



SK **tradičné
recepty**





BRATISLAVSKÝ REGIÓN

VYCHUTNAJTE SI BRATISLAVSKÝ REGIÓN

Bratislavský región je rozlohou najmenším regiónom na Slovensku. Napriek tomu svojim návštevníkom ponúka nielen mnoho krásnych miest, ale taktiež množstvo pestrých chutí, ktoré sa líšia od regiónu k regiónu. Podťte si s nami vychutnať gastronomické špeciality bratislavského regiónu a nadýchnite sa vôňi bratislavskej, malokarpatskej, záhorackej, podunajskej či židovskej kuchyne.

BRATISLAVA

Jadrom bratislavského regiónu je hlavné mesto Bratislava. Pre starú bratislavskú kuchyňu bola vždy typická rozmanitosť, keďže v meste sa miešali viaceré kultúrne vplyvy. Stáročia tu spolu žili Slováci, Nemci, Maďari a Židia, čo sa výrazne odzrkadlilo na unikátnych gastronomických špecialitách podávaných v hlavnom meste.

Asi najznámejším receptom, ktorý sa dodnes spája s Bratislavou, sú typické Bratislavské rožky. V roku 1785 dal majster Scheuermann do výkladu svojej pekárne zaujímavé rožky z jemného cesta v tvare podkovičky a písmena C, ktoré boli plnené makovou a orechovou plnkou. Tieto rožky sa stali veľmi rýchlo obľúbenou špecialitou nielen v bratislavskom regióne, no dokonca sa začali dodávať na cisársky dvor do Viedne, posielali sa do Budapešti alebo do Ostrihomu. Dnes je Bratislavský rožok chránený patentom EÚ a ak chcete vyrobiť ten jeden pravý originál, budete musieť dodržať presnú receptúru.

Medzi ďalšie tradičné špeciality bratislavského regiónu patria jedlá, ktoré obsahovali zemiaky. O ich presadenie v kuchyni sa snažila už Mária Terézia. Typické sú napríklad pšenové opatance, krumpľová baba alebo vynikajúce zemiakové šúľanky.

V Bratislave žila aj židovská komunita, vďaka ktorej sa v bratislavskom regióne udomácnili recepty ako challah, shaksuka alebo rugelach. Kóšer kávu dokonca varili aj v Štefánke.



PLNENÁ PAPIKA

- 8 ks zelených a červených paprik
- 500 g bravčového mletého mäsa
- 230 g ryže
- 2 celé vajička
- 1 kg paradajkového pretlaku
- 2 PL oleja
- 4 PL kryštálového cukru
- 1 ČL majoránky
- 1 ČL mletej červenej papriky
- 1 ČL sušeného cesnaku
- 2 ks bobkový list
- soľ/čierne korenie
- voda

NA ZAHUSTENIE

- 5 PL hladkej múky
- 2,5 dcl vody

1. Najprv uvaríme ryžu v 1,5 násobku vody, osolíme. Uvarenú ryžu necháme vychladnúť.
2. Mleté mäso zmiešame s ryžou, pridáme vajička, majoránku, červenú papriku, cesnak, soľ a korenie. Premiešame.
3. V hrnci na oleji opražíme paradajkový pretlak s cukrom. Zalejeme vodou v pomere 1:1 a necháme zovrieť. Do toho pridáme bobkový list a osolíme podľa chuti.
4. Z papriky vyberieme jadrá a naplníme mäsovou hmotou. Papriky dáme do vriacej šťavy a varíme asi hodinu.
5. Uvarené papriky vyberieme a šťavu zahustíme zátrepkou, ktorú sme si vyrobili z múky a vody. Podľa potreby ešte dochutíme. Podávame s knedľou.

BRATISLAVSKÉ ROŽKY

CESTO

- 300 g hladkej múky
- 300 g polohrubej múky
- 180 g masla
- 2 žltky
- 42 g čerstvého droždia
- 60 g práškoveho cukru
- 100 ml vlažného mlieka
- 5 g soli
- žltok na potretie

PLNKA MAKOVÁ

- 200 g mletého maku
- 100 g práškoveho cukru
- 1 vanilkový cukor
- 100 ml horúcej vody

PLNKA ORECHOVÁ

- 100 g mletých orechov
- 50 g práškoveho cukru
- 1 PL rumu
- 1 vanilkový cukor
- 200 ml horúceho mlieka

Bratislavské rožky získali ochrannú známku a zaradili sa tak medzi tradičné špeciality regiónu. Na to, aby ste mohli svoje rožky nazvať Bratislavskými, musí ich príprava spĺňať niekoľko podmienok. Cesto musí obsahovať 30% tuku z hmotnosti múky, musia byť bez chemických prípravkov, vyrábať ich musíte ručne a plnka môže byť len maková alebo orechová. Taktiež musia mať svoj špecifický tvar a mramorovanie. Ak si trúfate ich vyskúšať, podľa tohto receptu by sa vám mali určite vydať.

