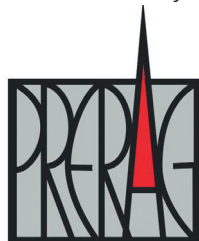




Realizátor: Prešovská rozvojová agentúra



[www.prerag.sk](http://www.prerag.sk)

Tento projekt sa realizuje vďaka podpore  
z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja  
v rámci Operačného programu Ľudské zdroje.



EURÓPSKA ÚNIA

Európsky sociálny fond  
Európsky fond  
regionálneho rozvoja



OPERAČNÝ  
PROGRAM  
ĽUDSKÉ  
ZDROJE



IA MPSVR SR



malá

tradičná

vianočná

kuchárka



STRIEBRO SPOLOČNOSTI A STUDŇA MÚDROSTI  
ITMS:312041Q008



## Malá tradičná vianočná kuchárka, Prešov 2020

Vydala Prešovská rozvojová agentúra PRERAG

Zostavila: Magda Rázusová

Grafický design: Štefan Baláž


Fotografie: Štefan Baláž, archív prispievateľov

Náklad: 200 ks



## Obsah

Editorial		1
<b>Kapustnice a iné vianočné dobroty</b>		<b>3</b>
Bobalky	/ Marta Tomčíková /	4
Vianočná kapustnica z Prešova		4
Vianočná kapustnica pre histaminikov	/ Oľga Kostelníková /	5
Zemiakový šalát pre histaminikov		6
Vianočná kapustnica z Hornej Oravy s údenou rybou	/ Július Adam /	7
Liptovská vianočná kapustnica	/ Ľubočka Balážová /	8
Liptovská kapustnica so zemiakovými rezancami		9
Pirohy s kyslou kapustou		10
Strjasky		10
Džadky		11
Vianoce na Východe	/ Majka Popovičová /	12
Hubová mačanka		13
Fazuľa na smotane	/ Polka Sejková /	14
Kapustníky		15
Hriatô z Liptova	/ Magda Rázusová /	16
<b>Sladké a slané vianočné pečivo</b>		<b>17</b>
Medovníkový závin	/ Magda Rázusová /	18
Čokoládové popraskance	/ Helena Lukáčová /	19
Základné linecké cesto		19
Vanilkové rožky	/ Zuzana Tomková /	20
Vianočné kolieska		21
Ozdobné medovníčky	/ Janka Kostelníková /	22
Makovník a orechovník		23
Šuhajdy		24
Orechové tyčinky so žltkovou glazúrou		24
Biskupský chlebič		24
Ananásové rezy		25
Výborný koláč na oplátke		25
Vanilkové rožky		26
Štedrák	/ Iveta Stromková /	26
Orechovo-čokoládové rožky	/ Július Adam /	27
Šuhajdy	/ Janka Šimková /	28
„Rádio“ koláč (Srncí chrbát)		29
Rezy žerbó	/ Judita Drábová /	29
Medové rezy	/ Božena Nižníková /	31
Kysnutý koláč		31
Griláž		31
Slané praclíky	/ Ľubočka Balážová /	32





Malá tradičná vianočná kuchárka ponúka recepty, ktoré sa tradične pripravujú najmä v šarišských a zemplínskych rodinách, ale aj na Liptove, Orave, Spiši, na severovýchode či juhu Slovenska. Pôvod jedál závisí od rodinných koreňov prispievateľov.

V publikácii nájdete recepty na viaceré varianty vianočných jedál, najmä na kapustnice, ako aj na typické koláče a iné dobroty, ktoré sa v rodinách dedia z pokolenia na pokolenie. Naši autori a autorky sa recepty naučili od svojich mamičiek

a babičiek a dnes ich pripravujú deťom a vnúčatám. Veríme, že mladé rodiny nájdu v Malej tradičnej vianočnej kuchárke inšpiráciu a zachovajú tradičné jedlá na vianočnom stole.

Ďakujeme všetkým za recepty, komentáre i fotografie, ktoré nám umožnili zostaviť Malú vianočnú kuchárku. Ďakujeme aj Prešovskej rozvojovej agentúre (skratka PRERAG) za podporu pre túto aktivitu v rámci projektu „Striebro spoločnosti a studňa múdrosti“.

Autormi receptov sú seniori a senior-  
ky, z ktorých viacerí využili nadobud-  
nuté elektronické zručnosti a zazna-  
menali svoje recepty na počítači.  
Niektorí vložili do textov fotografie  
zaznamenané mobilmi a poslali na  
spracovanie emailom. Výsledná ku-

chárka tak nielen zachytáva typické  
vianočné jedlá, ale dokazuje schop-  
nosť seniorov zmysluplne využiť  
svoje zručnosti pri práci s počítačom  
a mobilom.

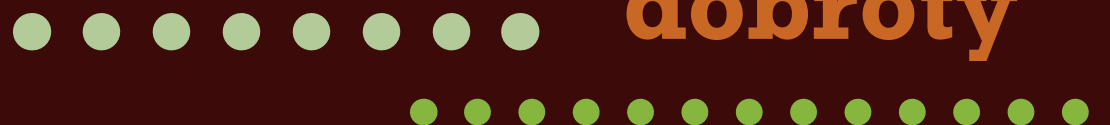
Magda Rázusová



*Aj tieto tri kuchárky sa podieľali na prí-  
prave nielen vianočných pochúťok, ale  
aj tejto skromnej ale chutnej knižočky.  
Zľava: Janka Kostelníková, Ľubočka  
Balážová a Magda Rázusová*



## kapustnice a iné vianočné dobroty



## Bobaľky

*Bobaľky boli a sú neodmysliteľnou súčasťou tradičnej vianočnej večere na Šariši. Keďže sa v svojich 85 rokoch rátam medzi pamätníkov, môžem opísať, ako vyzerala večera v šarišskom gazdovskom dome pred druhou svetovou vojnou. Večera začínala oplátkami s medom (pôvodne bez cesnaku), potom nasledovali bobaľky s makom a juška bez mäsa, len s hubami a scirankou (mrveničkou). Klobáska sa do jušky mohla pridať až po polnoci. Alkohol sa na Štedrý večer nepil vôbec. Bola to skromná večera, ale tešili sme sa na ňu celý rok.*

### Cesto

1 kg polohrubej múky, 3-4 dcl mlieka, cukor na kvások, 1 kocka droždia, trochu soli, 1 vajce, mak, med

### Postup

Vymiešané cesto necháme hodinu kysnúť, potom cesto pomúčime a robíme valčeky, ktoré nakrájame na dieliky a pečieme na pomúčenom plechu. Na Štedrý deň ráno bobaľky zalejeme horúcou vodou a dolievame, kým bobaľky nie sú dobre nasiaknuté. Pridáme mak (množstvo podľa chuti a osladíme medom). Potom dáme vychladieť a večer si ich môžeme vychutnať na studeno. Príprava bobaliek sa v jednotlivých regiónoch, ba i rodinách líši. Často sa zalievajú horúcim mliekom a jedia sa teplé s roztopeným maslom. Niekde miesto maku dávajú do bobaliek tvaroh alebo kapustu.

## Vianočná kapustnica z Prešova

*Túto kapustnicu sme robili doma Za Kalváriou už v prvej polovici minulého storočia, potom som ju robila vo svojej rodine a dodnes ju na Vianoce pripravuje moja dcéra. V minulosti sa kapustnica na Štedrý večer pripravovala pôstne bez klobásy, ktorá sa do polievky pridala až na 1. sviatok vianočný na raňajky. Volali kedy štedrovečerná večera pozostávala z oplátok s medom, bobaliek s makom a kapustnice. Ryba a šalát sa u nás začali chystať až oveľa neskôr, približne v 70. rokoch 20. storočia.*

Do vody s juškou (pomer závisí od kyslosti kapusty) dáme celé korenie, nové korenie, bobkový list a nasekanú kyslú kapustu. Huby namočíme, prepláchneme a pridáme do kapustnice. Ku koncu pridáme klobásu údenú, a napokon aj neúdenú. Šarišskú kapustnicu podávame so scirankou (mrveničkou).

