



NEMZETSTRATÉGIAI KUTATÓINTÉZET

GASTROKULTÚRNE TRADÍCIE V POHRANIČNEJ OBLASTI PEŠTIANskej ŽUPY





NEMZETSTRATÉGIAI KUTATÓINTÉZET

**GASTROKULTÚRNE TRADÍCIE
V POHRANIČNEJ OBLASTI
PEŠTIANskej ŽUPY**

VÁŽENÝ ČITATEL!

Prostřednictvím publikace Národního strategického výzkumného ústavu (Nemzetstratégiai Kutatóintézet) Vás pozýváme na vzrušující gastronomickou prehliadku, ktorá ponúka náhľad do gastronomických tradícií Peštianskej župy. Jej bohatstvo sa skrýva v tom, že sa môže pýšiť kreatívnymi jedlami a jedinečnými charakteristickými chuťami, keďže tradičné jedlá miestneho maďarského obyvateľstva sa miešajú s tradíciami prípravy jedál viacerých národností, ako sú Švábi, Srbi a Slováci. Zároveň sa oblasť dotýka aj regiónu Palócov, ktorého kultúra má takisto významný vplyv na tradície a gastronomické osobitosti severnej časti Peštianskej župy (bývalý Hont, Börzsöny). Rozmanitosť jedál a spôsobov ich prípravy ponúka obyvateľom aj návštevníkom tejto oblasti mimoriadny zážitok.

Popri spomínaných tradíciách, ktoré mali vplyv na gastronómiu Peštianskej župy, existujú aj jedlá, ktoré sú pre usadlosti v Peštianskej župe vyslovene typické. Vedeli ste, že jeden z najznámejších maďarských dezertov vytvoril cukrársky majster z mesta Fót József Béla Szőcs, pre Svetovú výstavu 1958 v Bruseli? Traduje sa, že je pomenovaný po vrchu Somlyó, ktorý sa nachádza na okraji vrchoviny Gödöllő. Pri uvedení na svetovej výstave sa spomína už pod menom „samlói” (šomlovské). Nevedno, či išlo o preklep alebo niekto nevedel, ako sa má názov vysloviť, pod názvom „samlói” sa však stali svetoznámymi.

Okrem týchto špecialít v našej publikácii chceme predstaviť aj zaujímavosti miest v Peštianskej župe, ktoré sú často navštevované turistami, rôzne jedlá typické pre jednotlivé obce alebo nejakým spôsobom zaujímavé, spôsob ich prípravy, aby sme aj takto oživilí tradičné a regionálne chute a zachovali ich pre budúce generácie.

Pridajte sa k nám na tejto dobrodružnej ceste plnej bohatých chutí! Objavme spolu pestrofarebný svet gastronómie Peštianskej župy!

I. PESTROŠŤ GASTRONÓMIE

Zo všetkých regiónov je Stredné Maďarsko najmenšie, vďaka svojej zemepisnej polohe nás však miestne stravovacie zvyklosti prekvapia svojou pestrosťou. Z juhu ho ohraničuje Dolná zem (Alföld), zo severu ohyb Dunaja, zo západu hornaté kraje Vértess a Budínske vrchy, na východe vrchovina Gödöllő, navyše cez neho preteká Dunaj. Ak by to nepostačovalo ako vysvetlenie rôznorodosti surovín a spôsobov prípravy jedál, prispieva k nim aj blízkosť hlavného mesta, keďže zásobovanie takéhoto mesta surovinami musí byť bezpodmienečne bohaté.

Položme si otázku: môže vôbec župa mať samostatnú gastronómiu? Jednotlivé krajinné oblasti sa rozhodne môžu pýšiť typickými jedlami, ako je dolnozemský šlambuc alebo západo-zadunajské dödölle, aby sme spomenuli len zopár príkladov. Ale ako môže jedna župa prispieť ku kultúre stravovania a gastronómii? Odpoveď na túto otázku prináša práve táto zbierka, z ktorej je jasné: áno, existujú jedlá, spôsoby prípravy a výrobky typické vyslovene pre usadlosti a regióny v Peštianskej župe. Z takých sme pripravili bohatý a „chutný“ výber.

KISMAROS (MALÝ MAROČ)

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Ak navštívite túto obec, pozrite si rímskokatolícky kostol, ktorý bol postavený v r. 1827 v štýle klasicizmu. Pôvode išlo o jednolodovú budovu, ktorú na začiatku 20. storočia rozšírili o bočnú loď. Nadácia Múzeum dediny Kismaros založená v r. 1992 spravuje Švábsku muzeálnu zbierku Kismaros (predtým: Múzeum dediny Kismaros), úlohou ktorej je od r. 1993 neustále spravovať, rozširovať, predvážať a dokumentovať materiály stálej folklórnej a regionálnej historickej výstavy pod názvom „Tváre a predmety z minulosti obce Kismaros“. Nesmiete vynechať ani lesnú železnicu v Királyrét, ktorá je jednou z najstarších lesných železníc v Maďarsku. Vedie v údolí potoka Morgó, ktorý zhromažďuje vody najväčšej kotliny pohoria Börzsöny (Brežany) od brehu Dunaja cez obec Szokolya po Királyrét.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

V obci Kismaros má dodnes tradíciu mnoho švábskych jedál, ktoré miestni radi pripravujú nielen pre seba, ale aj pre hostí. Ide napríklad o švábsku kapustu alebo švábsku kapustu so slaninou a kysnutými knedličkami, zemiakové knedličky saures, šupfnudle alebo fluta.

Švábska slaninová kapusta s kysnutými knedličkami



Suroviny pre 4 osoby:

75 dkg kyslej kapusty, 25 dkg údenej mäsitej slaniny (koložvárskej), 1 stredne veľká cibuľa, masť, soľ.

Na knedličky: 2,5 dl mlieka, 20 – 25 dkg múky, 1 čajová lyžička masť, 2 dkg droždia, štipka soli.

Recept: slaninu nakrájame na plátky, potom na väčšie kocky. V približne troj- alebo štvorlitrovom hrnci vypečieme zo slaniny masť, pridáme nakrájanú cibuľu, opražíme do sklovita, trochu sa môže aj priškvariť. Kyslú kapustu dôkladne premyjeme (slanina je dosť slaná), pridáme do hrnca, spolu niekoľko minút podusíme, potom podlejeme takým množstvom vody, aby zakryla kapustu. Privedieme do varu a pomaly varíme, kým kapusta nezmäkne. Zatiaľ si pripravíme kysnuté cesto. Droždie rozmiešame vo vlažnom mlieku, necháme napučať a s trochou múky pripravíme kvások. Potom pridáme zvyšok mlieka, múky aj masť. Dôkladne vymiesime, bochník necháme približne 20 minút odležať, potom vyvaľkáme na hrúbku palca a vykrajovačom na šišky vykrojíme 10 – 12 maličkých knedličiek. Tieto mini bochníčky dôkladne premiesime, položíme na pomúčenú dosku, prikryjeme a necháme odpočívať najmenej 30 minút na teplom mieste. Medzitým sa uvarí kapusta. Z hrnca prikrytého pokrievkou scedíme šťavu z kapusty do teflónovej alebo liatinovej rajnice, pridáme ešte 1 poriadnu polievkovú lyžicu masť a cca 1 kávovú lyžičku soli, privedieme do varu. V rajnici musí byť najmenej 2 cm tekutiny, inak sa odparí skôr, ako sa knedličky uvaria. Keď tekutina vrie, opatrne do nej vložíme knedličky, prikryjeme a 50 – 60 minút pomaly dusíme. Keď sú hotové, tekutina by sa mala odpariť a cesto by sa malo pripieť k masť, spodok by mal byť chutný a klopavo chrumkavý. Potom navrch položíme kapustu a podávame so zemiakmi uvarenými v slanej vode.

Saures



Suroviny pre 15 osôb:

4 kg bravčového pliecka, 30 dkg
bravčovej pečienky, 15 dkg pľúc, 2 ks
ľadvinky, 2 kg cibule, 5 polievkových
lyžíc bravčovej masti, 4 polievkové
lyžice mletej papriky, 2 polievkové
lyžice soli, 1 polievková lyžica
majoránu, 1 čajová lyžička mletého

čierneho korenia, 4 – 5 bobkových listov, 15 – 20 dkg múky, 3 polievkové lyžice octu.

Recept: mäso a cibuľu nakrájame na kocky, cibuľu podusíme v rozpustenej masti. Pridáme papriku, soľ, majorán, čierne korenie a bobkový list. Primiešame mäso, podlejeme cca 2 l vody, privedieme do varu a po zovretí cca 1 a pol hodiny varíme pod pokrievkou. Keď je všetko mäso mäkké, pripravíme zápražku. Múku nahladko rozmiešame s 8 dl vody, ochutíme octom a po troške primiešame k jedlu. Podávame s čerstvým chlebom alebo zemiakovými knedličkami.

NAGYMAROS (VEĽKÝ MAROČ)

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Medzi miestne zaujímavosti patrí Švábsky dom a rímskokatolícky kostol zo 14. storočia. Veža má na spodku štvorcový pôdorys, od druhého poschodie je osemhranná, bola postavená v 15. storočí vedľa štítovej lode. K lodi je pripojená gotická kaplnka s opornými piliermi ukončenými tromi stenami osemhranu a sakristia. Na severnej strane kostola bol náhrobný kameň z červeného mramoru zo 14. storočia, ktorý sa dostal do Múzea kráľa Mateja vo Vyšehrade (Visegrád). Reformovaný kostol bol postavený v r. 1798, kvôli tzn. tolerančnému patentu bez veže. Veža k nemu bola pristavaná počas rekonštrukcie v r. 1934, na základe plánov, ktorých autorom bola Károly Kós. Ak zvýši čas, do programu treba zaradiť sochu a pamätný dom Kálmána Kittenbergera, Juliánovu rozhľadňu, Relikviovú vlajku, kaplnku a kalváriu svätého Rocha, sochy svätého Štefana, kráľovnej Gizelly, svätého Martina, žobrákovu sochu, ako aj Strom života.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

Pre Nagymaros je takisto typická dominancia jedál švábskeho pôvodu, ako sú švábska slaninová kapusta s kysnutými knedličkami, švábsky paprikáš a zavarená polievka, syrové halušky s cibuľou, šišky z odpaľovaného cesta alebo zelerový zemiakový šalát.

