

TRADIČNÁ STRAVA NA PODPOĽANÍ

štúdia zameraná na prieskum a mapovanie
tradícií a zvykov stravovania v regióne Podpoľanie

Autor:

PhDr. Anna OSTRIHOŇOVÁ

Dodávateľ: RNDr. Irena Krokošová - JUVIT, A. Hlinku č. 3, Detva

Detva, 2014

Obsah

Slovo zostavovateľa.....	6
1 PODPOĽANIE	9
1.1 Charakteristika regiónu	9
2 TRADIČNÉ STRAVOVANIE NA PODPOĽANÍ	12
2.1 Úvod.....	12
2.2 Kuchyňa a jej inventár	14
2.2.1 Kuchynský nábytok a riad	14
2.2.2 Uskladňovanie potravín a ich transport	16
2.3 Jedlá.....	17
2.3.1 Rastlinné jedlá.....	17
2.3.2 Mäsité jedlá a živočíšne produkty	36
2.4 Spôsob stravovania, príležitostné a obradné jedlá	49
2.4.1 Stravovací poriadok	49
2.4.2 Príležitostné, pôstne a obradné jedlá.....	51
2.5 Nápoje	60
3 VÝBER Z ĽUDOVÝCH JEDÁL NA PODPOĽANÍ	61
3.1 Kaše.....	61
3.2 Múčne jedlá.....	63
3.3 Polievky.....	69
3.4 Zemiakové , zeleninové a hubové jedlá	72
3.5 Mäsité jedlá	75
3.5.1 Príležitostné jedlá.....	77
4 ANKETA K VÝSKUMU O TRADIČNEJ STRAVE A STRAVOVANÍ NA PODPOĽANÍ.....	82
4.1 Obec: Detva.....	82
4.2 Obec: Dúbravy	87
4.3 Obec: Hriňová	91
4.4 Obec: Detvianska Huta	94
4.5 Obec: Látky.....	98

4.6	Obec: Kriváň.....	102
4.7	Obec: Korytárky.....	106
4.8	Obec: Podkriváň.....	109
4.9	Obec: Stará Huta	113
4.10	Obec: Horný Tisovník.....	117
4.11	Obec: Vígľašská Huta - Kalinka	121
4.12	Obec: Slatinské Lazy	125
4.13	Obec: Klokoč	129
4.14	Obec: Stožok	133
4.15	Obec: Vígľaš	137
4.16	Obec: Očová.....	141
4.17	Obec: Zvolenská Slatina	145
ZOZNAM INFORMÁTOROV		149
LITERATÚRA K PROBLEMATIKE		152
ZOZNAM OBRÁZKOV		153

Slovo zostavovateľa

Strava a stravovanie je dôležitou súčasťou kultúrnych tradícií každého národa. Pre odlišné prírodné, hospodárske, spoločenské a ostatné podmienky života sa vyhranili do rôznych regionálnych a lokálnych systémov. I keď tradície spojené so stravovaním neustále podliehajú vonkajším vplyvom a zmenám, uchovávajú sa najmä zásluhou hlboko zakorenených životných návykov. Podpoľanie patrí k regiónom, ktorý sa snaží uchovávať vlastné kultúrne tradície, napriek tomu oblasť kulinárstva stála tak trochu bokom, komplexnejšie spracovanie tejto oblasti tradičnej kultúry regiónu chýba, rovnako ako dostatok potrebných údajov a výskumy zamerané na túto oblasť. Cenné informácie o ľudovej strave Detvy zo začiatku 20. storočia podáva najmä Karol Anton Medvecký v monografii Detva z roku 1905, no stravovaniu nevenuje väčšiu pozornosť alebo samostatný priestor.

Cieľom tejto publikácie je zachytiť informácie o tradičnom stravovaní v obciach Podpoľania z obdobia 30.-70. rokov minulého storočia a upriamiť pozornosť na tradičné ľudové jedlá. Snahou autorky a jej spolupracovníkov je prispieť k ich uchovaniu v kontexte regionálnej a lokálnej identity. Zároveň sa pokúšame priblížiť najpodstatnejšie znaky tradičného stravovania v oblasti Podpoľania, a tak dokresliť obraz bohatosti a osobitosti kultúrneho dedičstva tohto rázovitého regiónu Slovenska.

Výskum zameraný na tradičné stravovanie na Podpoľaní nebol orientovaný na celý región Podpoľania, ale na jeho časť, kompaktné územie tvorené katastrálnymi územiami 17-tich obcí. Obce spájajú spoločné záujmy súvisiace s rozvojom regiónu, medziiným aj spoločný rozvojový program "4P pre príťažlivé Podpoľanie". Medzi priority tohto programu patrí aj podpora cestovného ruchu a oživenie vlastných tradícií, čo korešponduje aj s poslaním tohto programu a aj koncepciou samotnej štúdie. Vypracovanie štúdie je súčasťou spoločného projektu „Chuť a vôňa regionálnych jedál a špecialít v Poodří a Podpoľaní, realizovaného v rámci spolupráce dvoch partnerských regiónov.

Úlohou výskumu je zistiť znaky miestnej stravy a stravovacie návyky, základné druhy jedál a ich zloženie, najpoužívanejšie suroviny na prípravu jedál, najčastejšie spôsoby prípravy jedál, konzervovania, jedlá všedného dňa, ale aj sviatočné, obradné a pôstne jedlá, miestne názvy jedál ako aj systém jedenia a zvyky spojené so stravovaním

Zhromažďovanie údajov o tradičnom stravovaní na Podpoľaní sme v súlade so zámerom projektu realizovali terénnym výskumom vo všetkých 17-tich obciach Podpoľania v prvom polroku 2014, najmä prostredníctvom rozhovorov, písomnou anketou, návštevami kulinárskych podujatí. Pri spracovaní výskumného materiálu autorka zúčila aj vlastné poznanie regiónu a poznatky z oblasti tradičnej ľudovej kultúry a Detvy, kde žije od narodenia.

Informátorov sme vytypovali a oslovili v spolupráci so starostami obcí. Oslovili sme tiež pracovníkov kultúry, folklórnych súborov a viacerých jednotlivcov. Snažili sme sa zapojiť predovšetkým jednotlivcov z najstaršej žijúcej generácie. Stretnutia sa uskutočnili v priestoroch obecných úradov, kultúrnych zariadeniach obcí alebo priamo u informátorov. Pri rozhovoroch v teréne boli účastníci prieskumu oboznámení s poslaním prieskumu a boli im kladené otázky, tiež im bol ponechaný priestor na voľné rozprávanie. Pri rozhovoroch a zaznamenávaní údajov sme museli rešpektovať skutočnosť, že v súčasnosti málo jednotlivcov rozpráva nárečím a ani názvy jednotlivých jedál už neuvádza v nárečí tak, ako sa pomenúvali kedysi.

Niektorí jednotlivci, najmä z Detvy nám údaje poskytli v písomnej podobe, prostredníctvom ankety. Takouto formou sme získali informácie aj od niekoľkých obyvateľov z Podpoľania žijúcich v Domove dôchodcov v Detve, z Informačného centra v Hriňovej a Obecného úradu v Látkach. Záujem o zapojenie sa do tejto aktivity prejavili aj deti z detského folklórneho súboru Ratolesť pri CVČ Trend a vedúca súboru, pod usmernením ktorej deti získali informácie od svojich starých rodičov a známych.

Po zhrnutí získaných údajov sme realizovali analýzu získaného materiálu, výsledkom ktorej je aj táto štúdia. V nej uvádzame:

- analýzu výsledkov výskumu realizovaného v obciach v prvom polroku 2014 ako aj informácie autorky z vlastných doteraz nepublikovaných výskumov z oblasti tradičnej ľudovej kultúry, so zámerom priniesť čo najucelenejší obraz o ľudovom stravovaní na Podpoľaní a ukázať, že oblasť stravovania to nie sú len samotné jedlá, ale celý systém, vzhľadom na malé lokálne rozdiely uvádzame aj isté zovšeobecnenia,
- recepty jedál z výsledkov výskumu, ktoré sú však len malou vzorkou z množstva jedál, ktoré sme zaznamenali v ľudovej strave na Podpoľaní,
- výsledky výskumu po obciach, ktoré obsahujú jednak údaje zachytené z rozhovorov, ako aj z písomnej ankety, tieto môžu zároveň poslúžiť pre potreby ďalšieho výskumu, ako aj pre prípadnú korekciu uvedených údajov,
- v poslednej časti uvádzame zoznam informátorov a zoznam obrázkov uvedených v štúdiu.

Systematicky zachytiť proces vývoja jednotlivých jedál a podať ucelenejší obraz o tradičnom stravovaní na Podpoľaní je náročné hlavne na čas a vyžadovalo by si to dlhodobejšiu prípravu na zber a spracovanie empirických údajov a ich interpretáciu. Výskumy zamerané na túto oblasť tradičnej kultúry Podpoľania chýbajú, a preto bolo pomerne prácne získať dostatok údajov potrebných na dosiahnutie stanoveného cieľa.

Uvedený výskum možno považovať za prvý krok mapovania základných informácií o tradičnom stravovaní v regióne.

Isté zhrnutie výsledkov a malú vzorku receptúr tradičných jedál predkladáme okrem štúdie aj v publikácii, ktorá bude prístupná širšej verejnosti. Tradičné jedlá, ktoré sme vybrali pre túto publikáciu, sme overovali u návštevníkov istej reštaurácie, čo sa stretlo so záujmom a dobrou odozvou.

Kulinársky charakter, so zameraním na tradičné jedlá, majú aj podujatia pod názvom Tradičná chuť Podpolania, doteraz organizované v Látkach, Očovej, Hriňovej, ale aj ďalšie podujatia vo Zvolenskej Slatine, Detvianskej Hute, nevynímajúc ani niektoré aktivity Folklórnych slávností pod Poľanou v Detve.

Tradičná kuchyňa Podpolania sa nevyznačuje takou pestrosťou ako tá dnešná. Bola jednoduchá a skromná, jedlom a potravinami sa zbytočne neplytvalo a jedlá sa neprekombinovali. Pri rozhovoroch so staršími obyvateľmi Podpolania často zaznievalo: "Žilo sa chudobne a skromne, ale všetko, čo sa dostalo na stôl, si ľudia vážili, aj suchá kôrka chutila...". Zrejme nielen hlad robil svoje, ale predovšetkým úcta k jedlu. Ľudia si vedeli oceniť, koľko úsilia musia vynaložiť, kým chlieb dostanú na stôl.

Tak ako jednu ľudovú pieseň zaspieva každý človek ináč, podobne platí aj pre tradičné jedlá. Pre jedlá tradičnej ľudovej kuchyne je charakteristické, že množstvo použitých prísad sa neriadilo presným meraním a vážením, ale odhadom - skúsenosťami získanými častým opakovaním prípravy jedál a preferovaním vlastných chutí. Dôležité boli pritom aj možnosti, najmä sortiment a dostupnosť surovín, z ktorých sa jedlo pripravovalo a príležitosť, na ktorú bolo určené. Zaznamenať presné receptúry jedál, podľa množstva použitých prísad, nebolo našim cieľom.

Podakovanie patrí všetkým, ktorí akýmkoľvek spôsobom prispeli k zachyteniu informácií o tradičnom stravovaní v obciach Podpolania, najmä informátorom z obcí, starostom aj ostatným spolupracovníkom. Podakovanie patrí aj našim mamkám a starým mamkám, ktoré nám zachovávajú tradície vlastnej kuchyne a učia nás ctiť si dedičstvo predkov.

Veríme, že projekt, ktorý sme realizovali, pomôže aspoň čiastočne objasniť a pre mnohých možno aj objaviť podstatu tradičného, široko štruktúrovaného komplexu stravy tejto etnograficky svojráznej a zaujímavej oblasti Slovenska.

Anna Ostrihoňová
autorka

1 PODPOĽANIE

1.1 Charakteristika regiónu

Podpoľanie nemá presne vymedzené geografické ani administratívne hranice. Z hľadiska etnografického je to rázovitá oblasť v strede Slovenska, na úpätí Poľany a stredného Hrona, v povodí riečky Slatiny a stredného Hrona, približne s okrajovými obcami na severe Podkonice - na juhu Horný Tisovník, na východe Látka - na západe Lukavica.¹ Región je reprezentantom lazničkeho osídlenia a nositeľom výrazných hodnôt tradičnej ľudovej kultúry, ktorá patrí k identite regiónu a jeho obcí.

Predmetom nášho záujmu je užší región Podpoľanie okolo Detvy, vymedzený katastrálnymi územiami 17-tich obcí.² Zahŕňa všetkých 15 obcí súčasného okresu Detva (Detva, Hriňová, Detvianska Huta, Látka, Korytárky, Kriváň, Podkriváň, Stará Huta, Horný Tisovník, Stožok, Klokoč, Slatinské Lazy, Víglašská Huta Kalinka, Víglaš) a 2 obce okresu Zvolen (Zvolenská Slatina a Očová). Centrom regiónu je Detva s necelými 15 tisícmi obyvateľmi.

Obrázok 1: Mapa výskumu v regióne Podpoľanie.



zdroj: MAS Podpoľanie

Región zaberá východnú časť Zvolenskej kotliny, na juhozápade do neho čiastočne zasahuje geomorfologický celok Javorie, na juhovýchode pohorie Ostrôžky, na východe Veporské vrchy a na severe Poľana. Územie má prevládajúci vrchovinový ráz, s členitým terénom, miestami s výšou 1000 metrovým prevýšením. Prírodnou dominantou a symbolom kraja je Poľana, s vrcholom 1458 m.n.m. Je najvyšším sopečným pohorím na Slovensku. Nižšie

¹ KOVÁČOVÁ, J.: Ľudová pieseň na Podpoľaní, s.58, In. S. Švehlák – I.Kovačovič: Podpoľanie tradície a súčasnosť, Obzor Bratislava 1979

² Územie Miestnej akčnej skupiny Podpoľanie

položené časti regiónu patria do teplej a mierne teplej klimatickej oblasti, územia nad 700 - 800 m do chladnej klimatickej oblasti. Hlavnými vodnými tokmi sú Slatina, Ipel', Krivánsky potok a Tisovník.

Archeologické artefakty svedčia o tom, že človek sa pod Poľanou objavil a sporadicky žil už v praveku.³ V druhej polovici 16. storočia územie vo východnej časti Zvolenskej kotliny nebolo ešte takmer vôbec osídlené, len smerom na západ boli staršie obce - Očová, Zvolenská Slatina, Zolná a Vígľaš, spomínané už v 13. a 14. storočí. V priebehu 16. a 17. storočia obce vtedajšieho Vígľašského panstva trpeli pustošivými nájazdmi Turkov, protihabsburskými povstaniami uhorskej šľachty, epidémiami a inými pohromami. V tomto nepriaznivom a búrlivom období vznikla v rokoch 1636 - 1638 nová obec Detva.⁴ Jej založenie sa pripisuje majiteľovi Vígľašského panstva Ladislavovi Csákymu, ktorý sa rozhodol rozvíjať málo osídlené oblasti svojho panstva kopaničiarskou kolonizáciou. Detva sa stala centrom kopaničiarsko-lazníckeho osídlenia a ovplyvňovala charakter osídlenia až za hranice vlastného chotára. Z lazov, ktoré vznikli vyklčovaním nevyužívanej pôdy, postupne vznikali nové obce. Do konca 18. storočia boli osídlené aj okrajové oblasti Vígľašského panstva - Detvianska Huta, Hriňová, Podkriváň, Stožok, Klokoč, Vígľašská Huta. Väčšina obcí vznikla na území Vígľašského panstva, patrila pod Zvolenskú stolicu, neskôr Zvolenskú župu, s výnimkou obcí Stará Huta, Horný Tisovník a Trhanová (Podkriváň), ktoré patrili pod Novohrad..

Detva sa napriek neľahkým životným podmienkam vzťahala nielen počtom obyvateľstva, ale aj hospodársky. V roku 1787 tu Ján Vagač, rodák zo Starej Turej založil bryndziareň, ktorá bola prvou bryndziarňou na Slovensku. Zakrátko na to vznikla bryndziareň aj vo Zvolenskej Slatine. V roku 1811 bola Detva povýšená na mestečko s právom organizovať ročne štyri jarmoky a týždenné trhy. Podľa úradného sčítania mala Detva v roku 1869 až 10 035 obyvateľov. V neskoršom období odčlenením od Detvy vznikli samostatné obce Detvianska Huta (1808) a Hriňová (1891), ďalšie početné lazy a osady pribúdali. Ešte pred Detvou získala štatút mestečka v 17. storočí Veľká Slatina (Zvolenská Slatina), ktorá bola aj sídlom slúžnovského okresu Zvolenskej stolice. Väčšina obcí patrila pod Zvolenskú stolicu, neskôr Zvolenskú župu. Územná a administratívno-správna organizácia sa v priebehu historického vývoja rôzne menila.

Územie bolo bohaté na lesy. Ťažba dreva patrila k dôležitým zamestnaniam obyvateľstva. Z dreva sa páľilo drevené uhlie pre hutnícky priemysel, alebo sa spracovávalo na vodných

³ Podrobnejšie pozri ŠALKOVSKÝ, P.: Detva Praveké a časnohistorické hradisko k dávny dejinám Slovenska, Nitra 2009, 124 s.

⁴ ĎURKOVÁ, M.: Podpolanie a najstaršie dejiny Detvy, In. Historický časopis 47, 1999, 3. s. 391

a parných pílach v Hriňovej, Očovej a v Detve. V minulosti v regióne existovali aj viaceré sklárske huty⁵.

Podpoľanie malo až do polovice 20. storočia prevažne poľnohospodársky charakter. Obyvateľstvo sa zaoberalo chovom dobytka a najmä horským chovom oviec na mliečnu produkciu, ktoré sa tu rozšírilo vplyvom valaskej kolonizácie. Z plodín sa pestovala hlavne raž, ovos, jačmeň, pšenica, zemiaky, kapusta, strukoviny, ľan a konope. Slabšie výnosy boli podmienené najmä horšími klimatickými podmienkami a kvalitou pôdy. Základom stravy miestneho obyvateľstva boli rastlinné a mliečne produkty.

Prevažnú väčšinu obyvateľstva Podpoľania tvorili v minulosti drobní roľníci, menšiu časť bezzemkovia. Veľkostatkárov a bohatých gazdov bolo málo. Roľnícky spôsob života dopĺňala malovýroba zručnejších gazdov a drobných remeselníkov, špecializované remeslá neboli výraznejšie rozšírené. Na území žilo prevažne slovenské obyvateľstvo. Väčšina obyvateľov bola katolíckeho vierovyznania, len v niektorých obciach najmä v Očovej, Zvolenskej Slatine, Hornom Tisovníku žili aj príslušníci evanjelického vierovyznania. V katolíckych rodinách prevládali viacdtné rodiny, u evanjelikov rodiny menej dtné. Židovská obec mala početnejšie zastúpenie najmä v Detve, kde mala aj vlastnú synagógu.

Relatívna izolovanosť a odľahlosť obcí a lazov, nedostatok peňazí, nútili ľudí k sebestačnému spôsobu života, všetko potrebné si museli zabezpečiť vlastnými silami, len máločo kupovali. Zručnosť, tvorivosť a pracovitosť ľudí sa prejavila v mimoriadne bohatej, pestrej a osobitej materiálnej a duchovnej kultúre. Na druhej strane relatívna preľudnenosť, nedostatok pôdy a pracovných príležitostí, viedla mnohých k vysídleniu do oblastí s kvalitnejšou alebo opustenou pôdou, najmä na juh stredného Slovenska. Ľudia boli často nútení hľadať si možnosti získania obživy odchodom za prácou mimo svojho kraja. Odchádzali na sezónne poľnohospodárske práce do úrodnejších oblastí, na týždňovky pri stavbe ciest, železníc a miest, výpomoc v mestských domácnostiach a pod.. V prvej polovici 20. storočia do života obyvateľov zasiahla veľmi negatívne prvá svetová vojna, hospodárska kríza a druhá svetová vojna.

Zmena spoločenských a hospodárskych pomerov po oslobodení a následné znárodnenie podnikov, kolektivizácia poľnohospodárstva a rozvoj strojárstva začiatkom druhej polovice 20. storočia spôsobili, že tradičné modely života a hospodárstva sa začali výrazne narúšať, meniť a rozpadávať. Čoraz viac obyvateľov Podpoľania nachádzalo zamestnanie v novovybudovaných strojárskych podnikoch v Detve a Hriňovej. Sem prichádzali za prácou aj prisťahovalci z iných regiónov Slovenska a aj Čiech. Homogenita domáceho obyvateľstva sa narušila. Architektonický kolorit Hriňovej a Detvy poznačila novodobá mestská architektúra, najmä výstavba panelákov. Nové bývanie v panelákových bytoch prilákalo aj

⁵ Podrobnejšie pozri ŽILÁK, J. : Sklárne na Podpoľaní, Mesto Detva 2004.

domácich obyvateľov, ktorí opustili hospodárenie na pôde a rozhodli sa pre mestský spôsob života. Na dedinách sa zakladali jednotné roľnícke družstvá, drobné roľníctvo a hospodárenie na malých celkoch vystriedalo spoločné hospodárenie na scelenej pôde. Tradičný systém hodnôt sa zmenil. Životná úroveň obyvateľstva rástla. Dediny sa snažili približovať mestu.

V roku 1955 sa od Detvy odčlenil Kriváň. V roku 1965 Detva získala štatút mesta a v roku 1989 sa mestom stala aj Hriňová. V roku 1996 vznikol novovytvorený okres Detva, centrom ktorého je mesto s rovnomenným názvom - Detva. Súčasťou okresu sa stali niektoré obce bývalého okresu Zvolen - mestá Detva a Hriňová a obce: Detvianska Huta, Korytárky, Kriváň, Stará Huta, Horný Tisovník, Stožok, Klokoč, Slatinské Lazy, Vígľašská Huta Kalinka, Vígľaš a dve obce Látky a Podkriváň patriace do roku 1996 pod okres Lučenec. Obce Zvolenská Slatina a Očová patria pod okres Zvolen.

2 TRADIČNÉ STRAVOVANIE NA PODPOLANÍ

V tejto časti štúdie uvádzame analýzu výsledkov výskumu realizovaného v obciach v prvom polroku 2014 ako aj informácie autorky z vlastných doteraz nepublikovaných výskumov z oblasti tradičnej ľudovej kultúry. Vzhľadom na malé lokálne rozdiely uvádzame aj isté zovšeobecnenia.

2.1 Úvod

Rozhodujúcimi faktormi, ktoré určovali vývin a charakter tradičného systému stravy na Podpolaní boli predovšetkým klimatické a pôdne pomery a z nich odvodené hospodárske a sociálne pomery, ktoré boli v skúmaných lokalitách podobné, preto lokálne rozdiely v stravovaní sú malé. V tomto hornatom, kopcovitom kraji, základ tradičnej stravy do polovice 20. storočia tvorila rastlinná strava, dopĺňaná mliečnymi produktmi. Prakticky všetky druhy základných potravinových článkov si tu ľudia dorobili sami, len máločo kupovali. Ich stravovanie sa vyznačovalo jednoduchosťou a šetrnosťou. Vplyvom relatívnej izolovanosti a sebestačnosti územia sa mnohé archaické prvky týkajúce sa jedál, ich prípravy, spôsobu stolovania a ostatné tradície súvisiace so stravou, zachovali pomerne dlho.⁶

Určité rozdiely v stravovaní vyplynuli aj z konfesijnej príslušnosti. Katolícke obyvateľstvo sa podľa vierouky riadilo prísnyim dodržiavaním pôstnych dní a období, počas ktorých sa zakazovala konzumácia mäsa a živočíšnych tukov a vyžadovala sa striedmosť v stravovaní.

Obdobie, na ktoré sme smerovali výskum tradičnej stravy Podpolania, teda 30. – 70. roky minulého storočia, bolo poznačené nedostatkom potravín a biedou v dôsledku hospodárskej krízy, nezamestnanosti a druhej svetovej vojny. Ľudia sa stravovali veľmi skromne

⁶ podrobnejšie v ďalších častiach štúdie

a jednotvárne. Tí, ktorí si hľadali možnosti získania obživy odchodom za prácou mimo svojho kraja, si odtiaľ prinášali nové spôsoby prípravy stravy, nové stravovacie návyky, nové potraviny, ktoré dovtedy v domácom prostredí neboli známe, ale čoskoro si ich osvojili a prispôbobi svojím pomerom.

Od 50. rokov nastala vo väčšine obcí kolektivizácia poľnohospodárstva. Ľudia, ktorí nechceli vstúpiť do družstva, museli plniť predpísané dodávky zemiakov, obilia, mäsa a vajec, ktoré boli neúnosné a často aj likvidačné. V 50. tých rokoch začalo budovanie veľkých strojárskych podnikov v Detve a Hriňovej, ktoré obyvateľom Podpoľania - dovtedy prevažne roľníkom, prinieslo nielen nové zamestnanie v strojárstve, ale zároveň aj nové možnosti závodného stravovania a spoznávania nových jedál. Trvalé príjmy do domácnosti, ktoré priniesla nová zamestnanosť, umožnili ľuďom kupovať si viac potravín a vecí potrebných pre živobytie. Doplňujúcim zdrojom obživy ľudí pracujúcich v strojárstve a na družstvách, zostali malé hospodárstva a záhumienky, z ktorých získavali produkty pre seba, príp. aj menšiu nadprodukciiu na predaj. Nastal rozvoj obchodnej siete, včítane siete obchodov s potravinami, čo prispelo k skvalitneniu a obohateniu potravinového sortimentu. V tomto období už odpadlo pečenie chleba v domácnostiach, lebo chlebom a základnými potravinami začala pravidelne zásobovať obyvateľstvo obchodná sieť. Postupne nastávali zmeny aj v zložení jedál, strava bola viac obohacovaná o mäso a živočíšne produkty, cukor, ryžu, zeleninu a ovocie z južných oblastí Slovenska a produkty z dovozu. Zároveň sa menil aj spôsob prípravy jedál, od jedál varených a pečených sa prešlo aj k náročnejším postupom prípravy, najmä smažením a dusením. Zmenu jedálneho lístka vidieť hlavne pri príležitostiach spojených s hostinami, kde sa začali preferovať nové jedlá, ktoré neboli typické pre tradičnú ľudovú kuchyňu Podpoľania, ale čoskoro tu získali obľubu, napr. perkelty a guláše, vyprážené a pečené mäso, jedlá z mletého mäsa, buchty na pare, palacinky, zákusky a mnohé iné, ktoré v ľudovom prostredí boli takmer neznáme. Rozšírilo sa pitie čaju a kávy, ktoré sa spolu s chlebom stali súčasťou každodenných raňajok a nahradili tak dovtedy preferované varené jedlá konzumované na raňajky. Výrazne sa rozšírilo konzervovanie potravín zaváraním, najmä v súvislosti s väčším používaním cukru. Oblasť stravovania výrazne ovplyvnili aj kuchárske knihy a kurzy, ktoré sa organizovali na dedinách. Zmeny sa dotkli aj miesta na prípravu jedál, najmä v novopostavených domoch sa kuchyňa využívala predovšetkým na varenie a stolovanie, jej odpočinková funkcia sa zúžila. Murované sporáky nahradili liatinové, neskôr sa začali využívať aj elektrické spotrebiče, pec na pečenie chleba sa stala takmer nepotrebnou. Rodina sa pri jedle stretávala menej často, tradičné spoločné stolovanie a jedenie z jednej misy vystriedalo individuálne jedenie. K novým stravovacím návykom, ktoré si postupne osvojovali aj ľudia na vidieku, patrilo používanie príboru, servítkov, skvalitnenie hygieny pri príprave jedál, pred jedlom a počas jedla. Tradičné modely sa začali celkove výrazne narúšať, meniť a rozpadáť, a to platilo aj pre oblasť stravovania. Podpoľanie menilo svoju tvár v materiálnej aj duchovnej oblasti.

2.2 Kuchyňa a jej inventár

2.2.1 Kuchynský nábytok a riad

S prípravou jedál súvisí aj priestor na prípravu jedál. Kuchyňa ako miesto prípravy jedál prešla zložitým vývojom, týkajúcim sa najmä vývoja ohniska a zariadenia interiéru. Proces zmien interiéru kuchyne je veľmi variabilný v každej lokalite a v skratke vystihnúť túto variabilitu je veľmi ťažké.⁷ V období do polovice 20. storočia kuchynský interiér odráža životné potreby a samozásobiteľský spôsob života domácností. Staršie otvorené ohniská vystriedali murované sporáky - *špoherty*. Na platni sporáka sa varili jedlá a v rúre, ktorá bola súčasťou sporáka, sa pripravovali pečené jedlá. Pec sa preniesla mimo domu, využívala sa najmä na pečenie chleba, báb, sušenie ovocia. Zariadenie kuchyne bolo jednoduché, nábytok bol zhotovený prevažne svojpomocne a miestnymi zručnejšími nevyučenými majstrami. Kuchynské riady sa odkladali do otvorenej poličkovej *kasničky* umiestnenej pri sporáku. V niektorých rodinách mali aj malý *kredenc*, ktorý mal spodnú časť uzavretú dvierkami a vrchnú časť nadstavca otvorenú, s poličkami na tanieri a hrnčeky. Uhlopriečne oproti sporáku bol v rohu umiestnený ťažký dubový *stôl* s rozkročenými nohami a s odkladacou vrchnou doskou, alebo novší variant stola s rovnými nohami. Súčasťou stola bývala aj zásuvka, kde sa dal odložiť chlieb. Stôl sa počas stolovania obrusom nezakrýval, ani počas svadobnej hostiny nebol zakrytý. Zakrýval sa len na väčšie sviatky, najmä na Vianoce, Okolo stola pri stenách boli drevené *lavice* s operadlami, na otvorených stranách *stoličky* s operadlami. K interiéru kuchyne patrilo aj pár menších *stolčekov* bez operadiel. Na stene bol drevený krížik a obrázky svätých, ktoré sa kupovali na jarmokoch. Tento kút bol zároveň aj kultovým miestom a slúžil na každodenné stolovanie rodiny, prípravu jedál ako aj usadenie návštevy. Na stene bol drevený *lyžičník* alebo vešiak na kuchynské náradie, drevený alebo kovový, vyrobený drotármi. Pri vstupe veľa dverí bola umiestnená *lavička* s vedrami na vodu. Súčasťou zariadenia bol aj stojan s lavórom na umývanie rúk. Ostatné zariadenie kuchyne slúžilo na odpočinok a prácu. Podlaha v kuchyni bolo pôvodne z ubitej hliny. Každý deň sa zametala prútenou, neskôr cirokovou metlou. Hlinenú podlahu gazdiné vymazúvali, obyčajne každý týždeň v sobotu. Robilo sa to so zmesou hliny zmiešanou s kravskými lajnami, plevami a vodou. Zmes sa nanášala na podlahu rukami a omazúvali sa ňou aj steny na tých miestach, kde boli poškodené.

⁷ informácie uvedené v tejto podkapitole sú čerpané z terénu v Detve

Obrázok 2: Kasnička a kuchynské riady z prvej polovice 20. storočia. Zo zbierky Veroniky Golianovej, narod. 1914.



Foto Anna Ostrihoňová, 2012

Kuchynský inventár⁸ bol vyrobený z rôznych materiálov, jeho súčasťou boli riady vyrobené najmä z dreva, hliny, skla a kovu. Dávnejšie sa na sporákoch varievalo v kovových liatinových hrncoch, neskôr ich nahradili smaltované hrnce. V období do polovice 20. storočia k inventáru kuchyne patrili aj hlinené nádoby, kupované na jarmokoch alebo od podomových obchodníkov: *mliečniky*, *hrnčeky*, *misky*, *taniere*, *pekáče*, *formy na pečenia*. Hlinené riady nemali dlhú životnosť, boli krehké a rýchlo sa rozbili. Niektoré mali viac-menej len dekoratívnu funkciu, boli zavesené na stenách kuchyne. Oveľa trvácnejšie boli kovové liatinové nádoby, neskôr smaltované, ktoré vystriedali najmä dovtedy používané hlinené riady na varenie a časť drevených riadov ako vedrá, šechtáre, naberačky,isky a pod.. Riady zo skla neboli určené na každodenné používanie. Na významné príležitosti slúžila hranatá fľaša na pálenku - *puosk* jeden-dvoj litrová, používali sa aj menšie fľaštičky 2 - 3 decilitrové a *skleničky*, z ktorých sa pila pálenka. Do prvej polovice 20. storočia boli súčasťou inventára kuchyne prevažne riady, ktoré boli vyrobené svojpomocne, alebo si ich ľudia dali vyrobiť zručným jednotlivcom vo svojom okolí, často len za naturálie. Vyrábali ich najmä v zimnom období, keď bolo menej poľnohospodárskych prác. Najpočetnejšiu skupinu kuchynského inventára tvorili kuchynské riady vyrobené z dreva: drevené lyžice, varešky, naberačky, cedidlá na cestoviny, habarky - *fafúrky*, nádoby na soľ, lyžičníky, formy na maslo. Niektoré boli vyrobené prakticky len s použitím noža. Zručnejší jednotlivci vedeli vyrobiť aj

⁸ Niektoré predmety používané v kuchyni z prvej polovice 20. storočia sú aj v zbierkovom fonde Podpolianskeho múzea v Detve a národopisnej expozícii v Očovej.

náročnejšie debnárske nádoby, napr.: *putne* a *vedrá* na vodu, *šochtáre* na dojenie, *zbanky* na mútenie masla, *bočky*, *sudy*, *nože na kapustu*, *mýtovnícu* na meranie obilia. Z dreva boli *vahany* a *vahančeky*, *korytá* a *korýtka*. Väčšie korytá vyrábali korytári a predávali ich podomovým spôsobom alebo na jarmoku. V dome nesmel chýbať riad na prípravu chleba a cesta - drevený *lopár* a *vál'ok*, *sito* a *sitká* na osievanie múky, *lopatka* na naberanie múky, drevená *lopata* slúžiaca na sádzanie chleba do pece, drevené *ohrablo* zasa na vyťahovanie uhlia z pece. *Slamienky* sa používali pri sádzaní chleba, alebo na prenášanie a uskladňovanie ovocia, strukovín a pod.. Drevený *mažiar* slúžil na drvenie soli, maku a orechov. Na natieranie pečiva sa používala *mastenička* - *pierko* zo zväzku väčších husacích pier, vyrobená tiež po domácky. Súčasťou vybavenia domácnosti bolo aspoň pár nožov - *nožíkov*, ktoré sa kupovali na jarmokoch od nožiarov a tiež *plechy* - *bl'achy* na pečenie. Vážilo sa na minciarových váhach.

Výraznejšie zmeny vo vybavení kuchyne nábytkom nastali od polovice 20. storočia. Najmä v novopostavených domoch sa kuchyňa využívala predovšetkým na prípravu jedál a stolovanie, menej na spanie a oddych. Murované sporáky vystriedali fabricky vyrábané liatinové - smaltované sporáky. Do nových domov si nábytok dávali robiť na zákazku, alebo si kupovali továrensky vyrobené kusy. Podlahu v kuchyniach nahradili doštené dlážky. Podlaha v kuchyni sa každý týždeň, obyčajne v sobotu rajbala - *šúchala*. Súčasťou kuchyne boli vyšívané kuchynské nástenky umiestnené na viditeľnom mieste s mottom gazdinej alebo veršikom, napr.: „Kde sa dobre varí, tam sa dobre darí.“ doplnené vyšívanými kvetmi, ovocím, alebo výjavmi zo života.⁹ Po druhej svetovej vojne do kuchynského inventára postupne pribúdali riady z kameniny, porcelánu, skla, kovové lyžice, príbory a rôzne iné vyrábané najmä továrenským spôsobom. Postupne našlo svoje uplatnenie aj rôzne kupované náradie ako mlynčeky na mak, kávu, korenie, mlynčeky na mäso, váhy, sklené poháre na zaváraniny, formy na pečenie koláčov, plechy na pečenie, nádoby na uskladnenie masti, kameninové nádoby na soľ - *soleničky* a na cukor - *cukorničky*, poličky na koreniny - *koreničky*. Dom a vybavenie domácnosti sa stával aj vecou prestíže. Na lazoch, najmä u starších ľudí, alebo v starších domoch však kuchyňa často ostávala naďalej priestorom, kde sa varilo, stolovalo, odpočívalo a nezriedka tu našli svoje miesto aj čerstvo vyliahnuté mláďatá a menších domácich zvierat a hydiny.

2.2.2 Uskladňovanie potravín a ich transport

Spôsob hospodárenia v minulosti si nutne vyžadoval, aby všetky základné potravinové suroviny, ktoré sa na hospodárstve vyprodukovali, bolo aj vhodne uskladnené. Skladovalo sa obilie, múka, zemiaky, kapusta, strukoviny, ovocie, mäsové produkty a iné. Na skladovanie

⁹ V zbierkovom fonde Podpolianskeho múzea v Detve sa nachádza zbierka takýchto násteniek.

potravín slúžilo niekedy aj niekoľko komôr. V komore boli umiestnené *priečiny* a *súseky* na obilie, *štoky* a *kasne* na múku. Údené mäso a klobásy sa vešali na pôjd, alebo v komore na hradu a drevené žrdky. Bryndza sa uskladňovala v *gelečkách*, masť v hlinených *hrncoch* alebo smaltovaných *kandliach*, strukoviny, mak, orechy v plátenných *vreckách*. Kvasená kapusta sa skladovala v *sudoch* alebo väčších *bočkách*. Ostatné potraviny a riady potrebné pre domácnosť sa ukladali na police a *stelážne*. Zemiaky a koreňová zelenina sa dávali do *pivníc*, alebo do *jám na krumple*. V každej domácnosti boli nutnosťou aj predmety, ktoré slúžili na prenášanie a prevoz potravín a surovín. Nutnosťou bol chrbtový kôš - *chrbtový koš*, ktorý používali najmä ženy na prenášanie potravinových článkov a riadov. V chrbtových košoch zakrytých parádnym vyšívaným alebo tkaným *uterákom* nosievali na svadby alebo krštenie biele chleby. Okrem toho sa koláče a pampúšky nosievali aj vo veľkých podlhovastých *košíkoch*, alebo v menších, hranatých, zatváracích. Koše - *filfasy* sa používali najmä pri vyberaní a prenášaní zemiakov a iných produktov. Vyrábali ich zručnejší jednotlivci z nelúpaných prútov vrby. Batohové *plachty* a *plachtičky*, popruhy *kantáre* slúžili na prenášanie nádob s jedlami, *koncovky* na okopaniny a krmoviny. Chlapi si do hory a na pole nosili jedlo v látkovej taške prehodenej cez plece - *kanistre*. Voda sa nosila v *krčahoch*, *kandliach*, *kupách* a *vedrách*, prevážala sa v *sudoch* a *kadiach*. Obilie, zemiaky a múka sa dočasne uskladňovali a prenášali vo *vreciach*.

2.3 Jedlá

2.3.1 Rastlinné jedlá

2.3.1.1 Kaše

Kašovité jedlá patria k najjednoduchším a v minulosti najrozšírenejším jedlám, kedysi nahrádzali aj chlieb. Výskumom bolo zistené, že v prvej polovici 20. storočia sa na Podpoľaní najčastejšie varievala kaša z jačmenných krúp nazývaná *kaša - krúpy*. Mastila sa lojom alebo masťou s opražanou cibuľou. Kašou z hrubozrnných jačmenných krúp - *geršňou* sa ešte donedávna plnili jaternice - *húrky* - *kašníky*, obľúbený produkt domácich zabíjačiek. Kedysi sa tu zrejme varievali aj kaše z archaických druhov obilnín, napr. kaša z tenkeľa, archaického druhu pšenice. V súčasnosti sme zmienky o jedlách z tejto obilniny zaznamenali len na južnom okraji Podpoľania v obci Horný Tisovník.¹⁰ Tradičné druhy obilninových kaší dopĺňala kaša z pšeničnej krupice ochutená cukrom a maslom - *grís*, dodnes obľúbené jedlo detí aj starších ľudí. Na Podpoľaní sa zriedkavejšie varievala kaša

¹⁰ Tenkeľ ako obilnina sa pestoval kedysi najmä v Honte. Jeho pestovanie bolo rozšírené aj v Hornom Tisovníku, ktorý leží na pomedzí Podpoľania a Hontu. Z tenkeľa sa mleli krúpy a z nich sa varievala kaša a plnili sa aj jaternice. Podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014.

z kukuričného šrotu - *kukurická kaša* - *kipkač*.¹¹ Kukurica sa kedysi na Podpoľaní nepestovala. Pomerne veľkú obľubu si získala kaša z ryže varená v mlieku - *rajs*. Ryža sa v tradičnej kuchyni začala viac využívať až v 20. storočí, no musela sa kupovať a preto bola pre chudobnejšie vrstvy menej dostupná. Kaša bola aj obradným jedlom. Na svadbách sa ako jedno z jedál podávala práve kaša z pšeničnej krupice alebo z ryže uvarená v mlieku. Takúto kašu nosievali aj kmotry a susedy pri narodení dieťaťa, keď išli na návštevu - *opáčku* k novo rodičke. Ryžová kaša nechýbala ani medzi jedlami podávanými na krštení. Archaické kaše varené z múky a krúp nahradili kaše z varených zemiakov. Okrem zemiakovej kaše - *krumpľovej kaše* - *dlávených krumpľov*, sa na Podpoľaní varievala *chamula* - *fučka*, jedno z najfrekvencovanejších tradičných jedál, rozšírené pod rôznymi názvami aj v iných regiónoch Slovenska. Na Podpoľaní je dodnes považovaná za typicky tradičné jedlo. Jej základom sú uvarené popučené zemiaky, do ktorých sa po troške pridáva múka, jačmenné krúpy alebo ryža. Aby kaše boli chutné, výdatne sa mastili, napr. lojom, masťou, maslom, slaninou, opraženou cibuľou, bravčovými škvarkami, alebo zápražkou rozriedenou s mliekom. Tam, kde nemali omastok, priliali len trocha horúceho mlieka. Kaše sa obyčajne zapíjali mliekom. Archaických kašovitých jedál z regionálnej kuchyne výrazne ubudlo.