*Z núdze cnosť: Variácia klasiky starých mám - Vianočná kapustnica a zemiakový šalát pre histaminikov s celiakiou.*

*Vianočné menu býva tradičné a dedí sa z generácie na generáciu. Čo však, keď niekto z rodiny nemôže viaceré suroviny v tradičných jedlách prijímať pre rôzne alergie alebo intolerancie? Okrem klasickej vianočnej kapustnice a šalátu musí byť u nás na Štedrý večer aj variant vhodný pre človeka s celiakiou a histamínovou intoleranciou. Je to silná kombinácia a variť je potom trochu umenie.*

## Vianočná kapustnica

### Suroviny na 3-4 porcie kapustnice

Malá hlávka sladkej kapusty, 1 stredne veľká cibuľa, 1 veľký strúčik cesnaku, 5 čerstvých šampiňónov, 1-2 malé zemiaky, soľ, mletá sladká červená paprika, mletá rasca, mleté čierne korenie, 2 guľičky celého nového korenia, bobkový list, repkový olej alebo maslo ghi, 2 sušené slivky, práškový vitamín C Pulver (kúpime v DM drogérii), voda, 2-3 šálky.

### Postup

Kapustu očistíme od vrchných listov a hlúbika, nastrúhame na jemno. Šampiňóny stiahneme z vrchnej šupky a nakrájame. Na oleji (masle ghi) do sklovita opožime cibuľu, pretlačený cesnak a huby. Pridáme postrúhanú kapustu, osolíme, orascujeme a mierne pražíme krátku chvíľu, potom pridáme červenú papriku (tak ¾ lyžičky), trochu čierneho korenia a premiešame dokým sa paprika nerozpustí. Zalejeme teplou vodou. Pridáme nové korenie, bobkový list, sušené slivky a varíme. Neskôr pridáme očistené a najjemno postrúhané zemiaky na zahustenie. Po dovarení a miernom vychladení môžeme trochu osladiť a prisypeme vitamín C (najprv jednu odmerku priloženú k baleniu vitamínu). Ochutnáme, a ak treba dosolíme, dosladíme a dokyslíme, vyberieme nové korenie a bobkový list a môžeme podávať.

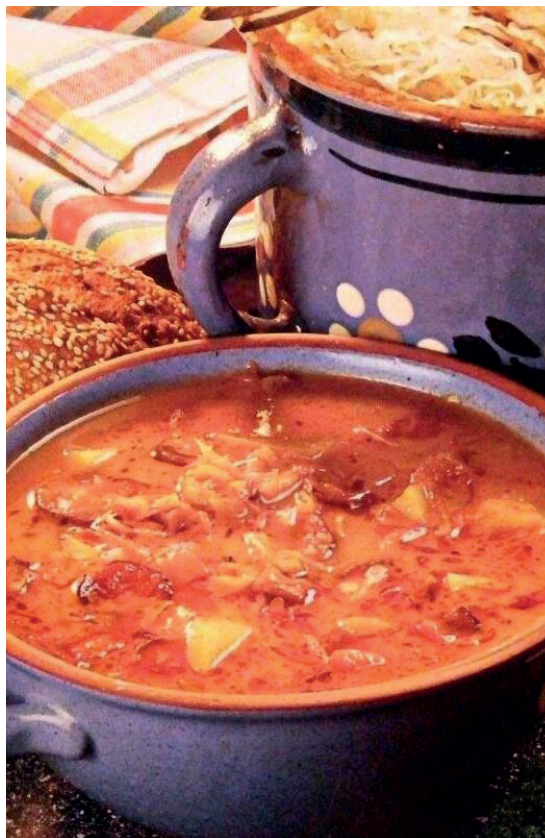
## Zemiakový šalát

### Suroviny

Zemiaky uvarené v šupke (najlepšie sú tzv. ružiaky, stredne veľké), 1 kg, 3 natvrdo uvarené vajcia, sterilizovaný hrášok a mrkva z konzervy, repkový olej, 2 veľké cibule, trocha vody a trstinového cukru, soľ, čierne korenie, práškový vitamín C Pulver

### Postup

Zemiaky uvaríme v osolenej vode, po vychladnutí ošúpeme a pretlačíme cez mriežku na zemiaky. Rovnako upravíme uvarené vajčička a pridáme spolu s hráškom a mrkvou do zemiakov (ak chceme, môžeme ich trochu povariť). Cibuľu pokrájame nadrobno a sparíme vo vriacej vode, do ktorej sme pridali za lyžičku cukru a po vychladnutí odmerku vitamínu C. Cibuľu pridáme do zmesi, osolíme a okoreníme, nakoniec pridáme olej podľa potreby. Necháme odstáť a po odstáti ochutnáme a dochutíme, ak je to potrebné.



## Vianočná kapustnica z Hornej Oravy s údenou rybou (je pôst!)

### Potrebuje

kapustnicu, po šarišsky jušku, bez jediného vláska kapusty. Najlepšia je tá domáca, vykysnutá v súdke na Orave – teda ružová až červenkastá, zafarbená pridanou cviklou (na Orave sa tlačí do sudov kapusta so soľou, cesnakom, cviklou nakrájanou na plátky, pridáva sa ešte rasca, čierne celé korenie a trochu bobkového listu). Pri „zmývaní – odoberaní kapusty ak treba, dolieva sa vlažná voda, v ktorej sa rozpustí na 1 liter 1 polievková lyžica cukru. Takáto kapusta nemá birzu, a čo je najdôležitejšie, keď ju nesiem z pivnice, vonia ako kyslá kapusta, na čo sa každý pýta, prečo nesmrdí tak, ako iným, čo tiež nakladajú kapustu.

trocha hladkej múky

zmes hříbov sušených, najviac dubákov a zmes kozákov, veľa (nie podpinky!) veľa masla – my spotrebujeme viac ako ¼ kg.

dobré zemiaky – najlepšie varný typ B

údenú rybu. Teraz používam makreľu- bez hlavy. Najlepší bol údený tuniak – v sieťke. Ten som naposledy ale kúpila na Vianoce v roku 1969 u Fridricha – potraviny v Nitr. Pravne /za cenu 20 Kčs/kg

1 šľahačkovú smotanu

1 čl mletá sladká paprika

### Postup

Do hrnca si ocedím 1- 1,5 l kapustnice, zriedim vodou opäť 1-1,5 litra. Záleží na tom, aká je kyslá. Dám variť spolu s veľa umytými hříbami. Cca po hodine (aj viac) varenia ponorím rybu v cedáku alebo kovovej „sietke“ - ako na hranolky – a povarím cca 5 - 10 minút. Vyberiem. Priebežne dolievam vodu, aby jej v hrnci veľa neubudlo. Po 2 – 3 hodinách začnem variť zemiaky. Musím si to vypočítať tak, že keď sa dorobia zemiaky, ihneď sa podáva večera.

Dám si rozpražiť 1 celé veľké maslo - až do stavu začínajúcich hnedých bodiek.

Urobím si zápražku – maslovú, nie veľa – maslo, hladká múka – upražím do ružova, po odstavení pridám mletú červenú papriku, zalejem studenou vodou, vlejem do kapustnice. Nechám ešte variť cca 10 – 15 minút. Kapustnicu odstavím a keď prestane vriieť, za stáleho miešania vlejem šľahačkovú smotanu. Musí byť čerstvá – mne sa ešte nikdy za 40 rokov nezrazila, predpokladám, že sa nezrazí nikomu.