Mníškine šišky

Suroviny približne na 20 kusov:

3 polievkové lyžice masla, 2 polievkové lyžice cukru, 10 dkg múky, 2 vajcia, ½ balíčka kypriaceho prášku do pečiva, soľ, 75 dkg masti alebo oleja na vyprážanie, práškový cukor.

Recept: v hrnci rozmiešame maslo so štipkou soli, s cukrom, s 1,2 dl vody a privedieme do varu. Stiahneme z plameňa, pridáme múku a varechou ju dôkladne rozmiešame. Hrnec vrátime na sporák a cesto na miernom plameni miešame dovtedy, kým sa na spodku hrnca nevytvorí biela vrstva. Hrnec stiahneme z plameňa a po jednom primiešame vajcia. Pridáme a dôkladne vmiešame kypriaci prášok do pečiva, potom necháme cesto vychladnúť. Vo fritéze alebo v hlbšom hrnci zohrejeme tuk. Dostatočne horúci je vtedy, keď do neho ponoríme varechu a okolo nej sa začnú vytvárať bublinky. Z cesta pomocou čajovej lyžičky vytvaramenšie kopčeky, ktoré vyprážame v tuku do zlatožlta. Upečené šišky vyberieme pomocou dierkovanej naberačky z horúceho tuku, položíme na papierovú utierku a necháme odkvapať. Podávame horúce, posypané práškovým cukrom.

Švábska zavarená polievka

Suroviny pre 4 osoby:

droby z 2 kurčiat, 30 dkg polievkovej zeleniny, 1 kytica petržlenovej vňate, menšia cibuľa (v lete), 1 paprika, 1 paradajka, 1 lyžica leča (v zime), 6 – 8 gulôčok čierneho korenia, soľ podľa chuti.

Recept: suroviny uvaríme do mäkkka, potom zahustíme riedkou zápražkou, ktorú sme obohatili o mletú červenú papriku a petržlenovú vňať. Do polievky: 2 žemle namočíme, vytlačíme, ochutíme soľou, mletým čiernym korením, petržlenovou vňaťou a dôkladne vymiešame s 2 celými vajčkami. Z masy vytvaramenšie pagáčiky, ktoré vyprážame do červena v hlbkej vrstve horúceho oleja. Keď polievka po zahutení zápražkou zovrie, vložíme do nej aj pagáčiky a počkáme, kým opäť zovrie.

VECSÉS

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Založenie farnosti rímskokatolíckeho kostola sa spája s menom János Fehér, išlo o miestneho farára. Cirkev z Vecséselep sa osamostatnila 1. januára 1925. Medzi pamätihodnosti v meste Vecsés ďalej patria Háj hrdinov, Alžbetino námestie a jeho pamiatky, výstavisko Maďarského múzea ropného a plynárenského priemyslu, Kultúrne centrum Ágnes Bálintovej a Studňa koruny svätého Štefana.

Jedlá charakteristické pre mesto (a/alebo blízke okolie)

História kyslej kapusty úzko súvisí s históriou mesta. Do usadlosti, ktorá sa pod tureckou nadvládou vyludnila, sa na konci 18. storočia prisťahovalo 50 rodín z okolia nemeckého mesta Ulm. Takto presídlení švábi so sebou priniesli pestovanie kapusty a kyslá kapusta sa tu dodnes pripravuje podľa ich postupu. Vecséšská kapusta predstavuje základnú surovinu pre množstvo jedál, ako sú napríklad segedínska kapusta, zabíjačková kapusta, kapustový závin a kapustové palacinky. Kyslá kapusta sa pripravuje špeciálnym postupom kvasenia: nakrája sa na šírku 1,5 – 3 mm, ochutí sa soľou a korením (paprikou, čiernym korením, kôprom, koriandrom, bobjovým listom), potom sa kvasí tzn. kontrolovaným mliečnym kvasením. Pritom soľ vytiahne vodu z kapusty a cukry sa premenia na mliečne kyseliny, takto sa dosiahne príjemne kyslá chuť. Kapusta sa kedysi ukladala do vrstiev v drevených sudoch, stlačila sa, na spodok a na vrch sa ukladali kapustné listy.

Plnené kapustníky (flekni)

Suroviny: 35 dkg mletého bravčového mäsa, 2 čajové lyžičky mletej červenej papriky, 1 cibuľa, soľ, mleté čierne korenie, 3 strúčiky cesnaku, 1 vajce, 50 dkg zemiakov, 15 dkg múky, 3 polievkové lyžice bravčovej masti. Rastlinný olej na vyprážanie.

Recept: zemiaky očistíme, nakrájame na kocky a uvaríme v mierne osolenej vode. Trochu necháme vychladnúť, potom popučíme. Pridáme vajíčka, podľa chuti osolíme a vypracujeme cesto s pridaním takého množstva múky, koľko prijme. Vyklopíme z misy na pomúčenú dosku a dôkladne vypracujeme. Necháme odpočívať, kým pripravujeme

plnku. Cibuľu očistíme, nakrájame na drobné kocky a popražíme na masť. Stiahneme z plameňa, primiešame papriku, mleté mäso a popučený cesnak. Vrátime na plameň a podľa chuti pridáme soľ a čierne korenie. Opečieme a necháme vychladnúť. Cesto rozvalkáme na hrúbku pol centimetra a vykrojíme z neho väčšie obdĺžniky. Do stredu každého kúska položíme asi 1 polievkovú lyžicu mäsovej plnky, potom cesto preložíme napoly. Okraje na oboch stranách dôkladne pritlačíme, najlepšie aj vidličkou, aby plnka určite nevytiekla. V horúcom oleji kapustníky vypečieme do zlatohneda. Podávame s kyslou smotanou.

Závin s kapustou, hroznom a mrkvou



Suroviny na cesto:

60 dkg múky, 4 dl vlažnej vody, 1 polievková lyžica octu, štipka soli, 1 vajce, 20 dkg bravčovej masti.

Na kapustovú plnku: 40 dkg strúhanej kapusty, 1 varecha bravčovej masti, 1 kávová lyžička soli, 2 strapce hrozna.

Na mrkvovú plnku: 1 väčšia mrkva, 1 polievková lyžica strúhanky, 1 čajová lyžička mletej škoric, 1 vanilkový cukor, 3 polievkové lyžice kryštálového cukru.

Recept: do múky rozbijeme 1 vajce, pridáme štipku soli. Vo vlažnej vode rozmiešame ocot, postupne ho pridávame k múke a vypracujeme cesto. Dôkladne vymiesime, potom na pomúcenej doske vytvarujeme z cesta dva bochníky. Prikryté necháme 20 minút odpočívať. Kapustu nastrúhame, podusíme na masť, mierne osolíme. Plech vymastíme masťou, zvyšnú masť roztopíme. Na stôl položíme utierku vysypanú múkou. Odležané cesto na povrchu potrieme roztopenou masťou a na stole rozťahujeme na tenké cesto. Okraje zarovnáme. Posypeme dusenou kapustou. Okraje zahneme nahor a aj tam dáme kapustu. Na povrch naukladáme hrozno, pokvapkáme roztopenou masťou a zľahka podhadzovaním zvinieme do závinu. Uložíme na plech. Aj druhý bochník rozťahujeme na tenké cesto na pomúčenom obruse. Okraje odrežeme, navrch nastrúhame mrkvu. Okraje zahneme nahor, aj na kraj dáme mrkvu. Posypeme malým množstvom strúhanky, ochutíme škoricou, vanilkovým cukrom. Pokvapkáme roztopenou masťou, zaviníme, položíme na plech. Vrch pretrieme masťou a upečieme. Vlažné sa dajú pekne krájať.

PILISSZENTKERESZT (MLYNKY)

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Dom slovenskej krajiny v obci Pilisszentkereszt odzrkadľuje typické tradície slovenskej ľudovej architektúry, nájdeme tu zbierku folklórnej a miestnej histórie. V juhozápadnej časti obce, na východnom úpätí (svahu) Pilišských vrchov nájdeme ruiny, ktoré ukrývajú základy prvého kláštora s kostolom cisterciánskeho rádu v Maďarsku; a ak idete okolo, nevynechajte ani neďalekú farnosť Svätého kríža. Kostol má charakter historickej pamiatky. Vežu dostal v r. 1803, hlavný oltár s ukrižovaným Kristom pochádza z r. 1774, dva vedľajšie oltáre a kazateľnica pochádzajú z konca 17. storočia. Ide o vzácne pamiatky, ktoré sú pozoruhodné aj z celoštátneho hľadiska. Je málo kostolov, kde sa takýmto efektívnym spôsobom snúbia štýly baroka a copf. Ak máte na objavovanie okolia viac času, odporúčame ešte Svätú studňu, kaňon, Zbojnícku skalú, skalú Železná brána, Čertovu diery Szoplák, rozhľadne Rezső a Dobogókő a roklinu potoka Dera.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

Jedlá typické pre Pilisszentkereszt boli stáročia predovšetkým pod vplyvom gastronómie švábskeho (nemeckého) a slovenského obyvateľstva. Preto tu gazdinky často varia zemiakové placky, strapačky a kapustové halušky.

Strapačky



Suroviny:

80 dkg zemiakov, 1 vajce, 35 dkg hladkej múky, 1 kávová lyžička soli, 1,5 dl vody, 125 g údenej slaniny, 1 stredne veľká cibuľa, 40 dkg bryndze, 2 dl kyslej smotany.

Recept: zemiaky očistíme a najemno nastrúhame. Pridáme štipku soli, necháme postáť 10 minút a vytlačíme šťavu. Vytlačené zemiaky zmiešame s vajítkom, múkou a takým množstvom vody, aby vzniklo cesto husté ako na nokerle. Natrháme do vriacej, slabo osolenej vody. Keď vyplávajú na hladinu, varíme ešte 2 minúty, potom scedíme, ale z vody, v

ktorej sa varili, odložíme 1 deciliter. Slaninu vypražíme v kastróliku, vyberieme naberačkou s dierkami. Do masti, ktorá zostala po slanine, vložíme nadrobno nakrájanú cibuľku a upražíme ju. Pridáme bryndzu, kyslú smotanu a premiešame. Pridáme odloženú vodu a povaríme. Vložíme strapačky, premiešame a môžeme podávať. Podávame s opraženou slaninkou a extra dávkou kyslej smotany.

