

Recepty z Gurmánie 2017



IVANSKÍ ZÁHRADKÁŘI
Občianske združenie

Na tohtoročnej Gurmánii sme predviedli veľa praktických ukážok spracovania mlieka. Radili nám Mária Tatarová, Daniela Milánová a Hanka Sekulová. Pozrite si návody, ako ľahko môžete spracovať mlieko.

DOMÁCI SYR, TVAROH, SRVÁTKA, RICOTTA, MASLO A JOGURT

Z 5 litrov kravského mlieka možno získať približne 700 g čerstvého syra.

Ak pracujeme s menej kvalitným mliekom z obchodu, do mlieka treba pridať smotanu na šľahanie (na 5 l mlieka 5 dl smotany).

Pasterizácia

Po pasterizácii je mlieko mikrobiologicky nezávadné a pripravené na syrenie alebo jogurty:

- dlhodobá - mlieko zohrejeme na 62 - 65° C po dobu 20-30 minút,
- krátkodobá (šetrná) - mlieko zohrejeme na 71 - 72° C po dobu 30 sekúnd,
- vysoká - mlieko zohrejeme na 85 - 95° C po dobu pár sekúnd.

Po určenej dobe ho ochladíme v nádobe so studenou vodou na teplotu 30-35° C.

Výroba syru

- Mlieko zahrejeme **na teplotu max. 35° - 40° C** (alebo po pasterizácii schladíme na 35-40° C).
- Aby syr dobre kysol a vytvorila sa kvalitná syrenina, pridáme na 5 l mlieka 50 ml kyslej smotany alebo 1 dl kyslého mlieka (nie je to nevyhnutné).
- Použijeme syridlo **Fromase 220 TL - syridlo**. Pred použitím ho treba poriadne potriať a rozriediť v 1/2 dl prevarenej vlažnej vody. **Na 5 l mlieka budeme potrebovať 1,5 ml syridla** (ak litre mlieka vydelíte tromi, dostanete približne počet ml syridla). Premiešavame 3 minúty.
- Necháme stáť 45 minút. Nádobu prikryjeme. Teplota mlieka by nemala klesnúť pod 30° C.
- Po 45 minútach bude mlieko ako stuhnutý puding. Pokrájame ho po celej ploche nožom na kocky 2x2 cm.
- Po 10 minútach odpočinku, keď z rezov vystúpi srvátka, syreninu premiešavame metličkou na šľahanie. Necháme postáť ďalších 15-20 minút, pokiaľ sa syrové zrno neuzavrie.
- Môžeme primiešať trochu soli, [zmes bylín](#) alebo kapary, sušené paradajky, medvedí cesnak podľa chuti, ale v takom prípade nebudete môcť urobiť ricottu. Preto si radšej prvé syry urobte bez bylín a soli, urobený syr si potom môžete osoliť podľa chuti, pridať naň červenú papriku alebo zmes bylín).
- Precedíme cez sitko a zo syreniny ešte povytlačíme zvyšok srvátky.
- Syrovú hrudku ponecháme v sitku (alebo plachte) na odkvapkanie 12-24 h pri izbovej teplote 18-22° C.
- Po odkvapkaní povrch hrudky poutierame handričkou namočenou v slanej vode a uložíme do chladničky.

Čerstvo urobený syr nekonzumujte hneď, mal by sa jesť až po 24 hodinách.

Pred syridlom môžeme do zahriateho mlieka pridať [chlorid vápenatý CaCl₂](#) v množstve 2 ml na 5 l mlieka (kvôli vyššej výťažnosti a skvalitneniu syreniny). Mlieko dobre premiešajte.

Kysnutie syra

Aby syr nebol príliš sladký a získal typickú chuť, môžete ho nechať vykysnúť: po odkvapkaní ho uložíme na policu, povrch poutierame handričkou namáčanou v slanej vode a necháme ho 3 dni pri teplote 18-22° C vykysnúť. Ak chceme kysnutie urýchliť, hrudku umiestnime do miestnosti s teplotou 22-25° C, kde vykysne za 24-40 hodín.

Bylinkový syr Martina Podolana

Martin Podolan na Gurmániu poslal veľkú hrudku výborného bylinkového syra. Na jeho výrobu použil: 12 l mlieka, 4 ml Fromase 220 TL, 2-3 ml [chloridu vápenatého CaCl₂](#), zmes provensálskych bylín. Ohrev mlieka pred syridlom bol na 40° C.