Keď sa dovaria zemiaky, scedím ich, vlejem do nich prepražené maslo a popučím. Musí sa vytvoriť úplne hladká, dosť mastná kaša, ale maslo musí byť vsiaknuté všetko. Na tanier sa dáva táto fantastická zemiaková kaša a zalieva sa kapustnicou s hriębmi. Zemiaky sa v tejto zmesi rozplývajú – preto musia byť práve dovarené. Keď zostanú aj keď ich prihrejem, už sa potom tak nerozplývajú.

Poznámka – rybu zjeme len tak – každý kto príde do kuchyne si kúsok zoberie, ale je možné aj pár kúskov pridať do kapustnice.

Na Silvestra už nie je pôst, tak uvarím v takejto kapustnici klobásku a pokrámam ju späť do kapustnice.

## Liptovská vianočná kapustnica

### Suroviny

Šťava z kyslej kapusty (kapustnica), zemiaky, sušené huby, mrvenička, šľahačková smotana  
soľ, červená sladká paprika, mleté čierne korenie

### Postup

Do hrnca dáme vodu (2/3) a šťavu z kyslej kapusty (cca 1/3 podľa chuti), sušené huby, dochutíme soľou, paprikou a korením a varíme. Zemiaky ošúpeme a pokrámame na štvrtinky. Pridáme ich do hrnca, keď sú už huby polomäkké. Keď sú už zemiaky takmer uvarené, pridáme mrveničku, necháme cca 10 minút variť, potom pridáme smotanu, v ktorej sme rozmiešali 2 lyžice hladkej múky a krátko povaríme.

**Mrvenička:** Hladkú múku vymiesime so štipkou soli a vodou na tvrdšie cesto, na pomúčenej doske z neho robíme trhané malé haluštičky, ktoré necháme chvíľu obschnúť.

## Liptovská kapustnica so zemiakovými rezancami

*Takúto kapustnicu jedával môj muž Števo len u starkej Balážovej v Rybárpoli, od ktorej sa ju naučila jeho mama, a potom aj on. Pravidelne sme ju mávali na Nový Rok – po Silvestrovských (alebo akýchkoľvek bujarých) oslavách pôsobila aj liečivo.*

### Na polievku

Údené mäso (rebrá, koleno, bôčik...)  
1 väčšia cibuľa  
2-3 strúčiky cesnaku  
Šťava z kyslej kapusty  
10 stredných zemiakov  
Korenie – mleté a celé čierne, paprika, rasca

### Na rezance

3 väčšie zemiaky  
polohrubá múka  
1 vajce  
Soľ

### Postup

Do hrnca dáme variť údené mäso, očistenú celú cibuľu, cesnak, očistené celé zemiaky, šťavu z kapusty a podľa chuti dolejeme vodou. Osolíme a okoreníme. Varíme cca hodinu, kým nie sú zemiaky uvarené (skúšame vidličkou). Zemiaky na rezance postrúhame (ako na halušky), pridáme vajce, múku a soľ a vypracujeme hustejšie cesto, ktoré rozvaľkame na 5 mm. Nakrájame na pásy cca 5 cm a z nich krájame hrubšie (5 mm) rezance. Môžeme nechať trochu obschnúť na doske, potom ich uvaríme v slanej vode a scedíme. Kým na sitku chladnú, občas ich premiešame, aby sa príliš nezlepili. Rezance pridávame do taniera pri servírovaní, do každej porcie dávame aj jeden zemiak z polievky. Môžeme pridať aj nadrobno nakrájané údené mäso.



## Pirohy s kyslou kapustou

*Rusíni na severovýchode Slovenska dlho oslavovali a niekde aj doteraz oslavujú Vianoce podľa starého kalendára o dva týždne neskôr. Sviatočné menu sa v rôznych obciach líšilo, ale pirohy v nejakej forme boli súčasťou všade. V Zbudskej Belej sa varili takéto pirohy s plnkou z kyslej kapusty.*

**Cesto:** 500 g polohrubej múky, 1 vajce, voda, soľ

**Plnka:** 300 g kyslej kapusty, 1 cibuľa, masť

### Postup

Na masť opražíme cibuľu, pridáme kapustu a krátko podusíme. Necháme vychladnúť.

Zamiesime polomäkké cesto, vyvaľkáme na hrúbku 3-4 mm, pokrájame na štvorce. Do každého štvorca dáme kapustovú plnku a zlepíme, konce pevne postláčame, aby sa pirohy pri varení nerozlepili. Do vriacej osolenej vody vhodíme pirohy a varíme 7-10 minút. Ocedíme, krátko opláchneme studenou vodou a v hrnci polejeme rozpusteným maslom.

## Strjasky

*Tradičnú zimné rusínske jedlo – jednoduché a chutné, „postriasané“ z toho, čo chudobná dedinská domácnosť v zime doma mala.*

### Suroviny

Zemiaky  
Cibuľa  
Slanina  
Bravčová masť  
Kyslá kapusta  
Soľ, korenie

### Postup

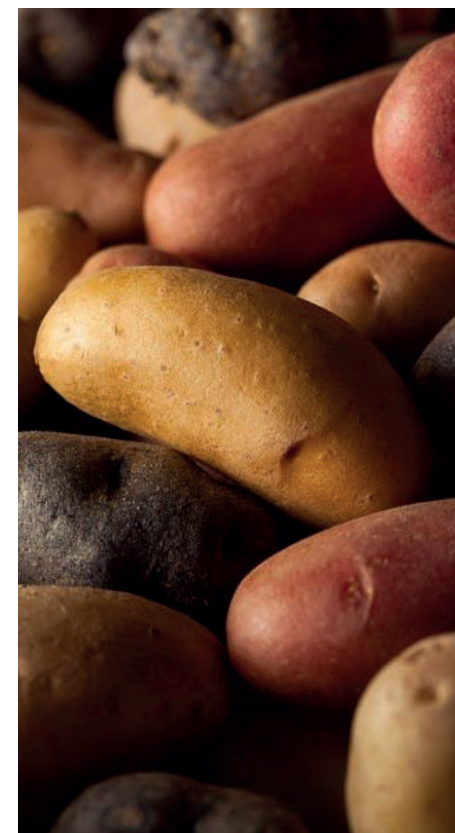
Na kocky pokrájané zemiaky uvaríme v slanej vode, scedíme a nahrubo popučíme. Na masť popražíme na kocky nakrájanú slaninu, cibuľu, pridáme kyslú kapustu a podusíme. Nakoniec pridáme zemiaky a všetko dobre premiešame.

## Džadky

*Chudobné, ale zato chutné vynikajúce jedlo, rozšírené v minulosti najmä v chudobných zemiakarských krajoch – na Spiši a Šariši. Ak bola doma voda, múka a zemiaky, chutný obed sa dal zvládnuť hravo. Vo Vitkovciach na Spiši sme videli, že džadky hádzali do roztopenej bravčovej masť a celé ich posypali kryštálovým cukrom, ale ochutnať túto kombináciu sme si netrúfli.*

### Suroviny

500 g zemiakov  
200 g múky (polohrubá a trochu hrubej)  
soľ  
maslo



### Postup

Očistené a na kocky nakrájané zemiaky uvaríme v slanej vode. Vody má byť len toľko, aby zemiaky zakryla. Keď sú zemiaky takmer rozvarené, navrch nasypeme múku a necháme prikryté cca 2 min. povariť. Potom ešte prikrytý hrniec necháme 2-3 minúty dôjsť. Celú hmotu dôkladne popučíme a premiešame a necháme trochu vychladnúť. Vo väčšom hrnci roztopíme maslo a doňho hádzeme zemiakové guľky, ktoré formujeme v rukách vo veľkosti 3-4 cm. Podávame s kyslým alebo sladkým mliekom, môžeme posypať pokrúpanou pažítkou. Džadky sú vhodné aj ako príloha k mäsitým jedlám.



