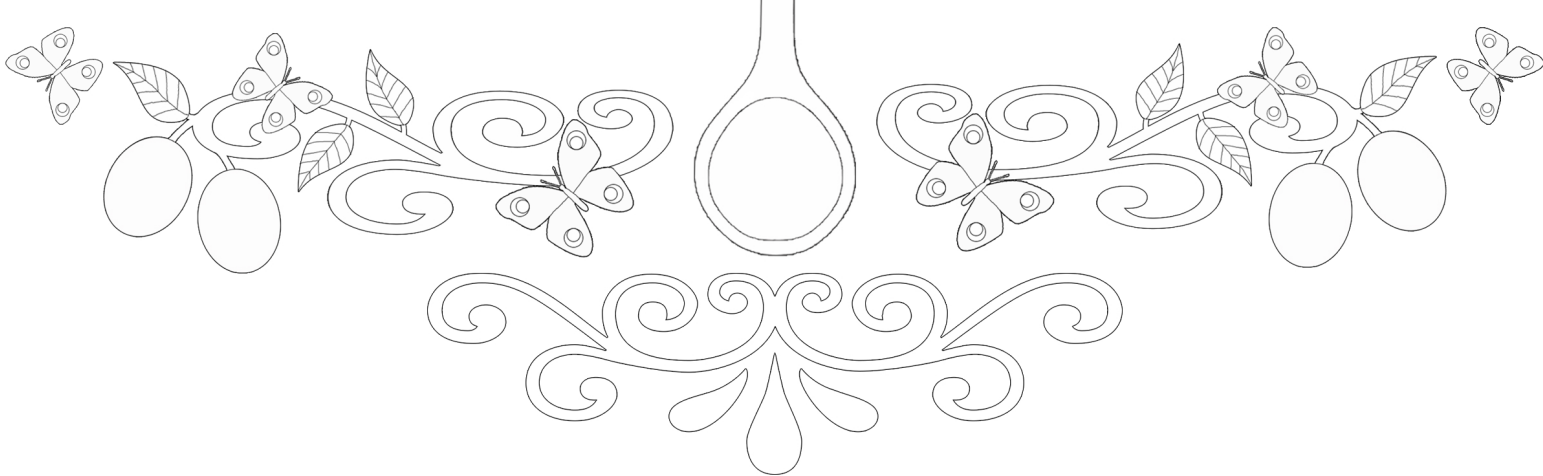
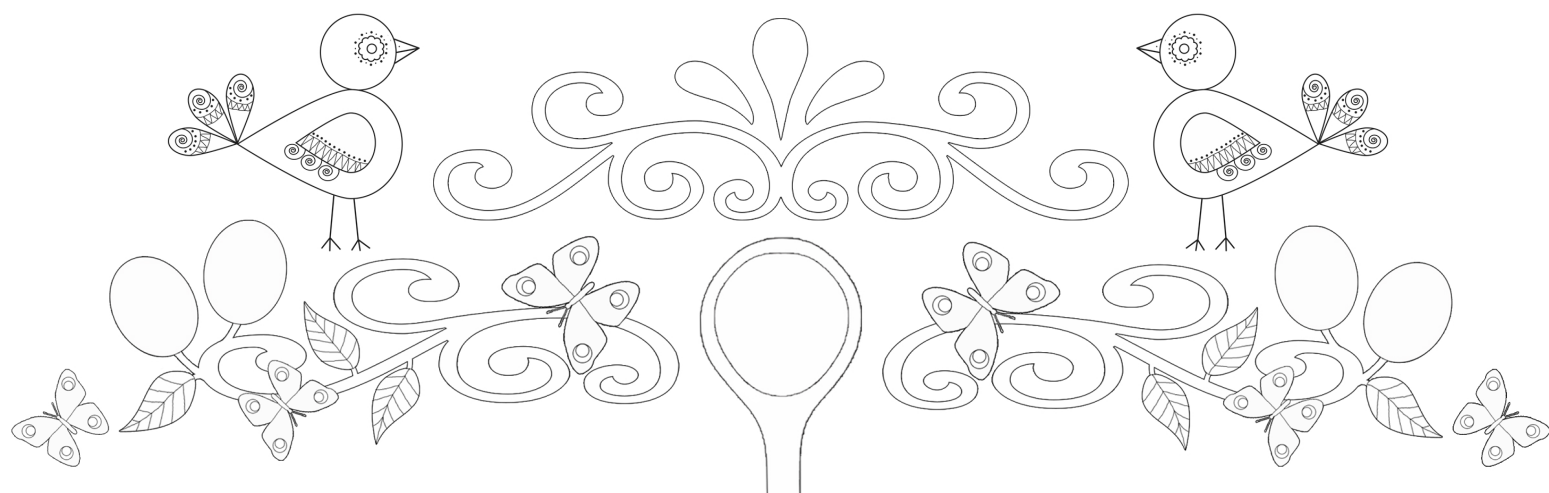


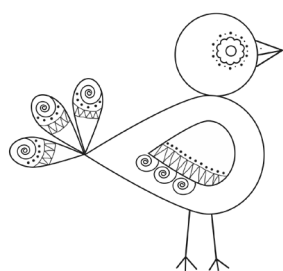
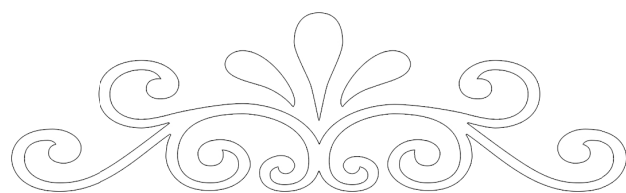
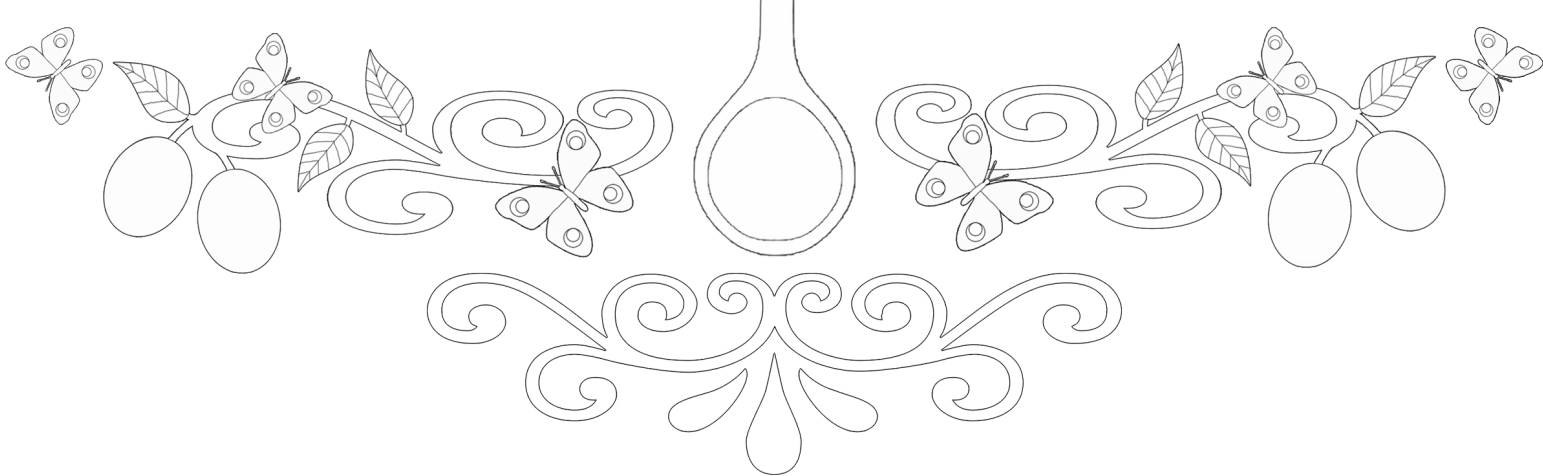


Jedna druhej riekla,
ked' koláče piekla:
Požičaj mi lopatu,
ked' si už napiekla.

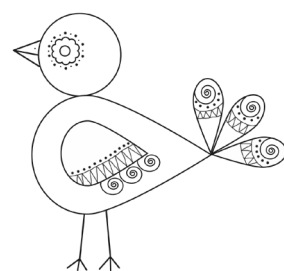
Jedna druhej rečie,
kúpime si čepce,
ak sa nevydáme,
čepce popredáme.

Varila som, varila
plané hrušky s octom,
sama som ich nejedla,
dala som ich hostom.
A hostia ma chválili,
že som dobrá dievka,
že mi muža netreba,
až ked' budem veľká.

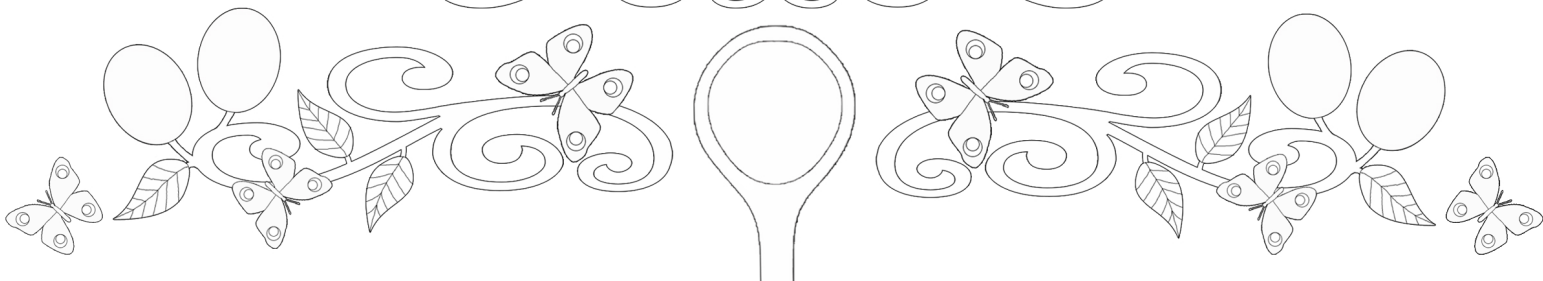
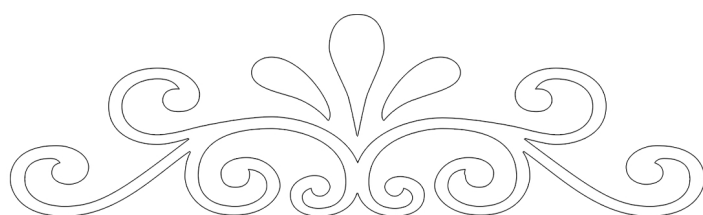
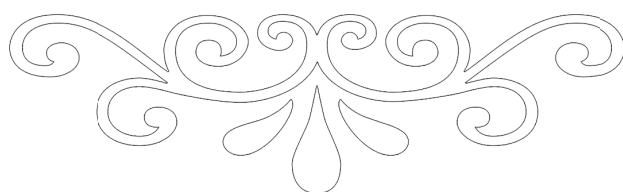




Ujlacký receptár jedál



alebo recepty jedál, ktoré sa bežne varili
v našich domácnostiach





Vydalo Občianske združenie „LABUŤ“ Malé Zálužie v roku 2014

Redakcia: Mahuliena Sochorová, Viera Predanocyová, Zuzana Plesníková

Grafická úprava, ilustrácie: Zuzana Kolenčíková

Nepredajné!

Vyšlo s finančnou podporou Nitrianskej komunitnej nadácie, Mladých nitrianskych filantropov a firmy BRAMAC.

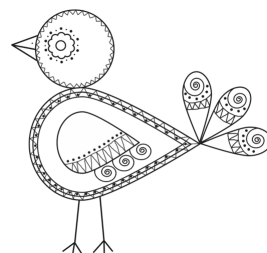
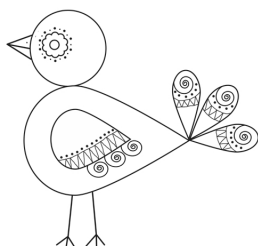
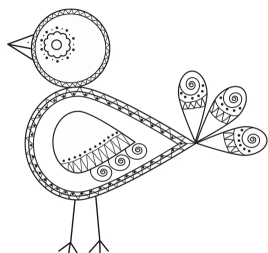


MLADÍ NITRIANSKI FILANTROPI





Ujľacký receptár jedál



ZÁVER

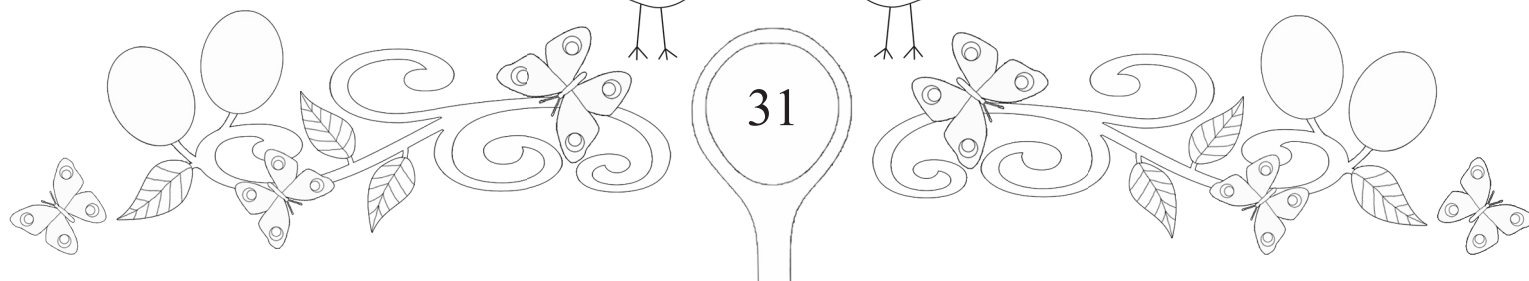
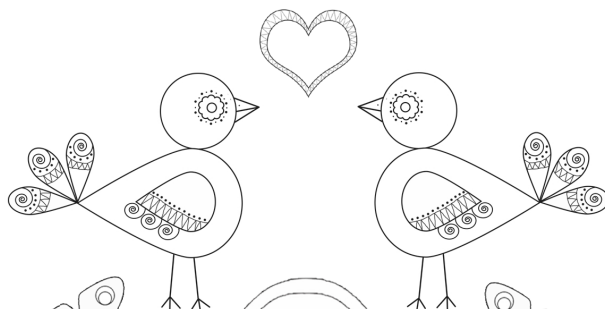
Príprava receptára bola zaujímavá a obohacujúca. Bola to práca s ľuďmi. Mali sme možnosť rozprávať sa s nimi, počúvať ich a predstaviť si ako to bolo doma v kuchyni za ich mladých čias. Sme radi, že sa nám to podarilo zaznamenať do tejto podoby a zostane to takto dostupné pre ďalšiu generáciu.

Tiež veríme, že po prečítaní receptára ste si aj vy spomenuli na svojich starých rodičov, rodičov, na svoje detstvo, kedy ste podobné dobroty často jedávali. V pamäti sa vám objavil obraz ako mama či babka stojí pri šporáku a usilovne kuchtí, aby bolo na obed čo jesť a aby to bolo aj dobré. V súčasnej uponáhľanej dobe je čím ďalej tým vzácnejšie variť tradičným spôsobom a vôbec nájsť si čas na to, aby človek mohol stáť pri šporáku tak dlho ako voľakedy.

