Tradičné recepty Trnavského kraja

Tento projekt vznikol zo vzájomnej spolupráce Trnavského samosprávneho kraja a Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera v Piešťanoch.

Autor: odbor cestovného ruchu, podpory podnikania a životného prostredia Trnavského samosprávneho kraja

Publikáciu zostavili: Katarína Jakabšicová, Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera v Piešťanoch, Mária Šarmírová, Alena Morvayová

Fotografie: Marek Eštočin

Grafický dizajn a návrh obálky: Ľubica Mildeová

Jazyková korektúra: Alena Morvayová

Anglický preklad: Katarína Jakabšicová

Vydal: Trnavský samosprávny kraj

Obsah

Úvod....3
Langoše....4
Štaveľová omáčka so šunkou z mangalice....8
Fraštácka špecialita so zemiakovou plackou....10
Hovädzí perkelt s haluškami....12
Kalkýš....14
Makové pagáče....16
Žemľové knedličky....20
Plnený kapustný list....22
Scískance....24
Mrváň....26
Cícerová kaša....32
Fazuľová kaša s údeným mäsom....34
Cibuľová polievka so šmidkami....36
Pečená hus s domácou knedľou....38
Lekvárové perky s makom....44
Piešťanská fazuľová polievka so širokými rezancami....46
Smotánkový báleš s kôprom....48
Veľkonočná baba....52
Zelníky/Kapustníky....54
Zázvorníky....56
Šmorňa alebo cisársky trhanec....58
Huspenina....62
Fánky....64
Šamrolky....66
Záhorácka kapustnica....68
Skalický trdelník....72

Úvod

V jednoduchosti je často ukrytá nevídaná krása. Platí to nastokrát aj pri neodolateľných dobrotách našich starých mám. Tak, ako kúzlo prírody nášho kraja, tak aj jedlo bolo odjakživa súčasťou života ľudí v regiónoch. Rodiny usadali spolu k jednému stolu, pripravovali jedlo spoločne, ďakovali za dary prírody, tešili sa zo spoločných chvíľ a z chutného jedla.

Regionálne špeciality sa radujú zo stále väčšej obľuby medzi obyvateľmi kraja, návštevníkmi aj medzi špičkovými šéfkuchármi. A preto sme radi, že sa Vám dostal do rúk receptár, ktorý Vám pripomenie trochu histórie z čias našich starých mám. Hovorí sa, že láska prechádza cez žalúdok – a preto sa chceme vydať na cestu plnú regionálnych špecialít a spoznať tak Trnavský kraj cez chuťové poháriky.

Tento receptár Vás zavedie do tajov kulinárskych tradičných špecialít, prinesie Vám čo bolo pre každý z regiónov typické, či už štýl života, pestovanie plodín, spôsoby stolovania alebo iné osobitosti kuchyne.

Zamilujte si náš malebný kraj nielen pohľadom, ale aj chuťou cez tradičné regionálne jedlá.

Langoše

Langoše sú na oleji vyprážané okrúhle placky z kysnutého cesta, ktoré nepatria práve medzi najzdravšie jedlá. Patria však k tradičnej kuchyni južných regiónov Slovenska, v Trnavskom kraji hlavne Žitnému ostrovu. Zaujímavosťou je, že langoše alebo posúchy sa často piekli k mäsu ako príloha, no vždy sa piekli nasucho, väčšinou v peci a nie na masti, či oleji ako dnes.

Recept zo Žitného ostrova

Potrebujeme

4 ½ dcl mlieka, 1 kyslú smotanu (250 ml), 2 dkg kvasníc, 2 vajcia, soľ, 1 kg hladkej múky

Postup

Vlažné mlieko vlejeme do misy, pridáme vajcia, soľ, kvasnice a smotanu. Všetko dobre metličkou rozšľaháme a nakoniec pridáme múku. Cesto dobre vypracujeme. Vezmeme väčšie mikroténové vrecko, vložíme doň cesto, vytlačíme z neho prebytočný vzduch, uviažeme ho a vložíme dolu do chladničky. Langoše vyprážame až na druhý deň.
Z vrecka vyberieme len toľko cesta, koľko chceme spotrebovať. Utrhneme z neho kúsok, roztlačíme rukou, v strede vytiahneme. Langoš vypražíme z oboch strán obvyklým spôsobom. Podľa chuti potierame cesnakom. Piecť môžeme denne, do vypotrebovania cesta.

Zaujímavosť

V dávnych časoch langošom boli kúsky zvyškov chlebového cesta, ktoré sa vyvaľkali na plochú placku a piekli sa spolu s chlebom na ohni alebo na pahrebe. Odtiaľ pochádza aj názov langoš (láng je v preklade plameň).

Šťaveľová omáčka so šunkou z mangalice

Zaujímavosť

Šťaveľ je veľmi zdravý a je výbornou náhradou špenátu na ozvláštnenie jedálnička.

Tip

Ak preferujete bezmäsitú verziu podávajte šťaveľ s varenými zemiakmi a natvrdo uvarenými vajíčkami.

Recept zo Žitného ostrova

Za recept ďakujeme www.kukkonia.sk

Potrebujeme

0,5 kg čerstvého šťaveľa, 1 lyžicu masti, 2 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie podľa chuti, 3 dl vody, 0,5 l kravského mlieka
K zápražke: 1-2 lyžice bravčovej masti, 4 PL múky, 1-2 dcl smotany
Na prílohu potrebujeme: šunku z mangalice, 3 bobkové listy, 4 ks nového korenia, celé čierne korenie, 1 cibuľu, niekoľko strúčikov cesnaku

Postup

Čerstvý šťaveľ umyjeme pod tečúcou vodou a nakrájame na malé kúsky. Na masti opražíme pretlačený cesnak, pridáme posekaný šťaveľ, zamiešame, osolíme, okoreníme, zalejeme vodou a podusíme. Keď je už šťaveľ mäkký nalejeme mlieko a znovu zohrejeme. Zatiaľ pripravíme zápražku. Na masti zapražíme múku, pridáme smotanu a za stáleho miešania vlejeme do šťaveľa. Necháme zovrieť, ochutnáme, keď je potrebné dochutíme soľou alebo čiernym korením. Šunku dobre umyjeme a vcelku uvaríme v mierne slanej vode s bobkovými listami a ostatnými koreninami. Nakrájame a servírujeme k prívarku.

