



TRADYCYJNE POTRAWY REGIONALNE

Co kraj – to obyczaj, więc także kuchnia. Mieszkańcy kraju preszowskiego w publicznej ankiecie wybrali 21 dań charakterystycznych dla ich regionu. Niniejsza mini-książka kucharska pozwoli ci zajrzeć do garnków mieszkańców Karpat, odkryje przed tobą sekrety ich niepowtarzalnej kuchni i pokaże jak przyrządzić te niezwykle potrawy, których dawniej nie mogło zabraknąć na żadnym stole przy ważnych okazjach. Do dziś są tutaj serwowane.





Tradycyjne potrawy na obszarze dzisiejszego kraju preszowskiego opierały się od zawsze na produktach naturalnych szeroko dostępnych w tym regionie, czyli przede wszystkim na ziemniakach, kiszzonej kapuście, owocach leśnych, grzybach i ziarnach. Mieszkańcy zajmowali się rolnictwem i chowem zwierząt, dlatego byli w stanie zaspokajać potrzeby żywieniowe z własnych źródeł. Na prowincji model samowystarczalnego gospodarstwa przetrwał aż do połowy XX wieku. Tradycyjne sposoby przygotowywania posiłków przetrwały częściowo do dnia dzisiejszego, choć wskutek modernizacji kuchni niektóre z nich uległy pewnej modyfikacji. Podstawę tradycyjnej kuchni stanowiły warzywa: ziemniaki, kapusta, cebula,

czosnek, rośliny korzeniowe, buraki, rzepa, dynia, rośliny strączkowe (zwłaszcza groch i fasola) oraz zboża: pszenica, żyto, jęczmień, owies, kukurydza i gryka. Do deserów i dżemów używano przede wszystkim gruszek, śliwek, czereśni, wiśni, agrestu, porzeczek, winogron i orzechów. Owoce spożywano również na surowo oraz w formie odświeżających soków, syropów, musów i win. Szczególną rolę w tradycyjnej kuchni regionu odgrywała kapusta kiszona. Sok z kiszzonej kapusty pito, by ugasić pragnienie, oraz wykorzystywano do gotowania gęstych, pożywnych zup. Typowym i do dziś przyrządzanym daniem jest maczanka grzybowa, którą również przygotowywano na soku z kiszzonej kapusty.

Ogromną rolę w tradycyjnej kuchni odgrywały do dziś chętnie spożywane ziemniaki. Zadziwiająca różnorodność sposobów ich wykorzystania i wielość przyrządzanych z nich potraw świadczy o niezwyklej kreatywności wschodniosłowackich gospodyń. Ze startych ziemniaków i mąki robiono naleśniki, placki pieczone na liściu kapusty lub cieszące się ogromną popularnością placki ziemniaczane. Ziemniaków używano również do ciasta i farszu w różnych daniach mącznych. Tu wystarczy wspomnieć o niezliczonych rodzajach pierogów,

haluszek i dżatek. Do dziś z ziemniaków przygotowuje się kaszę (czyli puree), którą serwuje się z mlekiem.

Do tradycyjnych potraw z północno-wschodniej Słowacji zalicza się także kwaśna zupa z mąki lub otrębów owsianych. Zmieloną mąkę owsianą zalewano letnią wodą i dodawano kwas chlebowy. Tak przygotowany roztwór odstawiano do zakiszenia. Później należało go precedzić, doprawić solą i pieprzem oraz zagotować. Zupa była podawana z ziemniakami, fasolą lub bobem, głównie w okresie postu. W okolicach Sniny do jej przygotowania używano mąki razowej o nazwie cyberej. Gdy doskwierała bieda, jedzono kaszę gryczaną lub kukurydzianą. Chleb, znany w dzisiejszej formie, stał się częścią lokalnego jadłospisu dopiero pod koniec XIX wieku. Jego zamiennikiem czy też poprzednikiem były płaskie wypieki z niekwaszonego ciasta z mąki jęczmiennej, owsianej i gryczanej. To dawne pieczywo przetrwało w okolicach Sniny, Medzilaborec i Svidnika aż do połowy XX wieku. Wypieki te nosiły różne nazwy: ošipok, ščipok, oščipok, osuch, adzymka, pagacz, moskol czy moskal, dlatego też często określa się je ujednoczonym mianem chleba karpackiego. Najpopu-





larniejsze ciasta wschodniej Słowacji to, mające charakter świąteczny, kraczun, rogacz, paska, knysz i kuch. Wypiekano je na Wielkanoc i Boże Narodzenie. Twaróg, w słowniku wschodniosłowackich gospodyń zwany również po prostu serem, uzyskiwano ze zsiadłego mleka i wykorzystywano jako dodatek do różnego rodzaju ciast. Jednak głównym produktem z mleka krowiego było masło, bez którego także i dzisiaj nie sposób wyobrazić sobie lokalnej kuchni.

Powstała przy jego produkcji maślan-ka była wykorzystywana jako napój do gaszenia pragnienia lub popijania ziemniaków. Do interesujących i oryginalnych dań mlecznych zalicza się również tzw. mastyło lub paciarkę. Do wrzącego mleka dodawano powoli rozmieszaną w mleku mąkę lub skrobię ziemniaczaną (krochmal) i kilka surowych jajek. Czasami wykorzystywano również bryndzę (owczy ser) i prażoną cebulę. Mastyło spożywano z chlebem lub plackami ziemniaczanymi.



Potrawa była znana w okolicach Starej Lubowli.

Mięso w kuchni tego regionu pojawiało się bardzo rzadko, jego zwiększone spożycie odnotowuje się dopiero w drugiej połowie XX wieku.

Na tradycję kulinarną regionu ogromny wpływ miała religia. Żarliwa pobożność skutkowałą ścisłym przestrzeganiem okresu postu, gdy z jadłospisu znikały pokarmy tłuste i mięsne. W czasie największego postu przed Świątami Wielkanocy i Bożego Narodzenia w niektórych rejonach nie wolno było także spożywać nabiału. Rytualne znaczenie miały również dania wielkanocne. Niedziela Wielkanocna w wielu domach do dziś jest świętem tradycyjnych potraw. Na stole nie może wtedy zabraknąć świątecznego kołacza – paski oraz oczywiście szynki, kiełbasy, twarogu i przede wszystkim jajek. Przepych wielkanocnego stołu miał zapewnić rodzinie dobrobyt przez cały rok.





Sodowe adzymki

Składniki:

500g mąki
łyżeczka sody
zsiadłe mleko

Przygotowanie:

Mąkę mieszamy z sodą i zsiadłym mlekiem, aby uzyskać ciasto o konsystencji nadającej się do wałkowania. Następnie wałkujemy je na grubość ok. 1 cm, wykrawamy kółeczka i smażymy na patelni bez tłuszczu, z obu stron, na kolor złotobrązowy. Usmażone adzymki solimy i smarujemy masłem lub innym wybraną pastą tak jak chleb.

Gdy zabraknie chleba...

Różne rodzaje placków z mąki, wody i soli uznaje się dziś za najstarszą formę chleba, znaną mieszkańcom Europy już w epoce kamiennej. Do pierwszej połowy XX wieku placki te w okresach biedy były typowymi zamiennikami chleba dla uboższych mieszkańców regionu. Przygotowywano je z gorszej jakości mąki,

która nie zakwaszała się prawidłowo. Pieczono je na sucho, nad ogniskiem, przed piecem, w piecu, później również na płycie kuchennej. Placki te występowały pod różnymi ludowymi określeniami. Tradycyjna nazwa „adzymki” (podobnie jak „podpłomyki”) dowodzi, iż placki te pieczono w dymie nad ogniem.



Historia chleba na Słowacji

Pierwsze przepisy na wypiek chleba Słowianie przejęli prawdopodobnie od Gotów. Prosta receptura była stopniowo udoskonalana i bardzo szybko się rozszerzyła. W niektórych słowackich miastach wypiekano kilkadziesiąt rodzajów chleba, łącznie ze słodkim pieczywem wypełnionym serem i doprawionym makiem, miodem lub przyprawami. W średniowieczu wypiek chleba stał się odrębnym rzemiosłem. Wzmianki o pierwszych nadwornych piekarzach pochodzą z przełomu XI i XII wieku. Ich liczba stopniowo wzrastała, co doprowadziło później do powstania cechów.