Snáď vás tiež niektoré z receptov inšpirovali k tomu, aby ste si ich pripravili doma a opäť našli zabudnuté vône, chute a oprášili postupy prípravy, ktoré sú overené časom. Možno niektoré z nich ochutnáte prvýkrát v živote. Predsa v našej dedinke pribúdajú aj nové mladé rodiny, ktoré pochádzajú z rôznych kútov Slovenska, a preto veríme, že tieto recepty budú zaujímavé aj pre nich.

Podakovanie patrí všetkým gazdinkám (dámam), ktoré boli ochotné podeliť sa s nami o svoje spomienky, zážitky, recepty... a všetkým, ktorí sa zaslúžili o zostavenie, úpravu a vytlačenie receptára.

Za finančnú podporu ďakujeme Nitrianskej komunitnej nadácii, Mladým nitrianskym filantropom a firme BRAMAC.

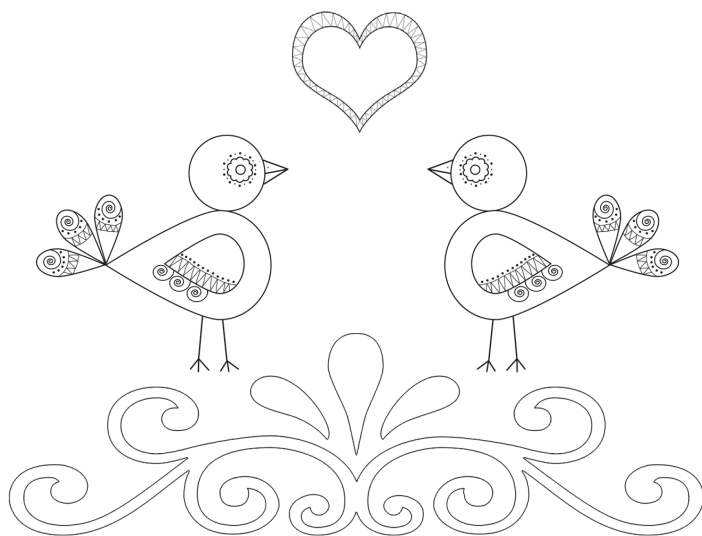




Kopaničiarске purgale

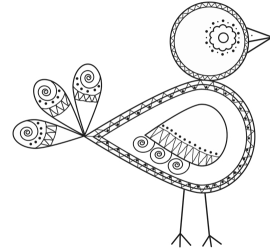
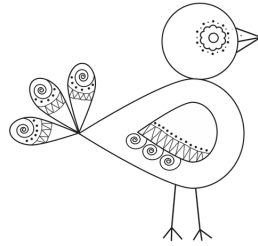
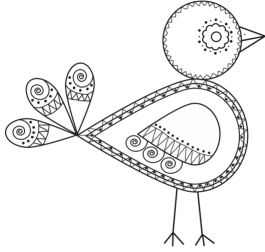
Postup:

Na pokrájanej údenej slanine si osmažíme nakrájanú cibuľu, pridáme na kolieska nakrájanú dobrú domácu údenú klobásku a pokrájané údené mäso, tiež je najlepšia domáca šunka a trochu podusíme. Za hrnček ryže udusíme a pridáme k údenine, asi z 20 – 25 dkg hladkej múky, trochu soli a vody zamiesime husté cesto (ako na slíže), rozvaľkáme na hrubo, nakrájame na 1 x 4 cm kúsky a každý kúsok ušľame na šľanec a pokrájame asi na 3 cm kúsky a uvaríme v slanej vode. Uvarené pomiešame s údeninou a ryžou, okoreníme, podľa chuti osolíme, prípadne pomastíme.





Ujľacký receptár jedľáľ



PREDHOVOR

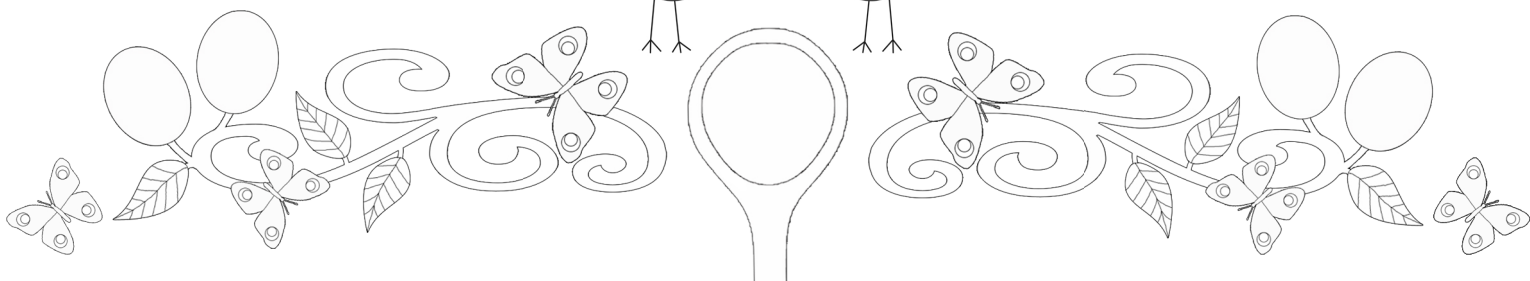
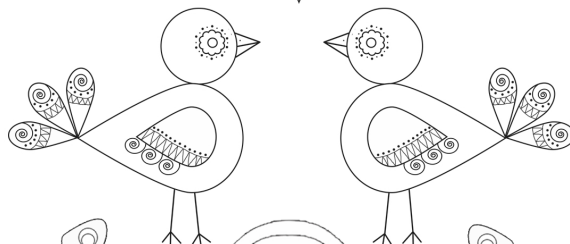
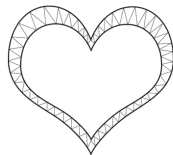
Brožúrku, ktorú vám predkladáme, vydalo Občianske združenie
„LABUŤ“ pri príležitosti konania druhého ročníka akcie

UVARÍME SI SLIVKOVÝ LEKVÁR.

Požiadali sme naše babičky, mamky, tety, susedy, aby nám poskytlí svoje recepty na jedľáľ, ktoré boli v ich rodine obľúbené a týmto prezentovali obraz života našej obce v priebehu dvadsiateho storočia. Získali sme veľa rôznych receptov, prevažne na jedľáľ zo sliviek, ale aj iné.

Mahuliena Sochorová
predsedníčka združenia

Milé detičky, tvorivé dušičky
...aby sa vám pri varení spestril čas
a pri pomáhaní ste nevyjedľi rodičom a starým rodičom všetko cesto,
si môžete zobrať farbičky a obrázky vymaľovať.
Ale len obrázky!



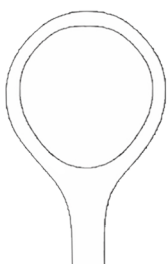
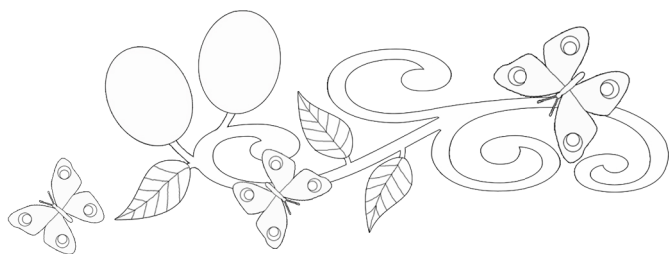


Ujľacký receptár jedál



OBSAH:

Ako sa varilo v nedávnej dobe, alebo ako sme sa to naučili od našich mám a babičiek.....	5.str.
Ako to bolo v časoch našich babičiek.....	5.str.
Spomienky a recepty pani Kataríny Macovej.....	6.str.
(Šúľané slíže - šúľance, Slíže, Zemiakové lokše, Perky, Slivkové gule, Slivkový lekvár)	
Spomienky a recepty na tradičný slivkový lekvár pani Anny Plesníkovej.....	8.str.
(Tradičný slivkový lekvár)	
Recepty z babkinej kuchyne od Zuzany Plesníkovej.....	9.str.
(Mlieková slivková polievka, Zemiakové placky, Plnená paprika, Čo všetko sa môže pri varení prihodiť)	
Zo spomienok na „kuchyňu,, svojej mamy od pani Viery Predanocyovej.....	10.str.
(Slíže, Ovocné guľky)	
Recepty z detstva a mladosti od pani Jolany Vargovej.....	11.str.
(Lokše, Opatance, Šúľané slíže, Krúповá kaša, Demikát)	
Spomienky na obľúbené jedlá zo svojho detstva a mladosti od pani Anny Rizekovej.....	13.str.
(Ako sa varilo na Vianoce, Vianočná kapustnica, Pupáčky s makom, Ako sa varilo cez žatvu, Uhorky so smotanou, Syrová polievka, Zapekané parené buchty, Parené buchty, Slivkový koláč, Čierne rezy, Medové rezy s lekvárom pre celú rodinu, Mrežovník, Veterničky, Slivková torta, Slivkové posúchy - báľeše, Bez víťaza)	
Recepty z kuchyne starej mamy od Martiny Proksovej.....	18.str.
(Zemiakové placky, Slivkový lekvár, Zemiakové pagáče)	
Recepty od pani Anny Mosnej a spomienka na varenie slivkového lekváru.....	19.str.
(Bublanina so slivkami, Rezancový nákyp s orechmi a lekvárom, Slivkové guľky z páleného cesta, Zemiakové guľky so slivkovým lekvárom, Skladaný slivkový koláč, Mrežovník, Ako sme varievali slivkový lekvár)	
Zo spomienok pani Eleny Zedníkovej (Vargovej).....	22.str.
(Ovocná slivková omáčka, Polené slivky vo vlastnej šťave, Slivkové guľky, Slivkový lekvár bez chémie, Brezovský pečený lekvár, Domáca nutella)	
Recepty od pani Eleny Líškovej.....	24.str.
(Mirabelková „slivková“ pochúťka, Zavárané slivky s rumom, Slivkový lekvár, Bochníky plnené slivkovým lekvárom, Slivková štrúďľa)	
Recepty na pagáče získané z kuchárskej knihy babičky Kataríny Fuskovej.....	26.str.
(Pagáče bez škvariek, Pagáče so škvarkami, Škvarkové pagáče)	
Obľúbené recepty od gazdiniek H. B., Kataríny Ševčíkovej, Alžbety Proksovej.....	27.str.
(Múčna kaša s cibuľkou, Slivkové cestenice, Slivkový džem)	
Recepty ponúknuté p. Janette Žitnayovou (Anna Rybová rod. Proksová, Mária Strihová rod. Geletová) a od Anny Slížikovej.....	28.str.
(Slížová torta, Lekvárová omáčka, Dolky)	
Príspevok od rodáčky Olgy Slezákovej, rod. Medovej.....	29.str.
(Kopaničiarske purgale)	
Záver.....	31.str.





Nasledovný príspevok je od rodáčky Olgy Slezákovéj,
rod. Medovej, manželky bývalého učiteľa Jozefa Slezáka, ktorý pôsobil
v našej obci v rokoch 1963/1970:

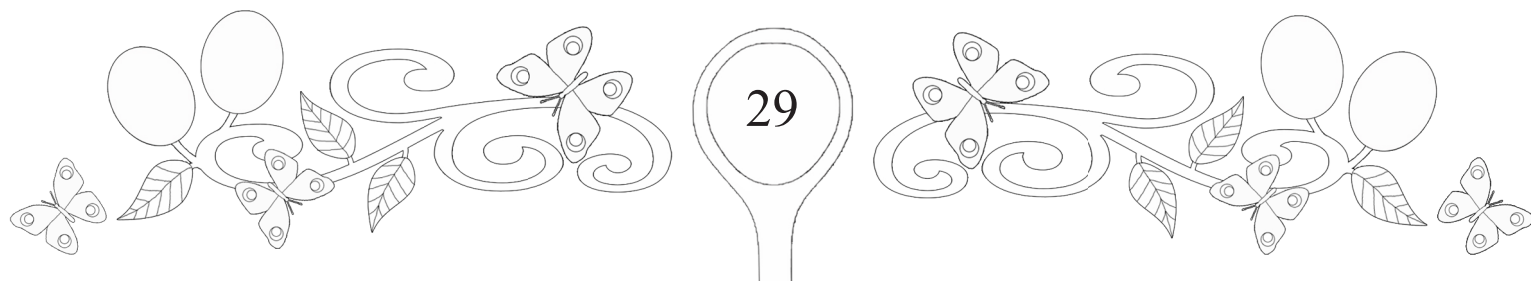
Sliviek bolo v Malom Záluží veľa, boli zdravé a každý ich mal plné humno a vinohrad. Zo sliviek sa varili predovšetkým gule. Z mojich detských rokov si pamätám, že rodina, kde bolo 4 až 5 dospelých mužov, musela gazdiná navariť za poriadny vandel gúl', pretože každý chlap zjedol na obed 30, 40 i viac gulí. Piekli sa slivkové koláče z kysnutého cesta: na celý plech plát cesta, na to sa poukladali polovičky sliviek, pocukriť a upiecť. Piekli sa aj do cesta zakrútených 4 – 5 sliviek. Na kopaniciach tomu hovorili cestenice.

Slivkový lekvár sa varil v plechových kislách (veľkosť asi ako stôl), miešalo sa to dreveným miešadlom - veslom, alebo sa varil v kotle. Lekvár z duranzií: duranzie sa rozvarili, precedili a varili do husta. My ako deti sme u známych nemohli chýbať a takéto precedené duranzie (brečka) nám dávali na chlieb. Varenie trvalo celú noc, preto sa pozývali známe ženy na pomoc pri miešaní. Prečo sa varil v noci? Lebo cez deň bola iná robota. Hustý uvarený lekvár sa skladoval v komore, alebo na povale v hlinených hrncoch, vydržal dlho, neplesnel, vyschol, bol tvrdý a nejeden (tínedžer), ktorý si chcel pochutnať na lekvári, zlomil lyžicu pri naberaní. Lyžice vtedy boli z mäkšieho kovu, nie ako sú teraz, antikorové a ľahko sa zlomili.

Varili sa aj perky plnené lekvárom so slížami. Piekli sa koláče z kysnutého cesta: na celý plech plát cesta, na to lekvár a zas plát cesta, upieklo sa to a pokrájalo. Piekli sa buchty (kachličky), husto sa poukladali na plech, pomedzi pomastili a boli z toho štvorcové buchty. Robili sa tiež parené buchty plnené lekvárom. Piekavali sa často aj lokše plnené lekvárom a makom. Na Vianoce sa piekaval štedrák, tiež z kysnutého cesta zo štyroch plátov cesta. Na celý plech plát cesta, na to maková plnka, ďalší plát lekvárová plnka, na ďalší plát orechová plnka a na ďalší tvarohová. Piekli sa rôzne koláče: tvarohové, makové, lekvárové, orechové. Cigánky chodili na Štedrý večer spievať pod okná a všade dostali koláč. Vyspievali si takto za batoh koláčov. Slivovica sa nepálievala, aspoň o tom neviem.