Danielin nakladaný syr v oleji

Daniela na Gurmániu priniesla na ochutnanie lákavé nakladané syry v oleji. Postup je nasledovný: farmársky čerstvý syr sa spolu s bylinkami, soľou, cibuľkou, čili papričkou zalejú olejom. Používajte vlastnú bylinkovú soľ, ja si svoju miešam z morskej soli a bio bylín, používam ju aj na varenie. Do niektorých syrov môžete pridať čili papričku, alebo cesnak či olivy. Možností je naozaj neúrekom. Pridávam aj údenú papriku, tá zafarbí olej na červeno. Môžete použiť aj čerstvé bylinky, rozmarín je na pohľad veľmi pekný, ale pridajte aj tymian či iné. Základom zostáva Farmársky čerstvý syr a olej (repkový, slnečnicový alebo olivový).

TVAROH

Mlieko necháme skysnúť (aj 2-3 dni) pri teplote 23° C. Pri kysnutí pravidelne zberáme smotanu na výrobu masla a odtučnenie tvarohu.

Skysnuté mlieko zahrejeme podľa toho, aký výsledný tvaroh chceme mať:

- ak hrudkovitý, zohrejeme ho na 65° C a zľahka miešame, aby sa nepripálilo (a máte to rovno s pasterizáciou),
- ak mäkký, zohrejeme ho na 35 – 40° C.

Keď je mlieko zohriate, necháme ho stáť cca 6 h, potom ho scedíme a necháme stiecť, aby sa tvaroh oddelil od srvátky.

MASLO

Keď necháte mlieko kysnúť na tvaroh, na povrchu mlieka môžete už prvý a druhý deň zberať smotanu. Odporúčam zberať ju malým cedidlom, lebo tak sa rovno oddelí od mlieka. Smotanu si dávajte do misky na šľahanie. Smotanu môžete zberať aj na tretí deň kysnutia, ale radšej ich oddelíte, pretože len z prvej smotany je maslo sladké a žlté, z neskoršieho zberania smotany vzniká maslo chuti podobnej ako nátierkové maslo (vhodné do nátierok, ale aj na pečenie).

Nazberanú smotanu šľahajte, až ju prešľaháte. To spoznáte tak, že šľahačka začne hrudkovať - začína sa oddeľovať maslo a cmar. Cmar pri šľahaní začne fíkať, preto koniec šľahania robte pod utierkou. Cmar potrebujete oddeliť dôsledne od tuku, preto prešľahanú šľahačku precedte cez väčšie sitko, premyte ešte studenou vodou, opäť vráťte do misky, nalejte dostatočné množstvo studenej vody, opäť šľahajte, opäť scedte a opakujte, až kým je voda číra. Aby ste tuk (maslo) úplne zbavili vody, gumenou stierkou maslo ešte pretrite cez sitko. Na záver maslo nožom nahladko zarovnajete a uložte na tanier do chladničky, kde stuhne.

(Gabika Horváthová na Gurmánii namiesto šľahania „hrkala“ maslo v plastovej fľaši, vďaka čomu musela umývať menej riadov).

SRVÁTKA

Srvátka zostala ako vedľajší produkt pri výrobe tvarohu. Najlepšie je skonzumovať ju do 48 h, pričom má byť uložená v chladničke. Môžete ju piť ako zdravý nápoj alebo použiť na prípravu polievok či koláčov.

Srvátka po výrobe syra obsahuje v priemere 8,6 % sušiny, 0,85 % tuku, 1,96 % dusíkatých látok, 1,65 % albumínu a globulínu, stopy kazeínu, 0,30 % popola, okolo 5 % mliečného cukru, 0,103 % CaO a 0,152 % P₂O₅.

RICOTTA

3 l srvátky + ½ l mlieka nechať zovrieť a chvíľku povariť. Pridať 1-1,2 dl octu a scediť cez utierku.

