

Huľová Zlatica a kol.

*Tradičná príprava jedál,
stravovanie, ľudové remeslá a architektúra
vo vybraných regiónoch Slovenska*



Tradičná príprava jedál, stravovanie,
ľudové remeslá a architektúra
vo vybraných regiónoch Slovenska

Monografia je vydaná za finančnej podpory grantovej agentúry VEGA v rámci riešenia grantovej úlohy č. 1/0550/22 Súčasný stav, trendy a problémy v technickom vzdelávaní na nižšom a vyššom sekundárnom stupni školy v kontexte dištančného vzdelávania

a

GAPF, grantovej agentúry Pedagogickej fakulty Katolíckej univerzity v Ružomberku.

HULOVÁ, Z. a kol. 2022. Tradičná príprava jedál, stravovanie, ľudové remeslá a architektúra vo vybraných regiónoch Slovenska. Ružomberok : PF KU v Ružomberku, Vydavateľstvo VERBUM, 2022, 1. vyd., s.112, ISBN 978-80-561-1001-0

*Tradičná príprava jedál, stravovanie,
ľudové remeslá a architektúra
vo vybraných regiónoch Slovenska*

Huľová, Z. a kol.

Ružomberok 2022

Názov: ***Tradičná príprava jedál, stravovanie, ľudové remeslá a architektúra vo vybraných regiónoch Slovenska***

Autori ©: doc. PaedDr. Zlatica Huľová, PhD.
PhDr. Peter Huľo, PhD.
PaedDr. Miroslava Gašparová, PhD.
Ing. Marta Gaplovská

Vedecký redaktor: Prof. PhDr. Mária Kožuchová, CSc.

Recenzenti: doc. PaedDr. Ivana Rochovská, PhD.
doc. Mgr. Martin Kuruc, PhD.

Jazyková úprava: PaedDr. Jana Mastišová, PhD.

Vydavateľstvo: VERBUM
Vydavateľstvo Katolíckej univerzity v Ružomberku
Hrabovská cesta 5512/1A, 034 01 Ružomberok
<http://uv.ku.sk>. verbum@ku.sk

ISBN **978-80-561-1001-0**

OBSAH

ÚVOD	8
1 METODOLÓGIA ETNOGRAFICKÉHO VÝSKUMU	10
1. 1 Výskumný zámer, výskumný problém a ciele skúmania	10
1. 2 Výskumné otázky a metódy skúmania	11
1. 3 Výskumná vzorka a metodika skúmania	11
2 REGIONALIZÁCIA NA SLOVENSKU	13
2. 1 Z histórie regionalizácie Slovenska	14
2. 2 Variabilita regionálneho delenia územia na Slovensku	17
3 REGIÓN HORNÉ POVAŽIE	19
3. 1 Vymedzenie regiónu	19
3. 2 Pôdnoklimatické podmienky	19
3. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	21
3. 4 Ľudové remeslá v regióne Horné Považie	25
3. 5 Architektúra regiónu Horné Považie	25
4 REGIÓN KYSUCE	26
4. 1 Vymedzenie regiónu	26
4. 2 Pôdnoklimatické podmienky	26
4. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	27
4. 4 Ľudové remeslá v regióne Kysuce	31
4. 5 Architektúra regiónu Kysuce	31
5 REGIÓN TURIEC	33
5. 1 Vymedzenie regiónu	33
5. 2 Pôdnoklimatické podmienky	33
5. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedá	34
5. 4 Ľudové remeslá v regióne Turiec	37
5. 5 Architektúra regiónu Turiec	38
6 REGIÓN ORAVA	39
6. 1 Vymedzenie regiónu	39
6. 2 Pôdnoklimatické podmienky	40
6. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	41
6. 4 Ľudové remeslá v regióne Orava	44
6. 5 Architektúra regiónu Orava	45

7	REGIÓN LIPTOV	46
	7. 1 Vymedzenie regiónu	46
	7. 2 Pôdnoklimatické podmienky	46
	7. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	48
	7. 4 Ľudové remeslá v regióne Liptov	52
	7. 5 Architektúra regiónu Liptov	53
8	REGIÓN SPIŠ	54
	8. 1 Vymedzenie regiónu	54
	8. 2 Pôdnoklimatické podmienky	55
	8. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	56
	8. 4 Ľudové remeslá v regióne Spiš	60
	8. 5 Architektúra regiónu Spiš	61
9	REGIÓN HORNÝ ZEMPLÍN	62
	9. 1 Vymedzenie regiónu	62
	9. 2 Pôdnoklimatické podmienky	62
	9. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	63
	9. 4 Ľudové remeslá v regióne Horný Zemplín	67
	9. 5 Architektúra regiónu Horný Zemplín	68
10	REGIÓN GEMER – MALOHONT	69
	10. 1 Vymedzenie regiónu	69
	10. 2 Pôdnoklimatické podmienky	69
	10. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	70
	10. 4 Ľudové remeslá v regióne Gemer – Malohont	75
	10. 5 Architektúra regiónu Gemer – Malohont	75
11	REGIÓN TEKOV	77
	11. 1 Vymedzenie regiónu	77
	11. 2 Pôdnoklimatické podmienky	77
	11. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	77
	11. 4 Ľudové remeslá v regióne Tekov	82
	11. 5 Architektúra regiónu Tekov	83
12	REGIÓN PODUNAJSKO	84
	12. 1 Vymedzenie regiónu	84
	12. 2 Pôdnoklimatické podmienky	84
	12. 3 Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	85
	12. 4 Ľudové remeslá v regióne Podunajsko	90
	12. 5 Architektúra regiónu Podunajsko	91

13	REGIÓN ZÁHORIE	92
13. 1	Vymedzenie regiónu	92
13. 2	Pôdnoklimatické podmienky	92
13. 3	Stravovanie, príprava pokrmov a jedál	93
13. 4	Ľudové remeslá v regióne Záhorie	97
13. 5	Architektúra regiónu Záhorie	98
14	DISKUSIA A LIMITY	100
	ZÁVER	101
	LITERATÚRA	102
	SLOVNÍK NÁREČOVÝCH SLOV	104

ÚVOD

Tradičná príprava jedál, stravovanie, remeslá a tradičná architektúra sa ako súčasť kultúry vyvíjali v jednotlivých regiónoch Slovenska odlišne. Formovali ich najmä pôdnoklimatické a prírodné podmienky, etnické a konfesijné faktory, migračné prúdy, kolonizácie a kultúra veľkých miest, či lokálnych kultúrnych centier.

Pôdnoklimatické podmienky určovali výber a možnosti pestovania poľnohospodárskych plodín vhodných na prípravu pokrmov. Prírodné podmienky ovplyvňovali nielen sortiment, ale aj spôsoby prípravy pokrmov, vznik remesiel, ale aj tradičnú ľudovú architektúru. Kým v uzavretých horských dolinách sa zväčša vyvíjali izolovane a nadobúdali typické identifikačné znaky, v nížinatých oblastiach bez prírodných bariér ich ovplyvňovali módne trendy prichádzajúce z miest, alebo z lokálnych kultúrnych centier. Rovnako dosídľovanie obyvateľov, ich etnické a konfesijné faktory významnou mierou prispeli k obohateniu prípravy pokrmov, stravovania, ľudových remesiel a tradičnej ľudovej architektúry na Slovensku. Ich prostredníctvom sa zo zahraničných kuchýň do jednotlivých regiónov dostávali pokrmy a udomácňovali sa spôsoby ich prípravy, čo prispelo k formovaniu špecifických regionálnych prvkov, ktoré sa dnes zvyknú označovať ako tradičné.

Autori publikácie etnografickým skúmaním zbierali dáta priamo v teréne, prostredníctvom zúčastneného pozorovania, ale aj za prítomnosti a so súhlasom uvádzaných osôb vykonávali interview a s mnohými viedli osobné, aj telefonické rozhovory.

V predkladanej publikácii ponúkajú pohľad na výber a spôsob pestovania poľnohospodárskych plodín, na ich spracovanie v regionálnych tradičných pokrmoch, ale nezabúdajú ani na remeslá a tradičnú architektúru vo vybraných regiónoch na Slovensku. Pri výbere regiónov sa zamerali najmä na severné oblasti, ktoré neskôr obohatili aj o regióny východného, južného a západného Slovenska. Z toho dôvodu usporiadanie vybraných regiónov, ktoré tvoria obsah jednotlivých kapitol je v smere sever, stred, východ, cez juh až po západ Slovenska. Záujmom autorov bolo ilustrovať diverzitu tak klimatických ako aj pôdných podmienok jednotlivých regiónov ako determinantov poľnohospodárstva, dominantnej sféry činnosti človeka zabezpečujúcej jeho prežitie.

Hlavným cieľom publikácie je čitateľom a odborníkom zaoberajúcich sa danou problematikou priblížiť sortiment, ale aj technologické postupy pokrmov pripravovaných v jednotlivých regiónoch Slovenska z obdobia približne pred 100-150 rokmi. Obsah problematiky je zosťručený a vo všetkých vybraných regiónoch utriedený v podobnej štruktúre. Zaujímavým zistením je, že mnohé jedlá sa v jednotlivých regiónoch vyskytujú v podobných úpravách len s rozdielnym pomenovaním, čo vyplýva z podobných pôdno-klimatických podmienok. Hodnotu a prínos etnografického skúmania autori vidia v bohatstve zau-

jímavých a vysoko hodnotných informácií, skutočností získaných z osobných stretnutí a z rozhovorov s mnohými pamätníkmi, ktorí s chuťou, so zanietím odovzdávali svoje poznatky, vedomosti a skúsenosti z vlastného života, ale aj zo života svojich predkov žijúcich v 19. a 20. storočí.

Veríme, že publikácia zaujme čitateľov a podnieti ich k zamýšľaniu sa nad ponúkaným obsahom prezentujúcim prvky tradičnej kultúry, dokumentujúce snahu autorov o zachovanie aspoň malej časti bohatého kultúrneho dedičstva našich predkov.

Autori



1 METODOLÓGIA ETNOGRAFICKÉHO VÝSKUMU

V súčasnosti je viac ako aktuálne venovať pozornosť problematike týkajúcej sa uchovávaní národnej a kultúrnej identity. Globalizáciou dochádza k prijímaniu nových myšlienok, k zmene životného štýlu, k vzájomnému prispôbovaniu sa, k zmene postojov, hodnôt a princípov, teda k zmiešavaniu mnohých kultúr a k celkovým zmenám kultúrnej identity jednotlivých spoločností. Na sprostredkovávaní kultúry, kultúrnych hodnôt a kultúrneho dedičstva sa podieľa predovšetkým globálna informačná infraštruktúra. Moderné multimediálne technológie umožňujú čoraz častejšie prekonávať mnohé prekážky, ale dokážu aj spájať národné spoločenstvá a utvárať tak nové kultúrne identity. Kultúrne dedičstvo nemožno chápať len ako niečo, čo nám zachovali naši predkovia, ale ako uvádza Bitušíková (2017), „*je to aktívny proces skúmania, skúšania, vnímania, prežívania, počúvania, pozorovania, pochopenia, či prenášania*“ (Bitušíková, A., 2017, s. 9).

Uplatnenie metodológie etnografického výskumu umožňuje hlbšie preniknúť, spoznávať, chápať mnohé vynárajúce sa otázky a špecifiká vzniku, existencie bežného a kultúrneho života v nedávnej minulosti vo vybraných regiónoch Slovenska. Využívaním kultúrneho dedičstva vo vzdelávaní sa zachovávajú a odovzdávajú tradičné hodnoty, vedomosti a zručnosti ďalším novým generáciám.

1. 1 VÝSKUMNÝ ZÁMER, VÝSKUMNÝ PROBLÉM A CIEĽ SKÚMANIA

Hlavným zámerom pri plánovaní vedecko-výskumnej činnosti autorov sa stala skutočnosť značnej potreby poznania a uchovávaní kultúrneho dedičstva našich predkov práve cez poznávanie meniacej sa krajiny, prírody, histórie, kultúry, ľudových remesiel a tradičnej architektúry vybraných regiónov Slovenska.

Z uvedeného vyplynul výskumný problém – aký vplyv mali pôdnoklimatické podmienky skúmaných regiónov na stravovanie, prípravu tradičných pokrmov a súvisel s tým aj vznik ľudových remesiel, kultúry, či architektúry?

Z výskumného problému boli zadefinované ciele:

- Poznať a hlbšie preniknúť do ľudových zvykov, tradícií pestovania a konzumovania potravín, stravovania a prípravy tradičných pokrmov.
- Spoznať tradičné remeslá ovplyvňujúce spôsob života vo vybraných regiónoch Slovenska.
- Poznať tradičnú architektúru daného regiónu.

1. 2 VÝSKUMNÉ PREDPOKLADY, OTÁZKY A METÓDY SKÚMANIA

V etnografickom výskume, vzhľadom na prevládanie kvalitatívnych metód skúmania, je vhodnejšie ako hypotézy skúmania stanoviť výskumné otázky a hľadať na ne odpovede.

Výskumné otázky

- Ktoré plodiny sa pestovali v skúmaných regiónoch?
- Aké pokrmy a jedlá sa pripravovali vo vybraných regiónoch v bežných dňoch a počas najvýznamnejších sviatkov?
- Ktoré ľudové remeslá boli charakteristické pre daný región?
- Aká architektúra je typická pre daný región a čo sa zachovalo dodnes?

Hľadanie odpovedí na stanovené otázky je vhodné prostredníctvom výskumnej stratégie, ktorú tvorí kombinácia viacerých výskumných metód.

Metódy skúmania

V snahe vytvoriť realistickejší opis daného regiónu, vrátane tradičného spôsobu života a tiež vo vybraných ukazovateľoch aj kultúrne špecifiká a kultúrnu identitu, bola uplatnená kombinácia viacerých tak kvalitatívnych, ako aj kvantitatívnych metód skúmania. Nielen trianguláciou, ale počas zberu výskumných dát sa verifikácia zabezpečila aj kumulatívnym výberom (snowball sampling) osôb a lokalít (Švec a kol. 1998, s.77). Okrem *pobytu v teréne*, prebehla aj *sociálna interakcia s osobami nad 80 rokov*, ktoré boli ochotné na zbere výskumných dát a na výskume spolupracovať. Rovnako sa uskutočnilo *priame pozorovanie* udalostí (pečenie, varenie, prezentovanie remeselných činností a pod.), neformálne *interview*, systematický *zber a analýza dát*, ako aj postupné získavanie *dokumentov a artefaktov*. Otvorenosť výskumu umožňovala aj prispôsobovanie cieľov a stratégií práve v čase pandémie COVID-19.

1. 3 VÝSKUMNÁ VZORKA A METODIKA SKÚMANIA

V etnografickom výskume sa výskumná vzorka vopred stanovuje obtiažne, nakoľko sa kumulatívnym výberom postupne mení. Oslovovaním, či už osobne, alebo priamo v teréne, vyhľadávaním na obecných úradoch, kde kritériom bol podľa možnosti čo najvyšší vek života respondenta, sa do výskumu zapojilo viac ako 74 osôb. Výslednú výskumnú vzorku respondentov tvorilo 52 respondentov, 8 oslovených zástupcov z obecných úradov, ale aj 14 lektorov, či konzultantov z jednotlivých regiónov, prezentovaných v tabuľke č. 1. Z dôvodu zachovania anonymity sú označení ako participanti, konzultanti, či lektori a v texte s ich súhlasom sú uvedené ich krstné mená. Na stretnutiach boli participanti informovaní o účele výskumu, spôsobe zaobchádzania s dátami a následne boli požiadaní o vyjadrenie svojho súhlasu s účasťou vo výskume.

Tabuľka 1 – Charakteristika participantov zapojených do výskumu

Región	Participantí	Vek	Konzultanti z OU	Lektori
Horné Považie	7	79 - 92	1	1
Kysuce	4	83 - 88	1	3
Turieč	3	76 - 89	0	3
Orava	3	86 - 90	0	4
Liptov	6	77 - 91	0	3
Spiš	5	81 - 90	1	0
Horný Zemplín	5	75 - 86	1	0
Gemer - Malohont	6	79 - 90	0	0
Tekov	4	83 - 89	2	0
Podunajsko	4	84 - 92	2	0
Záhorie	5	78 - 87	0	0
∑11 regiónov	52	75 - 92	8	14
∑11 regiónov	Spolu 74			

Zdroj: vlastné spracovanie

Dlhodobý plánovaný a pripravovaný výskumný zámer sa realizoval počas viacerých etáp v rokoch 2018 až 2022, ktorý prerušila pandemická situácia v roku 2020 a čiastočne aj v roku 2021. Obdobie príprav, samotnej realizácie výskumu a následné spracovávanie získaných dát a informácií je rozdelené do viacerých etáp skúmania. Prostredníctvom metódy otvoreného kódovania (Strauss, A., Corbinová, J., 1999) sa v prvej etape realizovala analýza výskumného materiálu. Otvoreným kódovaním sa realizoval proces kategorizácie, kódovania a konceptualizácie získaných výskumných dát. To umožnilo identifikovať kategórie korelujúce s predmetom skúmania. V druhej etape boli zo všetkých výpovedí subjektov výskumu získané výroky, ktoré boli analyzované. Hľadala sa perspektíva nazerania na výskumný problém a odpovede na výskumné otázky. Následne v ďalšej etape boli označované pojmy, tie boli pridelené jednotlivým udalostiam, prípadom a iným výskytom javu. Identifikované kategórie poukazovali na konanie jednotlivcov a na ich životnú rolu v skúmanom regióne. Boli tak zachytené najvýraznejšie interpretácie, dopĺňujúce javy, ktoré boli predmetom skúmania.

Najpodstatnejšie významové kategórie, ktoré vznikli po analýze výskumného materiálu, či výsledkov výskumu, sú zahrnuté do popisnej, interpretačnej časti jednotlivých regiónov. Príprava tradičných pokrmov a jedál podľa starých receptúr, ale aj spracovanie fotodokumentácie P. Bukovinskou sa realizovalo krátko po náročnom období pandémie COVID-19.

2 REGIONALIZÁCIA NA SLOVENSKU

Život súčasného človeka ovplyvňuje globalizácia v takmer všetkých jeho dimenziách. Trendom je unifikácia javov, ktoré vstupujú do bežnej reality, čo môže okrem pozitív a benefitov prinášať aj škody, najmä stratou jedinečných a výlučných špecifik, ktoré vytvorili rozmanité kultúrne spoločenstvá. Tieto ohrozenia sa snažia vyvažovať aktivity podporujúce kultúrnu a národnú, či regionálnu identitu, vychádzajúce aj z dokumentov Európskej únie. Charta základných práv v článku 22 uvádza, že „Únia rešpektuje kultúrnu, náboženskú a jazykovú rozmanitosť“ a v článku 167 Lisabonskej zmluvy je ustanovené, že „Únia prispieva k rozkvetu kultúr členských štátov, pričom rešpektuje ich národnú a regionálnu rozmanitosť“ (Poláková, E., 2014, s. 170).