1. Pripravíme si náplne. Cukor rozpustíme vo vode a zo-hrievame. Pridáme mak a zahrievame, až pokiaľ sa mak neza-hustí. Odstavíme a pridáme vanilkový cukor. Orechovú plnku pripravíme rovnakým postupom, na záver primiešame ešte rum. Obe plnky by mali pred plnením vychladnúť a postáť aspoň hodinu.

2. Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Po 20 minútach ho pridáme do múky. Pridáme zvyšný cukor, mlieko a soľ. Pridáme zmäknuté maslo a všetko spracujeme do vláčneho a nelepivého cesta. Cesto necháme kysnúť cca 1 hodinu.

3. Vykysnuté cesto znova premiesime a po 20 minútach rozdelíme na cca 25 g kúsky, ktoré vytvarujeme do guľôčok. Tie rozvaľkáme na oválne placky. Do stredu dáme valček plnky (25g). Vytvarujeme valček a necháme podkysnúť. Pri ukladaní na plech vytvarujeme do písmena C alebo podkovičky.

4. Žltok rozmiešame s troškou studenej vody a potrieme rožky. Tie následne uložíme na chladné miesto do prievanu, aby vajíčko zaschlo. Keď sa nelepí, preniesieme na teplejšie miesto na cca 20 minút. Pečieme pri teplote 200 stupňov asi 12 minút.





ŠÚĽANKY S MAKOM

- 500 g zemiakov
- 200 g polohrubej múky
- 1 vajíčko
- ½ ČL soli
- 50 g masla na potieranie
- mak alebo orechy na posýpku
- práškový cukor na posýpku

1. Zemiaky si uvaríme v osolenej vode deň vopred. Nasledujúci deň zemiaky ošúpeme a nastrúhame najemno.

2. K zemiakom pridáme múku, vajíčko, sol' a vypracujeme nelepivé cesto.

3. Cesto si rozdelíme na menšie časti, z ktorých ušúľame dlhé hady. Krájame ich na cca 2 – 3 cm kúsky, ktoré ešte môžeme došúľať. Tie varíme v osolenej vode. Keď vyplávajú na povrch dovárame ešte cca 3 minúty. Vylovíme, polejeme maslom a posypeme mletým makom alebo orechami a práškovým cukrom.

SVADOBNÉ HODOVÉ KRAFLIČKY



CESTO

- 500 g polohrubej múky
- 150 g masla
- 150 g kryštálového cukru
- 42 g čerstvého droždia
- 2 žĺtky
- 200 ml vlažného mlieka
- štipka soli

PLNKA

- 500 g hrudkovitého tvarohu
- 1 ks vanilkového cukru
- 150 g cukru
- citrónová kôra
- 1 vajíčko

1. Ako prvé si pripravíme plnku tak, že všetky suroviny určené na plnku vymiešame dokopy. Ako plnku môžeme použiť aj uvarený osladený mak alebo hustý slivkový lekvár.

2. Z vlažného mlieka, droždia a cukru si pripravíme kvások. Zmiešame si múku, zmäknuté maslo, pridáme kvások, žĺtky, štipku soli a vymiesime vláčne cesto, ktoré necháme kysnúť cca 1 hodinu na teplom mieste.

3. Cesto si rozdelíme na guľôčky. Na pomúčenej doske si vyvaľkáme vždy štvorček s rozmerom cca 14 x 14 cm. Do stredu dáme plnku a zatvoríme ako obálku, čím nám vznikne malý batôžtek. Koláčiky potrieme vajíčkom a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20 – 25 minút.

ZEMIAKOVÁ BABA

- olej alebo masť
na vymastenie plechu
- 1 kg zemiakov
- 50 g údenej slaninky
- 1 veľká cibuľa
- 2 veľké strúčiky cesnaku
- 3 celé vajička
- 120 g hladkej pšeničnej múky
- čierne mleté korenie,
soľ, rasca, majoránka

Zemiaková baba, krumpľová baba alebo haruľa, ako ju mnohí poznajú, bola typickým rýchlym zimným pokrmom. Základom boli zemiaky a na väčšie zasýtenie sa pridávala slaninka alebo kúsky údeného mäsa. Všetko sa zmiešalo dokopy, utľapkalo na plech a pieklo, pokiaľ kôrka nebola chrumková. K zemiakovej babe sa podávalo kyslé mlieko alebo kyslá kapusta.