Proces wypieku ciasta chlebowego doskonalono zwłaszcza w klasztorach, które piekły ogromne

ilości chleba dla pielgrzymów. Ponieważ mąka pszenna była przeznaczona do sprzedaży w miastach, mnisi musieli korzystać głównie z mąk gorszej jakości. Ciekawostką jest, iż do produkcji chleba potrafili wykorzystać również kasztany jadalne (stąd kasztan zwali „drzewem chlebowym”), z których potrafili uzyskać mąkę. Za murami klasztorów stopniowo uformował się także zawód kucharza. Powstał on jako efekt podziału pracy, w wyniku którego do kuchni przydzielano mnichów zdradzających talent kucharski. Przy różnych okazjach sztuka kulinarna przenikała z klasztorów do gospodarstw domowych, by rozwinąć się później w poważaną profesję pod opieką św. Wawrzyńca – patrona kucharzy i cukierników.



Džatki



Składniki:

12 średniej wielkości ziemniaków
2 szklanki mąki
kminek
masło
cebula
słonina
sól

Przygotowanie:

Obrane ziemniaki kroimy w kostkę i gotujemy w osolonej wodzie. Przed zakończeniem gotowania ziemniaki odcedzamy, zostawiając niewielką część wody w garnku. Zасыпуjemy je mąką razową i doprowadzamy do wrzenia. Nie mieszamy. Powstałą w ten sposób masę ugniatamy i formujemy z niej kopytko lub kulki. Džatki podajemy polane masłem i prażoną cebulką, ze słoniną lub z twarogiem. Jeśli nie zostaną zjedzone od razu, można je później podsmażyć na tłuszczu na złoto i chrupiąco.



Przygotowanie:

Obrane ziemniaki trzemy na tarce, dodajemy mąkę, sól, jajka wedle potrzeby i ugniatamy do jednolitej postaci. Gotowe ciasto trzemy na specjalnej tarce do słowackich „haluszek” nad osoloną, wrzącą wodą. W trakcie gotowania kluseczki kilkakrotnie mieszamy i doprowadzamy do wrzenia. Ugotowane kluski odcedzamy, czekamy aż obciekną i mieszamy z rozpuszczonym smalcem. Każdą porcję posypujemy startym serem, jeszcze raz polewamy rozpuszczonym smalcem i śmietaną. Na koniec dodajemy pokrojoną w dużą kostkę słoninę.

Haluski furmana

Składniki:

- 3,2 kg ziemniaków
- 800 g mąki krupczatki
- 40 g soli
- 100 ml wody
- 100 g smalcu
- 400 g twardego sera owczego
- 300 g wędzonej słoniny bez skóry
- 500 g śmietany 12%
- jajka





Gołąbki

Składniki:

1 kg kapusty włoskiej
400g mielonego mięsa wieprzowego
200g ryżu
50g cebuli
1 jajko
0,5l oleju
50g przecieru pomidorowego
sól
pieprz czarny mielony
kostka rosołowa
czerwona papryka

Przygotowanie:

Ryż płuczemy i podgrzewamy przez chwilę na oleju. Zalewamy wodą, solimy i gotujemy do miękkości. Mięso wieprzowe mielimy i mieszamy z ostudzonym ryżem. Dodajemy jajka, przecier pomidorowy, sól, pieprz, cebulkę podsmażoną na oleju razem z papryką. Kapustę obieramy z liści i parzymy gorącą wodą. Sparzone liście wypełniamy przygotowanym farszem i gęsto układamy w garnku – jeśli trzeba, to warstwami. Następnie zalewamy gołąbki wodą i gotujemy do momentu, gdy liście zmiękną.

Weselna specjalność

We wschodniej Słowacji zwykło się mówić, że nie ma prawdziwego wesela bez gołąbków. Oznacza to tylko tyle, że bez tej wspaniałej potrawy nie sposób sobie wyobrazić tradycyjnego przyjęcia weselnego. Gołąbki podawane są na samym końcu, jako dyskretna sugestia dla gości, że czas już rozejść się do swoich domów. Jeśli będziesz miał zatem kiedyś okazję uczestniczyć we wschodniosłowackim weselu, nie zapomnij, że po podaniu gołąbków czas się pożegnać!

Dania i obyczaje weselne na Spiszu i w Szaryszu

Wesele, obok Wielkanocy i Bożego Narodzenia, należy do tych świątecznych okazji, które przechowały tradycyjne dania i obrzędy. Weselne posiłki miały zapewnić nowożeńcom szczęście, płodność i pomyślność. Do tradycyjnych ludowych potraw weselnych na Słowacji należała kasza symbolizująca dobrobyt i pomyślność. Podawano ją – czasami na początku, ale zazwyczaj na zakończenie – według ściśle określonych zasad. Czasami „kaszą” zwano cały świąteczny poczęstunek. Przez długi czas praktykowano zwyczaj podawania kaszy we wspólnej misie dla gości lub na jednym talerzu dla nowożeńców. Tradycja weselnej kaszy przetrwała głównie na górskich obszarach aż do połowy XX wieku. Innymi potrawami weselnymi, którym ludowa



wiara przypisywała znaczenie magiczne, były drób i jajka. Symbolizowały one krąg życia i miały korzystnie wpływać na płodność. Jajka nowożeńcom serwowano w formie jajecznicy. Magiczne znaczenie przypisywano również produktom mlecznym, na bazie twarogu i bryndzy, ale także samemu mleku. Popularne były one przede wszystkim na obszarach, na których hodowano krowy i owce. Uważano, że dzięki nim małżonkowie spłodzą piękne białe dzieci, a mleko zapewni im słodkie życie. Nieodłącznym elementem weselnej kuchni był również miód. Słodzono nim weselną kaszę, dodawano do kołaczy i śliwownicy, a także podawano parze młodej (najczęściej przed wejściem do domu pana młodego). Również on miał zapewnić słodkie i szczęśliwe życie.

Czasami podczas wesela nowożeńcom podawano jabłko. W wierzeniach ludowych owoc ten uważano za środek korzystnie wpływający na płodność. Do najpopularniejszych potraw weselnych należały kołacze i różne rodzaje pieczywa, które miały ze sobą przynieść urodzaj. Tradycyjne kołacze miały kształt koła, wianka, prostokąta lub podkowy. Ozdabiano je warkoczami lub innymi ozdobami z ciasta. Zwłaszcza w bogatych domach panował zwyczaj wypiekania ogromnego kołacza weselnego.

Do tradycyjnych dań na północnym-wschodzie Słowacji należała grzybowa maczanka, którą zwykło się podawać w środku wesela, pierogi

z mąki gryczanej lub jęczmiennej wypełnione farszem z gotowanych ziemniaków, bryndzą lub serem, a także wspomniane już tutaj gołąbki. Tradycyjnym daniem weselnym była również galareta. Na weselu nie brakowało alkoholi, wśród których dominowała śliwowica i wino. W XX wieku coraz częściej pojawia się piwo oraz inne napoje alkoholowe.

W bogatszych rodzinach z okazji wesela zabijano krowę, cielaka, owcę, świnie lub kurę. Zawczasu dbano o odpowiednią ilość mąki na chleb i kołacze oraz sprowadzano śliwownicę lub wino. Wiele potraw pochodziło z darów od krewnych i sąsiadów. W przypadku braku pieniędzy kupowano tańsze podroby, a jeśli brakło świeżego mięsa, serwowano wędliny lub słoninę. Wśród dań weselnych często pojawiała się kapusta gotowana i krupnik.