Kultúrna aj prírodná diverzita Slovenska je veľká. Determinantom formovania regionálnej rozmanitosti je členité prírodné prostredie krajiny, ktoré nielen vytváralo, ale aj konzervovalo mnohé prejavy tejto kultúrnej rôznorodosti a pestrosti v relatívne uzavretých hraniciach jednotlivých regiónov. Región sa chápe ako vymedzené územie väčšieho celku, v ktorom sa vyskytujú javy alebo súbory javov v charakteristickej, preň vlastnej skladbe (Encyklopédia ľudovej kultúry, 1995, s. 106). Podľa Všeobecného encyklopedického slovníka M-R existujú dva základné druhy regiónov:

1. **fyzicko-geografický**, vymedzený na základe fyzicko-geografických znakov, napr. klíma, geomorfológia, reliéf, pôda, vodstvo, a pod;
2. **sociálno-geografický** – modálny, vymedzený na základe relatívne uzavretých priestorových vzťahov (1995, s. 881).

Proces rozdelenia celku na regióny podľa vopred stanovených kritérií sa označuje ako regionalizácia. Regionalizačné kritérium si určuje subjekt regionalizácie, preto má regionalizácia čiastočne subjektívny charakter (Mičian, L., 2003). Zároveň platí, že regionalizácia nie je nemenný proces a zväčša ani regióny nie sú určené trvalo a jednoznačne. Nielen v prípade kultúrnych javov, ktoré sa najmä vo svojich hraničných oblastiach môžu rôzne ovplyvňovať a prelínať, ale ani v tak relatívne stálom kritériu, ako je geomorfológia krajiny. Príkladom sú v súčasnosti prebiehajúce diskusie odborníkov o zmenách v „regionalizácii vyšších geomorfologických jednotiek a inému usporiadaniu celkov do novo utvorených geomorfologických oblastí“ (Lacika, J., 2019, s.27). Regionálne charakteristiky a osobitosti vytvárali viaceré činitele: geografické a prírodné podmienky, história a historická genéza udalostí a obyvateľov daného územia, migrácia, jazyk, spôsob obživy a zamestnanie obyvateľov, hospodárstvo, kultúra a ďalšie (Gašparová, M., 2018). Z najširšieho pohľadu sa vymedzujú tri typy kritérií regionalizácie:

- *fyzicko-geografické*,
- *kultúrno-historické*,
- *administratívne*.

Fyzicko-geografické kritériá vymedzujú územia regiónov podľa prirodzených geografických reálií konkrétnej krajiny. Tieto hranice ovplyvňovali aj život obyvateľov, jeho spôsob obživy determinovaný prírodným prostredím. Okrem týchto objektívnych parametrov určujúcich región, existuje v nich vedomie regionálnej spolupatričnosti pôsobiace vnútri, ale aj smerom navonok (Beňušková, Z., 1995). V tomto prostredí sa formovala aj jedinečná kultúra a jej spoločné znaky – stavitelstvo, odev, zamestnanie, tanečný, hudobný aj piesňový folklór. Etnografické oblasti Slovenska a ich vymedzenie spracovali viacerí odborníci (Chotek, K., 1915, Pražák, V., 1957, Podolák, J., 1957, Pranda, A., 1966, Leščák, M., 1987, Mázorová, M., Ondrejka, K. a kol., 1991, Beňušková, Z., 1995, Benža, M., 2000) podľa rôznych hľadísk tradičnej kultúry – ľudového stavitelstva, odevu, podľa tanečného folklóru, obradovej kultúry, atď. Aj z uvedeného vyplýva, že regionalizácia podľa tradičnej ľudovej kultúry nie je úplne jednoznačná a dosiaľ ani definitívne vyhranená. Niektoré kultúrne regióny sú identické s historickými administratívnymi regiónmi, ktorých hranice sú zároveň vymedzené zrejmyými geografickými prvkami (Orava, Liptov, Spiš, Turiec, Zemplín, Šariš, Hont, Tekov, Novohrad, Gemer). Niektoré oblasti vznikli v rámci geografických regiónov, ktoré nie sú totožné s historickými administratívnymi hranicami (Záhorie, Kysuce, Zamagurie, Horehronie, Podpoľanie, Zamagurie, Malokarpatská oblasť). Najmä nížinné oblasti bez výrazných geografických hraníc sa nesformovali s výraznými tradičnými znakmi (Beňušková, Z., 2018). Jednoduchšie migračné trasy a komplikovanejšie vymedzenie fyzicko-geografických hraníc viedli k jednoduchšiemu ovplyvňovaniu a prelínaniu kultúrneho prostredia. Vznik kultúrno-historických regiónov determinovali fyzicko-geografické hranice, v ktorých sa komunita formovala v spoločných kultúrnych rámcach. Tieto zase boli východiskom pre administratívne členenie – vznik historických administratívnych regiónov.

2. 1 Z HISTÓRIE REGIONALIZÁCIE SLOVENSKA

V histórii Slovenska sú evidované relatívne časté zmeny v administratívnom členení jeho dnešného územia. Vyššie sídelné centrá existovali už v prvých storočiach nášho letopočtu, niektoré sa podľa najstarších písomných dokumentov udržali v tomto postavení aj po príchode Slovanov v 5. – 6. storočí – Bratislava, Nitra, Trenčín, ale aj viaceré ďalšie (Slavík, V., 2/1997). Po vzniku Veľkej Moravy sa stali základom pre vybudovanie administratívnych štruktúr vznikajúcej štátnej moci – žúp, ktoré po rozpade Veľkomoravskej ríše a začlenenia územia dnešného Slovenska do vznikajúceho Uhorského štátu pretrvali aj v celom 10. storočí. V 11. storočí tvorilo samostatnú územnú jednotku – Nitrianske údelné vojvodstvo, ktoré sa postupne rozčleňovalo na komitáty – kráľovské župy (Tolmáči, L., Lauko, V., Gurňák, D., Križan, F., 2010). Slavík, V. (2/1997) rozdeľuje od 11. storočia do roku 1990 vývoj administratívnej regionalizácie územia dnešného Slovenska do desiatich etáp. Prvých 5 etáp je

obdobie do roku 1918, teda do vzniku Československej republiky. Druhých 5 etáp je obdobie rokov 1918 - 1990. Od 11. do 13. storočia sa Uhorské kráľovstvo členilo na hradské španstvá - komitáty, kráľovské župy, ktoré sa členili na menšie hradské obvody. Strediskami správy boli kráľovské hrady. V 13. storočí sa začali hradské španstvá meniť na samosprávne jednotky - šľachtické stolice (Tolmáči, L., Lauko, V., Gurňák, D., Križan, F., 2010). Táto etapa trvala skoro 600 rokov a je najdlhšie trvajúcou v histórii územnosprávneho členenia na našom území. V Uhorsku bolo vytvorených 21 stolíc, ktoré úplne alebo čiastočne ležali na území Slovenska. Územie stolíc sa členilo na slúžnovské okresy. Najstaršie stolice vznikli v 13. storočí - Bratislavská, Komárňanská, Ostrihomská, Gemerská, Hontianska, Novohradská, Abovská a Zemplínska. Na prelome storočí pribudli Spišská a Turnianska, začiatkom 14. storočia aj Užská. Postupne sa pretransformovali na stolice aj Nitrianske, Trenčianske, Tekovské a Šarišské hradské španstvo. Zo Zvolenského španstva sa utvorila Liptovská, Turčianska, Zvolenská a neskôr aj Oravská stolica. V 15. storočí vznikla Malohontská stolica (Žudel, J., 1984 In Slavík, V. 1997). Krátkou epizódou v období trvania stolíc bola 5-ročná zmena, ktorú svojou reformou urobil cisár Jozef II. V rokoch 1785 - 1790 zrušil samosprávu stolíc a Uhorsko rozdelil na 10 vojenských dištriktov. Na území Slovenska boli tri dištrikty - Nitriansky, Banskobystrický a Košický, ktorý sa delil na menšie celky - stolice. Po smrti Jozefa II. sa administratívne riadenie vrátilo do stavu pred reformou. Stolice v roku 1850 nahradili štátne úrady - župy, známe ako Geringovo provizórium, v ktorom bolo Uhorsko rozdelené na päť dištriktov. Geograficky neboli totožné s jozefínskymi. Ako uvádza Plesník, v období definitívnej správy v roku 1853 už v územnej organizácii nenastali veľké zmeny (1989, s.278). Územie Uhorska bolo rozdelené na päť dištriktov, z toho na území Slovenska boli dva - Bratislava a Košice. Tieto administratívne útvary pretrvali do roku 1860. Vydaním Októbrového diplomu panovníkom Františkom Jozefom I. boli obnovené ich predrevolučné hranice. Po rakúsko-uhorskom vyrovnaní v roku 1867 boli ustanovené samosprávne úrady - župy. Pod správu žúp nepatrili municipálne mestá, ktorých bolo najskôr 24, neskôr ostali len štyri - Bratislava, Komárno, Košice a Banská Štiavnica. Po vzniku Československej republiky v roku 1918 sa územie Slovenska naďalej rozčleňovalo na župy, všetky však neboli v rovnakých hraniciach z predchádzajúceho obdobia. Župy sa členili na 95 slúžnovských okresov. V roku 1920 došlo k úprave severnej hranice s Poľskom, ktorému boli odstúpené obce Hornej Oravy (Chyžné, Jablonka, Nižná Lipnica, Vyšná Lipnica, Nižná Zubrica, Vyšná Zubrica, Harkabúz, Srnie, Bukovina - Podskalie, Pekelník, Podvlk i Orávka) a severného Spiša (Čierna Hora, Durštín, Falštín, Frodman, Jurgov, Kacvín, Krempachy, Lapšanka, Nedeca, Nižné Lapše, Nová Belá, Repiská, Tribš a Vyšné Lapše) (Molitoris, L. 2017, s.32).

V rokoch 1923 - 1928 bolo územie Slovenska rozdelené na šesť veľžúp - Župa XV (Bratislavská), Župa XVI (Nitrianska), Župa XVII (Považská), Župa

XVIII (Zvolenská), Župa XIX. (Podtatranská) a Župa XX. Košická (Plesník, P. a kol., 1989, s. 278). Niektoré z tradičných regionálnych centier sa zachovali v Bratislavskej, Nitrianskej a Košickej veľžupe. Zmeny nastali v Považskej veľžupe, kde sa stal centrom Turčiansky Svätý Martin, ktorý vymenil tradičný Trenčín. Vo Zvolenskej veľžupe Zvolen, nahradil Banskú Bystricu, ktorá bola administratívnym centrom od 18. storočia. Regionálnym centrom Podtatranskej veľžupy sa stal Liptovský Svätý Mikuláš. Veľžupy sa členili na 79 okresov. Išlo o dočasné riešenie administratívneho členenia, preto táto regionalizácia bola zavedená len na Slovensku. V Podkarpatskej Rusi ostali pôvodné uhorské župy. V roku 1928 bolo v Československu zriadené krajinské zriadenie (česky - zemské zřízení). Vytvorené boli štyri krajiny (země) - Česká zem, Moravsko-sliezska zem, Slovenská krajina a Podkarpatská zem. V krajine Slovenskej bolo vytvorených 79 okresov, v krajine Podkarpatskej 12 okresov. Okresy až na malé zmeny ostali nezmenené. Počas Slovenského štátu ostalo krajinské zriadenie v platnosti do konca roku 1939. V rokoch 1940 - 1945 sa administratívne celky navrátili do stavu pred rokom 1928. Po Viedenskej arbitráži pripadli územia južného a časť východného Slovenska Maďarsku, preto sa zmenilo územie pohraničných okresov a pribudli tri okresy - Dobšiná, Hnúšťa a Lovinobaňa. Celkovo sa počet okresov znížil zo 77 na 60 (Slavík, V. 1997, s.52). Po skončení 2. svetovej vojny a obnovení Československa v roku 1945 boli navrátené okresy z roku 1938 a územnosprávna organizácia bola dvojúrovňová - obce, mestá a okresy. Po zmene režimu a nástupe socializmu vo februári 1948 bol vytvorený nový koncept aj územnosprávnej organizácie zavedením trojstupňového systému národných výborov (mestský alebo miestny, okresný a krajský národný výbor). Vytvorili sa regionálne územné celky, nazvané kraje. Územie Slovenska bolo rozdelené na 6 krajov a 92 okresov. Táto regionalizácia trvala do roku 1960, kedy bola znovu zmenená. Počet krajov bol na Slovensku zredukovaný na tri veľké kraje z celkových desiatich krajov v Československu. Bol to Západoslovenský, Stredoslovenský a Východoslovenský kraj. O približne jednu tretinu bol zredukovaný aj počet okresov na 33. Hoci pretrvali až do roku 1990, určité zmeny v počtoch okresov (zvýšený počet na 37) sa diali v období rokov 1968-69. V roku 1969 boli zrušené kraje, ale zákon SNR z 28. 12. 1970 ich znovu obnovil. Táto etapa územnosprávneho členenia bola najdlhšie trvajúcou etapou od vzniku Československej republiky (Slavík, V., 1997, s. 52).

2. 2 VARIABILITA REGIONALIZÁCIE NA ÚZEMÍ SLOVENSKA

Geomorfologické členenie Slovenska

Povrch Slovenska je súčasťou alpínsko-himalájskej sústavy. Pohoria sú súčasťou Karpát a nížiny súčasťou Panónskej panvy (Lukniš, M., 1980, podľa Čižmárová, K., 2015, s. 15). Táto zasahuje na územie Slovenska tromi časťami - časť Viedenskej kotliny - **Záhorská nížina** (Borská nížina a Chvojnícka pahorkatina), časť Malej dunajskej kotliny - **Podunajská nížina** (Podunajská rovina a Podunajská pahorkatina) a časť Veľkej dunajskej kotliny - **Východoslovenská nížina** (Východoslovenská rovina na juhu a Východoslovenská pahorkatina v severnej časti). Karpaty zaberajú väčšiu časť územia Slovenska a delia sa na Západné Karpaty a Východné Karpaty. Oddeľuje ich východné úpätie Čergova a Slanských vrchov. **Vonkajšie Západné Karpaty** postupujú od Myjavskej pahorkatiny, cez Biele Karpaty, Javorníky, Turzovskú vrchovinu, Kysucké Beskydy, Kysuckú vrchovinu, Oravské Beskydy, Oravskú vrchovinu, Oravskú Maguru, Podbeskydskú vrchovinu, Skorušinské vrchy, Spišskú Maguru, Pieniny, Levočské vrchy, Lubovniansku vrchovinu po Čergov. **Vnútorne Západné Karpaty** postupujú od Malých Karpát, cez Považský Inovec, Strážovské vrchy, Súľovské vrchy, Malú Fatru, Chočské vrchy, Tatry, Nízke Tatry, Veľkú Fatru, Starohorské vrchy, Žiar, Trábeč, Slovenské stredohorie, ktoré vytvárajú sopečné pohoria (Pohronský Inovec, Vtáčnik, Kremnické vrchy, Štiavnické vrchy, Ostrôžky, Poľana, Javorie, Krupinská planina, Burda, Cerová vrchovina, Zemplínske vrchy), Slovenské rudohorie, Kozie chrbty, Branisko. **Vonkajšie Východné Karpaty** sú pokračovaním vonkajšieho oblúka Karpát na východnom Slovensku. Ich súčasťou je Ondavská vrchovina, Laborecká vrchovina, Busov, Bukovské vrchy, Beskydské predhorie. Spoločne vytvárajú pásmo Nízkyh Beskyd. Vnútorne Východné Karpaty sú tvorené sopečným pohorím Vihorlatské vrchy (Čižmárová, K., 2015, s.15-16). Súčasnú geomorfologické členenie Slovenska, ktoré vytvoril v roku 1978 Emil Mazúr a Michal Lukniš, sa z dôvodu nových poznatkov o reliéfe Slovenska uvažuje v blízkej budúcnosti aktualizovať (Lacika, J., 2019, s. 26).

Rozdelenie Slovenska na oblasti – regióny podľa určenej štruktúry môže byť rôzne, podľa určených špecifik. Mnohé definície ho prezentujú ako územne vymedzenú oblasť so spoločnými geografickými, historickými, národnostnými, sociálnymi, ekonomickými a kultúrnymi znakmi, vzťahmi medzi prírodnými a kultúrnymi javmi a aktivitami (Čižmárová, K., 2015, s. 62). Lukniš (1985, podľa Hladký, M., Zubriczký, G., 2016, s. 26) rozdelil územie Slovenska na štyri regióny “na báze rozloženia jeho prírodného potenciálu pre využitie”. Takto boli určené: Západoslovenský centralizačný (viacosový) región, Východoslovenský centralizačný (viacosový) región, Severoslovenský koridorový (jednoosový) región a Juhoslovenský koridorový (jednoosový) región (Hladký, M., Zubriczký, G., 2016, s. 26).

V roku 1995 rozčlenil územie Slovenska Michal, P. (1995, s.32 - 33) na prirodzené oblasti, ktorých podoblasti k sebe vzájomne najviac inklinujú - Západné Slovensko, Severné Slovensko, Stredné Slovensko, Južné Slovensko a Východné Slovensko. Osobitne však vyčlenil rozsiahle horské oblasti ako osobitné regióny - Tatry, Nízke Tatry a Slovenské rudohorie. Túto regionalizáciu označuje ako subjektívnu, ale vo vzťahu k zámerom a priblíženiu problematiky poznávania Slovenska za primeranú a vhodnú.

Aktuálna administratívna regionalizácia Slovenska

Súčasnú administratívnu rozdelenie Slovenska upravuje Zákon NR SR č.221/1996 Z.z. o územnom a správnom usporiadaní Slovenska a Zákon 301/2001 Z. z. o samospráve vyšších územných celkov. Územné usporiadanie tvoria samosprávne celky - obce a vyššie územné celky. Obcí je na Slovensku 2891 (Čižmarová, K., 2015, s. 62), z toho aktuálne 141 miest. Vyšších územných celkov je 8. Štátna správa je organizovaná v 79 okresoch a v ôsmich krajoch. Pre štatistické potreby a Eurostatu sa Slovensko člení na 5 regiónov NUTS (nomenklatúra územných štatistických jednotiek) -NUTS I.- Slovensko, NUTS II. - Bratislavský kraj, NUTS III. - západné Slovensko, stredné Slovensko, východné Slovensko, NUTS IV. - okresy, NUTS V. - obce (www.nsrr.sk/faq/ostatne/?id=24 (cit. 8. 12. 2021)).