1. Umyjeme a očistíme zemiaky, ktoré potom nastrúhame.
2. Slaninku nakrájame na kocky a na rozpálenej panvici opožijeme. Cibulku nakrájame na malé kúsky a cesnak pretlačíme.
3. Vo veľkej miske všetko dobre zmiešame – zemiaky, cibuľku, cesnak, slaninku. Pridáme vajička aj múku. Všetko osolíme, okoreníme podľa chuti.
4. Stredný plech si vymastíme olejom alebo masťou a zmes dáme na plech, urovnáme. Dáme piecť do rúry na 200 stupňov približne na 40 - 45 minút.
5. Po upečení rozkrájame na menšie kúsky. Môžeme podávať s kyslým mliekom.



SVIATOČNÁ CHALLAH

- $\frac{3}{4}$ kocky čerstvého droždia
- 480 ml teplej vody
- 150 g cukru
- 1 PL soli
- 900 g hladkej pšeničnej múky
(rozdelíme na 450 g a 450 g)
- 1 celé vajčko
- 180 ml rastlinného oleja
- rozšľahané vajčko na potretie

1. Droždie rozpustíme v pohári teplej vody, premiešame.

2. Vo veľkej mise zmiešame cukor, soľ, polovicu múky a pridáme droždie s vodou. Premiešame.

3. Pridáme vajčko, olej a postupne pridávame aj druhú polovicu múky, kým nebudeme mať pevné cesto.

4. Vymiesené cesto dáme do čistej, jemne pomúčenej misy, prikryjeme suchou utierkou a dáme na teplé miesto nakysnúť. Kým cesto zväčší svoj objem, trvá to asi 2 hodiny.

5. Hotové cesto rozdelíme na 6 rovnakých častí, z ktorých vyvaľkáme dlhé pásy, ktoré potom poprepletáme. Ak si to chceme zjednodušiť, challah môžeme upliesť aj z troch častí cesta.

6. Necháme ešte asi 30 minút nakysnúť a potom cesto potrieme rozšľahaným vajčkom.

7. Challah pečieme pri teplote 170 stupňov asi 35-40 minút. Hotová je, keď povrch chytí tmavozlatú farbu.





SHAKSHUKA

- 3 PL olivového oleja
- 1 cibuľa
- 1 červená paprika
- 1 malá chilli
- 3 strúčiky cesnaku
- 2 ČL mletej rasce
- 800 g lúpaných paradajok
- soľ a čierne korenie
- hrst koriandru
- 6 vajíček
- olivy, feta a chlieb na podávanie

1. Na veľkej panvici si rozpálime olivový olej. Pridáme na pásiky nakrájanú cibuľu a papriku. Necháme variť bez miešania cca 6 minút. Premiešame a necháme variť ďalších 6 minút, alebo pokiaľ nie je zelenina mäkká. Pridáme cesnak nakrájaný na plátky a varíme minútu.

2. Pridáme rascu, soľ, korenie a premiešame. Následne pridáme lúpané paradajky, ktoré popučíme. Pridáme chilli podľa chuti. Pridáme polovicu nasekaného koriandru a povaríme.

3. V paradajkovej omáčke si spravíme jamku a do takejto jamky dáme rozbité vajíčko. Zopakujeme so zvyškom a necháme variť pod pokrievkou pokiaľ vajíčka nie sú urobené do mäkkka. Dosolíme a podávame posypané olivami, fetou a koriandrom.



MALOKARPATSKÝ REGIÓN

MALOKARPATSKO

Malokarpatský región sa rozprestiera pozdĺž pohoria Malé Karpaty a je známy predovšetkým ako najrozsiahlejšia vinohradnícka oblasť na Slovensku. Patria sem vinohradnícke obce a mestečká ako je napr. Svätý Jur, Pezinok, Modra, Dubová, Častá, Vinosady, rovnako aj ďalšie malokarpatské obce Slovenský Grob, Chorvátsky Grob, Šenkvice, či Budmerice. Septembrové malokarpatské vinobranie je už na Slovensku pojmom rovnako aj dni otvorených pivníc v novembri a v máji. Tradičnú vínnu kultúru v tejto oblasti cítiť na každom kroku.

Medzi tradičné jedlá z tejto oblasti patrí modranská fazuľnačka, calta, kapustníky, či scís-kanice a rôzne druhy sladkých aj slaných koláčikov. Scískanice sú tradičnou pochúťkou k vínu počas vinobraní a cesto na ne sa pripravuje rovnako ako cesto na lokše.

Recepty za malokarpatský región do tejto brožúry pripravil Miestny odbor Matice Slovenskej v Budmericiach. Výborné koláče aj tradičné jedlá z tejto oblasti je možné ochutnať počas Dňa otvorených pivníc v priestoroch Budmerickej izbičky.

