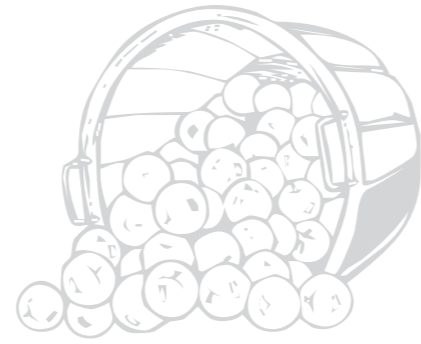


Čas hodovania, veselosti



100



SYTA
FAZULNAČKA SO
SCÍSKANICAMI

Keď leto lapá po poslednom dychu a na chrbát mu dýcha jeseň, keď horúce dni vystriedajú rána plné vlhky a osvieženia, keď si stromy navlečú pestrofarebné svetle a vtáky v krdloch tiahnu na juh, vtedy človek ďakuje za úrodu...

ktorej bývali kolotoče, jarmok, cezpoľní komedianti, cirkusanti a večer poriadna tancovačka. Kým si však gazdinky obuli tanečné krpce, svoje umenie museli predviesť najskôr v kuchyni.

Húsky, húsky, podte domov!

Obec Slovenský Grob pri Pezinku by pokojne vo svojom erbe mohla mať dobre vykŕmenú hus, pretože práve vďaka nej je dnes neoficiálnym „hlavným mestom husaciny“ na Slovensku. Najmä v období oberačiek a jesenných hodov sa tu vzduchom nesú vône, ktoré hladnému človeku dokážu doslova počarovať: vtiahnu ho do dvora, otvorí mu dvere a kým sa stačí spamätať a usadiť, pohostinný pán domáci už nosí na stôl. „Tradícia chovu husí a kačíc bola v našej obci živá oddávna, dnes sa však vlastnému chovu hydiny venuje už len málokterá rodina, ktorá tu podniká v reštauračných službách. Kapacitne by na to určite nestačili,“ vraví Marek Kostolanský z reštaurácie Husiarik, kde ročne pripraví stovky porcií chutnej a do zlata upečenej delikatesy. „Naše babky si nosili mladé húsky a kačky v nošiach z Tešedíkova, cestovali s nimi domov vlakom a neskôr autami.“ Vyliahnuté na jar, cez leto

N Na západnom Slovensku sa jesenné ďakovanie spája so zberom plodov ťažkej ľudskej práce, so štedrým hodovaním a konzumovaním pokrmov, pod ktorými sa prehýbajú stoly. Tradičné hody voľakedy trvali aj niekoľko dní a pre dedinčanov boli nielen príležitosťou na vyupratovanie ulíc, dvorov, domov a miestneho kostola (hody sa vždy spájali so sviatkom dňa zasvätenia kostola svojmu patrónovi), ale najmä na zábavu, súčasťou



**DUSENÁ
KAPUSTA
S KARELOM**
750 g červenej hlávkovej kapusty očistíme, odstránime hlúbik a nakrájame na jemné rezance. V hrnci rozpustíme 2 lyžice hydínovej masť, vsypeme 2 lyžice kryštálového cukru a skaramelizujeme. Vhodíme nakrájanú cibuľku, kapustu, podlejeme vriacou vodou, ochutíme soľou, rascou a dusíme do mäkka. Udušenú kapustu podľa chuti ešte dochutíme octom, prípadne cukrom.

PEČENÁ KAČICA
S LOKŠAMI A DUSENOU KAPUSTOU

102

vyvážané na pašu a dokrmované, na jeseň - v čase burčiaku a obaračkových slávností - ideálne pripravené na pekáč. Taký bol kolobeh života grobských kačiek a husí. „A na jeseň majú husi tú najchutnejšiu pečenku,“ dodáva Marek Kostolanský, ktorý veľmi dobre vie, o aké lahôdky je reč. Nech sa páči, pomastime si teda pred hlavnou hostinou brucho delikátnym predjedlom!

✘ HUSACIA PEČIENKA NA KLASICKÝ SPÔSOB

Potrebuje: Pečenku

z dobre vykúpanej husi, husiaciu masť, vodu, mlieko, soľ.

Príprava: Príprava husacej pečienky je podľa Mareka Kostolanského malou kuchynskou alchýmiou. „Každú pečenku tvoria dve časti - hovoríme im listy - a jeden je vždy menší ako druhý. Preto ich pred úpravou rozdelíme a do tuku vkladáme v rozdielnom čase.“ Husiaciu pečeň najskôr umyjeme a očistíme (ak ju predtým na noc uložíme do mlieka a dáme „odpočinúť“ do chladničky, bude ešte jemnejšia). Vo vhodnej nádobe necháme zovrieť asi 7 dcl husacej masti spolu s 3 dcl vody. Vložíme väčší list pečene tak, aby

bol celý ponorený v masť. Dusíme na miernom plameni približne 35 - 40 minút a po niekoľkých minútach dusenia vložíme do masti aj menší list pečene. Keď je pečenka hotová, vypláva v hrnci na povrch masti. Hrnec hneď stiahneme zo sporáka, aby už na pečenku nepôsobilo zvyškové teplo. Pred podávaním polejeme husiacu pečeň slaným výpekcom z pečenej husi a dosolíme podľa potreby. Servírujeme s čerstvým chlebom.

Dobrá rada: Keď na konci prípravy husacia pečenka vypláva na povrch, pichnete do nej špáradlom. Ak ešte nie je hotová a zatiahnutá aj zvnútra, zafarbí sa masť ružovkastou krvou. Vtedy treba v dusení ešte chvíľu pokračovať.

Velkou lyžicou z veľkého taniera

Prístrešok, prikrývka a teplá polievka sú vraj pre každého človeka požehnaním.

A polievka v našich končinách aj základom (gruntom), bez ktorého by hodovanie nemalo ten správny spád. Jesenné obdobie doslova piští po tom, aby sme sa prešli po lese a do polievky nazbierali čerstvé huby, ak však máme poruke droby či odrezky z domácej kačky (alebo husi), bola by veľká škoda nevyužiť príležitosť a nepripraviť si z nich sviatočný vývar s ešte lepšou a výraznejšou chuťou. No a pre hodovníkov, ktorí majú radšej husté polievky, pripravíme sýtu fazulňačku so sciskanícami, v ktorej doslova stojí lyžica.

✘ KAČACÍ (HUSACÍ) VÝVAR S LIEVANKOU

Potrebuje: Na polievku: Droby a odrezky z jednej alebo viacerých kačiek či husí, tri mrkvy, 2 petržleny, 1 malý zeler, celé korenie, nové korenie, čerstvú majoránku.

Na lievanku: 2 vajcia, detskú krupičku, pažítku, petržlenovú vňať, soľ, muškátový oriešok.
Príprava: Do väčšieho hrnca vložíme hydinové droby spolu s odrezkami a zalejeme studenou vodou. Pridáme čierne a nové korenie, stonky majoránky zviazané motúzikom a na miernom plameni pozvoľna varíme dovtedy, kým mäso z vnútornosti nezmäkne. Posolíme, ešte chvíľu povaríme a polievku scedíme. Mäso z drobkov nakrájame na menšie kúsky a zatiaľ odložíme bokom. Vývar opäť privedieme k varu a vložíme doň očistenú zeleninu, nakrájanú na malé kúsky. Keď je mäkká, vrátime k nej uvarené mäso a do takmer hotovej polievky zavaríme lievanku, pripravenú z redšieho cestíčka z rozšľahaných vajec, nasekaných bylínok, detskej krupice, soli

a štipky muškátového orieška. Po minútke polievku vypneme a pred podávaním ozdobíme čerstvou petržlenovou vňaťou.

✘ SÝTA FAZULŇAČKA SO SCISKANICAMI

Na polievku potrebujeme: 250 g veľkej suchej fazule, údené rebrá, klobásku, 200 - 300 g koreňovej zeleniny (mrkva, petržlen a zeler), 1 zemiak, 1 cibuľu, 5 klinčekov, sušené huby, soľ, mleté čierne korenie.