Charakter dań weselnych uległ wyraźnym zmianom w latach 60. XX wieku. Na wsi przed weselem urządzano świniobicie. Mięso ze świniobicia służyło później do przygotowania większości posiłków mięsnych. Weselne przygotowania obejmowały wiele rytuałów, które odróżniały jedną wioskę od drugiej. Należały do nich tzw. spytki (pytačky), w ramach których przyszły pan młody posyłał kogoś ze starszych z prośbą o rękę dziewczyny do jej rodziców. Powodem często nie była miłość, lecz zwykła chęć połączenia majątków. Zaręczyn dokonywano zazwyczaj w sobotę, tydzień po spytkach. Później następował

okres zapowiedzi, które proboszcz ogłaszał trzy tygodnie przed zawarciem małżeństwa. Przed samym ślubem, w niedzielę wieczorem, przy akompaniamencie muzyki odbywał się wieczór kawalerski i wieczór panieński. Ważną rolę w przygotowaniu wesela odgrywała druhnna. Rolę tę pełniła panna, której towarzyszył kawaler. Jego rolą było zapraszanie gości, wygłaszanie mowy weselnej oraz składanie życzeń. Inaczej niż dziś, gdy pannę młodą prowadzi do ołtarza ojciec, dawniej odpowiedzialna była za to właśnie druhnna. Ślub odbywał się zazwyczaj w poniedziałek rano. Obrzęd rozpoczynał się mszą świętą o godzinie ósmej. Głowę panny młodej ozdabiała tzw. parta – korona małżeńska i symbol czystości. Po obrzędzie ślubnym korowód weselny, z nowożeńcami na czele, udawał się do domu panny młodej. Tu rozpoczynała się zabawa. Popołudniu lub wieczorem małżonka wyruszała do domu swojego męża z darami dla świekry, czyli najczęściej z kołaczem weselnym

i chlebem. W zamian od świekry otrzymywała czerwone jabłko, by cieszyła się zdrowiem. Panna młoda przekraczała próg domu prawą nogą i nie mogła na niego nastąpić, bo przynosiło to pecha. Po wejściu do domu okrążała stół zgodnie z ruchem słońca, kroїła chleb jako symbol dobra i obsypywała kąty mieszkania ziarnem, by rodzina cieszyła się dobrobytem. Po oczepinach, którym wtórował śpiew kobiet, pani młoda stawiała się oficjalnie żoną.

Ważnym elementem tradycyjnego wesela był obrzędowy taniec, który rozpoczynał starszy drużba. Stopniowo zastępowali go wszyscy członkowie orszaku weselnego i zabawa ruszała na całego. W noc poślubną pod łóżkiem kładziono bicz lub siekiery, co miało zapewnić małżonkom męskiego potomka. Z tego samego powodu pannie młodej zabraniano przynosić do nowego domu narzędzia do szycia, gdyż przez to rodziłaby wyłącznie dziewczynki.





Ziemniaczane kapuśniaczki

Składniki:

1,9 kg ziemniaków
500 g mąki tortowej
2 jajka
pół łyżeczki soli
400 g kiszonej kapusty
odrobina smalca
kawałek wędzonej słoniny

Przygotowanie:

Ziemniaki myjemy i gotujemy w skórce. Ugotowane i obłupione ziemniaki prasujemy lub miksujemy w taki sposób, by nie zostały grudki. Do ostudzonej masy dodajemy mąkę, jajka i formujemy gładkie ciasto. Kiszoną kapustę przepłukujemy wodą, porządnie odcedzamy i siekamy na drobne kawałeczki. Ciasto dzielimy

na małe bochenki. Każdy z nich oddzielnie wałkujemy, do środka wkładamy trochę kapusty i zawijamy z powrotem w bochenek, a następnie wałkujemy na grubość ok. 0,5 cm (im cieńsze, tym smaczniejsze) i smażymy na małym ogniu na suchej patelni. Gotowe kapuśniaczki smarujemy rozpuszczonym masłem i posypujemy słoną pokrojoną w kostki.





Kulasza

Składniki:

700 g mielonej kukurydzy

40 g soli

100 ml wody

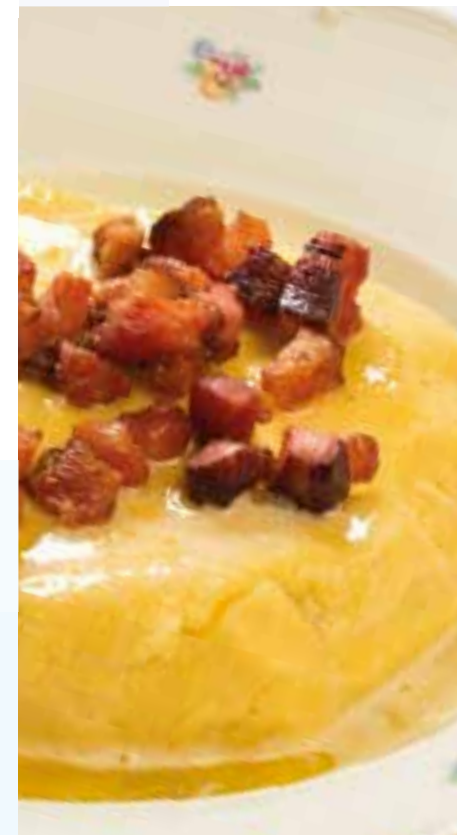
250 g masła

Przygotowanie:

Do zimnej i lekko posolonej wody w garnku stopniowo dodajemy mieloną kukurydzę, ciągle mieszając. Gdy woda zacznie wrzeć, mieszamy całość dopóki nie zgęstnieje. Pojedyncze porcje polewamy roztopionym masłem i przyprawiamy wedle własnego uznania: miodem lub prażoną słoniną.

Szybka kolacja

Kasza. Ta tradycyjna regionalna potrawa była gotowana najczęściej na kolację. Z prażoną słoniną i zsiadłym mlekiem smakowała przede wszystkim mężczyznom, dzieci zaś jadły ją chętniej z rozpuszczonym masłem, słodkim mlekiem i miodem. Różne rodzaje kaszy były stałą i ulubioną pozycją regionalnego jadłospisu już od wczesnego średniowiecza. Podawano je z warzywami, ziołami, korzonkami i grzybami. Słodką kaszę, wzbogacaną likierem śliwkowym, jagodami, czereśniami lub borówkami, serwowano jako danie odświętne.





Podpłomyki

Składniki:

1,5 kg mąki krupczatki
kefir
soda oczyszczona
30 g soli
250 g masła
jasna mąka do posypki

Przygotowanie:

Do przesianej mąki dodajemy sól, sodę oczyszczoną, zsiadłe mleko i łączymy w jednolite, średnio gęste ciasto. Z ciasta formujemy bochenki, które wałkujemy na cienkie placki i pieczemy z obu stron na rozgrzanej patelni. Gotowe podpłomyki smarujemy roztopionym masłem.

Kultowe loksze

Pod nazwą „ošipky” ukrywają się dobrze znane i niezwykle popularne loksze. Choć potrawa ta jest bardzo szeroko rozpowszechniona wśród mieszkańców Słowacji i sąsiednich Czech, ciekawostką jest, iż Niemcy i Austriacy, mimo geograficznej bliskości, nie mają o niej pojęcia. Czasami można się na nie natknąć na Węgrzech, gdzie dotarły zapewne w epoce monarchii austro-węgierskiej. Doświadczone gospodynie do ich przygotowania używają starych ziemniaków. Nowe, świeżo wykopane ziemniaki zawierają więcej wody, dlatego nie nadają się do robienia lokszy.





Przygotowanie:

Fasolę dzień wcześniej odstawiamy do namoczenia. Kiszoną kapustę płuczemy i solidnie odcedzamy. Następnie mieszamy ze sobą namoczoną fasolę, kapustę, przecier pomidorowy i gotujemy. Kiedy fasola jest już prawie ugotowana, dodajemy jasną zasmażkę, przygotowaną z masła i mąki, i doprowadzamy do wrzenia. Ziemniaki obieramy, szatkujemy na drobno i mieszamy z mąką, tworząc gęste ciasto, które z deski wrzucamy drobnymi kawałkami bezpośrednio do gotującej się zupy. Kiedy kluseczki są już ugotowane, zdejmujemy zupę z gazu i dodajemy pokrojoną w kostkę wędzoną słoninę. Doprawiamy solą i sprasowanym czosnkiem.

Fasolka po szarysku

Składniki:

240g kiszonej kapusty
220g fasoli
150g wędzonej słoniny
100g mąki krupczatki
160g mąki jasnej
350g ziemniaków

przecier pomidorowy
czosnek
olej
sól
masło
ok. 2,5 litra wody





Przygotowanie:

Obrane ziemniaki szatkujemy, mieszamy z mąką i zgniecionym czosnkiem w taki sposób, by powstała gęsta masa (gęstość wedle uznania). Solimy i pieprzymy. Tak przygotowaną masą napełniamy do połowy jelito, a końcówki związujemy nicią. Przekłuwamy igłą i gotujemy na wolnym ogniu ok. 10 minut. Ostudzone „baczogi” smarujemy smalcem, układamy obok siebie na tacy i pieczemy w piekarniku na złocisty kolor. Podajemy z ogórkiem kiszonym, marynatą i piwem.