Gastronomickým zážitkom je aj účasť na husacích hodoch, ktorými je preslávená najmä dedina Slovenský Grob a sezóna začína oficiálne na jeseň. Za touto pochúťkou sem chodia ľudia nielen z celého Slovenska, ale aj z celého sveta. Pripravujú sa tu nielen chrumkavé pečené husi, ale podávajú sa aj grobské lokše a samozrejme nesmie chýbať pečienka.



Osúchy

CESTO

- 600 g hladkej múky
- 4 dcl mlieka
- 60 g čerstvého droždia
- 2 PL cukru
- 2 ČL soli
- ½ kypriaceho prášku do pečiva
- 1 dcl oleja
- zavárané slivky alebo marhule, vanilka, škoric

POSÝPKA

- 250 g stuženého tuku alebo masla
- 250 g kryštálového cukru
- 240 g polohrubej múky

1. Na posýpku si všetko spolu spracujeme a dáme zamraziť.

2. Z teplého mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Necháme postáť cca 10 minút a zapracujeme do múky. Pridáme olej, soľ, kypriaci prášok do pečiva a vymiesime vláčne cesto, ktoré necháme na teplom mieste kysnúť cca 20 – 30 minút.

3. Vykysnuté cesto rozdelíme a vyvaľkáme na plech tak, aby malo hrúbku 1 cm. Necháme ešte na plechu podkysnúť 10 minút.

4. Nakoniec rozložíme na cesto ovocie, dochutíme cukrom, vanilkou, škoricou podľa vlastnej chuti. Na záver na osúch nastrúhame zamrazenú posýpku a pečieme vo vyhriatej rúre pri 200 stupňoch cca 20 – 25 minút.





SLADKÉ KAPUSTNÍKY

CESTO

- 1 kg hladkej múky
- 100 g polohrubej múky
- 1 PL soli
- 1 PL cukru
- 200 ml oleja
- 700 ml mlieka
- 60 g čerstvého droždia

PLNKA

- 1 kg kapusty nastrúhame nahrubo a podlejeme asi 1 dcl vody
- 3 PL kryštálového cukru
- 2 ČL škorice

1. Udusíme si domäkka všetky suroviny určené na plnku a necháme vychladnúť.

2. Z droždia, trošky vlažného mlieka a cukru si pripravíme kvások, ktorý necháme postáť. Ostatné suroviny zmiešame, pridáme kvások a vypracujeme vláčne cesto. Necháme vykysnúť cca 60 minút na teplom mieste.

3. Cesto rozdelíme na 40 – 50 kusov. Každý kusok rozvalkáme do kruhu o priemere 10 cm.

4. Do stredu cesta dáme lyžicu plnky a uzavrieme ju do cesta ako batôžtek. Prevrátíme a roztláčime na placku.

5. Potrieme olejom a môžeme nechať 10 minút podkysnúť na plechu. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 20 minút.

MAKOVÉ ZAVRTÁKY

CESTO

- 500 g prelisovaných uvarených zemiakov
- 200 g masla
- 200 g práškového cukru
- 2 vajčička
- 550 g hladkej múky špeciál
- soľ
- 1 kypriaci prášok

PLNKA

- 150 ml mlieka
- 100 g práškového cukru
- 1 škoricový cukor
- 1 vanilkový cukor
- citrónová kôra
- 350 g mletého maku
- 150 g slivkového lekváru
- 1 vajičko na potretie

Niž nepripomína prázdniny u babky viac ako sladké domáce koláče. Pre slovenskú kuchyňu boli typické rôzne makové pochúťky. Jednou z nich sú aj makové zavrťaky pripravované z cesta z varených zemiakov. Tie koláčikom dodávajú jemnosť a výbornú chuť.

1. Zmiešame mlieko s cukrom, citrónovou kôrou a necháme zovrieť. Odložíme z ohňa, pridáme pomletý mak a slivkový lekvár. Dobre premiešame a necháme vychladnúť.

2. Na cesto si zmiešame prelisované alebo nastrúhané zemiaky, maslo, cukor, vajčička, múku zmiešanú s práškom do pečiva, soľou a vypracujeme cesto.

3. Cesto rozdelíme na 3 časti. Každú časť rozvaľkáme na pomúčenej doske na plát 40 x 30 cm. Plát potrieme tretinou makovej plnky a z obidvoch 40cm strán stočíme vždy do stredu, takže nám vznikne akoby dvojité makovník. Pomocou mokrého noža nakrájame 4- 5 cm široké kúsky, preložíme na vymastený plech, potrieme rozšľahaným vajičkom a pečieme pri teplote 180 stupňov asi 25 minút.