Príprava: Deň vopred namočíme fazuľu do studenej vody a zvlášť uvaríme údené kosti, ktoré odložíme na neskôr aj s vývarom. V deň varenia vodu z namočenej fazule zlejeme a fazuľu začneme variť vo vývare z údených kostí. Podľa potreby dolievame vodu. Do hrnca ešte pridáme za hrsť namočených sušených hribov, väčšie kusy koreňovej zeleniny a ošúpanú cibuľu, do ktorej sme napichali klinčeky. Keď je fazuľa v polievke skoro mäkká, vložíme do nej klobásku v celku. Keď klobáska pustí šťavu a zmäkne, vyberieme ju, nakrájame na kolieska a spolu s údeným mäskom z rebier ju vrátime do fazulňačky. Na zahustenie použijeme namiesto zasmažky jeden väčší zemiak, nastrúhaný na jemnom strúhadle a povarený v polievke. Solíme až celkom na záver (vývar z kostí mohol byť slaný) a ešte dochutíme podľa potreby čiernym mletým korením. Podávame so zemiakovými sciskanícami.

Na sciskanice potrebujeme:

1 kg zemiakov, hladkú múku, jemné (alebo pomleté) škvarky, husiaciu masť, soľ, mleté čierne korenie.

Príprava: Zemiaky v šupke uvaríme, očistíme a pretlačíme. Keď vychladnú, pridáme toľko hladkej múky, aby dobre vypracované cesto ostalo vláčne. Rozvaľkáme ho na jeden alebo dva tenké obdĺžniky, ktoré potrieme škvarkami, prisolíme, okoreníme, popráskame masťou a zavinieme ako makovník. Krájame na kúsky, ktoré na plechu uložíme tesne vedľa seba, „postláčame“, potrieme na povrchu masťou a dáme piecť. Najlepšie sciskanice sú tie, ktoré majú zlatistú farbu a jemne opečený povrch. Jesť sa dajú aj samostatne, alebo ako príloha ku pečenej kačke namiesto lokší.

Gdo dobre jí, ví aj dobre varit

Vraví západoslovenským nárečím jedno príslovie a my

dodávame, že kto pripravuje na hody kačku s lokšami a kapustou, mal by vedieť aj dinctuvat (dusiť), piecť (piecť) a zhnést (vypracovať cesto). Ale aj hodovníkov do roboty zapojíť, aby len tak nesedeli a skôr, ako začnú koštvat (ochutnávať), zeleninu načistili, zemiaky ošúpali či šmalc (masť) zo špajzky doniesli. Lebo to nie je len tak, hodovný obed richtovať (pripraviť). Gazdiná si v predstihu dobre nasolenú kačku z chladu vytiahne, tepšou (hlinený a odrôtovaný pekáč) pripraví a v šporhelte poriadne rozkúri. Múku na lokše vyberie, hrniec (hrniec) na dusenú kapustu postaví a ktorému chlapovi ruky na robotu nenarástli, môže ostatným dospelým za pohárik dobrého vína alebo burčiaku nalét (nalíť)... Len taký gazda, čo najprísnejšiu gazdinú doma má, musí čušať a trpezlivo vyčkávať. Lebo iné príslovie zasa vraví, že „ten sa nají, chima, keď tak, na hodi“ (ten sa naje, hádam, keď tak, na hody).

✘ PEČENÁ KAČICA

Potrebuje: Dobre vykúmenú kačku, soľ, trochu mlieka, cca 3 dcl vody.

Príprava: Deň vopred kačku dobre nasolíme, soľou nešetříme. „Naša hrsť slúži prakticky ako odmerka, pol hrste soli ide na kačku zvonku, pol hrste dovnútra. Takto pripravenú kačku necháme odležať v chlade a na druhý deň dáme piecť do pekáča,“ radí Marek Kostolanský. „Kožu kačky pred pečením potrieme trochou mlieka, aby neostala bledá a upiekla sa pekne dočervena a poprepichujeme vidličkou, aby sa tuk z nej dobre vytopil. Pod kačicu nalejeme 2 - 3 dl vody, aby sa jej koža neprichytila o pekáč, kým 'pustí' vlastnú masť a pečieme približne tri hodiny na 150 - 180 °C.“ Hotovú kačku podávame s dusenou kapustou a zemiakovými lokšami.

