Malokarpatská kuchyňa a jej recepty :)

Charakteristika

Ku každodenným pokrmom sedliackych rodín patrili najmä múčne jedlá ako knedle, osúchy, dolky, knofle, dolky, podlisníky, šiflíky zo zemiakového cesta - scískanice, šúlance, gerheň[1] a chutné lokše. Z jedál „na lyžicu“ boli známe klasické husté polievky hlavne z fazule, šošovice, hrachu, cíceru alebo neodmysliteľná chrenová popri kôprovej, tekvicovej, zemiakovej, luskovej, rajčinovej či hubovej omáčke.

Samozrejme aj každá sviatočná chvíľa mala svoje tradičné koláče a iné pochúťky. Na fašiangy to boli fánky a šišky, na Veľkú noc makové, orechové záviny a veľkonočný baranček, na Vianoce nesmela chýbať vianočka, medovníčky a pupáky s makom. Kedysi sa určite žiadna svadba nezaobišla bez špeciálne zapletej calty[2].

Typické recepty

Calta

Dusená husacia pečeň

Fazuľová polievka, fyzulnačka

Grobské lokše

Husacia pečeň s jabĺčkami

Husacina

Lahôdková husacia krv

Lokše

Lokše s makom

Oškvarkové pagáčiky

Panenka s dubákovou omáčkou a knofľou

Pečená hus

Pečená kačka

Pezinská fazuľovica

Sádlovníky

Scískanice zo zemiakového cesta

Tekvicový prívarok

Tlačenka, presburšt

Zemiaková baba, gerheň

[1] Zemiaková baba.
[2] Svadobný alebo veľkonočný koláč.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania