

Chutné a voňavé Vianoce. Pripravte si tradičné pochútky

Štedrý deň sa blíži a mnohí už plánujú, čo chutné a voňavé položia na svoj rodinný stôl. Seredské novinky zozbierali domáce recepty od obyvateľov Serede a z nášho okolia, aby vás inšpirovali pri predvianočných prípravách.

Štedrovečerná pôstna polievka



Tradičné a rodina pokope – to je to najkrajšie na vianočných sviatkoch. Šošovicová pôstna polievka sa u nás v rodine traduje už roky a pre mňa je chuťovo dokonalá. Výborne chutí aj cez rok v zimnom období, pretože obsahuje šošovicu, ktorá zahreje aj zasýti, a veľa prínosnej koreňovej zeleniny.



Množstvo: 2 litre, **Príprava:** 20 min
Doba varenia: 35 min, **Vhodné od:** 4 rokov

Ingrediencie:

- 3 hrste hnedá šošovica
- 1,5 hrste sušené dubáky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 ks mrkva
- 1 ks petržlen
- 1/2 ks zeler
- 1/2 ks pór
- 1 ks červená cibuľa
- 1/2 PL hladká špaldová múka
- Na dochutenie: mlieko, bobkový list, maslo, celá rasca, soľ, koriander,
- kurkuma, domáca vegeta, mletá červená parika, muškátový oriešok, citrónová
- šťava, čerstvá petržlenová vňať

Postup:

Večer pred Štedrým dňom si namočíme do vody šošovicu a necháme ju namočenú celú noc. Ráno vodu zlejeme. Hneď ráno namočíme hríby do mlieka a necháme ich namočené až dovedy, kým sa dajú spolu so šošovicou variť. Hríby opláchneme od mlieka a spolu so šošovicou dáme variť do zhruba litra vody. Pridáme 2 bobkové listy a prekrojený strúčik cesnaku. Varíme pomaly zhruba 30 minút. Medzitým očistíme a pokrájame na kocky koreňovú zeleninu – mrkvu, petržlen, zeler (ak máme, pridáme aj maslovú tekvicu, stačí kúsok), pór a cibuľu. Na masle osmažíme dosklovitá cibuľu s rascou,

soľou, koriandrom a kurkumou. Pridáme nadrobno posekaný druhý strúčik cesnaku a domácu vegetu a všetkokrátko osmažíme. Zeleninu podlejeme horúcou vodou a dusíme pod pokrievkou domäkka cca 20 minút. Keď už sú šošovica s hríbmi mäkké, pridáme k nim domäkka udusenú zeleninu. Všetko spolu premiešame. Odoberieme jednu naberačku zeleniny aj s vodou a rozmixujeme ju s polovicou PL hladkej špaldovej múky. Rozmixovanú zeleninu vrátime do polievky, polievku dolejeme do dvoch litrov objemu vodou, pridáme do nej mletú červenú papriku a necháme ju zovrieť. Polievku vypneme a dochutíme muškátovým orieškom, soľou, citrónovou šťavou a čerstvou petržlenovou vňaťou.

TIP:

Lesné hríby pre deti sú na zväžení, určite ich však nepodávame skôr, než po dovŕšení 3 rokov, najlepšie až od 5 rokov. Bez hríbov je polievočka vhodná od 1,5 roka.

Vianočný zemiakový šalát

Náš rodinný recept na tradičný zemiakový šalát. Odľahčený, z ktorého nie je ťažko a ktorý si môžete dopriať naozaj bez výčitiek. Vďaka nálevu z mrkvy je neskutočne šťavnatý.



Množstvo: 4 - 5 porcií, **Príprava:** 30 min
Doba varenia: 30 - 40 min

Ingrediencie:

- 9 ks šalátové zemiaky
- 3 ks mrkva
- 3 ks zavaráné uhorky
- 4 PL tatárska omáčka
- 2 PL kyslá smotana 16% alebo smotanový jogurt 10%
- 2 PL 33% šľahačková smotana môže sa aj nechať
- 1 PL ocot, 1 ČL med, soľ, korenie, šťava z uhoriek
- 1 čl plnotučná horčic

Postup:

Zemiaky si umyjeme a vcelku ich dáme variť aj so šupkou do hrnca na cca 30-40 minút, závisí od veľkosti. Overíme vidličkou, či sú už mäkké. Dáme ich vychladnúť von. Medzitým si ošúpeme mrkvu, nakrájame na krúžky a dáme variť do cca 2 deci vody s medom a soľou domäkka. Pred koncom varenia, keď je mrkva už mäkká, pridáme ocot a necháme ešte dve minútky povariť. Trvá to približne 15 minút. Varíme ju prikrytú na menšom ohni (šťavu, ktorá nám varom zostane nevyliavame). Vychladnuté zemiaky ošúpeme, prekrojíme napoly a a pretlačíme cez zemiakové sitko do misky. Uhorky si nastrúhame na hrubom strúhadle. Uvarenú a vychladnutú mrkvu si tiež pretlačíme cez zemiakové sitko. Uhorky aj mrkvu šupneme k zemiakom a pridáme majonézu, smotany, horčicu, trochu šťavy z uhoriek, šťavu z varenej mrkvy, osolíme, dochutíme korením a premiešame. Ak mu ešte niečo chýba, dolejeme šťavy, dochutíme podľa seba.