## Vianoce na Východe

Vianoce aj u nás na východe Slovenska sú rodinný sviatok a veľa rodín ich slávi aj dvakrát, raz 24.12. a druhý krát 6.1. Moji aj manželovi rodičia dodržiavali veľa starých zvykov. K tomu patrila aj štedrovečerná večera, ktorá sa skladala z množstva chodov. Snažila som sa čo najviac z týchto zvykov preniesť aj do svojej domácnosti. Mnohé zvyky, ako napríklad chodenie umývať sa do potoka, sa nedali v mestskom byte zrealizovať, ale niektoré sme praktizovali, umývali sme sa pred večerou s mincami v rukách, aby nám nechýbali peniaze po celý rok. A taktiež sme dodržiavali tradičnú večeru. Pravda, urobila som jeden ústupok, vylúčila som fazuľovú polievku so sušenými slivkami, lebo mi celé moje detstvo nechutila, ale povinnosťou bolo zjesť aspoň za lyžicu. Ostatné jedla zostali, hoci recepty na ich prípravu boli ovplyvnené mnohými faktormi. Napríklad kapustnicu nerobím ani podľa mamy ani podľa svokry, ale tak ako ju robievala spolužiačka na internáte, jej recept sa stal základom našej tradičnej kapustnice a podľa neho ju varia už aj naše deti. Večeru začíname medom, cesnakom, oplátkami, kváskovou vianočkou a soľou. Potom nasleduje spomínaná kapustnica, za ňou mačanka, potom by mala byť fazuľová polievka. Pokračujeme pirohami s kyslou kapustou, rybou

so šalátom a posledným chodom sú opekance s makom alebo orechmi (v jednej rodine to boli bobáľky, v druhej fučky).

Čo sa týka hubovej mačanky, tá je tiež asi v každej domácnosti iná. U svokrovcov a u manželových starých rodičov to bolo jedlo, na ktorom sa preverovali schopnosti nevesty, mačanka mal byť hustá, primerane kyslá a nakorenená. Ženy sa pretekali, kto dá viacej a lepšej smotany (ešte vtedy mali vlastné kravky). Keďže v našej domácnosti sme vždy mali slabosť pre zdravú výživu, snažila som sa aj toto jedlo urobiť po svojom. A tak vznikol recept, ktorý Vám teraz ponúkam, je tam minimum múky, môžete sa zaobísť aj celkom bez nej, nedávam vajička na zahustenie, nepoužívam smotanu, ale biely smotanový jogurt, ktorý predsa len o niečo menej kalorický ako smotana. Hlavný rozdiel je v tom, že používam čerstvé huby, v zime teda väčšinou mrazené, ktoré si vždy v lete a na jeseň nachystám do mrazničky, môžu byť aj podprňovky, ktoré na jeseň v našom okolí nie je problém nazberať. Naši rodičia a aj vo všeobecnosti mačanku varili zo sušených húb. V prípade, že nie sú huby v mrazničke, dajú sa kúpiť čerstvé šampiňóny alebo hlivy, ktoré je u nás v zime dostať. Tak teda recept:

## Hubová mačanka

### Potrebuje

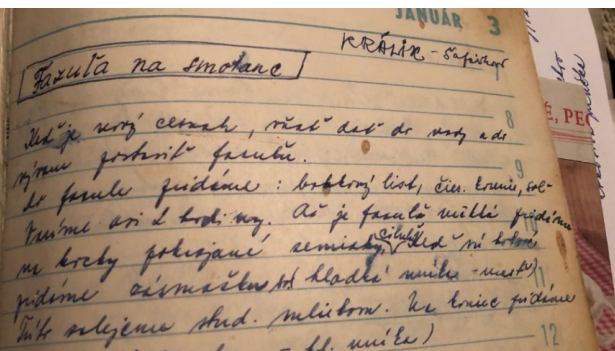
350 - 400 g čerstvé alebo mrazené huby  
1 cibuľa  
4 strúčiky cesnaku  
trošku oleja  
500 ml smotanový jogurt alebo kyslá smotana  
1 lyžicu múky, ak zvažíte, že to ešte chcete zahustiť  
šťavu z kyslej kapusty alebo citrónovú šťavu na okyslenie podľa potreby  
soľ a čierne korenie podľa chuti



### Postup

Cibuľu pokrújanú nadrobno opražíme na troške oleja do zlatistá. Pridáme očistené a pokrújané huby, trošku osolíme a dusíme, kým nie sú huby hotové. Ak používam mrazené, ktoré pred zamrazením povarím, tak táto etapa prebieha veľmi rýchlo. Pred koncom dusenia prepučíme k hubám cesnak tak, aby sa ešte chvíľu prehrial na oleji. Keď sú huby hotové, prilejeme 100 ml vody a pridáme jogurt, dobre rozmiešame. Podľa chuti dosolíme a okoreníme čiernym korením. Ak niekto chce mačanku hustejšiu, teraz môže dodať múku rozmiešanú vo vode. A taktiež mačanku finálne okyslíme, kapustovú šťavu alebo alternatívu - citrónovú šťavu treba pridávať veľmi opatrne, často je mačanka dostatočne kyslá z jogurtu. Z tohto receptu sa Vám podaria 3 slušné porcie, hoci na Štedrý večer tie porcie sú menšie vzhľadom na množstvo chodov, ktoré je potrebné skonzumovať.

Najviac trikov a tipov vo varení som sa dozvedela ústnym podaním a to tak, že keď moja mama niečo varila zvykla často hovoriť, že „takto to robila babka z Králik a je to tak lepšie“. Hovorila o svojej svokre, s ktorou strávila veľmi krátky úsek života, ale pre kulinárske umenie našej rodiny bol veľmi významný. Dnes, keď sa paprem s karamelom do paradajkovej polievky i omáčky, lúpem do nej oparené paradajky, keď zapekám plnenú papriku v rúre a keď robím hrubšie palacinky ako je štandard a natieram ich slivkovým lekvárom alebo pripravujem „lák“ na naloženie diviny, hovorím si, že „takto to robila babka z Králik a je to tak lepšie“. Do našej strohej horňošarišskej, kapustovo-bandurkovo-fizolovej kuchyne sa tak zamotal smotanovo-karamelovo-csipospaprikovo voňavý element južného Gemera a mojej „maďarskej vetvy“. A i keď sa z nej vďaka geneologickému výskumu stala prekvapivo vetva detvianska, aj tu platí, že Poturčenec horší od Turka a tak maďarský nádych kuchyne mojej babky z Králik (dnes časť Tornale) zanechal neodškriepiteľnú stopu aj v mojej kuchyni. Nespôsobilo to však určite tých pár návštev u babky, keďže ich bol asi naozaj len pár, zo dve, ale určite jej stopa vo varení mojej mamy, ktorá sa naučila od svokry čo čím nahradiť, čo k čomu pridať, tak aby to lahodilo, ako používať smotanu, štiplavú papriku, karamel... A tak mám ducha mojej vzdialenej babky stále tak trochu u nás v kuchyni. Obvykle ide o drobné triky, ako v tomto obyčajnom recepte na fazuľu na smotane, kde trik spočíva v cesnakovej vňati.