2.3.1.2 Varené múčne jedlá

V ľudovej strave Podpoľania mali kedysi významné zastúpenie múčne jedlá. Takmer každodenne sa pripravovali varené cestovinové jedlá. Cestoviny sa zavárali do rôznych polievok alebo sa konzumovali ako samostatné jedlo. Základom bolo cesto zamiesené len z múky, vody a soli, niekedy vylepšované pridaním surového vajca. Na Podpoľaní je známych viac spôsobov úpravy cesta pred varením a to najmä: trhaním, mrvením, sekaním, rajbaním, krájaním, šuľkaním, guľkaním. Za najarchaickejší variant cestoviny možno pokladať *mrvenicu* a *trhance*. Natvrdo zamiesené cesto sa rozdelilo na viac častí a tie sa drobili na malé kúsky, alebo sa väčší kus cesta prehodil cez ľavú ruku a z neho sa odštipkávali menšie kúsky priamo do vriacej vody. Mrvená a trhaná cestovina nazývaná *mrvenica* - *hrčky* - *čír* - *spod pazuchy* - *spod cecka* - *melence* - *melinky*¹² bola základom mnohých cestovinových jedál. Rýchlejšim spôsobom prípravy bola strúhaná cestovina - *rajbanička*, alebo cestovina spracovaná ručným sekáčikom - *sekanička*. Rozvaľkané cesto sa nožom krájalo na *rezance*, *šifliky* alebo *fličky*. Nakrájané kúsky cesta ešte niekedy prácne tvarovali pomocou brda a vretena na *brdárky* - *gágorčeky* a používali sa ako závarka do svadobnej

¹¹ *Kipkač* sme zaznamenali v obci Látka, podľa informácií Miroslavy Belkovej, vlastný výskum 2014.

¹² Mrvenú cestovinu v Slatinských Lazoch a na okolí nazývali *spod cecka*, *spod pazuchy* - podľa informácií Anny Bahýľovej zo Slatinských Lazov, narod. 1947, *melence* - v Hornom Tisovníku - podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014.

slepačej polievky. Zemiakovo-múčne cesto sa nakrájalo a šúľalo na *šúľance* alebo plnilo na *pirohy*, príp. sa po naplnení guľkalo na *knedle* - *gule*.

Typicky tradičným, archaickým, dnes už takmer už zabudnutým cestovinovým jedlom je *valaština*.¹³ Toto jedlo, ktoré sme zaznamenali v Detve, centre Podpoľania, je zrejme predchodcom bryndzových halušiek. Jeho základom je tvrdšie cesto z múky a vody, potrhane alebo pomrvené na menšie kúsky a uvarené vo vode, pomiešané s varenými zemiakmi, ochutené bryndzou a kyslou smotanou. Jedlo sa často varievalo aj bez zemiakov, čo je zrejme ešte starší archaickejší variant tohto jedla. Obmenou tohto jedla je *valašina*¹⁴ - *halušky* - cestovina poliata smotanou. Podobne sa pripravovali aj *hrčky* - *hustý čír* - *hašina*¹⁵, to je cestovina poliata so zápražkou s mliekom¹⁶ - *zápraškou* - *gebrilom* - *babrilom* – *chamuľkou-papinou* alebo *hrčky s cibuľou* - cestovina so zemiakmi omastená s cibuľou upraženou na masť, alebo slanine, do ktorej sa pridalo trocha mletej červenej papriky.

Vo všetkých obciach kedysi veľmi často varievali aj *rezance*. Cesto na rezance sa zamiesilo len z múky, vody a soli, rozvaľkalo sa a ručne sa pokrájalo na kratšie hrubšie rezance. Rezance sa rôzne dochutili, napr.: tvarohom, bryndzou, kapustou, vajcom, makom, lekvárom, grísom, orechmi, smotanou. Z krájaných cestovín sa varievali aj *šifliky* - *fličky*, najčastejšie sa pripravovali s dusenou kapustou alebo vajcom. K najrozšírenejším tradičným jedlám regionálnej kuchyne Podpoľania patrili *halušky* - *halúšky* - *haluške*. Na Podpoľaní sa varievali najmä zemiakovo-múčne varianty, menej múčne. Halušky sa kedysi varievali takmer každodenne na raňajky, najmä v čase poľnohospodárskych sezónnych prác, pred odchodom do hory, na furmanku, alebo pri iných prácach, pri ktorých sa vyžadovalo energeticky výdatné jedlo. Na obed sa podávali najmä vtedy, ak sa na raňajky varilo menej výdatné jedlo. Základom halušiek bolo cesto z nastrúhaných surových zemiakov, do ktorých sa pridala múka a soľ. Haluškové cesto sa hádzalo do vriacej vody z drevenej lopatky pomocou noža alebo lyžice. Rýchlejšim spôsobom prípravy bolo pretretie cesta cez haluškár. Uvarené halušky sa pomastili horúcim lojom alebo masťou, opraženou slaninou, maslom a rôzne sa dochucovali. Dodnes sa obľube tešia najmä *halušky s bryndzou*. K haluškám s bryndzou sa kedysi zvykli pridať aj varené zemiaky pokrúpané na krížalky - *krumple nabok*,¹⁷ čo sa dnes konzumuje už len ojedinele. Táto kombinácia s varenými zemiakmi mala kedysi zrejme nahradiť nedostatok

¹³ Vlastný výskum z r. 1976 - *valaštinu* varievala Anna Ostrihoňová z Detvy, narod.1902, ďalšie obmeny jedla sú zaznamenané z výskumu v obciach 2014.

¹⁴ Podľa informácií Jána Šufliarskeho a Kataríny Šufliarskej z Dúbrav, vlastný výskum 2014.

¹⁵ Vlastný výskum z r. 1976 - *hašinu* varievala Anna Ostrihoňová z Detvy, narod.1902.

¹⁶ Lokálne názvy zápražky, ktorá sa dávala na jedlo boli rôzne: *zápraška* - *gebrilo* - *babrilo* / *chamuľka*- *papina*.

¹⁷ *Krumple nabok* – tento názov sa používal vtedy, keď sa jedlo servirovalo so zemiakmi, zemiaky boli ako príloha. Vlastný výskum, Detva 2014.

múky. Veľmi často sa varievali *halušky s kyslou kapustou*, pomastené bravčovými oškvarkami, ale aj *halušky s hlávkovou kapustou* a cibuľou opraženou na masti alebo masle. Dnes už k takmer zabudnutým patria *makovie halušky*, sypané pomletým makom a cukrom a *halušky so slivkovým lekvárom*. Dost' zriedkavo sa pripravujú aj *halušky s vajcom*, s praženicou na slanine z vajca rozriedeného mliekom. Vhodnou prílohou k tomuto jedlu je zelený šalát. K takmer zabudnutým patria *halušky so zápražkou*, ktorá sa zvykla dochutiť rascou a kolieskami opraženej údennej klobásky. Dnes sa bryndzové halušky kombinujú napr. s údenou klobásou, k haluškám s kapustou sa podáva pečená baranina, čo kedysi nebolo zaužívané.¹⁸

Menej často sa pripravovali halušky druhým spôsobom: z múky, vody a soli, bez zemiakov, podľa novšieho spôsobu sa zvykne do cesta pridávať aj vajce a trochu masla. Takéto halušky sú vhodnou prílohou k mäsu s omáčkou. Voda, v ktorej sa halušky varili - *halúškovina*, sa tiež zužitkovala. Z vývaru sa odobralo, pridalo sa do neho niekoľko lyžíc halušiek, kúsok bryndze, trochu sladkého prevareného mlieka a polievka sa dochutila soľou. Z pozorovania tradičných postupov možno uviesť, že základom chutných múčno-zemiakových halušiek sú najmä nasledovné zásady:

1. kvalitné cesto s dostatočným množstvom kvalitných zemiakov, bez vajca
2. cesto sa nemá dlho miešať a dlho stáť, aby zemiaky nezoxidovali a nesčernali,
3. halušky variť v dostatočnom množstve čerstvej vriacej vody,
4. halušky nevariť dlho, aby sa netvorila pena, vybrať a ocediť ich hneď, ako vyjdú na povrch vody, nepremývať ich,
5. halušky po uvarení nenechávať dlho stáť, aby sa nezlepili, ale hneď ich pomastiť a potom pomiešať s kvalitnou pomrvenou bryndzou alebo inou posýpkou, príp. omáčkou, ak sa použijú oškvarky, pridať ich nakoniec,
6. jedlo podávať čerstvé, teplé.

Ďalšiu skupinu varených cestovín tvoria jedlá, základom ktorých je cesto zamiesené z múky, pretlačených zemiakov uvarených v šupke a soli. Z takéhoto cesta sa varievali chutné šúľance - holí chlapi,¹⁹ pirohy a slivkovie knedle. Uvarené sa pomastili, osladili a sypali najmä makom, orechmi, grísom, ale aj kapustou, podľa novšieho spôsobu tiež opraženou strúhankou. Pirohy sa robili z rozvaľkaného cesta, ktoré sa po naplnení lekvárom postláčalo a pokrájalo na štvorčeky, koso štvorčeky alebo trojuholníčky. Ak sa pirohy robili na slano, plnili sa varenými zemiakmi, bryndzou, tvarohom a po uvarení sa na ne dávala slanina, bryndza, tvaroh, kyslá smotana alebo ich kombinácia. Častejšie sa pirohy varievali na sladko, sypali sa cukrom a makom, opraženým grísom alebo orechmi, podľa novšej obmeny aj

¹⁸ Kedysi sa so surovinami viac šetrilo. Jedlá sa zbytočne neprekombinovali, považovalo sa to za plytvanie.

¹⁹ Informácie podľa Márie Chabadovej z Očovej, narod. 1936.

opraženou strúhankou. Nakoniec sa poliali roztopeným maslom alebo masťou. V Hornom Tisovníku pirohy volali *kotnie haluške*²⁰ a robili ich len z múčneho cesta. Zo zemiakovo-múčneho cesta sa varievali aj *slivkovie knedle - gule* s makom a cukrom.

Tradičné múčne a zemiakovo múčne jedlá patria medzi veľmi chutné jedlá, pre časovo náročnejšiu prípravu sa však dnes na jedálnych lístkoch vyskytujú oveľa menej ako kedysi a nezriedka sa pripravujú aj z mrazených polotovarov.

2.3.1.3 Chlieb a jeho obmeny

Každodennou dôležitou tradičnou zložkou stravy bol chlieb. Chlieb prešiel mnohými vývojovými zmenami od jednoduchých nekvasených plochých chlebovín po varianty kysnutého chleba pečeného v peci.

Karol Anton Medvecký v monografii Detva uvádza, že pravidelné pečenie chleba tu nebolo rozšírené, chlieb sa piekol iba v čase poľných robôt. Na prelome 19. a 20. storočia však chutný čierny chlieb bolo možno nájsť takmer v každej domácnosti. Dovtedy namiesto chleba pekávali *postruheň* upečený pod pahrebou alebo *sladkáň, náolesník, točňu* a podobné so zemiakmi miešané cestá.²¹

Ako nám potvrdili aj výsledky výskumu, dnes sa v spomienkach tých najstarších pamätníkov uchovávajú rôzne pomenovania chlebovinových posúchov, ktoré kedysi nahrádzali chlieb. Často sú zhodné, ale aj odlišné a to nielen v rámci regiónu, ale aj lokality. Dôvodom je skutočnosť, že chlebovinové pečivá boli všeobecne rozšírené, staršie varianty pretrvávali popri novších a tak s odstupom času aj ich pomenovania zrejme nie vždy zodpovedajú ich niekdajším názvom. Jednotné pomenovanie sa odjakživa používalo pre chlieb - chlieb. Chlieb a chlebovinové pečivá sa na Podpoľaní v minulosti piekli najmä z ražnej múky, neskôr ražnú múku miešali so pšeničnou. Ako staršia nekvasená chlebová cestovina upečená z vody a múky sa spomína *mrvaň - točňa - lokša - langoš - pagáč - trhanec*.²² Ide o okrúhle placky z nekysnutého cesta, ktoré sa piekli z obidvoch strán na platni sporáka. Jedli sa pomastené maslom, alebo polámané, preliate horúcou vodou a omastené maslom alebo masťou, bryndzou a tvarohom, alebo poliate zápražkou s mliekom. Kedysi ich pripravovali pomerne často, najmä vtedy, keď sa minul chlieb.

²⁰ podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014.

²¹ MEDVECKÝ, K.: Detva. Monografia. Ružomberok 1905. s. 243.

²² Rôzne názvy nekvasených chlebovinových platiek, ktoré sa piekli na platni sporáka sme zaznamenali v Detve, ale aj iných obciach. Bližšie v dotazníkoch z obcí. Vlastný výskum 2014.

Obrázok 3: Lokše zo zemiakového cesta.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2013

Do cesta sa pridávali aj pretlačené zemiaky uvarené v šupke. Placky upečené z takéhoto cesta sa volali *lokše - langoš - krumpľovníky - lašky*.²³ Mastili sa maslom a jedli s mliekom, alebo sa potrhali na kúsky, na dierkovanej vareche sa preliali horúcou vodou a poliali zápražkou zriedenou sladkým mliekom.

Z kysnutého chlebového cesta sa v peci ešte pred pečením chleba piekol bochník nazývaný *poplameň - podplameník - poplameník - plameník - poddymník - lepeň*.²⁴ Pomenovanie vychádza z toho, že sa piekol na odhrnutom uhlí *pod plameňom*. Po vybratí z pece sa oprášil husím krídlom, aby sa z neho odstránil popol. Pomastený údeným sadlom alebo maslom bol obľúbenou pochúťkou. V Hornom Tisovníku piekli na Vianoce malý bochník – *cipov*,²⁵ dostal ho pastier, keď prišiel po vinšovaní.

Na každodennú spotrebu sa piekol tzv. čierny chlieb. Na celom území mal rovnaký názov *chlieb*. Kedysi sa zvykol piecť na celý týždeň, najčastejšie v sobotu. Piekol sa v peci dobre vykúrenej drevom. Pec sa nikdy nekúrila rastlinným odpadom, ako tomu bolo napr. v nížinných oblastiach Slovenska. Pečenie chleba nebolo jednoduchou činnosťou. *"Kto chce piecť chlieb, miseu vedeť pripraviť nielen dobro cestu, ale vedeť aj pec vykúriť. Kedy a ako chlieb do pece sádzať, ako dlho ho piecť. Napiecť chleba, k tomu bola treba zručnosť, to sa bolo treba naučiť. Nie nadarmo zvykli povedať o dioučati: "Už vie napiecť chleba, už sa môže vydávať." "*²⁶

²³ Názov *lašky* sme zaznamenali len v jednom prípade, podľa informácií Anna Golianovej z Detvy, narod. 1961. Vlastný výskum 2014.

²⁴ Názov *lepeň* uviedla len informátorka zo Zvolenskej Slatiny Zuzana Pavlíková. Vlastný výskum 2014.

²⁵ Podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014.

²⁶ Podľa rozprávania Márie Ostrihoňovej z Detvy, narod. 1929. Podľa nej sú aj informácie o pečení chleba. Vlastný výskum 2014.

Obrázok 4: Cesto na chlieb pripravené na pečenie. Upečený chlieb.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2013

Na chlieb sa používala chlebová múka ražná alebo miešaná ražná so pšeničnou, neskôr pšeničná chlebová. Aby chlieb dobre nakysol, pridávala sa do múky nácesta - *náocesta*, z ktorej sa urobil kvások. Cesto na chlieb sa pripravovalo vo veľkom drevenom vahane, do ktorého sa preosiala múka izbovej teploty. Na druhej polovici vahana sa pripravil kvások z pár hrstí múky, vlažnej vody a droždí. Vahan sa zakryl plátenným obrusom a kvások sa nechal vykysnúť. Po vykysnutí kváska sa k nemu pridala ešte rozriedená nácesta, v šupe uvarené ošúpané najemno postrúhané alebo dobre popučené zemiaky, soľ, rasca, vlažná voda. Kvások a ostatné suroviny sa miesili s múkou a vlažnou vodou na polotuhé cesto. Cesto sa obidvomi rukami dobre vymiesilo, až kým sa neodlepovalo od vahana. Keď bolo hotové, jemne sa po povrchu pomúčilo, zakrylo čistým plátenným obrúskom a v teple nechalo vykysnúť približne dve až dve a pol hodiny. Po vykysnutí sa z cesta oddeľovali kusy podľa veľkosti chleba, na lopári sa sformovali - vyváľali do tvaru bochníkov, dali sa do slamienok na pomúčené obrúsky - *vál'aničky* a nechali sa znova podkysnúť. Medzitým sa venovala pozornosť príprave pece. Keď sa išiel chlieb do pece sádzať, pec už musela byť dobre a rovnomerne vykúrená. Žeravé uhlie sa z pece vymietlo, zvyšný popol sa utrel mokrou handrou. Správnosť teploty sa posudzovala tak, že sa do pece hodilo trochu múky. Ak múka zhorela, pec sa musela mierne ochladiť; ak múka ostala žltá, pec bola správne vykúrená a chlieb sa mohol do pece sádzať. Sádzal sa pomocou chlebovej lopaty, na ktorú sa cesto vyklopilo zo slamienky, jemne sa rukami namočenými vo vode omylo, v strede sa urobila ukazovákom jamka – pupok. Kedysi sa chlieb pekával aj na kapustnom liste. Chlieb sa pred sádzaním do pece prežehnal a pomocou lopaty všupol do pece. Takto sa posadili všetky chleby, celkom štyri až dvanásť chlebov, podľa veľkosti pece. V Slatinských Lazoch pri sádzaní chleba do pece deti vyskakovali, čím sa malo dosiahnuť, *"aby sa cesto pri pečení"*

dvíhalo a chlieb bol pekný vysoký a aby hospodárstvo prosperovalo".²⁷ Chlieb sa piekol približne dve hodiny. Správne upečený bol vtedy, "*keď vydávau dutý zvuk, keď sa naň pobúchalo na tej strane, kerou sa dotýkau pece*."²⁸ Upečené chleby sa nechali voľne rozložené na obruse vychladnúť. Chlieb vydržal na celý týždeň, zbytočne sa ním neplytvalo. Ani omrvina nevyšla nezmar.

Z kysnutého cesta, z chlebovej múky sa piekli aj *opekance*. Boli tradičným vianočným obradným, zároveň aj pôstnym jedlom. Dodnes sa považujú a pripravujú v čase Vianoc ako tradičné jedlo štedrovečerej večere. V Detve niekde ešte začiatkom druhej polovice 20. storočia zachovávali archaický tvar opekancov - vykysnuté cesto pred pečením len roztápali do kruhovitého tvaru, upiekli v peci a potom polámali na menšie kúsky.²⁹ Neskôr staršia generácia cesto na opekance formovala do tvaru šúľkov hrubých ako palec - *kvačiek*, tie sa potom po upečení polámali, alebo pokrájali na menšie kúsky. Opekance sa na dierkavej naberačke preliali horúcou vodou, ocedili, osladili, pomastili roztopeným maslom a posypali makom potlčeným v mažiari. Dávnejšie sa konzumovali s bryndzou, tvarohom alebo aj kapustou. Opekance sa dodnes pečú z chlebového cesta, ale aj z kvalitnejšieho koláčového cesta. Cesto sa pred pečením pokrája na malé kúsky a tak sa dá piecť. Mnohí si dnes opekance kupujú v obchode.

Obrázok 5: Príprava opekancov a upečené opekance - kvačky.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2013

Neskôr sa nekysnuté chleboviny vylepšovali kvalitnejšou múkou, pridaním kyslej smotany alebo sódového prášku, mlieka či masla, prípadne natieraním ich povrchu lekvárom, bryndzou, tvarohom a pod., čo už dokumentuje proces premeny chlebovín na koláče.

²⁷ Podľa rozprávania Anny Bahýľovej zo Slatinských Lazov narod. 1947, vlastný výskum 2014.

²⁸ Podľa rozprávania Márie Ostrihoňovej z Detvy, narod. 1929.

²⁹ Podľa Anny Ostrihoňovej z Detvy, narod. 1902, vlastný výskum z roku 1976 .

2.3.1.4 Koláče a pečivá

Pod názvom koláč možno vo všeobecnosti rozumieť nejaké sviatočné pečivo z jemnejšej múky a s pridaním kalorickejších prísad ako napr. masla, mlieka, smotany a pod. Funkciu sviatočného, obradného, príležitostného pečiva mali vysoké biele chleby - baby, ktoré sa pripravovali na určité príležitosti ako napr. svadby, krštenia, kary, výročné sviatky. Nešlo už o chlebovinu, ale o koláče z kvalitného cesta, s použitím iných prísad ako na chlieb, aj inej technológie prípravy. Piekli sa z kvalitnej bielej múky, do cesta sa pridalo mlieko, vajcia, tuk, hrozienka, neskôr aj kakao. Baby sa piekli v peci vo veľkých liatinových rajniciach, alebo hlinených formách, ktoré sa vymastili a vysypali múkou. Na svadby sa niekde nosili ešte v polovici 80-tych rokoch minulého storočia v chrbových košoch prikrytých pekným tkaným klinovníkom. V niektorých obciach piekli biele svadobné chleby nazývané bosvany³⁰ v okrúhlych formách v tvare venca z cesta zapleteného do štvoritého vrkoča. Bosvan plnil zároveň aj funkciu obradného pečiva. Z podobného cesta sa piekol aj radostník - obradný svadobný koláč podlhovastého tvaru - poklona – radostník.³¹ Jeho vrch sa tiež zdobil cestom zapleteným do tvaru vrkoča. Pred pečením sa koláč potrel vajcom, aby jeho povrch bol po upečení pekný, lesklý, hnedý. Tento obradný koláč veľkých rozmerov sa piekol v peci na veľkom podlhovastom plechu. Po upečení bol vysoký viac ako 20 cm. Aby sa takýto koláč vmestil do pece a mohol sa dobre upiecť, aj otvory na peciach začali robiť väčšie. Po upečení sa koláč ozdobil vtáčikmi a zoomorfnými figúrkami z nekysnutého cesta, ktoré sa po vytvarovaní sušili pri nízkej teplote v rúre, kým úplne nestvrdli. Poklonu dávala piecť birmovná matka ako dar mladuche. Mladucha ju krájala na záver svadby a osobne ňou obdarovávala svadobníkov, najmä najbližšiu rodinu. Novej rodine pritom zároveň rozdávala dary. Poklona bola zároveň aj prejavom vďaky mladej nevesty za účasť na svadbe a za dary, ktoré jej venovali svadobčania.

Z bielej múky z kvalitnejšieho kysnutého cesta sa piekli aj iné druhy koláčov – *koláče, babky, rožky, buchty, buchtičky, záviný, reteše, nateráky*.³² Ich základom bolo kysnuté cesto z múky, mlieka, kvásku, cukru, soli, smotany a vajec. Na cesto sa často dávalo ovocie a posýpka - slivkový koláč.

Na cesto sa dávala plnka, príp. sa potom zvinulo. Takéto koláče sa nazývali *babky*, po novšom *záviný*. Plnili sa rôzne napr. makom, orechmi, lekvárom, tvarohom, kapustou. Podľa

³⁰ Podľa rozprávania Anny Spodniakovej z Vígľaša, narod. 1935, vlastný výskum 2014.

³¹ Poklona kedysi nemohla chýbať na svadbe. Približne v druhej polovici 20. storočia tradičnú poklonu nahradili poklony - torty obdĺžnikového tvaru, postupne sa názov poklona prestal používať.

³² V lokálnych názvoch koláčov z kysnutého cesta sú určité odlišnosti. Bližšie v dotazníkoch z obcí.

použitej plnky sa vola ak koláč: *tvarožník* - *tvarohovník*, *orechovník*, *lekvárovník*, *makovník*, *kapustovník*- *bryndzovník*. Niekde sa takéto pečivo tvarovalo do väčších rožkov. Zložitejší postup bol pri pečení závinov - *štrúdlí* zo špeciálneho cesta tenkého ako blanka, plneného mletým makom alebo orechmi, tvarohom, nastrúhanými jablkami. Štrúdle sa rozšírili najmä začiatkom druhej polovice 20. storočia. Dnes si obľubu získavajú najmä tie, ktoré sú pripravované tradičným spôsobom. Približne koncom prvej polovice 20. storočia sa rozšírilo aj pečivo z lístkového cesta: *kálanuo* - *delenuo* - *páranuo*. Z takéhoto cesta sa piekli *rožky* plnené slivkovým lekvárom. Niekde do takéhoto cesta pridávali namiesto tuku bravčové oškvarky.

Z kysnutého cesta, ale vyprážením na oleji alebo masti, sa robili krapne a pampúšky. Cesto bolo z múky, mlieka, vaječných žĺtkov, masla, cukru, soli, kyslej smotany, príp. sódy bikarbóny. Cesto sa nechalo vykysnúť, potom sa rozvaľkalo približne na pol centimetra a pokrájalo na kosoštvorce, v strede sa urobili naprieč dva zárezy. Niektoré gazdinky cesto vytvarovali na *ruže*. Krapne sa vyprážali v loji alebo inom tuku, sypali sa práškovým cukrom. Nosievali sa na svadbu, krštenie alebo návštevu - *opáčku*. Veľmi rozšíreným a obľúbeným sladkým pečivom z kysnutého cesta vypráženým na loji alebo masti boli *pampúšky*. Nezaobišli sa bez nich fašiangy, ale ani rodinné príležitosti ako bola svadba, krštenie aj kar. Pampúšky sa kedysi robili bez plnky, alebo sa plnili hlavne makovou plnkou a vytvarovali sa do väčších rožkov.

Obrázok 6: Slivkový koláč s posýpkou.



Foto: Anna Ostrihoňová 2013

2.3.1.5 Zeleninové jedlá

K základným rastlinným surovinám, z ktorých sa pripravovala strava, patrila okrem obilnín aj zelenina, zemiaky, huby a ovocie. Na Podpolaní sa zelenina kedysi pestovala len pre vlastnú spotrebu - menej druhov a na malých výmerách. Najzaužívanejšou bola kapusta, mrkva a petržlen, cibuľa a cesnak, široké uplatnenie mali zemiaky. Mak sa využíval najmä pri príprave sladkých cestovinových jedál a koláčov, pred upotrebením sa musel potĺcť v mažiari alebo pomlieť. Kapusta sa pestovala v každej domácnosti, jej pestovaním boli známe hlavne

najvyššie položené obce regiónu Detvianska Huta a Látky. Dodnes sa tu pestuje kvalitná ozimná odroda červenej kapusty. Výhodou kapusty bolo oddávna jej jednoduché konzervovanie a využiteľnosť v strave počas celého roka, najmä v zimnom období. Každá domácnosť si kapustu nakladala podľa svojho zaužívaného postupu. Kapusta sa krájala veľkom strúhadle - *nožoch na kapustu* a ukladala sa po vrstvách do veľkého suda alebo *bočky*. Každá vrstva sa mierne posolila a posypala zmesou celého čierneho korenia, rasce, bobkového listu, pokrájanej cibule a ubíjala sa dreveným tlčikom alebo tlačila vyumývanými bosými nohami. Niekde na dno suda dávali chren alebo jabĺčka, kôrky z chleba, šúľok kukurice či celé kapustné listy. Kapusta sa nemala veľmi soliť, lebo prislaná púšťala veľa vody a nedala sa dobre utlačiť. Z kapusty sa pripravoval široký sortiment tradičných jedál. Najčastejšie sa jedávala so zemiakmi, mäsom, cestovinami, plnili sa ňou koláče, v Látkach a Detvianskej Hute z nej varili *dupčiaky*.³³ Pestrú variabilitu majú dodnes aj kapustové polievky, ktoré sa pripravujú ako pôstne, zapražené, zatrepané, mäsové, s hribsmi, paradajkovým pretlakom, so zemiakmi, fazuľou atď. K frekventovaným jedlám patrili aj jedlá zo strukovín. Na Podpoľaní sa pestovala najmä fazuľa, hrach, bôb, cícer a šošovica. Výhodou strukovín bola ich trvácnosť a široké uplatnenie. Zo strukovín sa pripravovali najmä polievky kyslé aj zapražené. Z listovej zeleniny sa pestoval šalát, ktorý sa konzumoval s octovým nálevom a opraženou slaninou alebo z neho varila polievka - *šalát*. Časom sa tu udomácnili aj iné druhy zeleniny, napr. tekvica a uhorky. Z tekvice sa varievala kyslá polievka - *tekvica*. Cibuľa a uhorky často jedávali na obed so slaninou a chlebom, neskôr sa aj zavárali. Nedostatok zeleniny sa kedysi v tradičnej strave nahrádzal a dopĺňal najmä v prírode voľne rastúcimi rastlinami a lesnými plodmi. Na jar sa zbierali napr. listy šťaveľa - *štiavy* a pripravovala sa z nich chutná kyslá polievka. Listy šťaveľa a šťavnatá byľ sa konzumovali aj surové. Význam zeleniny a jej použitie rástlo najmä v súvislosti so znalosťami o jej účinkoch a hodnotách, predovšetkým ako zdroja vitamínov a v prevencii proti chorobám.

2.3.1.6 Zemiakové jedlá

Najväčší význam z hľadiska použitia v strave zeleninového charakteru mali zemiaky - *krumple*. V minulosti boli jedlom chudobných, *"tam, de bolo veľa lačných hrdiel, sa krumple varili každý deň."*³⁴

Najjednoduchším spôsobom prípravy zemiakov boli zemiaky varené alebo pečené v šupe v pahrebe alebo v peci. Zemiaky pečené v pahrebe boli aj obľúbeným jedlom detí pri pasení kráv. Zemiaky varené v šupe sa olúpali a omastili maslom alebo s masťou a opraženou cibuľou, jedli s mliekom, kapustou a pod. Zemiaky pokrájané na kolieska sa pekávali aj na platni sporáka a konzumovali ako núdzové jedlo, pečené na plechu ochutené rascou patria

³³ Toto jedlo v uvedených obciach považujú dnes za svoju špecialitu.

³⁴ Podľa rozprávania Anny Spodniakovej z Vígľaša, narod. 1935, vlastný výskum 2014.

dodnes k jednoduchým jedlám. V každej domácnosti najmä v zimnom období sa veľmi často varievali zemiaky s kyslou kapustou - *krumple v kapuste*. Pripravovali sa aj na spôsob kaše, alebo *polovičky*, *krumple s tvarohom*, *falošný guláš* - *krumpl'ový guláš*. Popri samostatných zemiakových jedlách sa zemiaky používali spolu s inými surovinami na prípravu jedál, ktorých prípravu nielen uľahčovali, ale aj skvalitňovali. Z cesta zo surových postrúhaných zemiakov alebo pridaním malého množstva múky a soli, sa robievali obľúbené zemiakové placky a haruľa. V minulosti boli viac-menej núdzovými jedlami. Zemiakové placky sa ľudovo nazývali *olesníky* - *naolesníky* - *podlesníky* - *podlisníky* - *listovníky* - *krumpl'ovníky*, *pacále* - *točne*.³⁵ Piekli sa na rozohriatej liatinovej platni sporáka a po upečení sa potreli lojom alebo čerstvým maslom, neskôr tento starší spôsob prípravy nahradilo pečenie a smaženie na panvici. Zaujímavé a takmer zabudnuté je pečenie v peci na kapustných listoch. Z podobného cesta ako placky sa robievala na podlhovastom plechu haruľa - *baba* - *krumpl'ová baba* - *krumpl'ovník*, v čase zabíjačiek *krvavá baba*,³⁶ do ktorej sa vmiešala uvarená krv. Cesto na zemiakové placky a haruľu sa neskôr rôzne dochucovalo a vylepšovalo pridávaním surových vajec, rasce, majoránky, cesnaku, cibule a pod. S rozšírenou spotrebou mäsitých jedál sa zemiaky konzumujú najmä ako príloha.

2.3.1.7 Hubové jedlá

Medzi tradičnými jedlami boli vo veľkej obľube jedlá z húb - *gríbov*. Ľudia huby ľudia rozlišovali na jedlé a nejedlé, pričom osobitnou kategóriou medzi nejedlými hubami boli jedovaté huby. Všeobecne platilo aj nasledovné rozlíšenie a pomenovanie húb: jedlé huby nazývali *gríby* a nejedlé huby nazývali *huby*. Ďalej huby rozlišovali aj podľa toho, na akú konzumáciu boli určené. Za najhodnotnejšie považovali *tvrdie gríby*, ktoré boli vhodné na uskladnenie sušením - *dubáky*, *kozáky*. Z množstva jedlých húb rastúcich v podpolianskych lesoch ľudia poznali a zbierali len niektoré druhy: masliak obyčajný, hríb obyčajný, hríb kráľovský, kozák brezový, hríb siný, hríb modrák, hríb osikový. V tradičnej strave hubami nahrádzali nedostatok zeleniny a mäsa. Huby boli aj dôležitou súčasťou pôstnych jedál. Konzumovali sa čerstvé aj sušené huby. Čerstvé sa piekli posolené na ražni alebo na platni sporáka, napr. *rýdziky*, *plávky*, *masliaky*, *pečiarky*, *bedle*. Z čerstvých *kuriatok* sa varievala polievka - *zapražený čír*, z tmavých hríbov *hrabovcov*, *osikovcov* zasa kyslá polievka *gríby*, *gríbovica* so zátrepkou z múky a mlieka alebo smotany. Huby sa dusili na masti a potom zahusťovali smotanou s trochou múky, alebo sa do usmažených hríbov pridali rozšľahané vajcia a urobila sa hríbová praženica, čo je zrejme novší spôsob prípravy húb. Biele hríby

³⁵ V rámci výskumu sme zistili viacero názvov zemiakových placiek. Názvy boli odvodené aj od toho, či sa jedlo pripravovalo na kapustnom liste alebo len na platni sporáka.

³⁶ Toto jedlo uviedli informátori z Vígľašskej Huty Kalinky, Očovej a Vígľaša. Vlastný výskum 2014.

dubáky, kozáky sa najčastejšie konzervovali sušením. Hríby sa pred sušením očistili a pokrájali na tenké plátky. Sušili sa na slnku. Vysušené sa odkladali v plátenných vrecúškach na suché miesto. V zime sa sušené hríby pridávali do kapusty. Nesmeli chýbať vo vianočnej kapustovej polievke *gríbovici*. Zriedkavejšie sa pridávali aj do fazuľovej polievky.³⁷

Najvhodnejším časom na zbieranie húb je včasné ráno, dni po splne a daždi. Huby potrebujú pre svoj rast dostatok vlhky, teplé a sparné počasie. Sucho hubám všeobecne nepraje. V júni zvyklo prísť prvá rastová vlna dubákov a iných obľúbených húb. Ak bolo daždivo, ich výskyt pokračoval aj v júli a auguste. Hubárskej sezóne však zvykne dominovať september, kedy spravidla rastie najviac druhov húb. Keď denné teploty viac klesnú, vtedy sa pozemné huby vytrácajú a nerastú.

Na zbieranie húb v minulosti využívali každú príležitosť, pri pohybe a práci v prírode v blízkosti lesa. Zbierali ich dospelí aj deti, ktoré sa už od malička učili spoznávať huby a miesta, kde rastú. Nájdené huby sa nosievali domov a tam sa spracúvali ale sa často konzumovali aj pri pasení, keď sa kladol oheň a huby sa upiekli na ražni alebo pahrebe. Zbieranie húb patrí k starodávnej tradícii, ktorá je živá dodnes. Dnes sa huby zbierajú viac-menej pre záľubu. Hubári majú svoje miesta, kde radi chodia. Medzi najvyhľadávanejšie hubárske lokality regiónu patria Látky a ich okolie. Aj dnes sa huby pripravujú s vajcom, so smotanou, pridávajú sa do mrvenicovej polievky alebo do kapustnice, ale aj ako prísada do mäsitých jedál, čo sa v minulosti v ľudovej kuchyni netradovalo.

2.3.1.8 Ovocie a lesné plody, med

Podpoľanie nepatrí medzi typické ovocinárske oblasti, ovocie tu bolo kedysi vzácnosťou a bolo spestrením pomerne jednotvárneho a chudobného jedálneho lístka. Ovocné stromy si ľudia veľmi vážili, starali sa o ne, boli dôležitou súčasťou ich domova. Sťat' ovocný strom bolo nemysliteľné, bol to vnímané ako ťažký hriech. Na Podpoľaní sa pestovali rôzne odrody čerešní, sliviek, hrušiek, jabĺk a vlašských orechov. Problematiky ovocinárstva na Podpoľaní by si vyžadovala samostatné širšie bádanie, ale predkladáme aspoň základné informácie týkajúce sa tejto zložky tradičnej stravy. Ovocným stromom sa lepšie darilo v južnej časti regiónu, vzhľadom na priaznivejšie klimatické podmienky. Podľa zachovaných názvov možno predpokladať, že názvoslovie domácich sort sa tvorilo od vzhľadu a chuťových vlastností, času zretia a pod.:

Hrušky - hliničky, voniacky, červenie, jakubky, funtovky, končiarky, vodovky, maslovky, kotnačky či kokotnačky, jačmienky a iné.

³⁷ Používanie hríbov vo fazuľovej polievke sme zaznamenali v obci Vígľašská Huta - Kalinka - podľa informácií Márie Maliniakovej.

Jablká - *plánky, včasníe, vínovky, cintrónky, štrúdl'ovky, krumpľ'ovky, kožovky, končiarky, bosvanky a iné.*

Slivky - *trnoslivky, bystrické, burandzie, belice, kozie cecky, ringloty, moruľky a iné.* Čerešne - *divie, včasníe, májovky, belice, srcovky, čerence a iné.* Orechy: *vlašské, lieskovie.* Moruša - *drevená jahoda* sa pestovala len ojedinele. Morušový sad bol do polovice 20. storočia v Podkriváni.

Ovocie sa jedlo čerstvé a sušené. V minulosti bolo pomerne vzácné. Bolo najmä maškrtou pre deti. Bez ovocia sa nezaobišla ani jedna odmena koledníkov a nesmelo chýbať na štedrovečernom stole. Ovocie sa uchovávalo čerstvé, alebo sa konzervovalo osvedčenými spôsobmi a to najmä sušením, varením a destilovaním. Na priame uskladnenie sa využívali vhodné ozimné druhy jablák a hrušiek, ktoré sa uskladňovali v sene, v chladnej komore na čistých policiach. Nazriedka sa ovocie ukladalo na skrine v neobývanej izbe domu. Odkladali sa len zdravé plody s neporušeným povrchom a so stopkou. Najčastejším tradičným spôsobom konzervovania ovocia bolo sušenie. Orechy vlašské aj lieskové sa nechali usušiť na slnku a potom sa uskladňovali v plátených vreckách alebo v slamených nádobách vo vzdušnej a suchej miestnosti, lebo vo vlhku by potuchli a chytli nepríjemnú chuť. Sušením v peci alebo v rúre sa konzervovali jablká, niektoré odrody hrušiek a sliviek. Sušenie je najjednoduchší a v minulosti aj najrozšírenejší spôsob uskladňovania ovocia. Menšie ovocie napr. slivky, hrušky sa sušilo vcelku alebo sa pred sušením pokrájalo na menšie kúsky *križalky* a tie sa sušili v mierne teplej peci po pečení chleba. Usušené ovocie sa odložilo do plátených vrecúšok, pohárov alebo nádob zo slamy. Uskladňovalo sa v suchých, dobre vetraných komorách. Sušené ovocie nesmelo chýbať na štedrovečernom stole. Zo sušeného ovocia sa varil aj chutný nápoj. Ovocie sa namočilo do vody, potom sa vo vode uvarilo. Nápoj sa osladil, pil sa teplý alebo studený. Uvarené ovocie bolo pochúťkou. Niekde sa zo sušeného ovocia, napr. hrušiek varila aj omáčka - *trnibajs*,³⁸ ktorá sa konzumovala so zemiakovou kašou, alebo kyslá polievka - *hrušťovník*.³⁹ Ako sa prestali používať pece na pečenie chleba nastal aj ústup sušenia ovocia. Keď bolo dostatok ovocia, varieval sa z neho lekvár. Varenie lekváru sa rozšírilo najmä od polovice 20. storočia, kedy sa začal viac používať cukor. Najčastejšie sa varieval slivkový lekvár.⁴⁰ Na slivkový lekvár sú vhodné zrelé slivky, najlepšie bystrické, ktoré sa dobre oddeľujú od kôstok. Ak sa lekvár varil

³⁸ Podľa informácií Anna Bahýľovej zo Slatinských Lazov, narod. 1940.