Baczogi

Składniki:

ziemniaki
jasna mąka
czosnek
sól
pieprz czarny mielony
kminek mielony
jelita kiełbasiane





Przygotowanie:

Drożdże odstawiamy do pęcznienia w letnim mleku. Zaczyn dodajemy do przygotowanej mąki razem z jajkiem (1-2, wedle potrzeby) i resztą ciepłego mleka. Przygotowujemy jednolite ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia, wałkujemy, wcieramy jedną trzecią zmielonych skwarków, układamy jak ciasto francuskie i zostawiamy na 10 minut. Czynność tę powtarzamy trzykrotnie. Następnie ponownie wałkujemy ciasto na grubość 3 cm, nożem robimy bruzdy i wykrawamy małe kólecčka, które układamy na blasze, smarujemy ubitym białkiem i zostawiamy jeszcze na chwilę do wyrośnięcia. Pieczemy na złoty kolor w temperaturze ok. 175°C.

Skwarkowe torciki

Składniki:

800g skwarków
1,5kg jasnej mąki
40g drożdży
340ml mleka
jajka
sól
woda
pieprz czarny mielony





Przygotowanie:

Obraną cebulę kroimy w krążki i smażymy w oleju na szklisty odcień. Dodajemy mięso pokrojone w kostki, solimy, pieprzymy, dodajemy sprasowany czosnek, liść bobkowy i dusimy. Następnie zalewamy wodą i gotujemy do czasu, aż mięso zmięknie. Krótco przed końcem dodajemy pokrojone pieczarki i zasmażkę przygotowaną z mąki i śmietany. Przed podaniem polewamy maselkiem. Smakujecie z chlebem.

Domowa maczanka grzybowa

Składniki:

500 g łopatki wieprzowej
100 g marynowanych pieczarek
100 ml oleju

100 g cebuli
200 g jasnej mąki
szczypta mielonej papryki
pieprz czarny mielony
liść bobkowy
świeże masło
śmietana i mąka na zasmażkę





Makowe bobalki

Składniki:

500g mąki krupczatki
1 jajko
2 łyżki cukru
20g drożdży
300-400ml słodkiego mleka
80g tłuszczu
szczypta soli

Do posypki:

400g maku
500-600 ml słodkiego mleka

Przygotowanie:

Do mąki wbijamy jajko, dodajemy cukier, trochę soli i tłuszcz. Drożdże z niewielką ilością cukru moczymy przez chwilę w letnim mleku, a następnie dodajemy do mąki z jajkiem. Ciasto ugniatamy i zostawiamy do wyrośnięcia. Część gotowego ciasta wykładamy na deskę, formujemy niedużej grubości walek i kroimy na małe kawałki. Kawałki kładziemy na posmarowanej tłuszczem blasze i pieczemy w temperaturze ok. 175° na złoty kolor. Ciepłe polewamy słodkim mlekiem i posypujemy zmielonym makiem i cukrem.

Słodkie Boże Narodzenie

Tradycyjnej kolacji wigilijnej towarzyszyło sporo zwyczajów i obrzędów, które do dziś bywają praktykowane przez wiele rodzin. Pod obrus wkładano kawałek chleba i pieniądze, żeby w kolejnym roku nie zabrakło w domu jedzenia i pieniędzy. W niektórych domach używano w tym celu łuski z karpia, którą wkładano pod obrus, bądź też po jednej do portfela każdego członka rodziny. Kolację poprzedzała wspólna modlitwa, w czasie której nikomu nie wolno było oddalić się od stołu, by w przyszłym roku nie opuścić rodziny. Z szacunku i na pamiątkę

zmarłych członków rodziny na stole stawiano dodatkowe puste nakrycie. Zwyczaje i potrawy wigilijne różnią się w zależności od poszczególnych regionów, stałym elementem tradycji jest natomiast wielodaniowe menu, składające się często z siedmiu lub nawet dziewięciu posiłków. Na początku członkowie rodziny częstują się opłatkami z miodem i czosnkiem, które mają zapewnić zdrowie na cały rok. Następnie podawana jest zupa – soczewicowa, fasolowa lub grzybowa. Zupy z roślin strączkowych mają zapewnić rodzinie bogactwo. Następną potrawą są najczęściej pierogi faszerowane ziemniakami z dodatkiem soczewicy lub fasoli oraz karp z sałatką ziemniaczaną. Słodkim finałem kolacji wigilijnej są bobalki z miodem, mlekiem i makiem. Po kolacji często praktykuje się krojenie jabłka, z którego każdy członek rodziny może odczytać, czy w przyszłym roku będzie mu dopisywać zdrowie.





Pierogi rusińskie

Składniki:

1,5 kg mąki krupczatki
100 ml wody
ziemniaki
500 g bryndzy
200 g masła
300 g wędzonej słoniny
sól

Do farszu:

ziemniaki
bryndza
sól

Przygotowanie:

Z mąki, wody i soli przygotowujemy ciasto. Wałkujemy je i tniemy na kostki. Z ugotowanych i sprasowanych ziemniaków, bryndzy oraz soli przygotowujemy farsz, którym napełniamy kostki, formując z nich pierożki. Krawędzie dociskamy widelcem. Pierogi gotujemy we wrzącej wodzie ok. 15 minut. Gotowe danie polewamy rozpuszczonym masłem i posypujemy słoniną pokrojoną w kostki.

Rusińskie Boże Narodzenie

Rusini przybyli na tereny dzisiejszej Słowacji z Halicza i zachodniej Ukrainy na przełomie XV i XVI wieku. Osiedlili się głównie wzdłuż polsko-słowacko-ukraińskiej granicy, gdzie do dziś zamieszkują blisko 220 wiosek. Mimo trudnych warunków życiowych udało im się zachować tradycyjną kulturę, która wiąże się ściśle z greckokatolickim i prawosławnym kalendarzem liturgicznym. Wpływy te widoczne są zarówno w potrawach, jak i zwyczajach związanych z ich spożywaniem. Rusińscy wyznawcy prawosławia obchodzą Boże Narodzenie 6 stycznia. Święto to nie różni się zasadniczo od swojego rzymskokatolickiego odpowiednika, poza tym, że jego data jest wyznaczana na podstawie kalendarza juliańskiego.



Kolacja wigilijna, składająca się z siedmiu potraw, kończy 40-dniowy post. Przed jej rozpoczęciem rodzina wykonuje szereg tradycyjnych obrzędów. Zanim wszyscy zasiądą do stołu, gazda karmi zwierzęta domowe kracznem – odświętnym pieczywem. Potem przynosi do domu snop owsianej słomy lub siana, który zostawia na stole i pod stołem. Do siana dodaje ziarna zbóż i roślin strączkowych oraz monety i przykrywa całość obrusem. Nogi stołu oplata łańcuchem, aby rodzina i gospodarze trzymali się razem. Pod stołem kładziono także narzędzie wykonane częściowo z żelaza (na przykład siekiere), a na stole zapalano świeczkę. Dopiero na tak przygotowany stół gospodyni przynosi przygotowane posiłki, które po wspólnej

modlitwie rodzina spożywa w zupełnej ciszy. Kolacja rozpoczyna się od spożycia ząbka czosnku, mającego chronić każdego domownika od chorób. Następnie podawano chleb z miodem. Oczywiście na stole nie mogło też zabraknąć tradycyjnych pierogów, które z okazji Wigilii były większe i pełniejsze, żeby było roślo i było tłustsze. Typowymi potrawami wigilijnymi była również kasza jęczmienna lub pszenna oraz bobalki. Zupa grzybowa z kapustą miała dodać rodzinie siły i przegnać kłopoty, a fasola ze śliwkami miała uchronić domowników przed zgałą. Na koniec podawano sok z kiszonej kapusty, kompot, owoce lub orzechy. Resztki jedzenia zostawiano na stole do następnego dnia, dla dusz zmarłych przodków.



Zupa fasolowa z parówkami

Składniki:

- 2 l bulionu gotowanego na kościach
- 250 g suchej fasoli
- czerwona papryka
- sól
- pieprz czarny mielony
- kminek
- kilka ząbków czosnku
- 1 łyżka smalcu
- 300 g parówek spiskich lub innych
- 1 łyżka jasnej mąki



Przygotowanie:

Fasolę dzień wcześniej zostawiamy do namoczenia. Następnego dnia gotujemy ją w bulionie z kości, do którego dodajemy sól i małą łyżeczkę kminku. Kiedy fasola jest już prawie ugotowana, dodajemy parówki pokrojone w plasterki. Ze smalcu i mąki przygotowujemy zasmażkę (musi być ciemna i gęsta). Odstawiamy ją do ostygnięcia, później dodajemy do niej sprasowany czosnek, czerwoną paprykę i pieprz. Zalewamy częścią bulionu z kości, doprowadzamy do wrzenia i dodajemy do zupy. Znakomicie smakuje z chlebem.