Kapustové halušky



Suroviny:

2 kg kapusty, 1,5 kg zemiakov, 50 dkg hladkej múky, 1 dl slnečnicového oleja, soľ a čierne korenie podľa chuti, 1 vajce.

Recept: kapustu nastrúhame a udusíme na oleji s troškou soli a čierneho korenia. Medzitým dáme vo veľkom hrnci zovrieť vodu so soľou a troškou oleja. Kým voda zovrie, surové zemiaky nastrúhame. Primiešame jedno celé vajce, soľ, čierne korenie a toľko múky, aby vzniklo tuhé cesto. Zemiakové cesto natrháme cez haluškovník do vriacej vody. Halušky sa uvaria približne za 7 – 10 minút, potom ich scedíme a pomiešame s kapustou.

VÁCRA TÓT (RATOVEC)

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Botanická záhrada v obci Vácrátót je známa na medzinárodnej úrovni a ročne privíta približne 100 000 návštevníkov. Nachádza sa tu najväčšie arborétum v krajine, pričom v skleníčkovej časti a v záhradnej skalke okrem rôznych exotických rastlín môžeme obdivovať aj mimoriadne bohatú zbierku stromov a krovín, ako aj záhradu biblických rastlín. Na území chránenej prírodnej oblasti Botanického výskumného ústavu Maďarskej akadémie vied tu stojí budova s mimoriadne zaujímavou históriou, ktorá má štatút chránenej pamiatky, **Vigyázóho kúria**. 180-ročnú romantickú záhradu, ktorá je chránená ako prírodná aj umelecká pamiatka, ako aj najbohatšiu vedeckú zbierku živých rastlín v krajine, ktorá sa tu nachádza, navštívi ročne 80 000 návštevníkov. V tejto malej obci nájdeme aj **sochu Sándora Petőfiho**, **Kostol Svätej Trojice** a **pamätník obetiam svetových vojen**.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

Pracovníci obecného múzea a samosprávy sa zhodujú, že pre obec je charakteristická kombinácia maďarskej a slovenskej kuchyne. Obyvatelia, ktorí sa tu usídlili v 18. storočí, boli prevažne Maďari, ktorí uzatvárali manželstvá z okolitých usadlostí so slovenským materinským jazykom. Výsledkom bolo, že väčšina obyvateľov sa považovala za Maďarov, ale žili a rozprávali po slovensky. V r. 1970 už len 30 % obyvateľov hovorilo po slovensky, obvykle starší občania.

Ganca



Suroviny:

800 g zemiakov, 170 – 180 g múky,
2 cibule, 2 strúčiky cesnaku,
60 g bravčovej masti, soľ,
čierne korenie, kyslá smotana.

Recept: zemiaky uvaríme v slanej vode domäkka, potom polovicu vody zlejeme a so zvyškom vody zemiaky popučíme na konzistenciu zemiakovej kaše. Prisypane múkou a za stáleho miešania na slabom plameni dlho varíme, aby kaša 10 – 15 minút „pobublávala“, aby bola múka dostatočne tepelne spracovaná. Cibulu a cesnak nakrájame nadrobno, v kastróliku ich opražíme na masť, osolíme, okoreníme, podusíme, potom pomocou vymastenej alebo naolejovanej lyžice do kastróla natrháme zo zemiakovej masy veľké halušky. Silno opražíme zo všetkých strán a podávame s kyslou smotanou.

Pirohy (perky)



Suroviny:

900 g zemiakov, 300 g polohrubej
múky, 1/4 kávovej lyžičky soli.
Na plnku: 400 g lekváru, 300 g
mletého maku, práškový cukor.

Recept: na cesto uvaríme zemiaky domäkka, ošúpeme ich a nastrúhame najemno. Pridáme múku a soľ a vymiesime cesto. Nemiešame veľmi dlho, aby cesto nebolo lepkavé. Na pomúčenej doske cesto vyvaľkáme na hrúbku 3 mm a narežeme na obdĺžniky veľké cca 6 x 12 cm. Do stredu každého kúska položíme lyžicu slivkového lekváru, preložíme napoly a okraje pritlačíme vidličkou (tak lekvár počas varenia nevytečie z cesta). Vo väčšej nádobe dáme zovrieť vodu, plnené taštičky vložíme do vriacej vody (naraz varíme cca 10 – 15 kusov). Počkáme, kým taštičky vyplávajú na hladinu a varíme ešte 1 – 2 minúty, potom ich z vody vyberieme. Odkvapkané taštičky vyvaľkáme v maku, posypeme práškovým cukrom a podávame.

POMÁZ

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Pri prechádzke v meste Pomáz určite navštívte **Farský kostol kráľa svätého Štefana, Srbskú ulicu a kostol, kaštieľ Teleki-Wattay**, ktorý postavil v r. 1773 jeden z potomkov budínskej rodiny Bornemissza Bolgár, Pál Wattay de Felső-Vatta. Kaštieľ a panstvo neskôr zdedila jeho neter, manželka Józsefa Telekiho. Ich vnuk, József Teleki, prvý prezident Maďarskej akadémie vied, tu napísal svoje historické dielo „Obdobie Hunyadiovcov v Uhorsku“ a traduje sa, že v kaštieli ako hostia zotrvalo mnoho známych básnikov tej doby: Ádám Pálóczi Horváth, János Erdélyi, Sándor Vachott. Za spomenutie stojí aj Jánov prameň, busta Alberta Wassa, historická zbierka obce, Luppovo mauzóleum, Radnaiho vila a reformovaný kostol postavený v štýle klasicizmu.

Jedlá charakteristické pre mesto (a/alebo blízke okolie)

Keď hovoríme o meste Pomáz, môžeme spomenúť národnú kuchyňu miestnych Srbov, ktorá prenikla aj do gastronómie maďarských rodín. Vďaka tomu sa tu často pripravujú jedlá, ktoré začínajú slovom „rácky“ (Rác znamená juhoslovanský, srbský): rácke zemiaky, rácka čaja, rácke buchtičky, rácky guláš, rácke mäso, rácky paprikáš, rácky kapor, rácky šalát atď. Pre srbské varenie je charakteristické, že majú radi výrazné chute, používajú viac korenín, ako je u nás obvyklé, polievka je neodmysliteľným prvým chodom obeda, mlieko a smotanu používajú pri príprave jedla málokedy a chody sa najčastejšie ochucujú zelenou paprikou, paradajkami, baklažánom, v zime lečom.

Srbské prekladané lečo



Suroviny:

2 páry párkov, 4 dkg masti,
75 dkg zelenej papriky,
75 dkg paradajok, 15 dkg cibule, soľ,
mletá červená paprika, 12 dkg údenej
slaniny, 50 dkg zemiakov.

Recept: cibuľu nakrájame na kolieska a upražíme na masti, posypeme mletou červenou paprikou, pridáme 2 – 3 nakrájané paradajky, osolíme a uvaríme z nich omáčku. Zelenú papriku zbavenú jadra nakrájame na kolieska, paradajky a ošúpané zemiaky, ktoré sme predtým uvarili na šupke, nakrájame na plátky. Suroviny ukladáme do vrstiev do ohňovzdornej misy vymastenej masťou, na spodok vrstvu zemiakov, na to nakrájanú zelenú papriku a párky nakrájané na kolieska, napokon plátky paradajok. Opakujeme v tomto poradí, kým sa suroviny neminú. Na vrch ukladáme plátky mäsitej slaniny, nalejeme zvyšok šťavy a pečieme v rúre 35 – 40 minút.

Džuvec



Suroviny na 5 porcií:

10 dkg zelenej fazuľky, 50 dkg zelenej
papriky, 15 dkg ryže, 50 dkg paradajok,
1 polievková lyžica paradajkovej šťavy,
1 zväzok petržlenovej vňate, 5 dl kostného
vývaru, niekoľko vetvičiek zelerovej vňate,
60 dkg vykosteného bravčového karé,
8 dkg masti, 2 cibule, 20 dkg zemiakov,
2 strúčiky cesnaku, 30 dkg baklažánu,
1 veľká mäsitá paprika, soľ podľa chuti.

Recept: nakrájané mäso osolíme a na horúcej masti z oboch strán prudko opečieme, potom vyberieme a preložíme do inej nádoby. Vo zvyšnej masti opražíme kolieska cibule, nakrájanú mäsitú papriku, zemiaky nakrájané na tenké plátky, podlejeme vývarom a podusíme do sklovita. Potom pridáme ošúpané nakrájané paradajky, očistenú podusenú zelenú fazuľku a nakrájanú papriku, ktorú sme zbavili jadrovníka a spolu ďalej dusíme. Odparenú tekutinu doplníme. Keď je zelenina takmer úplne mäkká, pridáme mäso, prisypeme ryžu, osolíme, prikryjeme plátkami paradajok, podľa potreby prilejeme vývar a všetko spolu podusíme.

SZENTENDRE (SVÄTÝ ONDREJ)

Zaujímavosti a turistické atrakcie

V meste Szentendre očakáva návštevníkov hladných po kultúre mnoho múzeí. **Pamätné múzeum Ámos Imre – Anna Margit** ponúka pohľad na diela týchto manželov – maliarov, **Múzeum Bélu Czóbela** zase ukrýva diela tohto maliara – postimpresionistu. **Múzeum Margit Kovácsovej** má zaujímavú grécku fasádu s keramickým obložením, ktoré svojimi motívmi pripomína prácu Margit Kovácsovej, resp. odráža renesančnú rohovú výzdobu susednej budovy. Ak máte chuť radšej si obzerať kostoly, odporúčame **Kostol svätého Petra a Pavla**, ktorý je jedným z pôvodne srbských ortodoxných, dnes rímskokatolíckych kostolov v meste. Ak zájdete do mesta, bezpodmienečne sa prejdite po prekrásnom dunajskom korze, po hlavnom námestí, pozrite si aj **Kostolný vrch a skanzen**.