3 REGIÓN HORNÉ POVAŽIE



3. 1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Región Horného Považia s rozlohou 1097 km² sa nachádza na severozápade Slovenska. Na severe susedí s regiónom Kysuce, na východe s regiónom Orava. Jeho juhovýchodná časť sa dotýka hranice regiónu Turiec, južná hranice Horná Nitra a juhozápadná hranice Stredné Považie. Na západe susedí s Českou republikou. Uvedený región bol do roku 1923 súčasťou Trenčianskej župy, predtým stolice, ktorá nadväzovala na Trenčianske hradské španstvo, ktoré sa utváralo od začiatku 11. storočia a patrilo medzi najstaršie hradské španstvá (komitáty). Neskôr, v rokoch 1923 – 1928 bol región súčasťou Považskej veľžupy so sídlom v Martine (Slavík, V., 2/1997, s.51). Župné sídlo bolo do polovice 17. storočia na Trenčianskom hrade, potom sa presťahovalo do Trenčína. V súčasnosti zasahuje do dvoch krajov – Žilinského a Trenčianskeho. Región má prevažne hornatý charakter. Prekrývajú ho pohoria Javorníky, Malá Fatra, Strážovské vrchy, Súľovské vrchy, Kysucká vrchovina a Žilinská pahorkatina. Jeho osou je rieka Váh, podľa ktorej je pomenovaný.

3. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Južná časť Horného Považia patrí do mierne teplej a mierne vlhkej klimatickej oblasti, stredná a severná časť do mierne chladnej až chladnej a vlhkej oblasti. Región je charakteristický stredne ťažkými piesočnato-hlinitými a hlinitými až ťažkými ílovito-hlinitými pôdami. V nižších polohách dominujú úrodnejšie hnedé lesné pôdy – kambizeme. Vo vyšších polohách sú pôdy kyslejšie, na živiny chudobnejšie. Za nimi s výrazne nižším podielom sa tu nachádzajú pseudogleje a rendziny, ktoré patria medzi menej úrodné pôdne typy. V žilin-

skej kotliny sa vyskytujú luvizeme a v údoliach Váhu i nivné pôdy fluvizeme.

V obci Stránske, staršia, 79-ročná pani hodnotí pôdne podmienky takto: „Pôda bola na jednom mieste úrodná, na druhom zase kamenistá, inde ťažká – málo úrodná. Okolo Hájika sa volala, na kamenitem,“ čiže kamenistá pôda. „Muľňačka“ bola zase ťažká zem. V Bôrí, pri Kunerade boli najlepšie, najúrodnejšie pôdy, kde sa všetko dalo dopestovať“.

Možnosti pestovania určitých druhov plodín záviseli od polohy a kvality obrábanej pôdy. Najväčší význam mali obilniny a okopaniny. Z obilnín sa tu darilo jačmeňu a ovsu, z okopanín zemiakom a kŕmnej repe. V údolných častiach sa pestovala aj zelenina. V jednotlivých obciach regiónu sa využíval trojpoľný systém obrábania pôdy, t. j. jedna časť poľa sa využívala na pestovanie plodín, druhá na pestovanie ďateliny pre dobytok a tretia časť ležala úhorom. Na tejto časti poľa rástla tráva, kde sa vyhánali husi na pašu, aby pôdu „prihnojili“. V ďalšom roku sa takto oddýchnutá, pohnojená a preoraná pôda mohla použiť na pestovanie plodín. Z priemyselných plodín sa na vyhradených poliach najmä v okolí Rajca vysieval ľan, ktorého korene pôdu dobre prevzdušnili a umožnili tak jeho pestovanie na tom istom mieste niekoľko rokov po sebe.

Že tomu tak bolo, svedčia aj výpovede niektorých starých ľudí žijúcich v tomto regióne. Od Terchovčanov sme sa napríklad dozvedeli: „Pestovali sme hlavne zemiaky, ktoré sme vykopávali ručne motykami, alebo pomocou koní. Pestovali sme však aj burgyňu, kapustu a strukoviny. Neskôr sme sadeli ovocné stromy – jablká, hrušky, slivky. Mali sme aj egreše, ríbezle, maliny a jahody. Snaželi sme sa pestovať čo sa dalo, aby sme mali z čoho variť a piecť. Nemohli sme však pestovať všetko, čo sme chceli ako pestovali na Bielom Potoku. Tam sa im darilo. Tam mali asi lepšiu pôdu ako my“. Ľudia z Lysej pod Makytou nám povedali: „V našej dedine sa pestovali zemiaky, ovos, kapusta a hrach. Polia sa obrábali po starom – drevenými pluhmi so železnými nožmi a hnojili maštaľným hnojom, ktorý sa na ne vozil v zime. Bolo to ťažké, najmä keď sa vyvážal na kopcovité polia.“

Významným v Hornom Považí bol aj chov domácich zvierat. Najlepšie ho opísal pán Ján z Terchovej: „Chovali sme také zvieratá, z ktorých sme mali úžitok. Prasatá sme chovali na mäso, masť a iné dobroty. Sličky na vajíčka, husi na perie, morky a zajace na mäso, kravy na mlieko, ktoré sme pili a mútili z neho maslo. Podaktorí chovali aj kone a somáre kvôli oraniu na poliach a ťažbe dreva“. Všade, kde ste pozreli ste videli samé ovce a salaše. V nich sa z ovčieho mlieka vyrábali korbáče, bryndza, oštiepky a žinčica, po ktoré sme tam chodeli. Bačovia niektoré výrobky údili vo svojich udiarňach.“ V niektorých obciach regiónu ľudia chovali aj pávy, z ktorých perie sa využívalo na ozdobu klobúkov. To nesmelo chýbať v tradičnom odevu každého muža.

3. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Pokrmý a jedlá obyvateľov Horného Považia v bežné pracovné dni

V obci Stránske a jej okolí na raňajky pripravovali tzv. „Brbku“, v iných obciach „Lefeto, alebo Lefetu“ (rozvarené zemiaky zmiešané so zemiakovými haluškami, preliate opečenou cibuľkou a slaninkou), alebo jedli domáci chlebič s domácim maslom, ktorý zapíjali bielou kávou. V Kotešovej a priľahlých obciach regiónu v bežný pracovný deň druh pripravovaného pokrmu závisel od ročného obdobia a pracovných povinností. Keď sa robilo na poli, pokrmý boli viac sýte. Pripravovali sa vo väčších množstvách. V zimnom období boli jednoduchšie, ľahšie stráviteľné. Vo všeobecnosti sa vtedy jedlo menej. Gazdiné pri príprave pokrmov nepoužívali žiadne miery. Pripravovali ich „odoka“. Pred konzumovaním ich prežehnali a následne sa celá rodina pomodlila. Viera im totiž bez uvedených rituálov nedovoľovala vložiť žiaden pokrm do úst.

V dávnejšej minulosti sa v Lysej pod Makytou často pripravovala k obedu múčna kaša. Bola to jednoduchá slaná, alebo sladká kaša, pripravená z hrubej múky, vody a bravčovej masti. Múka sa orestovala v „kastroli“, zaliala sa vriacou vodou a poriadne premiešala. Pridala sa horúca masť, opäť sa premiešala a za stáleho miešania ešte chvíľu povarila. Ak ju chceli naslano, pridali do kaše do zlatista opečenú cibuľu, ak nasladko, pridali do nej cukor a škoricu.

Samozrejme základnou potravinou v regióne bol chlieb. Pripravovali ho z jačmenno-ražnej múky. Namiesto kvásku sa používalo „nácestje“. Bol to kúsok odloženého nakysnutého cesta z predchádzajúceho pečenia. Jedol sa s mliekom, maslom, syrom, masťou, pomletými oškvarkami, najviac však s bryndzou. Považania ho jedávali aj k strukovinovým polievkam a prívarkom.

Veľmi často sa k obedu a večeri pripravovali pečené zemiaky v šupke, buď v pahrebe ohniska, alebo v rúre na plechu. Jedli sa s maslom, posolené. Zapíjali sa cmarom. Obmenou boli roztláčené uvarené zemiaky zmiešané s bryndzou a maslom. Zapíjali sa kyslým mliekom.

Mäsité pokrmý sa jedávali najmä v nedeľu. Na ich prípravu sa používalo zväčša údené, prípadne solené bravčové mäso, a to varením. Najčastejšie sa kombinovalo s dusenou kyslou, alebo čerstvou kapustou a varenými zemiakmi. Na dvoroch nebolo výnimočnosťou pripravovať jedlá v kotlíkoch nad pahrebou. Pripravovali sa tak polievky, guláše z diviny, zabíjačková kapustnica a ďalšie.

Gazdinky na Hornom Považí s obľubou pripravovali bylinkové čaje s rôznymi liečivými účinkami. Patril medzi ne napríklad aj čučoriedkový čaj, ktorý mal znižovať krvný tlak, upraviť stolicu, či preliečiť močové cesty. Pripravoval sa sparením nazbieraných usušených čučoriedkových konárikov s plodmi. Vďaka nim bol čaj nielen liečivý, ale aj chutný a sladký. Z alkoholických nápojov sa konzumovala domáca pálenka, najčastejšie jablkovica a slivovica. K tradičným bežným pokrmom obce Kotešová patria:

Krúpna baba

zemiaky, oškvarky, údená slanina, jačmenné krúpy, žito (raž), pohánka, bravčová masť, cibuľa, cesnak, mleté čierne korenie, soľ, majoránka, balšán (mäta pieporná)

Postup prípravy: Zemiaky uvaríme v osolenej vode. Scedíme ich tak, aby sme vodu zachytili do nejakej nádoby. Popučíme ich. Súčasne so zemiakmi dusíme do polomäkka krúpy, pohánku a žito (každú surovinu zvlášť, v pomere 1 diel suroviny - 1 diel vody). Na bravčovej masti opečieme na tenké plátky nakrájanú slaninu, cibuľu, cesnak a oškvarky. Všetko spolu zmiešame. Pridáme koreniny - soľ, čierne korenie, majoránku, balšán a vodu zo zemiakov. Opäť poriadne premiešame. Zmes vložíme do vymasteného pekáča vyloženého slaninkou a dáme piecť. Pečieme pomaly. Po upečení necháme vychladnúť a pokrájame.



Tradičná krúpna baba

Halušky so slivkovým lekvárom

zemiaky, hrubá múka, soľ, voda, slivkový lekvár, slanina, práškový cukor

Postup prípravy: Z očistených nastrúhaných zemiakov, múky a soli vypracujeme redšie cesto, z ktorého pomocou lopára a lyžice hádžeme do vriacej osolenej vody halušky. Povaríme ich cca 5 minút a scedíme. Hotové premiešame s opečenou slaninkou, slivkovým lekvárom a rozriedeným haluškovým vývarom. Preložíme na tanier a posypeme práškovým cukrom.

Veľkonočné sviatky na Hornom Považí a príprava pokrmov a jedál

Ľudia tu začínali dodržiavať pôst už od Veľkého piatku. Pokiaľ sa nepostili

úplne, pripravovali tzv. pôstne pokrmy, ktoré nemohli obsahovať mäso. Konzumovali sa hlavne pečené, alebo varené zemiaky, tiež pokrmy z nich (Terchovský pôstny demikát, Zemiakové šúľance s makom), zo strukovín (polievky, kaše, prívarky), z múky (napr. Bobálky), ap. V Bielu sobotu sa už pripravovali obradové pokrmy (šunka, klobáska, vajíčka), ktoré sa na druhý deň v kostole na rannej omši posvätili. Vo Veľkonočnú nedeľu ich konzumovali hneď po príchode z kostola. Obradným bolo konzumovanie prvého vajíčka, ktoré sa rozdelilo medzi všetkých členov rodiny, aby na seba nikdy nezabudli a aby boli súdržní. Veľkonočný pondelok bol na Považí dňom šibaní a kúpania dievčat. Chlapi za odmenu dostávali maľované vajíčka, koláče, víno a domácu pálenku. Menší chlapi maľované vajíčka a cukrovinky.

Terchovský pôstny demikát

zemiaky, soľ, voda, mlieko, bryndza, ovčí syr

Postup prípravy: Očistené zemiaky pokrúpané na kocky uvaríme vo vriacej osolenej vode. Po uvarení ich rozšľaháme spolu s vodou, pridáme mlieko a prevaríme. Do prevarenej zmesi vmiešame bryndzu. Prelejeme do misiek. Každú porciu posypeme strúhaným syrom.

Vianočné sviatky, pokrmy a jedlá vo vybraných obciach Horného Považia

Zvyky a tradície súvisiace s prípravou jedál cez vianočné sviatky sa líšili v jednotlivých obciach regiónu iba v detailoch. Vo všeobecnosti platilo, že sa prežívali veľmi skromne. Ľudia vo svojich domčekoch mávali maličký vianočný stromček. Pri kmienku bol zdobený celými jabĺčkami. Namiesto vianočných gúľ sa na koncoch vetvičiek vešali vlašské orechy. V niektorých domácnostiach kládli na stromček vianočnú oblátku a papierové peniaze. Pod obrus stola sa dávali peniaze a zrná obilnín, aby v budúcom roku bola dobrá úroda a aby aj peňazí bolo dosť. Na stole nesmela chýbať „*calta*“ – pletený koláč z kysnutého cesta, podobný dnešnej vianočke. Symbolizoval súdržnosť rodiny. Mohol ho nahrádzať „*ščedrák*“ – koláč s viacerými plnkami, alebo pšeničné posúchy posypané makom. Pred štedrou večerou sa najskôr pomodlilo. Gazdiná alebo gazda všetkým členom rodiny urobili medom krížik na čelo. Následne rozkrojili jabĺčko, ktoré v prípade zdravého vnútra symbolizovalo zdravie pre celú rodinu. V niektorých rodinách sa namiesto krájania jabĺčka každému členovi rodiny dal jeden vlašský orech, ktorého vnútro vyjadrovalo zdravie pre konkrétneho člena rodiny. Po tomto akte si každý zahryzol do cesnaku a cibule a zajedol vareným zemiakom. Podľa Boženy P. a Štefana Ch. z Lysej pod Makytou gazdiné nesmeli vstať od stola. Všetko museli mať pripravené poruke. Inak by im sliepky slabo znášali vajcia. V Kotešovej ako prvý chod jedávali oblátky s medom. Pokračovalo sa jedením krupicovej (Ježiškovej) kaše, alebo

pupákmi (rožky nakrájané na kolieska, preliate mliekom, medom a makom). Nasledovala dobrá vianočná kapustnica s hubami a slivkami. V Terchovej pred kapustnicou jedávali aj tzv. „Čiernu polievku“. V neskoršom období sa po kapustnici začala konzumovať ryba so zemiakovým šalátom.

Po štedrej večeri „chodeli“ deti a mladí po domoch spievať a vinšovať. V Terchovej sa napríklad vinšovalo takto: *„Vinšujeme Vám šťastliví nový rok, abi Vám dal Pánboh zdravia, šťastia, hojného božského požehnaňa, jak na roľi, tak na statku, na lúkach aj na pasienku, v komore hojnosť, na stole skromnosť, v rodine svornosť.“*

Štedrý večer na Hornom Považí nebol bohatý len na zvyky a tradície, ale aj na povery, ktoré ovplyvňovali myslenie a správanie ľudí. Medzi najrozšírenejšie viažuce sa k štedrému večeru v obci Lysá pod Makytou patrili: *„Pri večeri mosela byc zapálená sviečka, lebo sa verelo, že buje na kohosi dymic a ten má do roka umrec, alebo ochorec.“* *„Těž zme piakli chleba a mama do posledného dala toľko slepačích pierok, koľko nás doma bolo. Tie označela menami abo farebnými nitkami a čie zežutlo, ten mal umrec.“*

Čierna polievka

fazuľa, sušené hriby, slivky, maslo, škoricica, cukor, soľ, voda, polohrubá múka

Postup prípravy: Uvaríme fazuľu, ktorú sme deň pred varením namočili do vody. Pred jej dovarením pridáme hriby, škoricu a na masle urobenú zá-smažku. Povaríme. Pridáme zvlášť uvarené slivky a opäť chvíľu povaríme. Dochutíme soľou, cukrom a škoricou.



Tradičná čierna polievka

Uvedené pokrmy predstavujú tradičnú kuchyňu Horného Považia. Aj oni patria medzi jeho jedinečnosti, ktoré je potrebné chrániť. Pripomínajú nám totiž život našich predkov, naše kultúrne dedičstvo, ktoré formuje našu identitu a náš každodenný život.

3. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE HORNÉ POVAŽIE

Medzi najstaršie tradičné remeslá regiónu patrilo drotárstvo. Išlo o podomové remeslo vykonávané priamo u zákazníka. Vandrujúci drotári s krošňou na chrbte chodili po mestách a dedinách. Verejnosti hlasným pokrikovaním slov „drôtovať, hrnce drôtovať“ dávali najavo, že prišli ponúkať svoje služby – opravu kuchynského plechového riadu a keramiky. Obyvatelia Terchovej sa venovali mnohým ďalším remeslám. Typickými boli napríklad drevorubačstvo, tesárstvo, pílenie dreva pomocou píly, rezbárstvo, výroba drevených šindlí na pokrývanie striech rodinných domov a ostatných významných budov. Vyrábali sa tu aj drevené riady a pracovné náradie. Keďže obec vždy bola a dodnes je známa svojou rázovitou folklórnou hudbou, niektorí hudobníci si vyrábali z kvalitného dreva vlastné drevené hudobné nástroje. Neodrádzala ich ani skutočnosť, že na takéto drevo museli čakať niekoľko rokov. Ženy sa tu venovali hlavne tkaniu kobercov, ktoré obyčajne predávali na trhoch.

V obci Kotešová bolo okrem drotárstva rozšírené aj včelárstvo. Dodnes toto remeslo vykonáva dvadsať aktívnych včelárov, ktorí sa snažia udržať ho a odovzdať do rúk mladej generácii. Obec sa snaží udržať aj ďalšie vtedy rozšírené košíkárske remeslo. Pre záujemcov sa dodnes organizujú kurzy pletenia košíkov z prútia. Pečate obce svedčia o tom, že v minulosti tu bolo rozšírené aj rybárstvo.

3. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU HORNÉ POVAŽIE

Medzi architektonické skvosty tradičnej kultúry regiónu patria drevené zrubové domy v Čičmanoch zdobené ornamentálnymi maľbami, ktoré boli v roku 1977 vyhlásené za rezerváciu ľudovej architektúry. V minulosti sa ornamenty maľovali vápnom, alebo hlineným kalom, najmä rohy domov, kde sa drevo spájalo. V súčasnosti sa maľujú celé domy trvalými bielymi latexovými farbami. Ďalším zaujímavým prvkom niektorých čičmianskych dreveníc bolo to, že boli pavlačové s obytným poschodím.

Ručne stavané drevenice sa stavali vo všetkých obciach regiónu. Boli typické tým, že nemali komín, a tak sa dym z pecí dostával na povalu, kde „impregnoval“ konštrukciu krovu a chránil ju pred červotočom. Povala bola najteplejšou časťou domu. Niekedy sa tu dokonca údili dobroty zo zabíjačiek.

4 REGIÓN KYSUCE



4. 1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Región Kysuce leží na severozápade Slovenska. Na severe susedí s Poľskou republikou, na západe s Českou republikou, na juhu s Horným Považím, na východe s Oravou. Reliéf územia je výrazne členitý. Potvrďuje to aj rozdiel nadmorských výšok, ktoré siahajú od 323 m n. m. v Kysuckej bráne, do 1 236 m n. m. na vrchole Veľkej Rače. Územie regiónu tvorí údolie rieky Kysuca a jej prítoky. Zo západu ju ohraničujú svahy Javorníkov a Turzovskej vrchoviny, zo severovýchodu Kysucké Beskydy, na juhozápade Malá Fatra. Oblasť Kysúc prislúchala Budatínskemu hradu. Administratívne patrila do Trenčianskeho hradského španstva, od prvej polovice 14. storočia do Trenčianskej stolice. Jej administratívne centrum bolo najskôr na Trenčianskom hrade, od polovice 17. storočia v Trenčíne (Beňušková, Z., 2005, s. 85). Po zrušení stolíc v druhej polovici 19. storočia patrili Kysuce do Trenčianskej župy. Po vzniku Československej republiky boli do roku 1928 súčasťou Považskej veľžupy, v čase Slovenského štátu Trenčianskej župy. Po roku 1949 boli súčasťou Žilinského kraja, v období rokov 1960 – 1990 Stredoslovenského kraja. Od roku 1996 patria opäť do Žilinského kraja.

4. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Naplaveniny vodných tokov regiónu umožnili hospodárske využitie pôdy. Pôvodne celú oblasť pokrývali lesy, ale archeologické nálezy dokumentujú, že človek si tu odpradávná lesy kľočoval a obrábal získanú pôdu (Kristenová, V.,

1976, s. 91). Podmienky pre poľnohospodárstvo boli v minulosti nevyhovujúce z dôvodu nepriaznivých poveternostných podmienok, nízkej kvality pôdy a ťažkej dostupnosti k väčšine polí. Poľnohospodárska pôda, čo do kvality, ale aj kvantity, nebola schopná uživiť kysucké obyvateľstvo. Preto sa najmä muži snažili získať ďalší zdroj obživy. Jedným zo zamestnaní bola práca v lesoch. Popri ťažbe dreva mali lesní robotníci možnosť využívať rúbane na vykášanie trávy, pestovanie zemiakov a obilnín. Za prácu dostávali drevorubači okrem mzdy aj tzv. *deputát* – určité množstvo dreva (Belešová, M., Szentesiová, L., 2018). Pôda sa dlhé roky obrábala motykou, až neskôr pluhom. Druh pestovaných plodín závisel od polohy a kvality obrábanej pôdy. Najväčší význam mali obilniny a okopaniny. Z obilnín sa darilo jačmeňu a ovsu. Z okopanín najmä zemiakom, kýmnej repe a kvake. Uplatňoval sa trojpoľný systém hospodárenia. Do vyhnojenej pôdy sa v prvom roku sadili zemiaky, ktoré boli základnou obživou obyvateľov. V druhom roku sa do pôdy zasadil jačmeň, alebo žito a v treťom roku ovos. Na úrodnejšej pôde sa pestovala kapusta. Vyčleňovali sa pre ňu tzv. kapustniská, ktoré sa intenzívne obrábali a každoročne hnojili. Ďalšie plodiny ako hrach, fazuľa, bôb, mrkva a petržlen sa pestovali v menšom množstve.

Značný význam mal chov hospodárskych zvierat, najmä oviec, zameraný na výrobu mlieka a vlny (salašníctvo), ale aj chov hovädzieho dobytku, kôz, ošípaných a sliepok.

Osobitý význam mal zber lesných plodín, ktorý značnou mierou prispieval k obžive ľudí. Lesné plody, huby, liečivé byliny, bukvice, šípky, trnky sa zbierali nielen pre vlastnú potrebu, ale aj na predaj. Ovocinárstvo nebolo rozvinuté. Pestovali sa slivky a jablone. Ovocie a lesné plody sa konzumovali čerstvé, alebo v sušenom stave.

4. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Na Kysuciach sa počas bežných dní konzumovali jednoduché pokrmy zo zemiakov, obilnín, zeleniny, strukovín, mlieka, mliečnych výrobkov a ovocia. Zemiaky boli takmer každodenným jedlom. Jedli sa varené, pečené, s mliekom, kapustou, mäsom. Varené sa pridávali do chleba a do cestovinových pokrmov. Zo surových sa pripravovali trené osúchy - podlesniaky. Do nastrúhaných surových zemiakov sa pridala múka, majoránka, stoklaska (rasca) a cesnak. Piekli sa priamo na platni. Potierali sa maslom a zapíjali sladkým mliekom. Zo strukovín sa pripravovali polievky, kaše a prívarky. Dokonca aj z bôbu, ktorý dnes patrí medzi „zabudnuté“ strukoviny.

K základným obilninovým pokrmom patril chlieb a nekysnuté placky. Chlieb sa piekol príležitostne, väčšinou raz za dva týždne, alebo raz za mesiac. Na Vianoce a Veľkú noc však nesmel chýbať. Medzi obľúbené obilninové pokrmy patrili lohazova kaša (z jačmenných krúpov) a žitná kaša. Do kaší sa spravidla pridalo maslo. Zapíjali sa sladkým, alebo kyslým mliekom. Podobne sa zapíjali

aj tzv. škubance, pripravované z rezancového cesta, ktoré sa trhalo - „škubalo“ a hádzalo do vriacej osolenej vody. Po uvarení sa škubance premiešali s maslom.

Zo zeleniny sa najviac pripravovali kapusta a kvaka (odroda repy so sladkastou chuťou). Pripravovali sa z nich polievky a prívarky.

Mäso sa konzumovalo v malom množstve, aj to len v nedeľu, alebo cez sviatky. Pripravovalo sa pečením a varením. Konzervovalo sa nakladaním do slaného rôsolu, údením, príp. sušením.

Medzi tradičné pokrmy na Kysuciach patrili:

Úhrabky

zemiaky, hladká múka, vajce, kyslá kapusta, masť, údená slanina, cibuľa, čierne korenie, soľ, voda

Postup prípravy: Z nastrúhaných surových zemiakov, múky, vajca a soli pripravíme halušky. Ďalšiu časť zemiakov uvaríme v šupke. Po uvarení olúpeme a nakrájame na kolieska. V kastrole na masť opečieme na kúsky nakrájanú slaninku a cibuľu. Pridáme kyslú kapustu, spolu opečieme. Nakoniec pridáme halušky a zemiaky pokrúpané na kolieska, zľahka premiešame, dosolíme, okoreníme podľa chuti a ešte chvíľku opečieme.



Úhrabky

Domáci chlieb plnený kapustou

hladká múka, droždie, soľ, voda, ocot, bravčová masť, cibuľa, kapusta, mletá škorica, práškový cukor

Postup prípravy: Najskôr si pripravíme plnku. Na masť speníme cibuľu, pri-

dáme sparenú na rezance nakrájanú hlávkovú kapustu, posolíme, podusíme, pridáme škoricu a cukor. Necháme vychladnúť. Z múky, vody, malého množstva octu a kvásku vypracujeme vláčne cesto a necháme vykysnúť. Po vykysnutí ho rozvaľkáme na pomúčenej doske, naplníme plnkou, zaviníme, preložíme na vymastený a pomúčený plech a necháme ešte trochu podkysnúť. Potom ho vložíme do vyhriatej rúry a pečieme približne 30 minút.



Domáci chlieb plnený kapustou

Zemiaky so slaninou

zemiaky v šupke, bravčová masť, cibuľa, slanina, kyslá sudová kapusta

Postup prípravy: Menšie zemiaky v šupke poukladáme na plech tesne vedľa seba. Potrieme rozpustenou masťou a pečieme. Počas pečenia ich obracujeme. Keď sú zemiaky skoro mäkké, poukladáme na ne slaninku a na kolieska nakrájanú cibuľu. Spolu dopečieme. Konzumujú sa s kyslou kapustou, alebo posypané bryndzou.

Veľkonočné pokrmy na Kysuciach

Cez 40-dňový pôst pred Veľkou nocou sa varili tzv. plané (neomastené) pokrmy. Väčšinou sa pripravovala varená, či dusená kapusta so zemiakmi, alebo cesnakové a strukovinové polievky, ale bez „omasty“. Zahusťovali sa zátrepkou pripravenou z vody a múky.

Podľa p. Amálie a p. Bertý z Vysokej nad Kysucou na Zelený štvrtok nesmeľa na stole chýbať srvátková polievka. Pripravovala sa zo srvátky, zemiakov a pažítky. Dochucovala sa soľou.

Na Veľký piatok v zatopenej obci Riečnica každá gazdiná musela variť šúľance s makom, alebo s tvarohom, ktoré museli byť čo najdlhšie, aby mala

v danom roku pekný dlhý ľan. Ďalším jedlom boli zemiakové halušky, ktoré museli byť tiež dlhé, aby gazdom narástlo pekné dlhé obilie.

Vo Veľkonočnú nedeľu na raňajky sa konzumovala praženica s klobáskou a podľa možnosti s čerstvým chlebíkom. K tomu sa pila biela káva (z mlieka a cigórie), mlieko (studené i teplé) alebo čaj. Na obed bola „slávnostná“ kapustnica, v ktorej sa varila údená šunka, alebo údené klobásky, alebo oboje. Ku kapustnici sa konzumovali varené zemiaky. Zaujímavosťou bolo, že sa nevkladali na tanier ku kapustnici, ale sa jedli z misky, alebo zo spoločnej misy. Po kapustnici si Kysučania pochutili na kysnutom koláči plnom tvarohom, alebo slivkovým lekvárom (p. Angela z Riečnice). Napr. v Rudine sa kysnuté cesto pripravovalo z troch druhov múk, z vajíčok, ktoré museli byť od troch susediek a z mlieka, ktoré muselo byť podojené pred západom slnka.

Vo Veľkonočný pondelok na raňajky sa konzumoval kysnutý koláč z predošlého dňa s mliekom, alebo bielou kávou.

Vianočné sviatky aj na Kysuciach mali svoje čaro

Na Viliju (štedrý večer) sa takmer celý deň držal pôst. Neraňajkovalo sa a aj obed bol veľmi skromný. Pred večerou sa začal pripravovať vianočný stôl. Pod obrus sa dali peniaze, aby nikdy nechýbali. Cez nohy stola sa previazala železná reťaz, čo symbolizovalo pevnosť a súdržnosť rodiny. Gazda, alebo gazdiná požehnali všetkých prítomných medovým krížikom na čelo a večera začala. Ako prvé sa konzumovali oblátky s medom. Tradičnými vianočnými pokrmami boli hrachová polievka so sušenými slivkami, alebo kvačková polievka, pripravená z mladšej kvaky, opekance s makom a krupica, ktorú dodnes v niektorých oblastiach nazývajú ako Ježiškova kašička. Po večeri gazda, alebo gazdiná rozkrojili jablko a rozlúskli orech, čo predpovedalo zdravie rodiny. Ak boli vo vnútri zdravé, zdraviu sa mohla tešiť celá rodina. Ak tomu tak nebolo, niektorého člena rodiny očakávali zdravotné problémy. Mäsité pokrmy sa konzumovali až na Štefana.

Kysucká kvačková polievka

nastrúhaná kvaka – kvačka, nastrúhaná mrkva, voda, solené bravčové mäso

Postup prípravy: Týždeň dopredu nasolíme bravčové mäso (kolenko, pliečko), ktoré uvaríme vo vode spolu s čiernym korením. Keď sa mäso dovára, pridáme na hrubšie nakrájanú kvaku a mrkvu. Pridáme ich toľko, aby polievka nebola ani moc hustá, ani moc riedka, aby bola taká akurát. Zemiaky uvaríme zvlášť. Po uvarení ich preložíme na misu. Konzumovali sa spolu s polievkou.

Gazdinky na Kysuciach v minulosti dokázali pripraviť chutné jedlá aj z malého množstva surovín. Je potešujúce, že svoje skúsenosti starostlivo odovzda-

li mladšej generácii. Pri návšteve kolíb a salašov si niektoré ich pokrmy môžu vychutnať návštevníci Kysúc aj v súčasnosti.

4. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE KYSUCE

Okrem poľnohospodárstva bolo v regióne významne rozšírené drotárstvo. Kysuckí drotári drôtom opletali a preventívne spevňovali hlinený riad používaný v domácnostiach. Išlo o podomové remeslo, ktoré bolo spojené s krátkodobým, ale aj dlhodobým odchádzaním za prácou. Tú nachádzali po celom Slovensku, mimo neho, dokonca mimo európskeho kontinentu (Beňušková Z. a kol. 1998). Medzi ďalšie rozšírené tradičné remeslá patrili šindliarstvo, tesárstvo, kolárstvo, kováčstvo, košíkárstvo, výroba plátna a garbierstvo. Šindliari na Kysuciach boli vyhlásenými majstrami svojho remesla. Strúhanie šindľa ovládal takmer každý gazda. Strúhal ho pre vlastnú potrebu i na odpredaj. Tesári kresali guľatinu na trámy používané pri stavbe domov a hospodárskych budov. Kolári z opracovaného dreva vyrábali kolesá, vozy, drevené pluhy, hrable, vidly. Kováči dopĺňali ich výrobky kovanými súčasťami. Vyrábali tiež sekery a motyky. Košíkári pletli koše na zemiaky, ale aj ostatné úžitkové predmety najčastejšie zo zeleného vrbového prútia (Velička J. 2011). V súvislosti s pestovaním a spracovaním ľanu na Kysuciach sa rozšírila výroba plátna. Z ľanovej priadze vyrobenej na kolovráte ho na tkáčskych stavoch ručne zhotovovali tkáči. Chov dobytka, poľovníctvo a pytliactvo zas podnietili vznik a rozvoj garbierstva.

4. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU KYSUCE

Ľudové staviteľstvo regiónu determinovalo horské prostredie, ktoré poskytovalo materiál na výstavbu obydlí aj hospodárskych stavieb. Drevo bolo až do konca 1. svetovej vojny prevládajúcim stavebným materiálom. Okrem neho sa na výstavbu obydlí používali kameň, pálená a nepálená tehla. Základnou stavebnou technológiou bolo zrubenie. Na Kysuciach sa praktizovala technika pozdĺžneho prerezávania guľáčov (guľatiny). Drevené stavby sa stavali spravidla bez základov, niekedy aj bez podmurovky, niekedy na kamenných základoch. Medzery medzi jednotlivými brvnami sa vyplňali machom, ktorý bol ochranou proti zahŕňaniu, vlhnutiu a prenikaniu chladu dovnútra domu. Proti dažďu boli domy chránené šindľovými strechami. Drevené zrubové domy boli jednoduché, skromné. Z jednopriestorového domu sa postupne vyvinul dvojpriestorový (izba, pitvor), neskôr trojpriestorový dom (izba, pitvor, komora). Pri domoch sa stavali hospodárske budovy – maštale a stodoly. Tradičnú ľudovú architektúru regiónu prezentuje expozícia múzea v prírode vo Vychylovke. V súčasnosti sa tu nachádza 34 objektov - rodinných domov, hospodárskych, sakrálnych i technických stavieb. Medzi architektonické skvosty sa zaraďujú zrubový dom z Oščadnice z roku 1806, dva kopaničiarske domy od Hrušku-liaka, vodný mlyn a pila z Klubiny, Raganov mlyn z Harvelky a iné. V múzeu

sa nachádza aj významná technická pamiatka - úzkokoľajná lesná železnica s jedinečným úvratovým systémom, ktorý umožňuje parnému rušňu prekonať veľké prevýšenia na krátkom úseku. V minulosti slúžila na prepravu kmeňov stromov z lesa. Dnes sa využíva na prepravu návštevníkov regiónu po trase prechádzajúcej areálom Múzea Kysuckej dediny.



5 REGIÓN TURIEC



5. 1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Región Turiec na severe hraničí s Oravou. Na severozápade s Horným Považím, na severovýchode s Liptovom. Južnú hranicu má s Tekovom, juhozápadnú s Hornou Nitrou a juhovýchodnú s Horehroním.

Je to región, ktorý sa vyvíjal ako samostatný administratívny celok od prvej polovice 14. storočia, po rozpade Zvolenského hradského španstva, ktorého bol súčasťou. Turčianska stolica, neskôr župa, leží v geograficky pevne ohraničenom území malebnej Turčianskej kotliny, perom básnikov nazývanej Turčianska záhradka. Kotlinu pozdĺžne obkolesuje na západe Malá Fatra, na východe Veľká Fatra a na juhozápade Žiar. Líniu Turčianskej kotliny vytvára rieka Turiec, ľavostranný prítok Váhu. V roku 1853 v čase definitívnej územnej organizácie za Bachovho absolutizmu boli Orava a Turiec spojené do jednej župy (Plesník, P., 1989, s. 278). Centrom regiónu je mesto Martin, v súčasnosti patrí do Žilinského kraja, od roku 1960 do roku 1990 bol súčasťou Stredoslovenského kraja.

5. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Turčiansky región je bohatý na lesy, hory, lúky, rieky, doliny, polia a na zdroje kvalitnej pitnej vody, ktoré odpradávná vytvárali veľmi dobré podmienky na zabezpečenie obživy jeho obyvateľstva. Poľnohospodárstvo a chov hospodárskych zvierat bolo v Turci najvýznamnejším zdrojom obživy. Polia na úpäti vrchov neboli veľmi výnosné, preto sa na svahoch najmä Veľkej Fatry rozvinulo aj salašníctvo. Roľníci hľadali aj iné zdroje obživy. Venovali sa najmä včelárstvu, ovocinárstvu, či zeleninárstvu a rôznym remeslám (Beňušková, Z., 1995, s. 110).