TIP:

Šťavu z uvarenej mrkvy nevyliavajte, keď šalát vpije tekutinu na druhý deň, môžete doliať. Vynikajúce je pridať aj trochu chilli, trocha pomletých ľanových semiačok, alebo psylium pre lepšie trávenie. Do šalátu môžete pridať aj nadrobno nakrájané kapary, pár kusov. Potom ale uberte soli, respektíve už vôbec nesolte. Výborne v šaláte chutí aj pastrnák, môžete jeden pridať a uvariť spolu s mrkvou. Dodá šalátu jemný nádych sladkastej chuti. Ak si chcete pripraviť domácu majonézu, recept nájdete na mojich stránkach.

Tieto recepty do špeciálnej prílohy Seredských noviniek poskytla známa seredská kuchárka a propagátorka zdravej, sezónnej a lokálnej strany, Tinka Karmažín. Recepty pochádzajú z jej knihy Tinkine sviatočné recepty.

Rumové mesiačky

Ingrediencie:

- 3 vajíčka
- 12 dkg cukru
- 10 dkg maslo (nie margarín)
- 1 lyžička Kakao
- Polohrubá múka
-

Postup:

Žĺtky vymiešame s dobre zmäknutým (nie rozpusteným) maslom a cukrom. Pridáme kakao a sneh z 3 bielkov. Dáme upiecť a na vychladnuté cesto nalejeme polevu. POLEVA: 20 dkg cukru a 1 dcl rumu. Polevu nalejeme na vychladnuté cesto, vykrojíme mesiačky, alebo iné vzory.

Radvanská torta



Ingrediencie:

- 4 vajíčka – kolko vážia, tolko práškového cukru
- Kolko vážia 3 vajíčka – tolko hladkej múky
- ¼ kávovej lyžičky prášku do pečiva
- 5 polievkových lyžíc vody
- Sneh zo 4 bielkov

Postup:

Vajíčka rozmiešame s cukrom a za stáleho miešania postupne pridávame vodu. Hladkú múku zmiešame s práškom do pečiva, na záver zľahka primiešame sneh zo 4 bielkov. Toto cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a dáme upiecť na 180 stupňov. Po upečení cesto opatrne vyklopíme na dosku. Po vychladnutí rozrežeme na tri rovnaké pásy. PLNKA: 0,4 litra mlieka varíme s 1 vanilkovým cukrom a 0,1 litra mlieka rozmiešame so 4 polievkovými lyžicami majzény. Pomaly lejeme do vriaceho mlieka s vanilkou a miešame. Postupne bude hustnúť, miešame až do vychladnutia. Medzitým si vymiešame 20 dkg práškového cukru 24 dkg masla. Zmiešame s vychladnutou maizénovou hmotou. Na záver hmotu natrieme medzi pláty torty, vrch môžeme ozdobiť čokoládou.

Formičkové pečivo (medvedie tlapky)

Ingrediencie:

- 35 dkg hladkej múky
- 25 dkg masla
- 25 dkg cukru
- 1 vajce
- Kakao

Postup:

Ingrediencie zmiešame, vymiesime tvárne cesto a plníme ním formičky, nie úplne doplna. Pečieme na 170 stupňov, po upečení a miernom vychladnutí vyklopíme a obalíme v práškovom cukre.

cesto, zvalkáme dokopy a necháme stáť 15 minút. Toto zopakujeme trikrát. Z cesta môžeme vykrajovať kolieska alebo hviezdčky, dáme na plech, pečieme na 170 stupňov (pozor, treba strážiť, lebo môžu zhorieť). Po upečení ešte teplé obalíme v práškovom cukre a vychladnuté môžeme zlepovať s kvalitným domácim marhuľovým lekvárom.

Sadlové pečivo

Ingrediencie:

- 1 kg hladkej múky – rozdelíme na dve polovice
- ½ múky zmiešame s 3 dcl hustejšej smotany, ktorú si vyrobíme nasledovne: kyslú smotanu zmiešame s hustou kvalitnou sladkou smotanou (smotana na šľahanie)
- ½ múky zmiešame s 0,5 kg sadlom, ktoré sme

naškrabali (sadlo musí byť z brušnej dutiny prasiatka, takú dostať už jedine z domácich zabíjačiek)

Postup:

Najprv si vyvalkáme smotanové cesto a naňho si potom vyvalkáme aj sadlové cesto. Preložíme cesto, zvalkáme dokopy a necháme stáť 15 minút. Toto zopakujeme trikrát. Z cesta môžeme vykrajovať kolieska alebo hviezdčky, dáme na plech, pečieme na 170 stupňov (pozor, treba strážiť, lebo môžu zhorieť). Po upečení ešte teplé obalíme v práškovom cukre a vychladnuté môžeme zlepovať s kvalitným domácim marhuľovým lekvárom.

