

RECEPTY

TRADIČNÝCH VIANOČNÝCH JEDÁL

zaznamenané z rozprávania pamätníkov a členov folklórnych skupín



LEDNICA

Štedrovečerná kapustnica:

Kyslú kapustu zriedenú vodou dáme variť. Pridáme sušené hříby, cibuľu, cesnak, korenie, bobkový list, soľ. Zahustíme zátrepkou /múka s mliekom/ a nalejeme sladkú smotanu. Nakoniec pridáme kúsok masla.

Pupáčky makové:

Preosiatu múku dáme do misky, pridáme kvások, vajička, soľ, cukor a mlieko. Vymiesime hladké cesto, prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta robíme malé bochničky. Potrieme maslom a upečieme. Vychladnuté polejeme prevareným mliekom a rozpusteným maslom, posypeme ocukreným makom.

Ježiškova kaša:

Do kastróla dáme variť mlieko, pridáme štipku soli. Keď sa mlieko varí, po lyžičkách pridávame krupicu a za stáleho miešania varíme do zhustnutia, aby sa neutvorili hrčky, Hotovú kašičku nalejeme do tanierov, polejeme roztopeným maslom, posypeme kryštálovým cukrom a škoricou.

MESTEČKO

Vianočná kapustnica:

Kyslú kapustu, sušené hríby, trojaké mäso – bravčové čerstvé, bravčové údené a domácu klobásku dáme variť. Kapustnica sa zahusťí podľa chuti, buď múkou alebo postrúhanými zemiakmi. Dochutíme korením, cesnakom, majoránkou. Kapustnicu už nesolíme.

Pupáky:

Múku so soľou preosejeme do misky, pridáme jedno vajce a spracujeme s kváskom na polotuhé cesto, necháme vykysnúť. Potom cesto vyklopíme na pomúčenú dosku, rozdelíme na kúsky, z ktorých vyvalkáme valčeky na dĺžku plechu. Poukladáme ich vedľa seba na plech a môžeme na povrchu cesta naznačiť nožom štvorčeky. Po upečení pupáky pokrájame vo veľkosti štvorčekov. Posypeme makom, polejeme rozpusteným maslom a prevareným osladeným mliekom.

Vianočka - calta:

Múku dáme do misky, pridáme teplé mlieko, cukor a kvasnice a necháme kvások nakysnúť. Potom pridáme roztopené maslo, soľ, žĺtka, mlieko a hrozienka. Vymiesime cesto, mlieko pridávame podľa potreby. Cesto by malo byť tuhšie, aby sa dobre tvarovalo. Keď nakysne, dáme ho na dosku a rozdelíme na tri väčšie, tri menšie a dva malé bochníky. Tie vyšľáme, zapletieme vrkoče, poukladáme na seba a dáme na vymastený plech. Potrieme vajcom, posypeme makom a upečieme.

PAPRADNO

Vianočná kapustnica:

Kapustnicu dáme variť, pridáme prekrojený zemiak, krúpy. Varíme do mäkka. Omastíme s maslom, s mierne opraženou cibuľou a cesnakom. Dochutíme iba soľou.

Fazuľa na kyslo:

Vopred namáčanú fazuľu varíme v dostatočnom množstve vody. Pridáme prekrojený zemiak, ocot. Dobre omastíme maslom, v ktorom sme opražili veľa cibule a cesnaku. Dochutíme soľou.

Pupáky s tvarohom:

Urobíme kysnuté cesto (hustejšie). Z vykysnutého cesta robíme dlhé šúlance, ktoré sa krájajú na kúsky a upečú sa na plechu v trúbe. Upečené pupáky sa dajú do misky, polejú horúcim mliekom omasteným maslom a posypú tvarohom.

Krúpna baba:

Dáme variť asi 2 litre zemiakov do väčšieho hrnca. Keď sú zemiaky takmer uvarené pridáme k nim jačmenné alebo žitné krúpy a necháme spolu variť do mäkka.

Medzitým si pokrájame na malé kúsky bôčik, môže byť aj údené mäso a na masť a cibuľu spolu opražíme. V mise všetko spolu dobre premiešame /zemiaky uvarené

s krúpami aj opražený bôčik/ dochutíme soľou, cesnakom, korením a kmínom. Vymiešanú kašu dáme na masťou vymastený plech a rozohriatej rúre upečieme.

NIMNICA

Štedrovečerná kapustnica:

Kyslú kapustu, sušené hríby, bravčové mäso s kostičkami variť. Neskôr pridáme ešte domácu klobásku. Kapustnicu zahustíme hladou múkou rozhabarkovanou vo vode alebo postrúhanými zemiakmi. Dochutíme korením, cesnakom.

Plnené črevá - bacale:

Postrúhame zemiaky, pridáme na kocky nakrájané bravčové mäso (z pliecka) a rožky. Všetko v mise premiešame, osolíme a dochutíme majoránkou, kmínom, cesnakom, cibuľou. Touto plnkou naplníme tenké bravčové črevá buď strojčekom alebo ručne.

Plech vymastíme masťou alebo olejom a uložíme naň naplnené bacale. Pečieme v rúre do zlatista.

ZLIECHOV

Pupačky:

Spravíme kysnuté cesto z polohrubej múky, masla, 1 vajce, droždie, cukor a trošku soli. Vykysnuté cesto pokrájame na malé kúsky, z ktorých urobíme guľky, naukladáme na vymastený plech, potrieme maslom a upečieme. Mak zomelieme, zalejeme mliekom, osladíme cukrom podľa chuti, môžu sa pridať aj uvarené suché slivky a týmto pupačky polejeme.

Bryndzové púčky:

Z hladkej múky, vody, soli zamiesime cesto, z ktorého urobíme púčky dlhé aspoň 10 cm. Uvarené púčky zamiešame s maslom a bryndzou.

Vianočná kapustnica:

Kapustnicu dáme variť spolu s hriľami. Keď sú hriľy uvarené, spravíme zápražku z masla, cibule, cesnaku. Múku upálime, pridáme trošku mletej červenej papriky. Zvlášť dáme smotanu, do ktorej pridáme lyžicu hladkej múky, všetko vylejeme do kapustnice a krátko zavaríme.

Makovník:

Spravíme si kysnuté cesto z polohrubej múky, masla, vajička, pridáme soľ, cukor, droždie, mlieko, vymiesime rukou, necháme kysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na bochníky, rozvalkáme na doske na ľubovoľnú hrúbku a plníme závinými rôznymi plnkami (makovou, orechovou, tvarohovou). Zavinieme, potrieme maslom. V dobre rozohriatej rúre upečieme.