## Fazuľa na smotane podľa babky z Králik

Keď je nový cesnak, dať variť vňať do vody spolu s fazuľou. Do fazule pridáme bobkový list, mleté čierne koreníe, sol (až po zmäknutí fazule). Varíme asi z hodiny. Až je fazuľa hotová pridáme na kocky pokrúpané zemiaky a cibuľu. Keď sú zemiaky a cibuľa mäkké pridáme zápražku (hladká múka a masť resp. olej) zaliatu studeným mliekom. Na záver pridáme zátrepku – hladká múka rozhabarkovaná v smotane (sladká, kyslá, jogurt – čo máme radšej). Hotovú dochutíme octom a cukrom (pre nelenivé gazdinky . karamelom).

## Kapustníky

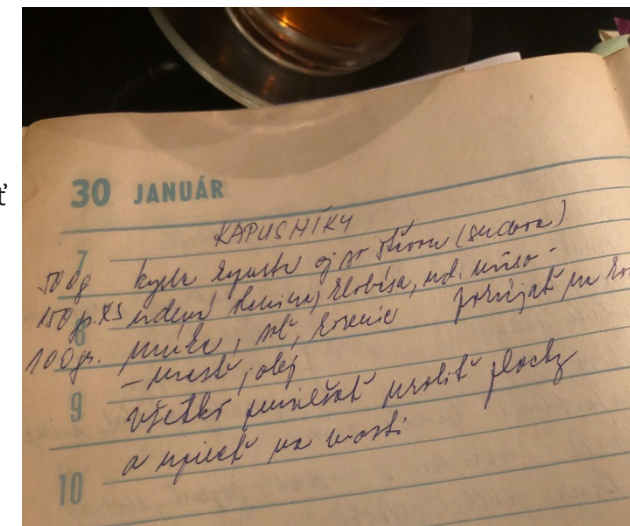
V množstve babiek v našej 5-generačnej rodine mala každá babka svoju prezývku, aby bolo jasné, o ktorú z nich ide. Moja babka, mama mojej mamy, je v mojej hlave a hlavne srdci uložená ako „Čučkacia babka“. Všetky vnúčatá a pravnúčatá sme zažili čučkanie v jej náručí voňavom po tých najdobrotách (buchty, knedlo-vepřo-zelo, pirohy, kokošky, podbité bandurky, nalešniki...) a najmä po človečine, láskavosti. V receptári mojej mamy som našla len tento jednoduchý recept s babkinou najobľúbenejšou ingredienciou, od jesene do neskorej jari ňou bola kyslá kapusta. Keď bola kvašná kapusta a bandurky bolo jasné, že rodina nezahynie. Už od rokov vojny, ktoré si babka dobre pamätala, cez výživu mnohopočetnej rodiny pozostávajúcej aj zo širšieho príbuzenstva v ťažkých rokoch povojnových, bola kyslá kapusta istotou, o ktorú sa dalo vždy v jedálničku oprieť. Zažila som veľa Prvých májov, keď sme sa zo sprievodu tešili k babke na poslednú kapustu zo 100 kg suda vo forme jej fámozneho knedlo-vepřo-zelo. Lepšie časy priniesli so sebou aj mäsko a údeniny, čo je vidieť aj v tomto jednoduchom recepte.

### Čo potrebujeme na kapustníky čučkacej babky

500 g kyslej kapusty aj so šťavou  
150 g údenej slaniny resp. klobásy resp. údeného mäsa – nakrájať na drobné kocky  
100 g hladkej múky  
Sol', čierne mleté koreníe  
Olej/masť na vyprážanie

### Postup

Všetky ingrediencie zmiešať a dať upiecť na primeranom množstve oleja alebo masti.



## Hriatô z Liptova

Obaja rodičia môjho muža pochádzali z Liptova. Starký zvykol na vianočný a silvestrovský prípitok chystať hriatô, ktoré naozaj zohreje a dodá sviatočnú vôňu a chuť. Starký všetko vedel robiť obradne a s láskou, a tak aj hriatô od neho chutilo najlepšie.



### Suroviny

2 dl vodky alebo domácej slivovice,  
2 polievkové lyžice kryštálového cukru  
sprážená slaninka – trošku, kvôli vôni.

### Postup

V kastróliku miešame cukor a urobíme karamel, ktorý zalejeme vodou. Karamel necháme rozpustiť a dolejeme alkohol. Nápoj už nevaríme, len ho prehrejeme. Hriatô sa podáva horúce s troškou rozškvarenej slaninky nakrájanej na malé kúsky. Uvedené množstvo Vám vystačí na 5 -6 porcií.

### Varianta

Miesto slaniny použijeme maslo, ktoré rozpustíme a vsypeme doň cukor. Potom vlejeme vodu (alebo silný bylinkový čaj), karamel rozpustíme a napokon alkohol.



sladké a slané  
vianočné  
pečivo



## Medovníkový závin

*Tento koláč rozvonia príbytok rovnako ako tradičné medovníčky. Medovníkový závin je trvanlivý, veľmi chutný a ja ho robím každé Vianoce.*

### Suroviny

Cesto:

42 dkg polohrubej múky (môže byť aj celozrnná),  
15 dkg práškového cukru,  
2 polievkové lyžice medu,  
7,5 dkg Hery (masla),  
3 vajcia,  
1 č.l. sódy bikarbóny,  
škorica,  
podrvené klinčeky,  
Plnka: slivkový lekvár, nasekané orechy, hrozienka

### Postup

Suroviny spracujeme na cesto a rozdelíme na 4 bochníčky. Cesto necháme 2 hodiny, prípadne aj cez noc v chladničke, potom rozvaľkáme na 4 menšie pláty. Každý plát potrieme lekvárom a posypeme sekanými orechmi a hrozičkami. Cesto stočíme do závinu, potrieme rozšľahaným vajčkom a popicháme vidličkou. Pečieme na vymastenom a vysypanom plechu vo vyhriatej rúre pri teplote 180°C asi 25 – 30 minút. Keď závin vychladnú, môžete ich popíkať čokoládou.

### Variant

Do plnky môžete použiť aj kandizované ovocie a kokos.  
Pre diabetika do cesta nedávam cukor, ale trochu práškovej stvie a Dia džem.

## Čokoládové popraskance

### Postup

230 g čokolády a 60 g masla rozpustiť vo vodnom kúpeli. 2 vajčka so 100 g kryštálového cukru vyšľahať. Pridať mandľový alebo vanilkový extrakt. Pri miešať vychladnutú čokoládu. 200 g hl. múku, soľ a pol k.l. prášku do pečiva vmiešať do masy. Cesto zabaliť do potravinárskej fólie a dať na 3 hodiny do chladu.

Z cesta robiť malé guľičky, obaliť v práškovom cukre. Dať na plech a piecť pri 170 stupňoch asi 10 minút. Koláčiky popraskajú, na povrchu budú chrumkavé a vo vnútri mäkké.

## Základné linecké cesto

### Postup

1:2:3, 15 dkg práškový cukor, 30 dkg masla, 45 dkg hladkej múky, 2-3 žltka, podľa potreby mlieko. Vykrajujeme rôzne keksíky, zlepujeme a pod.



## Bobalky

*Od mojej svokry mám radu na bobalky, robím už roky.*

Z cesta robím šúľky ako rohlíky a vyprážam ako šišky, pokrájam a pokračujem klasikou s makom, mlieko s maslom, polejem medom, posypem práškovým cukrom. Na Silvestra boli s orechami.

## Vanilkové rožky

Rodinný recept babky Tomkovej

### Suroviny

28 dkg hladkej múky 00 Špeciál,  
4 dkg práškového cukru,  
20 dkg Palmarinu,  
1 žltok,  
10 dkg mletých orechov,  
1 lyžica práškového cukru  
1 vanilínový cukor na obalovanie.