DOMÁCI JOGURT

Mlieko pasterizujte ohrevom na 71 - 72° C a potom ho nechajte schlaďiť na teplotu 40, max. 45° C. Na 1 l mlieka použite 1 biely jogurt BIO Holandia (môžete dať aj viac) a pomixujte. Ak nemáte radi kyslú jogurtovú chuť, môžete pridať cukor (vanilku), neovplyvnia proces. Zarobený jogurt vložte na cca 5 hodín do jogurtovača. Jogurtovač môžete nahradiť tak, že zarobený jogurt dáte na teplé miesto a prikryjete dekou, alebo zarobený jogurt umiestnite do väčšej nádoby do vodného kúpeľa, kde má voda teplotu cca 50° C, pričom ju na tejto teplote priebežne udržiavajte. Nechajte tiež 5 hodín, kým jogurt nestuhne. Potom treba jogurt schlaďiť v chladničke.

Jogurt je živá hmota plná zdravia, posilňujúca imunitu. Takto urobený jogurt vydrží len niekoľko (cca 5) dní, keďže neobsahuje prísady na zvýšenie doby trvanlivosti. Mlieko na jogurt menia baktérie, ktoré sa živia výhradne mliečnym cukrom. Hustotu jogurtu ovplyvňuje tuk. Čím viac tuku má mlieko, tým je jogurt hladší a pri jeho zretí sa odlúči menej syrovátky. Aké mlieko je pre vás najlepšie, zistíte sami. Výrobcovia jogurtov dosahujú hustotu jogurtu škrobom, želatínou, pektínom a inými prídavkami...

Kde si čo kúpite:

- mlieko jersey kráv kúpite na družstve v Moste (ďalej ako je tamojšia Billa, družstvo je na pravej strane, zároveň uvidíte pasúce sa jerseyky). Mlieko sa predáva v malom domčeku pri ceste - <http://www.rdpmost.sk/kontakt.htm>.
Mlieko jersey kráv je najvhodnejšie na prípravu mliečnych výrobkov, lebo z nich vyrobíte aj o 30 % masla alebo 20 % syru viac než z iného mlieka. Jeden liter mlieka tam stojí 90 centov.
- Fromase 220 TL – syridlo kúpite na internete. 100 ml syridla stojí 3 eurá.
<https://www.syridlo-predaj.sk/d/syridlo-fromase-220-tl-100-ml-1000019/>.
Môžete si ho však kúpiť aj v záhradníctve oproti Lidlu v Bernolákove, kde predávajú aj syrárske formy.
- BIO Holandia jogurt kúpite v Tesco či v Terne (bývalá Samoška) v Ivanke pri Dunaji.
- jogurtovač (FitLine), ktorý mala na Gurmánii Daniela Milánová, nájdete v bratislavskom Národnom tenisovom centre (13 – 17 h).



AKO GRÓFKA OVPLYVNILA IVANSKÚ KUCHYŇU

Tradičné stravovanie v našej obci ovplyvnila aj grófka Júlia Huňadyová, ktorá sa v 2. polovici 19. storočia usídlila v ivanskom kaštieli. V našej obci zriadila aj financovala okrem iného aj ovodu – detskú škôlku. Keďže grófka pochádzala z juhozápadného Maďarska, obohatili kuchárky pod jej vplyvom stravu detí v ovode o mnohé chutné a zároveň aj veľmi lacné jedlá z jej rodiska. Deťom sa nové jedlá veľmi zapáčili, a tak sa napríklad šmor (šmarn) či šterc (klášterný šterc) natrvalo dostali aj do jedálnečky ivanských domácností.

Šmor

Do 3 dl krupice rozbijeme tri vajička, pridáme vanilkový (prípadne aj škoricový) cukor a mlieko podľa potreby. Krupica totiž po chvíli nabobtná, a výsledkom by malo byť redšie (palacinkové) cesto. V kastróli rozpálime väčšie množstva oleja (masti), vlejeme naň cesto a necháme chvíľku smažiť. Potom príborovým nožom cesto odtrháme po kúskoch odo dna, zamiešame a po chvíľke postup zopakujeme, až kým sa všetky kúsky cesta upečú. Na tanieroch pocukrujeme a ako prílohu podávame kompót, resp. kompót aj so šťavou nalejeme na vrch šmoru.

Šterc

Očistené zemiaky pokrájame na menšie kúsky, vložíme do slanej vody a uvaríme. Medzitým si v ďalšom kastróli na dostatočnom množstve masti doružova opražíme krupicu. Zemiaky aj s vodou, v ktorej sa varili, vlejeme do krupice, zamiešame a odstavíme z ohňa. Po približne 10 minútach krupica vstrebe všetku vodu, potom šterc znova zamiešame a prípadne ešte primastíme. Ako príloha sú vhodné najmä kvasené uhorky alebo hlávkový šalát.