Fraštácka špecialita so zemiakovou plackou

Recept zo Žitného ostrova

Potrebujeme

500 g bravčového mäsa, 4 väčšie sterilizované kyslé uhorky, 4 feróny, 5 polievkových lyžíc horčice, broskyňu, olej

Postup

Bravčové mäso nakrájame na tenké rezance a prudko orestujeme na oleji. Pridáme horčicu a nakrájané kyslé uhorky s feferónmi. Niekto pridáva aj nakrájanú broskyňu. Podáva sa v zemiakovej placke, či zajedá chlebíkom a zapíja pivom, alebo vínom.

Tip

Tento recept je veľmi jednoduchý, minútka. Niekto toto jedlo volá aj Balatónska špecialita. Zajedá sa chlebíkom a zapíja pivom alebo vínom. Nikdy sa ho nerobí veľa. Vždy len jednotlivá, pre každého čerstvá porcia, ktorá sa ihneď konzumuje.

Hovädzí perkelt s haluškami

Mäso je obľúbenou surovinou žitnoostrovskej gastronómie, či už ide o hydinu, alebo kvalitnú hovädzinu. V zime sa na mnohých dvoroch koná zabíjačka. V bohatej ponuke zabíjačkových hostín nechýba pečená krv, mozoček na vajíčkach, restovaná pečeň, ale ani vývar z čerstvých bravčových kostí a pečienka. V jedálnom lístku Žitnoostrovčanov zohráva čoraz väčšiu úlohu aj pomaly rastúca mangalica s jemným mäsom. Delikatesy z miestnych chovov starého druhu ošípanej ponúka čoraz viac reštaurácií.

Recept zo Žitného ostrova

Potrebujeme

2 stredne veľké červené cibule, 3 polievkové lyžice bravčovej masti, 1 kg hovädzej nožiny, 3 polievkové lyžice červenej papriky, 1 čajovú lyžičku soli, vodu, mleté čierne korenie, 1 zelenú papriku, 1 paradajku, 2 strúčiky cesnaku

Postup

Červenú cibuľu nakrájame nadrobno, mäso zasa na kocky s rozmermi zhruba 2 x 2 cm. Cibuľu na bravčovej masti opečieme do sklovita, pridáme mäso a obraciame ho dovtedy, kým nezbelie. Potom ho osolíme a pridáme červenú papriku. Dôkladne premiešame, podlejeme trochou vody a podľa chuti pridáme čierne korenie. Potom perkelt 3 – 4 hodiny varíme, v prípade potreby podlejeme. Keď je mäso takmer uvarené (približne 30 – 50 minút pred dovarením), pridáme nakrájanú papriku, paradajku a pretlačený cesnak. Perkelt varíme dovtedy, kým nezmäkne aj zelenina. Sem-tam ho premiešame a v prípade potreby podlejeme. Hotový hovädzí perkelt podávame s haluškami, prípadne s knedľou, no najlepší je s chrumkavým domácim chlebom.

Kalkýš

Tento recept je najstarším receptom v našej publikácii. Kalkýš bolo obľúbené pôstne jedlo, ktoré nasýtilo. Piekol sa v keramických pekárňach v peci. Je to sladké kašovité jedlo zo šťavy naklíčených obilnín.

Recept z okolia Galanty

Za recept ďakujeme obci Dolné Saliby

Potrebujeme

1, 5 kg pšenice, 1,5 kg raž. múky, vodu

Postup

Starostlivo prebraté obilie dôkladne umyjeme, potom rovnomerne rozsypeme na plátno a zakryjeme. Uložíme ho na vzdušné miesto, kde 2-3 dni polievame vlažnou vodou. Keď semená vyklíčia, biele klíčky s koreňom zomelieme a pridáme toľko vody, aby sa ponorili. Po 15 minútach precedíme a do bielej sladkej šťavy dáme toľko múky, aby sme dostali hladké palacinkové cesto. Takto pripravenú masu dáme do hrubšej hlinenej nádoby, zapichneme 2-3 kusy tŕstia, aby sa tekutina vyparila počas pečenia. Doba pečenia sú 2 – 3 hodiny, farba musí byť karamelová. Táto pochúťka bola obľúbená hlavne v pôstnom období pred Veľkou nocou.