Jedlá charakteristické pre mesto (a/alebo jeho blízke okolie)

V miestnej gastronómii je cítiť silný vplyv srbských tradícií, za typické jedlá sa považujú hornouhorská (felvidéki) polievka s knedličkami, tvarohový koláč, hravo pomenovaná frknutá polievka s mrveničkou, jahňacina na rozmaríne alebo aj opekané dusené cesto podobné šiškam – kelett gömböke.

Hornouhorská polievka s knedličkami



Suroviny:

60 dkg hovädzej kosti, 40 dkg rôznej zeleniny (mrkva, petržlen, zeler, kaleráb, zemiaky), 2 cibule, 2 strúčiky cesnaku, 1 polievková lyžica celého čierneho korenia, soľ, 1 citrón.

Na podbitie: 4 dl kyslej smotany, 5 dkg múky. Na mäsové guľky: 10 dkg mletého bravčového mäsa, 10 dkg hovädzieho mäsa, 5 dkg údenej klobásy, 3 dkg údenej slaniny, 25 dkg zemiakov, 1 vajce, soľ, mleté čierne korenie.

Recept: kosti dáme variť vo väčšom hrnci. Počkáme, kým voda zovrie a pozbierame penu. Ochutíme soľou a čiernym korením. Polievkovú zeleninu očistíme, nakrájame na kocky a spolu s cesnakom pridáme do hrnca. Keď všetko zmäkne, kosti vyberieme a polievku podbijeme kyslou smotanou, v ktorej sme do hladka rozmiešali múku. Počas varenia môžeme pripraviť aj mäsové guľky. Mäso pomelieme. Zemiaky očistíme, nastrúhame najemno, poriadne vytlačíme šťavu zo zemiakov. V mise zmiešame mleté mäso a strúhané zemiaky s vajíčkom. Podľa chuti pridáme soľ a čierne korenie a vytvarujeme guľky veľké ako orechy. Guľky vkladáme do podbitej variacej sa polievky, v ktorej sa uvaria približne za 5 minút. Pred podávaním do polievky vytlačíme trochu citrónovej šťavy, aby sme jej dodali kyslejšiu chuť.

Kelett gömböke

Suroviny:

50 dkg múky, 3 dl mlieka, 2 dkg droždia, 2 polievkové lyžice cukru, 2 polievkové lyžice masť, štipka soli. Na posypanie práškový cukor zmiešaný so škoricou alebo s kakaom.

Recept: vo vlažnom ocukrenom mlieku necháme napučať droždie. Múku dáme do misy, pridáme kvások, zvyšok vlažného mlieka opatrne po častiach pridávame a vymiesime cesto. Keď je cesto pekne hladké, prikryjeme ho kuchynskou utierkou a necháme 1 hodinu kysnúť. Potom ho vyvaľkáme na hrúbku 2 cm a veľkou okrúhlou vykrajovačkou vykrojíme kruhy. Necháme postáť ďalších 15 minút. V kastróliku rozpustíme masť, vložíme do nej gömböke a jednu stranu upečieme do červena. Otočíme ich, podlejeme 1 naberačkou vody a okamžite prikryjeme. Necháme dusiť, kým sa voda úplne neodparí. Pokrievku naparené gömböke a okamžite ich posypeme práškovým cukrom zmiešaným so škoricou alebo kakaom. Môžeme ich podávať aj s lekvárom ako šišky.

NAGYBÖRZSÖNY

Zaujímavosti a turistické atrakcie

V blízkosti hlavného námestia stojí evanjelický kostol v štýle klasicizmu postavený v rokoch 1847 až 1852 a Kostol svätého Mikuláša, ktorý pochádza z konca 18. storočia. Tým však nekončí zoznam kostolov, ktoré stoja za návštevu, pretože návštevníkov obce čaká aj Kostol svätého Štefana a tzn. banický kostol. Dom miestnej krajiny nájdeme vedľa banického kostola, v susedstve fary a starej katolíckej školy. Pri vstupe do budovy zo 17. storočia sa prenesieme niekoľko generácií späť v čase. V staručkom dome so štyrmi miestnosťami si môžeme pozrieť viacero menších výstav, ktoré zobrazujú minulé storočia tejto usadlosti. Návštevníkov lákajú stráviť čas aj vodný mlyn, dielňa na vyrezávanie z jadierok a železnička.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

Nagybörzsöny má kuchárske umenie, v ktorom je jednoznačne cítiť palócke vplyvy, preto tu často varia kyslú polievku z jazyka, miešanú fazuľu, placky vlájk, špik s klobásovou plnkou Hiedn, ako dezert sa jedia pivné rožteky alebo makové šišky.

Crierti peun – Miešaná fazuľa



Suroviny:

1 kg suchej fazule (maslová fazuľa alebo drobná biela fazuľa), 1 malá cibuľa, 15 dkg údenej slaniny, 1 polievková lyžica soli, 4 polievkové lyžice múky.

Recept: fazuľu cez noc namočíme. Na druhý deň slaninu nakrájame na drobné kocky a upražíme do červena. Cibuľu nakrájame na kocky a upražíme do sklovita na slaninke. Fazuľu osolíme a pod pokrievkou uvaríme domäkka. Múku rozmiešame s 1 – 2 dl vody na hladkú kašu, použijeme ju na zahustenie fazule. Pritom ju neustále miešame, aby neprihorela. Keď je pekne zahustená, môžeme podávať. Podávame osobitne fazuľu a cibuľu so slaninou. Každý si môže naložiť podľa chuti.

Hiedn – Špik s klobásovou plnkou



Suroviny:

2 varechy bravčovej masti, 30 dkg klobásovej plnky (alebo okoreneného mletého bravčového mäsa), 50 dkg špiku, 40 dkg bravčovej pečienky, 2 väčšie cibule, 2 čajové lyžičky mletej červenej papriky, 1 čajová lyžička soli, 2 kávové lyžičky mletého čierneho korenia, 2 čajové lyžičky majoránu, 2 polievkové lyžice paradajkovej šťavy.

Recept: polovicu bravčovej masti zohrejeme v rajnici. Pridáme klobásovú plnku a prepečieme. Môžeme použiť aj mleté bravčové stehno. V tom prípade podľa chuti pridáme soľ, mleté čierne korenie, mletú rascu, mletú červenú papriku a popučený cesnak, a potom opražíme. Pridáme premytý špik zbavený blán a všetko spolu upečieme. Bravčovú pečieň nakrájame na prúžky. V druhej panvici rozpustíme zvyšnú masť, pridáme cibuľu nakrájanú na prúžky a upražíme ju do sklovita. Posypeme mletou červenou paprikou a okamžite pridáme pečienku. Keď je úplne prepečená, ochutíme ju soľou, mletým čiernym korením a majoránom, podlejeme malým množstvom paradajkovej šťavy. Podávame so zemiaky alebo chlebom a nakladanou zeleninou. Špik s klobásou môžeme pomiešať s pečienkou alebo podávať osobitne.

MÁRIANOSZTRA

Zaujímavosti a turistické atrakcie

V roku 2016, keď bol do užívania uvedený 7 km dlhý úsek Mariánosztra – Nagyirtáspusztá, splnil sa niekoľko desiatok rokov starý sen milovníkov prírody: opäť je možné prejsť celú 22 km dlhú trasu **lesnej železnice od mesta Szob po obec Nagyörzsöny**. Táto železnica je dnes jednou z najzaujímavejších horských dráh v Maďarsku, vedie po úzkych brehoch korýt potokov, krúti sa v hustých lesoch, strmé úseky prekonáva vďaka prudkým zákrutám a trojitým slučkám. Keď sa dosýta povezieme, pozrime si **dedinský dom**, v ktorom miestni amatérsky folkloristi zhromaždili hodnotné folklórne artefakty. Jediný rehoľný rád založený v Uhorsku, pavlínsky rád, tu vlastní **kostol** a jednou z najzaujímavejších atrakcií okolia je aj **vážnica** umiestnená v bývalom kláštore už 150 rokov.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

Makové šišky (Mahigi Vasájn)



Suroviny:

50 dkg múky, štipka soli, 5 vaječných žĺtkov, 10 dkg masla, 10 dkg mletého maku, 10 dkg mletých orechov, 5 dkg droždia, 1 čajová lyžička cukru, 4 dl mlieka, 10 polievkových lyžíc práškového cukru, 2 vanilkové cukre, olej na vypekanie.

Recept: do 1 dl vlažného mlieka pridáme trochu cukru, nadrobíme droždie a necháme na vlažnom mieste vytvoriť kvások. Žĺtka vymiešame so 4 polievkovými lyžicami práškového cukru, kým sa netopia. Pridáme kvások, múku, štipku soli a zo zvyšného mlieka toľko, aby sme dostali stredne mäkké cesto. Maslo rozpustíme, necháme trochu vychladnúť a ešte vlažné zapracujeme do cesta. Miesime, kým sa nevytvoria bublinky. Pomúčime vrch, prikryjeme cesto a na necháme odpočívať na teplom mieste najmenej pol hodiny.

Zatiaľ si pripravíme plnky. K mletému maku pridáme 4 polievkové lyžice mlieka, 3 polievkové lyžice práškového cukru a trochu povaríme. Ochutíme vanilkovým cukrom. K orechom tiež pridáme cukor a toľko mlieka, aby získali kašovitú konzistenciu. Takisto ochutíme vanilkovým cukrom. Vykysnuté cesto položíme na pomúčenú dosku a rukami porozťahujeme. Smerom od kraja začneme ukladať na cesto malé kôpky plnky. Prikryjeme polovicou cesta a pomúčeným vykrajovačom na pagáče vykrojíme. Pokračujeme, kým sme naplnili všetky šišky. Trochu ešte necháme oddychovať. Zatiaľ zohrejeme olej, do ktorého vložíme šišky. Najprv ich vyprážame pod pokrievkou, potom bez pokrievky, kým nie sú pekné červené. Nakoniec ich posypeme práškovým cukrom.

Brežanská hubová pečenka s haluškami

Suroviny:

50 dkg bravčovej pečene, 10 dkg cibule, 15 dkg húb, 15 dkg masla, 1 moka lyžička drveného čierneho korenia, 1 čajová lyžička červenej papriky, 1 polievková lyžica múky, 1 dl smotany, 1 polievková lyžica petržlenovej vňate.