³⁹ Podľa informácií Anny Ďurišovej, narod. 1946 a Heleny Ľuptákovej, narod. 1938, Klokoč

⁴⁰ Informácie o varení lekváru a informácie o zbere a spracovaní lesných plodín sú uvedené podľa vlastného výskumu z roku 2012 .

zo sliviek, ktorých kôstky sa zle oddeľovali - *burandzií*, dávali sa do kotla celé slivky a lekvár sa po uvarení prepasíroval.

Obrázok 7: Varenie slivkového lekváru z bystrických sliviek podľa tradičného postupu.



Foto: Anna Ostrihoňová, Detva 2012

Slivky sa po obratí umyli, odstopkovali a vybrali sa z nich kôstky, zahnité alebo červivé slivky sa nepoužili. Pred varením sa pripravilo dostatočné množstvo dreva na kúrenie, kotol, miešačka lekváru a nádoby, do ktorých sa lekvár po uvarení naplnil. Lekvár sa varieval vo väčšom kotli na miernom ohni. Do kotla sa nasypali očistené a odkôstkované slivky. Od začiatku bolo treba pravidelne a dôkladne lekvár miešať, aby neprihorel na steny alebo na dno nádoby. Varenie týmto spôsobom trvalo takmer celý deň. Dobre uvarený lekvár bol hustý a po vychladnutí mal lesklý povrch. Ak sa stalo, že lekvár prihorel na dno kotla, lekvár sa musel z nádoby čo najskôr odčerpať, kotol sa musel dôkladne umyť a vysušiť. Potom sa lekvár opäť dal do kotla a dovaril sa v čistej nádobe. Ak by sa lekvár varil v prihorenej nádobe, chuťovo by sa produkt celkom znehodnotil. Lekvár bol uvarený vtedy, keď sa pri miešaní robila za miešadlom výrazná cestička. Dobre uvarený lekvár bol dostatočne hustý, ak po vybratí miešadla z kotla, ostal lekvár prichytený na miešadle. Horúci lekvár sa plnil do čistých kameninových hrncov. V nich sa ešte dával zasušiť do pece. Vrch sa zaviazal pergamenovým papierom, alebo sa po vychladnutí zalieval vlažným lojom. Uskladňoval sa v studenej dobre vetranej komore. Ovocie sa konzervovalo aj zaváraním na kompóty a sirupy. Na kompóty sa vyberalo čerstvé neporušené menej zrelé ovocie, ktoré sa umylo a ukladalo sa odkôstkované do čistých sklenených zaváracích pohárov. Zalialo sa uvareným cukrovým sirupom. Vrch sa uzavrel blanou z mechúra, alebo pergamenovým papierom alebo celofánom, neskôr sklenenými vrchnákmi podloženými gumičkou, pripevnenými oceľovými perami.

Zber lesných plodín bol kedysi doplnkovým, ale nezanedbateľným zdrojom získavania potravinových produktov. Podstatnú časť Podpoľania tvorili lesy. Tie poskytovali odpradáva

bohaté možnosti zberného hospodárstva, zameraného na konzumné, liečivé a iné využitie rastlínstva. V minulosti bolo zberné hospodárstvo v záujme zachovania života veľmi dôležité a pre mnohých v časoch neúrody životnou nutnosťou, najmä pre jednotlivcov, ktorí nemali iný zdroj príjmov a obživy. Lesné plodiny zbierali pre vlastnú spotrebu, výmenu alebo predaj. V minulosti bol zber v lese viazaný na písomné povolenie príslušnej lesnej správy, za ktoré sa vyberali poplatky. Tradične sa lesné plody zbierali a konzumovali najmä čerstvé napr. jahody, maliny, černice, trnky, alebo sa sušili napr. šípky. Sušené plody a byliny sa skladovali na suchom, chladnom a dobre vetranom mieste. V druhej polovici 20. storočia sa zber lesných plodín sústreďoval najmä pre vlastnú spotrebu, menej pre predaj. V tomto období už bola známa technológia zavárania ovocia a lesných plodov a začalo sa viac využívať aj konzervovanie a spracovanie lesných plodov na kompóty, šťavy, lekváre s použitím cukru. V posledných dvoch desaťročiach je zber lesných plodín na Podpoľaní všeobecne na ústupe, dodnes pretrváva najmä zbieranie jedlých húb *gribov*.

Najobľúbenejším a najrozšírenejším lesným ovocím na Podpoľaní boli maliny - *maliny*. Dozrievali a zbierali sa v lete. Kedysi ich zbierali na priamu konzumáciu, neskôr aj pre vlastnú spotrebu na uskladnenie konzervovaním, najmä od druhej polovice 20. storočia. Maliny zbierali obyčajne ženy a deti v menších skupinkách a doma z nich pripravovali chutný lekvár a sirup. Veľa domácností sa takýmto spôsobom zásobilo lekvárom a sirupom z malín na celú zimu. Jadierka malín, ktoré ostali po odšťavení, sa zužitkovali pri výrobe destilátov, pridávali sa spolu s malinami do kvasu, z ktorého sa páčila pálenka. Maliny príležitostne zbierali aj pre výkup, predávali ich miestnym obchodníkom, ktorí ich ďalej dodávali konzervárňam. Dnes sa maliny nevyskytujú v takom množstve, ako tomu bolo ešte v druhej tretine 20. storočia a ich zber sa v súčasnosti takmer vytratil. Ostružiny - *černice* sa zbierali hlavne na priamu konzumáciu, neskôr z nich robili kompóty, sirup a lekvár, alebo ich zbierali pre výkup na zárobok. Zber ostružín je dnes na ústupe. Lesné jahody - *jahody, truskavice* boli odjakživa veľmi obľúbenými lesnými plodmi, najmä pre svoju lahodnú chuť a aromatickú vôňu. Najviac ich zbierali deti. Pri zbere ich hneď konzumovali, alebo ich zbierali do hrnčeka, do kytickej, príp. si ich naštiepali na trávovovú byľ a tak ich prenášali. Dnes sa jahody zbierajú už len na ochutnávku pri prechádzkach v lese, alebo v menšej miere sa zbierajú a sušia plody aj listy a pripravuje sa z nich chutný čaj. Trnky - *trnky* sú jesennými plodmi, rastúcimi hlavne na medziach, podobne ako šípky. Vyznačujú sa trpkou chuťou. Kedysi sa oberali po prvom mraze, ktorý zjemnil ich trpkú chuť. Pri pasení kráv si pastieri odtrhávali vetvičky s trnkami a nad ohňom si ich pripiekli. Trnky sa takto zbavili trpkastej chuti a boli sladšie. Plody trniek sa zbierali aj na uskladnenie. Konzervovali sa sušením v peci. Jedli ich napr. pri pradení, lebo dobre podporovali tvorbu slín. Ešte začiatkom druhej polovice 20. storočia boli trnky predmetom zberu, po domácky sa z nich vyrábalo chutné víno. Lieskové oriešky - *lieskovce* rastú na lieskach, ich zber patrí tiež k starej tradícii. Ľudia ich zbierali pre vlastnú spotrebu alebo aj pre odpredaj. Časom zberu bolo jesenné obdobie, keď sa končili jesenné poľnohospodárske práce. Orišky boli pochúťkou najmä pre deti

a odmeňovali nimi vinšovníkov počas Vianoc. V súčasnosti sa oriešky takmer už vôbec nezbierajú, keďže sa dajú kúpiť v obchodoch. Šípky - *šípky* sa vyskytovali pomerne hojne najmä na medziach a zbierali sa v jeseni, keď dozreli. Tvrdé plody sa sušili na čaj, ak boli plody zrelšie, zbierali sa na lekvár. Dnes ich na tento účel zbierajú už len ojedinele milovníci prírodných produktov. Šípkový lekvár sa pripravoval dvojakým spôsobom. Šípky sa očistili, prekrojili a vnútorňajšie jadierka sa odstránili. Vyčistené šípky sa uvarili. Lekvár sa varil bez cukru. Podľa novšieho spôsobu, ktorý sa praktizuje aj dnes, sa šípky očistia, potom sa celé na mätko uvaria a uvarené sa prepasírujú cez sito. Pridá sa cukor a zmes sa dobre povarí. Zo šípok sa varil aj chutný čaj. Šípky sa na čaj sa usušili a potom sa z nich pripravoval chutný čaj vylúhovaním v prevarenej vode. Baza čierna - *chabzdia* - predmetom zberu boli kedysi najmä zrelé plody bazy čiernej, z nich sa páčila pálenka *chabzd'ovicu*. V súčasnosti sa zbierajú najmä kvety bazy a lúhovaním na slnku, s pridaním cukru a citróna sa z nich pripravuje sirup. Niektoré lesné plodiny napr. čučoriedky, brusnice rástli len vo vyššie položených lokalitách ako Prašivá a Poľana. Boli predmetom zberu miestnych obyvateľov, neskôr aj obyvateľov širšieho okolia. Konzervovali sa sušením. Čučoriedky sa používali ako liek, najmä pri hnačkových ochoreniach, chudokrvnosti a pod.. Zo sušených bobúľ sa varieval čaj. Čerstvé čučorieky sa zavárali na kompóty. Dnes ich v regióne ponúkajú na predaj najmä zbierači z Horehronia. Predmetom zberu bolo kedysi aj ovocie divých jabĺk, hrušiek a čerešní - *plánky*. Takéto stromy rástli aj dodnes rastú rozptýlené v chotári obcí, najmä na medziach. Divé hrušky odkladali do sena, jablká prekrojili na štvrtky a sušili ich v peci.

Ak bolo dostatok ovocia a lesných plodov, ich drvením a lisovaním sa pripravovali šťavy - *sirupy*, ktoré počas zimy nahrádzali nedostatok čerstvého ovocia. Rozdrvené ovocie sa vylisovalo, pretlačením cez sitko, plátno, mlynček alebo špeciálnom lise. Ovocná šťava sa nechala pár hodín odstáť, aby sa drobné čiastočky usadili na dne. Potom sa opatrne zliala, pridal sa do nej cukor a menšie, alebo rovnaké množstvo vody ako šťavy. Šťava sa naplnila do fliaš, fľaše sa poukladali do zaváracieho hrnca a zakryté sa krátko sterilizovali nie pri vysokej teplote približne päť až desať minút. Potom sa uzatvorili čistými zátkami vyvarenými vo vode. Po zazátkovaní sa fľaše poukladali ležato, aby sa zátky ešte vysterilizovali od zvyškov mikroorganizmov, ktoré na nich ostali. Pre lepšie zakonzervovanie sa zvykli po vychladnutí hrdlá fliaš ešte namočiť do vychladnutého parafínu. Slivkový lekvár sa používal do koláčov, plnili sa ním pirohy, ochucovali halušky, natieral sa ním chlieb. Na mušty - *sirupy* sa ovocie dôkladne podrviло, pomačkalo a nechalo sa pár dní vykvasiť a vylúhovať na slnku. Pred sterilizovaním sa mušt upravoval riedením pitnou vodou a dosladzovaním cukrom. Množstvo vody a cukru záviselo od ovocia. Do šťavy z kyslejšieho ovocia sa pridávalo väčšie množstvo cukru ako do ovocia sladkého. Uvedeným spôsobom sa najčastejšie spracúvali maliny. Obraté maliny sa dali do veľkého pohára a nechali sa týždeň vykysnúť za oknom. Vykvasená šťava sa precedila cez plátenú utierku do čistej smaltovanej nádoby. Na liter šťavy sa pridal asi kilogram cukru. Šťava s cukrom sa dala prevariť, postupne ako sa zahrievala, miešala až kým sa cukor nerozpustil, potom sa nechala krátko

povariť. Horúca šťava sa naliala do čistých suchých fliaš, zazátkovala sa, prikryla sa teplou prikrývkou a nechala stáť do druhého dňa. Uskladnila sa v chladnej tmavej komore. V jeseň dorzrievali trnky. Robilo sa z nich chutné trnkové víno. Na trnkové víno sa trnky zbierali po prvých mrazoch. Víno z trniek je tmavočervenej farby a trpké korenistej chuti, má veľa trieslovín. Obraté trnky sa umyli a popučili sa, potom sa pridala horúca voda a cukor. Sklenená nádoba s trnkami sa dala na teplejšie miesto. Zmes sa nechala kvasiť dovtedy, kým sa kôstky neoddeľovali od dužiny. Pri kvasení plody plávali na povrchu, po vykvasení klesali na dno. Potom sa zmes precedila a vylisovala sa cez redšie plátno. Vylisovaná šťava sa dala do čistej sklenej nádoby, pridala sa do jej voda a primerané množstvo cukru. Do zátky sa dala kvasná rúrka. Víno bolo vykvasené vtedy, keď už z rúrky neunikali bubliny. Výroba destilátov z opadaného ovocia kedysi v ľudovom prostredí na Podpoľaní nebola výraznejšie rozšírená, postupne sa rozšírila až v druhej polovici 20. storočia. V Detve bola aj pálenica, ktorú vlastnila rodina Lašovských.

Ľudia poznali aj liečivé účinky mnohých bylín a zbierali ich najmä na liečiteľské účely. Zbierali a sušili ich korene, listy, byle, kvety, plody. Množstvo a rozsah liečivých rastlín a ich použitie v ľudovom liečiteľstve predstavuje široký záber a vyžadovalo by si samostatné spracovanie. V spomienkach najstarších pamätníkov už nie sú zmienky o nůdzovom jedle, napr. z mladej lobody alebo žihľavy, možno však predpokladať, že žihľava bola v minulosti rozšírená v tradičnej kuchyni regiónu. Podobné využitie a obľubu zrejme mala v minulosti aj mladá loboda, ktorá v neúrodných rokoch bola častou potravou chudobných ľudí. Pre svoje priaznivé účinky na organizmus bola známou antiskorbutickou jarnou rastlinou. Neskôr sa využívali už len na liečebné účely, a na krmné účely pre ošípané a hydinu. V kuchyni ich nahradili niektoré druhy zeleniny ako napr. šalát a špenát. Žihľava však naďalej ostala spojená s obradným veľkonočným jedlom - praženicou, do ktorej sa primiešavajú mladé nadrobno pokrúpané listy žihľavy. Z lúčnych bylín sa najčastejšie zbierala rasca poľná - *rasca*. Bola nepostrádateľným korením tradičnej kuchyne. Mala priaznivé účinky hlavne na tráviaci systém. Rasca sa zbierala po dozretí, na jej zber sa využívali hlavne lúčne práce pri kosení a sušení sena. Keď sa seno pokosilo, pri roztriasaní trávy sa byle rasce starostlivo vyberali, zviazali do malých snopkov a pri odchode domov sa zobrali do batoha a dali vysušiť, najčastejšie zastoknutím snopka na drevený plot. Po vysušení sa snopok s rascou vymlátil dreveným piestom a rascové semená sa očistili od pliev. Rasca sa uskladňovala v plátených vreckách na chladnom suchom mieste. Pridávala sa do jedál najmä do polievok, zemiakov, pri konzervovaní a príprave mäsa, pri nakladaní kapusty a príprave kapustových jedál, pri príprave chlebového cesta a pečiva, na schutnenie pálenky. Oddávna obľúbenou rastlinou bola *žerucha*. Obyčajne rastie tam, kde vyvierajú alebo tečú horské potoky, bystriny a studničky. Žeruchu si radi odtrhli a pár lístkov z nej požuli kosci, ktorí na ňu pri kosení natrafili. Verili, že má liečivý a priaznivý účinok na žalúdok a tráviace ústrojenstvo. Pár lístkov žeruchy sa zvykne aj dnes pridávať do pálenky. Používa sa pri tráviacich problémoch alebo na prevenciu vo forme prípitku. V tradičnej kuchyni mali obľubu listy šťaveľa - *štiavy*,

ktoré sa zbierali na jar ako náhrada za listy zeleného šalátu. Pripravovala sa z nich chutná kyslá polievka. Listy a mladé byle šťavela sa konzumovali aj priamo v surovom stave, alebo sa z nich pripravoval šalát k mäsu, podobne sa mohli pripraviť na šalát aj mladé listy púpavy.

Med patrilo k produktom, ktoré boli vzácnosťou, patrili k tomu najlepšiemu v tradičnej kuchyni. Včely mali naši predkovia v úcte, postupne sa aj chov včiel zdokonalil. Med sa konzumoval len v malom množstve na Vianoce s obličkami a cesnakom ako obradné jedlo.

2.3.1.9 Polievky

Pre podpoľiansku kuchyňu je charakteristická široká škála polievok⁴¹ a ich každodenná konzumácia. Ide o jedlá, ktoré sa kedysi nenazývali polievkami, ale podľa hlavnej suroviny napr.: fízolňa, bôb, cícer, šošovica, hrach, kapusta, tekvica, šalát, gríby, krúpy, geršňa, rajs, čír, rezance atď... Polievky sa jedávali na raňajky, obed alebo večeru. Na raňajky sa podávali ľahšie, najmä mliečne alebo sladké zapražené polievky. Na obed sa varili hustejšie polievky, ktoré boli vlastne ako omáčky alebo prívarky, len príležitostne sa varievali mäsové polievky. Typickou sladkou zapraženou polievkou bol *zapržený čír – zapražená mrvenica, zaprazenie rezance, rascovina - rostovina - chudojebka, geršňa - lohaza, zemiaková zapražená - miškulica* a ďalšie. Do mliečnej polievky sa zaváralo cesto alebo ryža alebo bryndza a zemiaky. Najčastejšie sa varieval mliečny *čír - mrvenica s mliekom - melence, rezance s mliekom, čír s bryndzou, demikát*, v Slatinských Lazoch sa robievali aj *rezance s kyslým mliekom*.⁴² Z vývaru, ktorý ostal po haluškách - *haluškoviny* sa robila polievka. V medzivojnovom období si obľubu získala mliečna polievka s ryžou - *rajs*. Kyslé polievky - *octoviny - šodroviny - kysláre- kyslie poliouky* sa dochucovali octom alebo kyslou smotanou. Do polievok sa často pridávala zápražka, ktorou sa polievka zároveň zahustila. Kyslé polievky sa zahusťovali zátrepkou z múky a vody alebo mlieka, príp. smotany. Smotana sa kedysi používala do jedál zriedkavejšie ako mlieko, radšej sa zužitkovala na výrobu masla. Niektoré gazdiné na zahustenie kyslých polievok používali zápražku aj zátrepku, takéto jedlá boli chutnejšie a energeticky výdatnejšie. Do mnohých polievok sa zavárala cestovina, najmä z múky a vody, zriedkavejšie vaječná, neskôr aj iné druhy polievkových závariiek. Archaickejším spôsobom prípravy zahusťovania polievok bolo použitie krúp z jačmeňa alebo iných obilnín. Súčasťou mnohých polievok bola zelenina, najmä mrkva, petržlen, kapusta, cibuľa, zemiaky, neskôr aj iné. Niekde zeleninu okrem kapusty ani nepoznali. Často sa varievali polievky zo strukovín: *fízolňa - bôb, hrach, šošovica*. Do fazule zvykli pridávať aj jačmenné krúpy alebo, príp. aj údené bravčové mäso, takúto fazuľovú polievku volali

⁴¹ V tejto časti uvádzame len nemäsové polievky.

⁴² V iných obciach sme polievky z kyslého mlieka nezaznamenali, iba v Slatinských Lazoch, podľa rozprávania Anny Bahýľovej zo Slatinských Lazov narod.1947, vlastný výskum 2014.

ľuteránska procesia. V letnej sezóne polievky často obohacovali čerstvými hubami, v zime pridávali sušené hriby. Z mladých listov kapusty a kalerábu sa varievali *podlubky*. Na Podpoľaní bola známa široká škála kyslých polievok, nazývané boli tiež podľa základnej suroviny, napr.: *kyslie krumple, gríby, vajcovka, struky, tekvica, šalát, kapusta, hrach, fízolňa, podlubky, štiava* (šťaveľ). Mnohé sú obľúbené a varia sa dodnes. Kapustová polievka sa pripravovala na rôzne spôsoby z čerstvej hlávkovej alebo kyslej kvasenej kapusty. *Gríbovica* bola vianočná pôstna kapustová polievka so sušenými hribsmi. Kapusta bola aj základom ďalších polievok ako bola napr. *spuolnica - strapkáč*, do ktorej sa pridávala fazuľa, *cupkáč - cupkanina - medvedica* bola kapustová polievka so zemiakmi. Postupne sa aj sortiment polievok obohatil o ďalšie, ktoré sa dostali do domáceho prostredia z iných kuchýň.

Obrázok 8: Mrvená cestovina a zapražený čír.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2014

2.3.2 Mäsité jedlá a živočíšne produkty

2.3.2.1 Mäsité jedlá a tuky

Lov zveriny, vtáctva a rybolov patril kedysi len k príležitostným a doplňujúcim zdrojom získania mäsitej potravy. Bol určený predovšetkým príslušníkom vyššej spoločnosti. Bližšie informácie o využívaní zveriny, vtáctva a rýb v ľudovej stravy na Podpoľaní sa nám nepodarilo získať, pravdepodobne aj z dôvodu, že sa vyskytoval vo forme pytliactva, ktoré existovalo, ale sa všeobecne tajilo. Spomenúť možno chytanie rakov a rýb v potokoch, ktoré si chlapci piekli na ohni.

Do polovice 20. storočia sa mäso zvyčajne jedávalo len vo sviatok a v nedeľu, aj to nebolo pravidlom, v chudobnejších rodinách sa jedávalo len výnimočne. Najčastejšie sa pripravovalo varením vo vode s pridaním soli a korenia, alebo sa varievalo v kyslej kapuste spolu so zemiakmi. Pri významných rodinných udalostiach, poľnohospodárskych prácach alebo stavbe domu, zvykli zarezat' barana, ošípanú alebo hydinu z domáceho chovu, príp. sa siahlo do zásob údenín odložených pre tieto príležitosti. Väčšina jedál z mäsa sa kedysi konzumovala konzervovaná údením, solením a to najmä preto, že mäso rýchlo podliehalo kazeniu. Čerstvé mäso sa konzumovalo zriedka. V nedeľu jedlo navarili obyčajne hneď zrána. Uvarené mäso naporciovali a jedli ho na raňajky s chlebom. Kapustu zahustili zápražkou a zátrepkou z mlieka a múky. Na obed sa jedávala kapusta so zemiakmi, príp. mäso, ktoré ešte

zostalo. Postupne, ako sa mäso stalo dostupnejšie, sa aj v ľudovom prostredí rozšírili náročnejšie spôsoby jeho prípravy ako napr. dusenie, pečenie, praženie. Mäsitá strava sa postupne stala rovnocennou stravou s ostatnými druhmi jedál a vytvorila stabilnú súčasť jedálneho lístka. Zrejme určitým tabu bola konzumácia konského mäsa.

Približne do polovice 20. storočia najčastejším konzumovaným druhom mäsa bola baranina. Takmer v každej domácnosti chovali ovce. Čas rezania oviec bol obyčajne na jeseň po Mitre. Baraninu konzumovali čerstvú, alebo ju zasolili a uložili do drevených bočiek, často ju aj údili. Najbežnejším spôsobom prípravy mäsa bolo varenie. Ak baranie mäso veľmi páchlo po loji, močili ho v ovčom mlieku alebo žinčici, v nej ho aj varievali, alebo ho rôsolili v cesnaku, cibuli a čiernom korení, príp. ho pred varením obarili vriacou vodou a potom dobre premyli studenou vodou. Mäso nezvykli variť veľmi do mäkka, aby si zachovalo lepšiu chuť. Varené mäso sa konzumovalo ešte za horúca, odkrajovali sa z neho kúsky, ktoré sa iba posolili, príp. dochutili mletým čiernym korením. V obľube bola baranina varená vo vode so zeleninou a zemiakmi. Keď bolo mäso uvarené, vybrali ho a do vývaru pridali cestovinu potrhanú na malé kúsky. Okrem mäsa tak získali aj veľmi chutnú baraniu polievku. Baraninu varievali aj v kyslej kapuste so zemiakmi, alebo piekli nad pahrebou na otočnom ražni. Neskôr si veľkú obľubu získal *baraní perkelt* a *baraní guláš*. Za najlepšie mäso bolo považované mäso zo stehien, predných nôh a rebier. Na svadbách sa podávali držky varené v mlieku - *kutle*⁴³ a pľúcková polievka *sekania*⁴⁴. Tuk získaný z barana po vytopení - *baraní loj*, bol v minulosti veľmi významný a pokým nemali ošípané ani kravy, bol základným zdrojom na prílepšenie a omastenie jedál. Na loji sa pripravovala zápražka, mastili sa ním zemiaky, kaše, vyprážali sa na ňom krapne, pampúšky a pripravovali aj iné jedlá. Zúžitkovali všetko, aj črevá, z nich v Očovej robili *grezike*⁴⁵ – smažené črevá na cibulke.

S úbytkom oviec a rozšírením chovu ošípaných sa aj konzumácia baranieho mäsa postupne znižovala a baraninu vystriedalo mäso bravčové. Hovädzí dobytok bol najmä zdrojom mliečnej stravy. Hovädzie mäso sa konzumovalo len výnimočne, ak sa zviera zranilo a museli ho zabiť. Mäso sa príležitostne kupovalo u mäsiarov - *v jatkách*. Hovädzie mäso sa pripravovalo najčastejšie varením, neskôr aj dusením. Teľacina sa na stôl dostala pri slávnostných rodinných príležitostiach akými bývali svadby. Chov hydiny sliepky bol dôležitou súčasťou každého hospodárstva, o ktorý sa starala najmä gazdiná. Sliepky sa chovali najmä pre vajčka, ktoré priebežne zbierali a potom predávali na trhu, aby utržili pár drobných pre vlastnú potrebu. Mäso z hydiny sa konzumovalo len výnimočne. Varilo sa vo vode s koreňovou zeleninou, do vývaru sa pridávala cestovina - mrvenička, alebo tenké ručne

⁴³ Podľa informácií respondentov z Detvy, Vígľaša a Očovej, vlastný výskum 2014

⁴⁴ Podľa informácií respondentov z Detvy, Hriňovej, Stožku, vlastný výskum 2014

⁴⁵ Podľa informácie od Márie Chabadovej z Očovej, narod. 1936 . Vlastný výskum 2014.

krájané rezance. Na svadbách sa do polievky zavárali ozdobne tvarované *gágorčeky* - *brdárky*. Varené mäso zo sliepky sa jedávalo s chlebom. Slepáciu polievku nosili aj šestonedielkam a dávali chorým ľuďom. Medzi ľuďmi sa vtipne hovorievalo, že *"slepacia poliouka sa jedla len vtedy, ak bola chorá sliepka, alebo bou chorý človek."* Slepacia polievka sa stala aj obradným svadobným jedlom. Na stôl ju prinášala kuchárka a predtým, ako polievku ponúkla host'om, predniesla vinš viažuci sa k polievke: *"nesie sa vám polievočka, je v nej kohút, aj sliepočka..."*. Polievka mala priniesť mladomanželom plodnosť, šťastie a lásku. Polievku jedli zo spoločného taniera. Z ostatnej hydiny sa v menšom počte chovali najmä husi a kačice, ktoré boli určené hlavne na perie. Z domácich zvierat sa v menšom konzumovalo aj králičie mäso. Jedlá z vajec, najmä praženicu a varené vajcia sa dávnejšie jedávali viac-menej príležitostne: ak prišla nečakaná návšteva z rodiny, keď sa išlo na púť, keď niekto z rodiny zachorel a pod.. Ako obradné jedlo sa konzumovali najmä na Veľkú noc varené a praženica s klobásou. Vajcia sa používali aj ako závarka alebo vložka do polievky, napr. do rascovej zapraženej, kyslej zemiakovej, vývaru z údeného mäsa, šalátovej. Vajcia sa používali aj na vylepšenie cesta - múčnych jedál varených alebo pečiva. Vajcia sa jedávali ako obradné jedlo aj pri prvej oračke.⁴⁶ Podobne ako mäso zvierat využívali v strave aj tuky, ktoré zvyšovali kalorickú hodnotu jedál. Na varenie sa používali najmä živočíšne tuky: baraní loj, bravčová masť, údená slanina a bravčové sadlo, zriedkavejšie aj hovädzí loj. Masť alebo loj po vytopení naliali do hlinených hrncov alebo smaltovaných kandlí a uskladnili na chladnom tmavom a vzdušnom mieste. Tam, kde nechovali ošípané, alebo v čase, keď ich ešte nechovali, si baraní loj zachoval veľký význam. Používal sa na varenie a ako omastok. Používal sa najmä na prípravu zápražiek, ktorými sa zahusťovali polievky a dochucovali niektoré jedlá; vyprážali sa na ňom pampúšky; mastili sa ním jedlá zo zemiakov a obilnín. Maslo, masť, sadlo alebo slanina sa jedávali aj s chlebom a cibuľou ako samostatné jedlo.

Zabíjačka – zakáľačka

V domácnostiach kedysi chovali ošípané pre vlastnú spotrebu, po vykrmení ich zabíjali zakáľali. Na zabitie boli určené vykrmené ošípané hmotnosti približne 120, v druhej polovici 20. storočia aj 250 kg. Malé ošípané sa zabíjali len výnimočne, obyčajne vtedy, ak prasa ochorelo a prestalo prijímať potravu alebo si zlomilo nohu. Niekde chovali aj prasnicu, no malé prasiatka sa nikdy nezabíjali, odstavčatá radšej predali, aby utŕžili peniaze. Zabíjačky sa konali obyčajne v zimnom období tesne pred Vianocami, približne okolo Tomáša a neskôr. Týmto spôsobom si v domácnostiach snažili zabezpečiť mäso aj na nadchádzajúce vianočné sviatky. Druhým najčastejším obdobím zabíjačiek bolo fašiangové obdobie. V minulosti sa mäso spracovávalo najmä na uskladnenie, len malá časť sa konzumovala v čerstvom stave. Kusy bravčového mäsa a slaniny sa konzervovali najmä solením a údením. Mäso

⁴⁶ Podľa informácií Martina Libiaka, z Kriváňa, vlastný výskum, 1976

zakonzervované údením vydržalo až do leta. Mäso a mäsové produkty sa nekonzumovali vo všedný deň, na jedálnom lístku sa objavovali len vo sviatok alebo pri dôležitých udalostiach rodiny, pri spoločných prácach na poli, stavbe domu a pod.. Neskôr, keď doba priniesla chladničky a mrazničky, ktoré umožňovali potraviny dlhšiu dobu uchovávať schladené a zmrazené, viac mäsa sa ponechávalo v čerstvom stave a podstatne menej sa údilo, resp. viac mäsa sa spracovalo do klobás a tie sa potom ešte údili. Kedysi sa v domácnosti chovala najčastejšie jedna ošípaná, neskôr najmä v domácnostiach, kde ešte gazdovali starí rodičia, nezriedka vychovali aj dve tri ošípané, z nich jednu predali, alebo rozdelili medzi dospelé deti, resp. ich rodiny. Takýmto spôsobom rodičia pomáhali deťom, ktoré žili v paneláku na sídlisku a nemali možnosť, príp. ani záujem vychovať si ošípanú pre vlastnú spotrebu. V poslednom čase je zaužívané, že tí, ktorí chcú mať vlastné zabíjačkové produkty, si buď kúpia ošípanú alebo polku ošípanej a z nej si potom vyrábajú zabíjačkové produkty. Spôsob výroby zabíjačkových produktov sa realizuje v duchu tradičných zvyklostí a receptúr, príp. s malými zmenami.

Ako prebiehala tradičná zabíjačka?⁴⁷ Ošípaná sa pár dní pred zabíjačkou držala na čistej podstielke a krmila sa len riedkymi pomyjami, aby mala čo najčistejšie črevá a žalúdok. Deň pred zabíjačkou sa nachystalo všetko potrebné: miestnosť, stôl, stojan koza na zavesenie ošípanej, veľké drevené koryto, reťaze, trojnožka s kotlom, čistiace zvončeky na odstránenie štetín, drevo na kúrenie, nože a sekáč na mäso, hrnce a misky, rožky na plnenie jaterníc a klobás, nádoby na masť. Pripravilo a očistilo sa dostatočné množstvo cesnaku, ktorý sa popučil alebo pomlel až tesne pred použitím. Tiež sa nachystala cibuľa, soľ, koreniny, ryža alebo jačmenné krúpy. Čierne korenie sa podrvalo v mažiari a preosialo sa. Pri zabíjačke bolo potrebné dostatočné množstvo horúcej vody, tá sa od včasného rána v deň zabíjačky zohrieva vo veľkom kotly. Zabíjačke velil gazda alebo skúsená osoba, od polovice 20. storočia si na túto prácu niekde zvykli pozývať vyučeného mäsiara. V mnohých rodinách boli a aj dnes sú chlapi, ktorí vedeli zabiť ošípanú, rozobrať ju a mäso spracovať na zabíjačkové produkty. Príbuzní, susedia a známi si pri zabíjačke vzájomne vypomáhali a tak je to aj dodnes. V každom dome sa zabíjačka riadila podľa určitých zvyklostí a overených skúseností. Ošípanú kedysi zakáľali špeciálnym tenkým *klacím* nožom. Pri zakáľaní najskôr ošípanú potrhli za zadnú nohu, omráčili ju a prevrátili na pravú stranu. Mäsiar prasa pritlačil kolenom a potom v oblasti krku vpichol nôž, čím prerušil krvné tepny a urobil vykrvenie ošípanej. Vykrcenie muselo byť dostatočné, aby nenastalo vnútorné krvácanie a mäso by zostalo krvavé. Čerstvú krv pomocník zachytil do nádoby, trochu ju

⁴⁷ Podľa technologického postupu a informácií Jozefa Ostrihoňa z Detvy, narod.1925 – výskumu z roku 1983 a výskumu v obciach Podpoľania, 2014

posolil a miešal ju. Krv sa použila popražená do jaterníc alebo kaše. V čase, keď sa zo zabitých ošípaných musel povinne odovzdávať krupón, sa ošípaná musela rozobrať tak, aby sa koža takmer z celého chrbta oddelila a pritom sa nepoškodila. Po zabití ošípanej bolo dôležité jej odsrstenie, očistenie od štetín. Robilo sa tak, že ošípanú poliali horúcou vodou a potom ju oškrabávali od srsti škrabkami. Následne ju celú ešte krátko máčali v horúcej vode. Najlepšie sa odsrstenie robilo vo veľkom koryte, do ktorého sa položili priečne reťaze a na ne sa dala ošípaná. Najskôr ju položili na chrbát, posypali kolofóniou a poliali horúcou vodou. Pot'ahovaním reťazí ošípanú čistili od srsti a odstránili z nej vrchnú časť pokožky aj nečistoty. Potom ju otočili a postup zopakovali. Drobné zvyšky srsti ešte dočisťovali opaľovaním slamou. Potom ošípanú umyli studenou vodou a *rozoberali*. Robí sa to spôsobom, pri ktorom sa ošípaná pomocou rebríka, dverí alebo kladky zdvihne a zavesí sa za zadné nohy na stojan - *kozu*. Potom sa rozoberá. Podľa staršieho spôsobu sa rozoberanie robilo na zemi. Ošípanú položili na dva kusy dreva *šajty* a na čistú slamu bruchom hore. Najskôr urobili zárezy za ušami ošípanej a oddelili hlavu. Potom ošípanú rozrezali cez brucho pozdĺžne a do väčšej nádoby vybrali vnútornosti: najskôr črevá a žalúdok, potom do inej nádoby pečienku, slezinu, pľúca, obličky. Z pečienky sa musela oddeliť žľe a vybrané vnútornosti sa dali na čistenie a ďalšie spracovanie. Následne ošípanú cez chrbticu rozťali pozdĺžne na polovice *polky*, rozpolené časti zanesli do domu a tam pokračovali v ich ďalšom spracovaní. Chrbtica sa musela rozseknúť opatrne, aby sa nepoškodila miecha. Z rozpolených častí sa najskôr odrezali a opracovali zadné, potom predné nohy. Nohy sa dali do koryta na zasolenie. Rebrá sa sčasti obrezali a takto začistené sa dali do koryta, určeného na rôsolenie mäsa. Hlavu ošípanej dobre očistili, rozsekli na dve polovice, mozog vybrali a hlavu dali variť do kotla, v ktorom sa varili *obarky*. K hlave dali variť aj lalok *podhrdlinu*, odkrvené srdce a očistené obličky, mäsové odkrojky a podbrušinu. Uvarili aj ľahké pľúca, ktoré použili do jaterníc, časť ťažkých pľúc pečienku uvarili do tlačanky, zvyšok ľahkých pľúc odložili na neskoršiu konzumáciu. Časť pečienky, najmä jej tenšie kusy usmažili na frústik. Čisteniu čriev sa venovala veľká pozornosť. Bola to obyčajne práca šikovnejších žien alebo gazdinej. Najskôr sa črevá *rozoberali*, pričom sa z nich opatrne odstránil tuk, ktorým boli črevá obrastené a vonkajší obal vnútorností *plachtička* - tuková sieťka, ktorá drží črevá pokope. Plachtičku opatrne vystreli na lopár aby stuhla a neskôr poslúžila na prípravu sadla *sala*. Tuk sa dal vypražiť. Tenké črevá sa oddelili od hrubých a odrezal sa aj žalúdok. Z ošípanej získalo približne 18 až 20 m tenkých čriev a 4-5 m hrubých čriev. Črevá sa postupne rozrezali na niekoľko väčších kusov, každý sa vodou očistil od nečistoty a natrávených zvyškov. Čistenie sa praktizovalo tak, že jedna osoba držala, vyplachovala a obracala črevá a druhá do čriev lievala teplú vodu, pridŕžiavala a pomáhala ich prevracať. Čistenie tenkých čriev sa robilo tak, že kus čreva dlhý približne dva metre, sa najskôr prelial vodou a nečistota sa z neho vypláchla. Potom sa črevo ponorilo do nádoby s vodou a pomocou lievajúcej vody sa črevo prevrátilo vnútornou stranou navonok, opäť sa premylo a pod tečúcou vodou sa dobre pooplachovalo. Keď boli črevá umyté - *prevrátenie*, ďalej sa čistili - *šľamovali*. Dávnejšie sa

črevá len dôkladne vyumývali a namáčali sa v soli a cibuli. Podstatou *šľamovania* bolo čistenie čreva - jeho vnútornej sliznice. Šľamovanie sa podľa staršieho postupu robilo vechťom zo slamy na čistom ľade alebo snehu, pričom sa trelo slameným vechťom. Podľa novšieho spôsobu sa šľamovanie čriev robieva na drevenom podklade, napr. okraji stola alebo drevenej lopatke, pričom sa črevo opatrne šúcha obrátenou stranou čepele noža. Vzniknutý odpad *šľiam* sa oddelí od čreva až ostane črevo ako blana. Po vyšľamovaní sa očistené črevá prepláchnu vodou, až kým nie sú úplne čisté a nezapáchajú. Potom sa dajú do nádoby, v ktorej je nakrájaná cibuľa so soľou. Pred plnením sa črevá znova prepláchnu čistou vodou. Podobne sa čistí aj žalúdok, ktorý sa používa na prípravu tlačanky *mateja - švankesu - švajkesu*.

Mäso, údené mäso - *údenô*. Časť mäsa z ošípanej a slanina sa vydělila na údenie. Údením sa mäso konzervovalo. Na tento účel sa dávali najmä zadné a predné nohy, kolienka, rebrá, krkovička *krížnik*, tenké mäso z vnútornej brušnej časti *zajac*, slanina. Solili sa aj kože a nožičky *paprčky*, z ktorých sa neskôr varila huspenina. Mäso pred solením sa muselo tiež očistiť od krvi a nechalo sa rozložené odstáť, aby sa vychladilo. Mäso aj slanina sa solili na sucho ručným rozotieraním soli, hrubšie a väčšie kusy sa nasolili viac, pričom sa solilo rovnomerne a dôkladne aj na miestach, kde boli kosti a koža. Zasolené kusy sa nechali na koryte *rôsoliť*. Spodok koryta sa posypal soľou. Mäso aj slanina vplyvom soli pustili šťavu, ktorá so soľou vytvorila rôsolovitý nálev, ním sa mäso priebežne polievalo. Jednotlivé kusy bolo treba naukladať tesne vedľa seba aj na seba, aby nevznikli medzery a mäso sa rýchlo nevysušilo. Po pár dňoch sa mäso prekladalo a obracalo. Kusy, ktoré boli navrchu sa dali na spod, aby rôsolenie prebiehalo rovnomerne. Mäso sa rôsolilo dovtedy, kým sa rôsol opäť nevstrebal do mäsa, čo trvalo približne jeden - dva týždne, šunky aj viac. Rôsoleniu sa venovala veľká pozornosť, lebo ak sa mäso dobre nenarôsoliť až ku kosti, zvyklo sa od kosti kaziť a uvarenie malo šedastý nádych. Niekde kombinovali solenie na sucho s rôsolom, ktorý pripravili z vychladenej prevarenej slanej vody. Ním sa nasolené mäso na druhý tretí deň polialo a potom sa rôsolilo ako pri predchádzajúcom postupe. Zvyšný rôsol sa používal, ak ochorela krava. Keď prestala prežúvať, tak sa jej do pažeráka vlialo trocha rôsolu. Po zarôsolení sa mäso dalo údiť na chladný mierny dym. Údilo sa na pôjde alebo v drevených doštených udiarňach. Po zaúdení sa mäso aj slanina uskladnili zavesené v chladnej, tmavej dobre vetranej suchej komore.