Do školy na desiatu sme si nosievali najmä lekvárový chlieb, alebo buchty. Mastný alebo tukový chlieb by zamastil knihy. Vtedy neboli igelitové vrecká, ani desiatový papier. Balili sme si do novinového papiera, alebo baliaceho. Neboli ani servítky.

Teraz vám ponúknem recept, ktorý nie je slivkový ani lekvárový, ale je dobrý. Získala som ho na Brezovej pod Bradlom, časť Hurbanova Dolina, kde môj manžel učil a bývali sme tam 7 rokov, kde sa nám narodili traja synovia.





O tieto dva recepty sa s nami podelila p. Janette Žitnayová:

Slížová torta

Postup:

Urobíme hrubšie slíže z polohrubej múky a pomastíme ich maslom. Dno aj boky kastro-
la vymastíme bravčovou masťou. Slíže rozdelíme na tri časti. Prvú časť slížov nasypeme do
kastroľa, dáme bohatú vrstvu slivkového lekváru. Na to dáme druhú časť slížov, posypeme
vrstvou zomletého maku s cukrom. Navrch poslednú časť slížov, ktorú polejeme roztopeným
maslom. Dáme zapieť najprv prikryté, potom odokryjeme. Po vychladnutí rozkrájame ako
tortu a konzumujeme. Dobrú chuť!

Anna Rybová, rod. Proksová

Lekvárová omáčka

Postup:

Spraví sa svetlá zasmažka, zaleje sa vodou, nechá sa dobre povariť. Pridá sa do nej
slivkový lekvár, trochu rumu, citrónová šťava aj kôra, ocot, soľ, tlčený hrebíček podľa chuti
a nechá sa povariť. Túto omáčku robievala stará mama. Polievala nám domáce rezance alebo
zemiakové šúľance. Bola to obmena za orechy, mak, tvaroh.

Mária Strihová, rod. Geletová

Dolky

Prísady:

1 l hladkej múky, trochu soli, 1 vajce, trochu mlieka podľa potreby, kvások (kvasnice,
1 lyžica kryštálového cukru, trochu mlieka).

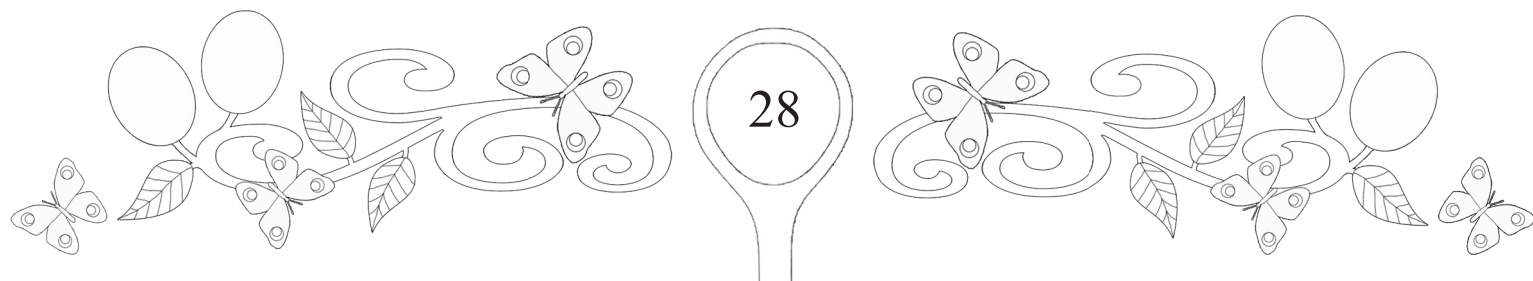
Postup:

Všetko zamiešame varechou. Vypracované cesto sa nechá trochu pokysnúť. Potom ho
rozgúľame na stredne hrubé cesto (asi 2 cm). Vykrájame kolieska v priemere 6 – 7 cm, podľa
potreby. Každú dolku trochu roztiahneme. Dolky pečieme na mierne rozohriatej platni sporá-
ka z oboch strán. Na jednu platňu idú tri dolky, ak je hrubšie cesto, stačia dve dolky. Dávame
pozor, aby neprihoreli. Na sporáku mimo platne sa ešte dosušajú.

Pred podávaním dolky narýchlo obaríme v horúcej vode a dáme ich do veľkej misy.
Polejeme ich olejom alebo roztopenou masťou. V mise sa musia dobre popretriasať, aby sa
všetky omastili.

Podávame ich s makovou alebo orechovou posýpkou. Chutné sú aj suché hneď po upečení.

Anna Slížiková





Ujľacký receptár jedál

Ako sa varilo v nedávnej dobe, alebo ako sme sa to naučili od našich mám a babičiek

O varení a jedle sa toho popísalo naozaj veľa, vznikli mnohé príslovia a porekadlá. Vyšlo nepreberné množstvo kuchárskych kníh. Tak si možno povieť, načo prilievat' vodu do studne. A tak sme sa rozhodli predsa len troškou prispieť.

Jednou z hlavných úloh nášho občianskeho združenia je dokumentovať život obce Malé Zálužie v dvadsiatom storočí. A k človeku a jeho životu predsa jedlo a jedenie neodmysliteľne patrí. A jeho príprava tiež. V tejto malej publikácii vám chceme priblížiť, čo a ako varili v minulom storočí gazdinky v Malom Záluží.

Ako to bolo v časoch našich babičiek

Bola to doba, kedy každá domácnosť mala záhradu a tá poskytovala od jari do jesene takmer všetko, čo bolo treba na varenie. Gazdiná ráno vstala, vyšla do záhrady, vykopala zemiaky, zeleninu, alebo zobrala tekvicu či fazuľkové struky, podľa toho, čo chcela variť.

Máte chuť na niečo sladké? Na strome sú marhule či slivky, prosím – marhuľové, slivkové knedle, mohli byť aj jahodové či čerešňové. Alebo radšej buchty či koláče?

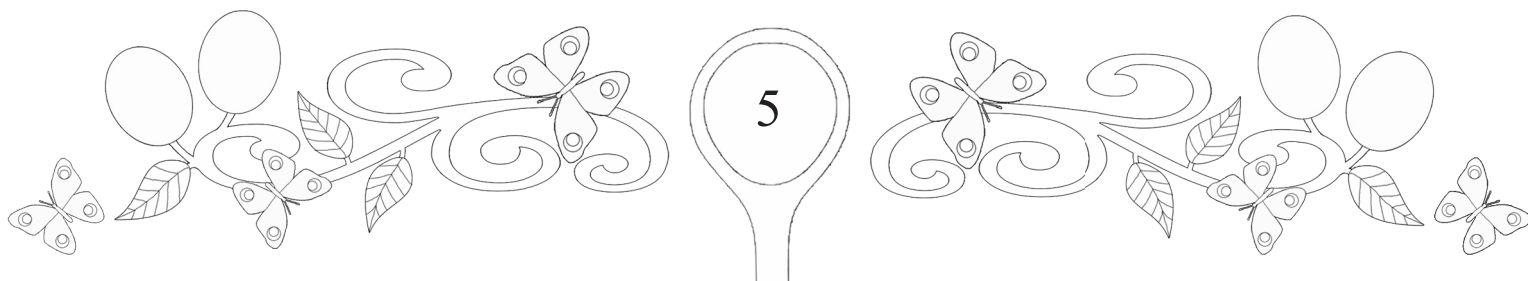
Strava cez pracovné dni – to boli polievky, jedlá zo zeleniny, zemiakov, múčne jedlá – slíže, halušky, buchty, perky, kysnuté knedle, ovocné knedle...

Mäso sa varilo tak raz – dvakrát do týždňa, hlavne v nedeľu. Na väčšine dvorov bola hydina – sliepky, kačice, husi; ale aj zajace. V chlieve bolo prasiatko, niekedy aj dve či tri.

V minulosti bolo samozásobovanie úplne bežné. Aj keď veľa žien už chodilo do práce, boli doma starí rodičia a tí sa o „gazdovstvo“ postarali. V mnohých rodinách boli ešte kravy či kozy, takže mali svoje mlieko. Keď niekoľko dní mlieko postálo, potom skyslo a na vrchu sa usadila smotana. Gazdiná smotanu zobrala a kyslé mlieko mohlo byť napr. na večeru s pečenými zemiakmi. Alebo sa z neho urobil tvaroh (u nás sa to volalo syr). Smotana sa použila do varenia a čo ostalo, sa zmútilo na maslo.

S postupom rokov zmien pribúdalo. Ľudia chodili do práce, doma sa chovalo stále menej. Ešte sliepky a kačice, ale postupne stále menej a menej.

Pre obdobie, o ktorom hovoríme, je typické aj zaváranie. Zo všetkého, z celej úrody, sa robili zásoby na zimu. Zaváralo sa ovocie – robili sa rôzne kompóty, lekváry. Vyrábali sa domáce sirupy, likéry. Čerešne, slivky, hrušky či marhule sa zbierali aj do súdka. Keď prišiel čas a kvas pekne dozrel, podľho do pálenice. Ani na ovocné vína netreba zabudnúť – ríbezľové, jablkové, no a samozrejme z hrozna. Všetko sa zužitkovalo.



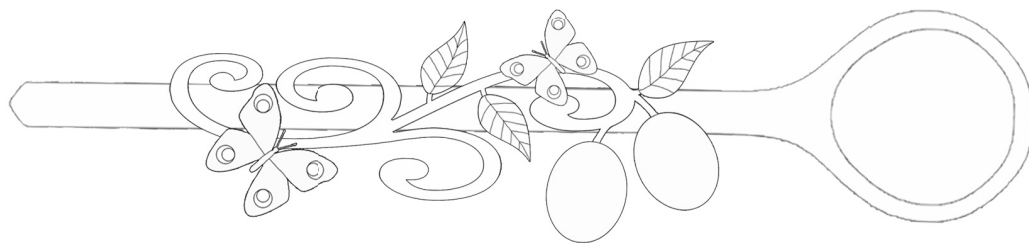


Zavárala sa aj zelenina – uhorky, malé sa zavárali celé. Keď narástli veľké, tak sa pokrájali na pásiky a zavárali sa ako ruslíky. Ďalej rôzne čalamády, paprika v oleji, paprika na plnenú papriku, paradajkový pretlak. Mäso sa konzervovalo údením a neskôr sa vyrábali aj domáce konzervy.

Stravovanie detí sa veľmi nelíšilo od stravovania dospelých. Jedli to, čo bolo navarené, častejšie dostávali krupicovú kašu. Bábätkám sa tiež varilo z domácich zásob, pili mlieko, jedli varenú zeleninu a mäso, rôzne kaše a polievky (varené ľahké jedlá, na drobno pokrájané alebo pomleté).

Každá rodina mala svoje recepty, svoje „tajomstvá, grífy“. Niekde sa viac varilo to a inde ono.

Naša brožúrka neobsahuje len samotné recepty, ale aj spomienky a príhody súvisiace so stravovaním, s ktorými sa už oboznámite v nasledujúcich riadkoch.



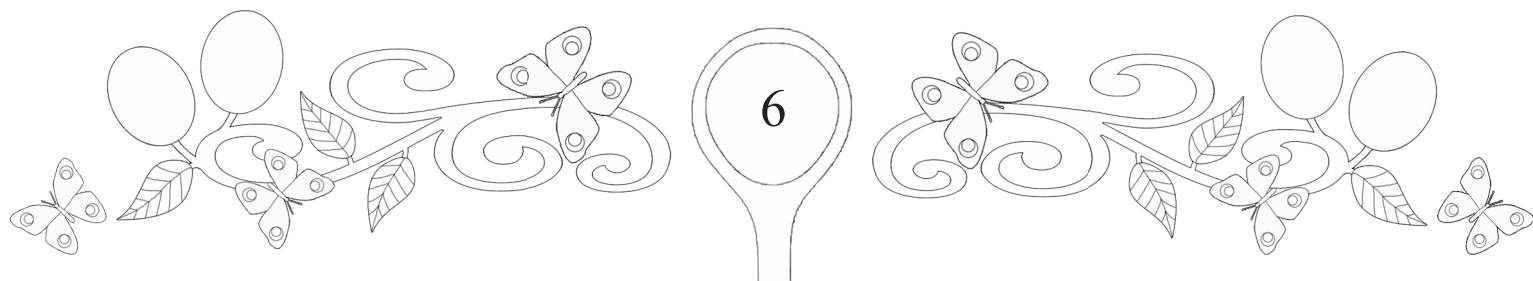
Začíname spomienkami a receptami pani Kataríny Macovej:

Jedlá sa robievali iba z toho, čo bolo doma. Skoro nič sa nekupovalo. Čo sa dopesťovalo, to sa spracovávalo tak, aby bolo čo jesť aj celú zimu. Bývali veľké záhrady, humná a tam sa pestovalo. Doma sa chovali zvieratá a operence. Kúpovali sme soľ, korenie – bobkový list, papriku, celé korenie (doma sme ho aj mleli). Potom cukor, niekedy ani ten nie. Keď sme pestovali cukrovú repu, pluhom sme ju vyorávali, ručne otriasali od hlíny a potom sme ju odovzdávali - predávali. Na oplátku sme dostali určité množstvo cukru naspäť.

Varilo sa jednoducho, ale oveľa viac ako dnes. Najmä v rodinách, kde bolo veľa detí, ktoré potrebovali jesť.

Ráno sme sa stravovali: bola biela káva, spravili nám vajce. Nepýtali sa nás dvakrát, či chceme alebo nie. Keď sme chceli, sme jedli, keď sa nám neľúbilo, nechali sme tak.

Veľa sme jedávali jedlá najmä zo zemiakov, a potom aj múčne jedlá. Nás bolo doma deväť, takže sme aj viackrát do roka zabíjali prasa. Mávali sme aj mäso a výrobky z neho (mäso sa namiesto do chladničky dávalo do studne, alebo sa údilo, aby vydržalo dlhšie...). Drobné zemiaky sa vždy varievali aj prasiatkam. Ale nové drobnejšie zemiaky sme oškrabkané vysmážali na masť (keď bol väčší, tak sme ho prekrojili napoly). A to sme jedli k mäsu. Vtedy sa používala iba masť, oleje vtedy neboli.





Niektoré gazdinky prispeli len jedným - dvoma receptami, ktorý bol v ich domácnosti obľúbený:

Múčna kaša s cibuľkou

Postup:

V 1 a pol litra vody uvaríme 3 – 4 zemiaky, nakrájané na kocky a osolíme ich. Po uvarení ich roztláčime, ak je voda viac vyvretá, prilejeme a znova necháme zovrieť. Prisypeme hladkú múku a za stáleho miešania a na miernom ohni necháme „vyfučkať“, občas premiešame a keď sa kaša nelepí na varechu, je hotová. Na tuku alebo masti usmažíme cibuľu, ktorú dáme na hotovú kašu, popríklad sa môžu dať i oškvarky, podávame s kyslou uhorkou.