ČESNAČKY

CESTO

- 1 kg hladkej múky
- 100 g polohrubej múky
- 1 PL soli
- 1 PL cukru
- 200 ml oleja
- 700 ml mlieka
- 60 g čerstvého droždia

PLNKA

- 250 g Smetol alebo Palmarín
- 15 strúčikov cesnaku
- vajíčko
- sezam

1. Na plnku si roztlačíme cesnak a zmiešame ho s tukom.
2. Z droždia, trošky vlažného mlieka a cukru si pripravíme kvások, ktorý necháme počkať. Ostatné suroviny zmiešame, pridáme kvások a zarobíme vláčne cesto. Necháme vykysnúť cca 60 minút na teplom mieste.
3. Vykysnuté cesto rozvaľkáme a natrieme cesnakovou plnkou.
4. Stočíme a krájame na trojuholníky a naukladáme na plech. Na plechu necháme podkysnúť 5-10 minút.
5. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 15 – 20 minút.



BRYNDZOVNÍKY SO SLANINOU

CESTO

- 1 kg polohrubej múky
- 1 kypriaci prášok do pečiva
- 20 g čerstvého droždia
- 1 a ½ PL soli
- 300 ml oleja
- 2 žltky
- cca 700 ml mlieka
- 1 PL cukru

PLNKA

- 400 g bryndze
- 180 g kyslej smotany
- soľ
- 250 g v šupke uvarených zemiakov
- vyškvaená slanina
- semienka

1. Na plnku si ošúpeme uvarené zemiaky a ešte teplé ich nastrúhame. Pridáme bryndzu, aby sa v nich rozpustila, smotanu, soľ a jeden žltok. Na záver pridáme vyškvaenú slaninu podľa chuti.

2. Z droždia, trošky vlažného mlieka a cukru si pripravíme kvások, ktorý necháme postáť. Ostatné suroviny zmiešame, pridáme kvások a zarobíme vláčne cesto. Necháme vykysnúť cca 15 minút na teplom mieste.

3. Potom z cesta urobíme 4 bochníky, každý postupne rozvaľkame na hrúbku asi 1 cm a naplníme plnkou. Zavinieme do rolády a krájame 2 cm kúsky.

4. Na plechu potrieme vajíčkom rozšľahaným s troškou mlieka. Môžeme ich ozdobiť semienkami alebo kúskami slaninky. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 20 minút.



REGIÓN ZÁHORIE

ZÁHORIE

Súčasťou bratislavského regiónu je aj subregión Záhorie, kde rovnako ako v iných častiach nájdeme množstvo významných gastronomických špecialít.

V tejto oblasti sa nachádza napríklad mesto Skalica, ktoré je už pár storočí späté s prípravou sladkého skalického trdelníka. Vyrába sa tradične namotávaním kysnutého cesta na tzv. „trdlo“, potrie sa bielkami, posype vlašskými orechmi a pečie sa otáčaním na otvorenom ohni.

Na Záhorí sa vraj pripravuje najlepšie „zelé“, čiže kapusta. Známy je napr. festival Dni zelá, ktorý sa každoročne začiatkom októbra koná v Stupave, kde si návštevníci môžu pochutnať na rôznych špecialitách z kapusty. Všeobecne sa okolie mesta Stupava považuje za najvhodnejšiu oblasť na Slovensku na pestovanie kapusty. Odjakživa ľudia na Záhorí tlačili kapustu do veľkých pevných sudov, do ktorých sa okrem kapusty pridávali aj ďalšie ingrediencie.

Jedným z tradičných jedál zo Záhoria je aj šumajster, ktorý sa pripravuje zmiešaním uvařených krúp a fazule. Tieto sa zmiešajú so škvarkami, cibulkou a cesnakom a lahodné, sýte jedlo je na svete.

Medzi ďalšie pochúťky, ktoré poznáme aj v ostatných častiach Slovenska, patria rôzne záviný, štrúdle, žemľovky, pagáče či fánky.

Na Záhorí sú typické aj domáce „zabíjačky“, ktoré v minulosti ľudia robievali hlavne v zimnom období, pred Vianocami a cez fašiangy. Na zabíjanie prasaťa sa volali mäsiari, či ľudia z dediny, ktorí mali s touto prácou skúsenosti. Okrem tlačienky, jaterníc a klobás sú typickým zabíjačkovým vedľajším produktom oškvarky, ktoré sú medzi Záhorákmi veľmi obľúbené. Výrobky zo zabíjačky tvoria v niektorých vidieckych domácnostiach významnú časť mäsitej stravy aj v dnešnej dobe.