Obidva tradičné recepty pre účastníkov Gurmánie pripravili v kuchyni Matičného domu Anna Gáblíková a Marta Hajzoková.

ZOPÁR VYBRANÝCH RECEPTOV Z KUCHYNE STARÝCH MATERÍ

Martina Čechovičová

Bryndzová polievka s papcúnom: 250 g bryndze, 4-5 ks zemiakov, 1 cibuľa, 1 lyžica masti, 100 g mrvenice, 50 g maslo, pažitka

Na masti opražíme cibuľku, pridáme na kocky pokrájané zemiaky, zalejeme vodou do výšky hrnca podľa toho, koľko chceme mať polievky (udávané množstvo surovín je na 3 l polievky).

Zemiaky uvaríme do mäkka, pridáme mrveničku a necháme povariť 5 min. Potom vložíme bryndzu a za stáleho miešania necháme rozpustiť v polievke. Nakoniec si opražíme maslo a vlejeme do polievky. Pri servírovaní posypeme pažitkou.

Domáci zemiakový chlieb:



1 kg hladkej múky, 3 zemiaky uvarené v šupke, kocka kvasníc, 1 dl mlieka, štipka cukru a múky do kvásu, 3 kávové lyžičky soli, 3 kávové lyžičky octu, rasca, 6 dl teplej vody

Urobíme si kvások. Do hladkej múky nastrúhame uvarené a vychladnuté zemiaky. Pridáme soľ, rascu, ocot, kvások a teplú vodu. Premiešame (nemusíme vymiesiť) a necháme 20 minút kysnúť. Potom

opäť premiešame, necháme ďalších 20 minút kysnúť a ešte raz premiešame a necháme 20 minút kysnúť (cesto nám kysne dovedna 60 minút).

Vyhrejeme rúru na 240 °C a prvých 15 minút pečieme takto prudko, aby sa vytvorila kôrka. Potom znížime teplotu na 180 °C a pečieme 45 minút.

Bryndzová nátierka trochu inak: 375 g bryndze, 250 g kyslej smotany, 1 cibuľa, 150 g na kocky pokrájanej slaninky, 3 ks mladej cibulky, hrst' nahrubo posekaných orechov

Na cibuľke si opražíme slaninku a necháme vychladnúť. Bryndzu vymiešame s kyslou smotanou, pridáme vychladnutú slaninku, mladú cibuľku a orechy.

Rodina Devečková

Kalkýš

Preberieme raž alebo pšenicu a zalejeme ju na 12 hodín vodou. Potom vodu zlejeme a necháme 4-5 dní klíčiť. Počas klíčenia obilie preplachujeme 4-5krát denne studenou vodou. Naklíčené obilie pomelieme na mäsovom mlynčeku alebo rozmixujeme, zalejeme vodou a necháme ešte 2 hodiny lúhovať. Precedíme cez husté sitko. Získame bielu tekutinu, do ktorej pridávame hrubú a hladkú múku v pomere asi 1:1, aby sme získali hustejšie „palacinkové“ cesto.

Cesto nalejeme do vysokého pekáča približne do polovice jeho výšky (pri pečení totiž „bublá“). Pečieme asi 2 hodiny pri 200 stupňoch Celzia. Po upečení má kalkýš bledohnedé sfarbenie.

Pohánková kaša: 250 g pohánky, 500 ml vody, 300 g zemiakov (asi 3 stredne veľké zemiaky), soľ, mleté čierne korenie, 1 ČL sušeného majoránu, 4 strúčiky cesnaku, 1 PL bravčovej masti, 1 cibuľa
Pohánku zalejeme vodou a necháme cca 2 hodiny napučať. Dáme variť (aj s vodou, v ktorej sa namáčala, ďalšiu vodu neprilievame!) a keď začne vriieť, osolíme a varíme do mäkka, kým sa voda nevyparí (cca 10 – 15 minút), potom odstavíme, prikryjeme pokrievkou a necháme dôjsť.