H. B.

Slivkové cestenice

Postup:

Na pracovnú dosku (tablu) dáme preosiatu polohrubú múku, urobíme kvások, pridáme maslo a ostatné prísady ako na koláč. Cesto urobíme o niečo redšie. Vypracované cesto rozvalkáme na tenko, asi 3 – 4 mm a ukladáme naň rozlúpnuté slivky (bez kôstky). Do každej slivky dáme 1/2 kocky alebo malú lyžičku cukru, priložíme druhú polovicu slivky, poukladáme po troch slivkách, urobíme medzeru a dáme ďalšie tri slivky.

Takto pokračujeme po celom rozvalkanom ceste. Za každým uloženým radom sliviek cesto zvinieme, ako keď robíme perky zo slížového cesta. Utlačíme, rozkrájame a poukladáme na vymastený plech. Necháme ich na plechu podkysnúť, pomastíme vajíčkom a dáme do vyhriatej rúry piecť.

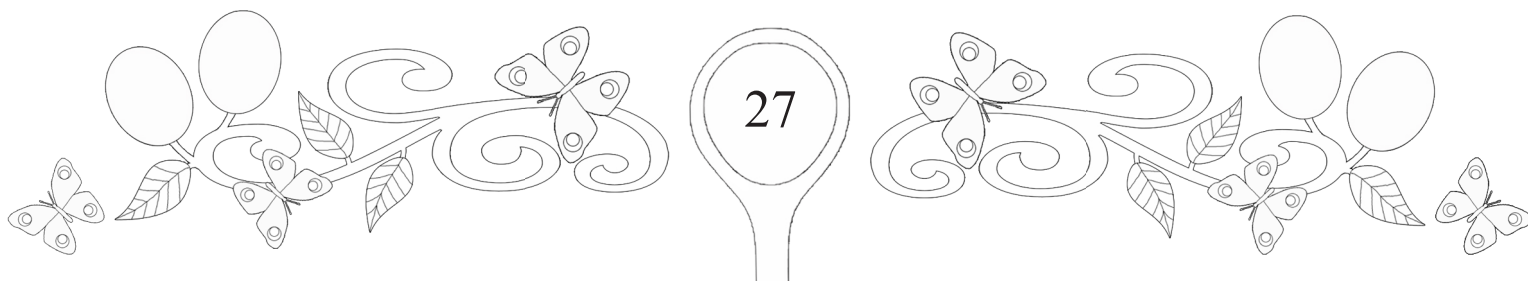
Katarína Ševčíková

Slivkový džem

Postup:

Pomelieme 5 kg sliviek, dobre povaríme, pridáme 1 kg cukru. Varíme, až kým začne rôsolovať. Pridáme 1 dcl octu, 1/2 balíka škorice a ešte povaríme. Nalejeme do pohárov, zatvoríme a necháme vychladnúť.

Alžbeta Proksová





Nasledovné recepty na pagáče sme získali z kuchárskej knihy babičky Kataríny Fuskovej:

Pagáče (bez škvariek)

40 dkg hladkej múky, 2 vajcia, slabá lyžica soli, trochu cukru, téglík kyslej smotany a zarobený kvások vymiesime v miske a necháme kysnúť. Na tablici vymiesime 20 dkg hladkej múky s 30 dkg Palmy (Palmarinu alebo Cery) a na umelohmotnej podložke rozvaľkáme.

Cesto z misky rozvaľkáme na dobre pomúčenej riadovej utierke. Potom naň uložíme masné cesto z umelohmotnej podložky a poskladáme do štvorca. Necháme kysnúť 15 – 20 minút. Znova rozvaľkáme na celú tablicu a znova poukladáme. Urobíme to ešte 2 x. Skladať to treba vždy v tom istom poradí. Nakoniec cesto rozvaľkáme a vykrajujeme na suchý plech. Potrieme vajcom, posypeme sezamom, mletou rascou, makom, tvrdým syrom – podľa zvyku a chuti.

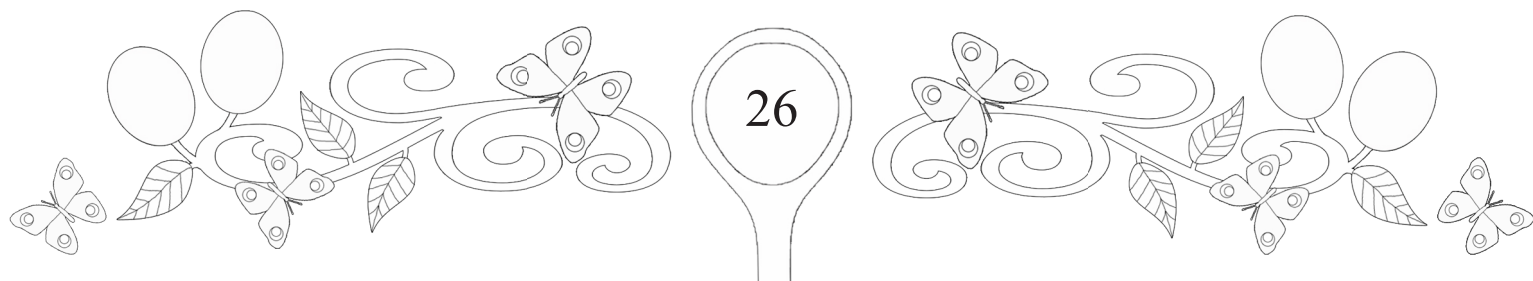
Pagáče so škvarkami

1 kg hladkej múky špeciál, 25 dkg Ramy (vlažná), 6 dcl mlieka, 1 kocka kvasníc, 2 malé lyžičky soli, 3 varené zemiaky – nastrúhať, zmiesiť (cesto je redšie), nechať podkysnúť a rozvaľkať, natrieť 40 dkg oškvarkov a 3-krát pregulovať po 20 minútach. Nakoniec vykrajovať a ešte ich nechať na plechu podkysnúť.

Škvarkové pagáče

½ kg hladkej múky špeciál, 2 žĺtka, 3 dkg masla, kvások z 1 kocky droždia, 1 dcl kyslého mlieka, soľ.

Vymiesiť a nechať vykysnúť. Z 25 dkg škvariek a 15 dkg Palmarinu/ Palmy s trochu korenia vymiešame masnú hmotu. Túto potom rozotrieme na rozvaľkané kysnuté cesto. Toto 3 x zrolujeme a necháme vždy vykysnúť (po 20 minútach). Po každom vykysnutí rozvaľkáme cesto a znova zrolujeme. Vykrajujeme a nakoniec potrieme žĺtkom.





Šúľané slíže – šúľance

Uvarené zemiaky sa pretlačia, zamiesia sa s múkou a pridá sa štipka soli. Zemiaky samé ukážu, koľko múky dokážu vsať. Cesto treba, aby bolo zjednotené, aby sa dalo šúľat'. Nie moc mäkké, lebo sa neušúľajú šúľance. Potom sa spravil z cesta bochník, vyšúľal sa z neho šúľec a nakrájal na plátky. Z tých plátkov sa opäť vyšúľali menšie šúľčeky a tie sa znova rozkrájali na plátky. A potom sa z týchto plátkov už šúľali jednotlivé šúľance. Niektorí robia menšie, niektorí veľké šúľance. My sme robili veľké – mali aj 10 cm, teda ako sa podarilo, tak bolo. Potom sa varia vo vode, bez soli. Keď sú šúľance hotové, tak vyplávajú na hladinu. Potom sa po vyberajú a pomastia sa masťou, aby sa nezlepili. Šúľance sme jedávali s makom, slivkovým lekvárom, orechmi, maslom, osmaženou strúhankou pomiešanou s práškovým cukrom, syrom (tvarohom) dávali sme si tam to, kto mal čo rád. Šúľance sme u nás doma nejedávali na slano.

Slíže

Treba múku, trochu soli, vodu, aby cesto nebolo ani tvrdé, ani mäkké. Cesto sa rozgúľa, nechá sa chvíľu postáť, aby trochu stvrdlo, potom sa pokrája na pásiky, aspoň 5 cm široké, trochu sa pomúčia, dajú sa pásiky na seba a ručne sa krájajú slížiky. Aspoň 5 – 6 plátkov na seba. Dala sa variť voda a trochu soli. Keď sa vytiahli, tak sa pomastili masťou, olej bol drahý. Všetko sme robili s masťou.

Zemiakové lokše

Lokše sme pekávali na šporáku priamo na platni. Naposledy, keď sme ich robili, dali sa spraviť aj na elektrickom šporáku na keramickej doske. Keď boli upečené, omastili sa. Jedávali sa so slivkovým lekvárom, s makom a cukrom.

Perky

Máme vyvalkané cesto. Vezme sa slivkový lekvár a ten sa po kúskoch dáva na cesto. Začínáme zo spodku cesta, pár centimetrov nad spodným okrajom cesta, aby sa mohlo to cesto potom prehodiť cez tie kúsky lekváru. Priestor medzi kúskami slivkového lekváru sa prstami popritláča a poprekrajuje. Tak vzniknú také vankúšiky – perky. A takto sa to robí, až kým sa nespotrebuje celé cesto. Perky sa dajú uvariť a opäť sa čaká, kým vyplávajú na povrch. Potom sa vytiahnu a pomastia. Posýпка bola mletý mak s cukrom, orechy, slivkový lekvár, syr, strúhanka.





Slivkové gule

Slivky sa dávali celé aj s kôstkou, aby šťava zo sliviek nevytiekla zbytočne a aby gule udržali svoj pekný tvar.

Slivkový lekvár

Slivkový lekvár mal univerzálnu chuť, dal sa použiť všade. V minulosti sa robil lekvár najmä so sliviek. Vtedy mal skoro každý slivky. Durandzie sa varili s kôstkami, nedali sa štiakať. Potom sa po rozvarení cedili cez veľké sito. Kôstky sa odstránili a potom sa zmes znova varila. Aj kôstky mali svoj význam, zanechávali svoju chuť. Lekvár bol duranziový, bystrický a ringlotový. Každý bol iný. Letné ringloty – gule boli vonku červené - bordové, vo vnútri žlté.

Ďalej svojimi spomienkami a receptom na tradičný slivkový lekvár prispela pani Anna Plesníková:

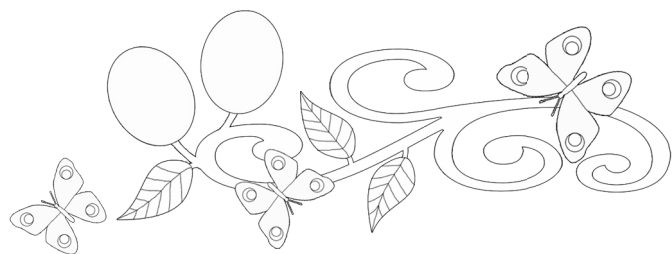
Pečenie chleba – piekol sa z ražnej múky, kvasníc, vody, soli a dobre sa muselo vymiešťať cesto v korýtku. Potom sa dalo vykysnúť do ošítky, prikrylo sa, čím viac nakysnuté, tým lepšie. Cesto, ktoré zostalo v korýtku, bolo zaschnuté a dalo sa do sáčku – melence. Potom sa dávali do ďalšieho nového cesta na pečenie. Z hotového upečeného chleba sa odkrajoval kúsok – cípolek pre hydinu, alebo len tak na jedenie. Pekáreň mal u seba doma manželov otec, Juraj Plesník. Boli tri pece a každý si doniesol z domu nakysnuté cesto upiecť. Do pece sa zmestilo 20 – 30 chlebov. Piekli sa dve hodiny na šamote. Niektorí do cesta pridávali kmín.

Piekli sa aj posúchy z chlebového cesta. Rozgúľalo sa cesto, posypalo sa soľou, kmínom, cesnakom a dalo sa upiecť. Po upečení sa dávala navrch smotana a dalo sa to ešte zapiecť. Posúchy sa v peci piekli naboku s chlebom, ale boli skôr upečené.

Takisto sme piekli klasické kysnuté záviný (orechový, tvarohový, makový, oškvarkový, smotanový s kôprom). V nedeľu bývala slepačia polievka, nádievka, rajčinová omáčka. Rajčiny a papriky sa však začali pestovať neskôr. Bolo veľa uhoriek, ošúpané uhorky – ruslíky sa zavárali, z uhoriek sa robil aj šalát. Kupovala sa soľ, cukor, ocot a petrolín do petrolejovej lampy, ostatné všetky potraviny boli doma.

Pani Plesníková si spomenula aj na časy 2 sv. vojny, kedy boli v našej obci ubytovaní nemeckí vojaci.

Stravovali sa spolu s domácimi, my sme vtedy mali doma len masť, až po vojne bol už dostať margarín – volali sme ho kókus. Vojaci jedli aj marmeládu (džem), ktorú si priniesli zo sebou, my sme to nepoznali, u nás doma bol len slivkový lekvár.





Ujľacký receptár jedál



Slivkový lekvár

Postup:

Umyjú sa slivky, vyberú kôstky a nechajú dobre prevariť, až sa šupky stáčajú. Potom sa pretrú cez sito. Na 1 kg pretretého ovocia sa počíta 45 dkg kryštálového cukru. Potom sa ešte varia s cukrom za stáleho miešania, pokiaľ lekvár nie je hustý a nepadá z varechy. Leje sa do zohriatych pohárov a na druhý deň sa zaviažu celofánom.

Bochníky plnené slivkovým lekvárom

Prísady:

1 kg polohrubej múky, 3 lyžice kryštálového cukru, 3 žĺtky, 10 dkg kvasníc, 1 prášok do pečiva, 3 dcl oleja, soľ.

Postup:

Urobíme kvások, mlieka podľa potreby na vymiesenie cesta. Plníme lekvárom a navrch dáme trošku tvarohu a na ozdobu dáme kúsok slivky. Môžeme to aj vymeniť. Namiesto slivkového lekváru sa môžu plniť tvarohom a navrch ide trošku lekváru.

Slivková štrúdlä

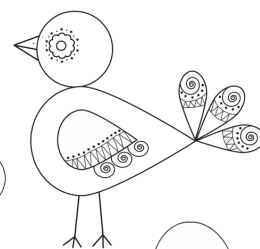
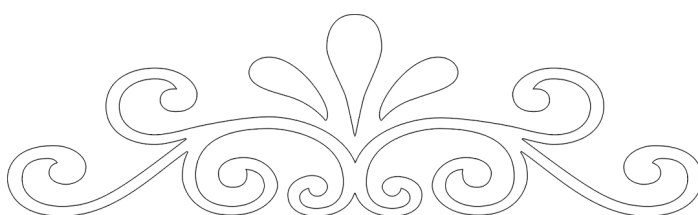
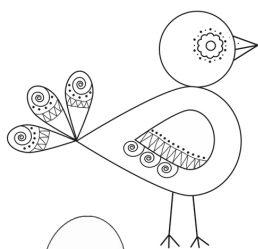
Prísady:

Domáce lístkové cesto: 300 g hladkej múky, 250 g rastlinného tuku Palmarin, 1 žĺtok, 1,5 polievkovej lyžice octu, 1 dcl smotany, 1 čajová lyžička soli.

Plnka: 1 kg zrelých sliviek, 200 g zomletého maku, 200 g práškoveho cukru.