Dobrá rada: Dovnútra kačky môžete vložiť umyté rozkrojené jablčko. Kačku pečte najskôr prsiami nadol a zakrytú, približne po 1,5 - 2 hodinách pečenia otočte a už neprikrývajte. Počas pečenia kačku podlievajte výpekcom.

BYLINKAMI PROTI NEVOĽNOSTI

Keď stratíme mieru v jedle, mali by sme sa pripraviť aj na prípadné „bolesti brucha“. Účinnou zbraňou z prírody sú bylinky, ktoré šetrne upokojujú náš žalúdok, podporujú trávenie, rozháňajú „čemer“ a pomáhajú pri pálení záhy či prekyslení. Všestrannou bylinkou a akýmsi univerzálnym „lekárom“ v oblasti tráviaceho ústrojenstva je harmanček, ktorý navyše pomáha aj pri plynatosti a žalúdočnej nevoľnosti. Na šálku harmančekového čaju nám postačí lyžica kvetov, ktorú zalejeme horúcou vodou a necháme približne 10 - 15 minút vylúhovať. Užívame 2 - 3 krát denne.

KAPUSTNÍKY



✘ ZEMIAKOVÉ LOKŠE

Potrebuje: 1 kg zemiakov, približne 300 g hladkej múky, soľ a husaciu masť.

Príprava: Zemiaky v šupke uvaríme v mierne osolenej vode, vychladnuté ošúpeme a postrúhame na väčšom strúhadle. Preosejeme hladkú múku (množstvo podľa potreby a najmä podľa vodnatosti zemiakov) a pridáme k zemiakom. Dochutíme soľou a rukami vypracujeme tuhšie cesto. Rozdelíme si ho na menšie kúsky, každý na pomúčenej doske vyvaľkáme do kruhu a opekáme na horúcej suchej panvici alebo sporákovej platni z oboch strán. Upečené lokše potierame husacou masťou a ukladáme na seba. Podávame k upečenej kačke alebo husi.

Múčnik do ruky a oddychovať!

Ku každodenným pokrmom sedliackych rodín malokarpatského regiónu patrili sladké i slané múčne jedlá rovnako, ako návšteva susedovej pivnice či spoločné stretnutia vo vinohradoch (do tých si proti hladu vinohradníci nosili domáci chlieb, slaninku, klobásku alebo oškvarky). Ku sviatočnejším múčnikom, ktoré v malokarpatskom regióne vždy zavŕšili oslavy konca zberu úrody, vinobranie alebo hody, neodmysliteľne patrila a patrí maková, tvarohová alebo orechová štrúdlá. A ak v nej maškrtný jazýček objavil bobuľky hrozna, ktoré sa ešte nedávno hojvalo na stopkách vo vinohrade, zážitok z hodovania i spokojnosť s ukončením náročných prác na poli či vo vinohrade nemala konca kraja...

PREZIDENT RADÍ

Prezident Cechu husacinárov Slovenského Grobu (cech združuje najkvalitnejšie prevádzky so snahou udržať tradíciu a dobré meno husaciny v Slovenskom Grobe) a majiteľ reštaurácie Gurmánsky Grob, Boris Haško: „Kúpajte kvalitu. Oplatí sa investovať do hydiny z domáceho chovu, pričom dajte na rady a odporúčania známych, ktorí už od domáceho chovateľa kupovali a majú dobrú skúsenosť. Ošklbaná mladá hus by mala mať kožu bez sivastého sfarbenia a pod ňou by mal presvitať žltý tuk. Dobrá jatočná hus váži 6 - 7 kg. Ak však chcete hodovať v príjemnom prostredí a bez námahy, v Slovenskom Grobe vám napečú a pripraví počas celého roka najchrumkavejšie husi, najlepšie lokše a najlahodnejšiu pečienku.“ Viac na www.cechhusacinarov.sk



✘ ŠTRÚDLA S HROZKOM

Potrebuje: Na cesto: 200 g hladkej múky, 3 polievkové lyžice rastlinného oleja, 125 ml vlažnej vody, soľ, roztopené maslo na potretie.