Dôležitým produktom zabíjačiek boli klobásy *klobásy*. Klobásy sa spracovávali z mäsa, ktoré nebolo určené na údenie. Boli to najmä mäsové odrezky, keďže tradične sa v čerstvom stave mäso dlho uskladňovať nedalo. Odrezky z mäsa spolu s ostatným mäsom určeným na spracovanie do klobás sa kedysi krájali na menšie kocky, až neskôr sa mleli, približne od polovice 20. st. Mäso na klobásy sa dobre osolilo, pridalo sa mleté čierne korenie, rasca, sladká aj štiplavá mletá červená paprika a cesnak. Mäso sa premiešalo so soľou a koreninami, rukami sa dobre spracovalo a potom sa ochutnávalo a dochucovalo soľou a koreninami.

Pri miešaní a pridávaní prísad bola vždy jedna hlavná osoba, ktorá mäso spracovávala a určovala množstvo korenín a prísad. Ostatní ochutnávali a posudzovali. Keďže klobásy mali vydržať čo najdlhšie, muselo sa do nich dať dostatočné množstvo soli, korenia, lebo tieto prísady pôsobili zároveň aj konzervačne. V minulosti sa do klobás nedával až taký veľký pomer mletej papriky ako dnes. Niektorí do klobás dávali aj majoránku, na takéto klobásy neboli vhodné na údenie a uskladnenie. Keď bolo mäso dostatočne premiešané, zmes sa lepila na ruky, mohlo sa plniť - *nadievat'* do čriev. Klobásy sa plnili do tenkých čriev ručne pomocou upravených zvieracích rožkov, neskôr pomocou mäsového mlynčeka a plechovej trubice pripevnenej na mlynček. Klobásy bolo treba nadiť na pevno, aby v nich neboli vzduchové bubliny. Ak sa klobásy naplnili tak, že boli mäkké, rýchlejšie vyschnú a nezriedka sa aj rozpadávajú. Podľa toho, aké mali byť klobásy dlhé, sa črevo dvakrát prekrútilo a na konci zaviazalo na uzlík. Klobásy sa ukladali a vešali vedľa seba na pripravenú čistú dlhšiu drevenú palicu. Medzi klobásami museli byť dostatočné medzery, aby sa dobre prevzdušnili, zaúdlili a vysušili. Klobásy sa údili na miernom dyme aj dva týždne, dym nemal byť silný ani horúci. Po vyúdení sa klobásy uskladnili v dobre vetranej studenej čistej miestnosti, zavesené na palici, na ktorej sa údili. Klobásové mäso sa plnilo aj do hladkých hrubých čriev, tieto klobásy boli hrubé ako saláma. Mäso, ktoré sa do nich dávalo, sa viac prisolilo. Takéto klobásy sa volali *ritnoky*, podľa čreva, do ktorého sa plnili. Ak bolo dostatok mäsa, urobili sa aj dva tri. Konzumovali sa pri letných prácach na poli, najmä pri kosení a sušení sena.

Slanina, sadlo - *salo*, masť, oškvarky - *škvarky*. Spracovanie slaniny a masných častí z ošípanej bolo rovnako dôležité. Okrem slaniny sa z masných častí ošípanej spracovávalo aj sadlo na masť a oškvarky. Masť z vnútorností sa vyprážala osobitne, po vyprážení sa zliala cez sitko a oškvarky sa dali do jaterníc. Mäkká slanina z podbrušiny sa dala uvariť do kotla spolu aj s lalokom. Slanina určená na údenie sa nechala buď vo dvoch väčších kusoch *pôltoch*, alebo podľa novšieho postupu sa nakrájala na niekoľko užších a kratších kusov. Slanina sa nasolila a dala do koryta, v ktorom sa potom rôsolila. Niekde slaninu okrem soli posypali aj trochou rasce a papriky a tak ju údili. Časť slaniny sa dala krátko povariť *zabariť* do kotla s obarom - *obarkami*, potom sa nasolila a dala sa zaúdiť. Kusy uvareného laloku - *podhrdliny* sa zapaprikovali mletou červenou paprikou, posypali mletým čiernym korením, potreli rozotreným cesnakom a nechali sa vychladieť. Takáto slanina sa volá *papriková slanina*, konzumovala sa v čerstvom stave s chlebom. Zvyšné kusy slaniny, ktoré neboli určené na údenie, sa pokrájali a pripravili na vyprážanie. Výsledným produktom bola masť a oškvarky - *škvarky*. Masť sa vyprážala v kotly alebo vo väčšom hrnci až konci zabíjačkových prác alebo na druhý deň po zabíjačke. Pred vyprážením sa na dno kotla alebo hrnca naliali dva hrnčeky vody a potom sa pridalo pokrúšané sadlo. Sadlo z chrbtovej časti bolo tuhšie a muselo sa vyprážať dlhšie. Sadlo sa pri vyprážení pravidelne miešalo drevenou varechou. Vyprážalo sa na miernom ohni, aby sa masť neprepálila. Niekde pri vyprážení sadla priliali krátko pred ukončením do kotla asi pol litra mlieka, čím sa získali chutnejšie

oškvaroky. Keď bola masť vypražená, precedila sa cez sito do čistých suchých nádob, hlinených hrncov alebo smaltovaných kandlí používaných na uskladnenie masti. Oškvaroky, ktoré zostali pri vyprážíaní masti, sa tiež zužitkovali. Pridávali sa do cesta pri príprave pečiva *škvarkových pagáčov*, alebo *kálaných rožkov* plnených slivkovým lekvárom. Oškvaroky sa dávali aj ako omastok na halušky s kyslou kapustou alebo na chamulu, alebo ich konzumovali s chlebom. Na varenie sa kedysi viac používalo sadlo - *salo* ako slanina. Používalo sa najmä na prípravu zápražky a teda aj mnohých zapražených jedál. Jedlo pripravené so sadlom bolo chutnejšie ako s masťou. Na prípravu sadla sa použilo vnútorné mäkké sadlo z brušnej dutiny, ktoré sa predtým dalo povariť s obarkami. Uvarené sadlo sa pokrájalo na kúsky široké a dlhé približne na tri prsty, do každého sa ešte urobil zárez a pokrájané kusy sa nechali vychladnúť. Vychladnuté kúsky sa posolili tak, aby sa soľ dostala aj do zárezov, potom sa poukladali na tukovú *plachtičku* a všetko sa spolu dobre postláčalo a zabalilo do *plachtičky*. Takto spracované sadlo sa nakoniec zavinulo ešte do čistého na tento účel zhotoveného plátenného cedila a zavesené sa dalo údiť. Uskladňovalo sa zavesené v chladnej dobre vetranej komore. Odkrajovalo sa z neho podľa potreby na varenie alebo priamu konzumáciu.

Jedným zo zabíjačkových produktov boli jaternice *húrky* - *kašníky*. Archaickejším spôsobom prípravy jaterníc bolo naplnenie jačmennou alebo tenkeľovou kašou. Neskôr si obľubu získala ryža. Niekde sa do jaterníc dávala len ryža alebo sa dávala v rovnakom pomere s jačmennými krúpami. Takéto jaternice boli chutnejšie, než len zo samotnej ryže. Ryža sa pred varením dobre prebrala, umyla, až potom sa dala variť do väčšieho množstva vriacej vody. Nevarila sa do mäkka, len sa dobre sparila, aby sa v jaterniciach nerozvarila, jačmenné krúpy a tenkeľ bolo treba variť dlhšie. Aby sa kaša uvarila rovnomerne, musela sa častejšie miešať. Najlepšie sa kaša uvarila vtedy, keď sa vložila do čistého plátenného vrečka a zavesila sa do vriacej vody do kotla, v ktorom sa varili *obarky*, *kotlovina*. Takto uvarená kaša bola už aj omastená. Potom sa z vrečka vybrala a vysypala sa na koryto, kde sa nechala vychladnúť. K uvarenej ryži sa pridala uvarená a na drobno posekaná alebo pomletá podhrdlna, trocha mäsa, na mätko uvarené a na drobno pokrájané alebo pomleté kože, ľahké pľúca, udusená krv. Postupne sa pridalo mleté čierne korenie, majorán, posekané alebo pomleté oškvaroky z črevnej masti a na masť upražená cibuľa. Niekde ešte pridávali pretlačený cesnak, príp. trochu surovej pomletej pečienky. Kaša sa dobre premiešala a dochutila sa. Plnila sa ručne alebo pomocou mlynčeka do hrubých neskôr aj tenkých čriev, ktoré sa na koncoch upevnili pomocou drierka alebo špajdle. Jaternice sa dali *zabariť* približne na 10 - 15 minút do ovaru, pričom vývar nemal vriieť. Ak by sa jaternice vložili alebo varili vo vriacej vode hrozilo, že by sa mohli potrahať a kaša z nich by ušla do vývaru. Uvarené jaternice sa vybrali pomocou dierovanej varechy, porozkladali sa po stole alebo po drevenom lopári a nechali sa vychladnúť. Potom sa obrátili na druhú stranu. Jaternice boli určené na priamu konzumáciu približne do troch dní, neskôr začali kysnúť. Jaternice sa rozdávali ako *výsluška* pomocníkom na zabíjačke, rodine, susedom, ktorí tento dar vracali pri zabíjačke vo svojej domácnosti. Ak sa jaternice pripravovali aj zo surovou pečienkou, či

sú dostatočne uvarené sa zisťovalo tak, že jedna jaternica sa vybrala, prekrojila, ak bola kaša na reze vo vnútri ružová, jaternica ešte nebola dostatočne uvarená.

Tlačenka - *matej* - *švankes* - *švajkes* sa pripravovala z čerstvo uvareného a na kúsky pokrúpaného obarového mäsa, najmä mäsa hlavy, mäsa z odrezkov, laloku *podhrdliny*, uvarených mäkkých koží, vnútorností ako to: srdca, obličiek a jazyka. Niekde pridávali aj varenú pečenku *plúca*, ale vtedy hrozilo, že sa tlačenka rýchlejšie pokazí a nemohla byť na dlhšie uskladnenie. Mäso do tlačenky, prerastaná slanina a vnútornosti sa pokrújali na hrubšie rezance, pridali sa posekané alebo pomleté mäkké kože, pokrúpaná zmes sa posolila, okorenila, niekde pridali aj roztláčený cesnak, majoránku. Všetko sa opatrne premiešalo a dochutilo. Tlačenka nemala byť príliš korenená, a mäso v nej príliš rozvarené, lebo tlačenka sa ešte po naplnení varila. Kompaktnosť tlačenky sa dosahovala pridaním koží, resp. vývaru z koží alebo obarového vývaru. Zmes sa plnila do vyčisteného žalúdka alebo mechúra, pričom sa dbalo, aby bola dobre natlačená a neboli v nej vzduchové bubliny. Ak tlačenka bola slabo natlačená, pri reze sa rozpadávala. Tlačenka sa na dierke zaviazala motúžom a zavesená sa dala povariť do obarového vývaru približne na hodinu. Vkladala sa do vriacej vody, ale ďalej sa varila na miernom ohni, pričom sa dohliadalo, aby voda nevrela. Po uvarení sa tlačenka vybrala na drevenú doštičku alebo lopár. Či je uvarená sa skúšalo tak, že sa špajdlou alebo drevkom pichlo do črievka na žalúdku. Ak vytekala číra tekutina, tlačenka bola uvarená. Nakoniec sa nechala vychladnúť a vychladnutá sa zaťažila, aby sa z nej vytlačil zvyšný vzduch a stlačením sa náplň spevnila a pri reze sa nerozsypala. Tlačenka sa uviazala na motúziku a dala sa údiť spolu s ostatnými produktmi. Konzumovala sa s cibuľou a octom, zajedala chlebom. Obarová polievka je silný vývar, ktorý ostal po vyvarení mäsa a vnútorností a bravčových kostí. Do obarovej polievky sa pridávala geršňa. Masť zobratá zvrchu vývaru sa pridávala do jaternicovej kaše.

Zabíjačková *zakál'ačková* kapusta sa pripravovala z dobre vykysnutej sudovej kapusty, do nej sa pridala voda, pokrúpaná cibuľa, cesnak, bobkový list, rasca, namiesto vody sa mohlo použiť aj vývar z mäsa a kostí. Do kapusty sa dali variť kosti so zvyškami mäsa a kus laloku. Podľa novodobejšieho postupu sa dá kapusta variť do väčšieho hrnca, doleje sa vodou. Pridá sa pokrúpaná cibuľa, rasca, bobkový list, celé čierne a nové korenie, najemno pokrúpaný cesnak. Do kapusty sa vložia kosti so zvyškami mäsa. Mäso z odkrojkov sa pokrúpa na menšie kocky. Medzitým sa na masť dá nadrobno pokrúpaná cibuľa, upraží sa do sklovita. Potom sa odstaví z ohňa a pridá sa mletá červená sladká a štiplavá paprika, premieša sa s cibuľovým základom. Potom sa nádoba dá znova na oheň a na cibuľovo paprikový základ sa dá restovať pokrúpané mäso. Pridá sa mleté čierne korenie, rasca. Keď sa mäso opraží, podleje sa mäsovým vývarom, alebo horúcou vodou, premieša sa a za občasného miešania sa nechá podusiť na polomätko. Udusené mäso aj so šťavou sa pridá do kapustovej polievky. Môžu sa pridať aj zvyšky klobásovej zmesi, z ktorých sa rukami namočenými vo vode urobia malé guľky. Klobásová zmes sa musí zavarovať do mierne vriacej polievky, aby sa guľky nerozpadli.

Zabíjačková kapustnica sa môže dochutiť domácim lečom, v ktorom pri konzervovaní nebol použitý cukor ani ocot, len soľ, príp. olej. Všetko sa spolu premieša a nechá sa ešte krátko povariť na miernom ohni. Nakoniec sa z polievky vyberú kosti, kúsky mäsa sa oberú a vložia sa naspäť do polievky. V posledných desaťročiach, ak na zabíjačke navaria viac kapustnice s mäsom, zvyknú časť kapusty zavarieť do pohárov. Niekde kapustu na konzumáciu zahusťovali zátrepkou z vody a hladkej múky, alebo zátrepkou zo sladkej smotany a múky.

Na raňajky sa konzumovala *pečienka*. Na masti sa usmažila do zlatožlta nadrobno pokrúpaná cibuľa. Na cibuľový základ sa dala pečienka pokrúpaná na menšie tenšie kúsky, potom sa mierne okorenila podrveným čiernym korením. Pečienka sa na miernom ohni nechala chvíľu podusiť, príp. sa podliala troškou horúcej vody a niekoľkokrát sa premiešala. Dlhو sa nevarila, aby nestvrdla. Pred podávaním sa dochutila podrvenou majoránkou a soľou. Pečienka sa nemohla soliť pred varením alebo počas varenia, lebo by stvrdla. Na cibuľke sa upražil aj mozoček, ktorý sa predtým očistil od blán, premyl sa a nadrobno sa pokrúpal. Mozog sa mohol pridať aj do urestovanej pečienky a krátko sa všetko spolu podusilo. Pečienka aj mozoček sa jedli s chlebom. Pred konzumáciou sa vypil za dúšok hriatej pálenky. Niekde do pečienky pridávali nakoniec aj vajíčka.

Žobrácka kaša. Do obarového vývaru, ktorý ostal, sa dala variť jačmenná kaša, príp. sa použila kaša, ktorá ostala z prípravy jaterníc. Do uvarenej jačmennej kaše sa pridala krv a upražená cibuľa, príp. trochu škvariek z vnútorného sadla. Všetko sa spolu ešte popražilo na panvici, dochutilo sa soľou, mletým čiernym korením a majoránkou.

Krvavničky - krvou plnené jaternice sa na Podpoľaní pripravovali zriedkavejšie ako jaternice plnené kašou, zrejme ide o prevzaté receptúry z regiónov západného Slovenska a Moravy. Krv získanú z ošípanej zužitkovali častejšie na žobrácku kašu ako na krvavničky. Krvavničky sa pripravujú zo suchších žemlí pokrúpaných na malé kocky a opečených *užiarených*, k tomu sa pridá pokrúpaná čerstvá slanina, na žltو na masti upražená cibuľa, soľ, čierne korenie, krv a obarky. Zmes sa dobre premieša a plní sa do čriev. Krvavničky sa uvaria ako jaternice a nechajú sa vychladiť. V Klokoči plnili hrubé črevá aj plnkou so zemiakov.

Huspenina - studeno. Bravčové nožičky sa dobre umyjú, pozdĺžne rozseknú a dajú sa variť spolu s bravčovými kožami do dostatočného množstva studenej vody. Pridá sa soľ, celé čierne a voňavé korenie, bobkový list, cesnak a cibuľa. Varí sa prikryté na veľmi miernom ohni aj niekoľko hodín. Keď je mäso veľmi mäkké a oddeľuje sa od kostí, vývar sa precedí do čistých menších misiek. Pridá sa mäso obráté od kostí a pokrúpané na malé kúsky. Aspik sa posype troškou mletej červenej papriky a nechá sa v chlade stuhnúť. Studeno sa konzumuje s pokrúpanou cibuľou a trochou octu, zajedá sa chlebom. Studeno sa varievalo na Vianoce aj na Veľkú noc. Do polovice 20. storočia bolo aj jedným zo svadobných jedál.

Pri zabíjačke bolo zaužívané, že po ukončení prác sa na záver urobila zabíjačková hostina. Na stôl sa dostalo z viacerých zabíjačkových produktov: obarová polievka alebo kapustnica,

pečené jaternice, varená klobása, mäso z kapusty, zajac - hladké mäso. K tomu sa uvarili zemiaky, buď v kapuste alebo osobitne, príp. zemiaková kaša. Z produktov, ktoré sa konzumovali v čerstvom stave: kapustová polievka, kus čerstvého surového mäsa, jaternice, klobása, kúsok paprikovej slaniny, trochu škvariek. Tí, ktorí takýto dar dostali, podobne všetko vracali pri zabíjačke vo svojej domácnosti. Ak si domáci chceli uctiť susedov, rodinu, poslali zabíjačkové produkty často aj tam, kde sa zabíjačky nezúčastnili, ale v menšom množstve. Takýmto spôsobom si vlastne rodiny zabezpečili pestrejšiu stravu a čerstvé mäso v priebehu zimy. Tlačienka sa ako výslužka nedávala.

Obrázok 9: Varenie gulášu v kotly.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2012

2.3.2.2 Mlieko a mliečne produkty.

V minulosti prevažná časť chovu hospodárskych zvierat sa zameriaval a na chov oviec a hovädzieho dobytku, ktorý predstavoval v prvom rade zdroj mliečnej stravy. Tam kde kravu nemali, chovali aspoň pár oviec, tí najchudobnejší aspoň kozu. Mlieko a z neho po domácky vyrobené mliečne výrobky boli najrozšírenejšou skupinou živočíšnych produktov v tradičnej strave na Podpolaní. Mlieko, tvaroh, syry, bryndza, maslo, boli v tradičnej strave aj náhradou za mäsové produkty, ako boli mäso, masť, loj, slanina, ktorých bolo v domácnosti málo. Mlieko spĺňalo v skladbe stravy dve funkcie. Na jednej strane funkciu nápoja, na druhej strane sa veľmi často konzumovalo ako jeden z chodov, najčastejšie na večeru. Nezriedka ho považovali viac za jedlo ako za nápoj. V strave detí bolo základom každodennej výživy. Mlieko sa konzumovalo sladké a kyslé, často sa pil cmar, ktorý ostal pri mútení masla. K najjednoduchším jedlám, s ktorými sa mlieko konzumovalo, patrili chlieb, do sladkého mlieka si chlieb aj drobili. Mliekom sa zapíjali kašovité jedlá a jedlá zo zemiakov. Kyslé mlieko sa pilo v lete často aj od smädu. Používalo sa na prípravu mliečnych ale aj kyslých polievok. Využívalo sa ako prísada na zjemnenie chuti do rozličných jedál, najmä polievok, koláčov, kaší.

Smotana *smotanka* sa získavala z mlieka, ktoré sa nechalo v chlade odstáť. Mlieko sa nemiešalo, aby sa smotana na povrchu mlieka vyzrážala. Ak sa smotana zobrala zo sladkého

mlieka, získala sa sladká smotana. Ak mlieko stálo dlhšie a prirodzene skyslo, aj smotana z takéhoto mlieka bola kyslá. Zo smotany sa vyrábalo *maslo* ručným *mútením* v drevenej nádobe – *zbanke*. Mútením sa maslo zredukovalo a oddelilo od mlieka. Potom sa deravou drevenou varechou uhnetlo do väčšej hrudky a premylo vo vode. Maslo sa konzumovalo s chlebom, alebo sa používalo ako omastok na kaše, cestovinové, zemiakové a iné jedlá. Pridávalo sa do cesta na jeho skvalitnenie. Pri príprave polievok sa používalo do zápražky. Maslo udržiavali čerstvé tak, že ho dali do uzavretej nádoby s vodou a vodu pravidelne vymieňali. Na dlhšie uskladnenie ho vyškvarili a precedili do hlinenej nádoby, vrch zaviazali papierom a odložili na chladné miesto. Po mútení ostalo v *dbanke* mlieko s malými hrudkami masla – *cmar*, *mútené mlieko*. To potom konzumovali s chlebom, zemiakmi, haruľou alebo s nejakou kašou. V čase pôstu namiesto živočíšnych tukov sa jedlá pripravovali na masle.

Tvaroh sa vyrábala z kyslého *sadnutého* mlieka. Hrudky tvarohu sa spotrebovali čerstvé, alebo sa predali na trhu. Z kravského mlieka *zakľaganím* vyrábali aj *sladký syr*. Špecifickým jedlom, ktoré sa pripravovalo z prvého mlieka nadojeného po otelení kravy, bola *kuľastra* - *kuľajstra*.³⁹ Do takéhoto mlieka zvykli pridávať aj vajíčko, múku a smotanu a zamiesili mäkké cesto, z ktorého na ťapši upiekli v peci žltý koláč. Išlo o veľmi výživné jedlo. Podobné využitie v tradičnej strave malo aj kozie mlieko a produkty z neho.

2.3.2.3 Spracovanie ovčieho mlieka

Detva bola kedysi známa chovom oviec a výrobky z ovčieho mlieka zohrávali v tradičnej strave dôležitú úlohu. Ovce pásli od jari do neskorej jesene na podhorských lúkach. Kvalita mlieka závisela najmä od kvality paše. Najlepšie mlieko bolo na jar, menej kvalitné bolo, keď sa ovce pásli na strnisku alebo zemiacniku. Ovce sa dojili ručne, do nízkej drevenej nádoby *gelety*. Bola to mužská práca. Z *gelety* sa zlievalo do putery. Putera mala rôzne veľkosti, okrem veľkých puter na mlieko, až po malé na uskladnenie bryndze. Ak sa mlieko nespracúvalo na salaši, prenášalo sa v drevenej *ľahvici*, neskôr v *kandliach* na chrbte do trvalého príbytku, kde ho obyčajne spracovávala gazdiná podobným spôsobom ako na salaši. V tom prípade sa mlieko nadojené večer a nasledujúce ráno zlievalo spolu a spracúvalo sa ráno po prinesení z dojenia.⁴⁸

Hlavným produktom z ovčieho mlieka je hrudový syr, ktorý sa tu rovnako ako vo všetkých oblastiach salašníctva na Slovensku ale aj vo všetkých ovčiarskych regiónoch Karpát a Balkánskeho polostrova spracúval tradičným spôsobom, t. j. fermentáciou mlieka pomocou prírodného syridla.⁴⁹

⁴⁸ Na Podpoľaní v období 30.- 50. rokov prevládala individuálny chov oviec s menším počtom oviec, ktorý si rodiny zabezpečovali svojpomocne bez baču.

⁴⁹ PODOLÁK, J.: Tradičné ovčiarstvo na Slovensku s. 181

Obrázok 10: Na salaši - gelety na dojenie a hrudový syr.



Foto Anna Ostrihoňová, 2012

Na Podpol'aní sa syridlo nazývalo *kľag*. Mlieko malo mať pri kľaganí teplotu čerstvo nadojeného mlieka. Ak bolo mlieko chladnejšie, zvyklo sa ohriať. Postup pri výrobe syra bol približne nasledovný.⁵⁰

Na salaši sa mlieko dávalo ohriať do medeného kotla, ktorý sa zavesil nad ohnisko na drevenú vidlicu *kumhár*. Teplota mlieka sa zvykla upraviť aj pridaním menšieho množstva prevarenej teplej vody alebo prevarenej kyslej žinčice. Po zohriatí sa mlieko *zakľagalo* pridaním prírodného syridla *kľagu*, čím sa malo dosiahnuť zosyrenie mlieka. Syridlo *kľag* sa robil z vyschnutých žalúdkov malých ešte cicajúcich teliat. Takéto žalúdky sa dali kúpiť u mäsiara. Aby sa z nich získal kľag, nechal sa vysušený žalúdok lúhovať v prevarenej osolenej vody. Získané syridlo sa potom uskladňovalo na chladnom tmavom mieste v uzatvorenej fľaši alebo hlinenej nádobe s úzkym hrdlom. Na syrenie sa použilo primerané množstvo syridla v závislosti od množstva mlieka. Pri kľaganí sa syridlo rozlialo po celom povrchu mlieka a premiešalo sa. Potom sa miešanie zastavilo a nádoba sa zakryla čistým plátenným obrúskom a mlieko sa nechalo postáť. Približne do pol až trištvrté hodiny sa mlieko malo vyzrážať. Na syrenie bolo potrebné zvoliť správne množstvo syridla. Príliš veľké množstvo syridla spôsobilo, že syr sa vyzrážal rýchlejšie, no bol tvrdší a horký. Ak sa syridla do mlieka dalo menej, než bolo potrebné, mlieko sa zrážalo nedostatočne, syr sa rozpadával a nebol kompaktný. Zakľagané mlieko sa po zosyrení krížom prekrojilo až ku dnu nádoby drevenou varechou alebo drevenou šablou a pokrájalo sa na drobnejšie rezy, aby sa lepšie vyzrážala srvátka. Syrenina sa potom roztrepala varechou alebo *trepákom* na menšie kúsky, pričom sa premiešala od dna k povrchu a nechala sa ustáť.

⁵⁰ Vlastný výskum a podľa ukážok spracovania mlieka na salaši na syr v podaní Jozefa Zvaru z Detvy – podujatie pod názvom Salaš na Detve na Folklórnych slávnostiach pod Poľanou v Detve, 2012 - 2014 .

Z usadenej syreniny sa získavala hrudka. Bačovia to robili tak, že ponorili ruky do syreniny a stláčaním syreniny po kúskoch hrudku formovali, pričom srvátku vytlačali zo syra, doma syreninu podobrali a zachytili plachtičky zdvihnutím jej rohov, tie sa potom uhlopriečne zviazali a syrenina sa nechala v plachtičke zavesená odtečť od srvátky. Syrenina sa v plachtičke sformovala do hrudky. Nedostatočné vytlačenie srvátky z hrudky mohlo spôsobiť rýchle kysnutie syra. Syr sa v plachtičke zavesil na hák, pričom zvyšná srvátka stekala cez plachtičku. Hrudka sa musela nechať dostatočne stiecť zo srvátky, lebo inak by syr začal rýchlo kysnúť. Po stečení srvátky a zhutnení syra sa syr vybral z hrudiarky a uložil sa do chladnej a dobre vetranej miestnosti na drevenú policu *podišiar*, z ktorej zvyšná srvátka stekala na zem. Čerstvý syr sa nazýval *sladký* a krátko potom začal kysnúť. Ak mal ďalej zrieť, uložil sa do chladnejšej dobre vetranej miestnosti a zároveň sa musel utierať plátnom namočeným v slanej vode a obracať. Postupne sa na syre na jeho povrchu vytvorila suchšia kôra. Celkove kvalita hrudového syra závisela od kvality mlieka a od dodržania výrobného postupu pri kľaganí a zberaní. Ak sa mlieko obarilo horúcou vodou, tuk zo syra sa dostal do žinčice. Ak zostala jamka po stlačení syra prstom, syr bol zrelý, ak sa povrch syra po stlačení vyrovnal, syr ešte zrel. Syr, ktorý sa drobil medzi prstami, bol suchý a nebol kvalitný. Kvalita syra závisela aj od množstva kľagu. Nemohlo sa pridať ani veľa vody, lebo syr by bol ako tvaroh.

Hrudkový sa syr jedával, alebo sa spracúval po domácky na bryndzu. Nadprodukciu nosili do detvianskej alebo slatinskej bryndziarne, kde ho vykupovali a vyrábali z neho bryndzu a rôzne druhy syra. . " *My sme mali aj päťdesiat oviec. Pásli ich ňanko alebo Matúš. Ráno sa odvárau syr. Z večerného dojenia aj z raňajšieho. To robili manka v hrnci na špoherte. Syr sme nosili do Vagačov, ale potom začas aj do Galbavov... Manka aj ja. Do Detvy sme chodili peši a syr sme niesli na chrbte v košíku. Tam sme si dávali robiť aj bryndzu - pre nás, aby bola na zimu. Keď sa varili halúšky, zalo sa z geletky.* ".⁵¹

Z odvarenej srvátky pri výrobe hrudového syra vznikol chutný nápoj žinčica. Tá sa vychladená pila aj od smädu, alebo sa konzumovala s jedlom, najmä bryndzovými haluškami, zemiakmi, kašou.

2.4 Spôsob stravovania, príležitostné a obradné jedlá

2.4.1 Stravovací poriadok

S problematikou ľudovej stravy súvisia aj rôzne zvyky stolovania, nepísané tradície ľudovej etikety, jedálny lístok, obradné jedlá, miesto prípravy jedál a kuchynský inventár a pod.. Z územia neexistujú presné doklady o tradičnom stravovacom poriadku, no tak, ako inde v

⁵¹ Podľa rozprávania Márie Ostrihoňovej z Detvy, narod. 1929, vlastný výskum 2014

roľníckych vrstvách na Slovensku, aj tu sa všeobecne jedávalo trikrát denne. V čase poľnohospodárskych prác sa počas dňa obyčajne jedávalo viackrát a strava bola výdatnejšia.

Spôsob stravovania a stolovania nebol nemenný. V tradičnom stravovacom systéme sa uplatňovali nasledovné názvy: pre raňajky - frúštik, pre desiata - desiata, pre obed - obed, pre olovrant - havranka, havrana, pre večeru - večera. Vo všeobecnosti sa dôraz kládol na jedlo podávané na obed, v čase sezónnych poľnohospodárskych prác aj na jedlo podávané na ráno. Pri poľnohospodárskych prácach, keď sa odchádzalo ráno veľmi zavčasu na pole, sa pred odchodom pripravil malý frúštik, obyčajne kúsok slaniny alebo syra s chlebom a dúšok pálenky. Potom okolo ôsmej hodiny nasledoval veľký frúštik, najčastejšie halušky, pirohy s bryndzou alebo rezance, ktoré gazdiná priniesla alebo poslala na pole. Okolo desiatej hodiny nasledovala desiata, obyčajne to bol prípitok a chlieb so slaninou, u majetnejších aj klobása. Na obed sa pripravilo varené jedlo, buď polievka alebo husté jedlo - hustô, niekedy a dva chody. Na olovrant - havranku - havrana sa jedávala suchá strava napr. chlieb so syrom alebo slaninou, varenými vajcami, ak sa robilo, aj dúšok pálenky. Na večeru sa jedávali obyčajne zemiaky s mliekom alebo chlieb s mliekom. Do hory sa bralo len suché jedlo, najmä chlieb a slanina, nesmela chýbať pálenka. V zimnom období, keď bolo na gazdovstve práce menej a dni boli kratšie, sa zredukoval aj počet jedál a strava bola menej výdatná. Kým počas prác sa na raňajky pripravovali najmä halušky, po iné dni to bola najčastejšie zapražená, alebo mliečna polievka. Na obed sa varili najmä cestoviny alebo kyslá polievka. Večera bývala kaloricky ľahšia, najčastejšie jedlá zo zemiakov alebo redšie polievky, príp. kašovité jedlo. Ak jedlo ostalo od obeda, na večeru sa už nevarilo nič, ale zjedlo sa to, čo ostalo od obeda. Desiata a olovrant sa obyčajne vynechávali.

Výber jedla počas jednotlivých dní v týždni sa vo všeobecnosti riadil aj striedaním jedál sladkých a kyslých: ak jeden deň bolo na obed husté jedlo sladké, napr. rezance s makom, na druhý deň sa pripravilo jedlo kyslé, napr. kyslá fazuľa alebo kapusta. Nezriedka sa ako hlavné jedlo konzumoval iba chlieb s mliekom alebo so slaninou. V piatok, niekde aj v stredu sa dodržiaval pôst a jedávali sa pôstne jedlá, čo platilo najmä pre obyvateľov katolíckeho vierovyznania. Mäso sa jedávalo obyčajne len v nedeľu a vo sviatok, najčastejšie sa varilo *mäso v kapuste s krumpľami*. Pri významných rodinných udalostiach, poľnohospodárskych prácach alebo stavbe domu, zvykli zarezať barana, ošípanú, alebo hydinu z domáceho chovu, príp. sa siahlo do zásob údenín, ktoré sa odkladali pre takúto príležitosť. S rozšírením chovu ošípaných sa v zimnom období konali zabíjačky - *zakáľacky*, pri ktorých si rodiny a susedia vypomáhali. Po skončení zabíjačky sa účastníkom a pomocníkom dávala *výslužka* zo zabíjačkových produktov, pričom sa postupovalo recipročne.

Sedenie pri stole a spôsob stolovania nemalo jednotné pravidlá, riadilo sa podľa zaužívaných zvyklostí a možností v rodine. Gazda mal obyčajne za stolom svoje čestné miesto. Mladší slobodní členovia rodiny a deti sedávali pri stole vtedy, ak bolo miesto. Výnimku tvorili Vianoce, kedy počas štedrovečernej večere musela za stolom sedieť celá rodina. Pred jedlom a po jedle sa modlili, alebo aspoň prežehnali. Jedlá sa podávali a jedávali spoločne z jednej veľkej misy, každý si naberal svojou lyžicou, neskôr sa jedávalo osobitne z menších

hlinených misiek alebo tanierov. Dávnejšie v Hornom Tisovníku, v niektorých rodinách ženy nesesedeli, ale pri jedení stáli za mužmi.⁵² Ak sa jedlo delilo, napr. mäso, obyčajne ho delila osoba, ktorá mala na starosti varenie, alebo mala v rodine dominantné postavenie. V rodinách, kde bol gazda veľmi autoritatívny, delil jedlo on, dokonca vydeľoval aj suroviny na varenie.⁵³

Ľudia si jedlo vážili a neplytvali ním. Chlieb mali vo veľkej úcte. Ani omrvina nevyšla nezmar. Keď prišla do domu návšteva, vždy ju ponúkli chlebom, aj keď to bol úplne cudzí človek. Ak spadol kúsok chleba na zem, zdvihli ho, pobozkali a potom zjedli. Chlieb nesmel nikdy chýbať na vianočnom stole, *"aby nechýbau po celý rok"*. Zároveň plnil aj funkciu obradného pečiva. Platilo, že návštevu bolo treba ponúknuť a to aj viackrát. *"Núkať sa miselo. Nepatrilo si hned' brať zo stola. To len taký nemajočný. Miselo sa núknúť viac razy: "Nože si odkrojte, z nášho chlebíka." Naveľa si potom odkrojiu malú smidku – takú, raz do úst."*⁵⁴ Na Slatinských Lazoch ponúkali chlieb: *"Odkroj si do kily, a okružok, aby si lásku neprekrojila."*⁵⁵

2.4.2 Príležitostné, pôstne a obradné jedlá

Od jedál bežného dňa sa odlišovali jedlá konzumované pri určitých príležitostiach, najmä výročných a rodinných sviatkoch. V čase pôstu sa jedávali len pôstne jedlá. Kto držal prísny - *tuhý* pôst, jedol len raz za deň, často len chlieb a vodu. V dňoch pôstu bolo zakázané jesť mäso, masť, loj, alebo slaninu. Pôstne obdobie pred Veľkou nocou trvalo 40 dní, pred Vianocami v advente bola strava tiež striedma.

Obsahom a cieľom kalendárnych obyčajov bolo predovšetkým zaistenie hospodárskej prosperity jednotlivca aj spoločenstva. Niektoré obyčaje sú spojené so začatím respektíve ukončením poľnohospodárskych prác, zabezpečením obživy človeka a s tým spojenými snahami o ovládnutie prírody. Pre obyčaje zimného a jarného novoročia nachádzame viaceré spoločné črty. Je to napr. koledovanie, veštby o tom, aký bude celý hospodársky rok, držanie pôstov ale aj hojné hodovanie. Počas pochôdzkových zvykov viažucich sa k určitým dňom v roku bolo snahou získať potravinové produkty napr. vajcia, slaninu, múku, ovocie atď. a zároveň vinšovaním a koledovaním pozitívne ovplyvniť prosperitu hospodárstva, aj dostatok jedla pre členov rodiny.

2.4.2.1 Na svadbe

Z rodinných obyčajových príležitostí bola a dodnes ostala najvýznamnejšou svadba. Samotnej svadbe predchádzali pytačky. Už na pytačkách sa podľa ponúknutého jedla dalo usúdiť, či

⁵² Podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014

⁵³ Podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014

⁵⁴ Podľa rozprávania Márie Ostrihoňovej z Detvy, narod. 1929, vlastný výskum 2014

⁵⁵ Podľa rozprávania Anny Bahýľovej zo Slatinských Lazov, narod. 1947.

ponúkaný zväzok dievča a jeho rodina prijíma alebo nie. Podľa rozprávania Veroniky Golianovej z Detvy, ak pytačovi ponúkli praženicu, znamenalo to, že dievča ponuku prijíma, ak mu však ponúkli bryndzu, záujemcom týmto spôsobom dali na javo, že navrhnutý zväzok nie je vítaný a ponuku dievča a jeho rodina neprijímajú.

Zloženie svadobných jedál, spôsoby ich prípravy a spôsob stolovania sa postupom času menili. Dávnejšie, na prelome 19. a 20. storočia ako uvádza K.A. Medvecký v monografii Detva, bola prvým jedlom na svadbe *koláčová polievka*. Najprv si bral mladoženich aj s mladuchou. Po koláčovej polievke nasledovali: *rezance, rajs, žltá kaša s kutľami, sekania v pečienkovej polievke, kapusta, boslan a mäso*.⁵⁶

Podľa informácií získaných vlastným výskumom, v medzivojnovom a novšom období, svadobnú poklonu a koláče už nepiekli v dome mladuchy, ale ich na svadbu prinášala pozvaná rodina a ostatní svadobní hostia. V domoch, kde sa konala svadba piekli len chlieb a robili prípravy na svadobnú hostinu. V niektorých obciach v predsvadobnom týždni prinášali suroviny potrebné na pečenie - Zvolenská Slatina, Očová. Na Podpoľaní radostník *poklonu* piekla alebo dávala piecť birmovná mať nevesty. Ženy z rodiny piekli vysoké sladké chleby okrúhleho tvaru *baby*, navrchu v tvare slimáka, alebo podlhovasté pletence z kysnutého cesta z bielej pšeničnej múky. Vo Vígľaši sa takýto chlieb nazýval *bosvan*, piekli ho v kruhovej forme a cesto spleťali do vrkoča - štvoritého. Hornom Tisovníku boli obradným svadobným pečivom *kačice*.⁵⁷

Na celom území regiónu sa pekávali záviný z bieleho kysnutého cesta, ktoré sa nazývali rôzne: *babky - hluchie štrúdle*,⁵⁸ *rožky, koláče* a boli pnené tvarohom, makom, orechmi, lekvárom. Najrozšírenejším pečivom boli pampúchy *pampúšky*, vyprážené na loji alebo na masti, neskôr na oleji. V obľube boli aj technologicky náročnejšie druhy pečiva, ktoré sa dostali do ľudového prostredia ako napr. *štrúdle*, ktoré sa robili z tenkého ťahaného cesta a plnili sa makovou, tvarohovou alebo orechovou plnkou. V medzivojnovom období sa pekávali *kúsky - kúske, páranô, d'ellenô, kálanie rožky*. Svadobné pečivo nosili na svadbu ženy vo veľkých *chrbtových* alebo podlhovastých košoch. Na tento účel využívali aj menšie zvrchu zatváracie košíky, ktoré prenášali v ruke. Kôš alebo košík s koláčmi prikryli bielym plátenným uterákom s vytkávanou prietkou. Na tento účel boli určené aj parádnejšie uteráky, kombinované s výšivkou, na jednom konci ukončené ozdobným viazaním a strapcami. Do koša patrila aj fľaša *pôsk* s pálenkou, obyčajne hriatym. Väčšie koše, v ktorých nosili svadobné koláče, zakrúcali ešte do plachticky a prenášali ich na chrbte. Kôš s pečivom a fľašou odovzdali po príchode do domu nevesty alebo ženícha svadobnej matke. Po ceste na sobáš, zo sobáša alebo s rúchom, keď sprievod stretol nejakého známeho, zastal. Ženy mu

⁵⁶ Informácie uvádzame na porovnanie. MEDVECKÝ, K.: Detva. Monografia. Ružomberok 1905. s. 196

⁵⁷ Podľa informácií Jána Ďurova, narod. 1943 v Hornom Tisovníku, vlastný výskum 2014

⁵⁸ Názov *hluchie štrúdle* - pre plnené kysnuté záviný uviedla Pavlína Vajsová zo Stožku, narod. 1930

ponúkli kus koláča alebo pampúchy a na zapitie fľašu s pálenkou, niekedy koláče hádzali z voza prizerajúcim sa divákom.