Tradičné je v tejto oblasti aj spracovávanie vínnej révy. Víno sa uchováva v drevených sudoch uložených „v sklepochoch“, čiže v pivniciach. Varilo sa tu často aj pivo a historicky je známe aj tradičné pálenie ovocných páleníek, hlavne slivovice.



ŠUMAJSTER

- 500 g krúpov
- 500 g bielej fazule
- 4 celé cibule
- soľ, čierne korenie
- 4 strúčiky cesnaku
- 500 g oškvarkov
- bravčová masť

1. Fazuľu deň dopredu namočíme. Krúpy premyjeme.
2. Krúpy aj fazuľu uvaríme do mäkka, každé zvlášť. Na bravčovej masťi udušíme nadrobno nasekanú cibuľku. Ku koncu pridáme pretlačený cesnak.
3. Keď máme všetko uvarené, zmiešame cibuľku s cesnakom, fazuľu a krúpy dokopy, dosolíme a dokoreníme.
4. Na záver posypeme čerstvo uškvarenými oškvarkami.

Špecialitu pripravuje napríklad Reštaurácia u záhrady v Skalici.

SKALICKÝ TRDELNÍK

- 1 kg polohrubej múky
- 4 žĺtky
- 125 g hery
- 400 ml mlieka
- 1 ČL soli
- citrónová kôra
- muškátový oriešok
- rum podľa chuti
- 40 g čerstvého droždia
- 1 vanilínový cukor
- 200 g kryštálového cukru

NA POTRETIE

- bielok
- orechy

1. Z kvasníc, mlieka a cukru si urobíme kvások. Zmiešame zvyšné suroviny, pridáme kvások a vypracujeme cesto. Necháme 1 hodinu nakysnúť, urobíme menšie bochníky, z ktorých vytvárame dlhé hady.

2. Tieto hady navijame na drevo (trdlo), ktoré pomastíme bravčovou masťou. Trdelník potrieme rozšľahaným bielkom a nalepíme nasekané vlašské orechy.

3. Pečieme do zlatista na ohni alebo v elektrickej rúre za občasného polievania bravčovou masťou s maslom.



V rodine Havlíkových sa rodinná tradícia v pečení tohto vychýreného múčnika datuje od roku 1965. Trdelník od Havlíků sa tradične pripravuje na bukovom dreve zásadne ručne v domácom prostredí. Trdelník Havlíkovci ponúkajú aj cez svoj e-shop.



ZÁZVORNÍKY

- 500 g hladkej múky
- 500 g hrubej múky
- 500 g práškového cukru
- 8 žĺtkov
- 5 bielkov (sneh)
- 1 lyžica bravčovej masti
- 20 g salajky
- 10 g sušeného zázvoru

1. Všetky suroviny spolu zmiešame a vypracujeme hladké cesto.

2. Cesto rozvaľkáme a formičkou vykrajujeme zázvorníky. Takto vykrojené zázvorníky položíme na dosku a necháme 24 hodín schnúť.

3. Na druhý deň pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov cca 7 – 8 minút.



OŠKVARKOVÉ PAGÁČIKY

- 1 kg hladkej múky
- 40 g čerstvého droždia
- 200 ml kyslej smotany
- 300 g bravčovej masti
- 2 vajička
- soľ, mletá rasca
- cca 300 ml mlieka
- 1 PL cukru
- cca 500 g mletých oškvariet

1. Z droždia, polovice teplého mlieka a cukru si pripravíme kvások. Necháme 10 minút postáť.

2. Zmiešame múku, kvások, smotanu, vajička, soľ, bravčovú masť, zvyšok mlieka a vymiesime nelepivé cesto. Necháme kysnúť na teplom mieste cca 1 hodinu.

3. Cesto dáme na dosku, vyvalkáme a potierame 1/3 mletých oškvariet. Preložíme a necháme podkysnúť. Opakujeme každých 20 minút trikrát.

4. Na záver rozvalkáme, posypeme soľou a drvenou rascou a vykrajujeme pagáčiky. Pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov do zlatista, približne 20 – 30 minút.





ŤAHANÁ ŠTRÚDLA ZO ZÁHORIA

CESTO

- 400 g hladkej pšeničnej múky
- 2 PL oleja
- 2 ČL octu
- vlažná voda
- 1 vajíčko na potretie
- štipka soli

PLNKA

- 5-6 nastrúhaných jabĺk
- cca 200 g maku scukrom
- 1 - 2 ks vanilkového cukru
- cca 200 g mletých vlašských orechov
- mletá škoric
- strúhanka

1. Cesto si vypracujeme zmiešaním múky, octu, oleja a štipky soli. Pridávame postupne vodu, kým nemáme vypracované vláčne cesto. Cesto zakryjeme a necháme 2 hodiny odpočívať.

2. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej čistej plachte alebo obruse, pomastíme olejom. Cesto začneme od stredu vyťahovať do strán natenučko. Hrubšie kraje cesta odrežeme.

3. Na polovicu cesta dáme vrstvu maku s cukrom a nastrúhané jabĺčka. Na druhú polovicu cesta nasypeme opražené strúhanku a tiež jabĺčka, vanilkový cukor, mleté orechy a posypeme celé škoricou. Okraj cesta by mal zostať bez náplne (asi 1/3).

4. Pomocou obrusu alebo plachty cesto zvinieme, stočíme do tvaru podkovičky a preložíme na veľký vymastený plech. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme najprv na 200 stupňov asi 10 minút a následne dopekáme na 180 stupňov ďalších 30 minút.

5. Hotovú štrúdlu necháme vychladnúť, posypeme práškovým cukrom a nakrájame.





REGIÓN PODUNAJSKO

PODUNAJSKO

Oblasti ležiacej na Podunajskej nížine, ktorá sa rozprestiera pozdĺž Dunaja, dominuje predovšetkým voda. To sa odzrkadlilo aj v špecialitách, ktoré nájdete v kuchyniach podunajských gazdiniiek.

Medzi gurmánmi boli v minulosti slávne najmä dunajské ryby a raky. Uloviť sa tu dali aj jesetery, ktoré vážili aj cez 300 kíl. Kaviár bol teda v bratislavskom regióne bežnou súčasťou jedálneho lístka aj tých chudobnejších rodín. V stredoveku sa dokonca kaviár vyhadzoval alebo sa pridával do krmiva prasatám. Vďaka lovu rýb sa jednou z tradičných špecialít podunajského regiónu stala aj rybacia polievka halászlé. Jej hlavnou súčasťou je mäso z kapra, prípadne sa na dochutenie používajú aj malé časti iných rýb ako sumec alebo zubáč.

Výrazný vplyv v podunajskej kuchyni zohráva aj susedná poloha s Maďarskom. Vďaka našim susedom sa u nás udomácnili jedlá ako pravý maďarský langoš. Ten sa piekol v peci a obsahoval aj varené zemiaky. Natieral sa kyslou smotanou alebo lekvárom. Typickými jedlami boli aj guláš, paprikáš alebo perkelt, ku ktorým sa podávali malé hádzané halušky, nazývané nokerle. Pripravovali sa z múky a hádzali sa do vriacej vody pomocou haluškovača.



HALÁSZLÉ

- podkovičky a menšie kúsky kapra (asi 1 až 1,5 kg)
- 2 PL rastlinného oleja alebo bravčovej masti
- 3 ks menšie cibule
- 2-3 PL krájaných paradajok v paradajkovej šťave
- 3 PL mletej červenej papriky
- čierne korenie a soľ
- 1 nakrájaná feferónka (viac kúskov podľa chuti)
- 2 strúčiky cesnaku
- cca 2 l vody

1. Na horúcom oleji vo veľkom hrnci orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľu.

2. Pridáme paradajky so šťavou a pár minút zmes opekáme za stáleho miešania.

3. Neskôr pridáme mletú červenú papriku, feferónky a pretlačený cesnak.

4. Do hrnca vlejeme asi pol litra vody a vložíme rybacie časti (asi 2 podkovičky si necháme a pridáme ich celé neskôr). Vývar privedieme do varu, pridáme zvyšok vody a varíme asi 1,5 hodiny na slabom plameni. Osolíme, okoreníme.

5. Po dovarení vývar scedíme alebo prepasírujeme. Vývar vrátime naspäť na oheň a ešte chvíľu povaríme aj spolu s podkovičkami, ktoré sme si na začiatku odložili bokom. Varíme, až kým sa nám tieto vložené kúsky ryby neuvaria. Dochutíme soľou, korením podľa potreby.

6. Halászlé servírujeme s čerstvým bielym chlebom.

ZEMIAKOVÉ LANGOŠE

- 600 g polohrubej múky
- 300 g zemiakov uvarených v šupe
- 250 g kyslej smotany
- 300 ml plnotučného mlieka
- 30 g čerstvého droždia
- 20 g soli
- 1 čajová lyžička kryštálového cukru

1. Z cukru, droždia a polovice vlažného mlieka si pripravíme kvások. Necháme 10 minút postáť.

2. Uvarené, vlažné zemiaky pretlačíme cez lis do veľkej misky. Pridáme múku, soľ, smotanu, zvyšné mlieko a kvások. Vypracujeme vláčne cesto a necháme 1 hodinu kysnúť na teplom mieste.