V osolenej vode uvaríme domäkka celé zemiaky v šupe. Zlejeme, necháme trochu vychladnúť, potom ošúpeme a pretlačíme ich ku pohánke. Pridáme pretlačený cesnak, majorán, čierne korenie a na bravčovej masti dozlatista opraženú, nadrobno nakrájanú cibuľu. Dosolíme podľa chuti a dobre premiešame. Zmes vložíme do zapekacej misy, vrch uhladíme a zapečieme vo vopred vyhriatej rúre na 200 °C (cca 35-40 minút).

Kokosové kocky



1 celé vajce, 15 dkg práškového cukru, 3 PL medu, 300 g masla, trochu rumu, 1 dl mlieka, 25 dkg hladkej múky, ½ prášku do pečiva

Všetko premiešame, vylejeme na vymastený plech (malý) a po upečení a vychladnutí nakrájame na kocky a obalíme v čokoláde a kokose.

Ivona Ďuričová

Levandulový sirup: 5-6 hrstí kvetov levandule, 1-1,5 l vody, 1-1,5 kg kryštálového alebo trstinového cukru, 2 polievkové lyžice kyseliny citrónovej

Do prevarenej vody vo väčšej sklenenej fľaši pridáme nastrihané kvety levandule. Necháme lúhovať 24-36 h za občasného premiešania. Precedíme a odmeriame množstvo nálevu, ktorý by mal mať už peknú fialovú farbu. Podľa množstva nálevu pridáme rovnaké množstvo cukru (na 1 l 1 kg cukru),

privedieme do varu a pridáme kyselinu citrónovú. Sirup trochu zmení farbu doružova (ak sa použije trstinový cukor, sirup bude mať škoricovo medovú farbu.) Odstavíme a plníme do fliaš.

Sirup poslúži ako osviežujúci letný nápoj s vodou a ľadom, ale dajú sa ním napr. poliať palacinky či zmrzlina, dá sa ním ochutiť čaj, rôzne alkoholické alebo nealkoholické drinky. Levanduľový sirup upokojuje nervovú sústavu, napomáha zmierňovať podráždenia a stres, priaznivo vplýva na funkčnosť tráviacej a vylučovacej sústavy, prispieva k uvoľneniu žalúdka a čriev, podporuje prirodzené trávenie a tvorbu žlče.

Gabika Horváthová



Tradičná torta - svadobná podkova: 10 vajíčok, 300 g cukru, 300 g múky, pol prášku do pečiva, 150 g orechov, 5-7 lyžíc vody

PLnka s varenými vajíčkami: 4 vajíčka, 200 g cukru variť nad parou do zhutnutia, nakoniec vmiešať 2 visy.

Andrea Kosárová

Hubovec: 10 rožkov nakrájaných na menšie kocky, trochu mlieka, 3 vajíčka, olej, cibulka, 500–750 g hřibov, čierne korenie, soľ, vegeta, majoránka, plátky masla, cesnak

Hříby nakrájame na plátky, udusíme na cibulke, pridáme čierne korenie, soľ, vegetu, majoránku a necháme vychladnúť. Do druhej misky vložíme nakrájané rožky zvlhčené mliekom, zmiešame s vychladnutými hříbami, vajíčkami a roztlačeným cesnakom. Vyklopíme na vymastený plech a uhladíme povrch, na ktorý poukladáme plátky masla. Pečieme cca 20 minút.

Gabika Kotuliaková

Gabika na Gurmániu priniesla na rozdávanie kvások z ražnej celozrnnej múky. Mnohé účastníčky už kvások použili.

<http://www.korenizivota.com/kvaskove-loupaky-makovky/>



Moravské koláče

40 g kvasníc, 4 lyžice kryštálového cukru, 1 lyžica vanilkového cukru, 200 g masla, 500 g polohrubej múky, 1 citrón, soľ, 2 vajcia, 2 dl mlieka, slivkový lekvár

Do misky vsypeme múku, v jej strede si urobíme jamku, pridáme kvasnice, kryštálový a vanilkový cukor, maslo, nastrúhanú kôru z ½ citrónu, 2 žĺtky a trochu soli. Premiešame. Pridáme 1,5 až 2 dl vlažného mlieka. Vypracujeme cesto, posypeme ho múkou a necháme vykysnúť.

