



Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Kód ITMS: 26130130051

číslo zmluvy: OPV/24/2011

## **Metodicko – pedagogické centrum**

### **Národný projekt**

### **VZDELÁVANÍM PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH RÓMSKYCH KOMUNIT**

**Daša Gajanová**

## **TRADÍCIE VEĽKONOČNÉHO OBDOBIA V ZEMPLÍNSKEJ KUCHYNI**

|                                           |                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Vydavateľ:</b>                         | Metodicko-pedagogické centrum,<br>Ševčenkova 11, 850 01<br>Bratislava |
| <b>Autor UZ:</b>                          | PaedDr. Daša Gajanová                                                 |
| <b>Kontakt na autora UZ:</b>              | ZŠ s MŠ Hlavná 75, Hrčeľ                                              |
| <b>Názov:</b>                             | Tradície veľkonočného obdobia<br>v zemplínskej kuchyni<br>2014        |
| <b>Rok vytvorenia:</b>                    |                                                                       |
| <b>Oponentský posudok<br/>vypracoval:</b> | PaedDr. Júlia Kopinecová                                              |
| <b>ISBN 978-80-565-0108-5</b>             |                                                                       |

Tento učebný zdroj bol vytvorený z prostriedkov projektu Vzdelávaním pedagogických zamestnancov k inklúzii marginalizovaných rómskych komunit. Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov Európskej únie.

Text neprešiel štylistickou ani grafickou úpravou.

## Obsah

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Úvod.....                                                                   | 5  |
| PÔST .....                                                                  | 6  |
| 1 POPOLCOVÁ STREDA.....                                                     | 7  |
| 1.1 Hrianky s cesnakom na oleji.....                                        | 7  |
| 1.2 Zameška.....                                                            | 8  |
| 1.3 Fučka .....                                                             | 8  |
| 2 ZELENÝ ŠTVRTOK .....                                                      | 9  |
| 2.1 Zelený veľkonočný koláč .....                                           | 9  |
| 2.2 Domáce rezanky so syrom.....                                            | 10 |
| 3 VEĽKÝ PIATOK.....                                                         | 10 |
| 3.1 Pečené zemiaky v šupke.....                                             | 11 |
| 3.2 Dušená cibuľa.....                                                      | 11 |
| 4 BIELA SOBOTA .....                                                        | 11 |
| 4.1 Veľkonočná juškovo – šunková polievka.....                              | 12 |
| 5 VEĽKONOČNÁ NEDEĽA .....                                                   | 12 |
| 5.1 Veľkonočný syrek (hrudka).....                                          | 13 |
| 5.2 Sirek .....                                                             | 14 |
| 5.3 Kolbasi .....                                                           | 14 |
| 5.4 Domáca klobása .....                                                    | 14 |
| 5.5 Veľkonočná polnina s osuchom .....                                      | 15 |
| 5.6 Veľkonočná plnka .....                                                  | 16 |
| 5.7 Biely kysnutý koláč .....                                               | 17 |
| 5.8 Veľkonočná pascha .....                                                 | 18 |
| 5.9 Šunka .....                                                             | 18 |
| 5.10 Pečená veľkonočná šovdra .....                                         | 19 |
| 5.11 Šovdra na tradičný spôsob (domáca údená šunka z bravčového mäsa) ..... | 19 |
| 5.12 Veľkonočná cvikla .....                                                | 19 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 6 VELKONOČNÝ PONDELOK.....                                    | 20 |
| 6.1 Maľovanie veľkonočných vajíčok.....                       | 20 |
| 6.1.1 Žlté veľkonočné vajíčka.....                            | 21 |
| 6.1.3 Svetlo zelené vajíčka.....                              | 21 |
| 6.1.4 Tmavo zelené vajíčka.....                               | 21 |
| 6.1.7 Ružové: Pomôže nám repa .....                           | 22 |
| 6.2 Piškótový veľkonočný baránok .....                        | 23 |
| 6.3 Veľkonočná misa pre oblievačov .....                      | 23 |
| 7 JEDLÁ, KTORÉ SA PRIPRAVOVALI PO VELKONOČNÝCH SVIATKOCH..... | 24 |
| 7.1 Bandurkovo pirohy zo šveceninu .....                      | 24 |
| 7.2 Popražená švecenina.....                                  | 24 |
| 7.2 Paska vo vajíčku.....                                     | 24 |
| 7.3 Chlieb s vareným vajcom .....                             | 25 |
| 8 VELKONOČNÉ SVIATKY – SYMBOLY .....                          | 25 |
| SLOVNÍK ŽARGÓNOV .....                                        | 27 |

## Úvod

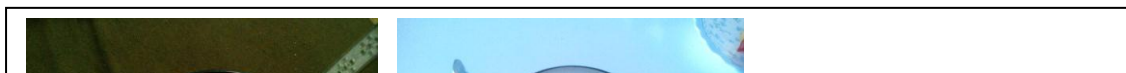
Učebný zdroj sme pripravili ako pomôcku pre učiteľov, ktorí vedú záujmový útvar s názvom „Varíme, pečieme“. Cieľom bolo oboznámenie žiakov s históriou, zvykmi a tradíciami Veľkonočného obdobia na Zemplíne. Za veľkonočné obdobie považujeme 40 dňový pôst od Popolcovej stredy až po Veľkonočný pondelok. Vybrali sme 6 významných dní z daného obdobia: Popolcovú stredu, Zelený štvrtok, Veľký piatok, Bielu sobotu, Veľkonočnú nedeľu a Veľkonočný pondelok. V prvej časti sme zdôraznili význam jednotlivých dní z pohľadu cirkevnej histórie. Žiaci sa tak oboznámia so zvykmi, ktoré sa dodržiavali počas cirkevných obradov v kostoloch a so zvykmi viazanými k jednotlivým dňom a hlavne tými, ktoré sa prezentujú v dnešnej dobe. Niektorí sa s regionálnou históriou vzťahujúcou sa na prípravu jedál už oboznámili v domácom prostredí. . Vybrali sme niekoľko tradičných jedál zemplínskej kuchyne, ktoré sa pripravovali v našich rodinách v minulosti. Niektoré z jedál sa pripravujú aj v súčasnosti. Žiaci si môžu jedlá podľa predložených receptov pripraviť. Pre ľahšie pochopenie písaného textu sme do zdroja zakomponovali pomerne veľké množstvo farebných obrázkov. Žiaci jednoduchšie pochopia nové veci, ak ich vnímajú viacerými

zmyslami. Nebudú len čítať, vidieť, ale ak si jedlo pripravia, vnímajú ho aj čuchom a hlavne môžu ho aj ochutnať. Posledná kapitola tohto zdroja je rekapituláciou tradičných jedál zemplínskej kuchyne, ale popisuje aj zmenu jedálňička veľkonočných sviatkov príchodom novej doby. Dôležitá pre žiakov je aj znalosť symbolov veľkej noci a ich významu.