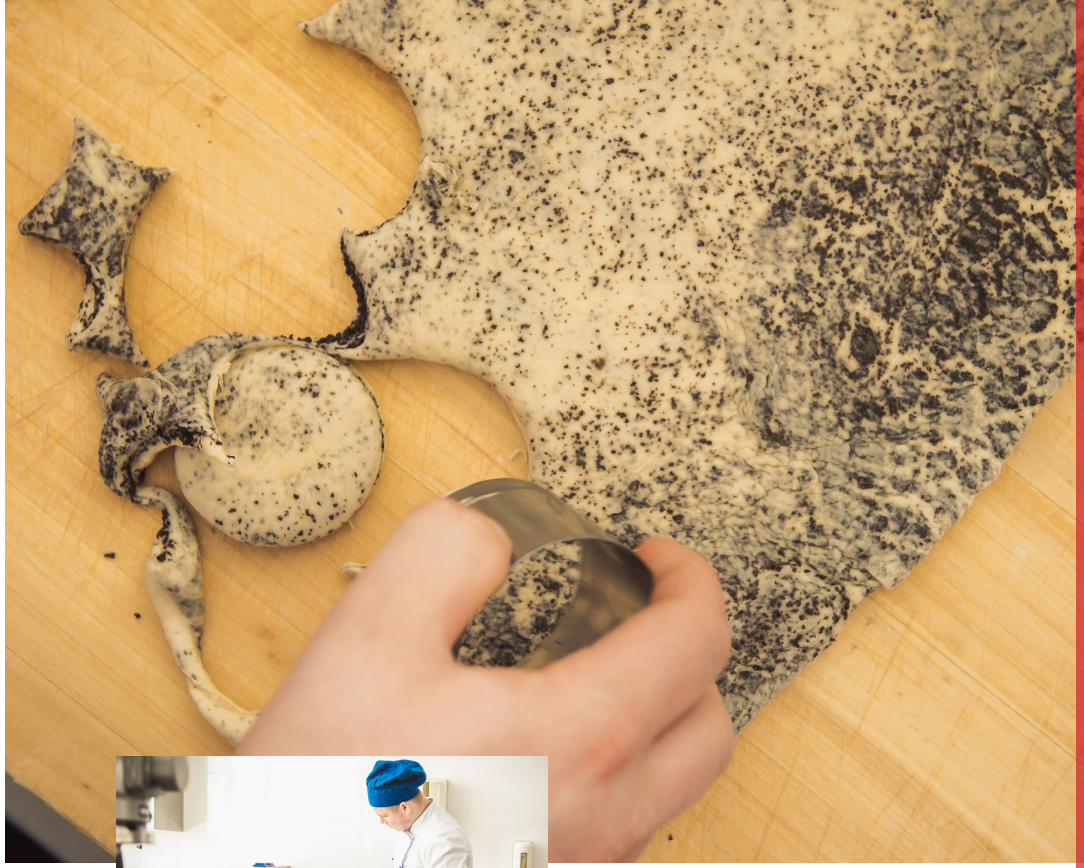
Makové pagáče

Potrebujeme

250 g mletého maku
250 g polohrubej múky
200 g masla
2 žĺtky
štipku soli
trošku mlieka
1 vajce na potretie

Recept z okolia Galanty

Za recept ďakujeme obci Dolné Saliby



Postup

Všetky suroviny spracujeme na pružné cesto, ak treba nejakú surovinu (mlieko, alebo múku) ešte pridáme, aby bolo cesto dobre spracovateľné. Cesto necháme hodinu odpočinúť v chladničke. Odpočinuté cesto vyvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm a vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme v predhriatej rúre pri teplote 175 stupňov asi 10 – 12 minút.

Zaujímavosť

Mak, mak, makovička. Mak siaty pozná ľudstvo už tisícky rokov. Ukrýva v sebe najvyšší podiel vápnika a prospešných vitamínov, minerálov či nenasýtených mastných kyselín. Je mimoriadne pozoruhodné, že mak obsahuje až dvanásťnásobne viac vápnika než mlieko a trikrát viac ako syry. Z minerálov stojí za zmienku mangán, meď, fosfor a železo. Spomedzi vitamínov obsahuje mak vitamín B1, B2, B3, E aj C. Obsahuje aj vzácnu kyselinu listovú. Všeobecne známym faktom je, že mak je vo viacerých krajinách zakázaný, a to pre jeho obsah ópia. Ópium však obsahujú len jeho nedozreté makovice.

Žemľové knedličky

Potrebujeme

0,5 kg hrubej múky, 2 ks poločerstvých žemlí, 1 celé vajce, 1,5 polievkovej lyžice masti, 1 lyžičku soli

Tip

Žemľové knedličky môžeme ponúkať ako prílohu k rôznym jedlám, servírujeme k rôznym tipom mäsa.

Recept z okolia Galanty

Za recept ďakujeme obci Dolné Saliby

Postup

Pečivo pokrájame na kocky, ktoré na masti zľahka opražíme. Múku zmiešame so soľou a masťou a zalejeme horúcou vodou. Do takto vzniknutej hustejšej masy zamiešame opražené žemle a vajce, dôkladne premiešame a necháme stáť asi 10 min. Potom sformujeme knedličky, ktoré uvaríme v slanej vode za 15-18 minút.

Plnený kapustný list

Potrebujeme

1 kg mletého bravčového mäsa, 200 - 250 g ryže, 1 káv. lyžičku mletej červenej papriky, 1 káv. lyžičku soli, 1 čajovú lyžičku mletého čierneho korenia

K zápražke: 1 pol. lyžicu bravčovej masti, 2 - 3 polievkové lyžice múky, 1 kávovú lyžičku mletej červenej papriky, 2 - 3 dcl paradajkovej šťavy

Recept z okolia Galanty

Tip

Pri zabíjačke servírujeme naraz so zabíjačkovou kapustou.

Postup

Pripravíme si kapustné listy, približne 12 väčších, resp. 16 menších kusov. Kapustné listy ponoríme do hrnca s vriacou vodou a krátko povaríme, aby listy zmäkli. Mleté bravčové mäso pomiešame s umytou ryžou, soľou, čiernym korením, mletou paprikou a túto zmes plníme do kapustných listov. Dno hrnca vymastíme, vyložíme domácou kvasenou kapustou, na to pekne uložíme naplnené rolky kapustných listov a zalejeme vodou, aby sa ponorili. Na miernom ohni varíme asi hodinu a pol, potom ochutnáme, či je už plnka mäkká. Ak áno, zalejeme pripravenou zápražkou, pridáme trocha paradajkovej šťavy, nepremiešame, skôr trasením rozpustíme zápražku, necháme zovrieť a je hotovo. Ponúkame s domácim chlebom.

Scískance

Tento starodávny recept je odpozorovaný od babičiek z okolia Nižnej a Veľkých Kostolian a je veľmi známy a obľúbený.

Recept z okolia Trnavy

Potrebujeme

1 - 2 kg zemiakov, podľa potreby hladkú múku, primerane soľ, 1 hrnček kačacieho tuku (alebo olej), rascu

Postup

Najlepšie v predchádzajúci večer si uvaríme zemiaky v šupke. Keď vychladnú, tak ich očistíme. Na jemnom strúhadle nastrúhame. Pridáme soľ, nebojme sa, že ich presolíme, zemiaky znesú. Ďalej podľa potreby pridáme hladkú múku a zmiesime spolu na vláčne cesto.

Rozgúľame na valec a rozdelíme na rovnako veľké kúsky, tak ako na lokše. Omastíme, posolíme a zvinieme. Ukladáme na vymastený plech. Na plechu scískance znovu omastíme, posolíme a môžeme jemne posypať rascou. V riadne rozohriatej rúre ich pečieme do zlatista.

Mrváň

Mrváň je klasický vianočný recept rozšírený v obciach okolo Trnavy, hlavne vo Voderadoch.

Potrebujeme

500 g hladkej múky, 100 g polohrubej múky, 150 g cukru, 100 g kyslej smotany, 50 g masla, 2 vajcia, 1/2 ČL soli, 100 g hrozienok, 200 ml mlieka
Na kvások: 200 ml mlieka, 1 PL medu, 7 g sušeného droždia

Recept z okolia Trnavy

Postup

Upozornenie na začiatok: Ideme pracovať s kváskom. Aj keď kupované droždie nie je také fufňavé, ako napríklad domáci kvások, stále je potrebné, aby boli všetky suroviny minimálne izbovej teploty. Samozrejme, že mlieko na kvások by malo byť teplé. Najjednoduchšie je ohriať mlieko, dať do neho med, pomiešať, aby sa med rozpustil a potom do mlieka prisypať droždie. Za 10 minút by sme mali mať krásne napenené, aktívne droždie.