Mladú nevestu kedysi pri príchode do domu ženícha vítala svokra medom. Najprv podala za lyžičku medu ženíchovi, potom neveste. Med symbolizoval lásku a dobrotu, tá mala mladomanželov sprevádzať aj v spoločnom živote. Podľa starodávnych zvykov išli spolu pozrieť do maštale a do komory, kde jej svokra podala peceň chleba. Mladucha držiak chlieb pod pazuchou obišla trikrát okolo stola, *aby sa dobre šikovala*.⁵⁹ Zvyk víťania mladého páru s medom sa však praktizuje na svadbách dodnes. Po ňom nasleduje novší obrad - rozbíjanie taniera a spoločné zametanie črepov. Rozbité črepy sú spojené s poverou, že prinášajú šťastie. Spoločné zametanie črepov je aj vyjadrením a deklarováním, že mladomanželia chcú spoločne pracovať a deliť sa o povinnosti. Tiež sa týmto spôsobom symbolicky zisťuje a predpovedá, aká šikovná bude nevesta a či jej robota pôjde od ruky.

Počas svadby sa kedysi stolovalo v izbe. Stôl bol umiestnený v rohu izby oproti dverám. V kúte sedel hlavný svadobný funkcionár *starejší*, ktorý riadil celý priebeh svadby. Vedľa neho sedel mladý pár, vedľa mladuchy jej birmovná mať, ktorá jej bola "*po ruky*" a počas svadobných obradov ju sprevádzala a pomáhala jej. Za stolom nebolo miesto pre každého, vzhľadom na obmedzené priestorové možnosti. Usadili len starších hostí, najmä ženy. Domáci, chlapi, družbovia a družice a ostatná mládež *deckovia* a *diouky* za stolom nesesávali. Stáli v miestnosti okolo stien, družice zvykli sedávať v oknách. Skôr, ako sa začalo na svadbe konzumovať jedlo, *starejší* sa poďakoval za privítanie a dary, ktoré pred nich rodina predložila a všetkých vyzval k modlitbe. Svadobníci vstali a spoločne sa pomodlili. Potom *starejší* modlitbu uzavrel formulou: *Požehnaj Pane, tieto dary, ktoré z tvojej štedrosti požívať budeme. Amen*.⁶⁰ Až potom nasledovala hostina. Kedysi jedlo na stôl na svadbe nosili družbovia. Až neskôr túto úlohu prevzali kuchárky a pomocnice.

Zloženie svadobných jedál, spôsoby ich prípravy a spôsob stolovania sa postupom času menili. Dávnejšie, na prelome 19. a 20. storočia ako uvádza K.A.Medvecký v monografii Detva, bola prvým jedlom na svadbe *koláčová polievka*. Najprv si bral mladoženích aj s mladuchou. Po koláčovej polievke nasledovali: *rezance*, *rajs*, *žltá kaša s kutľami*, *sekania v pečienkovej polievke*, *kapusta*, *boslan a mäso*.⁶¹

V 30. - 50. tých rokoch sa najčastejšie podávala baranina, uvarená vo vode a posolená. Z ostatných jedál sa podávalo: *sekania*, *kutle s mliekom*, *opekance*, *rajs*, *kapusta* s mäsom, z koláčov najmä *baby* a *pampúšky*, niekde aj *štrúdle*, *kálanie rožky* a pod. Jedávalo sa z jednej

⁵⁹ Úkony, ktorým sa mladucha podriaďovala, boli spojené s jej prijatím za člena rodiny, domu a hospodárstva. Stôl vo vedomí ľudí vystupuje ako symbol rodiny a domova. Nevesta sa podriaďovala týmto úkonom, aby v novej rodine privykla. Tieto zvyky v medzivojnovom období postupne zanikli.

⁶⁰ Podľa informácií Matúša Libiaka, z Kriváňa, ktorý býval aj *starejším* na svadbách v medzivojnovom období. Vlastný výskum 1976.

⁶¹ Informácie uvádzame na porovnanie. MEDVECKÝ, K.: Detva. Monografia. Ružomberok 1905, s.196.

misy, každý si nabral jedlo na lyžicu. Mladucha si pri jedení jednu ruku pridržiavala pred ústami a dávala pozor, aby jej jedlo nespadlo na zem alebo nekvaplo na šaty. Kapustu nejedla, aby nemala sopl'ové deti. Mäso obyčajne doniesli na tanieri pokrájané na menšie kúsky a starejší ho delil a podával host'om spolu s kúskom chleba, k tomu pridal aj za pohárik pálenky. Najčastejšie sa podávala baranina, uvarená vo vode a posolená. Predkladanie jedál na svadobný stôl bolo sprevádzané vinšom starejšieho a kuchárov. Pod oblokmi postávali zvedaví susedia a známi z najbližšieho okolia. Aj ich zvykli počastovať koláčmi a pálenkou. Najčastejšie sa podávala baranina, uvarená vo vode a posolená. Z ostatných jedál sa podávalo: *sekania*, *kutle s mliekom*, *opekance*, *rajs*, *kapusta s mäsom*, z koláčov najmä *baby* a *pampúšky*, niekde aj *štrúdle*, *kálanie rožky* a pod.

Až v neskoršom období začiatkom druhej polovice 20. storočia sa na svadobný stôl dostávali jedlá ako napr.: slepačia polievka s rezancami alebo *s brdárkami*, *gágorčekmi*. Varené slepačie mäso sa jedlo s chlebom. Pod vplyvom mestskej kuchyne a kuchýň okolitých národov si obľubu postupne získali viaceré aj dnes obľúbené jedlá napr. *perkelt* a *guláš*. Keď baraninu vystriedala bravčovina, konzumovala sa varená v kapuste so zemiakmi, neskôr aj dusená alebo pečená so zemiakmi. Kuracie mäso sa pripravovalo dusením na cibul'ke, s mletou červenou paprikou a zahusťovalo sa smotanou a múkou, pre takého jedlo sa zaužíval názov *perkelt*, ako príloha sa k nemu podávali múčne halušky. Približne od druhej polovice 20. storočia aj do ľudového prostredia začali čoraz viac prenikať nové spôsoby úpravy mäsa vyprážaním. Pozvaní hostia namiesto koláčov z kysnutého cesta začali na svadbu nosiť torty a zákusky. Pod vplyvom mestskej kuchyne a kuchýň okolitých národov rozšírili a obľubu získali aj iné netradičné jedlá, najmä vyprážané mäso bravčové, kuracie alebo teľacie so zemiakovým šalátom s majonézou – *vyprážanou so šalátom*, sekaný rezeň so zemiakmi – *fašírka s krumpľami*, pečené kura s ryžou a kompótom, pečené mäso s kapustou a knedľou – *pečenô s kapustou a knedľou* a iné.

Približne od polovice 20. storočia sa svadobná hostina často najmä v letnom období preniesla z izby na humno alebo pod veľký plátenný stan. Postupne sa miestom konania svadobných hostín stali sály kultúrnych domov a reštaurácie. Súčasťou svadobného veselí bola takmer vždy živá hudba. V posledných desaťročiach 20. storočia bolo zvykom robiť veľké svadobné hostiny, nezriedka aj s dvesto host'ami. Svadba bola aj vecou spoločenskej prestíže. Na svadobnej hostine sa podávalo niekoľko chodov. Kým v prvej polovici 20. storočia boli podávané mäsité chody najmä z baraniny, v ďalšom období už pre túto príležitosť chovali a zabili ošípanú, niekoľko sliepok, kureniec, niekedy aj teľa.

Pri tradičnej svadbe počas hodovania hrali muzikanti a vyhrávalo sa poza stoly, pričom si každý rozkázal a zaspieval pieseň. Za to muzikantom zaplatil na tanier, alebo do basy. Na koniec hodovania priniesli radostník *poklonu*, ktorú delila mladucha. Pri radostníku starejší hovoril vinš. Mladucha podala každému kus radostníka, starejší k tomu pridal za pohárik pálenky a kúsok mäsa s chlebom. Mladucha zároveň najbližšej ženíchovej rodine rozdávala podarúanky. Rozdelenie veľkého svadobného koláča medzi všetkých svadobných hostí patrilo medzi archaické svadobné úkony. Neskôr, ako poklonu vystriedala veľká torta, sa tento zvyk vytratil.

Obrázok 11: Mladucha z Detvy s poklonou. Poklona, obradné svadobné pečivo.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2012

Na záver hostiny starejší vyzval všetkých k spoločnej modlitbe. Rodine sa v mene všetkých poďakoval za pohostenie a poďakovanie zakončil želaním, aby im Pán Boh všetko hojne vynahradil. Svadobná mať, alebo ňou poverená osoba každému nadelila *výslužku*, ktorú hostia dostali pri odchode zo svadby. Bola to časť koláčov, ktoré doniesla rodina a tiež trocha z ostatných koláčov. Tento spôsob vracania darov bol zároveň aj formou poďakovania za donesený dar a účasť na svadbe. V niektorých dedinách Podpoľania, v sedemdesiatych - osemdesiatych rokoch 20. storočia svadobčanom okrem zákuskov nadelili aj z každého mäsitého chodu, ktorý sa na svadbe podával, napr. klobásu, jaternicu, vyprážané mäso, pečené mäso a pod.. Obdarúvanie na svadobnej hostine má veľmi starú tradíciu, je záväzná a je neodmysliteľnou súčasťou ľudovej etikety. Dávanie výslužiek sa na svadbách praktizuje dodnes. Dnes výslužku tvoria najmä rôzne zákusky a tortové rezy, príp. menšia fľaša alkoholu. Vo väčšine obcí Podpoľania zákusky a torty prinášajú na svadbu pozvaní hostia, a určité množstvo zákuskov si dávajú piecť aj rodiny, ktoré svadbu organizujú. Bližšia rodina okrem toho nosí aj darčekové koše s trvanlivými sladkosťami, orieškami, pečivom, kávou, alkoholom a pod. Dávanie výslužky kedysi aj dnes je považované za povinnosť tej strany, ktorá svadbu organizuje a pozýva na ňu hostí. Výslužka sa dáva hostom obyčajne pri odchode zo svadobnej hostiny, v niektorých prípadoch ju mladomanželia roznášajú na druhý deň po svadbe. Ak výslužku zo svadby pozvanému host'ovi, ktorý priniesol zákusky, tortu alebo iný dar, nedajú, považuje sa to za urážku.

V novšej dobe možno zaznamenať zvyk, pri ktorom po sobáši svadobná rodina ponúka prizerajúcich sa miestnych divákov zákuskami. V Detve sa to robí obyčajne na priestranstve pri kostole. Toto pohostenie je určené tým, ktorí sa prichádzajú pozrieť na sobáš mladomanželov, alebo im aj zagratalovať. Svadobná rodina si na tento účel pripraví a rozdá približne jeden - dva kartóny zákuskov. Každému, kto má chuť, ponúkne aj za pohárik

alkoholu. Ponúkание sa realizuje počas gratulácií mladomanželom. Ak je na svadbe živá ľudová hudba, muzikanti sprevádzajú svadobčanov aj v svadobnom sprievode a pred sobášom aj po sobáši hrajú svadobné piesne.

2.4.2.2 Pri narodení dieťaťa a na krštení

Podľa starších zvyklostí šestonedielke nosili po pôrode jedlo. O žene, ktorá išla na návštevu sa hovorilo: "*Ide s rožky,*" alebo "*ide na opáčenja - na opáčku*".⁶² Pri narodení dieťaťa takto chodievali k šestonedielke kmotry, známe aj blízke susedy. Predbiehali sa, ktorá ju skôr navštívi. Pri tejto príležitosti nosievali napečené *krapne*, alebo *pampúšky* a polievku *rascovinu* alebo kašu s mliekom - *rajs*. Majetnejšia suseda alebo kmotra doniesla aj zarezanú a očistenú sliepku, z ktorej potom domáci navarili výdatnú polievku. Neskôr na krštenie nosili napečené pampúšky, krapne a baby. Pri príležitosti krstu rodičia dieťaťa pozývali príbuzných na krštenie. Zväčkou kedysi bývala pôrodná babica *baba*. Na krštení za vrch stolom sedela obyčajne kmotra s kmotrom, ostatné ženy sedeli spolu, chlapi spolu. Na krštení sa podávali podobné jedlá ako na svadbe: *mäso, sekania, kutle s mliekom, opekance, rajs*. Neskôr pôvodné jedlá vystriedali novšie napr: *slepačia poliouka s rezancami, pečená húrka a kľbása, mäso s krumpľami, kurací perkelt s haluškami a iné*. Namiesto tradičného pečiva sa začali nosiť zákusky a torty. *Výslužka* sa dáva aj na krštení.

2.4.2.3 Na kare pri úmrtí

Pri úmrtí blízkej osoby najbližšia rodina pripravila na počesť zomrelého kar - jednoduchú pohrebnú hostinu. Pri tejto príležitosti sa tradične podávalo skromné pohostenie pre účastníkov pohrebu, ktoré pozostávalo najmä z pampúškov alebo báb, chleba a pohárka pálenky. Miestom, kde sa kar robieval, bola v Detve izba u príbuzného, alebo u hrobára, ktorý býval v blízkosti cintorína, zriedkavejšie sa kar usporiadal v krčme.

V druhej polovici 20. storočia bývali kary v sálach kultúrnych domov, v miestnej reštaurácii alebo pohostinstve. Občerstvenie na kare pozostávalo najmä zo salámy s chlebom, príp. guláša alebo perkeltu s chlebom. Posmrtná hostina začína modlitbou za zosnulého a prípitkom na jeho svetlú pamiatku. Pri prípitku sa neštrngá. Dnes sa podáva bohatšie občerstvenie, najčastejšie mäsité jedlo s prílohou napr. v Detve vyprážaný rezeň so zemiakovým šalátom alebo prírodný rezeň so zemiakmi alebo ryžou a zeleninovou oblohou. Podávajú sa tiež alkoholické a nealkoholické nápoje, zákusky a káva. Na kar pozýva rodina zosnulého prostredníctvom jednej - dvoch osôb, ktoré pred pohrebom poverí touto úlohou. Tí tlmočia pozvanie na kar s uvedením miesta, kde sa kar koná účastníkom pohrebu pri ich odchode z cintorína. Na kar sa zvykne pozývať blízka i vzdialenejšia rodina, susedia, kolegovia a dobrí známi. Považuje sa za etické, účasť na kare neodmietnuť.

⁶² Zuzana Jablonková z Vigľaša napr. spomínala, ako sa hovorievalo: "Treba ti ísť na opáčku, kmotra ti kolesá láme". Tak upiekla za veľký tanier krapní a ta išla na opáčku.

2.4.2.4 Vianoce

Jedlá, úkony aj vypovedané slová mali zabezpečiť zdravie, lásku, hojnosť, svornosť a prosperitu. Takmer všetko, čo sa na Štedrý deň a Štedrý večer robilo, malo popri praktickom význame aj magický charakter. V tento deň sa všetci postili. Ženy vstávali zavčas ráno, aby čím skôr napiekli pečivo a chlieb. Príprave cesta a pečiva venovali veľkú pozornosť, lebo dobre vykysnuté cesto a vydarené pečivo symbolizovalo hojnosť a prosperitu po celý rok, čo zároveň dokumentuje aj magický charakter a obradnú funkciu vianočného pečiva. Na Slatinských Lazoch kázala matka deťom, aby pri sádzaní chleba do pece vyskakovali, aby sa chlieb vydaril, bol vysoký a *"aby hospodárstvo prosperovalo."*⁶³

Tradičné štedrovečerné jedlá na Podpoľaní sa v základe takmer lokálne nelíšili, jedálny lístok tvorili: hriate, oblátka s cesnakom a medom, kapustová polievka s hriabmi, opekance, chlieb, koláče, jablká, orechy, sušené slivky, ako nápoj varené sušené hrušky. Jedlá evanjelikov boli v podstate rovnaké, na večeru však konzumovali aj čerstvé bravčové mäso a klobásu, katolíci mäso mohli jesť až po polnočnej omši. Z jedál štedrovečerného stola dostali aj domáce zvieratá, aj do studne hodili. Pred večerou si pripíjali alkoholickým nápojom hriatym, ale takým bez tuku, až po polnočnej sa mohlo piť hriate so sadlom alebo slaninou. Tradičným nealkoholickým nápojom konzumovaným na Vianoce bol nápoj z varených sušených hrušiek. Zvyšky z pripravovaných jedál, ktoré konzumovali na štedrý večer dali domácim zvieratám alebo odložili na osohy. Vodu, ktorou umyli riady od zvyškov cesta a múky, vyliali pod ovocné stromy, aby v budúcom roku dobre rodili. Skôr, ako si zasadli k štedrovečernému stolu, pred večerou nakrmili statok, hydinu a ostatné domáce zvieratá. Dali im trocha z jedál, ktoré pripravovali na štedrovečerný stôl, aby aj oni vedeli, že sú Vianoce. Aj zvieratám dali do krmu cesnak, aby boli zdravé a chránené od zlých síl.

Skôr ako na večer zazvonilo, malo byť všetko v dome vyčistené a na svojom mieste. Vianoce boli sviatky rodiny a spolupatričnosti, preto k vianočnému stolu mala zasadiť celá rodina. Ak niekto bol mimo domu, obyčajne sa na Vianoce vracal domov. Ak v priebehu roka niekto zomrel, ostávalo jedno miesto pri stole prázdne, ale pamätalo sa na neho. Do rohu izby zavesili na zelenú jedličku, alebo ju dali do mažiara na lavicu. Stromček ozdobili jabĺčkami, orieškami, farebnými papierovými reťazami. Obradný charakter večere sa odrážal aj v požiadavke, aby všetci, ktorí zasadiť k štedrovečernému stolu, boli čerstvo umytí, učešaní a čisto oblečení, aby takí boli po celý rok. Účinok sa ešte umocňoval obradným umývaním vodou, ktorú doniesol najmladší člen rodiny z potoka alebo studničky. Tesne predtým, ako na veži začala odbíjať osemnásť hodina, najmladší člen rodiny zobral šechtár a utekal s ním k potoku po vodu. Tam nabral z tečúcej vody a ponáhlal sa s ňou do izby, aby bol po celý rok rezký. Potom všetkým zavínšoval. Gazdiná alebo gazda hodili do vody peniaz a všetci najstaršieho sa vo vode postupne poumývali. Pri umývaní museli dávať pozor, aby nevyliali ani kvapku vody, *aby v dome nemali blchy*. Peniaz ostal tomu, kto doniesol vodu a vinšoval. Až potom si zasadli k štedrovečernému stolu.

⁶³ Podľa rozprávania Anny Bahýľovej zo Slatinských Lazov narod.1947, vlastný výskum 2014

Obrázok 12: Tradičné štedrovečerné jedlá.



Foto: Anna Ostrihoňová, 2012

Stôl bol prikrytý bielym tkaným obrusom. Na stôl sa malo dostať zo všetkého, čo sa v hospodárstve urodilo, buď vo forme jedla, alebo plodín, ktoré dávali na stôl pod obrus. Pod obrusom nemal chýbať peniaz, *aby nechýbau v dome po celý rok*. Priebeh večere mal svoje pravidlá. Najprv sa všetci pomodlili stojac okolo stola, pričom sa otec alebo matka predmodlievali. Pri stole počas večere nemohol od stola nikto odísť. Ak niekto porušil toto pravidlo, hrozilo, že odíde z rodiny alebo nebodaj zomrie. Počas večere mali všetci nohy položené na reťazi, ktorou bol stôl omotaný. Reťaz symbolizovala puto, aby rodina držala pevne pokope. Dotyk zo železom mal zabezpečiť zdravie členov rodiny po celý rok. Po modlitbe gazdiná prežehnala jedlá svätenou vodou, taktiež aj kúty miestnosti. Potom chytila do ruky varený hrach a rozhodla ho za seba do všetkých štyroch kútov izby, pričom hovorila, aby rodina mala toľko bohatstva, ako hrachu. Potom si dospelí pripili *hriatym*. Ako prvé jedli oblátku s medom a cesnakom, ktoré gazdiná rozdala každému pri stole. Predtým ešte každému urobila na čelo krížik so strúčikom cesnaku namočeným v mede. Cesnak na ochranu a od choroby, druhé, aby dotyčný bol dobrý ako ten med a ľudia ho mali radi. Medu sa vo všeobecnosti pripisovala magická sila a konzumovali ho pre posilnenie lásky a dobrých vzťahov v rodine. Oblátky - tenké obradné nekysnuté pečivo kedysi zvyčajne piekli hlavne v rodine rehtora, dnes si ich v mnohých domácnostiach pečú sami, alebo si ich kupujú. Cesnaku sa dodnes pripisuje magická liečivá, očistná a ochranná funkcia. Cesnak nesmel chýbať na štedrovečernom stole. Po oblátke sa zvyklo jesť jablko a orechy. Podľa nich sa predpovedalo zdravie. Hlavným vianočným jedlom boli opekance s makom a kapustnica s hríbami, obidve pôstne jedlá. Všetci ich jedli spoločne z misy. Hríby v kapustnici nesmeli chýbať. Ryba sa dostala na vianočný stôl až v druhej polovici 20. storočia. Ako nealkoholický nápoj, považovaný za lahôdku, popíjali nápoj z varených sušených hrušiek. Dali ho do väčšej nádoby, k tomu naberačku, s ktorou si naberal každý podľa chuti. Večeru zakončili modlitbou. V niektorých domácnostiach od stola odchádzali tak, že gazdiná znázorňovala kvočku a ostatní išli za ňou ako kurence.⁶⁴

⁶⁴ Podľa informácií Ľudmily Murínovej z Detvy, narod. 1932, ktorá tento zvyk praktizovala ešte asi v r. 1975.

Ak prišli vinšovníci, pohostili ich koláčmi a pálenkou, menších obdarovali ovocím a peniazmi. Omrviný a zvyšky zo štedrovečerného stola sa dôkladne pozmetali a odložili. Používali ich na *osohy* pri liečení členov domácnosti alebo domácich zvierat. Dievčatá si zvykli počas večere zobrať nenápadne opekanec a položiť ho vonku. Odkiaľ počuli zabrechať psa, v tú stranu sa mali vydať.⁵⁶

Ešte v 60-tych rokoch chodili po domoch po spievaní a vinšovaní miestni Rómovia. Domáci ich odmenili pálenkou, jedlom a peniazmi. Patrílo sa, aby na Vianoce vinšovníkov prijali, pohostili ich a obdarovali. Po večeri sa potom domáci uložili na oddych na slamu až do chvíle, kým nepočuli zvonit' a neprišiel čas ísť do kostola na polnočnú. Katolíci až po príchode z polnočnej jedia mäso a klobásy.

Dodnes sa mnohé zvyky a tradičné jedlá sa na Vianoce zachovávajú, nepripisuje sa im však taký magický význam ako v minulosti, zvyky sa dodržiavajú viac-menej zo zotrvačnosti, že ide o tradície, ktoré tu boli aj v minulosti, bez hlbšieho uvedomovania si ich významu. Na Štedrý deň sa pripravuje pečivo a štedrá večera. V katolíckych rodinách sa ešte zachováva pôstny charakter a tradičná skladba jedál, tie sú však obohatené o rybu a zemiakový šalát, tropické ovocie, zákusky a iné. Na Vianoce sa v mnohých rodinách pečú a zdobia medovníky. Rodina večeria spolu, pri horiacej sviečke za prestretým stolom. Vyvrcholením večere je rozbaľovanie darčiekov "od Ježiška", ktoré si kladú pred večerou pod stromček. Mnohé rodiny idú na polnočnú omšu. Na *Silvestra* sa nachystalo podobne ako na Štedrý deň, jedlu sa však už nepripisoval taký magický. Večera prebehla a aj v súčasnosti prebieha bez akýchkoľvek poverových úkonov a zákazov. Na Nový rok si vzájomne ľudia vinšovali. Na obed sa jedávalo bravčové mäso. Za nevhodné sa považovalo jedenie hydiny, lebo od gazdovstva odletí šťastie a prosperita odletí.

2.4.2.5 Fašiangy

Za fašiangové obdobie sa považovalo obdobie od Troch kráľov až do Popolcovej stredy, ale vyvrcholenie - fašiangy trvali len tri dni od nedele do Popolcovej stredy. V cirkevnom kalendári znamenali časový úsek, za ktorým nasledoval dlhý štyridsiťdňový pôst a po ňom obdobie jarých poľnohospodárskych prác. Na toto obdobie sa sústredilo vykonávanie svadieb, pochôdzkovanie, hodovanie a zábavy. Počas fašiangov sa jedli syté jedlá. Na loji alebo masti sa pražili *pampúšky* a *krapne*. Varila a konzumovala sa huspenina *studeno* a údené mäso v kapuste. Fašiangovníci za vinšovanie dostávali mäso, slaninu, údenú baraninu, vajcia, múku a peniaze. Slaninu nastokli na drevený ražeň, ostatnú požíveň si vzali do vreca. Večer potom urobili fašiangovú zábavu *tanec*. Z potravín, ktoré získali počas fašiangovania si uvarili jedlo a potom sa spoločne hostili.⁶⁵

⁶⁵ Podľa informácií Matúša Libiaka, z Kriváňa, ktorý ešte chodil po fašiangovaní aj balážovaní. Zvyk zanikol po prvej svetovej vojne. Vlastný výskum, 1976.

2.4.2.6 Veľká noc

Počas veľkonočného týždňa sa dodržiaval pôst a varili sa pôstne jedlá. Na *Škaredú Popolcovú stredu* sa zachovával pôst, jedli sa len pôstne jedlá. Na *Zelený štvrtok* sa varievali zelené jedlá, najmä kapustu.. Na *Veľký piatok* bol prísny pôst, varili sa šúľance a rezance. Na *Bielu sobotu* – pôstny deň, varili sa najmä kyslé polievky a cestoviny. Na *Veľkú noc* boli jedlá o mnoho výdatnejšie, lebo po dlhom pôste ľudia potrebovali načerpať energiu. V tomto čase sa jedávalo údené alebo čerstvé bravčové mäso, pečené plnené jahňa, kozľa alebo zajac, huspenina - studeno, varené vajcia alebo praženicu s klobásou, z vývaru z údeného mäsa sa pripravovala vajcovú polievku, ku ktorej sa jedol biely chlieb. Na veľkonočnú nedeľu *Veľkú nedeľu* nosievali do kostola v košíkoch jedlo na posvätenie, najmä chlieb, vajíčka, mäso, klobásky, to potom doma konzumovali.

2.5 Nápoje

Najrozšírenejším nápojom bola odjakživa voda. Zdrojom pitnej vody boli studne a pramene, ktorých je na Podpoľaní hojne. Vodu na pitie si kedysi schutňovali sušeným ovocím, ktoré sa vo vode varilo a nápoj potom pili teplý alebo studený, neskôr do vody pridávali doma vyrobené ovocné šťavy. Pre svoje liečivé účinky sa užívali aj odvary a výluhy z liečivých bylín. Čaj a káva patria medzi novšie nápoje. Pila sa najmä obilninová káva - *melta* a *cigória*, na raňajky s mliekom a v lete sa pila vychladená bez mlieka.

Tradičným alkoholickým nápojom bolo *hriate* - *hriatô* - *hriato*, pripravovalo sa tepelnou úpravou rozriedeného destilátu *kvitu* a cukru, príp. s pridaním horúcej slaniny alebo masti. *Hriate* s tukom sa muselo piť horúce. Ide o teplý sladký alkoholický prípitok, charakteristický svojou chuťou aj účinkom. *Hriate* sa konzumovalo v zimnom období na zahriatie organizmu a jeho energetickú posilu, pri namáhavej práci ale aj pri zdravotných ťažkostiach, najmä tráviacich neduhoch, prechladnutí, bolesti hrdla a pod.. Rozlišujeme dva základné druhy *hriateho*: *hriate* bez tuku a *hriate* s tukom. Pri príprave *hriateho* sa tuk do nápoja pridával až nakoniec. Keďže išlo o živočíšny tuk, v pôstnom období, či štedrovečernej večeri sa pripíjalo *hriatym* bez tuku. Prípravou *hriateho* sa kedysi zároveň snažili vylepšiť chuť a nedostatočnú kvalitu po domácky vyrobených destilátov, či kupovaného liehu. Do nápoja s použitím týchto destilátov sa pridával skaramelizovaný cukor rozpustený vo vode, ale aj vývar z rasce alebo zázvora, škorice, klinčekov, med alebo aj vyškvarený tuk. Nápoj bol určený ako prípitok na priamu konzumáciu bezprostredne po jeho príprave, nie na uskladnenie, podľa toho sa zvažovalo potrebné množstvo. Na *hriate* sa v minulosti používal konzumný lieh *špiritus*, *kvit*, ktorý sa kupoval v obchode alebo domácka chuťovo vhodná pálenka, najmä ražná pálenka *rožouka*, ale aj menej kvalitná *cukrouka*.

Presné receptúry prípravy *hriateho* sa nedodržiavali. Podľa toho, aký mal byť výsledný nápoj, sa použilo množstvo alkoholu, vody a cukru. Ak mal byť nápoj alkoholovo silnejší, použil sa väčší obsah alkoholu oproti vode. Niekde cukor nekaramelizovali, ale osladili ním len pálenku. Cukor sa upálil na karamel a zalial sa horúcou vodou, zahrievaním a miešaním sa karamel rozpustil až potom sa do neho opatrne pridal alkohol. Alkohol sa pridával do nápoja

opatrne len po odstavení z ohňa, lebo na ohni sa mohol destilát vznietiť, pri vysokej teplote sa tiež alkohol z nápoja rýchlo odparil a nápoj sa znehodnotil. Na dochutenie hriateho sa zvykla používať aj rasca, zázvor, alebo škorica a klinčeky. Rasca má priaznivý účinok na tráviaci systém a v tradičnej kuchyni patrí k najpoužívanejším, ľahko dostupným a lacným koreninám, rastie hojne na lúkach. Rozšírením cudzokrajných korenín mnohé získali obľubu a udomácnili sa aj v ľudovej kuchyni regiónu. Zázvor, škorica a klinčeky sa používali a dodnes používajú ako pochutiny aj pri príprave hriateho. Ak hriate bolo málo sladké, nakoniec sa nápoj zvykol dochutiť kryštálovým cukrom. Ak mal byť nápoj silnejší, pridalo sa viac pálenky. Hriate sa pripravovalo aj z pálenky a medu. Takéto hriate sa nazývalo *medovica*. Medovica nebola číra, lebo med rozpustený v teplom nápoji nápoj stmavil a trochu zamútil. Na prípravu hriateho, bez použitia tuku, sa používali aj keď zriedkavejšie niektoré chuťovo vhodné pálenky z ovocia napr. jablkovica alebo hruškovica. Ak sa hriate pripravovalo s pridaním tuku, pálenky z ovocia neboli na to vhodné. V súčasnosti najvhodnejšou náhradou za po domácky vyrábané destiláty je chuťovo neutrálna vodka. Proti črevným neduhom sa užívala pálenka, v ktorej sa lúhovala zelená žerucha, alebo sa do nej nasypalo troška mletého čierneho korenia. Pálenka sa zvykla schutňovať aj vývarom z rasce, klinčekov alebo škoric. So širším používaním cukru sa rozšírila aj domácka výroba ovocných vín, muštov a destilátov. Destiláty sa vyrábali zo zakvaseného cukru - *cukrouka*, *lavórovica*, z opadaného ovocia - *slivovica*, *hruškovica*, *čerešňovica*, z lesných plodov, najmä malín – *malinovica*, z plodov čiernej bazy - *chabzd'ovica*. Za špecialitu regiónu domáci dodnes považujú ražnú pálenku z naklíčenej raže - *rožouku*.

3 VÝBER Z ĽUDOVÝCH JEDÁL NA PODPOŘANÍ

V tejto časti štúdie uvádzame recepty jedál z výsledkov výskumu. Sú však len malou vzorkou z množstva jedál, ktoré sme zaznamenali v ľudovej strave na Podpořaní. Uvádzame ich predovšetkým ako inšpiráciu pre subjekty cestovného ruchu poskytujúce služby v oblasti stravovania.

3.1 Kaše

Kaša Kaša z jačmenných krúp)

Prísady:

jačmenné krúpy voda, soľ, masť, údená slanina, cibuľa, soľ

Postup prípravy:

Prebraté a dobre umyté krúpy dáme variť do vriacej vody, zakryjeme pokrievkou a občas premiešame. Na celkom slabom ohni necháme kašu pod pokrievkou dovariť. Ak je treba, zahustíme ju lyžicou hladkej múky. Na masť, slaninu alebo masle opražíme nadrobno pokrýjanú cibuľu. Kašu rozotrieme na tanieri, v strede urobíme lyžicou jamku a dáme do nej omastok s opraženou cibuľou. Podávame s kyslým mliekom.

Ťankel'ová kaša (špaldová kaša)

Prísady:

Tenkeľové špaldové krúpy, mlieko, voda, soľ

Krúpy z *tenkeľa* - špaldy uvaríme vo vode. Do kaše pri dováraní pridáme trocha mlieka a necháme spolu povariť. Kašu pred podávaním pomastíme maslom alebo masťou.

Chamula - fučka (zemiaková kaša s múkou)

Prísady:

zemiaky, hladká múka, voda, soľ, masť alebo maslo, cibuľa

Postup prípravy:

Zemiaky očistíme, pokrájame a dáme variť do osolenej vody, aby boli vo vode ponorené. Po uvarení vodu zo zemiakov nezlejeme, ale ešte horúce zemiaky popučíme, vypracujeme na hladkú kašu. Za stáleho miešania do zemiakov postupne zavaríme menšie množstvo múky a vymiešame na hladkú nie veľmi hustú kašu. Očistenú cibuľu na drobno pokrájame a opražíme na masť alebo na masle do zlatožlta. Uvarenú kašu rozotrieme na tanieri, v strede urobíme lyžicou jamku a dáme do nej masť alebo maslo s opraženou cibuľou. Podávame s kyslým mliekom.

Obmena:

Chamula so škvarkami: Namiesto opraženej cibule môžeme cha mulu pomastiť horúcou masťou a bravčovými oškvarkami, ktoré predtým pokrájame na malé kúsky.

Chamula so zápražkou: Kašu polejeme redšou zápražkou rozriedenou sladkým mliekom.

Chamula s krúpami alebo ryžou: Do uvarenej kaše môžeme pridať uvarené jačmenné krúpy alebo ryžu. V tom prípade múky dáme približne o polovicu menej. Zmes vymiešame na kašu. Omastok môže byť rôzny.

Zakáľ'ačková kaša (zabíjačková kaša)

Prísady:

bravčová hlava, pľúcka, bravčová krv, oškvarky, jačmenné krúpy strednej veľkosti alebo tenkeľové krúpy, príp. ryža, cibuľa, cesnak, soľ, mleté čierne korenie, majoránka

Postup prípravy:

Očistenú bravčovú hlavu a pľúcka dáme variť do osolenej vody. Uvarené mäso vyberieme, ooberieme od kostí. Primerané množstvo mäsa zomelieme spolu s opraženou cibuľou, príp. aj s oškvarkami z črevnej masti. Medzitým vo vývare z mäsa uvaríme prebraté jačmenné krúpy -

geršňu, alebo ryžu. Kašu necháme vychladnúť, pridáme pomleté mäso a upraženú cibuľu, soľ, mleté čierne korenie, pretlačený cesnak, majoránku. Môžeme dať aj trochu udusenej bravčovej krvi, ktorú v prstoch dobre rozmrvíme. Všetko spolu premiešame a ak je kaša málo masťná, prilejeme trochu masťného obaru. Dáme na pomastený pekáč a upečieme. Kašou môžeme naplniť aj čisté bravčové črevá, na konci ich uzavrieme drevkom a krátko povaríme v obare. Uvarené vyberieme a necháme na lopári vychladnúť. Podávame upečené so zemiakmi a kyslou kapustou alebo s chlebom.

Obmena:

Geršňu môžeme napoly zmiešať s ryžou. Namiesto geršne alebo ryže môžeme použiť varené špaldové - *tenkel'ové* krúpy.

3.2 Múčne jedlá

Valaština - hustý čír - hrčky - mrvenica - halušky (varená cestovina)

Prísady:

hladká múka, voda, soľ, zemiaky, bryndza, kyslá smotana

Postup prípravy:

Zemiaky očistíme, umyjeme, pokrájame na menšie kocky a dáme variť do osolenej vody. Do druhého hrnca dáme variť vodu na vyvarenie cestoviny. Do preosiatej múky pridáme vodu, soľ a zamiesime tuhšie cesto, ktoré sformujeme do bochníka. Z cesta odštipujeme malé kúsky, ktoré medzi prstami pošúlame na mrvenicu. Ak sa cesto lepí, občas ho pomúčime. Mrvenicu opatrne vysypeme do vriacej vody, premiešame po dne hrnca drevenou varechou. Keď cestovina vypláva na povrch, dierkavou naberačkou ju vyberieme, ocedíme a dáme na misu. Pridáme uvarené zemiaky, posypeme bryndzou a spolu premiešame. Nakoniec pridáme kyslú smotanu a všetko spolu premiešame. Podávame teplé.

Obmena:

Valaština - halušky: Cestovinu so zemiakmi polejeme len so smotanou, bez bryndze.

Mrvenica: Cestovinu zmiešame s bryndzou a maslom.

Hašina - hrčky so zápražkou: Cestovinu so zemiakmi polejeme so zápražkou, ktorú sme uvarili s mliekom.

Hrčky s cibuľou: Cestovinu so zemiakmi polejeme masťou s opraženou cibuľou a mletou červenou paprikou.

Čír s mliekom (mliečna polievka)

Prísady:

hladká múka, voda, soľ, mlieko

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme vodu, soľ a zamiesime tuhšie cesto, ktoré sformujeme do bochníka. Z cesta odštipujeme malé kúsky, ktoré medzi prstami pošúľame na mrvenicu. Medzitým dáme do hrnca variť mlieko, príp. môžeme ho zriediť aj vodou a keď začne vriieť, zavaríme doň mrvenú cestovinu. Premiešame a odstavíme. Dochutíme soľou

Rezance s tvarohom (rezance s tvarohom)

Prísady:

hladká múka, voda, soľ, tvaroh, masť alebo maslo

Postup prípravy:

Z múky, vody, soli zamiesime tuhšie cesto. Na pomúčenom lopári ho vyvaľkáme, pokrájame na hrubšie rezance a dáme variť do vriacej vody. Uvarené rezance vyberieme dierkavou naberačkou, ocedíme a dáme do misy. Pomastíme maslom alebo masťou a posypeme tvarohom. Na slano môžeme rezance dochutiť kyslou smotanou alebo upraženou údenou slaninou. Na sladko ich posypeme tvarohom, pomastíme a pocukríme.

Obmena:

Namiesto tvarohu na rezance dáme niektorú z nasledovných prísad: pomletý mak, orechy, pražený grís, slivkový lekvár, podrvené sušené hrušky, dusenú hlávkovú kapustu, bryndzu, praženicu z vajca a mlieka.

Rezance s mliekom (rezance s mliekom)

Prísady:

hladká múka, vajce alebo voda, soľ, mlieko

Postup prípravy:

Z múky, vajca, alebo vody zamiesime tuhšie cesto. Na pomúčenom lopári ho vyvaľkáme, pokrájame na hrubšie rezance a dáme variť do vriacej vody. Do hrnca dáme variť mlieko, príp. môžeme zriediť aj vodou, necháme zovrieť. Zvaríme doň cestovinu.

Halušky s bryndzou a krumple nabok (bryndzové halušky a varené zemiaky)

Prísady:

zemiaky, múka, soľ, voda, bryndza, údená slanina

Postup prípravy:

Zemiaky očistíme, najemno nastrúhame, zasypeme múkou, osolíme a pomiešame na hustejšie cesto, pričom múku pridávame podľa potreby. Cesto dáme na doštičku a nožom z neho hádzeme kúsky do vriacej vody a uvaríme. Keď halušky vyplávajú na povrch, vyberieme ich dierkavou naberačkou, ocedíme a vyklopíme na misu. Polejeme masťou, pomiešame s pomrvenou bryndzou, môžeme pridať trochu kyslej smotany. Nakoniec dáme navrch slaninové škvarky. Podávame horúce.