Z wizytą u Górali

Na obszarze Tatr Bielskich i w malowniczych Pieninach, w Zdziarze, Osturni i Czerwonym Klasztorze żyją potomkowie plemion wołoskich – Górale. Posługują się charakterystycznym dialektem polskiego pochodzenia oraz posiadają odrębną kulturę, której niezbywalną częścią są bogato zdobione stroje. Górale z wielkim szacunkiem i miłością traktują własną tradycję. Dotyczy to także góralskiej kuchni, która oczywiście różni się w zależności od konkretnego rejonu. Tradycyjna kuchnia góralska jest bogata w sycące dania i, w odróżnieniu od kuchni spiskiej i szaryskiej, w większym stopniu opiera się na pokarmach mięsnych. Dominuje mięso wieprzowe, baranina i dziczyzna, a w okolicach Dunajca również ryby, zwłaszcza pstrągi i śledzie. Stałym elementem kuchni góralskiej są produkty z mleka krowiego i owczego, kiszona kapusta, rośliny korzeniowe, ziemniaki, rzepa, grzyby i owoce leśne. Zimą Górale tradycyjnie organizowali świniobicie, w czasie którego wyrabiano kielbasy, słoninę, skwarki czy galaretę. Niskie temperatury stwarzały dobre warunki do przechowywania mięsa. Do tradycyjnych przysmaków góralskich należy golonka na piwie, kiszona kapusta z mięsem wieprzowym, oscypek oraz różne rodzaje pierogów i placków.



Kreple

Składniki:

250 g mąki krupczatki

500 g twarogu

1 jajko

sól

4 łyżki cukru pudru

1 łyżka sody oczyszczonej

olej do prażenia

Przygotowanie:

Twaróg rozgniatamy, dodajemy mąkę, cukier, jajko, szczyptę soli i sodę oczyszczoną. Formujemy jednolite ciasto i odkładamy je na co najmniej godzinę. Następnie wałkujemy ciasto na wilgotnej desce na grubość ok. 1 cm i szklanką wykrajamy placki. Prażymy w oleju i posypujemy cukrem pudrem. Jeśli wydają się zbyt suche, można je ozdobić kopczykiem dżemu z owoców leśnych.





Niemieckie dziedzictwo

Początki niemieckiego osadnictwa na Słowacji sięgają XII wieku. Jego ślady odnajdujemy również w tradycyjnej kuchni. Nazwa karnawalowego smakołyku – krepki (pączki) – pochodzi od niemieckiego Krapfen, które wywodzi się z kolei od nazwy „krappa” z języka starogermańskiego plemienia Gotów. Zazwyczaj smaży się je w ostatni czwartek przed Wielkim Postem, w czasie którego nie wolno było jeść tłustych potraw i nabiału. Na Spisz krepki dotarły w 1147 roku. Podobnie jak w innych regionach Europy mieszkańcom tego obszaru zagrażali Tatarzy. Król Bela IV nie był przygotowany do odparcia

ich najazdów, co przyczyniło się do gospodarczego zacofania tych terenów. Dlatego, by podźwignąć gospodarkę i kulturę tego regionu, król zaprosił tu niemieckich osadników. Zamieszkali oni głównie na terenie Spiszu, gdzie mieli za zadanie bronić granic. Drugim motywem ich migracji były bogactwa naturalne, które przyczyniły się do rozwoju górnictwa. W czasie niemieckiej kolonizacji spiskie miasta zyskały liczne przywileje. Niemcy Spiscy płacili co roku podatek gruntowy w wysokości 300 grzywien srebra, który zwalniał ich z pozostałych opłat. Na wezwanie władcy mieli obowiązek wzmocnienia wojsk królewskich

oddziałem 50 kopijników. Przyznano im prawo wyboru własnego rajcy, który rozstrzygał sprawy sądowe razem z żupanem spiskim w Lewoczy, stolicy prowincji. W 1344 roku powstał Związek Sasów Spiskich – oparte na prawie saskim stowarzyszenie 24 królewskich miast spiskich. Kolejna fala niemieckich osadników dotarła na Spisz w okresie kontrreformacji, a ostatnia – w 1899 roku, gdy powstała niemiecka kolonia w okolicach dzisiejszego Vranova nad Topľou. Niemieccy osadnicy byli przede wszystkim rzemieślnikami, którzy mieli przyczynić się do poprawy sytuacji gospodarczej oraz rozwoju rzemiosła w regionie. Pierwsze zrzeszenia rzemieślników – cechy – powstawały na Spiszu od XIV wieku, a ich członkami byli początkowo

wyłącznie Niemcy. Świadectwem roli, jaką odegrali w rozwoju tutejszego rzemiosła, są wywodzące się z języka niemieckiego nazwy narzędzi, metod pracy i produktów. Niemieccy osadnicy przyczynili się także do rozwoju górnictwa. Przypisuje się im założenie drukarni V. Breuera w Lewoczy, gdzie wydawano także niemiecką prasę: „Zipser Anzeiger”, później przemianowany na „Zipser Bote”. W Kieżmarku wychodził natomiast „Karpatten-Post”. Ślady architektury sakralnej, świadczącej o głębokiej chrześcijańskiej wierze niemieckich imigrantów, do dziś można podziwiać w Kieżmarku, Spiskiej Sobocie, Spiskiej Białej, Spiskiej Kapitulie, Bardejowie i Starej Lubowli.





Galareta

Składniki:

skóra wieprzowa
kości wieprzowe
nóżki
golonka
mielona papryka
pieprz czarny mielony

sól
woda
natka pietruszki
cebula
ocet

Przygotowanie:

Nóżki myjemy, smarujemy pieprzem oraz papryką i gotujemy razem z golonką, skórą i kośćmi w słonej wodzie do momentu, gdy mięso oddzieli się od kości. Przechodzimy bulion i nalewamy do głębokich talerzy. Do każdego z nich dodajemy kawałek ugotowanego mięsa. Odstawiamy do ostygnięcia w chłodnym miejscu. Później ozdabiamy całość natką pietruszki. Podajemy z drobno pokrojoną cebulą, octem i chlebem.

gospodarstwach i więcej czasu na życie towarzyskie. Właśnie wtedy na wsiach organizowano najczęściej wesela, zabawy i różne obrzędy inicjacyjne, jak np. przyjmowanie chłopców i dziewcząt do grona dorosłych czy pasowanie uczniów na czeladników. Karnawał wyznaczał również czas zakończenia przędzenia i początek tkania.

Bale maskowe pełniły dwójką rolę. Oprócz zabawy pełniły również funkcję ochronną, broniły przed działaniem złych sił i miały przynieść urodzaj oraz płodność zwierzętom gospodarskim. Karnawał żegnano we wtorek przed Środą Popielcową obrzędem pochówku kontrabas.

Karnawał czas zacząć!

Karnawał rozpoczynał się świętem Trzech Króli i kończył w Środę Popielcową, po której następował 40-dniowy post. Karnawał był bujnym świętem życia – okresem bali maskowych i okazałych posiłków, wśród których nie mogło zabraknąć produktów tradycyjnego swiniobicia, galarety i nieodłącznych karnawałowych szyszek. Komu nie dany był udział w karnawałowej zabawie, mógł się przynajmniej najść do syta! Okres od zimy do wiosny, na który przypadał karnawał, nadawał się idealnie do celebrowania życia i dobrej kuchni. Ludzie mieli mniej pracy w





Paska

Składniki:

2 kg mąki krupczatki
125 g masła
150 g cukru (kryształ)
1 l mleka
3 jajka
40 g drożdży

Przygotowanie:

Do przesianej przez sitko mąki dodajemy cukier. Z niewielkiej ilości mleka, cukru i drożdży przygotowujemy zaczyn. Gotowy zaczyn dodajemy do mąki, dorzucamy jajka i całość łączymy w jednolite ciasto. Zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym

miejscu. Odrywamy kawałek ciasta, a z reszty formujemy większy bochenek i zostawiamy do podrośnięcia. Z odebranego kawałka formujemy litery: B (jak Bóg Ojciec), S (Syn Boży) i D (Duch Święty) i układamy na środku bochenka. Całość smarujemy ubitym białkiem i pieczemy.