Zatiaľ si vo veľkej mise skombinujeme múky, cukor a soľ, hrozienka zalejme horúcou vodou a v malom kastróliku na nízkej teplote varíme maslo. Po asi 4 minútach by malo byť karamelovo-hnedé s krásnou orieškovou arómou. Maslo po dovarení prelejme do sklenenej misky a necháme ho vychladnúť. V tejto fáze pridáme do kvásku vychladnuté maslo, vajcia a kyslú smotanu, trochu premiešame a vylejeme do suchej zmesi. Drevenou varechou sa snažíme čo najviac zapracovať múku do mokrej zmesi. Potom pomaly pridávame teplé mlieko. Pridávame po troške a vždy cesto dobre premiesime. Podľa veľkosti vajec a kvality smotany budeme potrebovať 170 - 200 ml mlieka. Cesto nemusí byť hladké, ani elastické. Stačí, ak budeme mať v miske pred sebou redšie lepkavé cesto.

Nakoniec do neho zapracujeme zliate hrozienka. V tomto momente sa rozhodujeme, či bude náš mrváň kakaový alebo orechový.

Prikryjeme misu utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť 45-60 minút. Potom začína zábava. Vykysnuté cesto vyklopíme na štedro pomúčenú pracovnú dosku a rrozdelíme na dve časti - jednu menšiu, druhú o čosi väčšiu. Z tej menšej spravíme dlhého hada a uložíme ho na okraj maslom vymasteného pekáča. Z ostatného cesta spravíme tri dlhé pásy a zapletieme klasický vrkoč.

Tým vyplníme miesto v strede pekáča. Prikryjeme utierkou a necháme znovu 45 minút kysnúť. Potom ho už len dáme upiecť na 150 °C na 65 minút. Rúru nastavíme na horný/dolný ohrev a počas pečenia ju neotvárame, lebo riskujeme, že sa vrkoč v strede zrazí a spľasne. Po hodine vyberieme nádherný, voňavý peceň. Chvíľku počkáme kým vychladne a môžeme podávať.

Zaujímavosť

Pomerne komplikovaný a časovo náročný recept mnohým pripadá, že sa nehodí do dnešnej uponáhľanej doby. Ale o to viac je krásne, keď sa mrváň, ako aj iné, tradičné jedlá vrátili do našich domácností. Lebo si pri nich spravíme čas na rodinu, na vôňu pečeného chleba a teplo domova. A nie sú Vianoce práve o tom?

Cícerová kaša

Cícer sa objavoval v regionálnych kuchyniach veľmi často spoločne s ďalšími strukovinami. Okrem toho, že mali významnú energetickú hodnotu, predstavovali aj obradné jedlo. Strukoviny predstavovali hojnosť, mnohosť a plodnosť a preto sa často podávali na sviatky, ale i na svadbách.

Potrebujeme

250 g cíceru (namočený deň vopred, pozri postup), 400 g cibule, 250 g bravčovej masti, 1,5 kg zemiakov, údený bôčik (alebo údenú klobásu), podľa chuti soľ, čierne korenie.

Recept z okolia Trnavy

Postup

Na bravčovej masti opečieme nakrájanú cibuľu. Aby sa nepripálila, podlejeme troškou vody a necháme ju odpariť, až kým cibuľa nezhnedne. Cícer dôkladne umyjeme, dáme na 24 hodín do studenej vody, aby bol dobre zaliaty (cca. 5-8 cm nad cícer). Uvaríme ho vo vode, v ktorej bol namočený, osolíme. Zemiaky nakrájame na väčšie kocky, pridáme varený cícer a zalejeme vodou, v ktorej sme uvarili cícer (ak je vody viac, zlejeme ju po odokrytí pokrievky). Osolíme a necháme variť asi pol hodiny. Keď sa voda odparí, zemiaky s cícerom roztlačíme. Potom pridáme časť opečenej cibuľky, okoreníme a rozmiešame. Kašu v hrnci neprikrývame, aby neosladla!
Ako prílohu uvaríme údený bôčik v celosti (alebo upečieme klobásu) a nakrájame na plátky. Kašu podávame so zvyšnou opečenou cibuľkou a môžeme servírovať s kyslou kapustou a uhorkami.

Fazuľová kaša s údeným mäsom

Klasikou viacerých regiónov Trnavského kraja sú strukovinové kaše. Medzi tie top patrí aj fazuľová kaša podávaná s údeným mäsom.

Recept z okolia Trnavy

Potrebujeme

liter fazule, 2 litre vody, hrnček pšena a krupice, 7-8 zemiakov, soľ, 3 lyžice krupičkovej múky (hrubá múka), masť s oškvarkami, na oleji opraženú cibuľu a riedku zápražku

Postup

Prebratú a umytú fazuľu varíme vo vode, kým nezmäkne. Potom pridáme očistené a na drobné kocky pokrájané zemiaky a soľ. Keď sa všetko rozvarí, zasypeme krupicou alebo krúpkami, krupičkovou (hrubou) múkou a za stáleho miešania dovaríme, dosolíme a odstavíme. Horúcu kašu naložíme na plytkú misu, roztľapkáme mastnou varechou alebo lyžicou, omastíme masťou s oškvarkami, prípadne v konopnom oleji upraženou cibuľou alebo potrieme riedkou, do červena upraženou zápražkou. Kašu večer jeme zohriatu a dobre pripečenú.

Potrebujeme

1 PL hladkej múky
1 PL cukru
3 cibule
4 šampiňóny
50 ml koňaku
2 PL olivového oleja
1 vajce
1 kocku mäsového bujónu
čerstvú petržlenovú vňať
čerstvú bazalku
štipku rasce
mleté čierne korenie
soľ

Zaujímavosť

Cibuľová polievka bolo jedno z typických jedál, ktoré sa najčastejšie varilo na polia. Neoddeliteľnou súčasťou obeda bol doma pečený chlieb, ktorý sa jedol k polievke.