Bryndzové halušky môžeme konzumovať aj s menším množstvom čerstvo uvarených na štvrtky pokrájaných zemiakov. Halušky so zemiakmi nemiešame. Môžeme ich podávať aj so žinčicou, kyslým mliekom alebo cmarom.

Obmena:

Haluškovina: Základom je voda, v ktorej sme varili halušky. Určité množstvo z tejto vody odoberieme do misky, pridáme jednu - dve lyžice bryndzových halušiek, trochu prevareného mlieka, pomrvíme trochu bryndze a polievku dochutíme soľou.

Namiesto bryndze môžeme halušky pripraviť s rôznymi prísadami na viaceré obmeny na sladko alebo na slano.

Na slano: S tvarohom a kyslou smotanou alebo slaninou, s kyslou sudovou kapustou a bravčovými škvarkami, s hlávkovou kapustou a opraženou cibuľou, s vajcom na slanine, so zápražkou a klobásou.

Na sladko: S makom, lekvárom, tvarohom, vajcom.

Halušky s lekvárom (ekvárové halušky)

Prísady:

zemiaky, múka, soľ, voda, masť, slivkový lekvár

Postup prípravy:

Urobíme cesto ako na bryndzové halušky a uvaríme halušky. Horúce pomastíme masťou a pridáme domáci slivkový lekvár, rozriedený trochu horúcej vody. Ak je lekvár málo sladký, dochutíme cukrom

Šúl'ance - šofřle s grísom - holí chlapci (šúl'ance s krupicou)

Prísady:

zemiaky, hladká múka, soľ, pšeničná krupica, cukor, masť alebo maslo

Postup prípravy::

Zemiaky uvaríme v šupke deň vopred. Ošúpeme ich, pretlačíme, pridáme múku, soľ a vypracujeme nie príliš tuhé cesto. Na pomúčenom lopári cesto rozvaľkáme na hrúbku prsta a pokrájame na hrubé rezance, z nich rukou na lopári ušúl'ame šúl'ance. Šúl'ance uvaríme vo vriacej vode, uvarené vyberieme, ocedíme, vyklopíme na misu a trochu pomastíme. Medzitým na masle alebo masti opražíme krupicu, podlejeme ju troškou vriacej vody, osladíme a chvíľu necháme zakrytú spať. Zamiešame so šúl'ancami a podávame. Namiesto grísu môžeme šúl'ance posypať makom alebo orechmi.

Pirohy - pirohe - kotnie haluške (pirohy s lekvárom)

Prísady:

zemiaky, hladká múka, soľ, slivkový lekvár, posýпка, masť alebo maslo

Postup prípravy:

Zemiaky umyjeme a deň vopred uvaríme v šupke. Vychladnuté zemiaky ošúpeme, pretlačíme, pridáme múku, soľ a zamiesime cesto. Na pomúčenom lopári cesto rozdelíme na niekoľko väčších častí a vytvarujeme do bochníkov. Každý bochník rozvaľkáme na okrúhly koláč a preložíme na polovicu. Koláč roztvoríme a na jednu polovicu kladieme pomocou lyžice a noža malé kôpky lekváru najprv v jednom rade, potom súbežne v ďalších. Preložíme druhou polovicou koláča a prstami v medzerách okolo plnky popritláčame. Naplnené cesto pokrájame kolieskom na štvorčeky a koso štvorčeky a uvaríme vo vriacej vode. Keď vyjdú navrch, vyberieme ich dierkavou naberačkou, ocedíme, dáme na misu, pomastíme a nakoniec dáme posýпку. Lekvárové pirohy môžeme posypať mletým makom s cukrom, orechmi s cukrom, alebo grísom, ktorý opražíme na masle a trochu podlejeme vodou a sparíme.

Kotnie haluške pripravujeme podobne, len do cesta zemiaky nepridávame.

Bryndzovie pirohy (bryndzové pirohy)

Prísady:

zemiaky, hladká múka, soľ, bryndza, slanina, cibuľa

Postup prípravy:

Pripravíme si cesto ako na šúl'ance. Cesto rozvaľkáme, na jednu polovicu pomocou lyžice a noža kladieme malé kôpky bryndze pomiešanej so pretlačenými zemiakmi. Preložíme druhou polovicou cesta a prstami v medzerách okolo plnky dobre popritláčame. Naplnené

cesto pokrájame nožom alebo radielkom a uvaríme vo vriacej vode. Navrch pomrvíme bryndzu, polejeme cibuľkou opraženou na slanine a dochutíme kyslou smotanou.

Slivkovie knedle s makom - makovie gule (slivkové knedle)

Prísady:

zemiaky, hladká múka, soľ, mak, cukor, masť alebo maslo

Postup prípravy:

Pripravíme si cesto ako na šúľance. Cesto pokrájame na štvorce, naplníme zrelými vykôstkovanými slivkami, cesto sformujeme do okrúhleho tvaru a uvaríme. Pomastíme, posypeme makom a cukrom. Ak slivky nemáme, môžeme pokrájať na menšie kúsky vykôstkované marhule alebo broskyne.

Trhanec s gebrilom - langoš - lokša - pagáč - lámanec - naterák (trhanec so zápražkou)

Prísady.

hladká múka, voda, kyslá smotana, soľ, sóda bikarbóna, masť, mlieko

Postup prípravy:

Múku izbovej teploty preosejeme, pridáme štipku soli trochu kyslej smotany a vlažnú vodu. Zamiesime vláčne cesto. Cesto rozdelíme na niekoľko menších bochníčkov, každý rozvalkáme na okrúhlu placku, popicháme vidličkou a z obidvoch strán upečieme na platni sporáka. Koláč potrháme na menšie kúsky, dáme do misky a sparíme horúcou vodou, zvyšok vody scedíme. Z masti a múky urobíme svetlú zápražku, zalejeme ju mliekom, osladíme cukrom a uvarenú vylejeme na potrhany koláč. Podávame teplé.

Obmena:

Upečenú placku potrieme maslom, posypeme cukrom. Podávame s mliekom.

Do cesta pridáme na koniec noža sódy bikarbóny.

Naterák : Do cesta pridáme aj mlieko a kúsok masla. Okrúhle placky pečieme na plechu v rúre alebo v peci. Podávame s mliekom.

Lokša : Cesto urobíme z hladkej múky a pretlačených zemiakov s pridaním soli. Na platni z neho upečieme placky. Pomastíme maslom alebo sadlom a podávame, alebo potrháme a polejeme zápražkou. Lokše môžeme naplniť aj rôznymi plnkami: makovou, dusenou kapustou, slivkovým lekvárom.

Chlieb (chlieb)

Prísady:

chlebová múka ražná alebo miešaná ražná so pšeničnou, príp. pšeničná, varené zemiaky, vlažná voda, nácesta, droždie, soľ, rasca

Postup prípravy:

Večer, v deň pred pečením chleba do čistého dreveného vahana na jednu stranu preosejeme chlebovú múku izbovej teploty. Na druhú stranu vahana pripravíme kvások. Najprv nastrúhame uvarené zemiaky. Potom pridáme vo vlažnej vode rozriedenú nácestu, droždie, niekoľko hrstí múky a spolu zamiešame. Vahan zakryjeme lopárom, plátenným obrusom a kvások necháme do rána vykysnúť. Na druhý deň z kvásku a múky s pridaním soli, rasce a postupným prilieváním vlažnej ručne vymiesime polotuhé cesto. Miesime ho dovtedy, kým sa neodlepí od vahana. Potom cesto mierne pomúčime, zakryjeme čistým plátenným obrúskom a v teple necháme vykysnúť približne dve až dve a pol hodiny. Medzitým pripravíme pec, aby bola dobre a rovnomerne vykúrená. Po vykysnutí z cesta oddeľujeme kusy podľa veľkosti chleba a na lopári ich sformujeme do tvaru bochníkov, preložíme do slamienok na pomúčené obrúsky - *válaničky* a v teplej miestnosti necháme znova podkysnúť. Medzitým skontrolujeme a vymetieme pec a pripravíme všetko na sádzanie chleba. Správnosť teploty pece posudzujeme tak, že do pece hodíme trochu múky. Ak múka ostane žltá, pec je správne vykúrená a chlieb môžeme do pece sádzať. Sádzame ho pomocou chlebovej lopaty, na ktorú cesto vyklopíme zo slamienky, jemne rukami namočenými vo vode ho omyjeme a v strede urobíme ukazovákom jamku – *pupok*. Chlieb môžeme upiecť aj na očistenom kapustnom liste. Chlieb pred sádzaním do pece prežehnáme a pomocou lopaty všupneme do pece. Pečieme približne dve hodiny. Chlieb je správne upečený vtedy, keď vydáva dutý zvuk, keď naň pobúchame na tej strane, ktorou sa dotýkal pece. Upečené chleby necháme voľne rozložené na obruse vychladnúť.

Bryndzovník (bryndzový koláč)**Prísady:**

1 kg múky, 1 kocka droždia, 2 žĺtky, 3 PL rozpusteného masla, mlieko, soľ na plnku: 250 g bryndza, 2 vajcia, smotana, 1ČL múky

Postup prípravy:

Do preosiatej múky dáme vykysnutý kvások, žĺtky, vlažné mlieko a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Cesto vyvaľkáme na väčšie okrúhle koláče, položíme na pomastený plech a necháme podkysnúť. Bryndzu rozmiešame s dvomi žĺtkami, smotanou, malou lyžičkou múky, pridáme sneh z dvoch bielkov. Natrieme na koláče. Ak je bryndza trochu ostrejšia a suchšia, môžeme pridať aj trochu masla a tvarohu. Popicháme vidličkou a položíme do horúcej rúry alebo pece. Podobne pripravíme tvarožník, namiesto bryndze však použijeme tvaroh, ktorý vymiešame so žĺtkami a cukrom, nakoniec pridáme hrozienka.

3.3 Polievky

Rascovina, roscovina - rost'ovina – chudojebka (rascová polievka)

Prísady:

hladká múka, masť, rasca, voda, soľ, vajce

Postup prípravy:

Z masť a múky urobíme stredne tmavú zápražku, pridáme rascu, nadrobno pokrájaný cesnak, zalejeme vodou, osolíme a povaríme. Do vriacej polievky zavaríme rozšľahané vajce.

Obmena:

Z masť a múky urobíme tmavšiu zápražku, pridáme rascu a rozšľahané vajíčko. Zalejeme vriacou vodou, osolíme a krátko povaríme.

Čír s bryndzou - bryndzová poliuoka, čír s mliekom - mrvenica s mliekom (bryndzová polievka, mliečna polievka)

Prísady:

zemiaky, voda, múka, bryndza, soľ

Postup prípravy:

Očistené zemiaky pokrájame na kocky a dáme variť do osolenej vody. Z múky a vody alebo vajca pripravíme tuhšie cesto a urobíme z neho mrvenicu. Keď sú zemiaky uvarené, mrvenicu pridáme do polievky, pomiešame a uvaríme. Polievku odstavíme z ohňa. Bryndzu pomrvíme a pridáme do polievky, zamiešame. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

Obmena:

Čír s mliekom, mrvenica : Do vriaceho mlieka rozriedeného s vodou zavaríme mrvenicu, osolíme, bryndzu nepridávame. Dochutiť môžeme pretlačeným cesnakom.

Demikát: V mise zamiešame bryndzu s pokrájanou cibuľou, rascou, paprikou. Starší čierny chlieb nakrájame na malé tenké smidky a vložíme do misy. Zalejeme horúcou prevarenou vodou a pomiešame. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

Zapražený čír s kuriatkami (mrvenicová polievka s hubami)

Prísady:

zemiaky, mrkva, petržlen, zeler, cibuľa, čerstvé huby - kuriatka, hladká múka, vajce, masť, soľ, celé čierne korenie, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, voda, petržlenová vňať

Postup prípravy:

Do vriacej vody dáme zemiaky pokrúpané na kocky, koreňovú zeleninu pokrúpanú na menšie kúsky, celú cibuľu, očistené pokrúpané huby - kuriatka, osolíme, pridáme celé čierne korenie a uvaríme. Medzitým z masť a múky urobíme zápražku, odstavíme ju z ohňa, pridáme mletú červenú papriku, pomiešame, zalejeme studenou vodou a uvaríme. Keď sú zemiaky a zelenina uvarené, zápražku vylejeme do polievky. Medzitým z múky a vajca zamiesime tuhšie cesto, urobíme mrvenicu, zavaríme ju do polievky, pomiešame a necháme zovrieť. Dochutíme soľou, mletým čiernym korením a nadrobno pokrúpanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Obmena:

Polievku môžeme pripraviť aj bez hríbov aj bez koreňovej zeleniny. Do polievky môžeme pridať nadrobno pokrúpanú a na masť dobre vyškvařenú kožu z údenej slaniny.

Zapraženie rezance: Namiesto mrvenice môžeme do polievky zavarit' hrubšie domáce rezance.

Cupkáč - cupkanina - medvedica (kapustová polievka)**Prísady:**

kyslá sudová kapusta, zemiaky, voda, masť, hladká múka, celé čierne korenie, mletá červená paprika, rasca, bobkový list, cibuľa, cesnak, soľ

Postup prípravy:

Do vody dáme variť kyslú sudovú kapustu a zemiaky pokrúpané na štvrtky. Pridáme soľ, čierne korenie, rascu, bobkový list, pokrúpanú cibuľu, cesnak a uvaríme. Z múky a masť urobíme zápražku, pridáme mletú červenú papriku, zalejeme vodou, občas premiešame a necháme zovrieť. Hotovú zápražku vylejeme do polievky, premiešame a krátko povaríme. Dochutíme soľou a čiernym korením.

Strapkáč - spoulnica (fazul'ovo - kapustová polievka)**Prísady:**

kyslá sudová kapusta, zemiaky, voda, masť, hladká múka, celé čierne korenie, mletá červená paprika, bobkový list, cibuľa, cesnak, soľ, múka, mlieko

Postup prípravy:

Do vody dáme variť fazuľu, pridáme soľ, čierne korenie, bobkový list, celú cibuľu, pokrúpaný cesnak a uvaríme. Keď je skoro uvarená, pridáme pokrúpané zemiaky. Zvlášť uvaríme kapustu, keď je uvarená, pridáme ju k fazuli. Z múky a masť urobíme zápražku, pridáme mletú červenú papriku, zalejeme vodou, občas premiešame a necháme zovrieť. Hotovú zápražku vylejeme do polievky, premiešame a krátko povaríme. Zahustíme zátrepkou z mlieka a múky.

Fizolňa na kyslo a struky (kyslá fazuľová polievka a struková polievka)

Prísady:

suchá strakatá fazuľa, zemiaky, smotana alebo plnotučné mlieko, masť alebo údené sadlo, hladká múka, celé a mleté čierne korenie, bobkový list, cibuľa, soľ, ocot

Postup prípravy:

Suchú fazuľu pred varením namočíme do vody a necháme napučať. Napučanú fazuľu dáme variť, pridáme bobkový list, celé čierne korenie, cibuľu. Vodu z fazule počas varenia môžeme zliať a nahradiť čistou prevarenou vodou. Keď je fazuľa takmer uvarená, pridáme očistené a na kocky pokrájané zemiaky a nadrobno pokrájaný cesnak, príp. kožu z údenej slaniny a uvaríme. Medzitým z údeného sadla alebo masti a múky urobíme stredne tmavú zápražku. Po zovretí zápražku vylejeme do polievky, premiešame a krátko povaríme. Z múky a sladkej smotany alebo mlieka urobíme zátrepku a pridáme do polievky, premiešame, po zovretí odstavíme z ohňa. Dochutíme soľou, čiernym korením a octom. Zápražku môžeme vynechať.

Obmena:

Struky: Namiesto suchej fazule použijeme čerstvé fazuľové struky. Pridáme ich nakrájané do polouvarených zemiakov a spolu uvaríme. Potom polievku zahustíme zápražkou a zátrepkou. Dochutíme soľou, mletým čiernym korením, octom a kôprom.

Euteránska procesia, zapražená fizolňa, fizolňa na sladko (fazuľová polievka zapražená)

Prísady:

suchá fazuľa, jačmenné krúpy, zemiaky, cesnak, koreňová zelenina, cibuľa, masť, hladká múka, mletá červená paprika, voda, soľ, celé čierne korenie, mleté čierne korenie, zväzok zeleninovej vňate (petržlen, cibuľa, zeler).

Postup prípravy:

Namočenú fazuľu dáme variť do čistej vody. Keď je fazuľa takmer uvarená, pridáme jačmenné krúpy, po chvíli zemiaky pokrájané na kocky, koreňovú zeleninu pokrájanú na menšie kúsky, osolíme, pridáme celé čierne korenie, príp. zväzok zeleninovej vňate (petržlen, cibuľa, zeler a uvaríme. Medzitým z masti, múky a cibule urobíme zápražku. Zápražku odstavíme z ohňa a pridáme lyžičku mletej červenej papriky, zalejeme studenou vodou a za občasného miešania uvaríme. Hotovú vylejeme do polievky a ešte krátko spolu povaríme. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

Obmena:

Do polievky môžeme dať variť aj údené mäso.

Polievku môžeme uvariť bez jačmenných krúp.

Sekania (plúcková polievka)

Prísady:

ľahké plúca, voda, bobkový list, celé čierne korenie, soľ, ocot, masť, hladká múka, kyslá smotana

Postup prípravy:

Umyté ľahké plúca uvaríme vo vode, nesolíme. Uvarené vyberieme a pokrájame na malé kúsky. Pokrájané plúca dáme variť do prevarenej čistej vody, pridáme bobkový list, cibuľu, celé čierne korenie. Z masti a múky urobíme svetlejšiu zápražku a zalejeme ju vodou. Po zovretí ju vylejeme do polievky, premiešame a krátko povaríme. Pridáme zátrepku z múky a smotany, premiešame a necháme zovrieť. Odstavíme z ohňa a dochutíme soľou, mletým čiernym korením a octom. Polievku môžeme pripraviť z baraních alebo bravčových plúc.

3.4 Zemiakové , zeleninové a hubové jedlá

Olesníky naolesníky - podlesníky - podlisníky - pacále - točne - krumpľovníky

krumpľová baba, krvavá baba (zemiakové placky, haruľa)

Prísady:

zemiaky, hladká múka, soľ, maslo alebo masť

Postup prípravy:

Zemiaky očistíme, postrúhame, pridáme hladkú múku, soľ a dobre premiešame. Na očistenú liatinovú platňu sporáka lyžicou kladieme menšie kôpky zemiakového cesta, ktoré rovnomerne rozotrieme na menšie placky. Pečieme z oboch strán.

Placky môžeme piecť aj v chlebovej peci na kapustnom liste. Cesto rozotrieme na pripravené kapustné listy, zbavené tvrdých častí a do pece ich vložíme na drevenej lopate na sádzanie chleba. Placky po upečení očistíme od zvyškov kapustného listu, potrieme ich čerstvým maslom. Podávame s kyslým mliekom.

Obmena:

Cesto na zemiakové placky môžeme vylepšiť pridaním vajca, pretlačeného cesnaku, postrúhanej cibule, rasce, čierneho korenia, majoránky, zelenej petržlenovej vňate. Placky pečieme na horúcej panvici dobre pomastenej masťou. Vyprážame ich z oboch strán do zlatočervena.

Krumpľová baba, haruľa - zemiakové cesto ako na placky rovnomerne rozotrieme na dobre vymastený plech, navrch popúšťame kúsky masti a dáme piecť do rúry alebo do pece. Pred pečením môžeme posypať kúskami tvarohu alebo oštiepka. Upečené pokrájame na obdĺžniky.

Krvavá baba - pripravujeme ako krumpľovú babu, ale do cesta vmiešame čerstvú bravčovú krv.

Dupčiaky (zemiaky s kapustou)

Prísady:

zemiaky, kyslá sudová kapusta, voda, soľ, masť alebo slanina, cibuľa

Postup prípravy:

Ošúpané umyté zemiaky pokrájame a dáme variť do osolenej vody. Keď sú uvarené, ocedíme ich, popučíme, pridáme k nim uvarenú kyslú sudovú kapustu, spolu premiešame a zakryté necháme chvíľu postáť. Nakoniec pridáme na drobno pokrájanú cibuľu opraženú na masť alebo na vyškvarenej údenej slanine.

Obmena:

Opraženú cibuľu alebo slaninu môžeme nahradiť zápražkou *papinou*. Zápražku urobíme z masť alebo masla a múky, podlejeme sladkým mliekom a uvaríme na redšiu omáčku.

Jedlo, ktoré ostane, môžeme ohriať tak, že na pomastenú panvicu kladieme kôpky zemiakovej zmesi s kapustou, vyformujeme z nich menšie placky a z oboch strán na panvici do zlatista opečieme. Podávame s kyslým mliekom.

Tekvica s novými krumpľami (tekvicový prívarok s novými zemiakmi)

Prísady:

tekvica, údené bravčové sadlo, slanina alebo masť, hladká múka, smotana, voda, soľ, rasca, ocot, kôpor

zemiaky, voda, soľ, masť, cibuľa, mletá červená paprika, petržlenová vňať

Postup prípravy:

Tekvicu očistíme a postrúhame na hrubšie rezance. Z múky a sadla alebo masť urobíme svetlú zápražku, ktorú dochutíme štipkou mletej červenej papriky, zalejeme vodou a uvaríme. Pridáme postrúhanú tekvicu, soľ, rasca a premiešame. Zahustíme zátrepkou z múky a smotany a vo chvíli ako polievka začne vriieť, ju odstavíme. Dochutíme soľou, octom a posekaným zeleným kôprom. Podáme s novými zemiakmi s cibuľkou alebo s chlebom.

Očistené zemiaky dáme variť do osolenej vody. Cibuľu pokrájame nadrobno a popražíme na masť alebo masle, odstavíme a prisypeme lyžičku mletej sladkej červenej papriky. Vylejeme na zemiaky, premiešame a posypeme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Šalát (šalátová polievka)

Prísady:

listový alebo hlávková šalát, údené bravčové sadlo alebo masť, hladká múka, zemiaky, smotana, voda, soľ, ocot,

Očistíme zemiaky, pokrájame ich na kocky a dáme variť do vody. Z múky a sadla alebo masť urobíme svetlú zápražku, ktorú dochutíme štipkou mletej červenej papriky, zalejeme vodou a uvaríme. Zahustíme zátrepkou z múky a smotany alebo mlieka, keď začne vriť pridáme umytý potrhaný šalát a po chvíli odstavíme. Dochutíme soľou, octom a posekaným zeleným kôprom.

Šalát so slaninou (šalát so slaninou)

Prísady:

hlávkový alebo listový šalát, údená slanina, ocot, soľ, cukor, mleté čierne korenie

Postup prípravy:

Šalát preberieme, umyjeme a necháme odkvapať, potom pokrájame a dáme na misu. Údenú slaninu pokrájame na malé kocky a vyškvárimo. Z vody, octu, cukru, soli, korenia urobíme nálev. Šalát tesne pred podávaním mierne sparíme horúcou vodou, pridáme nálev a polejeme rozškvařenou slaninou. Podávame k mäsu alebo k haluškám s vajcom.

Obmena:

Šalát môžeme pripraviť aj z listov šťaveľa alebo z mladých púpavových listov. Obmenu nálevu pripravíme z kyslej smotany ochutenej octom, soľou, cukrom a mladou cibuľkou.

Praženie gríby (dusené huby)

Prísady:

čerstvé huby, masť, vajcia, soľ, korenie

Postup prípravy:

Na horúcu masť dáme na kúsky očistené pokrájané huby, napr. masliaky, osolíme ich a udusíme. Na udusené hríby vylejeme rozšľahané vajcia a zamiešame. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením. Podávame s domácim chlebom.

Obmena:

Namiesto vajčiek môžeme do udusených hríbov pridať kyslú smotanu rozmiešanú s múkou. Miešame, kým zmes neprevrie. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením. Podávame s domácim chlebom.

3.5 Mäsité jedlá

Varená baranina, barania poliouka (varená baranina)

Prísady:

baranie mäso, cibuľa, mrkva, petržlen, zeler, zemiaky, hladká múka, voda, celé a mleté čierne korenie, soľ, viazanička vňate zo zeleru, petržľenu a cibule

Postup prípravy:

Do vody dáme variť baranie mäso vcelku, osolíme, pridáme celé čierne korenie, po chvíli varenia celú cibuľu, na podlhovasté kúsky pokrájanú mrkvu, petržlen, zeler, zemiaky pokrúpané na štvrtky a malú viazaničku zeleninovej vňate zo zeleru, petržľenu a cibule. Všetko spolu uvaríme na miernom ohni. Medzitým z múky a vody alebo vajca zamiesime tuhšie cesto a urobíme hrubšiu mrvenicu. Uvarené mäso vyberieme z polievky a do vývaru zavaríme cestovinu. Polievku odstavíme z ohňa, mäso pokrújame na menšie kúsky. Zeleninu so zemiakmi dáme na tanier, na to položíme porciu mäsa a zalejeme vývarom. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením. Podávame horúce s domácim čiernym chlebom.

Obmena:

Namiesto cestoviny môžeme do polievky pridať uvarené pšeno alebo jačmenné krúpy.

Salašnická baranina: Baraninu dáme variť do osolenej vody bez ostatných prísad, alebo podľa tradičného salašnického spôsobu ju dáme variť do žinčice. Uvarené mäso vyberieme. Krájame na tenké plátky, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením.

Kutle v mlieku (baranie držky v mlieku)

Prísady:

baranie držky, voda, jačmenné krúpy, mlieko, soľ, čierne korenie

Postup prípravy:

Dobre očistené baranie držky uvaríme v osolenej vode. Uvarené vyberieme a pokrújame na menšie kúsky. Do čistej vody dáme variť prebraté a umyté jačmenné krúpy, pridáme soľ, čierne korenie. Do uvarených krúp pridáme pokrúpané držky a všetko zalejeme mliekom. Dobré premiešame a krátko necháme spolu povariť. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením. Namiesto jačmenných krúp môžeme použiť ryžu.

Zapraženie kutle (držková polievka s fazuľou)

Prísady:

baranie alebo hovädzie držky, voda, suchá fazuľa, geršňa, soľ, celé a mleté čierne korenie, majoránka

na zápražku: masť, múka, cibuľa mletá červená paprika, voda

Postup prípravy:

Dobre očistené držky uvaríme v osolenej vode. Uvarené vyberieme a pokrájame na menšie kúsky. Do čistej vody dáme variť napučanú fazuľu, pokrájané držky a umyté jačmenné krúpy, pridáme soľ, celé čierne korenie, cesnak a spolu uvaríme. Z masti, múky a cibule urobíme zápražku, pridáme mletú červenú papriku, zalejeme vodou a uvaríme. Zápražku prilejeme do polievky, premiešame a ešte trocha povaríme. Dochutíme soľou, mletým čiernym korením a majoránkou. Podávame s chlebom. Namiesto jačmenných krúp môžeme použiť ryžu.

Baranina so žltou kašou (baranina so pšenom)**Prísady:**

baranie mäso, mrkva a petržlen, pšeno, cibuľa, celé čierne korenie, maslo, petržlenová vňať, voda

Postup prípravy:

Do hrnca dáme baraninu, zalejeme vodou, pridáme pokrájanú mrkvu, petržlen, menšiu cibuľu, celé čierne korenie, soľ a prikryté necháme uvariť. Pšeno umyjeme vo viacerých vodách a osobitne dáme variť do vriacej vody, prikryté varíme na miernom ohni, až kým nepopuká. Po uvarení vodu scedíme a pšeno premyjeme studenou vodou a ocedíme. Na masle speníme pokrájanú cibuľu a nadrobno pokrájanú petržlenovú vňať, pridáme uvarené pšeno a pokrájané uvarené baranie mäso, zalejeme polievkou, dochutíme soľou, mletým čiernym korením a ešte chvíľu spolu podusíme. Udusenú baraninu s kašou dáme na tanieri a zalejeme horúcim vývarom. Namiesto pšena môžeme použiť jačmenné krúpy.

Greziike (smažené baranie črevá)**Prísady:**

Čisté hrubé črevá z barana, loj, cibuľa, soľ, korenie

Postup prípravy:

Očistené črevá pokrájame na drobno. Na loji upražíme cibuľku a pridáme pokrájané črevá, spolu popražíme. Osolíme, okoreníme a podusíme. Podávame so zemiakmi.

Studeno – studenia (huspenina)**Prísady:**

4 bravčové nožičky, 1 kg bravčových koží, soľ, 10 - 15 zrníek celého čierneho korenia, bobkový list, 5 strúčikov cesnaku, 1 - 2 cibule, mleté čierne korenie a mletá červená paprika

Postup prípravy:

Bravčové nožičky dobre umyjeme, pozdĺžne rozsekneme a dáme variť spolu s bravčovými kožami približne do 5 litrov vody. Pridáme soľ, celé čierne korenie, bobkový list. Varíme

prikryté na veľmi miernom ohni približne osem hodín. Vodu nedolievame. Asi dve hodiny pred dovarením pridáme celé strúčiky cesnaku a cibuľu. Keď je mäso veľmi mäkké a oddeľuje sa od kostí, mäso vyberieme, vývar precedíme do čistých menších misiek. Mäso oberieme od kostí, spolu s uvarenými kožami pokrájame na malé kúsky a vložíme do misiek s aspikom. Nakoniec posypeme troškou čierneho korenia, štipkou mletej červenej papriky a necháme v chlade stuhnúť. Podávame posypané nadrobno pokrúpanou surovou cibuľou a mierne poliate octom. Konzumujeme s domácim čiernym chlebom.

Ak chceme mať v aspiku viac mäsa, okrem uvedených prísad použijeme aj čerstvé alebo údené bravčové koleno.

3.5.1 Príležitostné jedlá

3.5.1.1 Veľkonočné jedlá

Pečenô jahňa (plnené pečené jahňa)

Prísady:

malé jahňa vcelku, údená slanina alebo maslo, soľ

na plnku: jahňacie vnútornosti: pečienka, srdce, obličky, biely chlieb alebo žemle, vajíčka, cibuľa, mleté čierne korenie, majoránka, zelená petržlenová vňať

Postup prípravy:

Jahňa umyjeme, osušíme, trochu posolíme. Do pekáča dáme plátky slaniny. Pripravíme plnku: pečienku, srdce, obličky nadrobno pokrájame a udusíme na masle a cibuľke alebo len uvaríme a nadrobno pokrájame. Dva krajce suchšieho bieleho chleba bez kôrky alebo dve žemle pokrájame na kocky, pokropíme vývarom a roztopeným maslom, pridáme pokrúpané vnútornosti, rozšľahané vajíčka, soľ, mleté čierne korenie, majoránku nadrobno pokrúpanú petržlenovú vňať, cibuľku upraženú na loji a dobre pomiešame. Jahňa naplníme plnkou, zošíjeme, dáme na pekáč, navrch poukladáme plátky slaniny, mierne podlejeme horúcou vodou a zakryté dáme piecť do rúry. Počas pečenia občas polievame výpekcom. Nakoniec necháme odkryté zapiecť, aby chytilo kôročku. Podávame s domácim chlebom a kyslou uhorkou.

Obmena:

Namiesto slaniny môžeme použiť čerstvé maslo. Namiesto jahňat'a môžeme podobne upiecť kozliatko alebo domáceho zajaca. Zajaca pred pečením prešpikujeme slaninou.

Praženica s klobásou, *gazdovská praženica*, *cigánsky pankúch*, *slepá praženica*, *trepuša*

(praženica s klobásou)

Prísady:

masť, vajcia, polosuchá domáca údená klobása, trochu mlieka, soľ

Postup prípravy:

Na panvicu dáme masť, do horúcej pridáme na tenké kolieska pokrájanú klobásu, popražíme. Do nádoby rozbijeme vajcia, pridáme trochu mlieka, soľ, rozšľaháme a vylejeme na klobásu. Miešame pokým sa vajíčka neusmažia. Podávame s domácim chlebom.

Obmena:

Namiesto klobásky môžeme na masti opieť pokrájanú slaninu alebo cibuľu.

Cigánsky pankúch: Na rozpraženú slaninu dáme smidky chleba, trochu ich popražíme a zalejeme rozšľahanými vajíčkami. Zakryjeme a necháme stuhnúť.

Slepá praženica: K vajíčkam pridáme mlieko a trochu múky, rozšľaháme a vylejeme na rozškvalenú masť.

Trepuša: Na rozškvalenú slaninu vylejeme vajíčka rozmiešané v mlieku, premiešame a necháme stuhnúť.

Veľkonočná poliouka - octovina – šodrovina (polievka z údeného mäsa)

Prísady:

vývar z údeného mäsa, smotana, hladká múka, vajcia, ocot, soľ

Postup prípravy:

Vývar, ktorý ostal po varení domáceho údeného mäsa necháme vychladnúť. Stuhnutú masť zvrchu zoberieme. Vývar necháme zovrieť, pridáme bobkový list, celé čierne korenie. Zahustíme zátrepkou z múky a smotany a necháme zovrieť. Nakoniec do polievky pridáme sádzané vajíčka, ktoré necháme v polievke stuhnúť. Dochutíme octom, soľou a mletým čiernym korením. Podávame so sladkým koláčom z bielej múky *babou*.

Obmena:

Niekoľko vajíčok do polievky mierne rozšľaháme a tak pridáme do polievky, ostatné popúšťame celé, sádzané.

Štrúdl'a (štrúdl'a)

Prísady:

Cesto: 750 g obyčajnej hladkej múky, 1 vajce, 3 PL roztopeného masla alebo masti, soľ, vlažná voda podľa potreby, maslo na potretie

Postup prípravy:

Múku, vajce, tuk, soľ zamiesime s vlažnou vodou a vypracujeme na hladké a vláčne cesto, nie veľmi tuhé. Cesto rozdelíme na štyri kusy, každý ešte dobre vymiesime, urobíme bochník, zakryjeme teplou misou a necháme odpočívať približne 20 minút. Na stôl rozprestrieme veľký obrus, posypeme ho múkou, cesto na ňom trochu rozvaľkáme, polejeme a potrieme roztopeným vlažným maslom. Cesto opatrne vyťahujeme pomastenými rukami od stredu rovnomerne na všetky strany až cez okraj stola. Necháme ho trochu zaschnúť, okraje obstriháme, potom poľkáme maslom a posypeme plnkou. Nakoniec dobre pokropíme roztopeným maslom, príp. aj sladkou smotanou. Pomocou obrusa štrúdl'u stočíme, preložíme na vymastený plech, potrieme roztopeným maslom a upečieme v rúre alebo v peci. Podávame pokrúvané.

Maková plnka: Mak zomelieme a zmiešame s cukrom, posypeme pripravené cesto, na to dáme hrozienka, alebo strúhané jablká alebo višne bez kôstok, dobre pokropíme roztopeným maslom a sladkou smotanou.

Obmena:

Namiesto makovej môžeme použiť orechovú, jablkovú, tvarohovú, višňovú alebo aj grísovú, zemiakovú, či kapustovú plnku.

3.5.1.2 Vianočné jedlá a nápoje

Hriate - hriato – hriatuo (hriata pálenka)

Prísady:

kryštálový cukor, voda, ražná pálenka, údená slanina alebo sadlo

Postup prípravy:

Kryštálový cukor slabo pokropíme vodou a na rajničke upálime na karamel, pritom dávame pozor, aby sa veľmi nepripálil. Karamel opatrne zalejeme horúcou vodou, na miernom ohni varíme a miešame, až kým sa cukor nerozpustí. Potom odstavíme z ohňa a opatrne prilejeme pálenku, necháme zohriať, nie zovrieť.

Ak pripravujeme hriate s tukom, domácu údenú slaninu alebo údené sadlo pokrúvame na drobné kocky a vyškvárime. Horúce pridáme do pálenky. Namiesto slaniny alebo sadla môžeme použiť horúcu vyškvarenú husaciu alebo kačaciu masť. Pred podávaním nápoj vo fľaši premiešame. Podávame horúce.

Obmena:

Ak nedávame do pálenky tuk, môžeme do nápoja pridať aj trochu celej škorice, klinčeky, zázvor alebo rascu. Nápoj precedíme. Hriate môžeme pripraviť aj z neskaramelizovaného cukru a prevarenej vody, pridáme pálenku a rozškvařenú slaninu. Medovicu pripravíme z vody, alkoholu a medu.

Oblátky (oblátky)

Prísady:

0,6 l mlieka, 300 g hladkej múky, 150- 200 g cukru, 1 vanilkový cukor, 1 žltok, 2 PL masla alebo oleja

Postup prípravy:

V mlieku rozmiešame cukor, pridáme múku, vanilkový cukor, žltok, roztopené maslo alebo olej a všetko dobre vymiešame. Najmenej dve hodiny necháme odstáť. Kliešte na pečenie oblátok dobre nahrejeme a pred pečením jemne potrieme handričkou so zabaleným včelím voskom. Cesto po lyžici nalievame na formu a pomalým pritláčaním kliešti pečieme oblátky. Upečenú oblátku podoberieme nožom a ukladáme na rovný podklad. Okraje oblátok môžeme obstrihať. Podávame ako obradné vianočné jedlo štedrovečernej večere, pokvapkané medom, spolu so strúčikom surového cesnaku.

Obmena:

Trubičky - oblátky môžeme hneď po upečení zrolovať do tvaru trubičiek pomocou okrúhlej drevenej paličky alebo rúčky na vareške.

Opekance (opekance)

Prísady:

1/2 kg hladkej múky, soľ, vlažná voda podľa potreby

Kvások: 2 dcl vlažnej vody, 30 g droždia, 1 ČL cukru, 5 PL múky, štipka soli

Posýpka: 150 g zomletého maku, 4 PL cukru, 100 g masla, 1 PL medu

Postup prípravy:

Urobíme kvások: Do mierne ohriatej vody rozmrvíme droždie, pridáme cukor, trocha soli a múku, premiešame a prikryté necháme kysnúť na teplom mieste. Múku preosejeme do nádoby na prípravu cesta, pridáme vykysnutý kvások, soľ a podľa potreby vlažnú vodu, vymiesime nie príliš husté cesto. Cesto poprášime hladkou múkou, nádobu prikryjeme čistou utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a ušľáme z neho dlhé šúľance hrubé približne ako palec. Potom ich vedľa seba poukladáme na plech tak, aby cesto mohlo ešte nakysnúť. Ak je šúľanec dlhý, na okraji plechu ho ohneme. Šúľance môžeme ešte pred upečením pokrájať na malé kúsky a tak

poukladať na plech. Opekance necháme na plechu chvíľu nakysnúť a potom ich upečieme vo vyhriatej rúre alebo v peci do zlatožlta. Vychladnuté opekance pokrájame na približne 1,5 - 2 cm kúsky. Prelejeme ich na dierkavej naberačke vriacou vodou alebo prevareným mliekom, ocedíme a dáme do misy. Posypeme cukrom, potlčeným alebo zomletým makom, polejeme horúcim roztopeným maslom, príp. roztopeným medom a zľahka premiešame. Podávame ako obradné vianočné jedlo štedrovečernej večere. Namiesto maku opekance posypeme tvarohom alebo bryndzou a pomastíme roztopeným maslom.

Vianočná gríbovica (kapustnica)

Prísady:

kyslá sudová kapusta, sušené huby, celé čierne a voňavé korenie, rasca, bobkový list, cibuľa, cesnak, maslo, hladká múka, plnotučné mlieko alebo smotana, med

Postup prípravy:

Do vody dáme variť pokrájanú kyslú sudovú kapustu a kapustovú šťavu. Pridáme soľ, čierne korenie, rascu, bobkový list, pokrájanú cibuľu, cesnak, namočené sušené hríby a uvaríme do polomäkka. Z múky a masla urobíme svetlejšiu zápražku, pridáme najemno pokrájaný cesnak, krátko popražíme, zalejeme vodou a za občasného miešania necháme zovrieť. Hotovú zápražku vylejeme do polievky, premiešame a krátko povaríme. Z mlieka alebo smotany a múky urobíme zátrepku a vylejeme ju do polievky, necháme zovrieť a odstavíme. Dochutíme soľou, čiernym korením, príp. zjemníme troškou medu. Podávame s domácim chlebom.

Do kapustnice môžeme počas varenia pridať aj sušené slivky. Polievku môžeme pripraviť aj bez smotany, len s maslovou zápražkou a so zátrepkou z vody a múky.

4 ANKETA K VÝSKUMU O TRADIČNEJ STRAVE A STRAVOVANÍ NA PODPOĽANÍ

V tejto časti sú zhrnuté informácie z jednotlivých obcí Podpoľania získané formou rozhovorov v obciach regiónu ako aj na základe písomných informácií získaných anketou.

4.1 Obec: Detva

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uved'te tradičný názov pre raňajky: *frúštik - malý frúštik o 4.00 hod, veľký do poľa -*

Uved'te tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uved'te tradičný názov pre obed: *obed*

Uved'te tradičný názov pre olovrant: *havranka*

Uved'te tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo,

Kto delil mäso ? *Rôzne - hlavne gazdiná - matka, stará matka, otec ak bol autoritatívny , niekde vydeľoval aj potraviny na varenie*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom Gazda obyčajne za vrchstolom a ostatní ako bolo miesto pri stole.

