

#011: (B) Slovenská kuchyňa

Ahojte, vítam vás pri počúvaní podcastu SlovakforU.

Volám sa Zuzana a mojím snom je pomôcť vám naučiť sa slovenčinu.

Všetky informácie k podcastu spolu s prekladmi do ruštiny a ukrajinčiny nájdete na www.slovakforu.sk.

Dnes si povieme viac o tradičnej slovenskej kuchyni.

Podme na to!

V ľahšej úrovni podcastu na tému "Ideme sa najesť" sme si povedali, ako si vypýtať jedlo či pitie a ako povedať, že máme niečo radi.

V tejto časti, zameranej viacej na počúvanie, si povieme viac o tradičnej slovenskej kuchyni, aké jedlá zvykneme jesť a ako sa stravujeme.

Slovenská kuchyňa vychádza z ľudových tradícií v rôznych častiach krajiny, podľa ktorých sa varilo stáročia. Je ovplyvnená českou, rakúskou aj maďarskou kuchyňou.

Základom slovenskej kuchyne boli prevažne obilniny, strukoviny, zemiaky, kapusta, mlieko, syr, tvaroh, bryndza, bravčové aj hovädzie mäso, jahňacina, hydina, divina a ryby.

Väčšina typických slovenských jedál pochádza z obdobia nedostatku a chudoby.

Na Slovensku je zvykom, že sa rodina zide na spoločný obed v nedeľu.

Typický obed sa začína polievkou. Medzi najrozšírenejšie patrí mäsový vývar, fazuľová, šošovicová, hrachová, kapustová, hubová, cibuľová, cesnaková, špenátová ale aj rôzne zeleninové vývary. Najtradičnejšia polievka na Slovensku je kapustnica. Pripravuje sa z kyslej kapusty. V každom regióne, dokonca by som povedala, že v každej rodine sa varí kapustnica trochu inak.

Po polievke nasleduje hlavné jedlo.

Pokiaľ ide o hlavný chod je slovenská kuchyňa trochu mastnejšia. Často sa na prípravu jedla používa bravčová masť alebo olej.

Jednou zo špeciálie sú halušky. Slovenským národným jedlom sú bryndzové halušky so slaninou. Sú to halušky zo zemiakového cesta pomiešané so špeciálnym druhom ovčieho syra - bryndzou,

ktoré chutia najlepšie v kolibách alebo salašoch. Navrch halušiek sa pridáva opečená slaninka spolu s roztopenou masťou.

Veľmi chutné a populárne sú aj kapustové halušky. Existuje veľa variant úprav halušiek a používajú sa aj ako príloha k rôznym omáčkam.

Ďalším typickým jedlom zo zemiakového cesta sú pirohy. Pirohy môžu byť so sladkou alebo slanou plnkou, spravidla sú plnené tvarohom, lekvárom alebo zemiakmi s bryndzou, obyčajne so sladkou posýpkou, s makom alebo strúhankou. Majú tvar trojuholníka alebo obdĺžnika.

Tradičné sú aj zemiakové placky, guláš, jedlá z mäsa, pečené kura a ďalšie. K mnohým druhom jedál sa podáva knedľa, vyrobená z múky a kvasníc alebo zemiakového cesta.

Veľmi často sa mäso podáva s omáčkami zo zeleniny, napríklad obľúbená sviečková.

Gastronomickou udalosťou na jeseň sú husacie a kačacie hody, ktorými je preslávená najmä dedina Slovenský Grob. Typické sú aj rôzne zabíjačkové špeciality ako jaternice, tlačienka, huspenina alebo oškvarková pomazánka.

Čo sa týka sladkých jedál, obľúbené sú napríklad parené buchty alebo široké rezance s makom a tvarohom. Takisto sú typické rôzne záviný, kysnuté koláče a buchty, zriedkavejšie bábovka. Medzi typické patrí štrúdlá a žemľovka. Najviac sladkého sa pečie na Vianoce a Veľkú Noc a to aj viac druhov naraz. Zo Záhoria sa rozšíril zaujímavý Skalický trdelník v tvare valca s otvorom vo vnútri.

Už sa vám zbiehajú slinky tak ako mne?

Viac informácií spolu s fotkami jedál vám pridám do popisu epizódy.

Aké slovenské jedlo máte radi? Môžete mi napísať na slovakforu@gmail.com. Teším sa na vaše odpovede.

Všetky transkripty a cvičenia nájdete na www.slovakforu.sk.

Tak a to bolo na dnes všetko.

Ak sa vám podcast páči, zdieľajte ho prosím svojim kamarátom.

Teším sa na vás v ďalšej časti.

Prajem vám nádherný deň.