Recept: pečeň očistíme a nakrájame na tenké plátky. V panvici rozhorúčime masť, v ktorej upražíme cibuľu nakrájanú na drobné kocky, huby nakrájané na plátky a plátky pečene. Okoreníme, posypeme troškou múky, zahustíme smotanou a privedieme do varu. Natrháme drobné halušky a podávame horúce. Posypeme najemno nakrájanou petržlenovou vňaťou.

PÁND

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Pánd je obec, v ktorej sa všetko točí okolo višní. Preto musíme spomenúť Višňový festival a Dni obce, ktoré sa tu každý rok organizovali v sobotu, ktorá bola najbližšie k dňu, kedy má meniny Ŏrs, až kým sa usporiadanie tejto udalosti neprispôsobilo dozrievaniu višní. Pándska čerešňa višňová patrí medzi pôvodné druhy Karpatskej kotliny. Zrelé na zber sú koncom júla. Ide o druh, ktorý rodí veľmi veľké plody s hmotnosťou 6 – 8 gramov a priemerom 21 – 24 mm. Je to vynikajúci druh, ktorý nie je náchylný na praskanie. Ani pri dusení nepuká, keďže má pomerne hrubú kožu. Sú tmavočervené, šťavnaté, majú červenú dužinu a charakteristickú, príjemne harmonickú sladko-kyslú chuť. Vďaka svojej mimoriadnej kvalite by sa dali vyvážať takmer bez obmedzenia, majú však nízku stabilitu úrody, preto by ich pestovanie vo veľkých sadoch bolo veľmi nákladné a neodporúča sa. Okrem višní sa v obci Pánd za zaujímavé považujú aj reformovaný kostol, regionálny dom, pamätník Trianonu a turecký most.

Jedlá charakteristické pre obec (a/alebo blízke okolie)

Delostrelecká roštenka (recept Spolku ochrancov tradícií v obci Pánd)

Suroviny: cca 20 dkg údenej slaniny, 60 dkg vykostenej krkovičky, 4 menšie cibule, soľ, mleté čierne korenie.

Recept: slaninu nakrájame na polcentimetrové kocky a na dobre rozohriatej platni z nej vypečieme masť. Škvarky vyberieme dierkovanou naberačkou, necháme odkvapkať a hneď ich aj môžeme zbaštiť s mäkkým chlebom, kým sa pripraví mäso. Krkovičku narežeme na 4 plátky, vyklepeme, šľachovité časti a okraje narežeme, aby sa mäso počas pečenia neskrútilo. Na okraji platne, ktorá je málo masťná, pretože väčšina masti stiekla do stredu, na silnom plameni sprudka opečieme obe strany, t. j. pečieme asi 1 – 2 minúty do biela. Odložíme nabok. Cibulu očistíme, nakrájame na tenké kolieska, rozoberieme na krúžky a v strede platne, v tuku vypečenom zo slaniny ich upražíme do zlatohneda. Vyberieme dierkovanou naberačkou a odložíme nabok. Opečené kusy mäsa vrátime do masti a v závislosti od ich hrúbky ich pečieme 8 – 10 minút. Medzitým ich niekoľkokrát obrátime, jemne osolíme a ochutíme čiernym korením. Pred podávaním mäso necháme odkvapkať a navrch naberieme pečené cibuľové krúžky. Podávame s haluškami, ktoré trháme tak, aby boli dlhšie ako bežné halušky (cesto nechajme stekať cez dierky trochu dlhšie).

Kuracie prsia plnené sušenými višňami



Suroviny:

1 celé kuracie prsia, 1 čajová lyžička mletého čierneho korenia, 15 dkg tenkých plátkov šunky, 10 dkg tenkých plátkov syra, 10 dkg prerastanej slaniny, 1 dl rastlinného oleja, 20 dkg sušených višní.

Recept: kuracie prsia nakrájame na plátky a vyklepeme na veľmi tenké rezne. Ochutíme mletým čiernym korením. Na každý plátok uložíme najprv šunku, potom syr, do stredu niekoľko bobuliek sušených višní a zatočíme do rolky. Do pekáča nalejeme rastlinný olej a plnené kuracie prsia poukladáme tesne vedľa seba. Vrch tiež pokvapkáme olejom, pekáč prikryjeme alobalom a pečieme v rúre 40 – 45 minút. Potom alobal odložíme a mäso dopečieme do červenkasta. Ako prílohu môžeme podávať dusenú ryžu alebo zemiakovú kašu.

Pándsky višňový koláč

Suroviny na 2 koláčové formy:

1 kg múky, 4 vajcia, 5 dkg droždia, 6 dkg masla, 1 liter mlieka, 8 dkg cukru, štipka soli, masť na vymazanie foriem, na vrch koláčov 50 dkg vykôstkovaných višní a 2 hrste cukru.

Recept: v 1 dl vlažného mlieka s cukrom pripravíme kvások z droždia. Vaječné žĺtky vymiešame na penu spolu s cukrom, štipkou soli a zmäknutým maslom. Prilejeme kvások a spolu s múkou a mliekom po troške vypracujeme. Vaječné bielky vyšľaháme na penu a opatrne spojíme so žĺtkovou masou. Prikryjeme kuchynskou utierkou a necháme kysnúť na vlažnom mieste ¾ hodiny. Formy vymažeme masťou, rozdelíme do nich vykysnuté cesto a vo formách ho necháme stáť ešte 10 – 15 minút. Vrch štedro posypeme višňami, ochutíme hrstou cukru a upečieme do červenkasta v peci alebo v rúre.

VISEGRÁD (VYŠEHRAD)

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Vo Vyšehrade nemôžeme obísť **Horný hrad**. Vyšehradský dvojité hradný systém dal postaviť kráľ Belo IV. a jeho manželka kráľovná Mária Laszkarisz okolo roku 1250 – 1260. **Vyhliadka Zsitvay** bola postavená v r. 1993 na vrch 378 m vysokého vrchu Nagyvíllám. Za jasného počasia je výhľad až po hlavné mesto a na okolie vo vzdialenosti asi 100 kilometrov, pohorie Matra, vrch Pilis, kotlinu Zsámbék. **Máriina kaplnka**, **Šalamúnova veža**, **Pálffyho kaštieľ** a samozrejme aj **Kráľovský hrad** patria medzi atrakcie, ktoré sa nesmú vynechať.

Jedlá charakteristické pre mesto (a/alebo blízke okolie)

Vyšehradský jelení guláš



Suroviny pre 6 osôb:

1 kg jelenieho mäsa (najlepšie nožina),
20 dkg údenej prerastenej slaniny,
1 polievková lyžica bravčovej masti,
1 veľká cibuľa, 1 strúčik cesnaku, 1 kávová
lyžička štipľavej červenej papriky, štipka
majoránu, štipka mletého čierneho
korenia, 1 celá zelená paprika, 1 celá

paradajka, 50 dkg zemiakov, 10 dkg mrkvy, 10 dkg petržlenu, polovica zeleru, soľ.

Recept: slaninu nakrájame na drobné kocky, vypečieme na masti a škvarky odložíme. Najemno nakrájanú cibuľu, paradajku a papriku pridáme do masti, uvaríme lečový základ, potom primiešame červenú papriku a mäso nakrájané na kocky. Pražíme na silnom plameni, potom osolíme, prikryjeme a dusíme na slabom plameni. Keď mäso pustí šťavu, pridáme cesnak a koreniny. Ďalej dusíme, podľa potreby doplníme odparenú tekutinu. Keď je mäso mäkké (cca o 90 minút), pridáme mrkvu a zeleninu nakrájanú na kolieska. Keď je aj zelenina takmer mäkká, pridáme zemiaky nakrájané na kocky, podlejeme dostatočným množstvom vody, aby bolo všetko zaliate. Uvaríme, kým nezmäknú aj zemiaky a ochutíme podľa potreby.

Vyšehradské pečené



Suroviny:

4 plátky mäsa, olej, 1 cibuľa, 2 strúčiky
cesnaku, 6 hláv hríbov, 1 paprika, 2
paradajky, 10 dkg šunky, 2 nakladané
uhorky, 2 dl kyslej smotany, soľ, čierne
korenie, tymián, mletá červená paprika,
petržlenová vňať.

Recept: do panvice nalejeme malé množstvo oleja, mäso nakrájame na tenké plátky, osolíme, okoreníme a z oboch strán sprudka opečieme do červena. (Ak sa nám nepodarí nakrájať pekné plátky, mäso môže byť nakrájané aj na tenké prúžky.) Po upečení vyberieme na tanier. Vo zvyšnom oleji upražíme cibuľu nakrájanú na tenké prúžky, pridáme roztlčený cesnak, pomiešame, pridáme huby a papriku nakrájanú na prúžky a paradajky nakrájané na mesiačky. Ochutíme soľou, mletým čiernym korením, trochu tymiánu a červenou paprikou. Necháme krátko prevrieť, potom môžeme pridať šunku a uhorky nakrájané na prúžky. O niekoľko minút pridáme smotanu, potom mäso vrátime do panvice a posypeme nakrájanou petržlenovou vňaťou. Varíme približne 1 – 2 minúty a podávame s haluškami.

SZÁZHALOMBATTA

Zaujímavosti a turistické atrakcie

Barokový srbský ortodoxný **Kostol narodenia Panny Márie** je odrazom dávnych čias, obdobia okolo roku 1750. **Rímskokatolícky kostol svätého Ladislava** pochádza z neskoršieho obdobia, okolo roku 1910, a najmladší v meste je **reformovaný kostol** postavený v roku 1999. **Komunitný dom Etel Zenáľkó** bol postavený v roku 1939 a je výsledkom darov a dobrovoľníckej práce miestnych, takže už ja preto stojí za návštevu. Nesmieme vynechať ani **Múzeum Matrica**, ktoré je plné bohatých archeologických, historických a folklórnych nálezov od prehistorických čias.

Jedlá charakteristické pre mesto (a/alebo blízke okolie)

Százhalombatta bolo vždy známe svojimi jedlami z rýb, pričom za zachovanie tejto tradície vďaka nielen rybnému hospodárstvu, ale aj okolitým obľúbeným rybárskym miestam a reštauráciám, ktoré ponúkajú špeciality z rýb.