3. Z cesta si spravíme bochníčky na pomúčenej doske a vyťahujeme ich na placky. Opekáme v rozpálenom oleji z každej strany cca 1 – 2 minúty.

4. Langoše podávame osolené, s cesnakom, smotanou a syrom alebo podľa chuti.





HUSPENINA

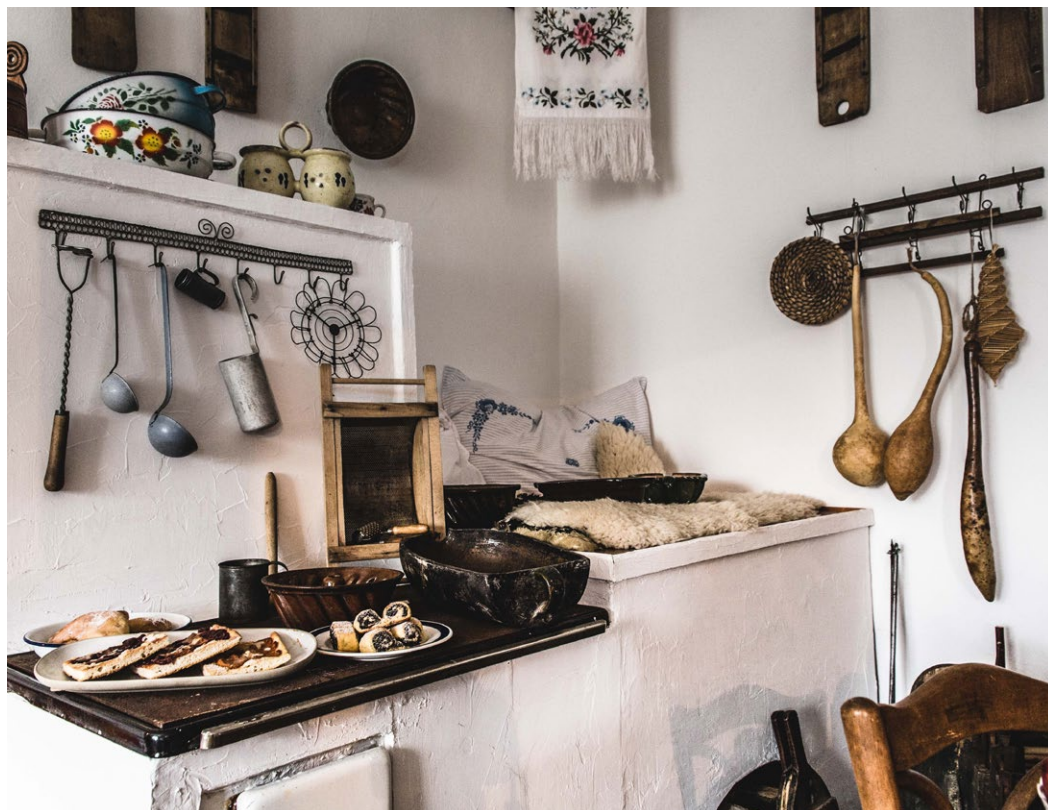
- 1 ks bravčové koleno
- 2 ks bravčové paprčky
- 3 ks mrkvy
- 2 ks malá cibuľa
- 1 hlava cesnaku
- soľ, majoránka
- 6 guľôčok celého čierneho korenia

1. Zeleninu očistíme, vložíme všetko do hrnca a zalejeme vodou tak, aby bolo mäso ponorené. Osolíme a okoreníme a necháme variť na miernom plameni cca 3 – 4 hodiny.

2. Huspenina je hotová, keď mäso odpadáva od kosti. Zeleninu a mäso vylovíme a huspeninu scedíme.

3. Zeleninu nakrájame, rozložíme do misiek, pridáme mäso a zalejeme vývarom. Necháme vychladnúť a na noc uložíme do chladničky.

4. Podávame s cibuľou, octom a chlebom.



Turizmus regiónu Bratislava
Sabinovská 16, 820 05 Bratislava
Tel.: +421 2 4319 1692, info@gob.sk
www.gob.sk



www.facebook.com/BratislavaRegionTourism

www.instagram.com/bratislavaregiontourism



Bratislavský
samosprávny
kraj



BRATISLAVA
TOURIST BOARD

ZÁHORIE
sprievodca regiónom



Región Senec
OBLASTNÁ ORGANIZÁCIA CESTOVNEHO RUCHU



MINISTERSTVO
DOPRAVY A VÝSTAVBY
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

MALÉ KARPATY
BRATISLAVA REGION

Projekt realizovaný s finančnou podporou Ministerstva dopravy a výstavby Slovenskej republiky