### Postup

Cesto nechať v chlade postáť iba hodinu. Z cesta robíme dlhé šúľky, ktoré krájame na rovnaké časti a potom zahneť rohlíčky. Plech si vystelieme papierom na pečenie. Rohlíčky ukladáme vedľa seba s rezervou, pretože pri pečení narastú. Pečieme svetlé do ružova - pri teplote 150 °C cca 10 min. Upečené ukladať na rovnú plochu, sú veľmi krehké. Takmer vychladnuté obalujeme v zmesi práškového a vanilínového cukru. Sviatočné chvíle s koláčikmi.



## Vianočné kolieska - mlynčekové cesto

Recept je rodinný, od mojej mamy.

Suroviny sú na veľkú dávku.

Prepočítané vpravo je tak akurát. Na plnku potom stačí po 10 Dkg. Ďalšia možnosť je z časti cesta upiecť mlynčekové pečivo.



### Suroviny

75 dkg hladkej múky 00 Špeciál  
50 dkg Palmarinu (2 KS)  
25 dkg práškového cukru  
3 žltka  
1 prášok do pečiva  
10 dkg mletých orechov

50 Dkg  
33 Dkg  
17 Dkg  
2 žltka  
0,5  
7 Dkg

### Plnka

15 dkg práškového cukru, 15 dkg Hery, 15 dkg orechov v horúcom mlieku (cca 1 Dcl) zapariť (mlieka radšej po lyžiciach pridávať, aby plnka nezredla a miešať).

### Postup

Cesto nechať v chlade postáť iba hodinu. Vykrajovať kolieska. Na Veľkú noc vykrajujem aj kvetiny a iné tvary. Pečieme svetlé do ružova - pri teplote 180 °C. Upečené ukladať na rovnú plochu. Pospájame plnkou (Iekvárom) po 2 kolieska, čokoládou potrieť (výborný je na to silikónový štetec). Na ozdobu kúsok vlašského orecha, lentilka, cukríkový prach. Sviatočné chvíle s koláčikmi.

## Vianočné recepty od Jany

*U nás doma v časoch môjho detstva sa na Štedrý večer tradične robila kapustnica, kapustníky, vyprázaný kapor (ktorý predtým plával vo vani) a zemiakový šalát.*

*Samozrejme nechýbali oplátky, med, cesnak, papcun. K ostatným dobrotám počas sviatkov sme piekli medovníčky, makovník, orechovník, šuhajdy, orechové tyčinky so žltkovou glazúrou, biskupský chlebič, vanilkové rožky.*

*To je len výber najlepších. Kedysi ich bolo podstatne viac. Každý rok sa sortiment obmieňal podľa toho, kto na čo mal chuť a podľa toho, ako sa pozháňali suroviny. Nie vždy bolo tovaru ako je to dnes. Niekedy ako skvost sme robili ananásové rezy alebo výborný koláč na oplátke. Pridávam recepty na sladké dobroty.*



## Ozdobné medovníčky

### Suroviny

50 g masla,  
150 g prášk. cukru,  
1 vajce,  
3 polievkové lyžice medu,  
4 polievkové lyžice mlieka,  
5 g sódy bikarbóny,  
5 g medovníkového korenia (škorica, klinček, aníz)  
450 g hladkej múky.

### Postup

Všetky pochutiny okrem múky vložíme do kastróla. Za stáleho miešania varíme do spenenia. Až potom pridáme hladkú múku a pripravíme hladké cesto. Na pomúčenej doske rozdelíme na tri časti a postupne po jednom vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm. Formičkami vykrajujeme rôzne tvary, poukladáme na slabo vymastený plech a necháme stáť asi 1 hodinu. Potom medovníčky potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme v dobre vyhriatej rúre do zlatožltá. Nakoniec ozdobíme povrch medovníkov bielkovou polevou.

**Poleva:** 1 bielok, 120-150g niekoľkokrát preosiateho práškového cukru a pár kvapiek citróna.

## Makovník a orechovník

Na oba koláče používam na cesto rovnaký recept.

### Suroviny

1 kg výberovej hladkej múky  
(môže byť aj výberová polohrubá),  
kocka droždia,  
2 vajčička, 1  
/2L mlieka,  
4 lyžice cukru,  
1 prášok do pečiva,  
2dl oleja,  
1 vajce na pomastenie,  
ľubovoľná plnka  
(kto čo má rád - mak, orechy, lekvár, kakao...)



### Postup

Z droždia, cukru a teplého mlieka urobíme kvások. Do misy nasypeme syké suroviny a vo väčšom hrnčeku rozhabarkujeme teplé mlieko (nie horúce), olej, 2 vajčička. Všetko vylejeme na múku, pridáme vykysnutý kvások a vypracujeme cesto ani husté ani riedke. Vždy si ešte pripravím teplé mlieko a pridávam po troške podľa potreby. Ak je cesto riedke po troche prisypem múku. Dobrá gazdiná má odhad. Keď sa všetko pekne vymiesi, misu s cestom zakryjeme čistou utierkou a necháme približne hodinu vykysnúť. Potom cesto vyklopíme na dosku a rozdelíme na 4 rovnaké časti. Po jednom vyvaľkáme do tvaru obdĺžnika. Každé dve cestá naplníme inou plnkou. Tie si musíme pripraviť ešte pred vymiesení cestá.

**Plnka do makovníka:** 300g maku, voda, 70g práškového cukru, nastrúhaná pomarančová kôra z jedného pomaranča, 30g masla, 50g hrozienok, 2 bielky. Mak zomelieme, pridáme cukor, pomarančovú kôru, roztopené maslo, hrozienka a nakoniec zľahka primiešame tuhý sneh z bielkov. Podľa potreby dáme vodu ale nie veľa.

**Plnka do orechovníka:** 200g cukru, 2 dl vody ( ja dávam mlieko), 400g mletých orechov, citrónová alebo pomarančová kôra, polovica balíčka vanilkového cukru.

Cukor povaríme s vodou (mliekom), pridáme zomleté orechy, ochutíme postrúhanou kôrou z citróna alebo pomaranča a vanilkovým cukrom. Dobre premiešame a podľa potreby pridáme vodu (mlieko)

## Šuhajdy

**Plnka:** 1,5dcl mlieka, 15dkg kryštáľového cukru – uvariť na niť, pridať 10-15dkg posekaných vlašských orechov, 10dkg 100% tuku Cera, 1 celé vajce, trochu hrozienok, rum podľa chuti, pridať do teplého a dobre vymiešať.

**Poleva:** 25dkg čokolády, 8dkg Cery ohriať nad parou.

Do košíčka naliať lyžičku čokolády, potom pridať plnku a vrch opäť zaliať lyžičkou čokolády.

## Orechové tyčinky so žltkovou glazúrou

### Suroviny

21 dkg masla, 21 dkg prášk.cukru, 23 dkg mletých orechov, 11 dkg krupičnej múky, 5 vajec. Na glazúru 21 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor.

### Postup

Maslo, cukor dobre vymiešať, pridáme orechy, múku a z 5 bielkov tuhý sneh. Cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme. Medzi tým si pripravíme glazúru. Do nádoby dáme 21dkg cukru, 1 vanilk.cukor, 5 žltkov – dokonale vymiešame a natrieme na upečený, vychladnutý koláč priamo na plechu. Dáme stuhnúť do chladu, a potom nakrájame na úzke tyčinky.

## Biskupský chlebík

### Suroviny

14 dkg prášk.cukru, 4 vajcia, 14 dkg múky, balíček kandizovaného ovocia, 3 dkg mandlí (lieskocov), 3 dkg hrozienok, 3 dkg čokolády.