Dosku si vysypeme múkou, aby sa nám cesto nelepilo. Vykysnuté cesto si ešte raz prevaľkáme. Potom ho vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm. Vykrajujeme kolieska, kladieme na ne náplň a vytvoríme buchtičky. Dávame pozor, aby bolo cesto dobre zlepené a náplň nevytiekla. Buchtičky poukladáme na vymastený plech alebo papier na pečenie, aby sa nám neprilepili, zlepenou časťou dolu. V strede buchtičky urobíme jamku a naplníme ju lekvárom. Potrieme žĺtkom a posypeme posýpkou. Pečieme pri teplote 160 °C cca 20 minút.

Posýpka:

100 g masla, 200 g hrubej múky, 200 g práškového cukru

Maslo, múku a cukor premiešame a vznikne nám spojená hmota, ktorá sa drobí. Pokiaľ sa vám zdá veľmi masťná, pridajte cukor.

Náplň:

½ hrnčeka tvarohu, ½ hrnčeka plnotučného tvarohu, 1ks vanilkového cukru, hrst namočených hrozienok, 1 vajce, 2-3 lyžice cukru, kôra z ½ citrónu

Obidva druhy tvarohu premiešame a pridáme hrozienka. Dochutíme vanilkovým cukrom, pridáme vajce, kôru z ½ citrónu a dôkladne premiešame. Cukor pridávame podľa vlastnej chuti.

Šalátová polievka

1 ks hlávkový šalát, 1 ks šľahačková smotana, mlieko, kúsok údenej slaniny, 3 PL hladkej múky, podľa chuti soľ, kôpor

Hlávkový šalát dôkladne umyjeme. Slaninu nakrájame a opražíme. Nasypeme do nej hladkú múku a urobíme zápražku. Dolejeme vodu, pridáme nakrájaný šalát, osolíme, pridáme kôpor a dovaríme. Nakoniec primiešame šľahačkovú smotanu a mlieko a necháme prejsť varom. Dochutíme soľou (ak treba) a octom.

Kamila Magálová



Šťavnatý tvarohový koláč

1 000 g tvarohu (pre diétnejšiu verziu 250 g plnotučného tvarohu + 750 g nízkotučného tvarohu), 125 g masla (pre diétnejšiu verziu 75 g masla), 250 g práškového cukru (pre diétnejšiu verziu 1,5 g stévie + kôru z 1 citróna + 1 ČL citrónovej šťavy), 1 prášok do pečiva, 5 PL krupice (ak je tvaroch trocha redší, inak netreba alebo stačí aj lyžica krupice), 5 vajec (pre diétnejšiu verziu 2 celé vajcia a 3 bielky), 2 vanilkové cukry (pre diétnejšiu verziu netreba), čerstvé ovocie

Maslo, cukor, vanilínový cukor a vaječné žĺtky vyšľaháme, zmes pridáme k tvarohu, vmiešame krupicu (ak treba) a nakoniec sneh z 5 alebo menej bielkov.

Vylejeme na papier na pečenie, pridáme čerstvé ovocie a pečieme 1,5 h pri 160 stupňoch Celzia.

Zlatka Ostrochovská

Kysnutý závin

500 g polohrubej múky, 2,5 dl vlažného mlieka, 1 vajíčko, 1,5 dl oleja, 1 kocka droždia, 1 prášok do pečiva, 2 polievkové lyžice cukru, 1/2 kávovej lyžičky soli

Vymiesime cesto a necháme ho nakysnúť.

Plnka - ľubovoľná: maková, tvarohová..., pred pečením a po upečení potierame roztopeným maslom, aby bol závin mäkučký.

Medovníčky - ihneď mäkké

400 g hladkej múky T 650, 2 vajička, 2 polievkové lyžice medu, 60 g Hery, 140 g práškového cukru, 1 kávová lyžička sóda bikarbóny, 1 kávová lyžička kypriaceho prášku do perníka

Heru roztopíme spolu s medom, necháme vychladnúť a pridáme do misy, do ktorej sme preosiali múku, prísypeme cukor, vajička, sódu bikarbónu a prášok do perníka. Všetko zmiesime dohromady na tuhé nelepivé cesto, ktoré necháme odpočívať v chladničke. Pečieme pri teplote 180 C približne 6-7 minút.

rodina Porupčanová

Bratislavský závin makový - orechový

750 g hladkej múky, 350 g hrubej múky, 120 g krupicového cukru (je lepší), 600 g masla (aj starého), 4 žĺtka, 2,5 dl mlieka, 40 g kvasníc, soľ

Cesto zamiesime a necháme cez noc odstáť v chlade neprikryté. Na druhý deň rozdelíme na 6 častí, vyvalkáme a naplníme plnkou. Zvinieme a potrieme žĺtkom. Nechať ho zaschnúť a potrieme ešte raz. Plnka MAKOVÁ (na túto dávku 2x)

240 g mletého maku, 170 g práškového cukru, 1,5 dl mlieka, 3 podrvené klinčeky, citrónová kôra, 100 g hrozienok (nemusí byť)

Mlieko a cukor dáme zovrieť a potom pridáme mak a ostatné suroviny. Dobre pomiešame a odstavíme, nesmie to vriieť.