## PÔST

Počiatky pôstu môžeme nájsť ešte v pohanských dobách, no jeho uzákonneniu v kresťanstve a zvykosloví predchádzal samotný občasný nedostatok jedla. Aj pri človeku, ktorý ležal na smrteľnej posteli, museli zúčastnení smútiaci dodržiavať pôst pre lepší odchod duše na druhý svet. Pôst sa však nevzťahoval na malé deti, ale ani na ľudí so zdravotným postihnutím, či starcov. V pôstnom období sa veriaci nesmeli sobášiť a bol zákaz organizovania spoločenských zábav.

Dodržiavanie pôstnych termínov a charakter pôstnych jedál ovplyvnilo kresťanstvo. Za pôstnu sa považovala predovšetkým rastlinná strava. Pôst bol čas, kedy sa v zemplínskych dedinách jedlo mäso z koncoročných a januárových zabíjačiek a ešte neprišiel čas mláďat kôz, či barančekov. Tradičnými pôstnymi jedlami boli preto rôzne polievky – obilninová, kapustová, strukovinová, cesnaková, hubová, ovocná, prívarky zo strukovín, kapusty, zemiakov a kaše z múky alebo krúp. Na zápražku alebo omastenie jedál sa používali rastlinné oleje alebo stopené maslo, ktoré sa tiež považovali za pôstne. Pôstnymi boli múčne jedlá – cestoviny, placky a chlieb. Zo živočíšnej stravy mali pôstny charakter predovšetkým studenokrvné ryby, ale jedli sa aj žaby a raky. Z nápojov sa mohla v období pôstu



konzumovať pálenka, víno i pivo, z nealkoholických všetky, okrem mlieka. Dlho, u staršej generácie až do súčasnosti, pretrvávalo varenie bezmäsitých jedál pravidelne každý piatok.

### **Obrázok 1 Pôstne jedla**

## **1 POPOLCOVÁ STREDA**

Popolcová streda, alebo aj škaredá streda je deň, ktorým sa končí veselé fašiangové obdobie a začína sa 40 dňový pôst. Ten vyvrcholí obdobím Veľkej noci. V tradičnej kultúre sa tento deň spájal s popolom, ktorým sa ľudia posypávali. Kňazi veriacim robili na čelo popolom znak kríža. V minulosti ľudia verili, že práve tento deň je prelomový, pretože znamená prechod od fašiangov k pôstu a zároveň prechod z ľudského sveta do sveta duchovného. Pôstne obdobie v minulosti vyjadroval aj odev, ktorého farba sa na Slovensku odlišovala. Za pôstne farby sa na Zemplíne považovala čierna a fialová.

Popolcovou stredou je deň prísneho pôstu, takmer hladovka. Je to pozvanie liturgie do nového liturgického roku. V tento deň sa jedli väčšinou kaše, strukoviny, kyslá kapusta, múčne jedlá, pili bylinkové čaje a maximálne ryby, čiže jedlá pôstne.

### **1.1 Hrianky s cesnakom na oleji**

SUROVINY: chlieb,

olej,

cesnak,

soľ.

POSTUP: Olej rozpálime na panvici, vložíme krajec chleba a z oboch strán ho do ružova opečieme. Upečený chlieb vyberieme na tanier, natrieme cesnakom a osolíme podľa chuti. Ak nechceme mať hrianky masné, vyberáme ich na servítku položenú na tanieri.



**Obrázok 2 Chlieb na panvici**



**Obrázok 3 Hotové hrianky**

## **1.2 Zameška**

SUROVINY: ½ l kukuričných krúp

1l vody

maslo

cukor

škorica (ciment)

POSTUP: Zamešku pripravujeme z hrubších kukuričných krúp. Najprv krúpy dôkladne premyjeme studenou vodou, potom ich zalejeme pripravenou vodou, osolíme a varíme za stáleho miešania, asi hodinu, do zhustnutia. Ak sa nám kaša zdá riedka ,primiešame krúpy, alebo hrubú múku. Uvarenú kašu dáme na tanier, do prostriedku urobíme jamku – do ktorej dáme maslo. Posypeme cukrom škoricou.

## **1.3 Fučka**

SUROVINY: 60 dkg zemiakov,

2 lyžice hladkej múky,

soľ,

2 lyžice oleja,

1 cibuľa,

mletá červená paprika.

POSTUP: Zemiaky očistíme, porežeme, dáme do hrnca, zalejeme vodou a posolíme. Varíme do mäkka. Asi polovicu vody zlejeme, zo zvyšnou vodou zemiaky podusíme. Zemiaky opäť



privedieme do varu a za stáleho miešania pridávame múku, dovtedy, kým zemiaky nezačnú odfukovať – čiže robia fučku. Na oleji opražíme cibuľu a posypeme ňou zemiaky.