Na plnku: 200 g mletého maku, 150 ml mlieka, 10 g masla, 100 g práškového cukru, vykôstkované červené hrozno, strúhanku.

Príprava: Preosejeme múku a v miske z nej po pridaní oleja, vody a štipky soli vypracujeme vláčne cesto, ktoré sa oddeľuje od stien misky. Na doske ho ešte v rukách poriadne premiesime a potom cesto zabalíme do potravinovej fólie. Necháme ho asi pol hodinu odpočívať pri izbovej teplote. Zatiaľ si pripravíme makovú plnku: roztopené maslo zmiešame s teplým mliekom, pridáme cukor a pomletý mak. Na stôl vystrieme čistý obrus, alebo väčšiu kuchynskú utierku. Cesto na pomúčenej doske vyvaľkáme na placku. Preložíme na obrus. Povrch jemne potrieme roztopeným maslom a cesto začneme nahať: podberieme ho rukami a potahujeme do všetkých smerov, aby vznikol tenučký plát. Cesto potrieme rozpusteným maslom, posypeme trochou strúhanky a na čo najväčšiu plochu nanesieme makovú plnku. Pridáme bobuľky červeného hrozna. Okraje cesta necháme voľné. Pomocou obrusu opatrne stočíme cesto do tvaru štrúdle, konce postláčame, aby plnka počas pečenia nevytiekla. Štrúdlu opatrne preložíme na vymastený plech, poriadne potrieme maslom a pečieme do zlata v predhriatej rúre približne 35 - 40 minút pri teplote 180 °C. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

✘ KAPUSTNÍKY

Potrebuje: Na kvások: ¾ kocky droždia, mlieko podľa potreby (3 dl a viac, na kvások ide len malá časť, zvyšok do cesta), 1 kávová lyžička kryštálového cukru.

Na cesto: 500 g polohrubej múky, 1 polievková lyžica masť, 1 žltok, 1 kávová lyžička soli.

Na plnku: Stredne veľká biela kapusta, cibuľa, 1 polievková lyžica masť, 1 polievková lyžica kryštálového cukru, kmín, čierne mleté korenie, štipka škorice, soľ, ocot.

Príprava: Kapustovú plnku pripravíme ako prvú tak, že na rozohriatej masť popražíme nadrobno nakrájanú cibuľku, pridáme cukor a urobíme karamel. Pridáme nadrobno nakrájanú bielu kapustu, posolíme, ochutíme kmínom, mletým čiernym korením, štipkou škorice a dusíme do zmäknutia (v prípade potreby podlejeme troškou vody). Necháme vydušit šťavu, odstavíme a dáme vychladnúť. Podľa potreby dochutíme ešte soľou, cukrom a octom, aby bola chuť kapusty sladkokyslá.

V hrncu pripravíme z malého množstva vlažného mlieka, cukru a droždia kvások. V nádobe zmiešame polohrubú múku, kvások, soľ, masť a žltok so zvyškom mlieka a vymiesime vláčne, no nelepivé cesto. Necháme ho približne hodinu na teplom mieste, aby poriadne vykyslo. Keď narastie na dvojnásobok, vyvaľkáme ho na pomúčenej doske (asi na hrúbku 1 cm) a formičkou vykrajujeme kolieska. Rukami ich jemne roztlačkáme, do stredu dáme za lyžicu kapustovej plnky, okraje spojíme, vytvarujeme bochničky a kapustníky spojmi nadol ukladáme na plech, vystlaný papierom na pečenie. Rukami namočenými do oleja kapustníky opatrne roztlačíme na placky. Ak treba, ešte pomastíme pierkom, namočeným v oleji, popicháme vidličkou (aby mohla unikáť para z kapusty) a necháme ešte 15 - 20 minút podkysnúť. Pečieme na 200 °C (elektrická rúra) asi pol hodinu do zlatista.

Za pomoc pri príprave jedál dakujeme pani Gabriele Kujovičovej a reštaurácii Husiarik v Slovenskom Grobe. Nárečové výrazy sme našli v knihe Recepty z Budmeríc.