

hody

V kráľovstve husaciny



Text: **Pavla Kubelová**
Foto: **Katarína Kincelová**



*Boris
Haško*

*Klaudia
Hašková*

VEDELI STE, ŽE NEĎALEKO BRATISLAVY SA NACHÁDZA NAŠE NEOFICIÁLNE KRÁĽOVSTVO HUSACINY? PRINCEZNÚ A K NEJ POL KRÁĽOVSTVA VÁM TU SÍCE NEPONÚKNU, ALE OBJAVIŤ MÔŽETE TAKÉ POKLADY, VĎAKA KTORÝM ODÍDETE NASÝTENÍ A ŠTASTNÍ.

V Slovenskom Grobe to hádam ani inak nejde. Brány tu majú otvorené, stačí vojsť, posadiť sa a stôl pred vami sa zakrátko ohýba pod ťarchou plných tanierov a mís.

Všade štrngocú príbory, rozvoniavajú pečené húsky, pri rozpálených peciach stoja gazdiné a gazdovia dolievajú poháre vínom.

LÁSKA NA TANIERI

U Klaudie a Borisa Haškocov dostanete dva v jednom: výborné jedlo a prístup, z ktorého padnete na zadok. Manželia sú v práci sedem dní v týždni a 365 dní do roka. Ročne sa u nich upeče približne tritisíc husí, ktoré im vo voľnom výbehu chová rodina pri Galante. „Kačka alebo hus? Je to určite rozdiel,“ vraví Boris Haško. „Hus je väčšia vzácnosť, aj mäsko majú husi iné...“

Viesť vlastný podnik si vyžaduje od každého more disciplíny a od oboch manželov oceán lásky. Ťahajú to totiž spolu v gastronómii už veľa rokov. Takmer nepoznajú dovolenku a aj

súkromie v reštaurácii, nad ktorou spolu s deťmi bývajú, je občas neznámym pojmom. „A keďže každému vravíme, nech sa pokojne hocikedy zastaví, bežne k nám aj neskoro večer zvoní babička z dediny, že si prišla kúpiť husaciu masť. Otvoríme, podáme, je to naša práca a my ju milujeme,“ usmeje sa Klaudia Hašková a už beží po taniere či košíky s chlebom. V rodinnej reštaurácii pripravujú husi na klasický spôsob, presne ako je v Grobe zvykom: pečú ich v peciach, ktoré sami postavili a podávajú k nim červenu dusenú kapustu a lokše. Pečienku ozdobujú hroznom i jabĺčkami a vývar z husacích drobkov, špikových kostí, sliepky a ďalších ingrediencií je pýchou domáceho pána, ktorý prezrádza, že u nich ochutnávali už aj Česi, Rakúšania či dokonca Japonci. „Prídu, že chcú len trošku, alebo že mäsko jedia iba málo, no keď začneme nosiť na stoly, zabúdajú na všetky predsavzatia. A keď k nám predsa len zavíta dáky vegetarián, ani ten neodíde hladný, u nás sa varí a pečie pre každého!“

Zemiakové lokše

Umyté, neošúpané zemiaky uvaríme vcelku v slanej vode, po vychladnutí a ošúpaní ich pomelieme. Na 1 kg zemiakov prisypeme približne 10 – 20 dag hladkej múky (závisí to od vodnatosti zemiakov), pridáme soľ a spracujeme zemiakové cesto. Z cesta vyvalkáme tenšie placky a opekáme z oboch strán na horúcej suchej platni.



Husacia pečienka

Husaciu pečienku umyjeme, jej listy od seba oddelíme a vložíme ich do kastróla, kde nalejeme trochu vody. Celé pečienky zalejeme husacou masťou. Privedieme ich k varu a dusíme v masťi na menšom plameni asi 45 – 55 minút. Pred koncom dusenia vložíme k pečienkam jabĺčka.



BORISOV TIP:

Ideálne sú husacie pečienky, ktoré majú asi 700 – 800 g. Ak má pečienka z jednej husi viac ako kilo, môže sa stať, že sa po dusení rozpadne.





BORISOV TIP:
Kto má rád kyslejšie,
môže ešte na záver
pokvapkať kapustu
octom.



Dusená kapusta

Červenú kapustu nakrájame alebo nastrúhame najemno. V hrnci necháme skaramelizovať cukor, pridáme husaciu masť, cibuľku, kmín, cesnak, soľ, čierne korenie a červené víno, vložíme kapustu a dusíme do polomäčka.



Pečená hus

Domácu vykrmenú húsku (ideálne do 7 kg) večer pred pečením umyjeme a dobre zvonku i zvnútra nasolíme. Hus pred pečením vložíme do pekáča, podlejeme vodou (asi 2 dl) a jej kožu polejeme mliekom. Pečieme pri teplote 160 – 180 °C odokryté najskôr 2 hodiny, potom hus otočíme, odlejeme časť výpeku a ešte asi polhodiny až hodinu dopekáme.