## 2 ZELENÝ ŠTVRTOK

Názov vznikol skomolením nemeckého Greindonnerstag (plačlivý štvrtok) na Gründonnerstag. Na Zelený štvrtok doobeda v katedrálach chrámoch miestni biskupi spolu s kňazmi svojich diecéz slávia tzv. Omšu svätenia olejov. Večerná svätá omša sa slávi na pamiatku ustanovenia Pánovej večere, keď Ježiš v predvečer svojho umučenia slávil prvú svätú omšu, v ktorej nekrvavým spôsobom vopred sprítomnil svoju obetu na kríži a zanechal nám seba samého pod spôsobmi chleba a vina. V ten deň sa v kostoloch „zväzovali“ – zavjazovali zvony, prestávali na nich zvonit až do vzkriesenia, iba sa rapkalo na veľkých rapkáčoch na znak umučenia Ježiša Krista. Veriacim sa odporúča zotrvať od štvrtka večera až do soboty večera v tichu. Je vhodné v tieto dni aspoň obmedziť, ak nemožno úplne vylúčiť, pozeranie televízie (okrem správ) a počúvanie hudby.

Naši predkovia jedli v tento deň najmä zelenú stravu, ako špenát či kapustu, aby boli po celý rok zdraví. Tvarohové rezance sa jedávali preto, aby bola zdravá kukurica. V tento deň sa v minulosti ľudia hneď zrána umývali v potoku, alebo zbierali rannú rosu na liečenie chorôb. Voda mala odplaviť všetko zlé, všetky choroby, boľáčky a dievčatám pehy. Chlapcom sa v ten deň strihali vlasy, aby ich mali husté a aby im nešediveli.

### 2.1 Zelený veľkonočný koláč

CESTO: klasické slané kysnuté cesto

NÁPLŇ: 200 g čerstvého špenátu,

250 g tvarohového syru (lučina),

2 vajcia,

3 strúčiky cesnaku,

3 PL strúhaného tvrdého syra,

1 zarovnaná KL soli,

1/2 KL čierneho korenia,

3 vajcia.



Obrázok 4 Zelený veľkonočný koláč

NA POTRETIE: 1 vajce.,

POSTUP: Cesto: Pripravíme klasické slané kysnuté cesto, môže byť aj s bylinkami. Polovicu cesta vyvaľkáme na placku s priemerom 30 cm a vložíme do vymastenej formy, vytvoríme okraj.

*Náplň:* Špenát na sitku opláchneme, prelejeme horúcou vodou a necháme odkvapkať. Do misy nakrájame rožok na malé kúsky, pridáme nasekaný špenát, tvarohový syr, 2 vajcia., prelisovaný cesnak, nastrúhaný syr, soľ a čierne korenie. Všetko premiešame a rozotrieme do formy na cesto. Do náplne pomocou lyžice vytvoríme 3 jamky a do každej z nich vyklepneme vajce. Druhú polovicu cesta vyvalkáme na placku s priemerom 27 cm, položíme na náplň, mierne pritlačíme a potrieme pomocou štetca rozšľahaným vajcom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

## 2.2 Domáce rezanky so syrom

SUROVINY: polohrubá múka,

vajce,

voda,

soľ,

maslo,

tvaroh.



Obrázok 5 Domáce rezanky so syrom

POSTUP: Múku, vajce, vodu a soľ spracujeme na mäkké cesto rozvalkáme, nakrájame široké rezance, zavaríme v posolenej vode, zlejeme, rozmiešame s tvarohom a polejeme roztopeným maslom.

## 3 VEĽKÝ PIATOK

Je to najpôstnejší i najsmutnejší deň v roku. Kňazi v smútočnom rúchu oznamujú veriacim umučenie Ježiša Krista a nabádajú k pokániu. Na poslednej večeri s apoštolmi Ježiš lámal chlieb a podával im víno so slovami: Toto jedzte a pite na moju pamiatku. Od tých čias kresťania pri svätej omši prijímajú nekvasený chlieb a pijú víno. Po večeri odišiel Ježiš na úpätie Olivetskej hory nazývané Getsemany. Tam padol na kolená a obrátil sa k nebeskému otcovi s prosbou, aby odňal od neho kalich utrpenia. Na mieste Getsemanskej záhrady dodnes údajne stojí osem olív, ktorých vek sa odhaduje na tritisíc rokov. Pod nimi sa Ježiš modlil v očakávaní blízkeho utrpenia a smrti. Ježiša, ktorého zradil Judáš, zajali a odviekli pred židovskú Veľkú radu, ktorá ho odsúdila na smrť. Potom ho bičovali a odviekli za mesto na horu Golgota. Tam ho ukrižovali, a tam i zomrel.

Na Veľký piatok sa nič nesmelo sadiť. Zem sa nesmela porušiť z veľkej úcty k Bohu, čo v nej bol pochovaný a čo ju stvoril. Bol to najsmutnejší deň v roku. Podľa pranostiky sa nesmel v ten deň oheň zakladať, ani chlieb piecť, ani variť, ani orať či so zemou hýbať. Nesmela sa ani bielizeň vešať, aby nehynul dobytok, alebo aby sa niekto na šnúre neobesil.

starší ľudia niekedy nevzali do úst žiadne jedlo, mohol byť len chlieb a voda.. Väčšina ľudí počas tohto dňa jedla len raz denne chlieb s čajom, pečené zemiaky a kyslú kapustu, prípadne dusenú cibuľu.. V tento deň sa vstávalo skoro ráno. Mladí i starí utekali k vode, kde sa umyli, aby boli po celý rok zdraví a svieži. Gazdovia, ktorí chovali dobytok, vykopali zo zeme rôzne byliny (čierny koreň, kostihoj, chren, horec) a dávali ho dobytku, aby bol zdravý.

### 3.1 Pečené zemiaky v šupke

SUROVINY: zemiaky,  
soľ,  
kyslá kapusta.



Obrázok 6 Zemiaky na plechu

Na pečenie používame zdravé zemiaky. Zemiaky, ktoré už majú klíčky nie sú vhodné na pečenie v šupke!

POSTUP: Zemiaky umyjeme a vložíme do pekáča. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 45 minút. Či sú zemiaky hotové zistíme, keď do nich pichneme špajdlu. Upečené zemiaky prikryjeme vlhkou čistou utierkou a necháme cca 10 - 15 minút postáť. Zemiaky sa sparia a budú sa lepšie šúpať. Podávame posolené s kyslou kapustou a pečenou cibuľou.