Smażony farsz

Składniki:

4 rogaliki
4 jajka
50g wątróbki drobiowej
300ml oleju
natka pietruszki
1 ząbek czosnek
cebula
100ml mleka
50g mąki krupczatki
pieprz czarny mielony
sól

Przygotowanie:

Rogaliki kroimy w plasterki i zalewamy ciepłym mlekiem. Wątróbkę kroimy i smażymy na oleju z cebulką. Dodajemy namoczone rogaliki, jajka, mąkę, sprasowany czosnek, natkę pietruszki, sól, pieprz i całość mieszamy. Rozgrzewamy olej na patelni. Łyżką stołową formujemy z masy małe placuszki i kładziemy bezpośrednio na patelnię. Smażymy z obu stron na złoty kolor.





Wielkanocna grudka

Składniki:
1 l mleka
10 jajek
sól
szczypiorek

Przygotowanie:

W mleku roztrzepujemy wszystkie jajka. Dodajemy sól, szczypiorek i ciągle mieszając doprowadzamy do wrzenia. Gdy jajka się zetną, zdejmujemy garnek z gazu i przecedzamy całość przez ligninę. Związujemy końcówki ligniny i zostawiamy do odsączenia. Gotową, wystudzoną grudkę wielkanocną podajemy z chrzanem.

Dość już postu!

Okres postu kończyły Święta Wielkanocy, które w wierzeniach chrześcijan łączą się z ideą zmartwychwstania Chrystusa. Typowymi daniami, których nie mogło zabraknąć w żadnym domu, były: paska – poświęcony kołacz, którym dzielili się wszyscy członkowie rodziny, a także szynka, kielbasa oraz gotowane jajko jako symbol życia i płodności. Na odświętnie udekorowanym stole nie mogło również zabraknąć tradycyjnego pieczonego farszu i wielkanocnej grudki. W greckokatolickich domach pieczono czasami małe kołaczki (paščata), które darowano księżom.





Ziemniaki faszerowane z kapustą duszoną w sosie pomidorowym

Składniki:

600g mielonej łopatki wieprzowej
1,5kg ziemniaków
2kg kiszzonej kapusty
sól
pieprz czarny mielony

cebula
czosnek
papryka mielona
przecier pomidorowy

Zacierka

Składniki:

1,5kg ziemniaków
2l mleka
100g jasnej mąki
sól
świeżo zmielony pieprz
liść bobkowy
2 małe ziemniaki

Przygotowanie:

Obrane ziemniaki kroimy w kostkę i gotujemy w posolonej wodzie. Dwa małe ziemniaki ścieramy na tarce, dodajemy soli i mąkę. W misce skubiemy masę na małe kluseczki i dodajemy do garnka z ziemniakami. Gdy ziemniaki i kluseczki są już ugotowane, zdejmujemy zupę z gazu i dodajemy mleko.





Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w mundurkach. Po ugotowaniu rozcinamy na pół, wydrążamy i wypełniamy mięsem doprawionym pieprzem, solą i drobno pokrojoną cebulą. Nafaszerowane ziemniaki pieczemy w piekarniku, aż staną się chrupkie. W tym czasie przepłukujemy kiszoną kapustę wodą, dodajemy przecier pomidorowy i dusimy na miękko. Podajemy jako dodatek do ziemniaków.

Kult kapusty

Obok ziemniaków kapusta była jednym z najczęściej uprawianych w regionie warzyw. Z prostego powodu – jako kiszoną lub soloną można ją było bardzo długo przechowywać. Kapustę jedzono z mięsem, słoniną i kaszą, a także z chlebem lub w formie gęstej zupy. Do popularnych warzyw należały także: cebula, czosnek, chrzan, kminek, gorczyca, wawrzyn, szpinak, groch, pietruszka, zielona sałata, seler i ogórki. Popularne dziś fasola i kalafior pojawiają się w lokalnej kuchni dopiero w XVII i XVIII wieku.



Oryginalny spiski trunek

Tradycja gorzelnicza w kraju preszowskim sięga połowy XVIII wieku, gdy otwarto tu pierwszą gorzelnię na Słowacji. Dokument z 1747 roku potwierdza istnienie likiarni i produkcję likieru w majątku lubowelskim. W akcie można przeczytać, że dosłownie pędzono tam „gorzałkę”. Produkowano tam również tradycyjny słowacki



trunek według klasycznej receptury – jałowcówkę (borovička), której słowacka nazwa pochodzi od podstawowego surowca używanego w procesie destylacji – owoców jałowca pospolitego (borievka obyčajná). Jej produkcję w ramach nowoczesnej technologii kontynuuje dziś gorzelnia w miejscowości Hniezdne, która powstała w miejscu poprzedniego zakładu. Nazwa „Spišská borovička” to chroniony znak

towarowy. Do produkcji tego trunku używa się kryształowo czystej wody, spirytusu i naturalnego destylatu z owoców jałowca zebranych w okolicach Starej Lubowli i lasach w Jakubanach. Wodę wykorzystywaną do produkcji czerpie się ze źródeł, których początek znajduje się w Tatrach Bielskich. Wędruje ona do Kotliny Lubowelskiej przez podziemne skały osadowe, które wzbogacają ją o minerały, a zarazem oczyszczają, dzięki czemu jest to woda boga w wapń, magnez i żelazo. Obok owoców jałowca to ona właśnie decyduje o niepowtarzalnym smaku „borowiczki”. Trunek ten należy do grupy destylatów owocowych, które przy rozsądnym spożywaniu są w stanie znacząco przyspieszyć proces przemiany materii.



Uczta zamkowa á la haute cuisine

Chociaż tradycyjną kuchnię regionalną charakteryzuje się jako kuchnię skromną (choć sycącą), opartą na produktach wyhodowanych i przygotowanych samodzielnie, nie powinno to jednak prowadzić do wniosku, że w ten sposób odżywiali się wszyscy mieszkańcy regionu. Nic bardziej mylnego. Kuchnia regionalna odzwierciedla oczywiście zwyczaje żywieniowe uboższych mieszkańców i przedstawiciele mniejszości etnicznych, ale nie zdradza nic na temat tradycji „kuchni wysokiej” – obecnej na wschodzie Słowacji już od wczesnego średniowiecza – wzorowanej na europejskich trendach i opartej na importowanych surowcach. Mowa tu oczy-



wiście o kuchni bogatych rodów szlacheckich, które przy wyjątkowych okazjach organizowały uczyty składające się nawet ze stu dań! Zwyczajowo średniowieczna szlachta zadowalała się pięcioma potrawami, a od XVI wieku – trzy-

dziestoma, które sprawiały, że posiłek zamieniał się w kilkugodzinne posiedzenie z muzyką i przedstawieniami teatralnymi. Spożywanie posiłków było regulowane ściśle etykietą. Goście zazwyczaj siedzieli parami, aby można ich było obsługiwać z misy. Kawałki jedzenia kładziono na chlebie, drewnianej podstawce lub na talerzu (w późniejszym okresie) i wkładano do ust rękami. Sztućce były już wprawdzie znane, ale używano ich tylko w razie konieczności. Typowa szlachecka spizarnia była po brzegi wypełniona ogromnymi zapasami chleba, kaszy, grochu, bobu, oleju konopnego, suszonych grzybów, solonego i wędzonego mięsa, dziczyzny, sera, masła, jajek, miodu, ogórków, marchwi, świeżej i kiszzonej kapusty, rzepy, czosnku, cebuli, pietruszki, owoców i beczkami z piwem. W odróżnieniu od podgrodzia, kuchnia zamko-

wa przetwarzała ogromne ilości mięsa. Oprócz wołowiny i wieprzowiny najchętniej sięgano po dziczyznę, drób i ryby, które podawano na wiele różnych sposobów, zwłaszcza w okresie postu. Ponieważ postnych dni było całkiem sporo, a ryby mogły się gościom łatwo znudzić, czasami zamieniano je na mięso bobra, uznając, że skoro żyje w wodzie, to można traktować go jak rybę.