Recept z okolia Trnavy

Cibuľová polievka so šmidkami

Postup

Cibuľu nakrájame na kolieska, polovicu opražíme na rozpálenom oleji do zlatohneda. Pridáme druhú polovicu a keď cibuľa zmäkne, pridáme do nej cukor, múku a zamiešame, prilejeme tretinu slepačieho vývaru, aby cibuľa neprihorela. Keď sa v hrnci vytvorí masa, prilejeme zvyšok vývaru, koňak, na plátky nakrájané šampiňóny, okoreníme, osolíme a necháme vrieť asi 20 minút. Pred dovarením pridáme rozšľahané vajce, korenie, rascu a krátko povaríme. Do hotovej polievky pridáme nasekanú petržlenovú vňať a bazalku. Servírujeme spolu s tvrdším osušeným chlebíkom nakrájaným na tenké malé kúsky, tzv. šmidky.

Pečená hus s domácou knedľou

Recept z okolia Trnavy

Na pečenú hus potrebujeme

1 mladú hus
morskú soľ v mlynčeku
čerstvý tymian
700 ml suchého červeného vína
1 hlávku červenej kapusty
rastlinný olej
3 menšie červené cibule
4 bobkové listy
50g bravčovú masť
celú rasca
čierne korenie v mlynčeku
4 lyžice medu
100 ml červeného vínneho octu
300 ml vody
200 g čučoriedkového džemu
2 lyžice masla
300g hrušiek

Postup

Umytú a osušenú hus dôkladne nasolíme a necháme ju cez noc odležať v chladničke. Potom ju opláchneme a osušíme. Hus preložíme do pekáča, pridáme pár vetvičiek čerstvého tymianu a podlejeme 350 ml červeného vína. Pečieme pod pokrievkou vo vyhriatej rúre pri 180 °C približne 3 – 4 hodiny. Po 2 hodinách odstránime pokrievku a hus pečieme ďalej odokrytú dochrumkava. Počas pečenia polievame hus výpekom.

Očistenú nastrúhanú kapustu osolíme. Do hrnca dáme bravčovú masť a rascu, ktorú opražíme, pridáme kryštálový cukor, ktorý necháme skaramelizovať. Očistenú cibuľu nakrájame nadrobno, pridáme do karamelu a premiešame, hneď pridáme tuk a opäť dobre premiešame. Vložíme kapustu, bobkový list, ocot a spolu dusíme 40 – 50 min, kým je kapusta mäkká. Na záver dochutíme soľou a vínom. Na panvici necháme skaramelizovať med, pridáme trošku masla, na štvrťky nakrájané hrušky a podusíme do polomäkka.

Upečenú chrumkavú hus podávame s knedľami, dusenou červenou kapustou a hruškami.

Na plnenú parenú knedľu potrebujeme

500 g polohrubej múky
40g droždia
1 -2 vajcia
štipku soli
1 lyžicu cukru
250 ml mlieka
200 g čučoriedkového džemu

Postup

Do misky preosejeme múku so soľou, v strede urobíme jamku, namrvíme do nej droždie, cukor, polejeme trochou teplého mlieka a posypeme múkou. Zakryjeme a necháme kvások na teplom mieste kysnúť. Potom pridáme vajce a za postupného pridávania teplého mlieka vypracujeme hustejšie nelepivé cesto. Cesto zakryjeme a necháme na teplom mieste vykysnúť.
Na pomúčenej doske rozvaľkáme cesto asi na hrúbku 1 cm. Pokrájame na rovnomerné väčšie štvorce. Na každý štvorec dáme lyžičku čučoriedkového džemu, ktorý zabalíme do cesta tak, aby vznikla väčšia buchta. Necháme prikryté ešte chvíľu podkysnúť. Knedle paríme asi 10 minút.

Zaujímavosť

Na svätého Martina, plače husia rodina, hovorieva sa. O tom, prečo sa pečie 11. novembra hus, kolujú dve legendy. Jedna obviňuje husi, že svojím gáganím neprestajne vyrušovali sv. Martina Tourského počas kázní, a preto teraz pykajú za to na pekáči. Druhá legenda zas hovorí, že sv. Martin sa pred voľbou do biskupského úradu ukrýval zo skromnosti medzi husami, avšak ony ho gáganím prezradili.

Lekvárové perky s makom

Recept z okolia Trnavy

Potrebujeme

500 g hrubej múky, 200 ml vody, soľ
Plnka: slivkový lekvár
Posýpka: mletý mak s cukrom alebo strúhanka, maslo/masť

Postup

Z múky, vody a soli vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme na pomúčenej doske a necháme chvíľu odstáť. Rozvaľkané cesto nakrájame na štvorce. Do stredu štvorca dáme slivkový lekvár, naplnený štvorec preložíme do šatôčky a konce dobre pritlačíme. Uvaríme vo vriacej vode. Po uvarení a odkvapkaní potrieme rozpusteným maslom a obalíme v posýpke.

Posýpka: mak s cukrom, strúhanku a maslo/masť premiešame a pomaly opekáme. Po opečení, keď je hrniec mimo ohňa pridáme 2 - 3 PL práškového cukru, podľa chuti a zamiešame.

Piešťanská fazuľová polievka so širokými rezancami

Potrebujeme

400 g fazule
150 g bravčového údeného mäsa
200 g zemiakov
150 g mrkvy
50 g póru
100 g petržlenu
soľ
80 g bravčovej masti
80g hladkej múky
cesnak
ligurček
petržlenovú vňať
mletú červenú papriku

Recept z Piešťanského regiónu

Za recept ďakujeme Hotelovej akadémii Ľ.Wintera

Na slíže (široké rezance) potrebujeme

400 g polohrubej múky
2 ks vajec
100 ml vody
soľ

Postup

Fazuľu namočíme cez noc do studenej vody. Na druhý deň ju scedíme a dáme variť do asi 2 litrov vody alebo vývaru. Pridáme očistený a na kolieska nakrájaný petržlen, pór a mrkvu. Zemiaky nakrájame na väčšie kocky a pridáme do hrnca k fazuli, spolu s údeným mäsom. Všetko spolu varíme do mäkka. Medzitým pripravíme z masti a múky zápražku, ktorú odstavíme zo sporáka bokom. Ešte do horúcej zápražky pridáme pretlačený cesnak, nasekané zelené lístky byliniek a mletú červenú papriku. Za stáleho miešania rozriedime zápražku rozriedime studenou vodou a prilejeme do vriacej polievky. Ešte párkrát premiešame, asi 15 minút prevaríme a polievku dochutíme podľa potreby soľou a čiernym mletým korením.