### 3.2 Dušená cibuľka

SUROVINY: 6 cibúľ,  
2 lyžice oleja,  
podľa chuti soľ,  
mletá sladká červená paprika.



Obrázok 7 Cibulka v pekáči

POSTUP: Olúpanú cibuľu nakrájame na kolieska, ktoré ešte prerežeme a vložíme do pekáča s dobre priliehajúcou pokrievkou. Polejeme olejom, osolíme, pridáme papriku a dusíme asi 10 minút. Ak nie je cibuľka dosť šťavnatá, mierne ju ešte pred dokončením podlejeme.

## 4 BIELA SOBOTA

Je to posledný deň 40-dňového pôstu. Bielou sa volá podľa bieleho oblečenia tých, ktorí sú v tento deň krstení. Hovorí sa mu i deň svetla. Všetky činnosti, ktoré sa v ten deň dejú, smerujú k očiste duše, tela i obydli. Ľudia sa pripravujú na večernú omšu a do tej doby musí byť všetko doma umyté a vyčistené. Podľa ľudových zvykov gazda vtedy nezabudol pokropiť vodou statok i kone, aby rástli ako z vody. Večer sa oblečú do sviatočných šiat a idú na slávnostnú omšu – vzkriesenie. Tento deň je totiž dňom oslavy a velebenia zmŕtvychvstania Ježiša Krista. V kostoloch sa svätí oheň, svetlo i veľkonočná svieca – paškal.

Táto liturgia je najbohatšou v priebehu celého roku. Hlavnými znakmi sú pri nej voda a svetlo. Znovu začnú zvonit' i zvony.

V túto sobotu sa pripravovali pokrmy na svätenie v kostole i na požívanie počas veľkonočnej nedele a pondelka. Gazdiné piekli najmä obradný koláč – pasku, ktorú spolu s inými jedlami ako šoudra, klobásou, vajíčkami, chrenom, syrcom a soľou dávali do košíka a prikryli vyšívaným chlebovkou.

Na Bielu sobotu sa konzumuje napr. kyslá polievka z vývaru z údeného mäsa zahustená vajcom, alebo cestovinou.

#### 4.1 Veľkonočná juškovo – šunková polievka

SUROVINY: 1,5 l vývar zo šunky a klobásy,

0,5 l juška,

4-5 strúčikov cesnaku,

1 ks cibuľa,

soľ,

mleté čierne korenie,

bobkový list,

3 PL múka hladká.



Obrázok 8 Veľkonočná juška

POSTUP: Keď si uvaríme veľkonočnú šunku a klobásku, tak do vývaru pretlačíme cesnak a pokrájame na drobno cibuľu. Pridáme bobkový list a varíme asi 1/2 hodinu. V juške rozhabarkujeme múku, vlejeme do polievky a varíme ešte 15-30 minút. Množstvo jušky je len informatívne, lebo závisí od jej kyslosti. Polievka má byť mierne kyslá a mierne pálivá, taká akurát. Podľa chuti okoreníme a prípadne dosolíme. Pozor, vývar zo šunky môže byť dosť slaný. Potom už len podávame s veľkonočným koláčom (paskou) alebo bielym chlebom.

## 5 VEĽKONOČNÁ NEDEĽA

Je to deň oslávenia zmŕtvychvstania Krista. Veriaci prinášajú do kostolov košíky plné jedla, ktoré dávajú posvätiť. Niekde sa tradičné požehnávanie jedál robí už v sobotu popoludní, inde až v nedeľu ráno. Kostoly sú krásne vyzdobené a všetko pripomína, že Kristus vstal z mŕtvych. Ľudia sa radujú, veselia. Traduje sa tiež, že devy po prekročení kostolného prahu mali cez seba prehodiť peniaz pre šťastie. Z kostola sa po posvätení jedla každý ponáhlal domov, pretože vraj ako rýchlo domov došiel, taký šikovný bol pri žatve. Omrvinky zo stola, na ktorých sa hodovalo, sa odkladali na liečenie, do semien na siatie, alebo ich gazdiné hodili sliepkam.

V košíkoch, ktoré ľudia prinášali na posvätenie do kostola boli tieto jedlá: údená šunka, vajcia, chlieb, soľ, „syrek“ hrudka, ktorá sa robila z vajec a mlieka, a „paska“ – pletený sladký koláč. Posväteným jedlám sa pripisovala veľká moc, a tak omrvinky, škrupiny z vajícok a zvyšky zahrabávali ľudia do prvej brázdy na poli. V poverách sa tento čas spájal so zvýšenou aktivitou nečistých síl. Preto ľudia nosili na hroby vajička a potraviny, aby si uctili svojich mŕtvych. Tento obyčaj sa na východnom Slovensku zachoval dodnes.

### 5.1 Veľkonočný syrek (hrudka)

SUROVINY: 12 vajec,

1 liter mlieka,

1 čajová lyžička soli,

mleté čierne korenie,

gáza

FOTO POSTUP:



Krok č.1

Vajička rozbarkujeme v mlieku, osolíme, okoreníme a dáme variť na mierny plameň, za stáleho miešania aby mlieko neprihárало.



Krok č.2

Postupne sa začne vytvárať zrazenina. Ešte krátko povaríme.



Hrniec odstavíme a zmes vlejeme do gázy, ktorú poriadne vyžmýkame a vyformujeme do hrudky.



Krok č.3



Vytvoríme na nej uzol a zavesíme, aby odtiekla prebytočná tekutina.

Krok č.4

## 5.2 Sirek

SUROVINY: 2 l mlieka,  
13 vajec,  
15 dkg cukru,  
vanilka,  
soľ.



Obrázok 9 Sirek

POSTUP: Liter mlieka prevaríme, do vriaceho prilejeme druhý liter mlieka, v ktorom sme rozhabarkovali vajcia, posolíme a ocukríme. Za stáleho miešania varíme na miernom ohni. Keď sa začnú vytvárať hrudky a na vrch vystúpi srvátka, zložíme z ohňa. Precedíme cez gázu a sitko, necháme odkvapkať. Po odkvapkaní a vychladnutí zapečieme v rúre.