Z nietypowych potraw pojawiających się na stołach warto wymienić np. wiewiórki czy pieczone łabędzie. Ciekawostką jest, że w „wysokiej” średniowiecznej kuchni pojawiają się pierwsze elementy popularnej dziś kuchni molekularnej (wołowina przyrządzona jak dziczyzna lub jesiotr smakujący jak cielęcina) oraz artystycznej stylistyki potraw. Średniowieczni kucharze potrafili nadawać potrawom niezwykle kolory, łącznie z odcieniami złota i srebra.

Ulubionymi przysmakami szlachty były na przykład sarny ze śliwkami i czereśniami, jeleń na jabłkach z cebulą, sosem winnym, suchym chlebem, migdałami i rodzynkami, zając pieczony na ruszcie lub marynowany w piwie z przyprawami. Czasami goście mogli skosztować mięsa żubra lub pieczonych łap niedźwiedzia. Władcy i zarządcy zamków nie musieli się martwić o podstawowe produkty – mleko, śmietana, twaróg, jajka i sery uzupełniały szlacheckie zapasy w ramach feudalnej daniny.





Sól z Preszowa

W 1571 roku w kopalni soli pod Proszowem (Solivar) zaczęto wydobywać solankę. Pierwszym wykopem był szyb Leopold o głębokości 155 m. W 1674 roku zbudowano nad nim pierwszy budynek zakładu, w którym odbywał się proces warzenia soli. Maszyna do wydobywania soli była obsługiwana przez cztery pary koni. Solankę transportowano na powierzchnię w skórzanym miechu o pojemności od pięciu do siedmiu hektolitrow. W 1815 roku zbudowano osiem drewnianych zbiorników do przechowywania wydobytej solanki. Każdy z nich miał pojemności 1320 hektolitrow i był umieszczony na kamiennym podeście. Solankę tłoczono do nich drewnianą rurą z szybu Leopold, po jej oczyszczeniu w specjalnym zbiorniku. Sól uzyskiwano podgrzewając solankę w kotłach do warzenia,

skąd trafiała do komór ewaporacyjnych, gdzie pozostawiano ją na 24 godziny. Następnie drewnianą rynną przenoszono sól do suszarni na kolejne osiem godzin. Później trafiała ona do magazynu i była rozwożona partiami za pomocą małych, drewnianych wagoników.



Magazyn był najbardziej imponującym obiektem architektonicznym na terenie całego zakładu. Niestety, spłonął w 1986 roku. Od samego początku preszowski Solivar dostarczał wysokiej jakości sól dla całych Austro-Węgier. Przetrwał groźbę klęsk głodowych, kryzysy gospodarcze i obie wojny światowe. Swoją działalność zakończył dopiero w 2009 roku – po 439 latach funkcjonowania. Dzisiejsza sól preszowska, którą można znaleźć na półkach sklepowych w jej dawnym opakowaniu, produkowana jest już w Austrii. Kompleks budynków zakładu Solivar to zbiór



najcenniejszych zabytków technicznych na Słowacji. Oprócz szybu Leopold mieściły się tu niegdyś: huta, warzelnia, magazyn soli, warsztaty kowalskie, kołatka, słona łaźnia, maszynownia, wozownia i inne obiekty. Ciekawym obiektem jest tzw. turnia – dzwonnica, która ogłaszała początek i koniec zmiany oraz ostrzegała górników przed groźącym im niebezpieczeństwem. Od 2001 roku na terenie Solivaru można zobaczyć wystawę na temat historii wydobycia i produkcji soli w tutejszym zakładzie.

Sól cenniejsza niż złoto

W kuchni naszych przodków sól i zioła były jedynymi dostępnymi przyprawami, którymi można było doprawić smak potraw. O znaczeniu soli w tradycyjnej kuchni słowackiej może świadczyć jedna z najpopularniejszych bajek ludowych, która jest dziś nostalgicznym wspomnieniem czasów, gdy w Preszowie wydobywano i warzono jedną z najlepszej jakości soli w Europie.

Pewien król miał trzy córki. Pilnował ich jak oka w głowie. Gdy siwizna zaczęła ozdabiać jego skroń i nie czuł się już tak sprawny jak z młodu, zaczął rozmyślać, która z córek powinna zostać po jego śmierci królową. Męczył się bardzo z wyborem, bo wszystkie kochał jednakowo. Na koniec uznał, że królową zostanie ta, która kocha go najbardziej.

Zawołał więc córki do siebie i tak mi rzekł: „Córeczki kochane! Jestem już stary i nie wiem, jak długo jeszcze z wami będę na tym świecie. Chciałbym więc wskazać, która z was zostanie po mojej śmierci królową, ale najpierw chciałbym usłyszeć, jak bardzo każda z was mnie kocha”. Najstarsza córka z szacunkiem pocałowała jego dłoń i rzekła, że kocha go bardziej niż złoto. Młodsza wyznała, że kocha go bardziej niż swój zielony wianek i czule się doń przytuliła. Gdy przyszedł czas na najmłodszą z córek, którą wszyscy Maruszką zwali, spojrzała ona na ojca serdecznym wzrokiem i powiedziała: „Ja Ciebie,

Tatku, kocham jak sól...” Bardzo się siostry na nią rozgniewały, a ojciec się zachmurzył, bo czyżby kochała go tylko jak sól – taką zwykłą, marną drobnostkę, która przelatuje przez palce i nikt o nią nie dba? Wygnał więc król swoją najmłodszą córkę z pałacu ze słowami, że dane jej będzie wrócić tylko wówczas, gdy sól stanie się cenniejsza niż złoto i kamienie szlachetne. Maruszka, z oczami pełnymi łez i żalem w sercu, posłuchała ojca i wyruszyła w podróż przez góry i doliny, aż doszła do ciemnego lasu. Na jej drodze stanęła staruszka. Gdy zobaczyła zapłakaną dziewczynę, z matczyną troskliwością zaczęła ją wypytywać, co też ją strasznego spotkało, a Maruszka wszystko jej opowiedziała. Staruszka nie była jednak zwykłą śmiertelniczką, ale dobrą wiedźmą, która znała magiczną siłę ziół. Przyjęła do siebie dziewczynę na służbę, gdzie się jej dobrze wiodło, bo była miła, skromna i pracowita. W tym czasie na zamku jej siostry oddawały się beztroskim rozrywkom. Starsza paradowała po dworze w drogich szatach, a młodsza gnała z karczmy do karczmy i tańcowała do białego



rana. Starzejący się król wiedział już dobrze, że starsza kocha bardziej niż złoto, a młodsza oddałaby swój zielony wianek i chętnie za mąż wyszła. Jednak myśl o Maruszcze nie dawała mu spokoju. Bardzo za nią tęsknił, lecz gdy przypominał sobie o soli, nadal się gniewał. Gdy pewnego razu na zamku miała się odbyć wielka uczta, do króla przybiegł wystraszony kucharz i oświadczył, że w całym zamku, a nawet w całym kraju nie ma ani szczypty soli! Król poradził więc kucharzowi, by ją zastąpił czymś innym. Choć był to mądry władca, lepszej rady nie znalazł.

Od tamtej pory na zamku gotowano bez soli. Chociaż jedzenie było sycące i wyglądało smacznie, nikomu nie smakowało. Próbowano słone dania zastąpić słodkimi, ale bardzo szybko przejadły się one gościom.

Z braku soli cierpiało też bydło, a owce i krowy dawały mało mleka. Była to kara dla wszystkich. Ludzie odchodzili od zmysłów i zapadali na ciężkie choroby. Sam król zachorował, a także jego córki. Sól stała się tak cenna, że za jej szczyptę

ludzie gotowi byli oddać majątek. Wtedy król zrozumiał, co Maruszka miała na myśli, ale nie mógł po nią posłać, bo nie wiedział, gdzie jest. Staruszka, która dobrze wiedziała, co się dzieje w królestwie, zrozumiała, że nadszedł czas, by dziewczyna wróciła do domu. Za dobrą służbę wynagrodziła ją workiem soli i czarodziejską różdżką. Nikt nie poznał na zamku Maruszki w prostych szatach i z chustą na głowie, ale tak nalegała, by ją do króla dopuszczono z cennym darem, że wreszcie postawiła na swoim. Gdy Maruszka podała ojcu posoloną kromkę chleba, król się rozradował i obiecał jej wielką nagrodę. Ona jednak odrzekła: „Niczego potrzebuję, Tatku, tylko kochaj mnie tak jak tę sól” i zdjęła chustę z głowy. Król poprosił, by mu wybaczyła, i uczynił ją królową. A czarodziejska różdżka, którą Maruszka otrzymała od wiedźmy, zaprowadziła ją później do jaskini, którą rozjaśniał blask jakichś tajemniczych kamieni. Nie było to jednak nic innego, jak tylko ta „zwyčajna” sól, której od tej pory nigdy już w królestwie nie brakowało.