Zubáč pečený v celku so zeleninovou oblohou a cesnakovou omáčkou



Suroviny: 1 celý zubáč, 20 dkg koložvárskej slaniny, 5 dkg masla, 3 strúčiky cesnaku, polovica citrónu, zmes korenín na ryby. **Príloha:** 1 kg miešanej zeleninovej prílohy. **Omáčka:** kyslá smotana, cesnak, čierne korenie, rozmrvený sušený list ligurčeka.

Recept: rybu očistíme, na povrchu nahrubo nakrojíme, osolíme. O hodinu soľ umyjeme. Rybu potrieme šťavou z polovice citróna. Necháme postáť pol hodiny. Potom do zárezov napicháme tenké plátky slaniny a cesnaku, do brucha ryby vložíme dva plátky slaniny. Vložíme do pekáča vymazaného maslom, prikryjeme alobalom, pečieme pol hodinu pri teplote 180 stupňov, potom odkryjeme a necháme pripiecť povrch. Zeleninu na prílohu podusíme na masle. Do kyslej smotany nastrúhame 1 strúčik cesnaku, pridáme ligurček, prípadne môžeme omáčku zjemniť tučnejšou smotanou alebo majonézou.

Štuka na slanine s hubovou plnkou

Suroviny: 1 štuka (2 kg), slanina, paradajky, masť.

Plnka: 1 žemľa, pol cibule, 1 hrst dubákov alebo podpňoviek (môže byť aj iný druh), vegeta, soľ, čierne korenie, 1 vajce.

Recept: štku umyjeme, osolíme, na povrchu nakrojíme a prešpikujeme kúskami slaniny. Cibul'u nakrájame nadrobno a na masti upražíme do sklovita, pridáme nadrobno nakrájané huby, namočenú a vyžmýkanú žemľu pomrvenú nadrobno, spolu s vajíčkom, soľou, čiernym korením a troškou vegety vypracujeme plnku, ktorou naplníme brucho ryby. Štku položíme na plátky slaniny, prikryjeme alobalom, obvyklým spôsobom pečiem v rúre pol hodiny pri teplote 180 stupňov, potom odkryjeme a dopečieme do chrumkava.

2. CUKRÁRSKE TRADÍCIE

A PALÓCKE SLADKOSTI V REGIÓNE

Spolu s ovocím, rybami a mäsom patria múka a med medzi naše najstaršie pokrmy – rôzne placky upečené z múky zmiešanej s medom môžeme pokojne považovať za predchodcov dnešných medovníkov. Od počiatkov bol med jedným z najdôležitejších sladidiel. Jeho dlhodobú „samovládu“ len veľmi pomaly porazil cukor, ktorý bol dlho veľmi drahý, ale medovníky aj potom ešte dlho zastávali v európskych národoch veľmi dôležitú úlohu ako sladké a trvanlivé lahôdky. Cukrársky priemysel bol vybudovaný na podklade lekárskej vedy a farmácie. Nepreháňame, keď tvrdíme, že prví cukrári boli lekári, ktorí okrem liečivých bylín, korenkov a mnohých horkých liekov predávali aj cukor pochádzajúci z rozprávkovej Indie. Títo lekári ako prví namáčali horké pilulky do cukru, potom začali predávať sladené ovocie a neskôr vyrábali cukrové pilulky.

V Maďarsku sa výroba sladkostí ďalej rozvíjala aj počas tureckej nadvlády, aj keď vtedy už iným smerom: tureckí výrobcovia sladkostí totiž vyrábali bohatú ponuku rôznych cukrových koláčikov, sladké nápoje vyrobené z pomarančových, citrónových a iných ovocných štiav, ktoré si uhorské veľmožské rodiny rýchlo obľúbili a zvykli si na ich konzumáciu.

Prvé recepty na sladkosti zaznamenávajú postupy 17. storočia a pre neskoršie generácie sa zachovali v záznamoch veľmožských hradov. Z nich zistíme, že vtedy boli okrem medovníkov veľmi rozšírené ďalšie dva druhy sladkostí: šišky a sladké kaše. Existuje zaujímavý údaj z 19. storočia o tom, ako pribúdala počet sladkostí, a to z rukopisu kuchárskej knihy z mesta Sárospatak, v ktorej sa spomína 132 druhov sladkostí.

Na konci 19. storočia kuchári, lekárnici a potulní umelci z východu pripravovali výrobky, ktoré majú miesto aj v dnešnom cukrárstve, ale neustále silnel proces, ktorý potom viedol k vzniku cukrárskeho priemyslu. Obsahový rozdiel medzi cukrovými dekoráciami a zákuskami na konci 18. storočia už zmizol, čo viedlo k vzniku jednotného cukrárskeho priemyslu.

Prvý „cukrár“, ktorého budínsky mestský úrad zapísal do zoznamu občanov v r. 1710, bol Károly Haussmann, ktorý mal nemecký pôvod. Po ústupe Turkov bola prvou cukrárkou v Pešti Jusztina Peyer, o čo svedčí listina z r. 1735. V prvej polovici 19. storočia sa nevytvoril len cukrársky priemysel, ale objavili sa aj obchody, ktoré predávali jeho výrobky. Rozvoj cukrárskeho priemyslu podporilo aj to, že z Benátok v prvej polovici 19. storočia vykazali veľa nemeckých, švajčiarskych a francúzskych cukrárov, ktorí potom v mnohých európskych krajinách, medzi inými aj v Uhorsku, našli útočisko a živobytie.

Reformné obdobie zabezpečilo dobré podmienky pre rozvoj domáceho cukrárskeho priemyslu, pretože zo zahraničia k nám prišli dobre vyškolení cukrári, od ktorých sa maďarskí odborníci veľa naučili. V r. 1884 bolo založené Priemyselné združenie cukrárov, medovníkárov a pekárov, a zvýšil sa aj počet cukrárov: v r. 1873 sa tomuto remeslu venovalo 651 ľudí, v r. 1884 1533 a v r. 1890 ich už bolo 2310.

Rozvoj nášho cukrárskeho priemyslu sú najlepšie viditeľné a merateľné na technických a technologických novinkách, ktoré realizovali slávne cukrárne danej doby. V cukrárnach stúpala význam vytvorenia primeranej atmosféry. Kde to bolo technicky možné, okrem konzumácie postojačky boli vytvorené aj podmienky pre posedenie pri zákuskoch. Zákusky predávané na ulici alebo zasielané poštou sa balili do moderných materiálov a škatúl. Bonbóny sa dodávali v špeciálnych ozdobných krabičkách, ale aj torty a višne naložené v koňaku sa balili veľmi odborne. Objavili sa cukrárske novinky, napríklad parížsky krém, čokoládové dražé, bonbóny, salónky, lekvár, nové chute, sladké a slané drobné zákusky, krémové a šľahačkové zákusky. Zmrzlina sa stala dostupnou v zime aj v lete.

Dôležitou úlohou štátnych zariadení pohostinského priemyslu založených po roku 1945 bolo založenie centralizovaných výrobných závodov s cieľom dosiahnuť ekonomickosť výroby. Tieto zásobovali hotovými výrobkami gastronomické zariadenia, ktoré nemali vlastnú cukrársku výrobu. Takto vtedy vznikli centrálné cukrárske výrobné podniky, zmrzlinárne a továrne na výrobu medovníkov. Aby bolo možné uspokojovať nové požiadavky, bolo nevyhnutné vytvoriť aj nové formy výroby, ktoré sa vtedy označovali ako „dokončovanie cukrárskeho polovýrobku v predajniach“. To znamenalo, že centrálny cukrársky výrobný podnik ponúkal „polovýrobky“, ktoré sa po dodaní na mieste predaja plnili a zdobili vhodnými krémami a penami.

V desaťročiach nasledujúcich po r. 1945 významne stúpol dopyt po cukrárskych výrobkoch, vďaka čomu sa zmenilo aj zdobenie a spôsob jeho výroby. Postupne sa upustilo od pracovného zdobenja a prešlo sa na lacnejší a časovo menej náročný spôsob zdobenja, tzn. „metóda nakladania zdobenja“.

V r. 1990 sa začalo nové obdobie, ktoré zvykneme označovať slovom „privatizácia“. išlo o prevzatie obchodov do súkromného vlastníctva, pri ktorom už bolo možné prežiť v neustále sa rozširujúcej a silnejšej konkurencii zahraničných podnikov len s moderným obchodným prístupom a novými iniciatívami. Zároveň sa však otvárali doteraz najpriaznivejšie možnosti na modernizáciu existujúcich cukrární, na zakladanie nových, na spoznávanie a využívanie západnej techniky a technológie. V tomto období sa už bežne používali potravinárske polotovary. Vďaka využívaniu všetkých týchto možností sme v r. 2000 už mohli vidieť efektne cukrárske pulty a čoraz väčšiu ponuku praktických výrobkov, ktoré predstavovali výhodu nielen pre spotrebiteľov, ale, vďaka svojej hospodárnosti, aj pre majiteľov cukrární.

ZNÁME CUKRÁRSKE VÝROBKY PEŠTIANskej ŽUPY

Šomlovské halušky



Jeden z najznámejších maďarských dezertov vytvoril cukrársky majster pôvodom z mesta Fót József Béla Szócs, a to pri príležitosti Svetovej výstavy 1958 v Bruseli. Traduje sa, že je pomenovaný po vrchu Somlyó, ktorý sa nachádza na okraji vrchoviny Gödöllő neďaleko mesta Fót. Pri uvedení na svetovej výstave sa spomínajú pod menom „somlói“ (šomlovské). Nevedno, či išlo o preklep alebo niekto nevedel, ako sa má názov vysloviť, pod názvom



„soslóí” sa však stali svetoznámy. Takisto je otázne, kto bol „vlastníkom nápadu” na šomlovské halušky. Podľa niektorých názorov tento dezert vymyslel Károly Gollerits, Gundelov vrchný čašník, a potom József Béla Szócs zrealizoval túto sladkosť, v ktorej nájdeme orechy, rum, hrozienka, vanilku, čokoládu a šľahačku. Dcéra majstra cukrára si však myslí, že nápad nepochádzal od Golleritsa, navyše recept nikdy nebol tajný, pretože existovalo jeho viacero verzií. József Béla Szócs sa učil cukrárenskému umeniu v cukrárni Gerbeaud, potom od roku 1955 takmer 15 rokov pracoval ako cukrárenský majster v Gundelovej cukrárni. Neskôr si v meste Fót otvoril vlastnú cukráreň, ktorú prevádzkoval v rokoch 1969 až 1982.