## 5.3 Kolbasi

SUROVINY: mäso z pliecka,  
cesnak,  
soľ,  
bravčové čreva.



Obrázok 10 Klobásy na tanieri

POSTUP: Mäso porežeme na malé kúsky a zo sekáčikom posekáme na ešte menšie. Cesnak posekáme na drobno, posolíme a premiešame. Črevá porežeme na metrové kúsky a plníme mlynčekom s nastavenou rúrkou. Klobásy uložíme na palicu a na druhý deň ich údime, varíme, alebo pečieme.

## 5.4 Domáca klobása

SUROVINY: 6,5 kg mäso bravčové,  
3,5 kg bôčik bravčový,  
180 - 200 g soľ,  
100 g paprika sladká,  
20 g paprika pálivá,

20 g mletá rasca,  
50 g cesnak,  
0,5 l voda,  
podľa potreby mleté čierne korenie.

#### FOTO POSTUP:



Krok č.1

Na stôl rozložíme zomleté mäsa, pridáme všetko korenie a pretlačený cesnak.



Krok č.2

Celú zmes niekoľkokrát dôkladne premiešame a dáme odležať do chladu na pár hodín



Krok č.3

Bravčové črevá dôkladne prepláchneme a naplníme zmesou.



Krok č.4

Dôležité je, aby mali klobásy rovnakú dĺžku, jednoduchšie sa potom vešajú do udiarne. Údime na tvrdom dreve a musíme dať pozor, aby sme ich v udiarni neupiekli. Vyúdenú klobásu je dobré nechať odležať a presušiť v studenej a dobre vetranej komore.

### 5.5 Veľkonočná polnina s osuchom

Na veľkonočný piatok si pripravíme osuch – je to pôstny chlieb, bez mlieka a vajcia.

SUROVINY NA OSUCH: 1 kg polohrubej múky,  
1 kocka droždia,

soľ,  
cukor,  
voda,  
olej – na pomastenie plechu.

POSTUP: Z droždia, vody a cukru si urobíme kvások. Do misky vysypeme múku ,osolíme a pridáme kvások. Vymiesime, cesto necháme asi 45 minút kysnúť. Po vykysnutí ho vyklopíme na múkou posypanú dosku a vyformujeme z neho bochník. Bochník preložíme na plech potretý olejom a vysypaný múkou. Upečieme so zlatista.

SUROVINY NA POLNINU: 1,5 kg mletého bravčového mäsa,  
15 vajcia,  
1 osuch,  
soľ,  
mleté čierne korenie,  
vegeta,  
petržlenová vňať,  
cesnak,  
masť – na vymastenie pekáča,  
strúhanka – na vysypanie pekáča.

POSTUP: Striedku z osucha potrháme na malé kúsky a dáme do väčšej nádoby. Pridáme vajcia, mäso a korenie podľa chuti. Všetko dôkladne premiešame, vyklopíme na pomastený a vysypaný plech a dáme piecť.

## 5.6 Veľkonočná plnka

SUROVINA: 500 g bravčová krkovička údená,  
500 g bravčový bôčik,  
125 g maslo,  
8 ks rožky,  
6 - 8 ks vajcia,  
1 PL petržlenová vňať,  
soľ,  
mleté čierne korenie.



Obrázok 11 Veľkonočná plnka

POSTUP: Upečieme bôčik a uvaríme údenú krkovičku. Necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme rožky, ktoré nakrájame na malé kocky a navlhčíme vývarom z údeného mäsa. Petržlenovú vňať, nakrájame nadrobno. Môžeme pridať aj pažítku. V miske vymiešame maslo



spolu so žĺtkami a troškou soli. Pridáme na kocky nakrájaný upečený bôčik, údenú krkovičku, premiešame a pridáme navlhčené rožky a bylinky. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, ktorý nakoniec zľahka vmiešame do plnky. Dochutíme čiernym korením, popripade ešte soľou. Pečieme na vymastenom a strúhankou vysypanom plechu.

## 5.7 Biely kysnutý koláč

SUROVINY: 1 kg polohrubej múky,  
1 ks vajíčko,  
1-2 ks vajíčko na potretie,  
500-600 ml vlažného mlieka,  
1 ks kypriaci prášok,  
1PL kryštálový cukor,  
1čl soľ,  
100 g palmarín,  
42 g droždia (1 kocka),  
práškový cukor.



Z múky, kvásku a ostatných ingrediencií vymiesime cesto, ktoré necháme 1 hod. vykysnúť. Cesto rozdelíme na 3 rovnaké časti, z nich urobíme šúľky a tie potom spletieme. Preložíme do palmarínom vymasteného pekáča a znovu necháme 1 hodinu podkysnúť.

Krok č. 1



Po hodine

Krok č. 2



Potrieme žĺtkom, ktoré zakrylo aj menšie deformácie počas podkysnutia, vložíme do rúry a pečieme.

Krok č. 3



Pečieme pri 180 stupňoch 30 min. a potom pri 160 stupňoch ďalších 30 min. Vrch koláča potrieme vodou, v ktorej sme predtým rozpustili práškový cukor. Pečenie závisí aj od rúry v ktorej pečieme.

Krok č. 4

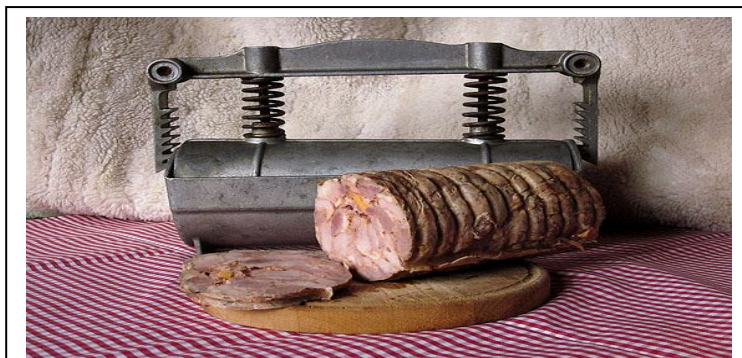
## 5.8 Veľkonočná pascha

SUROVINY: 1ks droždie,  
polohrubá múka,  
3 vajcia,  
mlieko,  
soľ.