Turčania nekonzumovali ovocie iba v čerstvej podobe. Sušili ho na veľkých sitách vcelku, alebo nakrájané na plátky, alebo ho používali na prípravu sladkých pokrmov. Zo sliviek sa vo väčšine domácnosti varil tmavý hustý slivkový lekvár. Med sa používal ako sladidlo na sladenie pokrmov a nápojov.

5. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Pokrmý a jedlá obyvateľov Turca v bežné pracovné dni

V minulosti sa tu pripravovali jednoduché pokrmy najmä z poľnohospodárskych plodín, získaných z polí (zemiaky, raž, jačmeň) a záhrad (kapusta, šošovica, hrach, biela repa - kvaka), z húb, lesných plodov, z baranieho, bravčového a zajačieho mäsa. V rodinách turčianskych roľníkov sa však najčastejšie pripravovali pokrmy z bielej repy. Preto ich aj prezývali „repkári“. Kvaku konzumovali ako zemiaky, alebo ju nakladali ako kyslú kapustu, alebo sušili ako hríby a v zime ju dávali do polievok. V čase núdze z nej pripravovali i múku. Chlieb sa v Turci piekol raz do týždňa, obyčajne v sobotu. Jedol sa na raňajky, k polievke a neskôr aj k prívarkom.

Bohatí zemaná a mestská i vidiecka inteligencia, ktorú predstavovali vzdelaní ľudia a potomkovia nemeckých prisťahovalcov sa stravovali komfortnejšie. Dopriali si lahodné paštéty, pečenú divinu s rôznymi druhmi omáčok, klobásky z teľaciny, vyberané cukrovinky, či cudzokrajné ovocie nakladané v mede.

Recepty pokrmov z minulého storočia pripravovaných v Turci zozbierala spisovateľka Terézia Vansová, ktoré vydala pod názvom „Receptár jednoduchéj a mešťanskej kuchyne“. Ide o veľmi chutné pokrmy. Zaujímavé sú nielen ich názvy (napr. Slepacia polievka so štipkaným cestom, Lastovičie hniezda, Krapne-božie milosti), ale aj uvádzanie hmotnostných, či objemových mier surovín potrebných na ich prípravu (na špičku noža, medzi prsty, štipka soli, málo cukru, ap.). Pokrmy z receptára s ich pôvodnými názvami môžu kuchárov pohostinských zariadení podnietiť k záujmu o ich opätovnú prípravu a zaradenie do jedálnych lístkov.

K tradičným, bežne pripravovaným pokrmom v Turci patrili „Smetisko“ a „Žgance“.

Smetisko

zemiaky, slanina, cibuľa, kyslá kapusta, soľ, voda

Postup prípravy: Očistené zemiaky pokrájame na kolieska a dáme variť do vriacej osolenej vody. Na panvičke orestujeme na štvorčeky pokrájanú slaninku a nadrobno pokrájanú cibuľu. Pridáme vyžmýkanú kapustu, precedenú zemiaky a zľahka premiešame.



Smeťisko

Žgance

krúpy drobné, hladká múka, voda, soľ

posýpka: bravčová masť, bryndza, mlieko, slanina, pažitka, kôpor

Postup prípravy: V osolenej vode uvaríme krúpy, zatrepeme ich hladkou múkou a uvaríme na hustú kašu. Omastenou lyžicou naberáme z kaše a na drevenú dosku vyklápame malé kopčeky (žgance) vo veľkosti halušiek. Necháme vychladnúť, poukladáme na misu, prelejeme bryndzou rozmiešanou v mlieku a opraženou slaninkou. Nakoniec žgance posypeme posekanou pažitkou a kôprom.

Na Veľkú noc Turčania vo väčšine domácnostiach pripravovali „Veľkonočnú polievku“ a „Veľkonočnú šunku“.

Veľkonočná polievka

voda z uvarenej šunky, čistá voda, bobkový list, čierne mleté korenie, soľ, ocot, hladká múka, kyslá smotana, vajcia (podľa počtu osôb)

Postup prípravy: Z vývaru, v ktorom sa varila šunka odoberieme časť masti, zriedime ho čistou vodou, pridáme bobkový list, mleté čierne korenie, ocot. Privedieme do varu. Do vriacej polievky opatrne vkladáme rozbité vajíčka (ich počet závisí od počtu osôb, ktoré budú polievku konzumovať). Povaríme ich asi 8 minút. Nemiešame. Nakoniec pridáme do polievky smotanu zmiešanú s hladkou múkou. Povaríme, podľa chuti dosolíme a okyslíme octom.

Veľkonočná šunka

údená šunka, voda, celé čierne korenie, nové korenie, bobkový list

Postup prípravy: Do vriacej vody s celým čiernym korením, novým korením a bobkovým listom vložíme údenú šunku, ktorú povaríme cca 5 minút. Teplotu znížime na 90° C a varíme ďalej, približne jednu hodinu. Opäť znížime teplotu na 80° C a varíme ešte asi dve hodiny. Po uvarení šunku necháme vychladnúť vo vode, v ktorej sa varila. Konzumuje sa s vajíčkom, chrenom a chlebom.

Vianoce, vianočné zvyky, pokrmy a jedlá v Turci

Turčianske dohviezdne (štedrovečerné) menu pozostávalo obyčajne z hriateho, vianočných oblátok s medom a cesnakom, kapustnice, alebo vianočnej polievky „Hríby“, opekancov „Púčkov“ a kompótu zo sušeného ovocia „Trepáki“.

Hríby

domáca údená klobása, údené mäso, voda, sušené hríby (najlepšie suchohríby), sušené slivky, mlieko, hladká múka, ocot, soľ, cukor

Postup prípravy: Klobásu a údené mäso vložíme do studenej vody a varíme. Po uvarení vyberieme a vývar použijeme na prípravu polievky. Uvaríme v ňom vopred namočené sušené hríby a sušené slivky. Ochutíme octom a cukrom. Na panvici nasucho opečieme múku a zalejeme mliekom. Zápražku vlejeme do vývaru a necháme prevrieť. Dosolíme. Klobáska a mäso sa konzumuje zvlášť s chlebíkom, alebo s varenými zemiakmi a kyslou kapustou.

Vianočná kapustnica

kyslá kapusta, voda, sušené hríby, cibuľa, údené mäso, bravčové mäso, údená bravčová klobáska, masť, hladká múka, cesnak, soľ, rasca, majoránka, mleté čierne korenie, nové korenie, ďumbier

Postup prípravy: Do studenej vody vložíme údené mäso, bravčové mäso a vopred namočené sušené hríby. Po hodine varenia pridáme pokrájanú kyslú kapustu, klobásu, tlčenú rascu, čierne mleté korenie, nové korenie, ďumbier a rozotretý cesnak so soľou. Opäť povaríme. Klobásu s mäsom vyberieme a pokrájame na menšie kúsky. Kapustnicu zahustíme bledou zápražkou, povaríme, pridáme pokrájanú klobásu a mäso. Dochutíme majoránkou.

Trepáki

sušené slivky, sušené hrušky, sušené jablká, voda, škoricica, klinčeky, cukor

Postup prípravy: *Sušené slivky, hrušky a jablká zalejeme vodou a necháme zmäknúť a napučať. Pridáme vodu, škoricu, klinčeky a cukor. Krátko povaríme.*



Trepáki

Recepty ďalších tradičných turčianskych špecialít a s nimi množstvo zaujímavých informácií o regióne zozbierala a vo svojej knihe s názvom „Z turčianskej kuchyne“ zapísala známa etnografka Zora Mintálová-Zubercová. Jej dielo možno zaradiť medzi skvosty vo fonde slovenskej knižnej kultúry.

5. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE TURIEC

Najznámejšími remeslami aj mimo regiónu boli olejkárstvo a šafraníctvo. Predpokladá sa, že do Kláštora pod Znievom ich priniesla jezuitská rehoľa už v 17. storočí. Odtiaľ sa rozšírili do viacerých obcí regiónu. Hlavnou činnosťou olejkárov a šafraníkov bol zber liečivých rastlín, ich sušenie, výroba liečivých mastičiek, olejov – buď lisovaním, alebo destilovaním. Veľmi účinné boli oleje napríklad kosodrevinový, borievkový, rascový, rozmarínový, terpentínový. Najznámejší olejkári a šafraníci boli vo Vrícku, v Kláštore pod Znievom, v Blatnici, Lazanoch a Slovanoch. Svoje produkty ponúkali nielen doma, ale aj po celej strednej a južnej Európe, či Ázii (Beňušková, Z., 2005, s.111).

K tradičným ľudovým remeslám patrili aj tkáčstvo, súkenníctvo a farbiarstvo – modrotlač. Farbiari z regiónu boli známi tým, že vyrábali okrem obvyklej tmavomodrej aj bledomodrú tlač. Chovy dobytky a oviec umožňovali rozšírenie kožušníctva, remenárstva a čižmárstva. Vo viacerých obciach, napríklad v Mošovciach, Martine, Turanoch, Sučanoch, či v Kláštore pod Znievom vzni-

kali cechy plátenníkov, čižmárov, kožušníkov, krajčírov a iných remeselníkov, ktorí svojimi výrobkami ovládli miestne trhy. Nachádzali sa tu aj hrnčiarske dielne. V Sučanoch a v Slovenskom Pravne sa zachovali až do 20. storočia. V 70. rokoch 19. storočia bola postavená tehelňa, v ktorej pracovalo viac ako 400 zamestnancov.

5. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU TURIEC

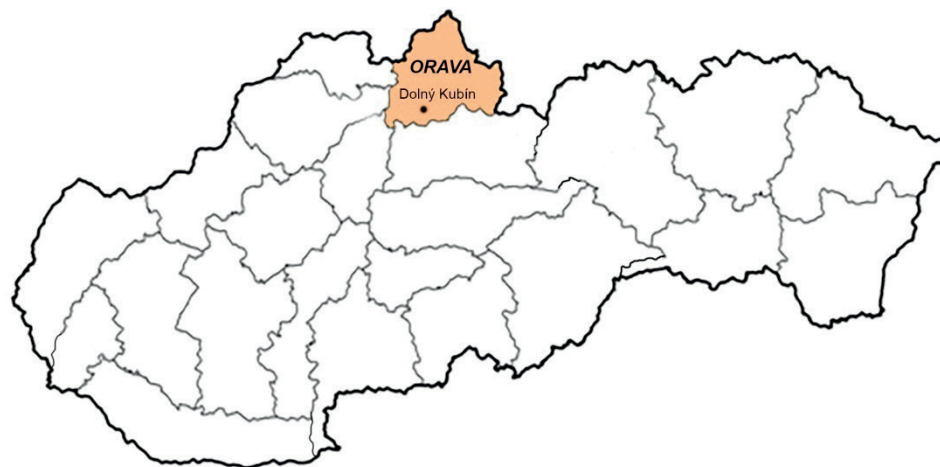
Ľudové staviteľstvo bolo determinované prírodným prostredím a materiálmi – drevo, kameň, hlina. Na pokrývanie striech sa vyrábali a používali šindle, v skoršom období to bola slama. Vtedy ňou boli pokryté strechy napríklad v Konskom, Šútove, Nolčove, Krpeľanoch, Podhradí, Dubovom, či v Sučanoch. Popri sedliackych obydliach sa v regióne vyskytovali početné zemianske usadlosti – kúrie aj kamenné podpivničené domy s pavlačou. Dodnes sa niektoré z nich zachovali napríklad v Blažovciach, Folkušovej, Turčianskom Petre.

V dedinách s nemeckým obyvateľstvom sa budovali poschodové drevenice. Hospodárske stavby na uskladňovanie obilia – sypárne, sú zachované napr. v obci Belá-Dulice.

Pamiatkovo chránené zóny ľudovej architektúry môžeme nájsť v Belej a v Blatnici. V centre Blatnice stojí Prónayovský kaštieľ a kúria s hospodárskym komplexom. Zvláštnosťou tejto obce je aj Ruský dom s prvkami sibírskej architektúry, ktorého výstavbu ovplyvnilo šafraníctvo a s ním spojený obchod obyvateľov Blatnice (Beňušková, Z., 2005, s.113). V Turci sa zachovalo viacero drevených zvoníc prevažne z 19. storočia. Nachádzajú sa napríklad v obciach Ďanová, Turčianske Jaseno a Trebstovo.



6 REGIÓN ORAVA



6.1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Orava je hornatý, najsevernejšie položený región Slovenska. Osou jej územia je rieka Orava, ktorá od roku 1954 napája vodnú nádrž Oravská priehrada. Povodie rieky vytvára Oravskú kotlinu oddeľujúcu navzájom viaceré pohoria – Oravskú Maguru, Skorušinské vrchy, Chočské vrchy, Malú Fatru a Oravskú vrchovinu. Najvyššie položenými horstvami regiónu sú Oravské Beskydy geologicky patriace do flyšového pásma a jadrové pohorie Západné Tatry – Roháče. Na západe Orava susedí s Kysucami a Horným Považím, na juhozápade s Turcom, na juhu s Liptovom. Severozápadnú, severnú a severovýchodnú hranicu má s Poľskom.

Od vzniku Uhorského štátu do polovice 16. storočia bola Orava kráľovským majetkom. Spolu s Turcom v 11. storočí náležali Nitrianskeho komitátu (hradského španstva). V 12. a 13. storočí patrila spolu s Turcom a Liptovom do Zvolenského komitátu, ktorý bol členený na dištrikty – obvody. Sídлом dištriktu na Orave bol Oravský hrad, spomínaný v listinách z rokov 1235 a 1267. V roku 1331 bola Orava od Zvolenskej župy oddelená a pričlenená do Kremnickej banskej komory. Okolo roku 1370 vzniká samostatná Oravská stavovská stolica. Jej územie sa delilo na horný a dolný okres. Obce od Oravského hradu južne nadol patrili do dolného, obce od Dolnej Lehoty po poľské hranice do horného okresu. Od roku 1777 sa územie Oravskej stolice rozdelilo na štyri slúžnovské okresy. Ich sídla boli Dolný Kubín, Oravský Podzámok, Trstená a Námestovo (Maľugová, S., 2017). Región Orava patrí medzi tie, ktoré vďaka svojmu geografickému ohraničeniu počas historického vývoja nemenili svoje hranice. K najpozoruhodnejším zmenám tohto regiónu patrí zmena územnej

príslušnosti Kralovian, ktoré boli v 13. a 14. storočí súčasťou Turca, odstúpenie dvanástich oravských obcí Poľsku v roku 1920 a odčlenenie Valaskej Dubovej k Liptovu do okresu Liptovský Mikuláš v roku 1940 (Prikrýl, E., V., 1978, s. 79). Od roku 1960 do roku 1990 bolo celé územie regiónu v jednom okrese – Dolný Kubín, ktorý z hľadiska územnosprávneho členenia patril do Stredoslovenského kraja. Dnes je Orava administratívne rozdelená na tri okresy – Námestovo, Tvrdošín a Dolný Kubín, ktoré patria do Žilinského kraja.

6. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Poloha, nadmorská výška a hornatý reliéf regiónu ovplyvňuje jeho podnebie, ktoré patrí k najvlhkejším a najchladnejším na Slovensku. Zimy bývajú tuhé a dlhé, najmä v najsevernejších a najvyššie položených oblastiach. Vo vysokohorských oblastiach Roháčov, Oravských Beskýd a Skorušinských vrchov trvajú až 7 mesiacov, pričom nie sú ojedinelé teploty aj -30°C . Chladný a vlhký charakter počasia pretrváva aj v lete, ktoré býva krátke. Tieto málo priaznivé klimatické a geografické podmienky neumožňovali obyvateľom regiónu ani v minulosti pestovať niektoré významné druhy poľnohospodárskych plodín. Do konca 1. svetovej vojny tu prevládal trojpoľný systém hospodárenia. Posledné obce trstenského okresu ho zanechali v roku 1927.

Valaská kolonizácia prenikajúca na územie Oravy koncom 15. storočia mala vplyv na chov dobytky, oviec a pastierstvo. Vhodné podmienky pre jeho existenciu mal aj prevažne horský charakter regiónu, s dostatkom lúk a pasienkov. Valaský spôsob chovu oviec sa zameriaval na produkciu mäsa, kože a vlny, ale najmä na spracúvanie ovčieho mlieka a výrobu špecifických výrobkov – syrov, bryndze, žinčice. Tradičnou oblasťou ovčiarstva bola Zázrivá a jej osady, kde sa do dnešných čias zachovalo pasenie ovčích stád majiteľmi oviec. Zázrivskí bačovia (*ofčári*) pásli ovce nielen na oravských holiach, ale často odchádzali bačovať aj do iných regiónov Slovenska (Beňušová, E., 2014).

Na podhorí Západných Tatier sa obyvatelia regiónu pre neúrodný chotár zameriavali viac na chov dobytky, ako na pestovanie plodín. Klimatické podmienky boli neprijateľné a tvrdé, ani jeden mesiac od jari do zimy nebol bezpečný voči náhlemu mrazu. Bonita pôdy bola nízka s plytkou ornou, často tu pršalo, najviac v letných mesiacoch (Kuchtiak, I. In Leginus, P., Makan, E., Svitek, J., 2010). Roľníci pri trojpoľnom systéme nemali dostatok pôdy na pestovanie obilia a zemiakov. Pestovali ich na rúbaniskách (v *šlógach*) prenajatých od Oravského komposesorátu na obdobie troch rokov. Rúbanisko boli povinní vyčistiť od konárov a prekopať ho motykami. Lepšie skyprenie dosahovali preháňaním volov, alebo oviec po prekopanej pôde. Pluh na Orave začali používať až po roku 1750.

Aj napriek veľkej snahe úroda obilia, zemiakov a ostatných poľnohospodárskych plodín bývala často slabá.

6. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Základ tradičnej kuchyne v tejto oblasti tvorili zemiaky, kapusta, jačmeň, ovos, pohánka a niektoré druhy ovocia – jablká, hrušky, slivky. V minulosti sa tu pestované zemiaky (švápka, repa) pokladali za najlepšie v Uhorsku. Pripravovali sa pečené v pahrebe, varené v šupke, alebo lúpané s maslom a so surovou kyslou kapustou, so sladkým a kyslým mliekom, žinčicou i s bryndzou. Kapusta sa konzervovala tlačением do veľkých 200 – 250 l drevených sudov. Denne, niekedy aj viackrát za deň sa konzumovala ako kyslá polievka zahustená zátrepkou, alebo cibuľovou zápražkou spolu s varenými, či pečenými zemiakmi. S dusenou kyslou kapustou pokrúpanou na rezance sa jedli aj halušky pripravené zo surových trených zemiakov, múky a vajec, preliate kúskami opečenej slaninky.