Postup:

Preosiatu múku zmiešame s rastlinným tukom, pridáme žĺtok, ocot, smotanu, soľ a vymiešame dohladka. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a niekoľkokrát poprekladáme. Odložíme stáť na chladné miesto najmenej na 12 hodín. Potom cesto rozdelíme na dve alebo tri časti a postupne rozvaľkáme na pomúčenej doske. Naplníme umytými a vykôstkovanými polovičkami sliviek, posypeme zomletým makom, zmiešame s práškovým cukrom, zvinieme a uložíme na plech. Upečieme vo vopred vyhriatej rúre dozlatista.





Pani Elena Líšková tiež pridala viacero zaujímavých receptov:

Mirabelková (slivková) pochúťka

Prísady:

400 g zrelých sliviek alebo žltých mirabeliek, 200 g marcipánovej masy, 300 g polohrubej múky, 150 g práškového cukru, ½ čajovej lyžičky škorice, 1 žltok, 150 g studeného masla alebo tuku.

Plnka: 3 žltka, 75 g mäkkého masla, 100 g práškového cukru, 2 PL krupice, 1 balíček kyseliny citrónovej, 500 g tvarohu, 3 bielka.

Postup:

Slivky (alebo mirabelky) odkôstkujeme a osušíme. Z marcipánu urobíme 25 malých guľôčok. Pripravíme tortovú formu a vysypeme múkou. Cesto – mrvenička z múky, práškového cukru, škorice a žltka dáme do misy, pridáme studený tuk a všetko rozmrvieme rukami a dáme do formy a rukami popritláčame. V predhriatej rúre asi 10 minút predpečieme.

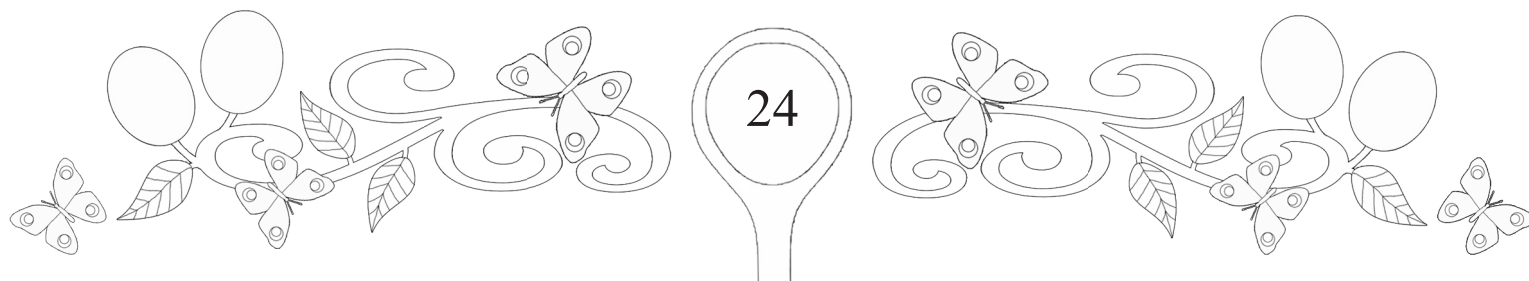
3 žltky, maslo a práškový cukor dobre vyšľaháme. Krupicu, kyselinu citrónovú a tvaroh vyšľaháme. Z bielkov urobíme tuhý sneh a opatrne primiešame k tvarohovému krému. Formu vyberieme z rúry. Marcipánové guľôčky rozložíme na predpečené cesto a na to vylejeme polovicu tvarohového krému. Navrch poukladáme slivky. Nalejeme druhú polovicu krému a zarovnáme. Zvyšné cesto rozmrvieme rovnomerne na vrch. Koláč pečieme pri rovnakej teplote 40 minút.

Zavárané slivky s rumom

Používajú sa na knedle alebo koláče. Môžu sa zavaríť aj do 5 l pohárov, nepokazia sa, ak sa otvoria.

Postup:

Vybrané, umyté a na site odkvapkané slivky sa nechajú trochu postáť, aby uschli. Zatiaľ sa pripraví sirup. Z 1 kg kryštálového cukru a 1 l vody. Keď sa začne variť, vhodí sa doň 1 kg pripravených sliviek, chvíľu sa povaria, pomiešajú a vyberú dierkovou varechou do misy. Keď sa 1 kg sliviek opatrne povarí, aby sa nerozpukli, vložia sa do pohárov, sirup sa ešte raz povarí a dá vychladnúť. Potom sa vlejú 2 dcl rumu, sirup sa vleje na slivky a poháre sa zaviažu. Takto sa môžu zavaríť čerešne aj višne.



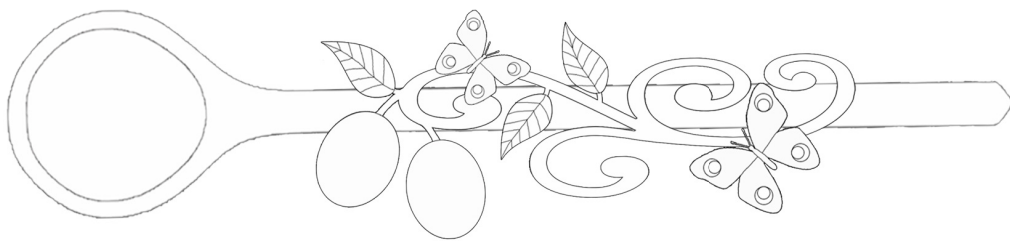


Ujľacký receptár jedál



Tradičný slivkový lekvár

Na dvore sa urobilo ohnisko z tehál. Lekvár sa varil v debni z plechu, pod ňou sa kúrilo. Miešal sa veslom a slivky sa odkôstkované varili celý deň. Lekvár z bystrických sliviek sa rýchlejšie uvaril. Duranzie sa najskôr rozvarili, precedili cez sito, taký rozvarený lekvár sa nazýval brečka. Tento lekvár sa varil dlhšie. Ľudia sa pri miešaní striedali. Pomaly sa varil do zhustnutia. Jedával sa s chlebom, alebo sa tvrdý, hotový rozvaril a dával sa do koláčov, parených buchiet. Hotový lekvár sa uskladňoval v drevených debničkách vystlaných pergamenom a tiež sa ním zakryl. Býval aj v hlinených nádobách, aj 20 l. Takto vydržal celý rok v komore.



S receptami z babkinej kuchyne sa s nami podelila aj
Zuzana Plesníková:

Mlieková slivková polievka

Prísady:

300 g sušených sliviek, 40 g hladkej múky, 20 g masti alebo masla, 1 l vody, 2,5 dl mlieka, 60 g cukru, soľ.

Postup:

Z polovice múky upraženej na sucho a masti pripravíme zasmažku. Zalejeme ju vodou a osolíme. Dobre umyté slivky trochu podlejeme vodou, uvaríme do mäkka a zamiešame do polievky. Zvyšnú múku rozmiešame v mlieku, nalejeme do polievky, necháme zovrieť a osladíme. Polievku podávame buď teplú alebo studenú.

Zemiakové placky

Prísady:

surové zemiaky, hladká múka, soľ, cesnak, cibuľa, vajce, majoránka.

Postup:

Zemiaky postrúhame na drobno, pridáme trochu soli, múku, pretlačený cesnak, nadrobno nastrúhanú cibuľu, jedno vajce a nakoniec majoránku. Všetko sa zmieša, aby bola zmes hotová akurát na pečenie. Naberie sa na lyžicu a dá sa na rozpálenú masť v panvici a spraví sa z toho placka. Opekáme z jednej aj z druhej strany doružova.





Plnená paprika

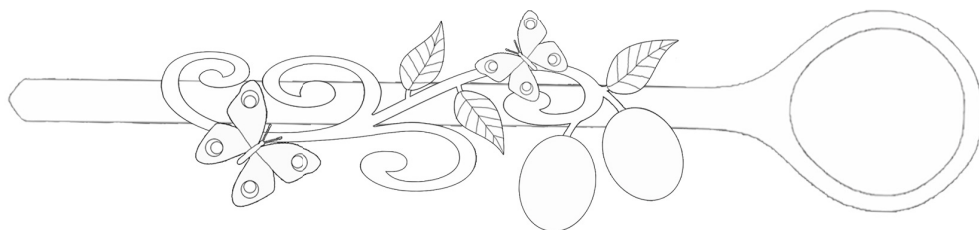
Postup:

Uvaríme ryžu, pomelieme varené mäso (môže byť aj surové). Pridáme soľ, nakrájanú cibuľu, vajce a zamiešame (niekto môže pridať cesnak, korenie, podľa toho, čo mu chutí). Očistíme papriky a naplníme ich zmesou. Do hrnca dáme rajčinovú šťavu, zriedenú s vodou. Vložíme do nej naplnené papriky a dáme tam za lyžičku soli a šesť lyžičiek cukru (aby to bolo sladko kyslé). Varíme až do zmäknutia papriky asi hodinu.

Poznámka: Zo zmesi môžeme robiť aj guľôčky, ktoré sa takisto varia v rajčinovej šťave. V tomto prípade musí byť zmes tuhšia, tým, že pridáme viac vajec.

Čo všetko sa môže pri varení prihodiť

V jedno nedeľné dopoludnie babka pripravovala nedeľný obed. Rozhodla sa upiecť kura v trúbe. Potom odišla pracovať do záhrady. Po určitom čase sa vrátila a keď otvorila dvere do kuchyne, začal sa valiť hustý smradľavý dym s plameňmi. Šľahali až po povalu. Celé kura zho-relo a tiež umelý záves pod schodmi. Plamene sa uhasili pieskom. Kuchyňa sa potom vyvetrala a našťastie sa nikomu nič nestalo. Šťastím bolo, že nezhorela celá trúba a fungovala naďalej.



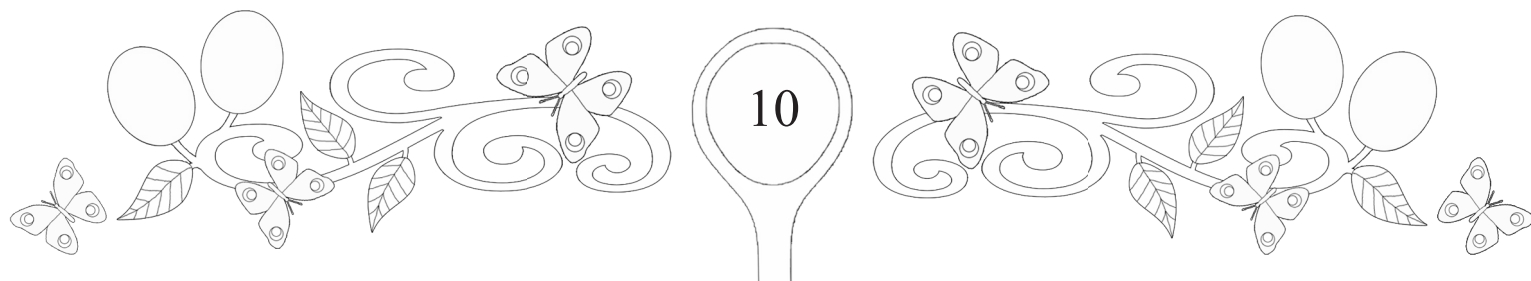
Pani Viera Predanocyová pridala tiež niekoľko spomienok na „kuchyňu„ svojej mamy:

U nás sa často varila fazuľová polievka, častejšie kyslá (s mliekom) ako „sladká“ – so zeleninou. Často mama varila aj zemiakové placky, či zemiakovú babu. Tak isto slíže – mako-vé, orechové, tvarohové, lekvárové, vajíčkové.... Bola to celkom jednoduchá robota.

Slíže

Postup:

Hrubá múka, štipka soli, voda. Dobré vymiesiť cesto, aby bolo hladké, nie veľmi tvrdé, ale ani mäkké. Nechať trochu postáť, rozvalkať nie celkom na tenko, rozkrájať na pásiky, tieto potom poukladať na seba a nakrájať slíže. Cesto muselo byť také, aby sa pásiky nezlepili pri krájaní. V hrnci rozvariť vodu, hodiť do vriacej vody slíže a čakať, kým vyplávajú. Vybrať, omasť a posypať. Dobrú chuť.





Slivkový lekvár bez chémie

Tento recept využívame na všetky druhy ovocia (jahody, marhule, maliny, čerešne, višne). Veľmi oceňujem, že je bez chémie, len ovocie a kryštálový cukor. Nevýhodou pre mladé gazdinky je to, že ho varím len po troškách (4 stredne veľké naberačky).

Postup:

Na 1 kg ovocia dáme 0,40 až 0,50 kg kryštálového cukru. Ovocie zasypeme, premiešame a podľa možnosti necháme v chlade postáť cez noc. Na druhý deň varíme.

Varíť po malých množstvách, kým sa nerobí na dne kastróla cestička. Naplniť poháriky a šup s ním pod deku, alebo do perín.

Brezovský pečený lekvár

Postup:

5 kg sliviek, 70 dkg kryštálového cukru, 2 štamperlíky rumu, 1 štamperlík octu. Slivky pomelieme, pridáme cukor, rum, zamiešame a necháme postáť 24 hodín.

Na veľký pekáč vylejeme 1 štamperlík octu, dobre rozlejeme po celom pekáči (aj boky). Slivkovú zmes vylejeme na pekáč a vložíme do vopred vyhriatej rúry (na 180 ° C). Keď lekvár začne peniť, znížime teplotu na 100 ° C a pečieme cca 3 hod. (ak sa silno varí, znížiť teplotu na 80 – 90 ° C – podľa uváženia). Potom ešte znížime teplotu na 60 – 70 ° C a pečieme cca 2 hodiny. Lekvár sledujeme a podľa uváženia nastavujeme teplotu. Miešame len 2 x – na začiatku pečenia a pred posledným prepínaním teploty.