POSTUP: Z teplého mlieka, droždia, cukru a trochu múky sa pripraví kvások. Pridá sa k ostatným surovinám a vymiesi sa cesto, ktoré sa nesmie lepiť a má „praskať“ pod rukami. Nechá sa asi hodinu kysnúť. Vyberie sa na dosku a rozdelí na tri alebo šesť častí. Tie sa dlaňami rozvaľkajú na dlhšie pásiky, z ktorých sa pletie páska. Buď trojpramenný alebo šesťpramenný vrkoč. Páska sa potrie žĺtkom (nikdy nepotierat cesto rozšľahaným vajíčkom, použiť len žĺtok) a pečieme do hneda.

## 5.9 Šunka

SUROVINY: 3kg mäsa,  
25g rýchlosolí,  
trochu cukru,  
2dcl vody,  
50g kuchynskej soli,



celofán,

šunková forma.

### Obrázok 12 Šunka

POSTUP: Asi 3kg mäsa odblaníme, odstránime mastné a pokrájame na väčšie kusy. Premiešame s rýchlosol'ou, s trochou cukru a vodou. Môžeme pridať aj kuchynskú soľ. Takto pripravené mäso uložíme do nádoby na 24 hod. v chladnom mieste (nesmie zmrznúť). Po vybratí mäso znovu dobre premiešame a vložíme do formy vyloženej celofánom. Mastnejšie mäso dáme na dno a na vrch. Zabalíme do celofánu, formu pod tlakom uzatvoríme a necháme v chlade. Po 24. hod. vložíme do vriacej vody (aby nevnikala do formy) a udržujeme teplotu na 90°C. Po 20. minútach pokračujeme v sterilizovaní pri teplote 75°C ďalšie 3 hodiny. Potom formu ponoríme na 1 hod. do studenej vody. Po vychladnutí šunku vyberieme, zbavíme celofánu, osušíme v utierke a zabalíme do čistého celofánu. Skladujeme v chlade. Obdobným spôsobom je možné pripraviť šunku z hydinového mäsa, zajačiny a podobne.

### 5.10 Pečená veľkonočná šovdra

SUROVINY: údená šunka,

múka,

voda.

POSRUP: Umytú šunku vyutierame dosucha. Z múky a vody urobíme rezancové cesto, rozvalkáme ho na pomúčenej doske na centimetrovú hrúbku. Šunku zabalíme do cesta tak, aby nevytiekla šťava, preložíme na pekáč, podlejeme vodou, prikryjeme a pečieme asi hodinu a pol. Keď treba podlejeme vodou. Šunka sa dobre krája a je šťavnatá.

### 5.11 Šovdra na tradičný spôsob (domáca údená šunka z bravčového mäsa)

SUROVINY: bravčové stehno,

soľ – na potretie mäsa,

1kg soľ na rôsol,

celé čierne korenie,

bobkový list.



Obrázok 13 Šunka po uvarení

POSTUP: Bravčové stehno potrieme soľou. Uvaríme si slaný rôsol s korením, po vychladnutí zalejeme nasolené mäso. Mäso sa 8-10 dni solí, každý večer ho otočíme, potom sa zaúdi. Po zaúdení zavesíme do chladnej miestnosti, kde šovdra zreje asi 2-3 týždne.

### 5.12 Veľkonočná cvikla

SUROVINY: 1kg červená repa,



1/2kg biela cukrová repa,  
200g chren čerstvý,  
soľ,  
ocot.

#### **Obrázok 14 Veľkonočná repa**

POSTUP: Červenú a bielu repu uvaríme do mäkka a postrúhame na jemnom strúhadle. Chren očistíme a nastrúhame na jemnom strúhadle. Aby sme veľmi neplakali pri strúhaní chrenu, tak mám dve rady: 1. ak dáme chren na chvíľu do mrazničky, tak nás oči tak páliť nebudú 2. môžeme použiť sterilizovaný chren z obchodu. Repy a chren spolu zmiešame, trocha osolíme a pridáme ocot podľa chuti. Veľkonočná cvikla by mala byť sladká a ostrá, nie slaná a kyslá. Ak nemáme bielu, teda cukrovú repu, tak ju nahradíme kryštálovým cukrom. Pripravenú cviklu naložíme do fliaš a trochu sterilizujeme.

## **6 VEĽKONOČNÝ PONDELOK**

Veľkonočný pondelok sa zvykne nazývať aj „Pondelkom Baránka“ na pamiatku toho, čo sa udialo prvého dňa po sobote. Vtedy totiž anjel dodával odvahu ženám, ktoré na úsvite pribehli k hrobu a boli vydesené a znepokojené, keď ho našli prázdny.

Veľkonočný pondelok je nielen spomienka na udalosť, že Ježiš vstal z mŕtvych, ale i čas veselí. Patril vždy mládencom a oblievačke. Ľudia verili, že voda pôsobí blahodarne na zdravie a krásu dievčat. Už od skorého rána chodili po dedine mali oblievači. Zašli do každého domu, kde mali dievča. V minulosti sa oblievalo jedine vodou. V neskoršom období sa začala používať voňavka – parfing. Za oblievanie dievčatá chlapcov obdarúvali koláčom a vajítkom, neskoršie peniazmi. Popoludní po oblievačke chodili parobci. Väčšinou si vytvorili menšie skupiny a tak postupne po domoch oblievali všetky dievčatá. Tie sa pred nimi skrývali. Keď ich mládenci našli, obľali ich vedrami a hrncami vody, najčastejšie pri studni alebo potoku. Neostala na nich suchá nitka. Dievčatá potom pohostili oblievačov všetkým, čo poskytoval veľkonočný košík. Ak malo dievča v skupine parobkov – oblievačov svojho frajera, ten zostal v dome dlhšie ako ostatní. K večeru sa všetky, dievky aj parobci, zišli pred krčmou a spoločne sa zabávali a tancovali.