Z obilia sa pripravovali kaše, alebo hustejšie od kaší – kuľaše. Konzumovali sa na raňajky, alebo na večeru. Horúca kuľaša sa vyliala na misku, v strede sa urobila jamka, do ktorej sa vlialo kyslé, alebo sladké mlieko, v niektorých oblastiach regiónu žinčica, roztopené maslo, alebo na kocky pokrúpaná a opražená slaninka.

Chlieb sa pekával spravidla v sobotu. Napieklo sa ho toľko, aby vydržal na celý týždeň. Piekol sa z ražnej, alebo jačmennej múky. V niektorých oblastiach regiónu bol nahrádzaný tzv. moskoľmi alebo lisníkmi, či podlisníkmi. Moskole boli okrúhle pagáče, pripravené z nekysnutého cesta z varených zemiakov, múky, vajec a soli. Po upečení sa potierali masťou, alebo maslom. Jedli sa so slaninkou, alebo s tvarohom. Lisníky, alebo podlisníky boli placky z chlebového nekysnutého cesta pripraveného z hrubo zomletej jačmennej a ovsenej múky, vody a soli, ktoré sa piekli na kapustnom liste, na platni pece. Vo viacerých obciach na Orave ich pečú dodnes.

Podľa babky Justíny L. z Námestova, najlepší bol „pečený chlebík z cesta, do ktorého sa pridávalo mledzivo. Ten sa piekol len raz do roka a to vtedy, keď sa otelila kravička. Mledzivo bolo prvé čerstvé mlieko od otelenej kravy, ktoré obsahovalo veľa liečivých a organizmus posilňujúcich látok. Jedával sa na raňajky spolu s domácim čerstvo namúteným maslom v mútičke a to zo smotany odstátého mlieka”.

Na hornej Orave sa z obilia pripravoval aj tzv. kysel' – polievka pripravená zakvasením jačmennej múky pomocou kváska, pridaním vody a varením.

Obľúbeným raňajkovým pokrmom bola syrová polievka „Demikát“, pripravená z nakrúpaného chleba a upravovaného ovčieho syra - bryndze.

V menšej miere sa tu pestovala koreňová zelenina. Pripravovali sa z nej zeleninové sladké polievky zahustené cestovinami alebo zemiakmi. V niektorých oblastiach sa nazývali ako „zamrvanka“, „brmbol“, alebo „všetko v hrbe“.

Mäso sa na Orave konzumovalo iba výnimočne, pri významných príležitostiach. Išlo najmä o mäso z domáceho chovu ošípaných a oviec. Pripravovalo sa pečením, údením a následným varením. Z bravčových vnútornosti sa vyrábali

jaternice – kiski, ktoré sa piekli a konzumovali s kyslou kapustou, zemiakmi, alebo s chlebom. Z bravčovej krvi sa pripravovala krvavá kapustnica, ktorá sa dodnes považuje za špecifický pokrm oravskej kuchyne.

Špecialitou regiónu boli a v súčasnosti aj sú najmä ovčie údené oštiepky a korbáčky z kravského mlieka.

Alkohol sa na Orave pálil nielen z ovocia, ale aj zo zemiakov. V 19. storočí sa na majeroch (veľkostatkoch) dokonca vyplácala časť mzdy v pálenke. Aj táto skutočnosť prispela k tomu, že alkoholizmus v mnohých rodinách bol dôsledkom i príčinou chudoby.

K tradičným, bežne pripravovaným pokrmom na Orave patrili „Džadky“ a „Mrvance“.

Džadky

zemiaky, cibuľa, hladká múka, bravčová masť, voda, soľ

Postup prípravy: Obielené zemiaky uvaríme v osolenej vode. Po uvarení scedíme, pridáme múku a na miernom ohni niekoľko minút miešame, pokiaľ vznikne hladká hmota. Z kaše pomocou polievkovej lyžice omočenej v rozpustenej masť formujeme na tanier malé kôpky (džadky), ktoré posypeme opečenou cibulkou.



Džadky

Mrvance (Delobuchy)

hrubá múka, vajce, mlieko, voda, maslo, soľ

Postup prípravy: V miske pripravíme cesto z múky, vajec, soli a menšieho

množstva vody. Po malých kúskoch ho hádzeme (mrvíme) do vriacej osolenej vody. Počas varenia miešame, pokým mrvance vyplávajú na povrch. Scedíme, omastíme maslom. Hotové vkladáme do teplého mlieka, alebo smotany a konzumujeme.



Mrvance

Veľkonočné pokrmy na Orave

Na Veľký piatok a na Bielu sobotu ľudia na Orave držali pôst. V rúre upiekli celé zemiaky so šupkou, ktoré konzumovali s maslom, soľou a surovou kapustou. Tento pokrm jedli dvakrát za deň. V sobotu večer, po príchode z kostola za zišla celá rodina. Spoločnou modlitbou oslávila zmŕtvychvstanie. Večerala sa varená šunka s nastrúhaným chrenom a studené varené vajíčka, ktoré gazdiné s dcérami pomaľovali, príp. inak vyzdobili. V nedeľu ráno, na veľkonočné raňajky zvyčajne pripravili praženicu, ktorú posolili, posypali nadrobno nasekanou pažítkou, alebo mladou žihľavou a konzumovali s voňavým chlebíkom.

Vianoce na Orave boli radostné

Vianočný stromček sa zdobí orechmi, sušenými jablkami, slamenými ozdobami a medovníčkami. Neskôr k ozdobám pribudli vlastnoručne vyrobené salónky z kockového cukru a farebného pozlátka. Počas celého dňa sa postilo. Pred Štedrým večerom sa do kútov izieb rozhádzal hrach, aby v budúcom roku bola dobrá úroda. Večera začala konzumovaním oblátok s medom. Pokračovalo sa kapustnicou. V niektorých oblastiach Oravy sa pripravovala s údenou rybou, v niektorých so sušenými hriľmi a sušenými slivkami. Niekde kapustnicu nahrádzala „gríbovka“. Bola to mliečna polievka so sušenými hriľmi. Obidva druhy kapustníc aj gríbovka sa konzumovali s popučenými zemiakmi. Zo sladkých pokrmov sa pripravoval kysnutý makový, alebo orechový koláč, krupičná kaša – gríska, široké rezance, šúľance, alebo zapekance s makom, prípadne s varenými sušenými slivkami. Vyprášaná

ryba so zemiakovým šalátom sa začala pripravovať až neskôr. Počas štedrej večere sa popíjalo hriatô.

Hriatô

slaninka, kryštálový cukor, voda, domáca biela pálenka

Postup prípravy: Na panvičke skaramelizujeme cukor, pridáme menšie množstvo vody. Za stáleho miešania krátko povaríme. Po rozpustení skaramelizovaného cukru vo vode pridáme pálenku a vyškvařenú slaninku, ktorú sme pripravili v kastróliku. Privedieme do varu. Prelejeme do karafy, alebo fľaše.

Kapustnica s údenou rybou

kyslá kapusta, šťava z kyslej kapusty, sušené huby, cesnak, údená vysušená sladkovodná ryba (kleň, podustva), bravčová masť, cibuľa, soľ

Postup prípravy: Kapustu s kapustovou šťavou, hubami a cesnakom chvíľu povaríme. Približne po polhodine varenia pridáme sušenú rybu. Opäť chvíľu povaríme: Rybu vyberieme a kapustnicu dochutíme soľou a opraženou cibuľou na bravčovej masť.

Príprava jedál na Orave v minulosti bola veľmi jednoduchá. Bola obrazom chudoby a skromnosti, v ktorých tu ľudia žili.

6. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE ORAVA

V obciach Zubrohlava, Vavrečka, ale aj iných bolo rozšírené plátenníctvo. Prvá písomná zmienka o tomto remese v obci Zubrohlava je z roku 1611. Jej obyvatelia z vyrobeného plátna šili odev, plachty, vrecia. Plátno a výrobky z neho sa predávali po celom Uhorsku. Prírodné bohatstvo Habovky prišlo viacerým remeslám – kamenárstvu, hrnčiarstvu, sklárstvu, stolárstvu, tesárstvu, tkáčstvu, vápenníctvu, výrobe dreveného poľnohospodárskeho aj domáceho náradia, výrobe pltní. Pálenica na vápno bola v Habovke, obec ju prenajímala majstrom vápenníkom. Darilo sa tu aj sklárstvu, z obce je známych viacero vandrujúcich sklárov po Poľsku a Rusku (Maľugová, S., In Leginus, P., Makan, Ľ., Svitek, J., 2010, s. 83, 125). Chov dobytka a oviec je spájaný nielen s pastierstvom, ale aj s remeselnými oblasťami zameranými na spracovanie rôznych druhov surovín, napríklad mlieka, mäsa a kože. Na Orave malo spracovanie koží dlhú tradíciu. Spracovatelia koží sa delili na garbiarov, ktorí spracúvali hrubé hovädzie a konské kože, ale aj kože z diviny a irchárov, ktorí spracúvali tenšie a ľahšie jelenie, srnčie, kozacie a ovčie kože. Najjemnejšie kože z kôz, teliat a jahniat

spracúvali a aj farbili kordovaníci. Kožušiny spracúvali garbiari aj kožušníci (Beňušová, E., 2013). Ďalšie remeslá, ktoré boli rozšírené na Orave bolo tkáčstvo, krajčírstvo, ale fungovali aj mangľovne, farbiarne a tlačiarne - vzorkovne. Modrotlač z Veličnej mala biely a zelený vzor a zvláštny vzor bielych a bledomodrých kvietkov (Beňušková, Z., 2013, s.100). Významnými remeselnými odvetvami boli tie, ktoré súviseli s ťažbou, prepravou a spracovaním dreva - drevorubačstvo, pltníctvo, tesárstvo, kolárstvo, stolárstvo aj šindliarstvo. Zdroje železa zase umožňovali vznik kováčstva, zvonkárstva, najmä v Zázrivej. V Trstenej sa zaoberali hrnčiarstvom, vo viacerých obciach kamenárstvom.

6. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU ORAVA

Základným stavebným materiálom na Orave bolo drevo, z ktorého sa stavali obydlia, ale aj iné hospodárske stavby a kostoly technikou zrubenia. Išlo o vodorovné kladenie otesaných kmeňov stromu na seba bez kostry zo zvislých stĺpov. V mieste ich kríženia sa spájali čapovaním. Medzery sa vyplňali machom, alebo povrieslami vyrobenými zo slamy. Boli postavené v tvare obdĺžnika. Drevené obydlia „drevenice“ mali obyčajne tri miestnosti – prednú izbu, pitvor, alebo kuchyňu a zadnú miestnosť. Boli postavené bez komínov a pokryté dreveným šindľom. Do polovice 19. storočia mali podlahu z udupanej hliny. Až neskôr ju nahradila fošňová podlaha. Natierali sa prepáleným olejom, ktorý ich mal chrániť pred nepriaznivými klimatickými podmienkami. Drevený katolícky Kostol Všetkých svätých v Tvrdošíne a drevený artikulárny kostol v Leštínach sú zapísané na zozname svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO. Tradičná ľudová architektúra regiónu je zachovaná aj v súčasnosti vo viacerých obciach. Pamiatková rezervácia ľudovej architektúry je obec Podbieľ, v ktorej je zachovaný rozsiahly komplex dreveníc “Bobrova raľa”. Neďaleko obce je zachovaná časť vysokej pece Františkova huta. Tradičnú ľudovú architektúru Oravy prezentuje Múzeum oravskej dediny - múzeum v prírode v Zuberco na Brestovej. Nachádzajú sa v ňom obydlia a hospodárske stavby, ale aj zemianske kúrie, unikátna zemianska usadlosť z Vyšného Kubína, či kostol (Beňušková, Z., 2013, s.105).

7 REGIÓN LIPTOV



7.1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Región Liptov leží v severnej časti Slovenska v Liptovskej kotline. Rozprestiera sa po oboch stranách rieky Váh. Zo severu ho ohraničuje Veľká Fatra, hrebeň Chočských vrchov a hrebeň Západných Tatier. Západnú hranicu tvorí hrebeň Veľkej Fatry, južnú hrebeň Nízkyh Tatier. Z hľadiska regionálneho vymedzenia na severe susedí s Poľskom, na severozápade s Oravou. Juhozápadnú hranicu má s Turcom, južnú s Horehroním, východnú so Spišom. Prírodné hranice regiónu ovplyvnili, že Liptovská stolica vytvorená v 20. rokoch 14. storočia je jednou z mála stolíc v Uhorsku, ktoré počas trvania stoličného zriadenia ostali v nezmenených hraniciach (Prikrýl, L., V., 1972, s. 115). Územie neskôr administratívne patrilo do Liptovskej župy. Konfesiónálne a kultúrne sa Liptov člení na dve časti – Horný Liptov a Dolný Liptov. Centrum Horného Liptova je Liptovský Mikuláš, kde prevláda počet obyvateľov hlásiacich sa k evanjelickej cirkvi. Centrom Dolného Liptova je Ružomberok s väčšinou obyvateľov hlásiacich sa ku katolíckej cirkvi. Súčasnú administratívnu členenie Liptova tvoria dva okresy – Liptovský Mikuláš a Ružomberok, ktoré patria do Žilinského kraja.

7.2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Liptovská kotlina patrí k vysoko položeným kotlinám Slovenska a je charakteristická chladnejším, vlhkým podnebím. Jej dno vypĺňajú treťohorné riečne naplaveniny štrkov a pieskov. Prevládajú tu dva pôdne typy – menej úrodné pseudogleje a kambizeme. Územie pri Bešeňovej a Lúčkach pokrývajú neúrodné rendziny, pozdĺž Váhu a jeho prítokov sa nachádzajú nívne pôdy – fluvizeme. Pôda na Liptove je vo všeobecnosti stredne ťažšia. Chladnejšie

podnebie ani v minulosti neprialo pestovaniu obilia. Z obilnín sa tu pestovali hlavne ovos, pohánka, jačmeň (*jarec*) a raž (*žito*). Charakteristické pre tento región bolo zmiešavanie obilia pri výrobe múky. Zmes ovsu a jačmeňa nazývali polovníak, niekde polovina, zmes raže a pšenice súraž, či suržica (Petraš, M., 1970, Beňušková, Z., 2005).

Sialo aj kosilo sa ručne. Burina sa vypichovala pomocou noža s jazýčkovitým výrezom upevneným na drevenej rúčke. Obilie sa po kosbe ručne viazalo do ručne vyrobených povriesel. Zviazane obilie v tzv. snopoch sa na poliach ukladalo do krížov (*nemcov*) a panákov. Po jeho preschnutí sa zväžalo a na holohumnici ručne mlátilo cepami. Neskôr sa na mlátenie používali mláťačky, ktoré boli na ručný, prípadne na konský pohon, neskôr na elektrický motor (Petraš, M., 1970). Zrno sa po vymlátení, čistilo *vejačkami* (*rajtármí*), neskôr pomocou gepľa. Uskladňovalo sa v osobitných murovaných, alebo aspoň podmurovaných sýpkach (*sypárňach*). V nich gazdovia okrem obilia uskladňovali celý majetok – požíveň pre gazdovstvo a všetky hodnotné cennosti rodiny. Niektoré sýpky sú zachované dodnes, napríklad v Hrboltovej sú dve – jedna z roku 1850 a druhá podľa nápisu na tráme pochádza z roku 1799.

Po opakovanej neúrode obilia v rokoch 1771 až 1773 sa rozšírilo pestovanie zemiakov (*švábky*), ktorým sa na Liptove veľmi dobre darilo. Sadili sa ručne „do jamky“, neskôr pomocou pluhu „do brázdy“. Zasadene museli byť do polovice mája. Koncom mája, resp. začiatkom júna sa (*vyrašené*) zemiaky opatrne okopali a keď podrástli do výšky cca 15 cm, tak okolo nich drevenými radlami (račkármí) upravili pôdu do dlhých riadkov tzv. hrobov. Úroda sa vykopávala ručne motykami, neskôr sa používali záprahové vyorávače (*čerty*). Priamo na poli sa triedili do *filfasov* – košíkov. Zemiaky sa postupne stali hlavnou surovinou na prípravu pokrmov a vyslúžili si aj označenie ako „druhý chlieb“.

Na Liptove sa vo veľkom pestovala aj kapusta a strukoviny. Napríklad v Liptovskej Sielnici asi pätinu pôdy obsievali hrachom. Vo všetkých obciach sa v menšej miere pestovali cesnak, cibuľa, kaleráb, petržlen a pre ošípané burgyňa. Ovocinárstvu sa venovalo najmä v zaniknutej obci Liptovská Mara. Z priemyselných plodín sa na Liptove pestovali konope a ľan, z ktorých sa vyrábalo plátno.

Rovnako významným zdrojom obživy bol v regióne aj chov dobytka. Ľudia tu chovali najmä ovce, ošípané, kravy, voly a sliepky. Enormné rozšírenie chovu oviec (ovčiarstvo) ovplyvnila valaská kolonizácia. Postupne začali vznikať spolky majiteľov oviec, ktorých cieľom bolo pasenie týchto úžitkových zvierat v spoločných stádach v horskom prostredí, mimo trvalých sídel. Ľudia sa tak mohli venovať roľníckej práci, alebo inému remeslu, ktorým sa živili. Ovčiarstvo ovplyvnilo spôsob života ľudí a súčasne aj ich stravovacie návyky. Do ľudovej stravy prenikali jedlá a nápoje z ovčieho syra, oštiepkov, pareníc, bryndze, či žinčice. Boli veľmi obľúbené a mnohé z nich sa pripravujú dodnes.

Popri tradičných spôsoboch chovu dobytka sa na Liptove v obciach Vyšná

a Nižná Boca vyskytla aj zvláštna forma lúčneho hospodárenia, ojedinelá na Slovensku. Išlo o netradičný spôsob ustajňovania hovädzieho dobytku v lúčnych maštaliach (stajach) v zimnom období. Odlišnou formou boli tzv. kraviarky v Liptovskej Lúžnej. Boli to prístrešky na pasienkoch, ktoré slúžili na nocovanie dobytku a dojičiek počas pasebného obdobia.

7. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Vo viacerých obciach regiónu sa na raňajky konzumovali sýtejšie zaprážané polievky. Cez deň, hlavne v letnom období sa pripravovali polievky bez zápražky. Na ich prípravu sa niekedy používal tzv. *švábovic* (voda z varených zemiakov), alebo *obarky* (vývar z halušiek). Zavárali sa do nich rôzne závarky ako mrvenica, alebo halušky. Vo Vlkolínci častým raňajkovým jedlom bola švábka popučená špríteľou (silnejšou habarkou) spolu s kyslou kapustou, preliata opečenou slaninkou a posypaná nadrobno pokrájanými oškvarkami. K takto pripravenému jedlu radi pili kyslé mlieko.