### Postup

Cukor a 4 žltka vymiešame, pridáme tuhý sneh zo 4 bielkov. Nakoniec zľahka zamiešame nadrobno pokrúpané kandizované ovocie, mandle, hrozienka, čokoládu. Cesto nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy – srnčieho chrpta. Pečieme pomaly pri miernej teplote.

## Ananásové rezy

**Cesto:** 5 vajec, 5 lyžíc prášk.cukru, 5 lyžíc hrubej múky, tuk a múka na vymastenie plechu. Žĺtky a cukor vymiešame, pridáme z 5 bielkov tuhý sneh a nakoniec primiešame opatrne múku a na klasickom plechu s papierom na pečenie upečieme piškótové cesto. Potom dáme papier dole a cesto rozkrojíme na 3 rovnaké časti.

**Krém:** 25 dkg masla, 2 žĺtky, konzerva ananásu, 20 dkg prášk.cukru, šťava z jedného citróna, 1 lyžica hladkej múky, malinový lekvár, šľahačka, višne. Do ½ litra šťavy z ananásového kompótu zamiešame 6 dkg cukru, žĺtky, lyžicu múky a za stáleho miešania uvaríme krém. Maslo, 14 dkg práškového cukru a citrónovu šťavu vymiešame do penista. Postupne pridáme vychladnutú kašu a nadrobno posekaný ananás. 4 kolieska necháme na ozdobu. Zvyškom ananásovej šťavy pokvapkáme piškótové cesto, natrieme lekvárom a časťou pripraveného krému. To isté urobíme s ďalšími dielmi, ktoré poukladáme na seba. Povrch potrieme šľahačkou a dozdobíme krúžkami ananásu a višňami.

## Výborný koláč na oplátke

**Cesto:** 9 žĺtka, 25 dkg prášk.cukor, 5 kusov dlhých piškót, trocha škorice, kakao od oka a podľa farebnosti cesta, spolu vymiešať. Z 9 bielkov vyšľahať tuhý sneh, pridať 20 dkg mletých orechov. Všetko zmiešame spolu.

**Plnka:** 1 celé maslo alebo Hera, 2 žĺtky, 10 dkg prášk.cukru, 1 vanilkový cukor, spolu vymiešať. Potom do toho pomaly pridávať po lyžičke 6 lyžíc silnej čiernej kávy.

### Postup

Plech vyložíme oplátkami, na ktoré vylejeme pripravené cesto. Dáme upiecť pri miernom plameni. Na upečené a vychladnuté cesto natrieme plnku a vrch ozdobíme opraženými a posekanými lieskovcami alebo vlašskými orechmi.

## Vanilkové rožky



### Suroviny

20 dkg masla,  
25 dkg hlad.múky,  
7 dkg prášk.cukru,  
11 dkg mletých orechov,  
1 vajce,  
práškový cukor  
a vanilkový cukor na obaľovanie.

### Postup

Do preosiatej múky rozdrobíme maslo, pridáme orechy, práškový cukor a vypracujeme cesto, ktoré rozšľufáme na valček a z narezaných kúskov formujeme malé rožky. Ešte teplé obaľujeme v cukre.

## Štedrák

### Suroviny

**Cesto:**  
50 dkg polohrubej múky,  
1 vajičko, 2 bielka,  
7 dkg práškový cukor,  
8 dkg maslo,  
2 dkg droždie, štipka soli.

### Orechová plnka:

15 dkg mleté orechy,  
8 dkg práškový cukor,  
trochu vody, 1 vanilkový cukor.

### Postup

Urobíme kvások a spracujeme hustejšie kysnuté cesto. Miesime, kým nie je lesklé a odlepuje sa od ruky. Vykysnuté rozdelíme na 5 častí. Orechovú a makovú plnku krátko povaríme a necháme vychladnúť. Prvé cesto dáme na vymastený plech a potrieme lekvárovou plnkou. Nasleduje maková, orechová, a napokon tvarohová plnka. Na vrchné cesto použijeme pásiky, z ktorých vytvoríme mriežku a pečieme pri 160 stupňoch asi 60 minút.



## Orechovo – čokoládové rožky

### Suroviny

18 dkg mleté orechy, 22 dkg preosiateho práškového cukru, 6 dkg strúhanej čokolády, 16 dkg smetolu, 5 dkg hladkej múky, 1 čl medovníkového korenia. Pomôcka – Orechy melieme spolu s čokoládou.

### Postup

Smetol vymiešame s cukrom do peny, pridáme ostatné prísady, dobre zamiešame a dáme stuhnúť do chladničky najmenej na 15 minút. Potom odobráme cesto po častiach, urobíme malý valček, pogúľame v hrubej múke veľmi jemne a jemne vtlačíme do formičky – tak aby bolo zarovno. Vyklepneme na plech tak, aby medzery boli aspoň 3-5 cm a v miernej rúre upečieme

**Potrebujeme maličkú formičku na rožky, pretože veľmi vyrastú.**

## Čokoládové (kokosové) pusinky

### Suroviny

3-4 bielka, cukor práškový – preosiaty, kakao (na kokosové jemne strúhaný kokos)

1 veľké bielko zhltnie cca 1/4 kg cukru, pri kokosových menej.

### Postup

Zamiesime bielka s cukrom a kakaom, 1 PL kaka na 3 - 4 bielka. Cesto ako na rezance, nie príliš tuhé, ani mäkké, vyvalkáme na tablici na 3 – 4 mm, podsyujeme cukrom. Vykrajujeme hviezdičky, srdiečka, atď..., preniesime na navoskovaný plech (teraz na pečiaci papier), pečieme v stredne vyhriatej rúre. Pozor: z 3 mm vyskočia na 1,5 – 2 cm, aj viac. Skúška upečenia – v spodnej časti trochu posunieme príborovým nožom. Ak sa oddelí a posunie bez ujmy, je upečené.

Tak isto robíme s kokosom, ale kokos pridáme od oka ihneď (cca cukor a kokos 1:1).

## Šuhajdy



### Suroviny

cca 50 ks košíčky na šuhajdy (stredné), čokoláda, 1ks 100 % tuk (cera, 1/3 smetol) 10 dkg práškový cukor, 1 celý BB puding, 2 PL kakao, rumová esencia (rum)

### Plnka

25 dkg práškový cukor, 1 dcl mlieko, 10 dkg mletých orechov, 10 dkg hrozienka, 6 - 7 dlhé piškóty, rumová esencia, 1 bal. vanilkový cukor

### Postup

(plnka a čokoláda sa pripravujú nad parou)

**Čokoláda:** V mise nad parou rozpustíme 1ks 100% tuk (cera), môžeme pridať ešte 1/3 smetol, pridáme 10 Dkg prášk. cukor, 1 celý BB puding, 2 PL lyžice kakao a trochu rumovej esencie (rum). Všetko nad parou dobre vymiešame do hladka.

**Plnka:** V mise nad parou dobre vymiešame 25 Dg prášk. cukor s 1 dcl. mlieka. Pridáme 10 Dkg mletých orechov, 1 balíček hrozienka, 6 – 7 dlhých na drobno pokrýjaných piškót, rumovú esenciu (rum) a 1 balíček vanilkový cukor. Všetko spolu vymiešame. Na plech si porozkladáme papierové košíčky na šuhajdy. Na dno košíčka lyžicou dáme trocha čokolády. Pridáme plnku a zalejeme ju čokoládou pomocou lyžice. Celý postup robíme tak, že misy s hmotami sú stále nad parou. Necháme pár minút stuhnúť a ozdobíme farebnými lentilkami resp. kúskami vlašských orechov. Necháme stuhnúť v chlade.