Plnka ORECHOVÁ (na túto dávku 2x)

200 g mletých orechov, 1,5 dl mlieka, 200 g práškového cukru, 50 g hrozienok (nemusí byť), škorica, rum alebo esencia

V mlieku rozmiešame cukor a dáme zovrieť, potom pridáme orechy a ostatné suroviny. Dobre pomiešame a odstavíme, nesmie to vriieť.

Z tohto cesta sa robia aj Bratislavské rožky.

Gabika Šticová

Polievka z piva

Približne 1 liter piva premiešame s veľkou polievkovou lyžicou medu a pár minút prevaríme, pričom zbierame penu. Prilejeme asi 300 ml sladkej smotany, v ktorej sme rozhabarkovali 6 žĺtkov a 1 PL múky. Necháme zovrieť, pridáme kúsok masla a odstavíme. Dochutíme podľa chuti (vegetou, korením, pažitkou, petržlenovou vňaťou). Podávame s kockami opečeného chleba.

Škvarkový chlieb

Do misy preosejeme 500 g hladkej múky T-650, pridáme 1,5 čajovej lyžičky soli, 1 čajovú lyžičku drvenej rasce, ½ čajovej lyžičky sušeného droždia a pohár (140 g) celých škvarkov. Premiešame, pridáme cca 400-450 ml vlažnej vody a znova premiešame. NEMIESIME. Misu zakryjeme potravinovou fóliou a dáme na 14-18 hodín kysnúť. Potom vyberieme na pomúčenú utierku a necháme ešte 2 hod. podkysnúť. Rúru vyhrejeme na 230 °C spolu s misou z jenského skla aj s vrchnákom, cesto opatrne preniesieme do horúcej misky a pečieme zakryté vrchnákom 30 minút. Potom odkryjeme a ešte 15-20 minút dopekáme. Vyberieme z rúry, povrch potrieme slanou vodou a na mriežke necháme vychladnúť.

Warmlich

V kastróliku skaramelizujeme 4 polievkové lyžice kryštálového cukru na 4 lyžiciach masla (asi 100-120 g). Karamel rozpustíme v ½ l červeného vína, dochutíme klinčekmi, celou škoricom, hviezdikou badiánu a 6 lupienkami muškátového kvetu (cca. 1/4 čajovej lyžičky postrúhaného muškátového

orieška). Doplníme do litra vínovicou – brandy alebo koňakom. Pred podávaním môžeme pridať kvapku sladkej smotany. Podávame horúce.

Pagáče z cukrovej repy



Kvások: 80 g droždia, 2 ČL cukru, 1,5 dl mlieka

Cesto: 1 kg polohrubej múky (½ kg hladkej a ½ kg hrubej), 1 veľká cukrová repa (alebo dve malé), 3 plné PL masla, 2 celé vajička, 1 nie celkom plná šálka celého maku a podľa chuti 3-5 PL cukru

Repu deň vopred uvaríme v celku (asi 2 h), necháme vychladnúť, ošúpeme a nastrúhame na jemnom strúhadle. Pripravíme kvások, ktorý vylejeme do misky s ostatnými surovinami, pridáme repu a vypracujeme nelepivé cesto, ktoré necháme asi hodinu kysnúť. Vyvalkáme na hrúbku 1 cm, pomocou pohárika vykrajujeme kolieska, uložíme ich na plech vystlaný papierom. Ešte 10-15 min. necháme podkysnúť, potrieme vajičkom rozšľahaným s 1-2 PL mlieka a dáme piecť asi pri 180 stupňoch do bledohneda.

Mirka Šuttová

Fazuľový šalát

Pripravujem ho z namočenej fazule, u varenej tej istej vode. Nechám vychladnúť, pridám ocot, soľ, čierne mleté korenie a olivový olej podľa chuti.