Podľa pani Márie a pani Zuzany z Prosieku k tradičným jedlám ich obce patrili *fučka* (rozvarené zemiaky zatrepané múkou, dochutené škvarkami, kyslým mliekom, alebo bryndzou), *zemiaková babka* (niekde *haruľa*) a zemiakové placky. Tradičným ružomerským jedlom zas boli *kuľaša* (zemiaková kaša s maslom), *meteníky z kysnutého cesta*, alebo *kabáče s kapustou*. Oblúbené tu však boli všetky múčne jedlá - *halušky*, *šúľance*, *rezance*, *pirohy*, *fliacky* (*šiflíky*) s rôznymi primiešaninami - bryndzou, tvarohom, kapustou, lekvárom, makom, orechami, ap.

Mäso sa jedlo len v nedeľu, alebo cez sviatky. Hovädzie sa pripravovalo varením a len zriedkakedy. Častejšie sa pripravovalo solené, alebo údené bravčové mäso, tiež varením, alebo pečením. Medzi špecifické mäsité jedlá patrili tlačienka tzv. *švankes* a *tomáš* - plnený bravčový žalúdok plnkou z rožkov, upečeného pokrájaného mäsa a krupice.

Špecifickým jedlom Liptova boli pečené Liptovské droby. Ide o špecifický druh 10 - 25 cm dlhých jaterníc, pri výrobe ktorých sa bravčové, alebo hovädzie črevá plnia plnkou z nastrúhaných zemiakov, mletých škvariiek, cibule, soli a ostatných korenín.

V letnom období si Liptáci spetrovali stravu ovocím - slivkami, jablkami, hruškami, alebo lesným ovocím - malinami a čučoriedkami (*hafirami*). V zimnom období ho konzumovali sušené.

Meteník

hladká múka, polohrubá múka v pomere 50:50, bravčová masť, kyslá kapusta, údená slaninka, vajce, rasca, cesnak, droždie, mlieko, cukor, soľ

Postup prípravy: Z múk, kvásku a vajčeka vypracujeme redšie cesto, pridáme rascu a na drobné kúsky nakrájanú kyslú kapustu. Cesto vylejeme na vymastený plech, posypeme na kocky pokrúpanou údenou slaninkou a necháme podkysnúť cca 30 minút. Vložíme do rúry a pečieme cca 20-25 minút. Po upečení pokrájame na trojuholníky, štvorce, alebo obdĺžniky, ktoré z oboch strán potrieme cesnakom.



Meteník

Kyslá polievka z Hrboltovej

kapustnica, resp. juška (voda z kyslej kapusty), údená klobása, bravčové pliecko, údené mäso (karé, pliecko, stehno), cibuľa, cesnak, zemiaky, voda, celé čierne korenie, soľ

rezance: zemiaky, hrubá múka, soľ

Postup prípravy: Do veľkého hrnca dáme kapustnicu, vodu a ostatné suroviny. Varíme, kým je mäso mäkké. Zvlášť uvaríme olúpané celé zemiaky a zvlášť nahrubo nakrájané rezance. Do hotovej polievky ich vkladáme ako vložku.

Liptovské droby (ochranná známka chránené zemepisné označenie)

zemiaky, bravčová slanina, bravčová masť, cibuľa, majorán, čierne mleté korenie, soľ, cesnak, krupicová múka, bravčové, alebo hovädzie črevá

Postup prípravy: Z bravčovej slaninky si najskôr pripravíme škvarky, ktoré najemno pomelieme. Na bravčovej masti orestujeme cibuľku, ku ktorej pridáme pomleté škvarky. Túto zmes vložíme k najemno nastrúhaným zemiakom. Premiešame a dochutíme soľou, cesnakom, majoránom, čiernym korením. Pridáme krupicovú múku, opäť premiešame a plníme do umytých bravčových, alebo hovädzích čriev. Konce drobov uzavrieme pomocou špajdlí. Uvaríme ich a následne schladíme. Pred konzumáciou ich upravíme pečením. Podávať môžeme s kyslou kapustou a varenými zemiakmi.

Slovensko získalo pre Liptovské droby registráciu do systému kvality Európskej Únie ako potravina s chráneným zemepisným označením (CHZO) štatút chráneného regionálneho výrobku (Liptovské droby - Visit Liptov_cit. 29. 09. 2021)

„Veľkonočným sviatkom sa v minulosti venovala väčšia pozornosť.“

Týždeň pred Veľkou nocou na Kvetnú nedeľu sme chodili do kostola dať si posvätiť pučiace bahniatka. Potom sme ich zastrčili za trám na strope. Chránili nás pred krupobitím a keď bola búrka, kládli sme ich na stôl. Od Zelenieho štvrtku až do rána Bielej soboty namiesto kostolných zvonov zaznievali rapkáče. V ružomerských kostoloch fajermani (hasiči) strážili Boží hrob. V sobotu presne o dvanástej hodine sa v nich rozozvučali zvony a ohlásili koniec 40-dňového pôstu“ (uviedol respondent z Ružomberka). Po nedeľnej rannej omši sa v niektorých obciach Liptova na raňajky konzumovalo údené mäso, na ktoré sa pokladala na rezance nakrájaná cibuľa zaparená horúcim sladkokyslým nálevom a na polovice prekrojené vajíčko natvrdo. V Likavke a v Liptovských Revúcach si pochutnávali na huspenine (studenô). K obedu sa pripravoval slepačí vývar s mäsom, rezancami a žihľavou. Ako druhý chod sa podávalo pečené jahňa, alebo kozľa s varenými zemiakmi, alebo zemiakovým šalátom. V chudobnejších rodinách sa jahňa nahrádzalo „pečeným barančekom“ z treného, kysnutého cesta, alebo piškótového cesta ozdobeného práškovým cukrom, zelenou vetvičkou a mašličkou so spiežovcom. V niektorých rodinách ako koláč pripravovali veľkonočný vianočkový veniec, ktorý sa zdobí maľovanými vajíčkami a stužkami.

Liptovské studenô (huspenina)

bravčové paprčky, bravčové koleno, cibuľa biela, mrkva, petržlen, zeler, cesnak, celé čierne korenie, nové korenie, bobkový list, soľ, červená cibuľa, zálievka (ocot, voda, kryštálový cukor)

Postup prípravy: Umyté mäso, očistenú zeleninu a všetky ingrediencie vari-

me spolu cca 3 hodiny. Po uvarení mäso vyberieme, oberieme z kostí a pokrájame na malé kúsky, ktoré rozložíme do malých misiek. Zelejeme ich precedeným vývarom a necháme na chladnom mieste stuhnúť do ďalšieho dňa. Podávame s červenou cibuľou pokrájanou na kolieska a zálievkou.

LIPTOV A VIANOCE

Staršia pani z Ružomberka o Vianociach z minulosti povedala: „*Ludia sa vždy tešili na Vianoce. Už od jesene odkladali všetky vzácnejšie potraviny ako sušené ovocie, lieskové orechy, mak, lekvár a hovorili pritom – to bude na Vianoce*“. Pani Mária s Prosieka si zaspomínala na prípravu vianočného stromčeka: „*Nikdy sme naň nedávali kúpené kolekcie, ale vždy sme si ich urobili doma*“. Na štedrovečerný stôl vo všetkých domácnostiach prestierali čistý ľanový obrus. Vo Vlkolínci gazdiná na jeho kraj položila jeden menší chlieb a drevené korýtko. Do jeho stredu menšiu drevenú misku s trochou jačmeňa, na ktorý položila pár strúčkov cesnaku, cibuľu, pár fazúl a všetky druhy mincí. Do tejto zmesi zapichla väčšiu sviecu. Bol to symbol vďaka Bohu za hojnú úrodu a prosby, aby bolo chleba, zrna a ostatných darov hojne aj v budúcom roku. V Ružomberku pred samotnou večerou gazdiná rozhodla do všetkých kútov izby varený hrach. Vraj „*pre anjeličky*“.

Večera začala modlitbou, jedením cesnaku a požehnaním členov rodiny medovým krížikom na čelo. Pred konzumovaním ďalších jedál si dospelí vypili pohárik hriateho (liptovsky *hriatô*) s opečenou údenou slaninkou. Pokračovalo sa jedením oblátok s medom, opekancov s makom a pôstnej kapustnice s údenou rybou. Končilo sa vyprázaným kaprom, alebo zubáčom, či štukou na masle so zemiakovým šalátom. Po večeri sa z každého jedla zaneslo statku, opäť sa pomodlilo a spievali sa vianočné piesne.

Vianočná štrúdl'a

hladká múka, polohrubá múka v pomere 50:50, hrubá múka, maslo, žltok, soľ, voda, masť (na vymastenie plechu), orechová plnka: mleté vlašské orechy, práškový cukor, mlieko

Postup prípravy: *Do väčšej nádoby vysypeme obidve múky, pridáme rozpustené maslo, vlašnú vodu, žltok a štipku soli. Z týchto surovín vypracujeme cesto. Vyklopíme ho na múčnu dosku, ktorú sme predtým posypali hrubou múkou. Prekryjeme ho rozohriatým kastrólom a necháme stáť.*

Medzitým si z orechov, práškového cukru a vriaceho mlieka pripravíme plnku. Jedáľenský stôl, na ktorom budeme štrúdl'u ťahať prestrieme čistou plachtou, ktorú posypeme hrubou múkou. Rukami namočenými v rozpustenom masle zoberieme cesto spod nádoby a položíme ho do stredu stola. Ruky si dáme po-

pod cesto dlaňami hore a pomocou prstov ho roztáhuje do všetkých strán až za okraje stola. Previsujúce okraje odrežeme ostrým nožom. Cesto pokvapkáme roztopeným maslom a naplníme plnkou. Dvíhaním obrusa z jednej strany cesto s plnkou zrolujeme a preklopíme na vymastený plech. Upečieme.



Vianočná štrúdľa

Tradičné liptovské pokrmy v súčasnosti ponúkajú niektoré salaše a koliby, avšak ich sortiment sa neustále zužuje. Vplyvom globalizácie sú z jedálnych lístkov vytláčané a nahrádzané národnými pokrmami, napríklad bryndzovými haluškami, demikátom, alebo zdravšími, ľahšie stráviteľnými pokrmami.

7. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE LIPTOV

Hlavným zamestnaním obyvateľov Liptova bolo roľníctvo, pastierstvo a chov dobytka. Okrem poľnohospodárstva sa venovali drevárstvu, konkrétne ťažbe dreva, jeho transportu a spracovaniu - tesárstvu, debnárstvu, stolárstvu, či kolárstvu. Zaoberali sa aj výrobou plátí a pltníctvom. Sezónne sa venovali stavebníctvu a podomovému obchodu. Drobní remeselníci sa zaoberali obuvníctvom, kováčstvom, boli tu aj modrotlačiarci a hrnčiari. V údolí potoka Boca sa isté obdobie dolovalo zlato, striebro, meď a železo. Bocianske baníctvo však koncom roku 1810 zaniklo. Železná ruda a antimón sa až do roku 1908 ťažili v Dúbrave. Medzi najvyvinutejšie a najrozšírenejšie remeslá patrili garbiarstvo, kožušníctvo, čižmárstvo a remenárstvo. V Partizánskej Ľupči boli známi debnári, farbiari látok, súkenníci, sedlári a klobučníci. Obec bola centrom debnárskej výroby. Vyrábali sa tu gelety pre bryndziareň v Ružomberku. V staršom období Liptov vynikal ručnou výrobou papiera a domáckou výrobou textilu. Pracovali tu tri papierne. Najstaršou bola papiereň v Liptovskom Michale. Bola postavená na prelome 16. a 17. storočia. V polovici 18. storočia začala pracovať papiereň v Palúdzke. Ružomerská papiereň bola postavená o sto rokov neskôr. Koncom 19. storočia vznikla textilka v Rybárpoli, ktorá zamestnávala vysoký počet žien zo širokého okolia. Známa bola aj obec Hybe. Od konca 19.

storočia sa stala strediskom výroby nábytku pre celý horný Liptov. Koncom 19. storočia mnoho Liptákov odišlo hľadať prácu do zahraničia. Išlo prevažne o murárov a pomocných robotníkov. V Budapešti a vo Viedni sa zaslúžili o výstavbu mnohých významných objektov, ktoré v súčasnosti obdivujú návštevníci týchto miest. Získané skúsenosti zo zahraničia využívali na modernizáciu svojich rodinných domov (Beňušková Z., 2005, s.122).

7. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU LIPTOV

Najrozšírenejším stavebným materiálom do polovice 19. storočia bolo mäkké smrekové drevo. Z brvien okresaných z troch, alebo štyroch strán sa stavali zrubové domy, postavené na kamenných podmurovkách. Nekresané brvná sa používali len vo výnimočných prípadoch, najmä na výstavbu hospodárskych stavieb. Zruby boli omazané hlinou a obielené vápnom. Od konca 19. storočia sa najmä v Hornom Liptove stavali murované dvoj - trojpriestorové domy, ktoré boli radené buď za sebou alebo oproti sebe v spoločných dlhých úzkych dvoroch. Základným stavebným materiálom sa stal vápenec, vápencový tuf, pálená a nepálená tehla.

Kým na zrubových domoch prevládajúcou strešnou krytinou bol drevený šindel, na murovaných to bola pálená škridla, plech, alebo eternit. Z murovanej architektúry si veľkú pozornosť zaslúžia zemianske kúrie a kaštiele. Len v Liptovskom Jáne je ich 24. V súčasnosti sa väčšina z nich využíva na rekreačné účely. Reprezentantom tradičnej liptovskej architektúry je horská osada Vlkolínec. Je súčasťou mesta Ružomberok. Nachádza sa pod vrchom Sidorovo. Je zapísaná na zozname svetového kultúrneho a prírodného dedičstva od roku 1993 (Kurpaš M., 2010). K ďalším tradičným architektonickým skvostom patrí technická pamiatka - vodné mlyny Oblazi, nachádzajúca sa v Kvačianskej doline. Mlyny sú zrekonštruované a prezentujú starú technológiu mletia múky. V obci Svätý kríž v časti Lazisko nájdeme drevený artikulárny kostol - jeden z najväčších na Slovensku. Pôvodne bol postavený v obci Paludza, z ktorej bol prevezený pri výstavbe vodného diela Liptovská Mara. Zaujímavou pamiatkou sú zemiakové pivnice v obci Liptovská Teplička, ktoré slúžili na uskladnenie zemiakov a zeleniny. Sú vyhlbené kolmo do zeme. Majú hĺbku do 3 metrov a pomerne stabilnú teplotu po celý rok 2 - 6 °C. Tradičnú architektúru regiónu prezentuje expozícia v skanzene Pribylina.

8 REGIÓN SPIŠ



8. 1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Historický región Spiš je rozsiahle hornaté územie. Vymedzujú ho viaceré povrchové celky. Z juhozápadu Nízke Tatry, na západnej strane Vysoké Tatry, Popradská kotlina, zo severozápadu Spišská Magura. Severnú hranicu regiónu, ktorá je zároveň štátnou hranicou s Poľskom tvoria Pieniny a Ľubovnianska vrchovina. Východnú hranicu vymedzujú Levočské vrchy a Slovenský raj. Južná časť Spiša zasahuje až do Slovenského Rudohoria. Na západe hraničí s regiónmi Liptov a Horehronie, na juhozápade s regiónom Gemer. Východnú hranicu má s regiónom Šariš, na juhovýchode s regiónom Abov. Od 12. storočia administratívne patrila do Spišského komitátu (Slavík, V., 1997, s. 49). V stredoveku bol administratívnym centrom Spišský hrad, od 16. storočia mesto Levoča (Beňušková, Z., 2005, s. 173). História administratívnej organizácie regiónu je zložitá, pretože časť Spiša tvorili niektoré výsadné územia a 13 najbohatších spišských miest z Provincie XXIV spišských miest, ktoré spolu s ďalšími mestami a obcami boli od roku 1412 do roku 1770 zálohované Poľsku.

Najstarším výsadným územím bola Stolica X. spišských kopijníkov. Ďalším autonómnym územím Spiša bolo Spoločenstvo spišských Sasov (od 2. polovice 13. storočia), ktorého hranice sa v 14. storočí upravili a premenovalo sa na Provinciu XXIV. spišských miest. Z nej sa vytvorili dve provincie - Provincia XIII. spišských miest a provincia XI. spišských miest, ktoré neboli zálohované.

Spišský záloh tvorilo 34 miest a obcí Spiša. Zálohované mestá: Ľubica, Matejovce, Poprad, Ruskinovce, Spišská Belá, Spišská Nová Ves, Spišská Sobota, Spišské Podhradie, Spišské Vlchy, Stráže pod Tatrami, Tvarožná, Veľká, Vrbov sa združili do Provincie XIII. spišských miest. Do zálohu poľskému kráľovi Vladislavovi II. dal uhorský kráľ Žigmund, okrem nich aj mestá Stará Ľubovňa,

Hniezdne, Podolíne s celým ich panstvom a 18 dedín. Hoci naďalej ostali súčasťou Uhorska, spravované boli poľským správnym systémom (podľa Plesník, P. a kol., s. 282).

V súčasnosti je región administratívne rozdelený do dvoch krajov - Prešovského s okresmi Poprad, Kežmarok, Levoča a časť obcí okresu Stará Ľubovňa a Košického s okresmi Spišská Nová Ves a Gelnica.

8. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Spiš sa nachádza v mierne vlhkom a chladnom podnebnom pásme s letnou teplotou v rozmedzí od 12°C do 16°C a priemernou ročnou teplotou 8°C až 9°C. Vplyvom vpádov studeného vzduchu od Vysokých Tatier sú zimy v tomto regióne chladnejšie. Najrozsiahlejšími pôdnymi typmi Spiša sú kyslé kambizeme, ktoré sú považované za menej úrodné pôdy, vhodné len na pestovanie studenomilných poľnohospodárskych plodín. Vyskytujú sa napríklad vo Volovských vrchoch, Levočských vrchoch, Kozích chrbtoch, ap. Aj územie Podtatranského podolia a Popradskej kotliny pokrývajú pseudogleje, v poľnohospodárstve využívané viac ako trvalé trávne porasty. Len ojedinele sa tu vyskytujú úrodnejšie hnedozeme. Zaujímavosťou pre tento región bolo budovanie terasovitých polí vo svahoch, ktoré účinne znižovali ich sklon, čím sa zamedzilo rýchlemu odtoku vody a odnosu pôdy.