## „Rádio“ koláč ( srnčí chrbát)

### Suroviny

30 dkg práškový cukor,  
5 dkg kakao, 3 celé vajcia,  
1 ks 100 % tuk (cera),  
10 dkg na drobno pokrúpané orechy (nemelieme),  
10 dkg hrozienka,  
10 dkg farebné želé cukríky,  
balík dlhých piškót,  
práškový cukor na posypanie,  
rum,  
papier na pečenie,  
forma srnčí chrbát

### Postup

V mise nad parou dobre vymiešame 30 dkg práškový cukor, 5 dkg kakao, 3 celé vajcia. Pridáme 1 100 % tuk (cera), 10 dkg pokrúpané orechy, 10 dkg hrozienka. Môžeme pridať na drobno nakrájané farebné želé cukríky. Do formy dáme papier na pečenie, na dno nalejeme trochu zmesi, poukladáme dlhé piškóty, potrieme ich rumom, zasa dáme zmes. Opakujeme aspoň 2 x, tým že na vrchu je čokoládová zmes. Necháme stuhnúť v chlade. Po stuhnutí preklopíme na pevný podklad, stiahneme papier a posypeme práškovým cukrom.

## Rezy žerbó

Zákusky „Zserbó“ (vyslov „žerbó“) sú jedným z najobľúbenejších rezov, ktoré sa u Maďarov tradične pečú na Vianoce. Medzi plátky krehkého cesta sa vkladajú vrstvy pocukrovaných mletých orechov a kyslavého marhuľového džemu. Vrch rezov je pokrytý lesklou vrstvou výbornej čokolády. V Maďarsku sa tieto zákusky tradične pečú na sviatky, a to nielen na Vianoce aj v čase Veľkej noci.

Slávne zákusky dostali meno podľa svojho vynálezcu – cukrára švajčiarskeho pôvodu Emila Gebeauda (1854-1919), ktorý recept na túto výbornú sladkosť vyhotovil. Gerbeaud navštívil mnoho krajín, medzi inými Anglicko, Francúzsko, či Nemecko, napokon sa v roku 1884 usadil v Budapešti potom, ako ho sem povolal Henrik Kugler.

Viac na: <http://madari.sk/magazin/gastromoda/sviatocne-zserbo-rezy>

### Suroviny

Cesto: 400 g polohrubej múky,  
dve štipky soli,  
50 g práškového cukru,  
2 žĺtka,  
12 g čerstvého droždia,  
100 ml teplého mlieka,  
150g masť

**Plnka:** cca 200 g lekváru (najvhodnejší je marhuľový džem), 200 g mletých orechov – orechov i lekváru môže byť aj o 50 g viac, zákusok je potom trochu vyšší a hlavne šťavnatejší, 4 PL kryštálového cukru

**Poleva:** 100 g čokolády na varenie, 25 g masla, 2 ČL masť

### Postup

Preosiadu múku a cukor zmiešame so soľou, pridáme žĺtka, vzídený kvások z teplého mlieka a droždia a zmäknutú masť. Vymiesime cesto, bude sa to robiť veľmi dobre. Na takých desať minút ho umiestnime v chladničke, lepšie sa bude valkať potom.

Zatiaľ si pomelieme orechy, zmiešame ich s cukrom a odložíme bokom. Dosku pomúčime, cesto rozdelíme na tri rovnaké časti. Cestá valkáme po jednom, zatiaľ ostatné môžu byť ešte v chladničke. K pečeniu som použila plech s rozmermi 32x22 cm, vymazala som ho maslom a vysypala múkou. Na spodok som pomocou valčeka umiestnila natenko rozvalkaný plát cesta a potrela som ho polovicou lekváru a posypala polovicou orechov s cukrom. Potom som plát popichala vidličkou. S druhým plátom som urobila tak isto a tretí plát som rozvalkaný a uložený na vrch ostatných len popichala vidličkou. V tomto stave a prikrytý utierkou som ho nechala odpočívať asi 45 minút, ak nie dlhšie. Koláč som pekla v rúre vopred vyhriatej na 180 °C pekne do hneda, asi 30 minút. Nechala som ho úplne vychladnúť. Za ten čas som roztopila nad parou maslo, masť a rozkúskovanú čokoládu. Čokoládová poleva urobí z tohto koláča zákusok. Keď poleva pri chodbovej teplote stuhla, nakrájala som zákusok horúcim nožom na menšie obdĺžniky.

Z malého plechu vyjde 35 kusov, čo je dosť. Zvyknem si z neho odkrojiť tretinu, zabaliť do alobalu a uložiť do mrazničky – pár dní pred Veľkou nocou len preložíť do chladničky, nechám rozmraziť a nakrájam úhľadné obdĺžniky.

## Medové rezy

*Moja mamička dlhé roky na Vianoce piekla medové rezy. Ako deti sme ich mali veľmi radi (najlepšie sú keď 2-3 dni postoja).*

### Suroviny

**Cesto:** 3 PL medu, 2 PL mlieko, 1 KL sóda jedlá, 2 ks vajíčka, 120 g pr. cukor, 50 g maslo, 500g hl. múka. **Plnka:** 400 ml mlieko, 4 PL polohrubá múka, 150g cukor práškový, 200 g maslo

**Ostatné:** 250 g slivkový lekvár, 100 g čokoláda, 30g tuk 100%

### Postup

Všetky suroviny mimo múky v hrnci ohrievame. Túto zmes nalejeme na múku. Spracujeme na 4 pláty. Upečieme na prevrátenom plechu pri 180 stupňoch C asi 7 min. Vychladnúť.

Plnku varíme tak, že v mlieku rozmiešame cukor a múku a takisto musí vychladnúť. Potom vyšľaháme maslo a doň prišľaháme múčnu zmes.

Na prvý plát dáme bielu plnku, dáme druhý plát, na ten lekvár, na tretí plát dáme bielu plnku a navrch štvrtý plát. Na 1 hodinu dáme do chladničky, a potom na to čokoládovú polevu.

## A ešte jeden kysnutý koláč:

7 dcl mlieka, 1 kocka droždia, 1 prášok do pečiva - necháme vykysnúť, potom 1 kl soľ, 2 dcl olej, 1 kg polohrubá múka (z toho sa dajú robiť výborné buchty s čímkolček, rôzne koláče.

## A ešte jeden, griláž:

25 dkg kryšt. cukor skaramelizujeme, do toho dáme 25 dkg posekaných orechov na drobnejšie, zároveň v inom hrnčeku rozpustíme heru alebo maslo, celé prilejeme k tomu a nakoniec do toho nalejeme sladké salko. Keď je to celé hladké a vláčne, mažeme hmotu na tortové oplátky 3-4 vrstvy porežeme na obdĺžniky a konce môžeme namáčať ešte v rozpustenej čokoláde.



## Slané praeličky

### Suroviny

500 g hladkej múky,  
150 g Hera,  
1 kávová lyžička soli,  
1,5 dl mlieka,  
½ kocky droždia,  
štipka kryštálového cukru

### Postup

Droždie rozmrvieme do vlažného mlieka, pridáme cukor a necháme nakysnúť. Z múky, Hery a nakysnutého droždia vypracujem pružné cesto (podľa potreby môžeme pridať mlieko, aby bolo cesto ako plastelína). Z kúskov cesta ručne šľahame valčeky dlhé cca 20 cm a hrubé cca 1-1,5 cm, z ktorých urobíme praeličky a kladieme ich na plech. Potrieme ich vajcom a dáme piecť. Pred dopečením praeličky pokvapkáme slanou polevou a necháme dopiecť do zlatista.

**Slaná poleva:** 2 kávové lyžičky hladkej múky a 1 kávovú lyžičku soli zmiešame s trochou vody tak, aby vznikla hustejšia kašička (asi ako lepidlo na papier).