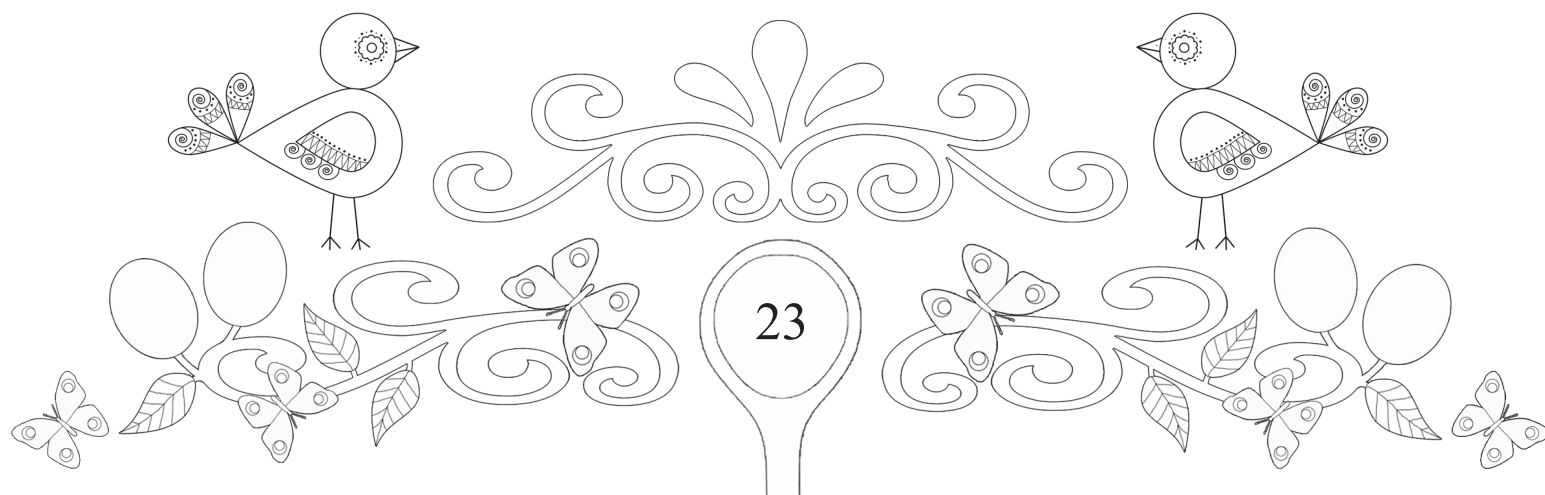
POZOR! Pri miešaní sa varecha nesmie dotknúť pekáča, poruší sa octový film. Tento lekvár je veľmi dobrý a hlavne trvanlivý (neplesnivie, aj keď sme nepoužívali žiadne prísady). Po otvorení ho neukladám do chladničky a vôbec sa nekazí.

Domácia nutella

Lahodná, výborná na palacinky, len nie prehnane veľa a často.

Prísady:

2 kg sliviek, 1 kg kryštálového cukru, 10 dkg kakaa, 1 čokoláda na varenie, 10 dkg mletých orechov a 1 Gelfix.





Pani Elena Zedníková (Vargová) si s nami takisto zaspomínala na svoje detstvo a mladosť:

Ovocná slivková omáčka

Postup:

Slivky uvaríme vo vode, do ktorej sme dali mletú škoricu. Potom z múky a mlieka urobíme zátrepku a vlejeme na slivky. Necháme prejsť varom. Omáčka je hotová. Týmto istým spôsobom môžeme variť čerešňovú omáčku.

Milovala som čerešňovú, slivková mi nechutila. Dnes to sú už zabudnuté polievky. Škoda.

Polené slivky vo vlastnej šťave

Postup:

Tento kompót hral u nás prím, pretože mal všestranné využitie (koláč, slivkové guľky v zime...). Na pohár 0,7 l pridať 2 PL kryštálového cukru (môže sa aj prevrstviť) a 2 PL vody. Sterilizovať pri 95° C, asi 30 minút (riadiť sa aj zrelosťou sliviek). Jediná nevýhoda je, že starší zrôsolovatie. A to už deti nemajú radi.

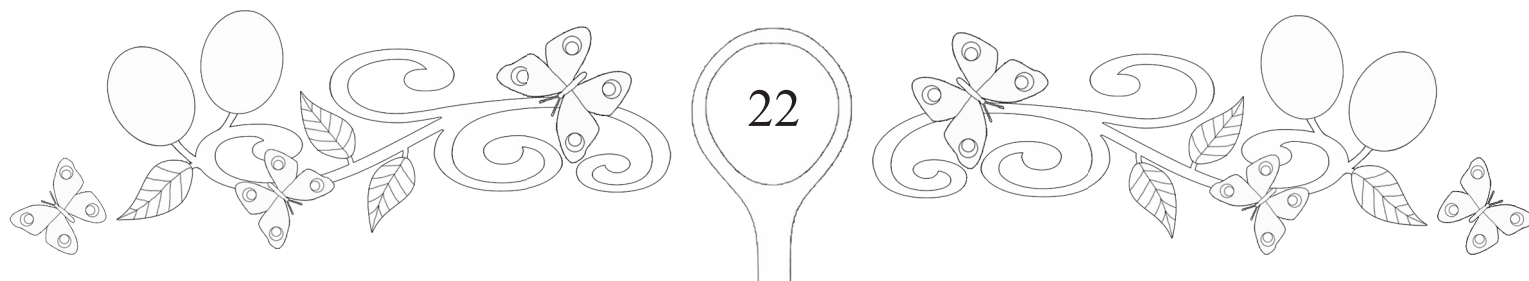
Slivkové guľky

Keď som bola dievča, robili sme ich bez zemiakov (len hladká múka, soľ, voda a vymiesiť).

Bolo to približne v roku 1964/65, keď ešte za starého družstva mamy chodili do žatvy a my deti sme mali pridelenú robotu až nad hlavu. Mimo iného aj uvariť slivkové gule (my zo žltých ringlót). A nevarila som len sama, musel pomáhať aj brat Ivan. A pekne spolu, ja som urobila cesto a on pekne zabalil ringlóty do cesta. Mali sme ich neúrekom, tuším 80 ks.

A pekne vonku teplo, kúrili sme v sporáku a vyvárať, keď prišli mama a táto z role, na stole už trónili makové gule (u nás boli makové, inde tvarohové, „prézlové“).

Radi si na tieto časy spomíname. Dnes už túto klasiku nevaríme, robíme ich len zo zemiakového cesta. Tie sú fajnovejšie. A už sme upustili aj od maku (škoda) a prešli na tvaroh.





Ujľacký receptár jedál



Z rovnakého cesta mama varila aj perky a slivkové, či marhuľové guľky (knedle). Keď boli čerstvé, bolo to dobré. Ale keď vychladli, cesto bolo už trochu tvrdé (tieto jedlá sa varili aj zo zemiakového cesta, ale to bolo prácnejšie. Keď bol čas, boli zo zemiakového a keď bola iná práca, boli aj z toho slízového).

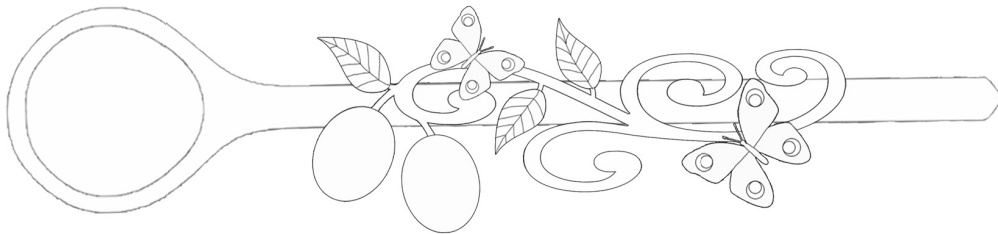
Gazdinky si recepty vymieňali, alebo odpisovali z časopisov, či vypočuli v rozhlase alebo televízii. A tak aj pri bežných jedlách dochádzalo časom k inováciám. U nás došlo k zmene napr. pri tých ovocných guľkách. Mama kdesi počula, či vyčítala, že sa dajú robiť zo starých rožkov. Vyskúšala a potom robila už zväčša len také.

Ovocné guľky

Postup:

Namočiť do vody niekoľko rožkov, nechať dobre zmäknúť, vyžmýkať prebytočnú vodu. Potom pridať hrubú múku, toľko, aby cesto nebolo tvrdé, ale ani moc mäkké. Aby sa z neho dali formovať pekné guľky, ktoré aj po uvarení zostanú kompaktné. Môže sa totiž stať, že keď je cesto moc tvrdé, alebo moc mäkké, vyberieme z vody extra ovocie a extra kúsky cesta. No koľko tých rožkov? Ťažko povedať. Napríklad, na každého jedáka jeden, na tých lepších aj dva. Na to už musí prísť každý sám.

Varenie nie je len o presných dávkach – gramoch, dekách, mililitroch. Je to aj o fantázii a kreativite.



Receptami zo svojho detstva a mladosti prispela tiež
pani Jolana Vargová:

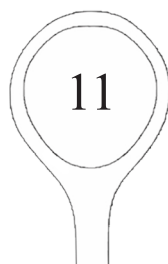
Lokše

Prísady:

1 kg zemiakov, asi 40 dkg hl. múky, soľ

Postup:

Zemiaky uvaríme, ošúpeme a postrúhame. Pridáme hladkú múku. Vypracujeme cesto, z ktorého urobíme valček. Potom rozkrájame na malé kúsky, ktoré rozvalkáme a pečieme na holej platni po oboch stranách. Podávame omastené alebo plnené.





Opatance

Postup:

Urobíme si cesto ako na lokše - hl. múka, uvarené, ošúpané a postrúhané zemiaky a soľ. Cesto nesmie byť ani husté ani riedke. Z neho urobíme tenký šúľok, ktorý rozkrájame na drobné kúsky a vyvaríme vo vode. Vyvarené posypeme krúpami a dáme do hrnca a zalejeme vodou (tou, v ktorej sme ich vyvárali). Vody len toľko, aby boli zaliate. Na miernom ohni ich necháme rozvariť a hneď odstavíme. Krúpy nabotnajú. Usmažíme cibuľku a dáme na opatance, premiešame. Podávame s kyslou uhorkou.

Šúľané slíže

Postup:

Cesto pripravíme ako na lokše. Potom urobíme šúľok a pokrájame na malé kúsky. Každý kúsok ešte potom trochu rozgúľame a vyvážame vo vode. Hotové slíže omastíme a posypeme makom. Šúľané slíže sa jedli na Veľký piatok (pôstne jedlo).

Krúpová kaša

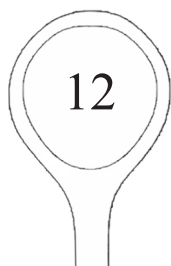
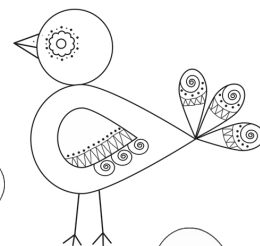
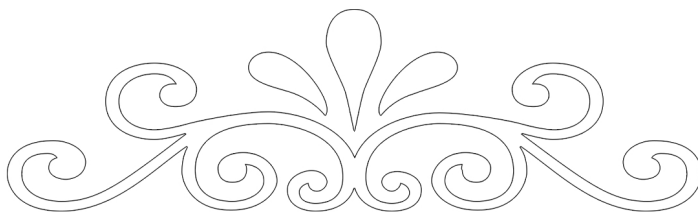
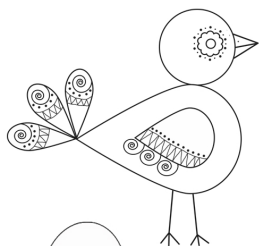
Postup:

Potrebujeme 2 poháre jačmenných krúpov, asi 10 zemiakov, vodu, soľ, bravčovú masť, cibuľu a oškvarky. Do osolenej vody dáme zemiaky, keď sú uvarené úplne, rozšľaháme ich a pridáme krúpy. Hotovú kašu podávame s osmaženou cibuľkou a s oškvarkami.

Demikát

Postup:

Do vody dáme zemiaky, soľ, kmín a celú cibuľu. Všetko uvaríme. Do misy si dáme nakrájaný chlieb na kúsky, hnilý odležaný tvaroh a zalejeme vodou so zemiakmi, kmínom a cibuľou. Trochu to necháme odstáť prikryté. A môžeme jesť.





Ujľacký receptár jedál

Mrežovník

Prísady:

25 dkg hladkej múky, soľ, 12 dkg masla alebo Helie, 6 dkg práškového cukru, 4 dkg mletých orechov, citrónová kôra, škoricca, 2 žĺtky, ¼ prášku do pečiva, 1 vanilkový cukor.

Postup:

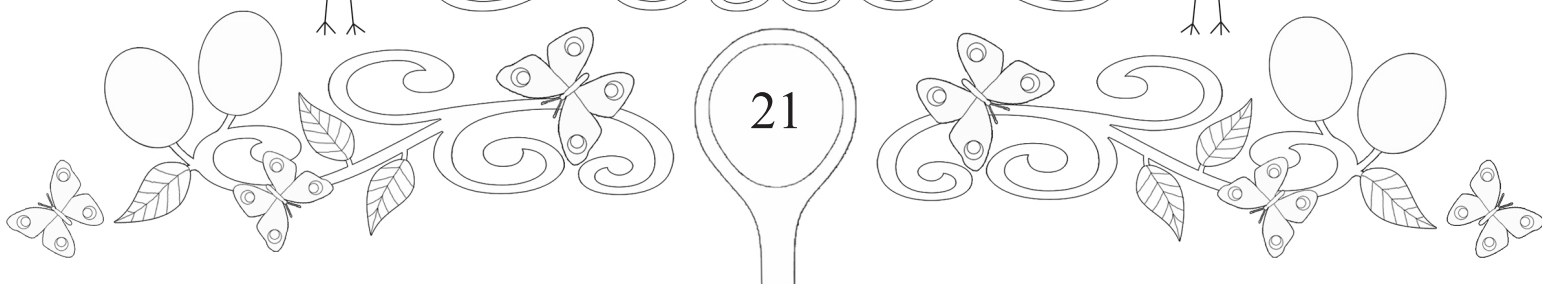
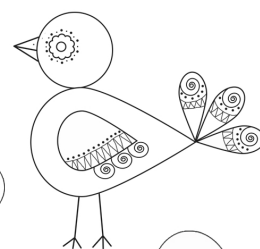
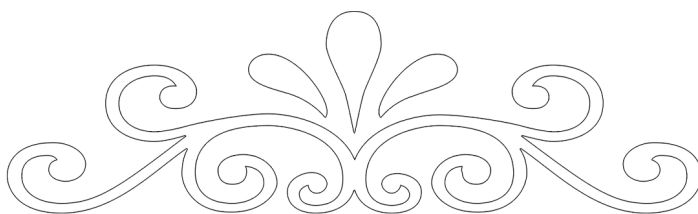
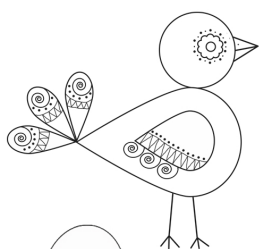
Do hladkej múky pridáme preosiaty cukor, vanilku, škoriccu, postrúhanú citrónovú kôru. Do toho rozsekáme maslo, pridáme kypriaci prášok, pomleté orechy a žĺtky. Cesto dobre vymiesime a odložíme do chladu. Približne 1/3 cesta odoberieme na mriežky. Ostatné cesto rozvaľkáme asi na ¾ cm vysoko, natrieme slivkovým lekvárom, na to porobíme mriežky a doružova upečieme. Hotový koláč posypeme vanilkovým cukrom a ešte teplý pokrájame.

Ako sme varievali slivkový lekvár

Kedysi sa na Myjave nepestovali bystrické slivky, ale ringloty, okrúhlice, belice, avšak najviac duranzie. Plody duranzie sú dužinaté, sladké a veľmi chutné. Gulky z nich nám vždy chutili. Z duranzií sme varievali aj lekvár. Je oveľa lepší ako z bystrických sliviek. Kôstka z duranzií sa nedá oddeliť a preto sa lekvár musí variť z celých sliviek. Najprv sa do kotla dá menšie množstvo sliviek a postupne sa pridávajú ďalšie, až sa naplní celý kotol. Musí sa dávať pozor, aby sa slivky nepripálili, pretože lekvár by nebol dobrý. Až keď sa dužina úplne rozvarí a je tekutá, potom sa cez veľké sito precedí. Na site zostanú nielen kôstky, ale aj šupky z duranzií, a práve preto je z nich veľmi chutný lekvár. Varenie tohto lekváru trvá oveľa dlhšie ako z iných sliviek.