Recepty poskytla Eva Vrabcová

Pečená kačka s červenou kapustou

Ingrediencie:

- 1 ks kačica (ideálne domáca), rasca, soľ
- Dusená kapusta: 2 ks jablká, červená kapusta, masť, cibuľa, ocot, kryštálový cukor, bobkový list, čierne korenie, soľ

Postup:

Kačku dobre osolíme, posypeme rascou zvonku i zvnútra, necháme ju odležať aspoň 2 hodiny. Potom ju premiestnime na pekáč (s pokrievkou), podlejeme trochou vody a dáme piecť na 180 °C, asi 90 minút. Ak nemáme pekáč s pokrievkou, kačicu uzavrieme v pekáči alobalom. Po asi hodine pečenia vidličkou poprepichujeme kožu (aby vytielol prebytočný tuk), zakryjeme a vrátime naspäť do rúry. Po polhodine zložíme pokrievku, zvýšime teplotu na 200 °C a za občasného polievania výpekou pečieme kačku ďalšiu hodinu, pekne do chrupkava. Kým sa kačka pečie, pripravíme si dusenú kapustu. Kapustu nakrájame na tenké prúžky alebo spolu s jablkami (nemusíme šúpať) postrúhame na strúhadle či v kuchynskom robotovi. Vo väčšom hrnci roztopíme masť a pridáme nakrájanú cibuľku. Keď získa sklovitý nádych, prisypeme kapustu a necháme ju chvíľku podusiť. Pridáme niekoľko lyžíc cukru a tiež bobkový list a trochu octu. Dobre premiešame, kým sa cukor nerozpustí. Keď kapusta trochu stratí objem, pridáme aj jabĺčka. Osolíme, okoreníme a premiešame. Necháme zovrieť, podlejeme vodou, zakryjeme a dusíme domäkka. Nakoniec ochutnáme a podľa potreby pridávame jednotlivé korenie (prípadne aj ocot, či cukor), aby sme dosiahli nami požadovanú chuť a vyváženosť jednotlivých chutí.

Recept poskytol Benjamin Gombos

Dolnostredské makové pupáky



Postup:

Na kocky pokrájame staré rožky alebo vianočku. V teplom mlieku rozpustíme cukor, pripravené kocky popraskáme sladkým mliekom a posypeme zomletým makom zmiešaným s práškovým cukrom. Toto jedlo sa podávalo cez deň pred Štedrou večerou.

Domáce slíže

Postup:

Hrubú múku zmiešame s vodou a trochou soli. Kto chce, môže pridať vajce, ale nie je potrebné. Na doske vymiesime polotuhé cesto, rozgúľame cesto na hrúbku asi 2 milimetre, alebo ako kto má rád. Rozgúľané cesto narežeme na pásy približne 7 centimetrové (kto aké dlhé slíže chce) a nožom krájame hrubé slíže. Prípadne môžeme krájať aj na šiflíky (kocky). Vo vriacej osolenej vode slíže vyvaríme a uvarené prepláchneme studenou vodou. Slíže podávame ako potrebujeme – na sladko s makom, s orechmi, alebo na slano. Ocotky vieme využiť ešte na ocetkovú polievku.

Kapustové šiflíky

Postup:

Bielu kapustu pokrájame na hrubom struháku, zmiešame s troškou bravčovej masti a pečieme v trube na 180 – 200 stupňoch. Kapustu z času na čas premiešame, začne naberať hnedú farbu. Upečenú kapustu zmiešame so šiflíkmi (alebo hrubými slížami, podľa chuti). Môžeme podávať na sladko - kapustové šiflíky posypeme cukrom, alebo na slano – šiflíky osolíme a môžeme pridať oškvarky, alebo opraženú slaninku. Kapusta upečená takýmto spôsobom sa dá využiť aj na kysnuté cesto, do kapustníkov.

Varený bôb

Postup:

Na štedrý deň nesmie chýbať na stole bôb uvarený v slanej vode.

Recepty poskytla Zuzana Chalupková

Vzniká nový kalendár na rok 2025, ktorý bude v znamení lokálnych jedál Serede a okolia. V prípade záujmu o viac informácií kontaktujte: **Martina Hilkevičová** martina.hilkevicova@gmail.com

SPRACOVALA ZUZANA SLAHUČKOVÁ