

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 záviný a veľkonočný baranček, na Vianoce nsmela 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](#)

[Tlačénka, presburšt](#)

[Zemiaková baba, gerheň](#)

^[1] Zemiaková baba.

^[2] Svadobný alebo veľkonočný koláč.