Slíže (rezance) musia byť dlhé, hrubé a široké. Z múky, vajec, vody a štipky soli urobíme cestíčko. Vodu pridávame postupne. Cesto musí byť tvrdé, ale nesmie sa trhať. Je dobré ho nechať chvíľu pred vaľkaním oddýchnuť. Cesto rozvaľkáme, podsypeme múkou a preložíme. Nožom nakrájame hrubšie rezance. Slíže uvaríme vo vriacej osolenej vode. Keď vyplávajú na povrch, povaríme ich ešte 5 minút, aby zmäkli. Scedíme a vložíme do polievky.

Smotánkový báleš s kôprom

Potrebujeme

25g kvasnice, 2,5 dcl mlieka, 1 lyžicu cukru, 500 g polohrubej múky, štipku soli, 1 dcl oleja (ak robíte sladký, tak dajte radšej maslo), 2 ks kyslej smotany

Recept z Pieštanského regiónu

Postup

Do 1,5 dcl vlažného mlieka rozdrvíme kvasnice a pridáme lyžicu cukru. Celé prikryjeme a necháme trošku nakysnúť. Múku si preosejeme, pridáme štipku soli, olej (alebo maslo), nakysnutý kvások, asi deci mlieka a pekne premiešame. Podľa potreby pridáme buď múku alebo mlieko. Nakoniec celé cesto navrchu trošku posypeme múkou a zakryté necháme v teple kysnúť. Hotové cesto vyvaľkáme a vložíme na pomastený plech, alebo plech vyložený papierom na pečenie. Ešte na chvíľku zakryjeme, aby sa cesto trošku zdvihlo. Predhrejeme rúru na 190 °C. Cesto si trošku potrieme olejom a môžeme pridávať to, na čo máme chuť, napr. smotana s kôprom, prípadne cibuľkou, alebo cesnakom. Báleš je skvelý k mliečnej polievke. Vložíme do rúry asi na 25 minút a dobrú chuť.

Zaujímavosť

Báleše sa pečú v okolí Trnavy, ale aj v iných krajoch Slovenska, ibaže pod inými názvami (posúch a podobne). Je to jedlo všedného dňa. Kysnuté cesto je jednoduché, má výhodu, že sa z neho dá piecť sladké aj slané. Slané sa piekli napr. so smotanou, ale väčšinou iba pomastené a posolené. Tie sú výborné k niektorým polievkam, napr. kyslým, gulášovým a pod. Sladké sa obmieňali podľa sezóny - začínalo sa rebarborou a pokračovalo ovocím podľa úrody.

Veľkonočná baba

Neoddeliteľnou súčasťou Veľkonočných sviatkov je práve Veľkonočná baba. V niektorých regiónoch Slovenska sa nazýva aj paska, či slepé kura. Originálna veľkonočná baba sa robí podobným spôsobom ako plnka do kurčaťa a je ťažkou skúškou pre naše žlčníky.

Recept z Piešťanského regiónu

Potrebujeme

1 kg údeného bravčového mäsa (pliecko alebo krkovička), 2 väčšie domáce klobásy, 100 g údenej slaniny, 200 ml mäsového vývaru, 10 žemlí, mleté čierne korenie, 4 vajcia, soľ, vajce na potretie

Postup

Údené mäso, domácu klobásu i slaninu treba uvariť domäkka. Mäso i klobásu pokrájame na malé kúsky a zmiešame s pokrájanými žemľami, ktoré sme poliali vývarom. Napokon pridáme pokrájanú uvarenú slaninu, ktorú sme trochu opražili. Okoreníme, osolíme, pridáme žĺtka a potom sneh z vyšľahaných bielkov. Dobre, ale opatrne premiešame a vylejeme do vymasteného pekáča (môžeme použiť aj papier na pečenie). Rozotrieme po celej ploche a povrch zmesi potrieme rozšľahaným vajcom. Vo vyhriatej rúre pečieme do ružova. Baba nakrájaná na kocky sa môže jesť teplá, ale aj studená.

Zelníky/Kapustníky

Kapustníky sú koláče obsahujúce čerstvú hlávkovú kapustu alebo kyslú kapustu pripravované na rôzny spôsob. Pod názvom zelníky si naši českí susedia predstavia tradičné staročeské jedlo, niečo ako zemiakové placky s kyslou kapustou. Ale ak skombinujeme kysnuté cesto s kapustou na sladko s cukrom a škoricou, dostaneme naše ľudové kapustníky, na Záhorí nazývané zelníky.

Recept zo Záhoria

Za recept ďakujeme Regiónu Záhorie

Potrebujeme

Cesto: 600 g polohrubej múky, 30 g práškového cukru, 2 vajíčka, 80 g masla, soľ, 3 dcl teplého mlieka, 1 lyžičku cukru, 25 g droždia, tuk na vymastenie plechu

Plnka: 1 biela kapusta, 1 dcl oleja alebo masť, cukor, škorica

Postup

Zmiešame múku, vajíčka, zmäknuté maslo, soľ, cukor a kvások urobený z teplého mlieka, lyžičky cukru a droždia. Vypracujeme si redšie cesto. Necháme nakysnúť. Bielu kapustu nastrúhame, môžeme podliať trochou vody a domäkka podusíme na oleji. Na záver osladíme, dochutíme škoricou a necháme vychladnúť.
Nakysnuté cesto vyvaľkáme a vykrajujeme placky s priemerom asi 15 – 20 cm. Do stredu dáme kôpku vychladnutej kapustnej plnky a urobíme bochníčky. Bochníčky poukladáme na vymastený plech a trochu ich stlačíme, aby boli placaté a potrieme rozšľahaným vajcom. Pečieme pri 180 °C cca 25 minút.

Zázvorníky

Zázvorníky sú koreniste sušienky, ktorých typický tvar sa nedá pomenovať inak ako zázvorníkový. Sú to tradičné koláčiky našich babičiek, ktorých typická vôňa a korenistá chuť zázvoru sú nezameniteľné.

Potrebujeme

25 dkg práškového cukru, 2 vajcia, 1 žĺtok, 30 g mletého zázvoru (ďumbier), pol lyžičky kypriaceho prášku, 125 g hladkej a 125 g polohrubej múky, olej na vymastenie plechu

Recept zo Záhoria

Za recept ďakujeme Regiónu Záhorie

Postup

Cukor so žĺtkom a vajcami dobre vyšľaháme, pridáme zázvor a kypriaci prášok. Potom primiesime múku, aby vzniklo husté cesto. Vyvaľkáme ho na pomúčenej doske na 1 – 1,5 cm a vykrajujeme formičkou zázvorníky. Najlepšie cez noc necháme trochu oschnúť. Na druhý deň kladieme na vymastený plech opačnou stranou a pečieme vo vyhriatej rúre pri 190 °C do ružova.

Šmorňa alebo cisársky trhanec

Potrebujeme

Cesto: 2 dcl hrubej krupice, 3 dcl vlažného mlieka, 3 vajcia, 2 lyžice kryštálového cukru

Príloha: 3 ks kyslých jabĺk, trocha čerešní, vanilkový cukor

Ostatné: 50 g masla, 50 g oleja, 30 g hrozienok, trocha mandľových lupienkov, škoricový cukor

Recept zo Záhoria

Postup

Najskôr si pripravíme prílohu k trhancu. Očistíme jablká a nakrájame ich na menšie kúsky, ktoré vložíme do hrnčeka s troškou vody. Pridáme čerešne alebo iné drobné ovocie, vanilkový cukor a povaríme, kým jablká nezmäknú. Potom to všetko lyžicou premiešame, aby sme dosiahli konzistenciu riedkeho kompótu.

V miske si necháme napučať krupicu vo vlažnom osladenom mlieku. Necháme odstáť asi desať minút. Potom pridáme celé vajíčka a premiešame. Z takto pripraveného cesta môžeme začať smažiť placky. Na panvici rozohrejeme olej a vylejeme pripravené cesto. Keď sa cesto začne opekať, prihodíme doň mandľové lupienky a hrozienka (najlepšie namočené v rume). Keď je cesto zospodu hotové, otočíme ho na opačnú stranu. Vôbec nevadí, keď sa to trocha roztrhne. Dôležité je, aby sa poriadne opieklo aj z druhej strany. Preto prihodíme do panvice po okrajoch maslo a na vrch opečenej strany nasypeme škoricový cukor. Otočíme opäť na opačnú stranu a necháme škoricový cukor na masle mierne skaramelizovať. Takto pripravené, skoro hotové cesto ešte párkrát otočíme a opečieme do chrumkava.

Nakoniec hotové vysmažené cesto natrháme najlepšie pomocou dvoch varešiek na menšie kúsky a ešte opekáme do zlatista. Preložíme na taniere a podávame. Pocukrovaný trhanec s kyslastou jablkovou prílohou má vyváženú a jedinečnú chuť.

Zaujímavosť

Táto dobrota do našich končín prišla zo susedného Rakúska. Jeho vznik sprevádzajú hneď dve veľmi milé legendy. Podľa niektorých to bola jednoduchá farmárka, ku ktorej cisár nečakane zavítal, keď sa chcel schovať pred zlým počasím a ktorá pre neho vyčarovala jednoduchý drevorubačský trhanec z prísad ako sú vajcia, ovocie a mlieko. Inokedy sa hovorí o dvornom kuchárovi, ktorému sa nepodarili palacinky a pridal k nim hrozienka a čerešne a posypal ich množstvom práškového cukru a servíroval ako novú kreáciu. Tento „výmysel“ si takto zaslúžil názov cisárov trhanec (Kaiserschmarrn). Akokoľvek to bolo, trhanec je každopádne chutný a s „našim“ receptom sa vám určite podarí.

Tip z hotelky

Použite do receptu drobné ovocie podľa sezóny (napríklad jahody, čerešne, maliny alebo i slivky)

Huspenina

Pravá domáca huspenina patrí určite medzi zdravý a lacný liek. Hoci si väčšinu jedál pripravených z bravčového mäsa spájame s niečím nezdravým, v prípade huspeniny táto rovnica v žiadnom prípade neplatí. Práve naopak, huspenina je priam liek, a ešte k tomu v mimoriadne chutnom a voňavom balení. Najvýznamnejšou zložkou, ktorej huspenina vďačí za svoje liečivé účinky, je kolagén. Túto bielkovinu, nazývanú v kozmetickom priemysle aj bielkovinou mladosti, obsahujú najmä väzivové tkanivá, ako sú kože, chrupavky, šľachy, kĺby. Tak prečo si ju neuvariť?

Recept zo Záhoria

Potrebujeme

2 bravčové nožičky, predné kolená, 1 chvostík, 1 kg bravčových koží, vodu, soľ, cesnak, celé čierne korenie, ocot a cibuľu

Tip z Piešťanskej hotelky

Použite namiesto klasického cesnaku medvedí cesnak, obohatí chuť a krásne dozdobí tanier.

Postup

Bravčovú hlavu, nožičky, kolená, kože a chvostík očistíme, umyjeme a dáme variť do nádoby, v ktorej je dvakrát viac vody ako mäsa. Do plátenného vrecúška vložíme očistený cesnak, celé čierne korenie a dáme do vody, ktorú sme osolili. Vodu privedieme do varu a potom ďalej varíme len pozvoľna a zbierame penu. Keď sa kosti dajú oddeliť všetko vyberieme, oddelíme mäso, vývar precedíme a dáme znovu variť. Keď zovrie, mäso poukladáme na dno hlbokých tanierov alebo misiek a zalejeme vývarom. Nádoby odložíme do chladu, pred podávaním pokvapkáme octom a ako prílohu podávame cibuľu.

Fánky

Fánky patrili ku tradičným Fašiangovým jedlám spoločne s huspeninou, či šiškami. Fašiangy (fašanki alebo fašank) boli obdobím od sviatku Troch kráľov (6. január) do Popolcovej stredy (pohyblivý sviatok medzi vianočnými sviatkami a veľkým pôstom). V tomto čase sa v záhorských dedinách konali spoločné priadky, zakáľačky a svadby ku ktorým neoddeliteľne patrili i fánky.

Recept zo Záhoria

Potrebujeme

300 g polohrubej múky, 4 žĺtky, 4 PL kyslej smotany, 120 g masla, 20 g práškového cukru, štipku soli, 2 PL rumu, olej na vyprážanie, práškový cukor na posypanie

Postup

Do preosiatej múky pridáme žĺtky, kyslú smotanu, práškový cukor, maslo, štipku soli, rum a vypracujeme vláčne cesto, ktoré rozvaľkáme na pomúčenej doske. Vykrajujeme obdĺžniky, ktoré ešte v strede dvakrát nakrojíme. Vložíme do horúceho oleja a z oboch strán vyprážame. Necháme odkvapkať na obrúsku a nakoniec posypeme práškovým cukrom.