* *Gazdiná /stará mať varila aj rozkazovala kým vládala*

* *Kuchyňa sa zapúšťala lajnami zmiešanými s plevami, robilo sa to každú sobotu*

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Jahody, maliny, černice, šípky, trnky, chabzdia, hríby. Keď sa rozšírilo zavárenie, na čučoriedky chodievali na Prašivú, na černice - na Pílu, na hríby na Látky

Plody konzumovali čerstvé alebo sušené, neskôr zavárali a robili pálenku.

2. Čo lovili ? *Pytliactvo - rôzne, bez bližších informácií, lebo sa to tajilo.*

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda * *zrejme dávnejšie v minulosti áno*

ovos

raž

jačmeň

pšenica

ostatné plodiny : zemiaky, kapusta, mak, strukoviny - fazuľa, šošovica, bôb, bagovec, hrach,

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? Vyberte a podčiarknite platné :

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

jačmenná kaša, dávala sa aj do húrok

kukurličná - pomenej, musela sa kupovať

rajs - v neskoršom období získala ryža obľubu, podávala sa aj na svadbách a krštení – rajs s mliekom

grís - kaša s mliekom

chamula - zemiaková kaša - podbíjala sa múkou, jačmennými krupmi, alebo ryžou

6.3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

trhance, mrvenica - čír, sekanička, rajbanička, šúľance - šúľance alebo šopré, rezance,

gágorčeky - brdárky, šiflíky, fliačky, knedle, pirohy, halušky sa hádzali do vody z lopatky alebo haluškára

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: langoše, lokše, točna / obľali

horúcou vodou, mliekom a potom obsýpkou, alebo so zápražkou

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: podymníky, podplamenníky, / pomastili salom, maslom

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše pomastené sa jedli s mliekom alebo sa potrhali a zaliali zápražkou

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: pacále, olesníky, podlesníky,

krumpľovníky, podlisníky /robili sa aj na kapustnom liste a piekli v peci

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a neskôr aj na panvici

* *poddymník, podplameník - pod pahrebou, poškrabok - v peci*

* *dnes sa langoše robia z kysnutého cesta a vyprážajú sa na masti, alebo oleji, cesnakujú*

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej, alebo ražno- pšeničnej, neskôr aj pšeničnej, * do cesta sa dávali aj pretlačené varené zemiaky

2./ Ako často sa chlieb pekával ? týždenne najčastejšie v sobotu

3./ Chlieb bol : a/ dostupný, kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa rôzne v závislosti od možnosti a zvyklostí rodiny

* *niekde gazda zamkýnal aj suroviny na varenie a žene ich vydeľoval, nikde gazdiná*

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, babka, koláč /bol holý alebo s nátierkou, posýpkou, pampúšky, krapne, rožky, buchty, kálanie rožky...

6.8. KYSEĽ

1. Varieval sa kedysi vo vašej obci kyseľ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

* *Varili sa polievky s octom - octoviny, kyslie poliouky a z kyslej kapusty.*

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali?

Zelenina málo: mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, kapusta, zemiaky, mak, bôb, hrach, šošovica, bagovec.

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda?

soľ, rasca, korenie, bobkový list, cibuľa, niekde aj jablká - plátky, chren.

* *naspod suda sa dali aj celé listy kapusty*

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

krumple v kožky - varenie, krumple v kožky - pečenie, polovičky, dlávenie - mútenie, kaša, pečenie so slaninou, chamula, zapražená krumpl'ová poliouka, slepý guláš, kyslie krumple, nové krumple s tvarohom, nové krumple s cibuľou

8. MASO

1./ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo?

a/ baranie b/ bravčové c/ hovädzie d/ teľacie e/ hydina f/ ryby

kedysi najviac baranina

v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie,

na svadby, krštenie - varila sa najmä polievka, neskôr perkelt-so smotanou/s haluškami

2./ Mäso najčastejšie pripravovali: a/ varením b/ pečením c/ dusením
e/ vyprážaním

3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do studne, solením a nakladaním do bočky, údením, zabalili ho do prhl'avy, neskôr zavárali do pohárov a konzerv

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

zakáľačka: húrky, kľbásky, švankes - švajkes - matej, dora, škvarky, masť, slanina údená, salo, papriková slanina - podhrdlina, rybky, žobrácka kaša, zakáľačková kapusta, kaša, pečienka no cibuľke, studeno

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varenie, praženica: na slanine, na masle, s hribami, slepá praženica, s kľbásou, chlieb na vajci, stratenie vajcia, v polievke: - rascovina, kyslá vajcová, v cestovinách: , halušky s vajcom, rezance s vajcom, v kuľastre a i. , neskôr palacinky

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr, smotanka

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žitica, maslo - urda

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: chlieb s mliekom, chlieb s mäsom, mliečne alebo zapražené polievky,

na obed: *mäso a krumpľe v kapuste, krumpľe v kapuste, rezance*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumpľe*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *počas roboty - halušky, inokedy rascovina, čír s mliekom, zapražený čír, rezance s mliekom, zapražené rezance, bryndzový čír a pod.*

na obed: *kyslá alebo zapražená hustejšia poliouka, alebo cestovinové jedlo, príp. olesníky*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo krumpľe pečenie alebo varenie s mliekom, chamula, redšia poliouka a pod.*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj hustô, alebo len jedno jedlo

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

baranina, sekania, opekance, kutle s mliekom, rajs, kapusta, koláče, poklona

v druhej pol. 20. st pre d sobášom baraní perkelt - po sobáši: slepačia poliouka, slepačí perkelt s haluškami, mäso s krumpľami, kapusta, koláče,

neskôr ako predjedlo húrky a klobásy a nové jedlá, napr. vyprážané mäso so šalátom, pečené mäso s knedľami a kapustou, pečené kura s ryžou, zákusky a pod.

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: poklona

vysoký koláč z bieleho cesta upečený v peci, ozdobne cesto zaplatené, cca 20 cm vysoký, na tom na drievkach nastoknuté zoomorfné figúrky - vtáčky, sliepočka s kuriatkami a papierové ruže, neskôr ho nahradila obdĺžniková veľká torta - poklona - neskôr názov zanikol, pretrváva len medzi staršou generáciou - ženami.

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *mladucha a starejší*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

hriate - bez tuku, oblátky s medom a cesnakom, gríbovica, opekance s makom, jablká, orechy, sušené slivky, koláče, varenie hrušky,

kedysi varievali a konzumovali aj hrach, opekance s tvarohom alebo bryndzou

podľa novšieho sa konzumuje aj ryba a šalát

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere.

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

Pred večerou sa postili. Na stôl nachystali zo všetkého, čo s na poli urodilo. Jedlá boli pôstne. Pred večerou - vinšovanie a obradné umývanie vo vode, posvätenie jedál. Reťaz okolo stola, na nej mali všetci položené nohy, aby boli zdraví a držali spolu. Zvieratám sa dalo pred večerou z jedál, aby aj oni vedeli, že sú Vianoce. Vyplatili aj studničku - opekanec do vody a cesnak. Prežehnanie chleba. Matka krížik so strúčikom namočeným v mede každému urobila na čelo krížik. Obradné hádzanie hrachu do kútov. Prázdne miesto pri stole pre chýbajúceho, alebo čerstvo zomrelého. Predpovedanie zdravia počas večere z jablka, orecha, plameňa sviečky, opekanca. Zákaz odísť od stola počas večere, aby nikto neodišiel, nezomrel. Po skončení večere modlitba. Od stola prvá matka, za ňou ostatní - odchádzala ako kvočka. Po večeri chodili po spievaní a betlehemci. Omrinky a smietky zo stola si nechávali "na osohy".

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

Varené vajcia, praženica s kľbásou posypaná prhlľavou, šunka, studeno, pečenô jahňa, kozľa alebo zajac, biely a čierny chlieb.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

Jedlá pripravené bez masťa, nemäsité, napr. kapusta len so zápražkou alebo zátrepkou z múky a vody, krumple, chamula, rezance alebo šúlance s makom, opekance, gríbovica a i.

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk: plánky, vínovky, štrúdl'ovky, kožovky, končiarky, sladká

hrušiek : maslovky, hniličky, funtovky, voniačky, končiarky, vodavie

sliviek: bystrické, buradzie, kozie cecky, plánky, ringloty

čerešní: včasní, belice, srdcovky, čierne, divie...

orechov: vlaskie, lieskovie

19. Vymenujte tradičné polievky:

kyslie: kapusta, hrach, šošovica, tekvica, šalát, podlupky, štiava, gríbovica, kyslie krumple, sekania, struky, vajcová

mliečne: čír s mliekom, bryndzový čír, demikát, rezance s mliekom, rajs

zapaženie: geršňa, čír, fízolňa, hrach, rezance, krumpľová,

z hlávkovej a kyslej kapusty: gríbovica, kapusta s paradajkami, zakáľáčková, kapusta so zátrepkou, kapusta so zápražkou, kapusta so zátrepkou a zápražkou, kapusta v nej krumple a mäso, spôlnica, cupkáč - cupkanina, luteránska precesia

z vnútorností a mäsa: sekania, kutle, barania, hovädza poliouka, zakáľáčková kapusta,

poliouka z údeného mäsa s jačmennými krúpami

novšie: slepačia, guláš, paradajková...

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

kapusta, halušky s bryndzou alebo kyslou kapustou, krumpľová baba - haruľa, olesníky -

zemiakové placky, koláče z kysnutého cesta, údenô mäso v kapuste s krumpľami -

zakáľáčkové - zabíjačkové produkty, chamula , praženie gríby, vianočná gríbovica, opekance.

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Valaština

Hašina- hrčky so zápražkou

Lokše s maslom, lokše so zápražkou

Demikát- bryndza, cibuľa, chlieb - zalialo sa horúcou vodou

Poklona

Sekania

Kutle s mliekom

Kuľajstra - kuľastra

Podlupky

Štiava

Halušky s makom, halušky s lekvárom, halušky s vajcom, halušky so zápražkou a kľásou

Baranina s krúpami

Olesníky na kapustnom liste

Chlieb na kapustnom liste

Poddymník

Varená baranina

Barania poliouka

Šalát so slaninou

Chlieb s masťou

Baba- biely chlieb

Chabzd'ovica

Trnkovô víno

Malinový sirup a lekvár

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je uvedený v prílohe štúdie

4.2 Obec: Dúbravy

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?
podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ? 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uvedte tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *olovrant - havranka*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , polievka

osobitne, mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Rôzne, najčastejšie - gazda, ale .*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - vyberte a podčiarknite platné :

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom Sedelo sa rôzne ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Jahody, maliny, černice, šípky, trnky, lieskové orechy,

2. Čo lovili ? *Ivinci boli raubšici.*

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - raž- jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/ rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: lokše, koláče

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: podymníky

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: olesníky *aj na kapustnom liste*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov : *baba, koláče s tvarohom, makom, lekvárom, kapustou, rožky, pampúšky, krapne, buchty, štrúdle a iné.*

6.8. KYSEL'

1. Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem
2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

- 1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?
Najmä kapusta a zemiaky, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, mak. .
- 2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?
soľ, celé čierne korenie, bobkový list, cibuľa, jablká alebo chren
- 3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:
krumple varenie v kožky, pečenie v kožky, polovičky, dlávenie, pečenie na plechu, kyslie krumple, fučka - chamula, krumpľová baba, halušky.

8. MASO

- 1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?
a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby
najviac baranina a bravčovina, /hydina sa chovala najmä pre vajcia, na svadby
- 2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením
e/vyprážením
- 3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?
solením, údením
- 8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:
húrky, kľbásky, tlačienka, škvarky, masť, slanina údená, papriková, studeno

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie
vajcia nosievali predáť na trh
2. Aké jedlá z vajec sa jedávali? *praženica, varenie vajcia, halušky s vajcom, rezance s vajcom, rascovina, chlieb vo vajci*

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko? *maslo, tvaroh, syr*
2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko? *syr, bryndza, žinčica*

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *mliečny alebo zapražený čír, rascovina, bryndzová*
na obed: *mäso a krumple v kapuste, alebo len krumple v kapuste*
na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumple*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *halušky, čír,*
na obed: *kapusta a krumple, octoviny – kyslé polievky*
na večeru: *čo ostalo od obeda alebo krumple s mliekom, chamula, chlieb s mliekom*
Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali. r. 1961 *slepačia polievka, jaternice, klobásy, slepačí perkelt, pečené mäso a zemiaky, vyprážané mäso a šalát, koláče, kapusta*

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *krstná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbkami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát,

Sedeli všetci spolu za stolom ? *Všetci sedeli spolu.*

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere? *Modlitba. Chodili s cigánkou.*

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

Praženica, varené vajcia, údené mäso alebo pečené jahňa, kozľa alebo zajac, koláče, studeno, baba..

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

Kapusta, chamuka, valašina, rezance.

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablká:

hrušiek :

sliviek:

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky:

rascovina, cupkáč, demikát, čír s bryndzou, kapusta, kyslie krumpky, slepačia polievka, lohaza.

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

halušky, krumpľová baba – haruľa, valašina,

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Demikát

Chamula

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je uvedený v prílohe štúdie

4.3 Obec: Hriňová

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

2 –krát

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uveďte tradičný názov pre raňajky: Fruštik

Uveďte tradičný názov pre desiata : Desiata

Uveďte tradičný názov pre obed: Obed

Uveďte tradičný názov pre olovrant: Harvanka (Hazvanka) spresnené: *havranka*

Uveďte tradičný názov pre večeru: Večera

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? Husté jedlá sa jedli z jednej misy. Polievka sa jedla osobitne, každý mal svoju misku.

Kto delil mäso ? Väčšinou gazdiná, podľa zásluh.. a ak bol planý gazda tak delil mäso gazda sebe dal najviac a ostatným čo ostalo...

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné* : Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom , ale aj rôzne

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ? maliny, černice, hríby, šípky, jahody

2. Čo lovili ? zajace, jarabice,

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné* :

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné* :

proso - pohánka - jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

Chamula - podbitá pšenicou /"pšenica sa dala do mažiaru, pokropila sa vodou a potĺkla sa na krúpy, to sa na sitko preosialo a podbila sa chamula".

Dávnejšie na svadbe - grís.

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uvedte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: mrváň

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: Podplameníky

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: Pacále, podlesník, krumpľová baba

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ?, ražnej(žito) – múka chlebová

2./ Ako často sa chlieb pekával ? raz za týždeň (v sobotu)

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval - podľa ekonomickej situácie

4. Aké boli miestne archaické formy chleba z nekysnutého cesta? *mrváň*

5./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov : pampúšky, rožky s makom, lekvárom, s tvarohom, štrúdle, chrapne

6.6. KYSEĽ

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kyseľ ? Áno /Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli:

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?kapusta, mrkva, petržlen, kvaka, mak

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ? soľ, celé korenie, bobkový list, jablká, rasca

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov: zemiaková baba, pacále, halušky, zemiaková kaša, chamula, lokše

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením
e/vyprážaním

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

-údením

- ukladaním do suda (solili, cesnak, rasca)

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej: *klobásy, húrky, tlačienka, masť, mäso, slanina, švarky, studeno*

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne
2. Aké jedlá z vajec sa jedávali? Praženica, varené vajcia

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko? Maslo, tvaroh, syr
2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko? Syr, bryndza

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: praženica, mliečna polievka, biela káva s chlebom a maslom

na obed: kapusta, údené mäso, slepačia polievka, mäso

na večeru: zvyšky od obeda

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: halušky, rezance, praženica, *mrvaň*, *podplameníky*, *pacále*, *čír*

na obed: kyslé polievky, chlieb

na večeru: zemiaky, s kysl. mliekom, chamula, zapražené polievky, pečené zemiaky v šupke

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

Polievka, chlieb

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

Polievka tzv. zekanie (kyslá polievka s plúc) *sekania*, opekance s makom, dusená baranina alebo teľacina. V bohatších rod. Aj varená hydina.

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: poklona (radostník)

Kto piekol radostník: krstná mať

Kto delil radostník: krstná mať (starejší)

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere : kapustnica, opekance, pečivo s makom alebo tvarohom (rožky, baby, štrúdle), *oblátky s medom a cesnakom*

Sedeli všetci spolu za stolom ? Áno

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere? Hlava rodiny (otec) doniesol stromček do izby a povedal vianočný vinš. Potom ho umiestnil do kúta za stôl. Mladí členovia rodiny zdobili stromček. Matka prestrela na stôl a pripravila jedlá na stôl. Zasadli si za stôl a pomodli sa. Rozdali sa oblátky s medom, cesnakom, prípitok postupne sa jedlo čo bolo na stole. Okolo stola sa dávala reťaz aby udržala rodinu po kope.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

Ráno: praženica s údenou klobásou, Obed: Kapusta s údeným mäsom, Večera: Polievka od obedu a chlieb a zvyšky mäsa. *Na Zelený štvrtok - praženica*

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá : Boli to všetky polievky zapražené maslom. Zemiaky s mliekom, halušky, rezance, chamula, *lohaza s mliekom*

18. Uved'te názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk: citrónky, štrúdl'ovky
 hrušiek : voniačky, funtovky, drhľavky
 sliviek: krámky, burandie, felice
 čerešní: srdcovky (tzv. krupinská), divé (vtáčie), májovky, belice
 orechov: vlašské (kráľovské), lieskovské

19. Vymenujte tradičné polievky: kapustová, fazuľová, mliečne a zapražené, rezancová, hríbové, tekvicové, hrachové, strukové / *názov podľa základnej suroviny: kapusta, fazolňa, tekvica...*

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

Halušky, rezance, kapustnica

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Hustie hrčky so zápražkou
Rezance /len z múky a vody a smotana
Lohaza s mliekom
Lokše so zápražkou
Podlupky - bez krumplí, krumple nabok
Pečenie raky
Kuľajstra
Podlesníky na kapustnom liste

Dotazník vypracoval /a: Ing. Miroslava Sedliaková, *doplňujúci výskum* : A. Ostrihoňová
 Zoznam informátorov je uvedený v prílohe štúdie

4.4 Obec: Detvianska Huta

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uved'te tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uved'te tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uved'te tradičný názov pre obed: *obed*

Uved'te tradičný názov pre olovrant: *olovrant*

Uved'te tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Najčastejšie - gazdiná. .*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom Sedelo sa rôzne , obyčajne gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny ,černice, šípk, trnky, hríby.

2. Čo lovili ? niektoré rodiny žili blízko lesa a tajne lovili lesnú zver

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede,(uved'te aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: pagáče/jedli sa kyslým mliekom, opiekli sa vždy, keď nebol chlieb

cesto: z múky, kyslé mlieko, sóda

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *plamenník / cesta, čo ostal z chleba*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *naolesníky, olesníky - placky - krumpľová baba, na kapustnom liste*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

- 1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej
- 2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*
- 3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne
- 4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :
baba, tvarožník, makovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, štrúdle a iné.

6.8. KYSEĽ

1. Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel ? Áno / Nie / Neviem
2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

- 1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?
Kapusta, zemiaky, kvaka, mak.
- 2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?
kruhavá soľ, celé čierne korenie, rasca, cesnak, cibuľa, bobkový list, naspod malá hlavička kapusty - križalka
- 3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:
dupčiaky, krumple - varenie v kožky, pečenie v kožky, varnie polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, chamula, krumpľová baba..

8. MASO

- 1./ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?
a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby
kedysi najviac baranie
v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu
hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydínové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby
- 2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/pečením c/dusením e/vyprážením
- 3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso? *solením, údením, do studne*
- 8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:
húrky, kľbásky, tlačienka, škvarky, masť, slanina údená, papriková

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne
2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?
varené, praženica, v polievke, v cestovinách, halušky s vajcom, rezance s vajcom

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?
maslo, tvaroh, syr, kuľastra
2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?
syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *mliečna alebo zapražená mrvenica, rascovina* .

na obed: *mäso a krumpľ v kapuste, alebo len krumpľ v kapuste a zápražka*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumpľ*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *halušky, zemiaková polievka, čír*

na obed: *kapusta a zemiaky, kyslá alebo zapražená polievka, rezance, palacinky, buchty na pare, buchty s makom, haruľa v rúre, čír s kuriatkami*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, mäso, koláče, kapusta

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: poklona

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hriabami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát

Sedeli všetci spolu za stolom ? *Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť.*

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere? *Stôl prikrytý obrusom, modlitba, potom cesnak, oblátky, med.*

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica, varené vajcia, údené mäso alebo pečené jahňa, kozľa alebo zajac, koláče.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

kapusta, chamula, polievky zapražené maslom, cestoviny a zemiakové jedlá.

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablák:

hrušiek :

sliviek:

čerešní:

orechov:

* *Ovocie sa urodilo málo, vzhľadom na nadmorskú výšku a drsnejšie podnebie*

19. Vymenujte tradičné polievky:

rascovina, cupkáč, čír s mliekom, čír zapražený, čír s bryndzou, kapusta, kyslie krumpľe, slepačia polievka

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

Pečené zemiaky so slaninou a kapustou, kapustová, fazuľová, halušky

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Dupčiaky - zemiaky, kapusta, masť cibuľa alebo zápražka,

Strapkáč - kapusta - fazuľa zemiaky, zapražený, zatrepaná

Podlesník na kapustnom liste

Chamula - zemiaky popučiť, zahustiť s múkou, masť cibuľa

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.5 Obec: Látka

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uvedte tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *havranka*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo, polievku osobitne každý

Kto delil mäso ? *Najčastejšie - gazda.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom a ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, šípky, trnky, čučoriedky, chabzdia, hríby.
konzumovali čerstvé alebo sušené, neskôr zavárali, pálenka chabzdovica- malinovica.

* Med nie - zimné podnebie pre včely

2. Čo lovili ? -

6. OBILNINY

6.1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? vyberte a podčiarknite platné :

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

ostatné plodiny: zemiaky, kapusta

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? Vyberte a podčiarknite platné :

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

kukurica + mlieko - *kipkač, kukuričná chamula /zemiaky a kukurica, chamula a múka

6.3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: pagáče/jedli sa kyslým mliekom, opiekli sa vždy, keď nebol chlieb

cesto: z múky, kyslé mlieko, sóda

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: plameníky / cesta, čo ostalo

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: naolesníky, olesníky - placky - krumpľová baba, na kapustnom liste

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? týždenne najčastejšie v sobotu

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, tvarožník , makovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, štrúdle a iné.

6.8. KYSEL'

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Kapusta, zemiaky, kvaka, mak.

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list

niekto dával aj cibuľu, cesnak, jablká alebo chren

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

dupčiaky, krumpľe - varenie v kožky, pečenie v kožky, varnie polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumpľe, krumpľe v kapuste, kaša, chamuľa, krumpľová baba..

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie

v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydínové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/pečením c/dusením
e/vypražaním

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso? *solením, údením*

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť, slanina údená, papriková,

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica, v polievke, v cestovinách, halušky s vajcom, rezance s vajcom

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *mliečna alebo zapražená mrvenica, rascovina*

na obed: *mäso a krumpľe v kapuste, alebo len krumpľe v kapuste a zápražka*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumpľe*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *pagáče s kyslým mliekom, halušky, zemiaková polievka, čír*

na obed: *kapusta a zemiaky, kyslá alebo zapražená polievka, rezance*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

halušky - kapustové, bryndzové, tvarohové, lekvárové, vajcové

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uveďte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, mäso, koláče, kapusta

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uveďte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere : *oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát*

Sedeli všetci spolu za stolom ? *Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere*

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

Počas dňa pôst, všetko muselo byť pripravené, stôl prikrytý obrusom, modlitba, spoločná večera, od stola sa neodchádzalo. Chodenie po vinšovaní. Betlehemci.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica, varené vajcia, údené mäso .

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

kapusta, chamula, polievky zapražené maslom, cestoviny a zemiakové jedlá.

18. Uveďte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk:

hrušiek :

sliviek:

čerešní:

orechov:

* *Ovocie sa urodilo málo, vzhľadom na nadmorskú výšku a drsnejšie podnebie*

19. Vymenujte tradičné polievky:

rascovina, cupkáč, čír s mliekom, čír zapražený, kapusta,, kyslie krumple , slepačia polievka

**čír s bryndzou sa nerobil*

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

kapustová, kyslie krumple, mrvenica

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Dupčiaky s cibuľou a slaninou alebo s papinou
Halušky so slivkovým lekvárom
Rezance s grísom, makom, lekvárom, tvarohom
Baranina s geršňou, zelenina, zemiaky
Pečenie krumpľe s kapustou
Praženie gríby
Chabzdovica

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.6 Obec: Kriváň

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uveďte tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uveďte tradičný názov pre desiatu : *desiata*

Uveďte tradičný názov pre obed: *obed*

Uveďte tradičný názov pre olovrant: *olovrant*

Uveďte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Najčastejšie - gazdiná. .*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom Sedelo sa rôzne, gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, jahody, plánky, šípky, trnky, hríby.

2. Čo lovili ? -

6. OBILNINY

6.1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? vyberte a podčiarknite platné :

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? Vyberte a podčiarknite platné :

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

Z jačmeňa - pomastili opraženou cibulkou a masťou, Rajs - ryža v mlieku,

Grís - krupica v mlieku, žobrácka kaša. Kukurica - ako grís.

6.3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: trhanec *(s cukrom a mliekom, alebo so zápražkou*

so sódou - sódovník

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *podplameník / cesta, čo ostal z chleba + navrch soľ a rasca*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *langoše*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *olesníky - placky - krumpľová baba, na kapustnom liste - kapustníky*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, tvarožník , makovník, lekvárovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, záviny, štrúdle a i.

6.6. KYSEL'

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

"Niekedy bolo zeleniny málo."

Kapusta, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, tekvica, mak, fazuľa, hrach, šalát, uhorky

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list, niekto dával aj cibuľu, jablká alebo chren

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

krumple - varenie v kožky, pečenie v kožky, varnie polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, fučka - chamula, falošný guláš, haruľa...

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie

v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydínové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/pečením c/dusením
e/vyprážaním

neskôr aj inými spôsobmi

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

údením, neskôr aj zaváraním do pohárov a konzerv

4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť, slanina údená, papriková, ovar

9. VAJCIA

1.Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie

vajcia nosievali predať na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica - trepuša, slepá, v polievke, v cestovinách - halušky s vajcom

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?*maslo, tvaroh, syr, kuľajstra*

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?*syr, bryndza, žinčica*

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: mliečna alebo zapražená polievka, alebo mäso z kapusty s chlebom...

na obed: mäso a krumple v kapuste, halušky, pirohy, rezance,

na večeru: čo ostalo od obeda - kapusta s chlebom

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: halušky, mrvenica zapražená, mrvenica s mliekom, mrvenica s bryndzou, rezance

na obed: kyslá alebo zapražená polievka, múčne jedlá, halušky, bryndzové pirohy

na večeru: čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, perkelt, kapusta, koláče...

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hriabami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát

Sedeli všetci spolu za stolom ? *Všetci sedeli spolu za stolom.*

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere? *Stôl prikrytý obrusom. Spoločná modlitba a posvätenie jedál. a polnočná omša.*

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica, varené vajcia, údené mäso, biely chlieb, koláče.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

kapusta, chamula, polievky zapražené maslom, cestovinové a zemiakové jedlá.

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablká:

hrušíek :

sliviek: bystrické, buradzie

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky: rascovina s kľásou na opáčku, alebo slepačia polievka

rascovina, štiava, šalát, struky, tekvica, cupkáč, mrvenica s mliekom, mrvenica zapražená, mrvanica s bryndzou, kapusta, fazuľňa, šošovica, plúcková, kyslie krumpľe, slepačia polievka

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

halušky, zemiakové placky, fazuľová, kapustová, šošovicová, kyslie krumpľe, mrvenica s bryndzou,

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Halušky s vajcom

Pražnica - terpuša (do vajec pridať mlieko, dáva sa na halušky

Trhanec - sódoovník so zápražkou , cupkáč - cupkanina, bryndzové pirohy, kukurica s makom, chamula

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.7 Obec: Korytárky

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ? 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uved'te tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uved'te tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uved'te tradičný názov pre obed: *obed*

Uved'te tradičný názov pre olovrant: *olovrant - havranka*

Uved'te tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , polievka osobitne, mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Rôzne, najčastejšie - gazda, ale .*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - vyberte a podčiarknite platné :

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom Sedelo sa rôzne

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, jahody, černice, šípky, trnky, lieskové orechy,

2. Čo lovili ? -

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? vyberte a podčiarknite platné :

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*
proso - pohánka - raž- jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:
a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: koláče

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: poddymníky, podplameníky

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: olesníky

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

aj na kapustnom liste

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, rožky, pampúšky, krapne, buchty, štrúdle, koláče s tvarohom, makom, lekvárom, kapustou a iné.

6.8. KYSEL'

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Kapusta, zemiaky, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, mak, repa.

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list, cibuľa, jablká.

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

krumple varenie v kožky, pečenie v kožky, dlávenie, kaša, fučka, halušky, kyslie krumple, krumpľová baba, olesníky .

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby
najviac baranina a bravčovina, /hydina sa chovala najmä pre vajcia, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením

3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

údením, solením, do masti

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

klbásy, tlačienka, húrky, škvarky, slanina, masť,

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie
vajcia nosievali predajť na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

praženica, varené vajcia, chlieb vo vajci, pridávalo sa do jedla

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza,

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *mliečny alebo zapražený čír, rascovina, bryndzová*

na obed: *mäso a krumpľ v kapuste*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumpľ*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *halušky, čír, zapražená polievka*

na obed: *kapusta a krumpľ, kyslé polievky a chlieb, halušky, rezance a pod.*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uved'te názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, mäso, kapusta, koláče

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uved'te miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *krstná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hričami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát,

Sedeli všetci spolu za stolom ? Všetci sedeli spolu.

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere? *Spoločná večera, všetci pri stole sa pomodlili, od stola neodchádzali. Jedli sa pôstne jedlá.*

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

Pražienica, varené vajcia, údené mäso, studeno, baba.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

Kapusta, krumple, polievky bez mäsa, rezance s makom, šúľance.

18. Uveďte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablák:

hrušiek :

sliviek:

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky:

Kapusta, fazuľa, tekvica, kyslie krumple, čír s mliekom, zapražný čír a iné .

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

Halušky, haruľa, opekance, kapusta

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Chamula

Baba

Geršňa

Halušky so zápražkou

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.8 Obec: Podkriváň

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky

desiata

obed

olovrant

večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *frúštík*

Uvedte tradičný názov pre desiatu : *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *havranka*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Najčastejšie - gazdiná, mama..*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom a rôzne podľa možností a zvyklostí rodiny

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Jahody, maliny, černice, šípky, trnky, hríby.

2. Čo lovili ? Niektorí tajne lesnú zver

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy: *doplňte odpovede,(uvedte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/ jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: -*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *podplameníky /*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *nálesníky aj na kapustnom liste*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

- 1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z *ražnej a pšenično-ražnej*
- 2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*
- 3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - *rôzne*
- 4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :
baby, buchty, pampúšky, krapne, tvarožník, makovník, štrúdle a iné.

6.6. KYSEL'

1. Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem
2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

- 1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?
mrkva, petržlen, zeler, kapusta, zemiaky, cibuľa, cesnak, mak.
- 2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?
- soľ, korenie, bobkový list, rasca, niekto aj jablka
- 3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:
varené v kožky, pečené v kožky, varné polovičky, dlávené, pečené so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, chamula, krumpľová baba..

8. MASO

- 1./ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?
a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby zajačie
- 2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením
- 3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?
do studne, do chladu, do ľadovne /vysekali ľadové hranoly a vozili ich na vlačiach do ľadovne
- 8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:
húrky - z geršne, klobásy -mäso sa krájalo, tlačienka- švankes, škvarky, masť, slanina, salo

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne
2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?
varené, praženica, halušky s vajcom

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?
maslo, tvaroh, syr, kuľastra
2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?
syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

- na raňajky: *chlieb, praženica*
na obed: *mäso a krumple v kapuste*
na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumple*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNĚHO DŇA :

na raňajky: *halušky*

na obed: *kyslé polievky*

na večeru: zapražený čír s kuriatkami, kapusta a dlávenie zemiaky, *zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, perkelt, koláče, kapusta

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: *poklona*

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejšia*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

-

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica, varené vajcia, údené mäso, chren.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

Nemäsité.

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk:

hrušiek :

sliviek:

čerešní:

orechov:

* drevené jahody - v Podkriváni bol morušový sad do polovice 20. st.

19. Vymenujte tradičné polievky:

rascovina, čír zapražený, čír s bryndzou, kapusta, fazuľa, kyslie krumpke, slepačia polievka

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

halušky, náolesníky, lokše, fazuľa, kapusta, kyslie krumpke, zapražený čír s kuriatkami, atď.

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Chamula - zemiaky s múkou

Náolesníky aj na kapustných listoch - pomastené maslom

Čír s kuriatkami

Lokše s varenými zemiakmi

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.9 Obec: Stará Huta

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uvedte tradičný názov pre desiata: *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *havrana?*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy, alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami, mäso sa delilo, Kto delil mäso? *Rôzne*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné* :

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom a ako bolo miesto pri stole. Rôzne - podľa podmienok a veľkosti rodiny

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Bujnice, maliny, černice, šípky, trnky, hríby.

konzumovali čerstvé alebo sušené, neskôr zavárali a robili pálenku.

2. Čo lovili ? *Pytliáčilo sa na srnčiu a diviačiu zver.*

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné* :

proso

pohánka

tenkeľ /špalda tankel'

ovos

raž
jačmeň
pšenica

ostatné plodiny : *zemiaky, kapusta, mak, strukoviny*

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*
proso - pohánka - jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6.3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:
a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: *lokše/robili sa s kyslým mliekom, sódou, smotanou, keď nebol chlieb*

cesto: z múky, kyslé mlieko, sóda

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: ?

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: ?

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *naolesníky aj na kapustnom liste*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? *z ražnej so pšeničnou*

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, tvarožník, makovník, pampúšky, krapne, buchty, štrúdle a iné.

6.8. KYSEL'

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, kapusta, zemiaky, mak.

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

jablká, kamenná soľ, rasca, celé čierne korenie, bobkový list

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

varené, pečené, halušky

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie

*v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu
hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydínové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na
svadby*

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážaním

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do studne , upečené do masti, solením, údením

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

húrky, klobásy, švankes - matej, škvarky, masť , slanina údená, papriková, rybky

9.VAJCIA

1.Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica, v polievke, v cestovinách, halušky s vajcom

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: chlieb

na obed: *mäso a krumple v kapuste*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumple*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *halušky, zapražená alebo mliečna polievka*

na obed: *kyslá alebo zapražená polievka, cestoviny, olesníky*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, mäso, kapusta, koláče

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: *baby*

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hribami, opekance, jablká, orechy,

*bryndzovník - nesmel sa krájať len lámať
podľa novšieho sa konzumuje aj ryba a šalát
Sedeli všetci spolu za stolom ?
Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere.*

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?
Modlitba, vinšovanie .

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:
praženica, varené vajcia, údené mäso , studeno.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:
Jedlá pripravené bez masti, nemäsité.

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablká: plánka, vínovky, štrúdlôvky, kožovky, končiarky, bosvanka
hrušiek : jačmienky, maslovky, hniličky,
sliviek: bystrická, gurady, moruľky
čerešní: včasná, srdcovka, čerence, belice...
orechov: vlaskie, lieskovie
Pomerne priaznivé podnebie pre ovocné stromy.

19. Vymenujte tradičné polievky:

fazuľa, kapusta, hrach, šošovica, barania a i.

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

halušky, zabíjačka, fazuľa, kapusta, hrach, šošovica

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

*Pražená krv
Halušky so zápražkou
Halušky s makom
Halušky s vajcom
Demikát - cibuľa, rasca, chlieb, bryndza, voda
Bryndzovníky - kysnutý koláč okrúhly a na ňom bryndzová plnka*

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014
Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.10 Obec: Horný Tisovník

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *frúštik - malý frúštik o 4.00 hod, veľký do poľa - praženica*

Uvedte tradičný názov pre desiata: *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *havranka cca o 16.00 hod.*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy, alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami, mäso sa delilo, Kto delil mäso? *Rôzne*

Sposob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

*Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - * ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom a ako bolo miesto pri stole.*

** Gazdiná /stará mať varila aj rozkazovala kým vládala, potom odovzdala kľúče od komory neveste*

** kuchyňa sa zapúšťala lajnami zmiešanými s plevami, robilo sa to každú sobotu*

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, šípky, trnky, hríby.

konzumovali čerstvé alebo sušené, neskôr zavárili a robili pálenku.

2. Čo lovili ? *Niektorí pytličili - rôzne*

6. OBILNINY

6.1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda "ťankel" ešte cca do 60.tich rokov sa pestoval

ovos

raž

jačmeň

pšenica

ostatné plodiny : *zemiaky, kapusta, mak, strukoviny, najmä bôb a hrach*

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

* *Ťankeľ* - starodávna pšenica

ťankeľ sa žal len s kosákom- mlel sa na krúpy, mletie bolo náročné, lebo obilie malo tvrdý klas varila sa ťankeľová kaša, dávala sa aj do húrok, boli veľmi dobré, lepšie ako s ryžou

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

trhance, mrvenica - spod pazuchy, šúľance - šoprie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: *lokše / obľiali horúcou vodou, mliekom a potom obsýpkou*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *podymníky/ pomastili salom*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *podlesníky aj na kapustnom liste*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

* *cipov - malý chlebík pre pastiera, piekol sa na Vianoce*

** *cigánka piekla na platni sporáka z chlebového cesta - cigánske lokše*

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? *z ražnej , alebo ražno- pšeničnej*

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa a *
rôzne

**niekde gazda zamkynal aj suroviny do komory a žene vydeľoval na varenie*

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

bryndzovník, pampúšky - na krštenia, krútence - lekvárové, makové, tvarohové a iné.

6.8. KYSEĽ

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kyseľ ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Zelenina málo: mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, kapusta, zemiaky, mak, bôb, hrach.

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

kamenná soľ, rasca, korenie, bobkový list, cibuľa, kukurica - šúľok alebo nácesta

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

demikát, miškulica, zemiaky varené - ošúpané a s cibuľou- podliate mliekom, pečené v šupke, slepý guľáš, dlávenie, pečenie so slaninou, fučka, máčanka

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie

v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením
e/vyprážaním

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do studne , upečené do masti, solením, údením

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

húrky, klobásy, švankes - matej, škvarky, masť, slanina údená, papriková, zajac

9. VAJCIA

1.Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica, v polievke, v cestovinách, halušky s vajcom

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *halušky*

na obed: *mäso a krumpľ v kapuste , údené na cibulke, zemiaky*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumpľ*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *polievky - krumpľová zapražená -miškulica, slepý guláš, demikát*

melinky - melence - cesto ako na rezance narobila sa mrvenica, zemiaky, zelenina

halušky, zapražená alebo mliečna polievka

na obed: *v nedeľu kapusta - od stredy bôb t.j. fazuľa*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj hustô, alebo len jedno jedlo

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

** máčanka, slepačia polievka, mäso, baranina*

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: * kačice

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník:

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, Hrabovka bez zápražky, opekance, jablká, orechy, bryndzovník podľa novšieho sa konzumuje aj ryba a šalát

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere.

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

Modlitba, vinšovanie . Gazdiná si pri stole nestala, aby jej sliepky dobre sedeli.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

varené vajcia, šunka, studenia, plnené jahňa .

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

Jedlá pripravené bez masti, nemäsité.

18. Uveďte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk: plánka, vínovky, štrúdl'ovky, kožovky, končiarky, bosvanka

hrušiek : jačmienky, maslovky, hniličky,

sliviek: bystrická, gurady, moruľky

čerešní: včasná, srdcovka, čerence, belice...

orechov: vlaskie, lieskovie

** Pomerne priaznivé podnebie pre ovocné stromy.*

19. Vymenujte tradičné polievky:

bôb na zeleno, na sucho, kapusta, hrach, šošovica - ľanča, barania, tekvica, šalát so salom, podlupky, šťava

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

bôb, kapusta, halušky, pampúšky

21.. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Lokše preliate vodou, mliekom a obsýpka

Miškulica - zemiaková zapražená polievka

Šúlance - šoprie

Bryndzovník

Loháza - geršňa zapražená

Ťankeľová kaša

Štedrák

Poddymník

Podlesník

Cipov - chlebík pre pastiera na Vianoce
Poškrabok - pre dobytok na Vianoce
Demikát- bryndza, cibuľa, chlieb - zalialo sa horúcou vodou
Studená - huspenina
Jahňa plnené - na Veľkú noc
Máčanka - na svadbe
Kačice - obradné svadobné pečivo
Krútence - koláče plnené /záviný z kysnutého cesta

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014
Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.11 Obec: Vígl'ašská Huta - Kalinka

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?
podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uveďte tradičný názov pre raňajky: *fruštík*

Uveďte tradičný názov pre desiata: *desiata*

Uveďte tradičný názov pre obed: *obed*

Uveďte tradičný názov pre olovrant: *olovrant*

Uveďte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy, alebo osobitne? zo spoločnej misy

Kto delil mäso? *Rôzne, kto varil najčastejšie - gazdiná. Niekde, kde bol autoritatívny - gazda.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné*: Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom
Sedelo sa rôzne, obyčajne gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali?