Gdzie warto zjeść?

POPRAD

Restauracja Turnička

Restauracja w słowackim stylu, ze słowacką kuchnią i jej tradycyjnymi przysmakami.

Liptovská Teplička 605

Górska Karczma

Górskie przysmaki w tradycyjnej drewnianej chacie góralskiej.

Ždiar 460

Salaš Slavkov

Restauracja Salaš Slavkov znajduje się u podnóża Tatr Wysokich, między Popradem i Starym Smokowcem, we wsi Veľký Slavkov. Stylowo urządzona restauracja serwuje tradycyjne dania słowackiej kuchni domowej.

Tatranská 4, Veľký Slavkov

www.salas.sk

Koliba u Štefana

Rodzinną restauracją ze znakomitą domową kuchnią opartą na słowackich tradycjach kulinarnych.

**Poprad, Športová
(w pobliżu parku wodnego AquaCity)**

www.penzionustefana.sk

Stodola MAX Poprad

Tradycyjne słowackie menu w nietradycyjnej scenarii.

**Centrum Handlowe MAX,
Dlhé hony 1, Poprad
www.stodolamax.sk**



U Jakuba, restauracja i pensjonat, Kieżmark

Słowacka restauracja U Jakuba znajduje się w odległości 4 minut spacerem od zamku w Kieżmarku, przy ulicy Starý trh 39. W eleganckich wnętrzach można wybierać dania z bogatej oferty tradycyjnej kuchni słowackiej i międzynarodowej.

Starý trh 39, Kieżmark

www.penzionujakuba.sk

KIEŽMARK

Hotel Hviezdoslav***+, Kieżmark

Luksusowy posiłek w poetyckiej scenarii restauracji Poézia.

www.hotelhviezdoslav.sk

Zbojnícka koliba, Stará Lesná

– Vysoké Tatry

Tradycyjna słowacka kuchnia i serdeczna atmosfera w stylowym otoczeniu. Restauracja oferuje możliwość pieczenia wołu w całości na otwartym ogniu.

Stará Lesná 103

www.zbojnickakoliba.com

Hotel Kontakt****, Stará Lesná

Z nutką luksusu, ale w ramach tradycji. Czterogwiazdkowy hotel w Tatrach oferuje także klasyczne słowackie dania.

www.hotelkontakt.sk

Krčma pod Lipami,

Czerwoný Klasztor

Wyjątkowa knajpa z górskimi przysmakami. W okresie zimy organizuje tradycyjne górskie świniobicie na dziedzińcu klasztoru kartuzów.

www.dunajec.sk

Pensjonat Pltník

Czerwoný Klasztor 93

www.penzionpltnik.sk



Kasztel Hanus

Serwuje gościom tradycyjne dania kuchni góralskiej. Oryginalny wyremontowany piec nadal służy do wypieku prawdziwego, delikatnego, chrupkiego pieczywa domowego i chleba.

Spišské Hanušovce 10
www.penzionhanus.sk

PRESZÓV

Šarišska chiža, Preszów

Tradycyjne przysmaki w klasycznych wersjach w centrum miejskiego rezerwatu zabytków.

Hlavná 67, Prešov
www.sarisskachiza.sk

Restauracja Kulinár, Preszów

Znajduje się bezpośrednio w historycznym centrum Preszowa, w odnowionych podziemiach kamienicy. Regionalne potrawy przygotowywane są według tradycyjnych przepisów.

Hlavná 34, Preszów

Šariš Park, Preszów

Ośrodek rekreacyjny z szalasek, hotelem, drewnianymi chatkami, tradycyjną kuchnią regionu i mięsem prosto od rzeźnika.

www.relax.sarisark.sk

BARDEJÓV

Restauracja Roland

Restauracja znajduje się w samym centrum historycznego rynku w Bardejowie, w wyremontowanych podziemiach kamienicy pod numerem 12. Oprócz klasycznego jadłospisu oferuje także przysmaki kuchni regionalnej.

Bardejów, Radničné námestie 12
www.restauraciaroland.sk

STARÁ LUBOWLA

Salaš u Franka, Stara Lubowla

Pełna gama spiskich przysmaków i pieczony prosiak na zamówienie.

www.salasufranka.sk



LEWOCZA

Spišský Salaš, Spišské Podhradie

Tradycja kulinarna sięgająca 1964 roku. Dania kuchni domowej na bazie tradycyjnych przepisów, prawdziwa śliwowica i spiska borowiczka.

Levočská cesta, Spišské Podhradie

Hotel Stela****, Lewocza, restauracja

Hotel w samym sercu historycznego centrum. Dzieje budynku sięgają XIV wieku. Już w XVI wieku służył on jako zajazd dla kupców. Restauracja oferuje szeroki wybór dań kuchni słowackiej i międzynarodowej.

Námestie Majstra Pavla 55, Lewocza

SVIDNIK

Motorest Alpinka, Svidník

Zajazd Motorest Alpinka znajduje się w pobliżu Svidníka (ok. 3 km drogi w kierunku Polski). Obiekt znany z tradycyjnych dań domowych i regionalnych.

Svidník, kierunek Vyšný Komárnik

STROPKOV

Restauracja i winiarnia Kasztel Stropkov

W malowniczych pomieszczeniach dawnego kasztelu znajduje się elegancka restauracja o niepowtarzalnej atmosferze i wykwintnej ofercie.

Zámocká 3, Stropkov

www.restauraciakastiel.com



HUMIENNE

Hotel AliBaba***, Humienne

Tradycyjne dania kuchni góralskiej mają swoje stałe miejsce w jadłospisie tego nowoczesnego hotelu.

www.hotelalibaba.sk



Tradycyjne imprezy gastronomiczne

Festiwal Dobrego Smaku

Impreza gastronomiczna w centrum
Preszowa, **maj**

Guláš Fest Branisko, Restauracja Spišský salaš, Spiskie Podhradzie

Tradycyjny konkurs na najsmaczniejszy
gulasz

Made in Slovakia, Poprad

Festiwal popularyzujący wyjątkowe
i charakterystyczne dla Słowacji produkty,
lipiec/sierpień

Spiski Jarmark Ziemniaczany, Spiska Biela

tradycyjny pokaz i degustacja najpięk-
niejszych i najsmaczniejszych potraw
z ziemniaków, **september**

Tradycyjne górskie świniobicie, Czerwony Klasztor

Tradycyjne świniobicie na klasztorным
dziedzińcu, **grudzień**

Jarmark Bardejowski

Tradycyjny jarmark o ponad czterowie-
kowej tradycji w historycznym centrum
miasta, **sierpień**

Stropkowskie Dni Miodu

Festiwal miodu i pszczelarstwa dla miło-
śników miodu i pszczelarzy,
listopad/grudzień

Szwejkowskie Dni Piwa

Festiwal złocistego trunku z degustacją
piwa z małych browarów oraz bogatym
programem kulturalno-muzycznym,
kwiecień/maj

Mistrzostwa Domaszy w Gotowaniu Gulaszu

Konkurs na najsmaczniejszy gulasz o Or-
der Złotej Chochli, dla kucharzy-amato-
rów, **lipiec/sierpień**

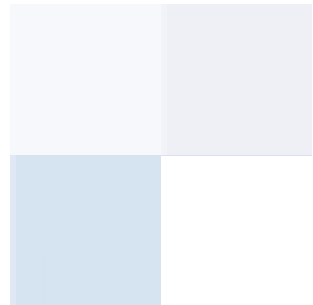




EURÓPSKA ÚNIA



regionálny
operačný
program



Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego “Inwestycja w Przyszłość”

Zestaw materiałów informacyjno-promocyjnych na temat kraju preszowskiego.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Regionalny Program Operacyjny, Oś priorytetowa 3: Wsparcie kulturalnego potencjału regionów i infrastruktury ruchu turystycznego, Działanie 3.2: Wsparcie i rozwój infrastruktury turystycznej – nieinwestycyjna działalność w ruchu turystycznym.