Dobošová torta



Dobošová torta sa považuje za „kráľovskú úroveň” medzi cukrárenskými výrobkami. Vrchný piškótový plát pokrytý chrumkavo pukajúcim zlatohnedým lesklým karamelom má jedinečný výzor a spolu s čokoládovou maslovou plnkou vytvára harmonickú kombináciu chutí. Tradičná dobošová torta je okrúhla a skladá sa zo šiestich tenkých plátok piškótového cesta plnených čokoládovým maslovým krémom. Vrchný plát je poliaty karamelovou polevou.

Jej vynálezca, po ktorom ju pomenovali, bol cukrárenský majster, obchodník a autor odbornej literatúry József C. Dobos (1847 – 1924), jeden z najzaujímavejších, najvšestrannejších a najvynaliezavejších osobností maďarského kuchárskeho umenia. Remeslo si osvojil v službách rodiny Andrassyovcov pri svojom otcovi. Torta, ktorá ho preslávila, vznikla v r. 1884, ale pred verejnosť s ňou predstúpil až v r. 1885 na Budapeštianskej všeobecnej výstave. Torta mala veľký úspech aj na miléniovej výstave v r. 1896. Autor osobne tortou ponúkol Františka Jozefa a kráľovnú Alžbetu. Na veľkolepých večierkoch v 90. rokoch 19. storočia bola doboška vrcholom večierkov vo Viedni, v Budapešti aj na vidieku. Keďže sa dala dobre prepravovať, dobyla nielen našu krajinu, ale aj celú Európu. Recept sa dostal takmer do každej kuchárskej knihy. V Maďarskom múzeu obchodu a cestovného ruchu nájdeme okolo 130 verzií. Pôvodný recept dnes vo svojej súkromnej zbierke uchováva Tibor Éliás.

Torta Sissy

Cisár a uhorský kráľ František Jozef (1867 – 1916) často trávil čas v Gödöllő, rodiny tu v kaštieli neraz strávili niekoľko mesiacov. Predovšetkým kráľovná Alžbeta (1837 – 1898) mala Gödöllő mimoriadne v oblube, pretože tu našla osviežujúcu slobodu ďaleko od viedenského dvora; cítila sa tu doma viac ako v Hofburgu. Rada jazdila na koni a poľovala v tunajších lesoch. „Som obyvateľka Gödöllő,” hovorievala, keď občas zabúdila na dlhých osamelých prechádzkach a pýtala sa na cestu miestnych, ktorí už počas jej života opriali kráľovnú legendami a po jej tragickej smrti na jej počesť založili jeden z prvých pamätných parkov (Alžbetin park). Kráľovná Alžbeta bola medzi prvými, ktorí ochutnali náš zákusok považovaný za maďarský unikát, tortu majstra Dobosa, okrem toho mala veľmi rada zmrzlinu a parfé s príchutou fialky. Medzi obľúbené zákusky Sisi patrili aj jahodové a kokosové delikatesy. Tvorcovia torty Sissy si ako odrazový bod vybrali práve tieto dve príchute. Torta sa skladá z nasledujúcich vrstiev: jahodová pená, kokosová pená, kokosové cesto, chrumkavý kokos, makrónové cesto a jahodové želé.

Tvarohové rezy Rákóczi



Tomuto zákusku dal svoje meno budapeštiansky kuchársky majster János Rákóczi (1897 – 1966), ktorý na celom svete získaval uznanie pre maďarské kuchárske umenie. Počas svojej polstoročnej kariéry nielen oživil mnoho zabudnutých receptov, ale vytvoril aj nové. Nevieme presne, kedy vymyslel tieto tvarohové rezy, K ich zrodeniu sa neviaže žiadna pamätihodná udalosť ani príbeh, mohli by sme povedať, že sa „verejným pokladom” stali akosi nebadane. Podľa pamäti „starešinov” remesla sa tento koláč piekol už v 30. rokoch 20. storočia. Recept bol uverejnený aj v decembrovom čísle publikácie Maďarský kuchár v r. 1937. Medzinárodnú slávu si získal na svetovej výstave v Bruseli, keď sa objavil v ponuke medzi maďarskými múčnikmi. V súčasnosti sa predáva vo väčšine cukrární a kaviarní v Maďarsku.

Rigójancsi



Tento zákusok je pamiatkou romantickej lásky. Legenda o jeho vzniku má aspoň toľko verzií, ako samotný zákusok. Na Vianoce 1896 Európu obletela správa, že manželka belgického princa Caramona Chimaya a dcéra amerického miliónára Klára Wardová ušla s cigánskym primášom. Legendárny primáš János Rigó začal svoju kariéru v meste Nagykanizsa. Dostal sa až do Pešti, kde si rýchlo získal slávu. Všade očaril publikum aj ženské srdcia. So svojím orchestrom skúšal šťastie v Londýne, Paríži aj v Amerike. Tam možno spoznal krásnu manželku škaredého princa, na ktorú tak zapôsobil, že za ním odcestovala do Paríža. Toľko je isté, že ich romantický vzťah sa začal práve tam a že z toho bol obrovský škandál. Princezná sa rozviedla so svojím manželom a jej manželom sa stal Jancsi Rigó, ktorý preto opustil svoju manželku. Aj ich pobyt v Uhorsku sa považoval za senzáciu. Pravdepodobne tu svoju lásku Jancsi Rigó potešil zákuskom, ktorý po ňom pomenovali. Poveril jedného svojho kamaráta cukrára, aby ho pripravil. „Na jeho žiadosť bol zákusok taký drobný, ako on sám, taký sladký, ako jeho priateľka a taký ľahký, ako jeho manželka,” uvádza sa v dobovom zdroji. Tento koláčik sa objavil v gastronómii a v zbierkach receptov po r. 1910. Ich láska síce stroskotala, ale rigójancsi (čítaj rigójanci) dodnes uchováva jej pamiatku.

Rigójancsi je jedným z obľúbených zákuskov náročných návštevníkov cukrární. Mnohí ho kupujú k víkendovému obеду alebo si ho doprajú v kaviarňach a v cukrárnach. Nájdeme ho aj v kaviarňach a bufetoch v obchodných domoch, ktoré majú vyhovujúce chladiace zariadenia. Ide o drahý zákusok, čo ovplyvňuje dopyt po ňom.

Žerbó



Žerbó rezy sa volajú po svojom vynálezcovi, ktorým bol Emil Gerbeaud. Emil Gerbeaud (1854 – 1919) bol peštiansky cukrár švajčiarskeho pôvodu, ktorý dostal francúzske čestné vyznamenanie aj rad Františka Jozefa, večný čestný predseda Priemyselného zboru cukrárov, definujúca osobnosť maďarského cukrárskeho priemyslu. Rád prekvapoval všetkých milovníkov sladkostí, predovšetkým dámy, rôznymi novinkami. Považovali ho za „majstra otca“ maďarského cukrárstva. Tento koláčik si získal slávu aj v zahraničí. Dr. Andor Kun, redaktor novín Magyar Népszava ho vo svojom článku „Svetoznáme maďarské sladidlá života“ zaradil medzi majstrovské diela nášho cukrárskeho umenia. Emila Gerbeauda spomína predovšetkým tak, že „z tejto maďarskej lahôdky, žerbó, urobil pojem“. Táto sladkosť je jednou z tých, ktorú často pripravujú aj gazdinky doma. Môžeme ho ponúknuť hosťom k čaju, sladkému vínu, likérom alebo ako dezert po hlavnom jedle.



Esterházyho torta



Esterházyho torta nemá taký dokonale jasný pôvod, ako Sachera torta, práve preto existuje viacero verzií tohto dezertu, ktorého základom je orechový krém. Tortu pravdepodobne pripravili v polovici 19. storočia pre princa Paula Antona Esterházyho de Galantha, ktorý sa ako minister a dedičný hlavný župan mestskej župy Šopron pohyboval vo vysokých kruhoch okolo kráľa. Často sa pohyboval aj na viedenskom dvore. Okrem vysokej politickej funkcie bol známy aj ako veľký labužník.

To, že Esterházyho torta si opantala maďarské, rakúske aj nemecké chuťové bunky, pravdepodobne súvisí aj Franzom Sacherom, hviezdny cukrárom tej doby. Kombinácia vysokopostavenej uhorskej šľachtickej rodiny a oslavovaného cukrára bola zárukou toho, že najchutnejšie sladkosti sa ľahko dostali do všetkých kútov monarchie. Počas cesty do väčších miest sa však recept vyvíjal, menil a upravoval, preto dnes poznáme viacero receptov na Esterházyho tortu a tvorcovia mnohých verzií nepochybujú o ich originalite.

Základom torty je štyri alebo päť plátov piškótového cesta naplnených maslovým krémom, vrchnú vrstvu tvorí fondán a čokoláda, ktoré sa pred stuhnutím upravia do typického pavučinového vzoru.

PALÓCKE SLADKOSTI V PEŠTIANSKEJ ŽUPE

Najčastejšie ide o miesené cestá z múky, vajíec, vody a štipky soli. V ľudových stravovacích zvyklostiach Palócov sú po polievkach najrozmanitejšie práve pečené múčniky. Placku, ktorá sa piekla na platni nad ohňom, pred jedením obvykle najprv obarili a potom ochutnali, takže nejde v tradičnom význame o pečené cesto, ktoré sa obvykle podávalo na rodinných oslavách a vo významné dni. Torty sa začali šíriť až od polovice 20. storočia občianskym vplyvom. Varené cestá sa používajú nielen vo všedné dni, ale aj pri strave v sviatočné a pôstne dni, napr. makové prúžky, lekvárové alebo tvarohové guľky alebo rezance.

Herőce (fánky)



Suroviny na cesto:

25 dkg hladkej múky, 3 vaječné žĺtky, 5 dkg masla, 2 polievkové lyžice cukru, 2 dkg droždia, 1 dl vlažného mlieka, 1 dl kyslej smotany, 1 polievková lyžica rumu, štipka soli.

Na pečenie: 7,5 dl slnečnicového oleja.