Šamrolky

Obľúbeným zákuskom, ktorý sa najmä na hody zvykol ponúkať na Záhorí sú šamrole alebo ľudovo šamrolky. Voňavé trubičky z krehkého maslového cesta (pripomínajúce lístkové) plnené sladkým bielkovým snehom sú hitom celého Slovenska.

Recept zo Záhoria

Potrebujeme

Prvé cesto: 250 g hladkej múky špeciál, 4 žĺtky, 2 PL rumu, 2 PL octu, 2 PL oleja, 6 PL vody, štipku soli
Druhé cesto: 250 g hladkej múky špeciál, 375 g masla
Plnka: 7 bielkov, 350 g kryštálového cukru, 1 žĺtok na potretie

Tip z Piešťanskej hotelky

Keď Vám zostane náplň do šamrolí urobte si chutné cukrové pusinky

Postup

Zo surovín vypracujeme dve cestá. Prvé rozvaľkáme a natrieme naň druhé cesto. Preložíme z každej strany na obdĺžnik, necháme 30 minút postáť, rozvaľkáme a zopakujeme 3 krát. Cesto necháme cez noc odpočívať. Nad parou vyšľaháme sneh z bielkov a kryštálového cukru. Cesto rozvaľkáme a nakrájame na pásiky, ktoré obmotáme okolo trubíc na šamrole. Potrieme žĺtkom a pečieme pri 200 °C asi 20 minút. Vychladnuté šamrole plníme bielkovou penou.

Záhorácka kapustnica

Ľudia dobre vedeli, že najlepšia lekáreň je tá, čo im rastie v záhrade. Aj kapusta a zemiaky mali v ľudovom liečiteľstve svoje miesto. Jedlá, ktorých základom prípravy je kapusta, sú v našom regióne rozšírené najviac na Záhorí. Oddávna bola záhorácka kyslá kapusta považovaná za tú najkvalitnejšiu.

Potrebujeme

1 kg kyslej kapusty, 500 g bravčového pliecka, 300 g bravčovej pečienky, 1-2 ks údenej klobásky, 2 surové zemiaky na zahustenie, zopár zrniek celého korenia, bobkový list, 1 cibuľu, 3 strúčiky cesnaku, soľ, rascu, sušené hríby, majorán, trochu masti, múku a červenú papriku na zápražku

Recept zo Záhoria

Postup

Kapustu najprv premyjeme v teplej vode, aby nebola veľmi kyslá, vyžmýkame ju, trochu pokrájame, zalejeme vodou a dáme variť. Pridáme všetko mäso, uvedené prísady a varíme, až kým je mäso mäkké (okrem pečienky, tú varíme len 10-15 minút). Vyberieme mäso aj klobásu a do kapustnice najemno postrúhame surové zemiaky. Trochu povaríme, pridáme zápražku, opäť povaríme, potom polievku odstavíme. Pridáme do nej mäso, klobásu a pečienku, všetko pokrájané na kúsky a na tanieri môžeme ešte posypať nadrobno posekanou petržlenovou vňaťou. Podávame s chlebom.

HOTELOVÁ AKADÉMIA ĽUDOVÍTA WINTERA
PIEŠŤANY

Poďakovanie

Všetky jedlá publikované v tejto brožúrke boli pripravované v priestoroch Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera v Piešťanoch. Preto naše poďakovanie patrí riaditeľovi Ladislavovi Blaškovičovi a celému vedeniu školy za poskytnuté priestory, za zabezpečenie potrebných surovín, ako aj prispôsobenie vyučovacieho rozvrhu.

Špeciálne poďakovanie vyjadrujeme p. učiteľke Kataríne Sedlákovej a všetkým, ktorí nám významnou mierou pri tvorbe brožúry pomohli tým, že navarili konkrétnych 24 jedál – kuchárkam, majsterkám, profesorkám a samozrejme študentom hotelovej akadémie.
Pripraviť tradičné regionálne jedlo z tradičných surovín, a to s jedinečným výsledkom, dokáže iba kuchár s láskou k svojej práci a naviac s patričným rešpektom k jedlám starých materí.

„Škole“ do ďalších rokov prajeme nadšených pedagógov a šikovných absolventov - budúcich úspešných odborníkov v praxi! Ďakujeme!

Skalický trdelník

Tradičný Skalický trdelník je známa sladká dobrota z kysnutého cesta v legendárnom tvare, namotaná na tzv. „trdlo“. Trdelník, ktorého korene k nám siahajú od 18teho storočia, kedy sa v Skalici usídlil generál vo výslužbe József Gvadányi so svojim kuchárom zo Sedmohradska (územie v Rumunsku), ktorý recept priniesol.

Už je náš!

V októbri 2007 získal Skalický trdelník ako prvý slovenský potravinársky výrobok ochrannú značku Európskej únie a Slovensko tak má vďaka Skalickému trdelníku ochranné označenie riadne zaregistrované Európskou komisiou. Označenie Skalický trdelník môžu mať len trdelníky vyrobené na území okresov Skalica a Senica ohraničenom riekami Morava, Teplica a Myjava a hranicami s Českom.

Kde sa dá kúpiť?

O zachovanie tradícii a originality výroby sa usiluje občianske združenie Združenie Skalický trdelník. Združenie má v súčasnosti 5 registrovaných výrobcov: SPRÁVA MESTSKÉHO MAJETKU, s r. o., Senické a skalické pekárne, a. s., LARK, s r. o., Peter Purgát, ERI BAKERY, a. s.

Predajné miesta trdelníka:

Vinotéka u Františkánov v Skalici - Kráľovská 1/16, 909 01 Skalica

Podniková predajňa LARK s.r.o. - Pod Hájkom 2, 909 01 Skalica

www.larksro.sk

Objednávky na tel.č. : +421 911 432 128

u Havlíkú v Skalici - Predmestie 147, 909 01 Skalica

Online objednávka na www. skalickytrdelnik.com

Poďakovanie

Za spoluprácu a poskytnutie priestorov vďačíme OZ Skalický Trdelník a Mestu Skalica. Zachovávanie tradícií pre ďalšie generácie je veľmi dôležité, ak chceme zachovať rázovitosť našich regiónov. O to väčšia vďaka patrí tým, ktorí sa o zachovávanie tradícií zasluhujú denne.

TT
SK
www.trnava-vuc.sk
www.krajzazitkov.sk