Vždy sme si naplánovali variť lekvár v sobotu, pretože večer bola u nás dobrá zábava. Prišli k nám kamarátky aj chlapci s harmonikou, spievali sme, tancovali, hovorili vtipy a bolo nám veselo. Najviac sme sa zabávali na rozprávaní starších chlapcov, ktorí tiež prišli „pomáhať variť lekvár“, lepšie povedané – prišli si vypiť výbornú myjavskú belicovicu alebo slivovicu, ktorou ich pohostil náš otec. Pri ich rozprávaní sme sa išli popučiť od smiechu. Od nich sme sa dozvedeli aj to, čo sme ako mládež nemali vedieť, práve to nás najviac lákalo. Všetci sa zdržali u nás obyčajne do druhej až tretej hodiny rannej. Vymieňali sa pri miešaní, takže rodičia si oddýchli, pretože až do bieleho rána museli miešať oni sami.

V nedeľu ráno bol lekvár dostatočne hustý a mohli sa ním plniť nádoby. Rok bol konečne s varením lekváru pokoj.





Slivkové guľky z páleného cesta

Prísady:

1/8 l mlieka, 1/8 l vody, soľ, 5 dkg masla, 25 dkg polohrubej múky, 2 vajcia, 60 dkg sliviek, 8 dkg masla, 6 dkg strúhanky, 6 dkg cukru.

Postup:

Vodu s mliekom a soľou privedieme do varu, pridáme maslo a vsypeme múku. Uvaríme až sa nechytá na varešku a kastról. Potom do vychladnutého zamiešame vajcia. Cesto musí byť úplne vychladnuté. Na pomúčenej doske cesto rozvalkáme asi na 3 mm vysoko, pokrájame na kúsky, do každého dáme umytú a utretú slivku, dobre zabalíme a uvaríme v osolenej vode. Hotové vyberieme, pomastíme rozpraženým maslom a posypeme makom (prípadne upraženými žemľovými omrvinkami). K nim podávame preosiaty cukor. Namiesto sliviek môžeme guľky plniť višňami alebo čerešňami.

Zemiakové guľky so slivkovým lekvárom

Prísady:

60 dkg zemiakov, 10 dkg krupice, 10 dkg polohrubej múky, soľ, vajce, na koniec noža kypriaceho prášku, 15 dkg slivkového lekváru, 8 dkg masla, 6 dkg omrvín (strúhanky), 6 dkg práškového cukru.

Postup:

V šupke uvarené zemiaky olúpeme a prelisujeme. Na doske zmiesime s múkou, krupicou, vajcom, kypriacim práškom a soľou. Z cesta urobíme šúľok, z neho nakrájame rovnaké kúsky, naplníme slivkovým lekvárom, okraje zatlačíme, aby lekvár nevytiekol a v slanej vode varíme 5 – 7 minút. Uvarené a odkvapkané posypeme upraženými omrvinkami na masle a k nim pridávame preosiaty cukor. Môžu sa podávať aj s makom.

Skladaný slivkový koláč

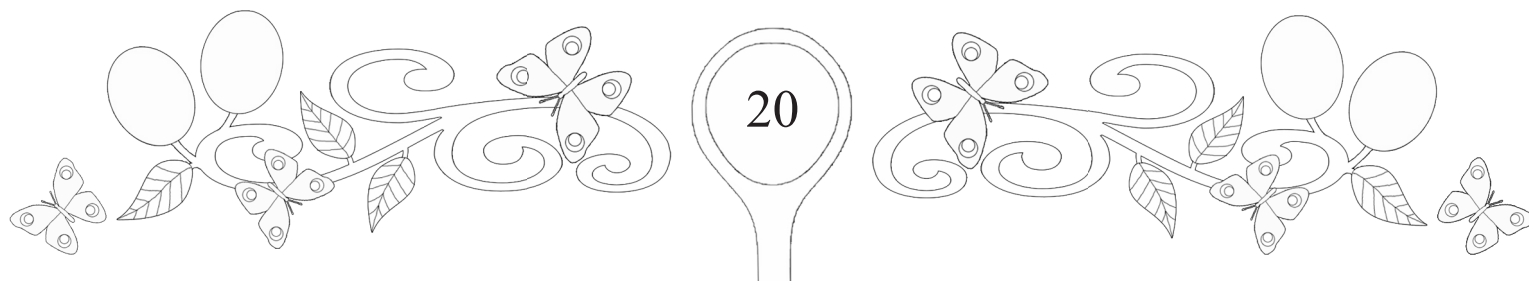
Prísady:

16 dkg hladkej múky, 6 dkg cukru, 10 dkg mandlí alebo orieškov, 13 dkg masla alebo Helie, 1 celé vajce, citrónová kôrka, vanilka, 3/4 sliviek.

Piškótové cesto: 4 žĺtky, 9 dkg cukru, 9 dkg polohrubej múky, vanilka, trochu kypriaceho prášku, sneh zo 4 bielkov.

Postup:

Na dosku dáme hladkú múku s preosiatym cukrom. Do toho rozsekáme maslo alebo Heliu, spolu zmiesime, pridáme pomleté mandle alebo oriešky a vajce. Cesto necháme v chlade stuhnúť. Potom ho na tenko rozvalkáme, preniesieme na plech a do polovice upečieme. Na to porozkladáme rozpoltené slivky, natrieme piškótovým cestom a doružova upečieme. Hotové posypeme vanilkovým cukrom a ešte teplé pokrájame na kúsky. Namiesto sliviek môžeme použiť marhuľky alebo jabĺčka.





Ujľacký receptár jedál

Pani Anna Rizeková sa tiež podelila so svojimi spomienkami
na oblúbené jedlá zo svojho detstva a mladosti:

Ako sa varilo na Vianoce

V minulosti neboli Vianoce také bohaté ako teraz, ale svoje čaro mali. Ľudia sa vždy na ne tešili. Vianočné obdobie sa vlastne začalo už od Adventu. Na Štedrý deň sa držal veľký pôst, ženy väčšinou ani nejedli, čo malo za následok, že večer v kostole bolo niekomu od hladu aj nevoľno. Deťom sa uvarila krupicová kaša, muži jedli koláče s čajom. Do kostola (na utie-reň) išiel každý kto mohol.

Po príchode z kostola bola večera, ktorá bola v roku neopakovateľná. Na stole pekný obrus, horela svieca, členovia rodiny pozerali na knôť, ku komu sa nakláňal, ten mal do roka zomrieť. Pod stolom bola ošiatka, v ktorej bolo zo všetkých produktov, čo sa urodili. Obilie, strukoviny... aby bola na celý rok zásoba. Večera začala modlitbou, staročeskou: „*Pri tom sto-lu všetci spolu, ráč žehnati Bože svatý, jedlo, pití, ať sme sítí. Ty Otec náš, čo potreby, to nám dávaš. Daj nám i to Bože milý, by sme pridržali prikázani tvá plnili, teba ctíli, velebili, jako zde v této časnosti, tak i ve večnosti. Amen.*“

Mama urobila z medu krížik na čelo každému členovi rodiny. Na večeru sa jedla kapust-nica s hubami, sušenými slivkami a klobásou, jaternice, mäso, pozdejšie ryba so zemiakovým šalátom, oblátky s medom a pupáčky s makom.

Vianočná kapustnica

Postup:

Do vody sa dávalo bravčové mäso a kapusta. Keď mäso zmäklo, pridala sa klobása, hrí-by, aj sušené slivky. Neskôr sa tam dal bobkový list, rasca, niekedy aj za hrst' krúпов. Z masti a múky sa urobila zápražka a zaliala sa do hotovej polievky. Podávala sa s kyslou smotanou.

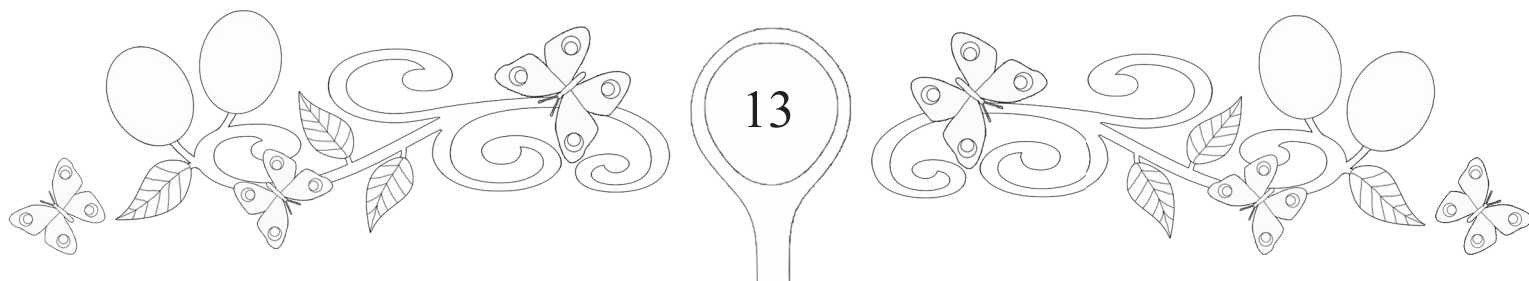
Pupáčky s makom

Prísady:

Budeme potrebovať 70 dkg hladkej múky, 2 dkg droždia, 1 vajce, 5 dkg masla, 10 dkg kryštálového cukru, 3 dcl mlieka a soľ.

Postup:

Z prísad vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Nakrájané pupáčky uložíme na vymastený plech a upečieme. Upečené a vychladené dáme do misy, obaríme vriacim mliekom (4 dcl), premiešame s me-dom (10 dkg), polejeme roztopeným maslom (8 dkg), posypeme cukrom (8 dkg) a makom (12 dkg).





Sušené slivky, ktoré sa sušili v peci, mala každá gazdiná v plátennom vrecúšku zavesené v komore. Dávali ich do kapustnice, do kyslých omáčok (fazul'ových, hrachových). Keď sa driapalo perie, uvarili sa sušené slivky, aj jablká vo vode a pili na občerstvenie, aby sa driapačkám nedriemalo.

Ďalej nám porozprávala aj o varení cez žatvu, popísala ako sa doma vyrábala tvaroh (syr) a prispela ešte niekoľkými obľúbenými receptami:

Ako sa varilo cez žatvu

Voľakedy žatva trvala dva týždne – pri peknom počasí. Cez žatvu pracovali všetci členovia rodiny a bolo treba najímať aj koscov a žnice. Pracovalo sa od skorého rána do neskorého večera. Pre všetkých bolo treba zabezpečiť stravu.

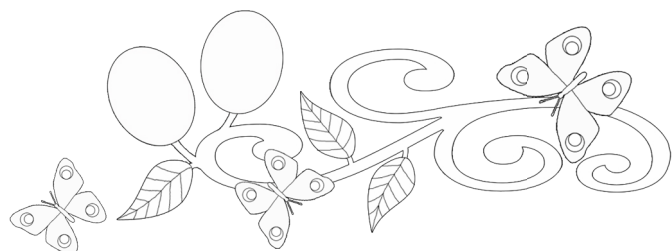
Na gazdovstve sa pred žatvou zabilo prasa. Chleba sa piekol tiež doma, zväčša v sobotu a na celý týždeň. Na gazdovstvách sa dopestovali takmer všetky potrebné suroviny. Kúpila sa iba ryža, soľ. Kosci odchádzali ráno medzi 5. a 6. hodinou, doma zjedli kus chleba a vypili za štamprlík pálenky. Žnice brali so sebou na pole kanvicu čiernej kávy, džbán vody a peceň chleba. Raňajky nosili na pole deti. Na raňajky sa väčšinou jedla šunka alebo slaninka s vajcami, zapražaná polievka s vajíčkami. Obed sa tiež nosil na pole. Boli to polievky napr. fazul'ová, kapustová, kyslé polievky a k tomu boli makové rezance, alebo parené buchty, raz za týždeň bol kurací paprikáš. Čo sa podávalo na obed, bolo aj na večeru – tá sa už jedla doma. Pred tým sa ešte podával olovrant, tiež prinesený na pole.

Postup pri výrobe domáceho syra: Nadojené mlieko sa nalialo do kameninových hrncov a nechalo sa skysnúť. Vzniklo kyslé mlieko a na vrchu sa vytvorila vrstva smotany. Potom sa pozbierala a dala do zbonky (nádoba na mútenie masla) a vyrobilo sa maslo. Kyslé mlieko sa vylialo do hrnca, ktorý sa postavil na kraj sporáka a pomaly sa zohrievalo tak, aby sa vytvorili hrudky syra (tvarohu). Hovorilo sa tomu „odehráť“ – odohriať mlieko. Nesmelo to byť veľmi horúce, len postupne zohrievať. Potom sa to všetko vylialo do plátenného vrečka, ktoré sa zavesilo, aby všetka tekutina stiekla do pripravenej nádoby a vo vrečku zostal už len tvaroh. Tento sa potom používal buď len sám na jedenie, alebo do buchiet, koláčov, na slíže a do polievky. Riedka časť – tzv. srvátka sa mohla piť, alebo sa dávala skrmovať zvieratám.

Uhorky so smotanou

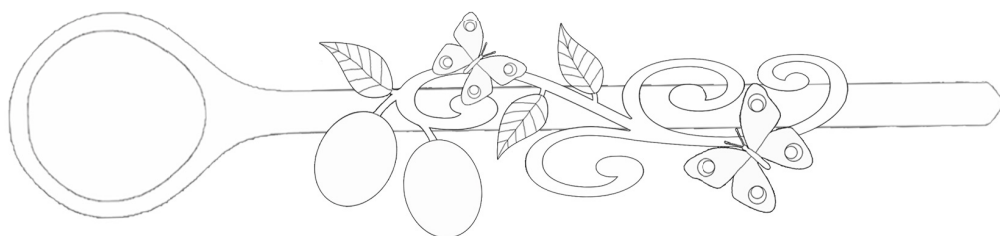
Postup:

Uhorky sa postrúhali na struháku, osolili a nechali chvíľu odstáť. Potom sa zliala vzniknutá šťava. Pridala sa rasca, červená paprika, roztláčený cesnak a kyslá smotana alebo kyslé mlieko. Toto jedlo sa podávalo s chlebom.





Vo varení a stravovaní v 2. polovici 20. storočia nastali výrazné zmeny a prejavili sa aj v nasledovných receptoch.



Pokračujeme receptami od pani Anny Mosnej a spomienkou na varenie slivkového lekváru:

Bublanina so slivkami

Prísady:

6 dkg masla, 10 dkg cukru, 2 žĺtky, citrónová kôra, 10 dkg polohrubej múky, ½ kávovej lyžičky kypriaceho prášku, sneh z 2 bielkov, 2 lyžice mlieka, slivky (môžu byť aj zavárané).