### **6.1 Maľovanie veľkonočných vajíčok**

Už na Zelený štvrtok ženy rôznymi spôsobmi pripravovali veľkonočné vajíčka – *písanki*. Na Zemplíne ich zdobili tak, že drievkom na ne nanášali roztopený vosk, ktorým

vytvárali rôzne kvetinové vzory. Z cibule sa urobil silný odvar, do ktorého vajíčka ponorili. Po vybratí vajíčka nahriali a vosk zotreli. Aby sa vajíčka leskli, potreli ich slaninou. Neskôr vajíčka máčali vo farbách. Tento zvyk sa zachoval až do súčasnosti.

Pred farbením vajíčka vždy očistite, aby na nich neostali mastné škvvrny. Ak chcete mať na povrchu odtlačené vzory, využite trojlístky, drobné kvietky či zaujímavé tvary listov a navlhčené ich pritlačte na povrch. Vajíčka zabaľte do silónovej pančušky, ponorte do pripravenej zmesi, priveďte do varu a pri zníženej teplote varte asi 20 min. Pre ešte sýtejšiu farbu nechajte vajcia ponorené vo farbe a dajte ich na noc do chladničky.

#### **6.1.1 Žlté veľkonočné vajíčka.**

Na zafarbenie vajícok na žltu použijeme cibuľové šupky. Do väčšieho hrnca dáme šupky cibule, zalejeme vodou a vajec dáme toľko, aby sa vzájomne nedotýkali a boli celé ponorené. Potrebujú priestor, aby na nich nevznikli fláky. Pri dlhšom varení budú vajíčka tmavo hnedé.

#### **6.1.2 Zlatožlté: Využijeme kurkumu**

**Na 8 vajec potrebujete:** 900 ml vody,  
2 lyžice octu,  
3 lyžice kurkumu



**Obrázok 15 Zlatožlté kraslice**

**POSTUP:** Žiarivo žltú farbu vám pomôže doceliť „ázijský zázrak“, presnejšie kurkuma, korenina obľúbená najmä v indickej kuchyni. Namiesto tradičnej misky naservírujte šibačom vajíčka v papierových obaloch od vajec, ktoré natrite nafialovo.

#### **6.1.3 Svetlo zelené vajíčka**

**SUROVINY:** 0,5l vody  
2 plné hrste sušeného lipového kvetu  
5PL rasce  
5ks vajec

**POSTUP:** Zo všetkých surovín pripravíme nálev v ktorom uvaríme vajcia.

#### **6.1.4 Tmavo zelené vajíčka**

**SUROVINY:** 0,5l vody,  
1 hrst' sušenej jelšovej kôry alebo žihľavy,  
½ kocky mrazeného špenátu.



POSTUP: Na zafarbenie vajíčok na tmavo zeleno použijeme vodu so špenátom, odvar z jelšovej kôry, alebo zo žihľavy. Sušenú jelšovú kôru chvíľu pred farbením povaríme, až potom pridávame vajcia. Ak farbíme pomocou špenátu, polovicu mrazenej kocky uvaríme v pollitri vody, potom pridáme vajíčka. Do špenátu môžeme pridať trochu rasce.

#### **6.1.5 Farbenie ibištekou a slezom:**

SUROVINY: 1l vody

1dkg sušených kvetov ibiška, alebo slezu

8 vajec

POSTUP: Kvety povaríme a do precedeného nálevu vložíme uvarené, čisté a odmastené vajíčka. Môžeme ich aj s nálevom ešte trochu povariť a potom v ňom nechať niekoľko hodín. Ak ich necháme cez noc, získame temne fialový odtieň.

#### **6.1.6 Fialové: Dokáže to aj kapusta**

Na 8 vajec potrebujete: 2,7 litra vody,

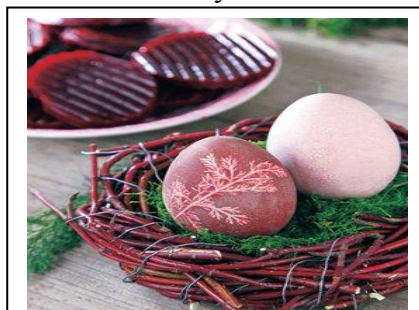
3 hlávky nakrájanej červenej kapusty,

8 lyžíc octu

POSTUP: Z vody, kapusty a octu pripravíme nálev v ktorom uvaríme vajcia. Vajcia môžeme uložiť do malých kovových vedierok a môžeme rozdávať ako výslužku.



**Obrázok 16 Fialové kraslice**



**Obrázok 17 Ružové kraslice**

#### **6.1.7 Ružové: Pomôže nám repa**

Na 8 vajec potrebujete: 900 ml vody,

2 lyžice octu,

4 hrnčeky nakrájanej repy

POSTUP: Ak vajíčka necháte lúhovať v uvarenej zmesi dlhšie, zafarbia sa nie na ružovo ale až na červeno. Sviatočný stôl určite spestria naaranžované v malých prútených hniezdach vystlaných machom.

## 6.2 Piškótvý veľkonočný baránok

SUROVINY: 250 g práškového cukru,  
5 žĺtkov,  
vanilínový cukor,  
polovica citrónu,  
300g polohrubej múky  
5bielkov  
trocha tuku



Obrázok 18 Veľkonočný baránok

POSTUP: Cukor, žĺtka, vanilínový cukor a postrúhanú citrónovú kôru vymiešame na penu. Potom pridáme citrónovú šťavu, penu z bielkov a múku. Opatrne premiešame a vylejeme do formy (napríklad v tvare barančeka), ktorú sme vytreli tukom a vysypali múkou. Pečieme v stredne rozohriatej trúbe. Zdobíme polevou.

## 6.3 Veľkonočná misa pre oblievačov

SUROVINY: veľkonočná klobása,  
veľkonočná šunka,  
veľkonočná hrudka,  
veľkonočná plnka,  
natvrdo uvarené vajcia.

POSTUP: Všetky suroviny narežeme na kúsky a naaranžujeme na misu.