Maliny, černice, jahody, plánky, šípky, trnky

2. Čo lovili?

Máločo, napr. zajace.

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali? *vyberte a podčiarknite platné*:

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

OVOS

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? Vyberte a podčiarknite platné :

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

Z jačmeňa - krúpy uvarili -podbili múkou, pomastili opraženou cibuľkou a masťou,

Pomletá kukurica do mlieka - robila sa na slano aj na sladko

Ryža s mliekom

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede,(uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: *lokše*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *podymníky*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *listovník - haruľa*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

langoše - na oleji z kysnutého cesta

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4. Aké boli miestne archaické formy chleba z nekysnutého cesta?

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

tvarožník, makovník, lekvárovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, závin, štrúdle a iné.

6.8. KYSEL'

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

kapusta, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, tekvica, mak, fazuľa, hrach, šalát, uhorky

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list

na 1q kapusty 1 kg soli, niekto dával aj cibuľu, jablká alebo chren

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

krumple - varenie v kožky, pečenie v kožky, polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, fučka, falošný guláš, haruľa...

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie

v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma, 1-2 kusy pre vlastnú spotrebu, ak niekto choval viac, predal

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením
e/vypražaním

neskôr aj inými spôsobmi

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do soli - rôsolu, údením, neskôr aj zaváraním do pohárov a konzerv

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternica - kašníky, klobásy, tlačienka, dora - tlačienka klobásová alebo klasická, škvarky, masť slanina údená, papriková

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica, v polievke, v cestovinách

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr, kuľajstra

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žinčica, maslo - urda,

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: mliečna alebo zapražená polievka, alebo mäso z kapusty s chlebom...

na obed: *mäso a krumple v kapuste, alebo rezance, halušky*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta s chlebom*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *mrvenica zapražená, mrvenica s mliekom, mrvenica s bryndzou, halušky*

na obed: *kyslá alebo zapražená polievka, múčne jedlá, halušky*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?
aj rôzne

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

po 50.tych: slepačia polievka, perkelt, kura na smotane s haluškami, pečené mäso s krumplami, kapusta

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbami, opekance, jablká, orechy,

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

Stôl prikrytý obrusom, na stôl sa malo dostať zo všetkého, čo sa urodilo. Spoločná modlitba a posvätenie jedál.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica , varené vajcia, údené mäso, biely chlieb, pečené jahňa, kozľa alebo zajac, kyslá polievka z údeného mäsa a k tomu biela baba

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

jačmenná kaša, fučka, kapusta, mrvenica s bryndzou, polievky zapražené maslom

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk:

hrušiek :

sliviek: bystrické, krámske

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky:

rascovina, štiava, mrvenica s mliekom, mrvenica zapražená, mrvenica s bryndzou, kapusta, fízolňa s hríbami, šošovica, šalát, tekvica, plúcková , kyslie krumple , strapkáč na kyslo aj na sladko, slepačia, veľkonočná polievka

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

zemiakové placky, halušky, rezance, fazuľová, kapustová, mrvenica s bryndzou,

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Pražená krv - krv sa posolí, dá sa uvariť do vody, voda sa scedí, krv sa porajbe. Loj sa vyškvarí, na to sa dá cibuľa, popraží sa spolu, pridá krv a spolu sa podusí.

Báchy - držky

Fizolňa s hribami

Pečené plnené jahňa

Veľkonočná polievka s babou

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je uvedený v prílohe štúdie

4.12 Obec: Slatinské Lazy

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uveďte tradičný názov pre raňajky: *fruštík*

Uveďte tradičný názov pre desiata: *desiata*

Uveďte tradičný názov pre obed: *obed*

Uveďte tradičný názov pre olovrant: *na havrana*

Uveďte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy, alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami, mäso sa delilo
Kto delil mäso? *Rôzne, kto varil najčastejšie - gazdiná -svokra, gazda.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné*: Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom a Sedelo sa rôzne, obyčajne gazda sedel za vrchstolom

"Starý otec jedou prvý a potom ostatní." "Nevesta dakedy dlho čakala, kým hu svokra pustí ku sporáku, no tá kým vládala, sa držala sa varešky" A. Bahýľová "

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, jahody, plánky, šípky, trnky, bujnice / Matejovom bôčku, u Tereňov drevenie jahody.

2. Čo lovili ? -

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? vyberte a podčiarknite platné :

proso

pohánka

tenkeľ /špalda , dávno

ovos

raž

jačmeň

pšenica

*mak sa veľa pestoval aj sa mu darilo

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? Vyberte a podčiarknite platné :

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

Z jačmeňa - krúp - pomastili opraženou cibuľkou a masťou.

Pomletá kukurica do mlieka. Rajs - ryža v mlieku. Grís - krupica v mlieku.

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/ rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

najčastejšie trhanec - spod pazuchy- spod cecka, alebo sekanička nasekaná sekáčikom, rezance

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: lokše

múka + kyslé mlieko a sóda

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: poddymníky/ cesta, čo ostal z chleba + navrch soľ a rasca

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše /aj so zápražkou

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: - haruľa

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - na plechu aj na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou,

2./ Ako často sa chlieb pekával ? týždenne najčastejšie v sobotu

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne aj v stole v šuplíku

** Chlieb ponúkali: "Odkroj si do kily ." a okružok, aby si lásku neprekrojila*

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, tvarožník, , makovník, lekvárovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, záviny, štrúdle a iné. Keď sa išlo na svadbu, alebo opáčku ku kmotre - do chrbtového koša sa dali veľké rožky s makom.

6.5. KYSEĽ

1. Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Nevie

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Dávnejšie zeleninu málo pestovali.

Kapusta, fazuľa, hrach, bôb, slovenka, šalát, cibuľa, cesnak, mrkva, petržlen, mak

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list, rascu, jablká - plátky

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

varenie v kožky, pečenie v kožky, polovičky, mútenie - dlávenie, kvitancia - kyslie krumpľe, krumpľe v kapuste, haruľa,

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie

v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma, 1-2 kusy pre vlastnú spotrebu

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydínové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/pečením c/dusením e/vyprážením
neskôr aj inými spôsobmi

3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do soli - rôsolu, údením, neskôr saj konzervovalo zaváraním

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť, salo, slanina údená, papriková,

** hrubé črevo sa naplnilo - na črevovej masti sa upražila cibuľa, chlieb alebo rožky sa pokrájali, spolu sa zmiešala, dochutili a zmesou sa naplnili črevá, potom upiekli*

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie
vajcia nosievali predáť na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica, v polievke, v cestovinách

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr, kuľajstra

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: praženica, chlieb s kávou

na obed: mäso v kapuste s krumpľami

na večeru: *čo ostalo od obeda*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *kaša, rezance s mliekom, mrvenica zapražená, mrvenica s mliekom, rezance* ,

na obed: *kyslá alebo zapražená polievka, múčne jedlá,*

Na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, kaša*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uved'te názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

kaša, opekance, varená baranina, studeno

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uved'te miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: *radostník - okrúhly, z bielej múky, vtáčiky, ruže*

Kto piekol radostník: *krstná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ *napečené koláče*

baby - napiekli ich kmotry

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

hriate, oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hriabami, opekance, jablká, orechy,

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere

*Dievka sa modlíla za dobrého muža, syn za dobrú ženu. Pred večerou sa nejedlo makové, aby nemali veľa bláh. *Pri pečení a sádzaní chleba deti vyskakovali, aby bol chlieb dobre*

nakysnutý, aby sa darilo hospodárstvu. Krížik s medom na čelo: Aby išli dievčence za tebou, ako za medom. Hrach hádzali do kútov "pre anjelikov". Obilie sa donieslo, dalo sa do zbanky, a do toho sa chrenovce zapichli - brezovie prúty a potom sa s nimi šibalo. Reťazou stôl ovinuli a slamu doniesli pred večerou. Modlili sa na začiatku večer: "Príď Ježišu, drahý hosti, nasýtiš nás do sýtosti. A to bude šetko z tvojej milosti. .

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

*praženica, varené vajcia, údené mäso, biely chlieb . * na Veľký piatok - rezance s makom, aby boli dlhé konope. * Kus praženice sa dávalo pre kršiaka.*

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

kaša - s krúpami, kapusta, mrvenica s bryndzou, polievky zapražené maslom

18. Uved'te názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablká: bosvanky, končiarky, kožušky, jakubky, citrónky, štrudľovky, vínovky

hrušky : maslovky, jačmienky, medovky, zadrhľavky, buroše, hniličky, medovky

sliviek

čerešní: belice, srdcovky, májovky, drobníčky, divie

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky:

fazuľová,, kapustová, šošovicová, kyslie krumpľe- kvitancia ,luteránska procesia, štiava, medvedica, cigánska kapusta, mrvenicová zapražená, mliečna, rezance zapraženie, s mliekom

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

halušky, polievky kyslé, mrvenica

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Trnibajs - omáčka z hrušiek rozdrvených, konzumuje sa s dlávenými zemiakmi

Rezance s kyslým mliekom

Kulajstra - mledzivo + mrvenica

Kaša - krúpy jačmenné sa uvaril a podbilo sa to múkou , cibuľka na masle

Kvitancia -kyslie krumpľe

Luteránska procesia - kapusta, fazuľa, zemiaky

Medvedica - kapusta so zemiakmi

Štiava

Cigánska kapusta

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.13 Obec: Klokoč

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uvedte tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *olovrant*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami

Kto delil mäso ? *Rôzne , kto varil najčastejšie - gazdiná, otcovi dala najviac.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :* Všetci sedeli

pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom -

mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom

Sedelo sa rôzne, obyčajne gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, jahody, šípky, trnky

2. Čo lovili ?-

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

* mak

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: lokše / lámance - lokše

polámané a preliate zápražkou

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: podymníky /

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: lokše /

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *naolesníky a na plechu krumpľová baba*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

biela baba, tvarožník, makovník, lekvárovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, záviny, štrúdle a iné.

6.8. KYSEL'

1. Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?"

Kapusta, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, tekvica, mak, fazuľa - bugárka / cukrovka, hrach, šalát, uhorky

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list, cibuľu, jablká alebo chren

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

krumple - varenie v kožky, pečenie v kožky, polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, fučka, , haruľa...

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie, neskôr aj bravčové - pre vlastnú spotrebu,

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením
neskôr aj inými spôsobmi

3./ Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do soli - rôsolu, údením, neskôr aj zaváraním do pohárov a konzerv

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť slanina údená, papriková,

** zo zemiakov sa robila plnka a to sa plnilo do hrubých čriev a potom pieklo*

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie
vajcia nosievali predáť na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica, zdúvanec - vajce, sóda, soľ, múka, v polievke, v cestovinách

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?

maslo, tvaroh, syr, kulajstra

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?

syr, bryndza, žinčica

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *čierna alebo biela káva s chlebom s chlebom...*

na obed: *mäso a krumple v kapuste, alebo rezance, halušky*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta s chlebom*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNĚHO DŇA :

na raňajky: *halušky, čír zapraženy, čír s mliekom, čír s bryndzou, rezance , rascovina*
 na obed: *kyslá alebo zapražená polievka, múčne jedlá, halušky , rezance alebo parence s makom*
lokše so zápražkou, halušky so zápražkou na slano, na sladko, s kapustou, s vajcom, s lekvárom, s makom s tvarohom, fučka s múkou
 na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*
 Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?
 aj rôzne

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.
slepačia polievka, mäso, kapusta, koláče

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:
 Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*
 Kto delil radostník: *starejší mladucha*
 Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :
oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbkami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát
 Sedeli všetci spolu za stolom ? áno
 Aké zvyky dodržiavali počas štedrovečernej večere?
Stôl prikrytý obrusom, sviečka. Spoločná modlitba

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:
praženica , varené vajcia cibuľovej kožke, údené mäso, biely chlieb,

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:
mrvenica s bryndzou, mrvenica s mliekom

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablká:
hrušiek :
sliviek: bystrické, krámske
čerešní:
orechov: vlašské, lieskové

19. Vymenujte tradičné polievky:

roscovina, štiava, mrvenica s mliekom, mrvenica zapražená, mrvanica s bryndzou, kapusta, fazolňa s hríbamí, strapkáč, šošovica, šalát, tekvica, plúcková, kyslie krumpľe, strapkáč na kyslo aj na sladko, slepačia, veľkonočná polievka

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

fazuľová, kapustová, šošovicová, kyslie krumpľe, halušky, rezance, haruľa

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Krumpľe s krvou - pražená krv (drobky, srdce, pečienka, udusiť, pridať krv a podávať so zemiakmi

Plúcková polievka

Lámanec

Hrušťovník - kyslá polievka zo sušených hrušiek

Zdúvanec -praženica so sódou, mlieko, múka

Kuľajstra

** Na zabíjačku - črevo naplnené zemiakmi a upečené - doplniť postup*

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.14 Obec: Stožok

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky

desiata

obed

olovrant

večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštík*

Uvedte tradičný názov pre desiata: *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *havrana*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy, alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami, mäso sa delilo

Kto delil mäso? *Rôzne, kto varil najčastejšie - gazdiná. Niekde, kde bol autoritatívny - gazda.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné*: Všetci sedeli pri

stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom -

mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom

Gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, jahody, plánky, šípky, trnky

2. Čo lovili ?

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite **spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:**

a/mrvenie b/strúhanie c/ rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

spod pazuchy

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: *lokše*

z kvalitnejšieho cesta + smotana a sóda , piekli sa na plechu

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *plameníky / cesta, čo ostal z chleba*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše /jedli sa s cukrom a mliekom, maslom*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *olesníky*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu , * piekol sa aj na kapustnom liste*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

*baba, poklona, pampúšky, krapne, štrúdle, * hluchá štrúdl'a*

6.8. KYSEĽ

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kyseľ ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Kapusta, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, tekvica, mak, fazuľa, hrach, šalát, uhorky

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

krumple - varenie v kožky, pečenie v kožky, polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, chamula, krumpľová baba...

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie, v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma

hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením
neskôr aj inými spôsobmi

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso? do soli - rôsolu, údením,

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť slanina údená, papriková, ovar , krvavá baba

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica , v polievke, v cestovinách

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko? *maslo, tvaroh, syr, kuľajstra*

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko? *syr, bryndza, žinčica*

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: mliečna alebo zapražená polievka

na obed: *mäso a krumple v kapuste*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta s chlebom*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *mrvenica zapražená, mrvenica s mliekom, plameníky, lokše,*

na obed: *kyslá alebo zapražená polievka, halušky- s kapustou, vajcom, zápražkou , olesníky*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?
aj rôzne

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

ryža s kutľami, opekance, pľúcková polievka, koláč s makom -

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uveďte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hriabami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát

Sedeli všetci spolu za stolom ? *Všetci sedeli spolu za stolom, od stola nemohli odísť*

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

Spoločná modlitba a posvätenie jedál.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá: *praženica , varené vajcia, údené mäso,*

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

mrvenica s bryndzou, polievky zapražené maslom, fučka , kapusta

18. Uveďte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk:

hrušiek :

sliviek: bystrické, krámske

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky: rascovina s kľbásou na opáčku, alebo slepačia polievka

roscovina - na opáčku ku kmotre

mrvenica s mliekom, mrvenica zapražená, mrvenica s bryndzou, kapusta, fizolňa, šalát, tekvica, plúcková , kyslie krumple ,

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

fizolňa, kapustová, kyslie krumple, mrvenica

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Demikát

Ryža s kutľami

Olesníky na kapustnom liste

Chamula

Plúcková polievka

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.15 Obec: Vígl'aš

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uveďte tradičný názov pre raňajky: *fruštík*

Uveďte tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uveďte tradičný názov pre obed: *obed*

Uveďte tradičný názov pre olovrant: *olovrant*

Uveďte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Rôzne , kto varil najčastejšie - gazdiná. Niekde, kde bol autoritatívny - gazda.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :*

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom

Sedelo sa rôzne , obyčajne gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, jahody, plánky, šípky, trnky

2. Čo lovili ? -

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

Z jačmeňa - pomastili opraženou cibulkou a masťou,

Pomletá kukurica do mlieka - robila sa na slano aj na sladko

Rajs - ryža v mlieku, Grís - krupica v mlieku, žobrácka kaša.

6.3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:
a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: *lokše (s gebrilom , makom, lekvárom,*

nateráky z kvalitnejšieho cesta + smotana a sóda , piekli sa na plechu v rúre

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *podyvníky / cesta, čo ostal z chleba + navrch soľ a rasca*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše /jedli sa s cukrom a mliekom do cesta sa zvykla pridať aj za 1 PL masti, droždie alebo sóda*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *olesníky + dusená kapusta navrch*
piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici
langoše - na oleji z kysnutého cesta

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

bosvan, biela baba, tvarožník - gazdovský koláč, makovník, lekvárovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, buchtičky - rekeše, záviny, štrúdle a iné.

"Keď mala kmotra dieťa, stretla ma jedna a povedala: treba ti ísť na opáčku, kmotra ti kolesá láme. Tak som napiekla za veľký tanier krapní a išla som na opáčku. ...Z cesta urobili koliesko a z toho ruže. Alebo štvorčoke a z toho a dva rožky proti sebe zahli "

6.8. KYSEĽ

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kyseľ ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

"dakedy zeleninu skoro ani nepoznali"

Kapusta, mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, tekvica, mak, fazuľa, hrach, šalát, uhorky

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list

niekto dával aj cibuľu, jablká alebo chren

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov: *varené v kožky, pečené v kožky, varné polovičky, dlávené, pečené so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, chamula, krumpľová baba..*

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie, v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma, 1-2 kusy pre vlastnú spotrebu, ak niekto choval viac, predal. Hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydínové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso? *do soli - rôsolu, údením, neskôr aj zaváraním do pohárov a konzerv.*

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej: *jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť slanina údená, papriková, ovar*

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie vajcia nosievali predajť na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali? *varené, praženica - fúkaná, slepá, v polievke, v cestovinách*

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko? *maslo, tvaroh, syr, kuľajstra*

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko? *syr, bryndza, žinčica*

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *chlieb mlieko, káva, mliečna alebo zapražená polievka,*

na obed: *mäso a krumpľ v kapuste, alebo rezance, halušky*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta s chlebom*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *halušky, mrvenica zapražená, mrvenica s mliekom, mrvenica s bryndzou, rezance*

na obed: *kyslá alebo zapražená polievka, múčne jedlá, halušky*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?
aj rôzne

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali. *slepačia polievka, mäso, kapusta, koláče*

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo: *bosvan*

Kto piekol radostník: *birmovná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere : *oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbkami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát*

Sedeli všetci spolu za stolom ? *Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť.*
Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere? *Stôl prikrytý obrusom, na stôl sa malo dostať zo všetkého, čo sa urodilo. Spoločná modlitba a posvätenie jedál. Hrach sa hádzal do kútov. Pastier nosil prúty. Opekanec dievča dávalo na stĺpik plotu, ak zmizol, malo sa vydať*
Smeti sa vynášali na krížny chodník

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá: *praženica - navrch s prhlavou, varené vajcia, údené mäso, biely chlieb, pečené jahňa, kozľa alebo zajac, kyslá polievka z údeného mäsa a k tomu biela baba, gazdovský koláč - tvarožník*

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá: *fučka s krúpami, kapusta, mrvenica s bryndzou, polievky zapražené maslom, buchtičky*

18. Uvedte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk:

hrušíek :

sliviek: bystrické, krámske

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky: *roštovina s kľásou - na opáčku, alebo slepačia polievka mrvenica s mliekom, mrvenica zapražená, mrvenica s bryndzou, kapusta, fízolňa s hríbami, strapkáč, šošovica, šalát, tekvica, plúcková, kyslie krumpke, strapkáč na kyslo aj na sladko, slepačia, veľkonočná polievka, geršňa - lohaza*

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené: *halušky, haruľa, fazuľová s hríbami, kapustová, šošovicová, kyslie krumpke, mrvenica s bryndzou, strapkáč, kysnuté koláče, štrúdle*

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Krapne- hladká múka, masť, žltka 2-3 bez kvásku. Z cesta urobili koliesko a z toho ruže. Alebo štvorčoke a z toho a dva rožky proti sebe zahli, vypražili na masti a pocukrovali..

Nateráky- so sódou

Rekeše - buchtičky

Gazdovský tvarohový koláč

Fúkaná praženica

Kutle v mlieku

Chamula

Veľkonočná polievka

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.16 Obec: Očová

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?

podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ?

rôzne - 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštík - malý aj veľký*

Uvedte tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *na havrana*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Rôzne , kto varil najčastejšie - gazdiná, gazda.*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - *vyberte a podčiarknite platné :* Všetci sedeli pri

stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom -

mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom a

Sedelo sa rôzne , obyčajne gazda sedel za vrchstolom

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Maliny, černice, jahody, plánky, šípky, trnky

2. Čo lovili ?

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso

pohánka

tenkeľ /špalda

ovos

raž

jačmeň

pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - jačmeň - tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

Z jačmeňa - geršni alebo krúp - pomastili opraženou cibul'kou a masťou,

Pomletá kukurica do mlieka

Rajs - ryža v mlieku. Grís - krupica v mlieku.

.

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/ rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

trhanec - spod pazuchy
šúľance - holí chlapci

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: *langoše (s gebrilom ,*

z kvalitnejšieho cesta + smotana a sóda , piekli sa na plechu

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: *poddymník / cesta, čo ostal z chleba + navrch soľ a rasca*

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše /s bryndzou, s gebrilom*

s maslom cesnakom, lokše aj s kapustou

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *- * placky nie - len baba na plechu*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - na plechu v rúre, alebo v peci

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, tvarožník, , makovník, lekvárovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, záviny, štrúdle a iné. Keď sa išlo na svadbu, alebo opáčku ku kmotre - do chrbtového koša sa dali veľké rožky s makom . Páranô - ako lítkové cesto

Keď prišli do domu ponúkali: "Prejdite a odrežte si chlebička ."

6.8. KYSEĽ

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ?

Dávnejšie zeleninu málo pestovali.

Kapusta, mrkva, petržlen, mak, fazuľa, hrach, bôb, šalát, uhorky, cibuľa, cesnak

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ?

soľ, celé čierne korenie, bobkový list, rascu, chren, jablká - plánky za hrst' pšenice do batôžka

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov:

varenie v kožky, pečenie v kožky, polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumpke - kysláre, krumpke v kapuste, zemiaková kaša, fučka, falošný guláš , haruľa, krvavá baba - na zabíjačku.

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st. najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

Kedysi najviac baranie - jedli sa aj vnútornosti - grezike črevá , kutle s fazuľou, pľúcková polievka. V druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma, 1-2 kusy pre vlastnú spotrebu. Hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2/ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením neskôr aj inými spôsobmi

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso?

do soli - rôsolu, údením,

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásy, tlačienka, škvarky, masť , salo, slanina údená, papriková, krvavá baba

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie vajcia nosievali predajť na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali?

varené, praženica , v polievke, v cestovinách

**na pytačky - ak dostal - praženicu – súhlas s ponukou, ak mu nedali nič - odmietli ho*

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko?*maslo, tvaroh, syr, kuľajstra*

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko?*syr, bryndza, žinčica*

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: praženica a slanina

na obed: polievka s mäsom, alebo mäso v kapuste , zemiaky zvlášť

na večeru: čo ostalo od obeda - kapusta s chlebom

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: rezance s mliekom, praženica, mrvenica zapražená, mrvenica s mliekom, mrvenica s bryndzou, rezance , keď sa kosilo - haluške alebo rezance

na obed: kyslá alebo zapražená polievka, múčne jedlá, haluške, pirohe

do poľa - trhance - spod pazuchy a pomiešalo sa so smotanou

šúľance - holí chlapci /s grísom, makom, orechmi

Haluške s babrilom, lekvárom, makom, kapustou

Valášina - s bryndzou a maslom

rezance - s bryndzou, so zápražkou, s makom, orechmi

Na večeru: čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo? aj rôzne

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

mäso na kyslo, perkelt, varená baranina, v 55. už aj vyprážané mäso a šalát

Na krštení: pálenka, varenô mäso, neskôr varená sliepka.

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uveďte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *krstná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ surovinu na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečernej večere :

Oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hribami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát, evanjelici aj mäso a klobásu

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečernej večere?

Jabĺčko sa krájalo, na toľko kúskov, koľko bolo členov rodiny

Hrach sa hádzal do kútov - na anjeličky, na úrodu, na peniaze ...

Keď sa chlieb dával do pece, prežehnal sa. na koniec sa kríž urobil a dalo sa zvieratám z jedla.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica, varené vajcia, údené mäso, biely chlieb, pečené jahňa, polievka z údeného mäsa a k tomu biela baba

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

fučka s krúpami, kapusta, mrvenica s bryndzou, polievky zapražené maslom, buchtičky

18. Uveďte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablká:

hrušiek :

sliviek

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky:

šodrovina - z údeného mäsa - zátrepka s mliekom alebo smotanou, vajcami

Plúcková polievka, kapusta, kyslie krumpľe - kysláre, fazuľa, demikát, kutle s fazuľou a krúpami, šodrovina - veľkonočná polievka a i.

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

haluške, zabíjačkové produkty, kapusta, fazuľa, mrvenica s bryndzou, strapkáč,

* kyslie krumpľe - aj paradajkový pretlak /J. Klimová

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Kutle s fazuľou a krúpami
Greziķe - smažené hrubé črevá na liji a na cibulķe
Krvavá baba
Demikát
Plúcková polievka
Valaština - so smotanou
Trhance - spod pazuchy s kapustou
Holí chlapci - šúľance
Rezance s gebrilom
Hriato - len slanina, cukor a pálenka /nie karamel
Fučka - zemiaky, hladká múka a grís

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014
 Zoznam informátorov je v prílohe štúdie

4.17 Obec: Zvolenská Slatina

1. Na ktoré jedlo dňa sa počas poľnohospodárskych prác kládol najväčší dôraz ?
 podčiarknite

raňajky desiata obed olovrant večera

2. Koľkokrát za deň sa kedysi jedávalo ? 2-3, niekedy aj viac

3. TRADIČNÉ NÁZVY PRE RAŇAJKY, DESIATU, OBED, OLOVRANT, VEČERU

Uvedte tradičný názov pre raňajky: *fruštik*

Uvedte tradičný názov pre desiata : *desiata*

Uvedte tradičný názov pre obed: *obed*

Uvedte tradičný názov pre olovrant: *olovrant - havranka*

Uvedte tradičný názov pre večeru: *večera*

4. SPOSOB STOLOVANIA VO VŠEDNÝ DEŇ A NEDEĽU

Jedlo sa spoločne z jednej misy , alebo osobitne? zo spoločnej misy lyžicami , polievka osobitne, mäso sa delilo

Kto delil mäso ? *Rôzne, najčastejšie - gazda, ale .*

Spôsob sedenia pri stole počas jedenia - vyberte a podčiarknite platné :

Všetci sedeli pri stole - pri stole sedeli len chlapi - ženy stáli za chlapmi - ženy sedeli s deťmi bokom - mládež a deti sedeli bokom - starí rodičia sedeli pri stole - starí rodičia sedeli bokom

Sedelo sa rôzne, obyčajne gazda sedel za vrchstolom, ostatní ako bolo miesto pri stole.

5. ZBER PLODÍN, LOV

1. Aké plody zbierali ?

Jahody, maliny, černice, šípky, trnky, lieskové orechy,

2. Čo lovili ? Ryby , raky.

6. OBILNINY

6. 1. Aké obilniny sa kedysi v obci pestovali ? *vyberte a podčiarknite platné :*

proso
pohánka
tenkeľ /špalda
ovos
raž
jačmeň
pšenica

6.2. Z ktorých obilnín sa kedysi varievali kaše? *Vyberte a podčiarknite platné :*

proso - pohánka - raž- jačmeň- tenkeľ - ovos - pšenica - kukurica - ryža

6. 3. Vyberte a podčiarknite spôsoby prípravy cestovín, ktoré boli v obci rozšírené:

a/mrvenie b/strúhanie c/rezanie d/šúľanie e/guľkanie f/hádzanie

6.4. PLACKY a ich názvy:

doplňte odpovede, (uveďte aj viaceré názvy ak sa vyskytovali/

jednoduché nekysnuté placky z vody a múky sa nazývali: -

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

jednoduché kysnuté placky z chlebového cesta sa nazývali: * lepne

piekli sa / podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním varených zemiakov sa nazývali: *lokše/ pomastené masťou*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci

placky s pridaním surových zemiakov sa nazývali: *haruľa*

piekli sa /podčiarknite/ : v pahrebe - na platni sporáka - v peci a na platni na panvici

na plechu krumpľová baba, na kapustnom liste

6.5 CHLIEB A PEČIVO

1./ Z akej múky sa kedysi chlieb pekával ? z ražnej alebo miešanej so pšeničnou, neskôr zo pšeničnej

2./ Ako často sa chlieb pekával ? *týždenne najčastejšie v sobotu*

3./ Chlieb bol : a/ dostupný , kto koľko chcel b/ bol obmedzený a vydeľoval sa - rôzne

4./ Vymenujte miestne názvy rôzneho pečiva / koláčov :

baba, tvarožník , makovník, rožky, pampúšky, krapne, buchty, štrúdle a iné.

6.8. KYSEL'

1.Varieval sa kedysi vo vašej obci kysel' ? Áno / Nie / Neviem

2. Napíšte, čo viete o kyseli: -

7. ZELENINA A ZEMIAKY

1./ Aké druhy zeleniny kedysi najviac pestovali ? *Najmä kapusta, zemiaky. mrkva, petržlen, cibuľa, cesnak, mak. .*

2./ Čo sa kedysi dávalo do kapusty, keď ju nakladali do suda ? *soľ, celé čierne korenie, bobkový list, cibuľu niekto dával aj jablká alebo chren*

3./ Vymenujte tradičné jedlá zo zemiakov: *krumple varenie v kožky, pečenie v kožky, varnie polovičky, mútenie - dlávenie, pečenie so slaninou, kyslie krumple, krumple v kapuste, kaša, fučka - chamula, krumpľová baba..*

8. MASO

1/ Aké mäso sa do 1. pol. 20. st najčastejšie konzumovalo ?

a/baranie b/bravčové c/hovädzie d/teľacie e/hydina f/ryby

kedysi najviac baranie, v druhej polovici 20. storočia, aj bravčové - chovali si doma pre vlastnú spotrebu, hydina sa chovala najmä pre vajcia, hydinové mäso na konzumáciu už len pozdejšie, na svadby

2./ Mäso najčastejšie pripravovali : a/varením b/ pečením c/dusením e/vyprážením

3./Akými tradičnými spôsobmi konzervovali mäso? *solením, údením*

8.4. Vymenujte všetky tradičné produkty zabíjačky ošípanej:

jaternice, klobásky, tlačienka, škvarky, masť, slanina údená, papriková, ovar

9. VAJCIA

1. Vajcia a jedlá z vajec sa konzumovali: často - len príležitostne, neskôr aj častejšie
vajcia nosievali predajť na trh

2. Aké jedlá z vajec sa jedávali? *gazdovská praženica, slepá, varené vajcia, stratené, do cestovín a koláčov, halušky s vajcom, rezance s vajcom*

10. MLIEKO

1. Na aké produkty sa doma spracovávalo kravské mlieko? *maslo, tvaroh, syr*

2. Na aké produkty sa spracovávalo ovčie mlieko? *syr, bryndza, žinčica*

11. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA JEDÁVALI V NEDEĽU

na raňajky: *mliečna alebo zapražená mrvenica, racovina, bryndzová polievka .*

na obed: *mäso a krumple v kapuste, alebo len krumple v kapuste*

na večeru: *čo ostalo od obeda - kapusta, krumple*

12. TRADIČNÉ JEDLÁ, KTORÉ SA NAJČASTEJŠIE JEDÁVALI POČAS BEŽNÉHO DŇA :

na raňajky: *halušky, mrvenica*

na obed: *mäso, kapusta a zemiaky,*

na večeru: *čo ostalo od obeda alebo zemiaky s mliekom, fučka*

Počas bežného dňa sa zvykli podávať dva chody: polievka aj *hustô*, alebo len jedno jedlo?

13. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VÝZNAMNÉ PRÍLEŽITOSTI

Uvedte názvy jedál, ktoré sa kedysi podávali na svadbe, príp. označte ich poradie v akom sa podávali.

slepačia polievka, jaternice, klobásky, mäso, koláče, kapusta

14. RADOSTNÍK A SVADOBNÉ PEČIVO

Uvedte miestny názov pre radostník - obradné svadobné pečivo:

Kto piekol radostník: *krstná mať mladuchy*

Kto delil radostník: *starejší a mladucha*

Pozvaní hostia, susedia nosili na svadbu: a/ suroviny na pečenie b/ napečené koláče

15. TRADIČNÉ JEDLÁ ŠTEDROVEČERNEJ VEČERE

Vymenujte tradičné jedlá štedrovečerej večere :

oblátky s medom a cesnakom, kapusta s hríbami, opekance, jablká, orechy, podľa novšieho aj rybu a šalát, evanjelici aj mäso a klobásu

Sedeli všetci spolu za stolom ?

Všetci sedeli spolu za stolom, od stola sa nemohlo odísť počas večere

Aké zvyky sa dodržiavali počas štedrovečerej večere?

Stôl prikrytý obrusom, modlitba.

16. TRADIČNÉ JEDLÁ NA VEĽKÚ NOC

Vymenujte tradičné veľkonočné jedlá:

praženica, varené vajcia, údené mäso alebo pečené jahňa, kozľa alebo zajac, koláče, veľkonočná polievka s bielym chlebom.

17. TRADIČNÉ PÔSTNE JEDLÁ

Vymenujte tradičné pôstne jedlá:

kapusta, fučka, polievky zapražené maslom, rezance a zemiakové jedlá.

18. Uveďte názvy tradičných odrôd ovocia, ktoré sa v kraji pestovalo:

jablk:

hrušiek :

sliviek:

čerešní:

orechov:

19. Vymenujte tradičné polievky:

roscovina, cupkáč, demikát, mrvenica s mliekom, mrvenica zapražená, mrvenica s bryndzou, kapusta, kyslie krumpľe, slepačia polievka, z údeného mäsa

20. Vymenujte tradičné jedlá, ktoré dodnes pretrvali a sú obľúbené:

halušky, haruľa, kapustová, fazuľová, šošovicová, kyslie krumpľe, mrvenica, koláče,

21. Vymenujte a popíšte postup prípravy málo známych, resp. zabudnutých tradičných jedál:

Lepne - okrúhle chlebíky z kysnutého chlebového cesta pečené v peci

Demikát - bryndzová polievka - nakrájaný chlieb, cibuľa, bryndza, zaleje sa horúcou vodou

Gazdovská praženica

Dotazník vypracoval /a: Anna Ostrihoňová, 2014

Zoznam informátorov je uvedený v prílohe štúdie

ZOZNAM INFORMÁTOROV

Informátori, ktorí sa zúčastnili terénneho výskumu prostredníctvom rozhovorov alebo písomne prostredníctvom ankety v roku 2014:

1. Mária Ostrihoňová, Detva, narod. 1929
2. Anna Ďuricová, Detva - Kostolná, narod. 1931
3. Amália Murínová, Detva,
4. Mária Nevoľná, Detva, Dom dôchodcov
5. Emília Môťovská, Detva, Dom dôchodcov
6. Margita Výbošťoková, Detva, Dom dôchodcov
7. Emília Kučerová, Detva, Dom dôchodcov
8. Mária Gerttiová, Detva, Dom dôchodcov
9. Štefan Suja, Detva Laštek, narod. 1947
10. Jozef Uhrín, Detva, narod. 1947
11. Mária Uhrínová, Detva, narod. 1950
12. Anna Vilhanová, Detva, narod. 1945,
13. Pavlína Debnárová, Stožok, narod. 1931
14. Jozef Debnár, Stožok, narod. 1953
15. Oľga Melichová, Detva, narod. 1942
16. Martin Ďurčov, Detva- Piešť
17. Júlia Luptáková, Detva - Piešť
18. Emília Peknušiaková - Detva
19. Jozef Nôžka, Detva
20. Anna Kucejová, Detva
21. Anna Gondová, Detva
22. Anna Golianová, Detva,
23. Miroslava Sedliaková, Hriňová
24. Pavol Kamenský, Hriňová
25. Peter Kamenský, Hriňová
26. Andrea Šuleková, Hriňová
27. Miroslava Belková, Látky
28. Anna Belková, Látky, narod. 1938
29. Anna Marunčiaková, Detvianska Huta, narod. 1926
30. Anna Kučerová, Látky, narod. 1963
31. Elena Chromeková, Látky, narod. 1949
32. Vladimír Kršiak, Látky, narod. 1952

33. Ľubomír Bahleda, Látky
34. Jana Klimová, Stožok, narod. 1966
35. Pavlína Vajsová, Stožok, narod. 1930
36. Michal Vajs, Stožok, narod.narod. 1930
37. Iveta Václavíková, Detvianska Huta
38. Anna Ďurišová, Klokoč, narod. 1946
39. Helena Ľuptáková, Klokoč, narod.1938
40. Ján Ďurov, Horný Tisovník, narod.1943
41. Katarína Šufliarska, Dúbravy
42. Ján Šufliarsky, Dúbravy
43. Anna Bahýľová, Slatinské Lazy, narod. 1947
44. Anna Bahýľová, Slatinské Lazy, narod.1940
45. Darina Hroncová, Slatinské Lazy
46. Anna Ďurišová, Klokoč, narod. 1946
47. Helena Ľuptáková, Klokoč, narod. 1938
48. Mária Maliniaková, Vígľašská Huta - Kalinka
49. Jozef Pivka, Podkriváň
50. Jozef Hudec, Stará Huta
51. Anna Lapínová, Korytárky
52. Anna Spodniaková, Vígľaš, narod. 1935
53. Anna Šufliarska, Vígľaš, narod. 1949
54. Zuzana Jablonková, Vígľaš, narod. 1931
55. Vlasta Mojžišová, Kriváň, narod. 1946
56. Anna Chlebničánová, Kriváň, narod. 1947
57. Mária Chabadová, Očová, narod. 1936
58. Mária Rajčoková, Očová
59. Anna Ostrolúcka, Očová
60. Anna Prítuľová, Očová
61. Anna Ďurečková, Očová
62. Anna Dorotová, Očová
63. Anna Krajčovičová, Očová
64. Gizka Debnárová, Očová
65. Oľga Nôžková, Očová
66. Zuzana Pavlíková, Zvolenská Slatina
67. Zuzana Šovčíková, Zvolenská Slatina

Ostatní informátori z predchádzajúcich výskumov:

- Vilma Gondová, Detva, narod.1932
Ľudmila Murínová, Detva, narod. 1931
+ Jozef Ostrihoň, Detva, narod. 1925
+ Anna Ostrihoňová, narod. 1902
+ Imrich Ostrihoň, Detva, 1898
+ Emília Chebeňová, Detva narod. 1919
+ Veronika Golianová, Detva, narod. 1914
+ Ján Melich, Detva, narod.1922
+ Mária Zliechovská, Detva, narod. 1934
+ Amália Bystrianska, Detva, narod. 1919
+ Emília Chebeňová, Detva, narod. 1919
+ Jozef Babic, Detva, narod. 1928
+ Mária Melichová, Vígl'áš, Kocaň
+ Martin Libiak, Kriváň
+ Elena Libiaková, Kriváň
+ Emília Kučerová, Korytárky

LITERATÚRA K PROBLEMATIKE

Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 2, (ed.): J.Botík. P.Slavkovský.
VEDA: Bratislava, 1995.

Etnografický atlas Slovenska,(ed.): S. Kovačevičová. Slovenská kartografia,
VEDA: Bratislava, 1990.

K. Medvecký: Detva. Monografia. Ružomberok 1905.

J. Podolák .: Tradičné ovčiarstvo na Slovensku. Bratislava 1982.

R. Stoličná-Mikolajová(ed.) a K. Nováková: Kulinárna kultúra regiónov Slovenska,
Bratislava: VEDA 2012, 496 strán, ISBN 978-80-224-1257-5.

ZOZNAM OBRÁZKOV

Obrázok 1: Mapa výskumu Podpoľania.	9
Obrázok 2: Kasnička a kuchynské riady z prvej polovice 20. storočia. Zo zbierky Veroniky Golianovej, narod. 1914.....	15
Obrázok 3: Lokše zo zemiakového cesta.....	22
Obrázok 4: Cesto na chlieb pripravené na pečenie. Upečený chlieb.....	23
Obrázok 5: Príprava opekancov a upečené opekance - kvačky.....	24
Obrázok 6: Slivkový koláč s posýpkou.	26
Obrázok 7: Varenie slivkového lekváru z bystrických sliviek podľa tradičného postupu.	31
Obrázok 8: Mrvená cestovina a zapražný čír.....	36
Obrázok 9: Varenie gulášu v kotly.	46
Obrázok 10: Na salaši - gelety na dojenie a hrudový syr.	48
Obrázok 11: Mladucha z Detvy s poklonou. Poklona, obradné svadobné pečivo.....	55
Obrázok 12: Tradičné štedrovečerné jedlá.	58