Postup:

Maslo (môže byť Helia alebo Hera) vymiešame s cukrom a žĺtkami. Pridáme citrónovú alebo pomarančovú kôrku, trochu mlieka alebo smotany, sneh, múku s kypriacim práškom. Cesto rozotrieme na pomastený a múkou vysypaný malý plech, asi 1 ½ cm vysoko poukladáme slivky (môžu byť aj odkvapkané zavárané slivky). Koláč pečieme v mierne vyhriatej rúre. Upečený posypeme vanilkovým cukrom.

Rezancový nákyp s orechmi a lekvárom

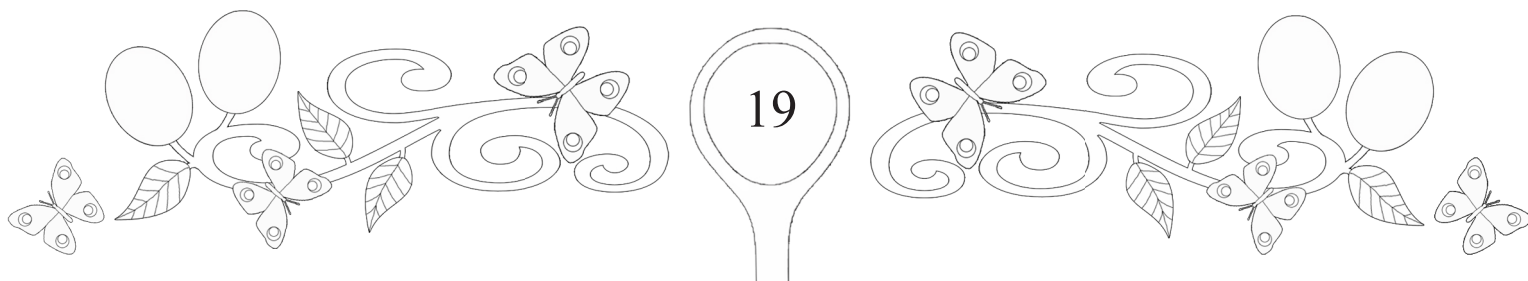
Prísady:

20 dkg polohrubej múky, 1 vajce, vlažná voda, 5 dkg masla, 8 dkg orechov, 5 dkg cukru, 10 dkg slivkového lekváru.

Na formu: 1 dkg masla, 2 dkg strúhanky

Postup:

Na dosku dáme múku, s vajcom a vodou vymiesime cesto, ktoré na tenko rozvalkáme a necháme trochu obschnúť. Potom pokrájame rezance a uvaríme v osolenej vode. Uvarené a odkvapkané pomastíme, pocukríme a tretinu dáme do misy z jenského skla, dobre vymaste nej a vysypanej omrvinkami. Na to dáme vrstvu orechov (pomletých) zmiešaných s cukrom a mliekom, na to druhú časť rezancov, ktorú potrieme lekvárom a prikryjeme ostatnými rezancami. Upečené dáme na misku a posypeme vanilkovým cukrom.





Bez víťaza

Na školskom dvore sa robila súťaž v jedení takéhoto posúchu. Na kôľ nastokli veľký posúch a štyria žiaci mali súťažiť v tom, kto sa prvý prehryzie do stredu posúchu, ten bude víťazom. Každého žiaka vopchali do vreca a zviazali. Trčala mu len hlava a tiež im zaviazali oči. Chalani sa pustili do posúchu, ktorý bleskovo zmizol v ich žalúdku. Víťaza nebolo, ale akí boli ubabraní od lekváru a maku od ucha k uchu. Ale boli najedení a spokojní.

Martina Proksová pridala takisto recepty z kuchyne
svojej starej mamy:

Zemiakové placky

Prísady:

1 kg zemiakov, 3 vajcia, 5 lyžíc hladkej múky, lyžička soli, 2 veľké cibule, 2-3 struky cesnaku, majoránka, kmín.

Postup:

Na panvici osmažíme na kocky nakrájanú cibuľu. Najemno nastrúhame zemiaky. Všetky suroviny spolu zamiešame. Cesto naberaíme lyžicou a kladieme na panvicu a smažíme. Robíme menšie placky. Pre gurmánov sa môžu pridať do hmoty aj nakrájané oškvarky.

Slivkový lekvár

Prísady:

5kg sliviek, 1 dcl octu, 1 kg cukru

Postup:

Pomleté slivky zmiešame s cukrom. Na druhý deň pripravíme hrniec s octom a pridáme do neho pomleté slivky s cukrom. Varíme do zhutnutia a horúci dávame do pohárov.

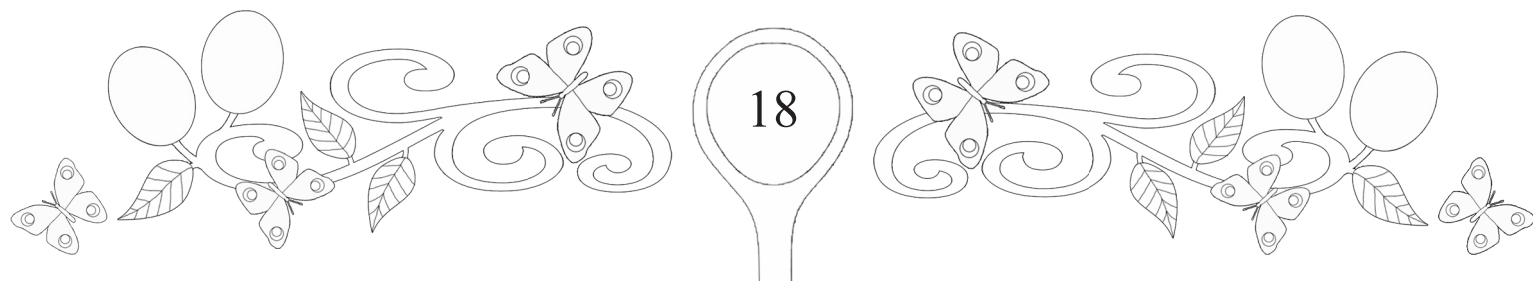
Zemiakové pagáče

Prísady:

3 hrnčeky hladkej múky, 2 hrnčeky varených strúhaných zemiakov, 1 hrnček oleja (i menej- 1/2), 1 hrnček (i menej) vlažného mlieka, 50 gramov kvasníc, 3 lyžičky soli

Postup:

Zamiešame cesto pomocou kvásu a necháme vykysnúť. Pagáčiky vykrojíme, potrieme vajíčkom, pridáme sezam, mak a kmín.





Syrová polievka

Postup:

Uvarili sa očistené a na kocky pokrújané zemiaky so soľou a rascou. Na misu sa nakrájali smidky chleba s cesnakom a červenou paprikou. Na to sa nakrájal doma vyrobený tvaroh, ktorý sa vymiesil s rascou, soľou a červenou paprikou a nechal sa uležať v hlinených nádobách niekoľko dní v pivnici. Toto všetko sa zalialo uvarenými zemiakmi.

Zapekané parené buchty

Prísady:

50 dkg polohrubej múky, 3 lyžice cukru, štipka soli, 1 vajce, ½ dcl oleja, 2 a pol dcl mlieka, kvások (4 dkg droždia, 2 lyžice cukru, 1 dcl mlieka).

Postup:

Preosiatu múku zmiešame s cukrom a soľou. Pridáme vajce, vlažné mlieko a olej. Vymiesime vláčne cesto, prikryjeme a necháme nakysnúť. Cesto na doske rozvaľkáme asi na hrúbku 1 cm. Vykrajujeme kolieska asi 10 cm. Do každého dáme lyžičku slivkového lekváru (25 dkg slivkového lekváru), okraje spojíme a urobíme buchty. Necháme ich ešte chvíľu podkysnúť. Do kastróla s tesnou pokrievkou dáme bravčovú masť (2 lyžice), zohrejeme a poukladáme buchty. Prikryjeme a asi dve minúty mierne opekáme. Podberačkou alebo varechou opatrne buchty nadvihujeme a skontrolujeme, či majú hnedastú kôrku. Prilejeme 1 dcl horúcej vody a necháme päť minút variť prikryté. Buchty sú hotové, keď sa nelepia na zapichnutú špajdlu. Polejeme ich 8 dkg stopeným maslom a posypeme ich 20 dkg maku s 5 dkg cukru.

Parené buchty

Prísady:

60 dkg hrubej múky, soľ, 10 dkg práškového cukru, pol litra mlieka, 2 žĺtky, 2 dkg stopeného masla, asi 15 dkg masla na poliatie, slivkový lekvár, mak, cukor, kvások (1 kocka droždia, ½ dcl mlieka, trošku cukru).

Postup:

Múku preosejeme (aby sa cesto nakypriilo), pridáme soľ, žĺtky, cukor, 2 dkg masla, mlieko a kvások. Cesto dobre vypracujeme a dáme kysnúť na teplé miesto. Nakysnuté cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske. Šálkou vykrajujeme kolieska, do stredu dáme slivkový lekvár a spojíme. Necháme ešte trochu podkysnúť. Veľkú rajnicu (kastról) naplníme do polovice vodou a na vrch priviažeme čistý obrúsok. Keď voda vrie, naukladáme na obrúsok buchty a zakryjeme miskou. Má byť tesná, aby neunikala para a paríme 15 – 20 minút. Pichneme špáradlo a keď sa nelepí, sú hotové. Vyberieme, popicháme a polejeme stopeným maslom, posypeme makom a cukrom.





Slivkový koláč

Prísady:

40 dkg polohrubej múky, 2 dcl mlieka, 10 dkg margarínu, 7 dkg cukru, 2 žĺtky, 2 dkg kvasníc, štipka soli.

Postup:

Vymiesené a vykysnuté cesto rozgúľame na veľkosť oválového plytkého taniera. Uložíme na vymastený plech a ukladáme vykôstkované slivky. Posypeme ho drobenkou, môže byť aj mak a upečieme. Drobenka: 10 dkg hrubej múky, 10 dkg práškoveho cukru, 7 dkg masla spracujeme a drobíme na slivky.

Čierne rezy

Prísady:

2 celé vajcia, 2 lyžice kakaa, 50 dkg cukru, 4 lyžice slivkového lekváru, hrozienka, trochu sušeného nasekaného ovocia, citrónová kôra, vanilka, ½ litra mlieka, 50 dkg múky, 10 dkg orechov, kávová lyžička sódy bikarbóny. Dobré všetko vypracujeme a upečieme.

Medové rezy s lekvárom pre celú rodinu

Prísady:

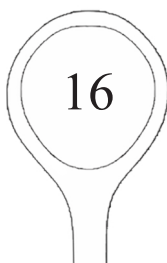
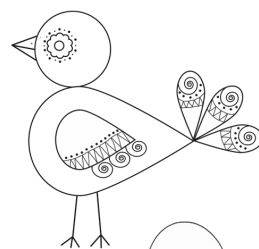
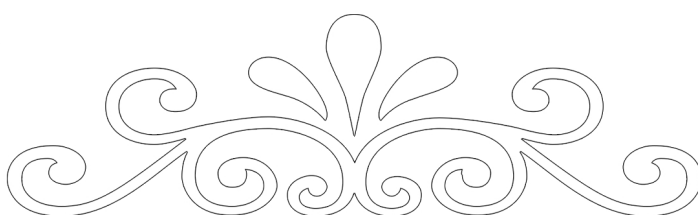
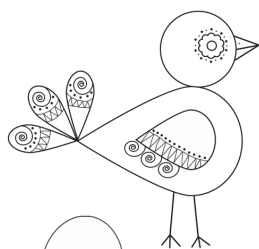
30 dkg kryštálového cukru, 16 dkg masla (margarínu), 2 vajcia, 4 polievkové lyžice medu, 4 lyžice mlieka. Všetko roztopíme na miernom ohni a vlejeme do 90 dkg múky, do ktorej pridáme 2 malé lyžičky sódy bikarbóny.

Postup:

Zmiešame a urobíme 4 diely cesta. Rozvalkáme každý diel na veľkosť plechu, ktorý vymastíme a vysypeme múkou.

Pripravíme si plnku: 20 dkg kryštálového cukru, upálime na karamel a zalejeme 2 dcl vody. Zvlášť rozmiešame 4 lyžice maizeny, 4 dcl mlieka a vlejeme do rozpusteného mlieka. Uvaríme z toho hustú kašu. Dobré vymiešame a po troške pridávame 20 dkg masla a rum. Dobré vymiešame. Prvý plát natrieme plnkou a dáme druhý plát, natrieme slivkovým lekvárom, dáme tretí plát a ten natrieme plnkou. Priložíme štvrtý plát a zaťažíme. Na druhý deň polejeme polevou.

Poleva: 8 dkg Cery, 10 dkg čokolády na varenie. Ceru zohrejeme, odstavíme a pridáme polámanú čokoládu na varenie. Vymiešame a polejeme koláč ešte teplou polevou.





Ujľacký receptár jedál



Mrežovník

Prísady:

35 dkg hladkej múky, 15 dkg margarínu, 12 dkg cukru, vanilka, 10 polievkových lyžíc mlieka, 2 vajcia, štipka soli, kúsok kvasníc.

Postup:

Vymiesime cesto a kúsok odložíme. Rozgúľame ho a preložíme na vymastený plech. Natrieme slivkovým lekvárom so škoricou. Ušúľame šúľky a urobíme mriežky. Necháme 40 minút kysnúť. Potrieme vajcom, posypeme posekanými orechmi a kryštálovým cukrom a upečieme.

Veterníčky

Prísady:

¼ masla (margarín), ¼ hladkej múky špeciál, 4 lyžice kyslej smotany.

Postup:

Všetko večer zamiesime a dám do chladu. Ráno rozgúľame a nakrájame na štvorce, do stredu dáme slivkový lekvár, porežeme a každý druhý roh preložíme do stredu alebo len preneme. Veterníčky upečieme a obalíme v cukre.

Slivková torta

Prísady:

16 dkg polohrubej múky, 17 dkg masla, 15 dkg cukru, 3 vajcia, 10 dkg orechov, 10 dkg pomletých detských piškót, štipka soli, vanilka, 1 lyžica škoric, 50 dkg sliviek, 2 dcl smotany na šľahanie a citrónová kôra.

Postup:

Maslo vymiešame s cukrom do peny, pomaly pridávame vajcia, orechy, múku, mleté piškóty, vanilku, citrónovú kôru, škoricu. Hotové cesto urovnáme do vymastenej, múkou vysypanej tortovej formy a poukladáme vykôstkované slivky. Posypeme ešte na hrubo pomrvené piškóty a pečieme pri teplote 170 ° C 45 minút. Vychladnutú tortu ozdobíme šľahačkou a ešte slivkami.

Slivkové posúchy (báleše)

Prísady:

1 kg hladkej múky, 2 žĺtky, 3 dcl oleja, soľ, 13 dkg cukru, 10 dkg kvasníc, 6 dcl mlieka.

Postup:

Dobre vymiesime. Môžu sa aj 2 – 3 krát premiešať počas kysnutia. Rozgúľané sa natrelí slivkovým lekvárom, posypali makom, škoricou, cukrom. Okraje sa pomastili aj pred pečením, aj po upečení. Piekli sa v peci spolu s chlebom.