Na podávanie: 4 polievkové lyžice práškového cukru, 10 dkg marhuľového lekváru.

Recept: droždie necháme napučať vo vlažnom mlieku zmiešanom s cukrom. Múku a štipku soli zmiešame a rozmrvieme s maslom. K múke pridáme kvások a ostatné suroviny (žĺtky, rum, kyslú smotanu). Pomocou elektrického miesiča dôkladne vymiesime cesto (cca 10 minút). Prikryjeme a necháme pol hodinu kysnúť na vlažnom mieste. Na pomúčenej ploche vyvalkáme cesto na hrúbku cca 3 mm a vykrajujeme kosoštvorce veľké 6 x 10 cm. V strede každého kúska urobíme dva pozdĺžne zárezy (dávame pozor, aby sme neprerezali až po okraj). Konce pretiahneme cez zárezy. Vypekáme v hlbokéj vrstve horúceho oleja vo viacerých dávkach, kým nie sú obe strany červenasté. Vyberieme na kuchynskú utierku, aby nadbytočný olej odkvapkal. Posypeme práškovým cukrom a okamžite podávame.

Morvány (vianočka)



Suroviny: 1 kg múky, 1 balík hrozienok, 2 vajcia, 1 polievková lyžica cukru, štipka soli, 2 dkg droždia, 12 dkg margarínu, 1 l mlieka.

Recept: hrozička pred miesením namočíme vo vlažnom mlieku. Do malého množstva studenej vody vložíme droždie, cukor, soľ. Do múky vyhlúbime malú jamku, do ktorej rozbijeme dve celé vajcia a pridáme hrozička. Droždie rozmiešame z polovicou vlažného mlieka a prilejeme k múke s vajíčkami. Vypracujeme s múku, pridáme margarín a vymiesime mäkké kysnuté cesto. Ak sa nám zdá cesto byť príliš tvrdé, pridáme ešte mlieko (cesto by malo byť husté ako na buchty). Keď cesto vykysne, rozdelíme ho na 4 časti (1 veľkú a 3 menšie). 3 rovnaké vyvaľkáme do dlhých šúľkov a zapletieme ako vrkoč. Vložíme do stredu vymasteného pekáča a ovinieme dookola štvrtou najdlhšou časťou cesta. Necháme trochu kysnúť, pred pečením potrieme vrch rozšľahaným vajíčkom. Vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme 10 stupňov pri vyššej teplote, potom teplotu znížime a pečieme približne 15 – 20 minút.

Mlynárov koláč



Suroviny: 1 kg múky, 3 vajcia, 4 dl mlieka, citrónová kôra, vanilkový cukor, 20 polievkových lyžíc kryštálového cukru, 20 polievkových lyžíc oleja a 1,2 l vody.

Recept: suroviny zmiešame, vznikne cesto podobné palacinkovému cestu. Necháme oddychovať, pokojne aj cez noc. Kliešte na pečenie zohrejeme nad plameňom, tanierovú časť potrieme tukom a položíme navrch kopcovitú polievkovú lyžicu cesta. Taniere pomaly stlačíme, položíme na plameň a oplátku upečieme. Otvoríme a upečený mlynárov koláč vyložíme na tanier. Z takejto dávky dostaneme veľmi veľké množstvo koláčov. Táto sladkosť sa dobre skladuje a je trvanlivá. Kliešte na pečenie mlynárových koláčov kedysi ženích dal vyrobiť miestnemu kováčovi, aby ich daroval svojej neveste. Často boli obe vnútorné strany zdobené peknými vzormi a motívami.

Makové fentő / ferentő



Suroviny na cesto: 50 dkg múky, 2 dkg droždia, štipka soli, 2 polievkové lyžice cukru, 1 vajce, 3 dl mlieka, kopček masť veľký ako vajce (prípadne maslo) + trochu na potieranie. **Na polevu:** horúce osladené mlieko. **Na vrch:** mletý mak, med.

Recept: zo surovín na cesto obvyklým spôsobom pripravíme kysnuté cesto a necháme ho vykysnúť. Vyvaľkáme na hrúbku palca a rozrežeme na 8 prúžkov. Jednu dlhšiu stranu každého prúžka nahusto nakrojíme (ako kohútí hrebeň). Vrch potrieme roztopenou masťou alebo maslom (tento krok môžeme vynechať) a zatočíme. „Kvietky“ kladieme na vymastený pekáč hladkou časťou nadol a upečieme ich v rúre pri teplote 200 stupňov dočervena. Ešte teplé polejeme horúcim osladeným mliekom, posypeme mletým makom a pokvapkáme medom. Môžeme pripraviť aj s orechmi. Fentő (frentő, ferentő) je ozdobná forma zaliateho kysnutého cesta (guba). Bola nenahraditeľná pri palóckych svadbách a pri sviatkoch, kedy sa dodržiaval pôst. Zaliate cestá sú jedlá, ktoré sa pripravujú z rôznych pečených ciest, a to tak, že sa zmäknú nejakou tekutinou. Kedysi ich robili z jednoduchého mieseného cesta (laska, laska) upečeného na platni na ohni, preto bolo potrebné ich zaliať vodou, aby zmäkli. Neskôr sa už robili skôr z chlebového cesta (guba, gubó, tekercsik, gúnárnyak) pri pečení chleba a na polievanie sa používalo už aj mlieko. Najnovšia verzia sa robí z koláčového cesta a polieva sa horúcim osladeným mliekom.

Maková laška – palócke zemiakové lokše nasladko



Suroviny na cesto: 1 kg zemiakov, štipka soli, 3 dkg masla (alebo margarínu), 35 dkg hladkej múky. **Posýпка:** 10 dkg maku, 5 dkg práškového cukru.

Recept: základom je zemiakové cesto, z akého sa obvykle robia slivkové gule alebo šúľance. Zemiaky uvaríme v šupke v slabo osolenej vode. (Snažme sa vyberať rovnako veľké zemiaky, aby sa uvarili naraz. Ak sú medzi nimi aj malé zemiaky, rozmočia sa a budú príliš mokré.) Scedíme, ešte teplé ich ošúpeme, popučíme, rozložíme a necháme vychladnúť, aby boli len vlažné. Pridáme maslo alebo margarín, štipku soli, potom rovnomerne na vrch preosejeme múku a vymiesime mäkké



pružné cesto. (Presné množstvo múky závisí od toho, aké múčne alebo vodové sú samotné zemiaky.) Prikryjeme kuchynskou utierkou a necháme oddychovať 10 – 15 minút. Z cesta vytvarujeme malé bochníky, ktoré vyvaľkáme na kruhy. Na suchej palacinkovej panvici ich pečieme z každej strany niekoľko minút. Po upečení ich namočíme do horúcej vody, položíme na tanier a posypeme mletým makom zmiešaným s práškovým cukrom. Z týchto makových „plátok“ postavíme vežu: kladieme ich vždy na seba, takže budú od maku z oboch strán (okrem spodnej, samozrejme). Potom ich zavinieme ako palacinky a podávame.

Palócka tvarohová placka



Suroviny na cesto: 50 dkg hladkej múky (+ trochu na valkanie), 4 dkg masti z mangalice, 2 vajcia, 4 dkg kyslej smotany, 5 dkg droždia, 1 dl mlieka, 0,5 dl vody, 5 dkg cukru, 1 štipka soli, 20 g slnečnicového oleja.

Na plnku: 1 kg tvarohu, 25 dkg cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, kôra z 1 citróna, 14 dkg kyslej

smotany, 55 dkg zemiakov (hmotnosť po očistení), 2 väčšie vajcia (cca 14 dkg).

Na vrch: 5 dkg hrozienok, 4 polievkové lyžice masti z mangalice, 1 polievková lyžica škoric, 1 väčšie vajce (cca 6 – 7 dkg).

Recept: 1 dl mlieka, 0,5 dl vody a 1 dkg kryštálového cukru zmiešame, ohrejeme na vlažnú teplotu, pridáme droždie a necháme napučať. Masť rozmrvieme s múkou a štipkou soli. Pridáme vajčka, kyslú smotanu, 4 dkg kryštálového cukru, 20 g oleja a kvások. Dôkladne vypracujeme, tak, aby misa zostala takmer úplne čistá. Misu trochu vysypeme múkou, vložíme bochník cesta a posypeme múkou. Necháme kysnúť na teplom mieste 1 – 1,5 hodiny. Zemiaky očistíme, nakrájame na kocky a uvaríme vo vode s väčšou štipkou soli. Po uvarení ich scedíme, ešte horúce rozpučíme a necháme vychladnúť. Zmiešame tvaroh, vychladnuté popučené zemiaky, kyslú smotanu, vajčka, kryštálový cukor, vanilkový cukor a strúhanú citrónovú kôru. Masa nemusí byť úplne kašovitá! Vyksnuté cesto položíme na papier na pečenie a vyvaľkáme na veľkosť plechu. Piate vajčko rozbijeme a potrieme ním okraje vyvaľkaného cesta. Stred cesta popicháme vidličkou. Necháme kysnúť ešte 15 minút. Plnku narovnáme na cesto. Hrozienka necháme namočiť do vlažnej vody približne na 1 hodinu. Vrch plnky potrieme roztopenou masťou a zvyšným vajčkom. Posypeme mletou škoricou a hrozienkami. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov, pečieme 20 minút, potom teplotu znížime na 160 stupňov a pečieme ešte 20 minút.

TURISZTIKAI TÉRKÉP

Pest megye



- 📍 – sváb települések
- 📍 – szlovák települések
- 📍 – szerb települések
- 📍 – palóc hatású települések

- 📍 – királyi ételek
- 📍 – halételek
- 📍 – káposzta
- 📍 – meggy
- 📍 – Sissi hagyomány

Gastrokultúrne tradície v pohraničnej oblasti Peštianskej župy

ISBN

Jelen kiadvány tartalma nem feltétlenül tükrözi
az Európai Unió hivatalos álláspontját.

www.rdvegtc-spf.eu

www.skhu.eu



Kiadta: Nemzetstratégiai Kutatóintézet

Nyomta és kötötte: Duna-Mix Kft.

Kiadás éve: 2021.

Első kiadás.

Tördelte és nyomda alá rendezte:

Grafcom Media Kft.

