

## #011: (B) Словацкая кухня

Здравствуйте, добро пожаловать на подкаст SlovakforU.

Меня зовут Зузана, и я мечтаю помочь вам выучить словацкий язык.

Всю информацию о подкасте вместе с переводами на русский и украинский языки можно найти на сайте [www.slovakforu.sk](http://www.slovakforu.sk).

Сегодня мы больше поговорим о традиционной словацкой кухне.

Пойдем!

В более легком уровне подкаста на тему «Мы собираемся поесть» мы говорили о том, как попросить еду или питье и как сказать, что нам что-то нравится.

В этой части, больше ориентированной на прослушивание, мы больше поговорим о традиционной словацкой кухне, о том, какие продукты мы обычно едим и как мы едим.

Словацкая кухня основана на народных традициях разных уголков страны, согласно которым ее готовят на протяжении веков. На него повлияла чешская, австрийская и венгерская кухня.

Основу словацкой кухни составляли в основном крупы, бобовые, картофель, капуста, молоко, сыр, творог, брынза, свинина и говядина, баранина, птица, дичь и рыба.

Большинство типичных словацких блюд родом из периода дефицита и бедности.

В Словакии принято, чтобы семья собиралась вместе за обедом в воскресенье.

Типичный обед начинается с супа. Среди наиболее распространенных мясной, фасолевой, чечевичный, гороховый, капустный, грибной, луковый, чесночный, шпинатный, а также различные овощные бульоны. Самый традиционный суп в Словакии – кабустница.

Готовится из квашеной капусты. В каждом регионе, я бы даже сказала, в каждой семье капусту готовят немного по-разному.

Суп следует за основным блюдом.

Что касается основного блюда, словацкая кухня немного более жирная. Часто для приготовления пищи используют сало или масло.

Пельмени – одно из фирменных блюд. Словацкое национальное блюдо – клецки с брынзой и беконом. Это ньокки из картофельного теста, смешанного с особым сортом

овечьего сыра - брынзой, которые лучше всего вкусны в хижинах или шале. Поверх клецок вместе с растопленным салом добавляют поджаренный бекон.

Капустные ньокки также очень вкусны и популярны. Существует множество вариантов приготовления ньокки, а также их используют в качестве гарнира к различным соусам.

Еще одно типичное блюдо из картофельного теста – пироги. Пирожки могут быть наполнены сладкой или соленой начинкой, обычно их начиняют творогом, джемом или картофелем с сыром, обычно со сладкой посыпкой, маком или панировочными сухарями. Они имеют форму треугольника или прямоугольника.

Картофельные оладьи, гуляш, мясные блюда, жареный цыпленок и другие блюда также являются традиционными. Вареники из муки и дрожжевого или картофельного теста подают ко многим блюдам.

Очень часто к мясу подают овощные соусы, например, популярную вырезку. Гастрономическим событием осени является праздник гуся и утки, которым особенно славится деревня Словенский Гроб. Также типичны различные мясные деликатесы, такие как печень, тлаченка, госпенина или ошкварковая помазанка.

Из сладких блюд популярны паровые булочки или широкая лапша с маком и творогом. Также типичны различные штрудели, лепешки и булочки на закваске, реже бабовка. Типичные из них включают штрудель и булочку. Больше всего сладостей пекут на Рождество и Пасху, причем сразу несколько видов. Интересный Скалицкий трдельник в форме цилиндра с отверстием внутри распространился из Загори.

Твои трусики собираются вместе, как я?

Я добавлю больше информации вместе с фотографиями еды в описание эпизода. Какая словацкая еда вам нравится? Вы можете написать мне на [slovakforu@gmail.com](mailto:slovakforu@gmail.com). Я с нетерпением жду ваших ответов.

Все стенограммы и упражнения можно найти на сайте [www.slovakforu.sk](http://www.slovakforu.sk).

Ну вот и все на сегодня.

Если вам понравился подкаст, поделитесь им с друзьями.

Жду вас в следующей части.

Желаю тебе замечательного дня.