Špaldové mrkváče



Je to rovnaký recept ako na obyčajné mrkváče, ale je použitá špaldová múka: 250 g masla, 450 g nastrúhanej mrkvy, štipka soli. Podľa sladkosti mrkvy pridáme cukor a polovicu prášku do pečiva. Urobíme cesto, vykrajujeme z neho štvorčeky, naplníme ich DOBRÝM lekvárom a pečieme pri teplote 200 °C cca 20 min.

Drienkový džem

Drienku som si v záhrade zasadila, pretože obsahuje vitamín C v množstve podobnom rakytníku. Náš bývalý prezident Schuster si dával páliť drienkovicu. Keďže mi drienky rodia iba druhý rok, veľa ich nebolo. Na dvoch malých kríkoch sa urodilo cca 5 kg. Čo s nimi? Na destiláciu ich bolo málo, preto som 1 kg zaliala Absolut vodkou a nechala 3 týždne odpočívať. Po 3 týždňoch vznikla vodka drienková - je výborná, jemne kyslastá. Skvelý darček na Vianoce. „Odpad“ - drienky plné alkoholu som zaliala 70 % horkou čokoládou a dala zamraziť. Pridám k darčeku.

A teraz k džemu: 2 kg drienok som vykôstkovala a uvarila klasický džem. Na 1 kg dávam 1 kg cukru, hnedého viac. Varím do polotuha, džem dôjde sám.

Miroslav Švaňa

Haruľa (zemiaková baba)

1,5 kg zemiakov, 210 g hladkej múky, 3 vajcia, 150 g cibule, 300 g slaniny, klobása, 8 strúčikov cesnaku, prášok do pečiva, soľ, mleté čierne korenie, veľa majoránky, 50 g masť na vymastenie pekáča

Zemiaky očistíme, postrúhame, posolíme, pridáme múku, pokrájanú slaninu, na ktorej sme usmažili cibuľu, slaninu, klobásu, pridáme korenie, majoránku a cesnak, vajcia, prášok do pečiva. Zamiešame a rozotrieme nahrubo na vymastený pekáč. Zapíjame kyslým mliekom.

Patizónová haruľa

1,6 kg nastrúhaného patizónu, 400 g zemiakov, 5 vajec, 250 ml mlieka, 100 g hrubej múky, 100 g polohrubej múky, 150 g cibule, 300 g slaniny, klobása, 8 strúčikov cesnaku, soľ, veľa majoránky, 50 g masť na vymastenie pekáča

Postup je rovnaký.

rodina Varhoľová

Račanský smetanový osúch

Cesto: 150 g hladkej múky špeciál, 150 g polohrubej múky, 1 dl oleja, 1 vajce, štipka soli

Kvások: 2,5 dl vlažného mlieka, 15 g droždia, 0,5 ČL kryštálového cukru

Plnka: 360 g kyslej smotany, 2 žltka, štipka soli, 1 viazanička kôpru, 1-2 PL oleja na pokvapkanie

Kvások: do vlažného mlieka rozdrobíme droždie, pridáme kryštálový cukor a necháme cca 10 min. kysnúť.

Cesto: suroviny na cesto zmiešame, pridáme vopred pripravený kvások a zarobíme redšie vláčne cesto. Ak je husté, pridáme trošku vlažného mlieka. Cesto dobre vymiesime, zľahka pomúčime, prikryjeme a necháme kysnúť na teplom mieste cca 20 min. Nakysnuté cesto masťnými rukami rozložíme až k okrajom na plech vystlaný papierom na pečenie.

Plnka: Kým cesto kysne, pripravíme plnku. Umyjeme čerstvý kôpor, odstránime hrubšie stonky, osušime ho a nakrájame na kúsky. Kyslú smotanu rozmiešame so žĺtkami a štipkou soli. Smotanovú zmes rozdelíme na dve polovice. Jednu polovicu smotanovej zmesi rovnomerne rozotrieme na cesto pripraveného na plechu a rovnomerne pokvapkáme olejom. Pečieme v rúre predhriatej na 180°C cca 20 min.

Upečený osúch vytiahneme z rúry a ihneď, ešte za horúca naň rovnomerne rozotrieme druhú časť smotanovej zmesi. Tú hneď posypeme pripraveným nakrájaným kôprom a necháme vychladnúť.