Obrázok 19 Veľkonočné obložené misy

## **7JEDLÁ, KTORÉ SA PRIPRAVOVALI PO VEĽKONOČNÝCH SVIATKOCH**

### **7.1 Bandurkovo pirohy zo šveceninu**

SUROVINY: 50dkg zemiakov,  
25dkg hrubej muky,  
25dkg údeniny (šunka, klobása...),  
kysla kapusta,  
maslo,  
1 cibuľa,  
1 vajce,  
soľ.

POSTUP: Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme, pretlačíme (rozmixujeme), pridáme múku, soľ, vajce a rozváľame na pol centimetrovú hrúbku. Porežeme na štvorce, dáme pomletú údeninu, preložíme na trojuholník a zlepíme. Varíme v slanej vode, podávame s kyslou kapustou. Pirohy polejeme s prepraženým maslom s cibuľou.

### **7.2 Popražená švecenina**

SUROVINY: 1ks veľkonočnej klobásy,  
30dkg veľkonočnej šunky,  
15dkg veľkonočnej hrudky,  
15dkg veľkonočnej plnky,  
2 ks natvrdo uvarených vajec,  
5 ks vajec,  
1PL bravčovej masti.

POSTUP: Na roztopenú bravčovú masť dáme na malé kocky pokrájanú klobásu a šunku. Do ružova popražíme. Postupne pridáme na kocky pokrájanú plnku, hrudku a natvrdo uvarené vajcia. Ak máme pocit, že je všetko prehriate, pridáme surové vajcia. Za stáleho miešania ich popražíme – ako praženicu. Podávame s chlebom, alebo páskou.

### **7.2 Paska vo vajíčku**

SUROVINY: 4ks pasky,  
2ks vajcia,  
soľ,





olej na vyprážanie,  
mleté čierne korenie.

#### **Obrázok 20 Ponorenie pasky do vajíčka**

POSTUP: Do misky rozbijeme vajíčka, osolíme, okoreníme a rozhabarkujeme. Na panvici rozpálime olej. Krajec pasky ponoríme do vajíčok a dáme na panvicu. Opečieme z oboch strán do ružova. Vyberieme na servítku, aby sme odstránili prebytočný olej.

### **7.3 Chlieb s vareným vajcom**

SUROVINY: 1ks chleba,  
maslo,  
2ks varené vajce,  
soľ,  
mleté čierne korenie.



**Obrázok 21 Chlieb s vareným vajcom**

POSTUP: Chlieb natrieme maslom. Jedno vajíčko pokrájame na kolieska, druhé na štvrtky. Vajíčko pokrájané na kolieska uložíme na pomastený chlieb a okoreníme. Vajíčko pokrájané na štvrte uložíme ako prílohu na tanier.

## **8 VEĽKONOČNÉ SVIATKY – SYMBOLY**

Na celom našom území sa cez veľkonočné obdobie rôznymi formami konzumovali vajíčka, ako symbol plodnosti aj nového života, buď samotne uvarené, alebo sa z nich robili rôzne vaječné jedlá. Pre región Zemplína je najtypickejším vaječným jedlom syrek alebo v niektorých častiach nazývaný žolta hrudka. Piekli sa koláče z kysnutého cesta, na východnom Slovensku paska, čo je koláč ,ale aj zároveň slávnosť posvätenia veľkonočných jedál. Z mäsitých jedál sa podávala najmä šunka a klobása, k tomu ,alebo namiesto mäsa oštiepok, syr, tvaroh. Z alkoholických nápojov sa mohla podávať domáca pálenka alebo víno. Každá rodina mala väčšinou ustálený jedálničiek cez veľkonočné sviatky, ktorý sa dodržiaval a dodržiava aj dnes. Dnes sa však k tradičným jedlám pridávajú napr. rezne, zemiakový majonézový šalát a množstvo koláčov. Jedálničiek sa mení aj vplyvom doby, ponuky hypermarketov, zahraničného tovaru a presvedčenia ľudí o tom, že aj do niečoho tradičného vsúvajú niečo nové a moderné.

Symbolmi Veľkej noci boli najmä: voda, zeleň, či vajíčka, dnes aj korbáč, baranček, kuriatka: Voda – očistný charakter, podľa našich predkov mala silu očistiť ľudí od pôsobenia zlých síl a všetkých nečistôt, bola považovaná za súčasť očistných rituálov a ľudia si ju veľmi vážili.

*Zeleň* – mala podľa našich predkov magickú silu, pretože mohla zabezpečiť zdravie, či plodnosť a sviežosť. Bol to symbol jari, nového života, všetkého, čo sa prebúdz a dostáva novú silu.

*Vajíčka* – symbol plodnosti, nepretržitosti života a znovuzrodenia. Okrem toho, že to bola odmena pre šibačov, dávali sa škrupiny z vajíčok napr. na bielu sobotu aj na polia, aby bola dobrá úroda.

*Baranček* – dnes najmä pečený alebo inak figurálne vyjadrený, symbol Ježiša Krista nazývaný Baránok boží. Dnes je predovšetkým symbolom veľkej noci.

*Kuriatka* – dnes sa používajú ako symbol veľkej noci, jari, znovuzrodenia.

*Korbáč* – a najmä šibanie s ním malo zabezpečiť znovuoobnovenie zdravia aj sily alebo jeho stáleho zabezpečenia. Symbolika spočívala v odovzdávaní sily z korbáča žene.



**Obrázok 22** Košík s posväteným jedlom



Obrázok 23 Stôl prestretý veľkonočným jedlom

## SLOVNÍK ŽARGÓNOV

Bandurky – zemiaky

Ciment – škoricca

Dušena – dusená

Hrudka, sirec , sirek – mliečno vaječná zrazenina

Chlebovka – obrúsok

Juška – šťava s kyslej kapusty

Kolbasa – klobása

Parfing - voňavka

Paska – malý okrúhly pletený koláčik

Písanka – maľované vajíčko

Povnina – plnka

Syr – tvaroh

Šovdra – šunka

Švecenina – veľkonočné jedlá (šunka, plnka, klobása, hrudka, vajcia varené na tvrdo)

Žluta – žltá