V minulosti Spiš patril medzi veľmi chudobné poľnohospodárske oblasti. Pestovala sa tu hlavne technická plodina - ľan. Obilninám sa moc nedarilo. Siali sa najmä ovos, žito a jačmeň, ktoré boli menej náročné na teplo. V niektorých hornatejších oblastiach však úroda nedosahovala ani 4- násobok sejby. Obilie sa spočiatku mlátilo v stodolách ručne vyrobenými cepmi (*capami*), neskôr mláčačkami. Mlelo sa v mlynoch, napríklad v Spišskom Podhradí, Vyšných, či Nižných Repašoch, Toryskách, ap. V 18. storočí sa tu začali pestovať zemiaky a od 19. storočia sa stal Spiš jednou z najdôležitejších zemiakarských oblastí na Slovensku.

Na poliach sa okrem obilnín a zemiakov pestoval mak, hrach, bôb, krmná repa a biela hlávková kapusta. Mak sa používal hlavne na prípravu makových koláčov a štedrovečerných *bobaľkov*. Po jeho dozretí ženy s deňmi makovice olámali priamo na roli. Doma ich dosušili v koryte na slnku. Potom z nich vysypali mak, prečistili na slabom vetríku a uskladnili v plátených vreckách, ktoré obyčajne zavesili v sýpke na hradu (*v sipancu na tragar*).

Kapusta sa spracovávala v kuchyniach, alebo v izbách. Najskôr sa hlávky kapusty rozštvrtili, odstránili sa z nich hlúby a nadrobno sa postrúhali (*pohubľali na hubľu*). Postrúhaná kapusta sa tlačila do veľkých drevených sudov bosými nohami, alebo pomocou valcového dreveného klátika. Počas tlačenia sa do nej pridávala soľ, cibuľa, bobkový list, čierne korenie, nové korenie, kôpor, rasca a niekoľko jablák. Po vykvasení sa používala na prípravu pokrmov až do samého leta.

Spiš bol charakteristický aj pestovaním ovocia. Od začiatku 20. storočia

sa zakladali ovocné sady, v ktorých sa pestovali najmä čerešne, slivky, jablká a hrušky. V prevažnej miere boli určené na predaj, ale aj na výrobu alkoholu. Pálenice sa nachádzali napríklad v Spišskom Hrhove, Spišskom Štvrtku, Hniezdom.

Z domácich zvierat obyvatelia Spiša chovali ošípané, kravy, voly, kozy a hydinu. V goralských obciach uprednostňovali chov oviec. Tak ako v iných regiónoch aj na Spiši sa mäso konzumovalo len vo veľmi malých množstvách a počas sviatočných dní.

8. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Čo sa jedávalo na Spiši v bežný pracovný deň

Do polovice 16. storočia sa na Spiši jedlo iba dvakrát denne. Okolo desiatej dopoludnia sa obedovalo a približne o štvrtjej popoludní sa večeralo. Až koncom 16. storočia a začiatkom 17. storočia sa tu začalo stolovať trikrát denne. Na raňajky sa často pilo prevarené mlieko s nadrobeným chlebom, alebo biela káva z cigórie, ku ktorej sa jedol chlieb s maslom a slivkovým lekvárom. V prípade, že z večere zostalo nejaké jedlo, nepripravovali sa žiadne raňajky, ale dojedalo sa to, čo zostalo. To isté platilo na večeru, kedy sa dojedalo to, čo zostalo z obeda. V čase poľnohospodárskych prác sa na raňajky varievali zemiaky s *pacúnom* (podobný rajbaničke), alebo halušky preliate maslom, prípadne opečenou slaninkou, ale tiež aj *karpelje* (pokrm z kvaky a zemiakov). Ku práci na poliach sa brávali napečené kysnuté koláče s makom, orechmi, tvarohom a lekvárom.

Na obed sa pripravovali veľmi jednoduché jedlá. Obyčajne to boli halušky, niekedy rezance s tvarohom nasladko, alebo naslano, pirohy s kurtoškou (mäťou) omastené maslom, alebo opečenou slaninkou, kuľaša, spišské džatky, kysel s vajcom a iné. V čase zakáľačok sa konzumovala tzv. *grejzupa* pripravená z vývaru z kostí, bravčovej krvi a jačmenných krúpov.

Aj večere boli veľmi jednoduché. Spravidla sa dojedali zvyšky pokrmov z obeda, alebo sa jedol chlieb s masťou, prípadne slaninou, ktorý sa zapíjal mliekom, alebo sa uvaril papcún, prípadne sa upiekli posúchy.

Spišania obľubovali nedeľné raňajky, základom ktorých bol vždy čerstvý voňavý chlebič, alebo koláč a z nápojov mlieko alebo melta.

K nedeľnému obedu sa často pripravovala krúpová polievka s údeným rebrom a zeleninou. Aby bola sýtejšia, zahusťovala sa smotanou. K často pripravovaným hlavným jedlám patrilo údené mäso s dusenou kyslou kapustou a zemiakmi. Napríklad v Spišských Hanušovciach sa v bežnú nedeľu na obed pripravovala varená kyslá kapusta zahustená varenými zemiakmi a omastená opečenou slaninkou. Jedla sa lyžicou priamo z hrnca a takto sa ponúkala aj prípadným hosťom.

Karpele (kvača)

karpele, zemiaky, slaninka, cibuľka, soľ

Postup prípravy: Karpele olúpeme, pokrájame na kocky, osolíme a vo vode uvaríme do polomäkka. Pridáme pokrájané zemiaky na menšie kúsky a spolu rozvaríme. Zmes scedíme, podusíme na kašu, pridáme opečenú cibuľku a premiešame. Zapíšame mliekom.

Pirohy s grufami

polohrubá múka, vajce, zemiaky, cibuľa, bryndza, maslo, soľ,

Postup prípravy: Z mäkšieho rozvaľkaného rezancového cesta hrnčekom vykrojíme kolieska. Na ich jednu polovicu položíme malú kôpku popučených zemiakov ochutených bryndzou a opečenou cibuľou. Koliesko prehneme na polovicu a vidličkou stlačíme okraje. Takto pripravené pirohy uvaríme vo vriacej osolenej vode. Po vybratí z vody ich omastíme maslom.



Pirohy s grufami

Slivčanka

suchá veľká fazuľa, juška (šťava z kyslej kapusty), kyslá kapusta, vykôstkované sušené slivky, kryštálový cukor, postrúhaný zemiak, cesnak, soľ

Postup prípravy: Vo vode uvaríme od večera namočenú fazuľu. Pred jej dovarením mierne zahustíme postrúhaným zemiakom. Pridáme jušku, pár strapcov kyslej kapusty a strúčik cesnaku pokrájaný na kolieska. Ochutíme cukrom a soľou. Nakoniec vložíme opláchnuté sušené slivky a povaríme.

Polievka má byť hustejšia, sladkokyslej chuti.



Slivčanka

Zvyky a tradície súvisiace so stravovaním počas Veľkej noci na Spiši

Celá Veľká noc sa niesla v náboženskom duchu. Ľudia skoro ráno vstávali, aby si stihli pripraviť košík s tradičnými pokrmami na *švečeře* (posvätenie). Boli nimi *šoldrina* (údená šunka), slanina, klobásky, plnený upečený baránok, *pulňina* (plnka), hrudka, na tvrdo uvarené vajíčka, chlieb, chren, paska, niekde *calta* (okrúhly sladký kysnutý koláč) a iné.

Obrad požehnania sa konal na kostolnom dvore. Ľudia vytvorili dva rady. Pred seba na zem položili košíky s pokrmami prekryté ľanovým obrúskom, ktorý tesne pred požehnaním poodkryli. Kňaz najprv požehnal pokrmy tým, čo stáli v prvom rade a na spiatočnej ceste tým, čo stáli v rade druhom. Po požehnaní pokrmov sa ľudia ponáhľali domov naraňajkovať, pretože po dlhom pôste boli vyhladovaní a vôňa údenín a ostatných dobrôt im pocit hladu znásobovala. Potvrďuje to aj vyjadrenie miestneho obyvateľa Bijacoviec, ktorý si zaspomínal: „*Ket som sebe na svatej omši pomyslel, že doma je pošvecena šoldrina i napulňeny baranek, ta nežnam či mi bula plana omša, bo furt len tota šoldrina me prenašľedovala.*“

Pani Vikta z Ľubice pri Kežmarku uviedla, že aj na obed sa na Spiši konzumovali jedlá z posvätených pokrmov. Išlo napríklad o švenčelinu (sväteninu) pripravovanú vo väčšej mise. Do nej sa pokrájala šunka, klobáska a vajíčka. Na zmes sa nastrúhal chren a všetko sa zalialo ohriatym zhrudkovatým kyslým mliekom. Z jedla sa muselo trochu dať aj statku.

Vianoce na Spiši a ich kolorit

Na Viľiju, 24. decembra, ženy na Spiši skoro ráno vstávali, aby pripravili kysnuté cestá na chlieb, podplamenníky, bobaľky, či záviný (trupky). Pečenie týchto pokrmov museli dokončiť ešte pred príchodom vinšovníkov, pre-

tože ich chceli odmeniť kúskom teplého koláča. Vinšovalo sa blízkej rodine, kmotrovcom a susedom. Bol to zvyk, ktorý sa tu tradoval od nepamäti. Spravidla sa vinšovalo takto:

*A ja vam vinčujem na tu Svatu Viľju,
žeby vam Pan Boch dal druhej dočekac.
S menčima hrichami, s vekšu radoscu, s Božu miloscu,
hojnejšich, spokojnejšich, zdrafšich rokoch dožic,
jak zme doteras prežili
a po tim časnim živoce Slavu nebesku,
korunu andělsku opšahnuc mohli.
Pochvaleny buc Ježiš Kristus.*

Po odprevadení vinšovníkov, muži zavesili na *tragar ponad stol stromik* (na hradu ponad stôl stromček), ktorý ženy ozdobili vyleštenými jabĺčkami a vlašskými orechmi, alebo kockami z repy, či cukru zabalenými do pozlátka. Bohatšie rodiny zdobili stromček perníkmi nakúpenými na jarmoku, ktoré si odkladali a používali viac rokov. Spišania pod štedrovečerný obrus dávali mince. Na prestretý stôl zväčša ľanovým obrusom kládli modlitebnú knižku, chlieb, obilniny, strukoviny, cesnak a med. Pri príprave stola nezabúdali ani na svojich predkov, zosnulých, či pocestných, pre ktorých naň symbolicky zakladali jeden tanier navyše.

Od rána a počas dňa sa držal prísny pôst. Nesmeli sa jesť žiadne mäsité, mliečne, ani vaječné jedlá. V dávnejších dobách boli typickými štedrovečernými pokrmami chlieb s cesnakom, hrachová kaša, sušené slivky varené vo vode, *bobaľky* alebo *beľuše*. Neskôr pribudla kapustnica pripravená z jušky, do ktorej sa vkladalo zopár strapcov kyslej kapusty a huby. Ku kapustnici sa pripravoval tradičný papcún. V niektorých obciach sa namiesto kapustnice robila hustejšia zaprážaná hubová polievka, do ktorej sa pridávala surová kyslá kapusta tesne pred konzumovaním. V pravoslávnych a gréckokatolíckych rodinách boli hlavnými pokrmami zemiakové pirohy, ktoré sa na štedrý večer pripravovali bez mlieka, vajec a slaninky. V katolíckych rodinách k tradičným kašiam a bobaľkom pribudla hrachová, alebo šošovicová polievka. Hlavným chodom bola vyprážaná ryba so zemiakovým šalátom. Mäso sa mohlo jesť až po polnočnej omši.

Bobaľky

kysnuté cesto, bravčová masť, mak, práškový cukor, mlieko

Postup prípravy: Z kysnutého cesta našúľame dlhé šúľance, ktoré počas ukladania na plech masťme roztopenou masťou, aby sa nezlepili. Po upečení

ich nalámeme, alebo natrháme na malé kúsky do misy, posypeme mletým makom, práškovým cukrom a zalejeme horúcim prevareným mliekom.

Vianočná kapustnica

juška, kyslá kapusta, sušené huby (hlavne masliaky), maslo, fazuľa, zemiaky, cesnak, soľ, celé čierne korenie

Postup prípravy: Do hrnca vlejeme jušku, pridáme vodu, premytú kyslú kapustu, sušené huby, cesnak, soľ a celé čierne korenie. Všetko spolu povaríme približne jednu hodinu. Pridáme rozpražené maslo, zľahka premiešame a hotovú kapustnicu odstavíme. Počas prípravy kapustnice v osobitnom hrnci uvaríme fazuľu do polomäkka. Pridáme na kocky pokrájané zemiaky, ktoré spolu s fazuľou dovaríme a scedíme. Do misky s kapustnicou si ich každý vkladá sám pri stole, tesne pred konzumáciou.

Ďalšie originálne recepty tradičných spišských jedál je možné nájsť v knihe „Tradičné tajomstvá kuchyne severného Spiša“ od Františka Strelu.

8. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE SPIŠ

Pestovanie ľanu a konope vytváralo obyvateľom Spiša priestor pre výrobu priadze a ľanového plátna, ktoré predávali plátenníci aj mimo Uhorska. Z domáceho prostredia sa toto remeslo presunulo do textilného priemyslu. Už v roku 1860 bola v Kežmarku založená mechanická pradiareň a tkáčovňa ľanu. Bola prvou továrňou nielen na území Slovenska, ale v celom Uhorsku. V súvislosti s výrobou plátna sa na Spiši rozvinulo aj jeho farbenie. Modrotlačiarenske dielne pracovali vo viacerých obciach, napríklad v Matejovciach, Spišskej Sobote, Spišskej Belej, Kežmarku, ap.

V súvislosti s banskou ťažbou medenej a železnej rudy v Gelnici, Nálepko-ve, Krompachoch, Spišskom Štvrtku a iných obciach boli v regióne rozšírené najmä kovospracujúce remeslá – napríklad medikováčstvo a zvonolejárstvo v Spišskej Novej Vsi, ihlárstvo v Kežmarku, ap. Na tavbu rúd bolo potrebné drevené uhlie, ktoré z hlbokých lesov k peciam dovážali uhliari. Vyrábali ho tak, že kmene stromov naložili do veľkého ihlana zvaného milier, obhádzali ho hlinou, zapálili a bez prístupu vzduchu nechali pomaly tlieť. Počas tlenia do pripravenej jamy vytekal decht a drevo sa začalo meniť na uhlie.

Na Spiši sa v hojnej miere vyskytovali aj garbiarstvo, kamenárstvo, stolárstvo a klobučníctvo. Horské oblasti Spiša tvorili dobré podmienky pre drevospracujúce remeslá a košíkárstvo. Strediskami výroby nábytku sa stali obce Podolíneec a Hniezdne. Prútené košíky sa vyrábali najmä v Lackovej. Predávali sa po celom východnom Slovensku a v Južnom Poľsku (Beňušková Z., 1998, s 194 -196). Dreva bolo na Spiši dosť. Spišská Nová Ves ho predávala nielen na

domácom trhu, ale známy bol aj jeho vývoz do Krakova, odkiaľ sa dovážala soľ (Olejník, J., 1968, s 239-260).

Doplňkovým zamestnaním Spišanov bolo furmanstvo a drotárstvo (Beňušková Z., 1998, s 196).

8. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU SPIŠ

Tradičné obydlia sa v regióne stavali z dreva, neskôr aj z kameňa a pálenej tehly. Drevená architektúra začiatkom 20. storočia prevažovala v Spišskej Magure, Popradskej a Hornádskej kotline, ako aj v obciach na severných svahoch Spišského Rudohoria. V severospišskej a juhospišskej nemeckej oblasti prevládali domy postavené z kameňa a tehly. Najčastejšie používanou strešnou krytinou bol drevený šindel. V oblastiach obývaných Nemcami sa vyskytovali domy s rozľahlými strechami, ktoré prekryvali prejazd po celej dĺžke obytného domu. Takéto prekrytie nazývali *dufart*. Podstrešia domov sa využívali na sušenie ovocia, či zeleniny, alebo na uskladnenie plátna, či ostatných vecí. Charakteristickými boli strechy s *podlomenicami* (úzke odkvapové striešky v dolnej časti štítu). Osobitosťou Spiša bol spôsob zachytávania dažďovej vody zo sedlových striech, ktorú dlhými drevenými žľabmi vysunutými do ulice zachytávali do sudov. Používali ju na pranie a polievanie.

V regióne sa od roku 1979 nachádzajú dve rezervácie ľudovej architektúry v obciach Osturňa a Ždiar. Domy v Osturni sú postavené pozdĺžnou stranou rovnobežne s cestou. Za nimi sa pozemok zvaný *obora* obostaval hospodárskymi stavbami. Oproti domu to bola spravidla stodola a po bočných stranách menšie hospodárske objekty – chlievy, ovčiny, šopy, ap. V Ždiari sú domy špárované modrou farbou medzi brvnami a okenné rámy sú zdobené bielymi ornamentmi. V izbe boli steny zrubu zdobené papierovými vystrihovačkami. Ľudové staviteľstvo reprezentujú aj technické stavby – mlyny, kováčske vyhne, pekárne, či technické zariadenie modrotlačovej dielne v Hranovnici. Sakrálnu drevenú architektúru reprezentuje drevený artikulárny kostol v Kežmarku, ktorý je spolu s ďalšími siedmymi zapísaný na zozname svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO (Beňušková, Z. a kol., 1998, s 197, 198).

9 REGIÓN HORNÝ ZEMPLÍN



9.1 VYMEDZENIE REGIÓNU

V minulosti bolo územie terajšieho Horného Zemplína spravované sčasti Zemplínskou a sčasti Šarišskou župou. V 11. storočí bolo spolu s územím Dolného Zemplína súčasťou Zemplínskeho hradského španstva so sídlom na Zemplínskom hrade, od 13. storočia Zemplínskej stolice (Slavík V., 1997, s. 49). Táto stolica bola najväčšou stolicou so správnym centrom od 14. storočia v meste Zemplín, od druhej polovice 18. storočia v Novom Meste pod Šiatrom (Beňušková, Z., 2005, s. 203). Malá časť regiónu Horný Zemplín patrila do Uzskej stolice (Plesník, P., 1989, s. 279). V súčasnosti je oblasť súčasťou Prešovského samosprávneho kraja. Nachádza sa v severovýchodnej časti Slovenska. Na severe susedí s Poľskom, na západe s regiónom Šariš, na juhu s regiónom Dolný Zemplín a na východe s Ukrajinou. Územie má prevažne hornatý reliéf tvorený Ondavskou a Laboreckou vrchovinou, Slanskými a Vihorlatskými vrchmi, medzi ktoré zasahuje výbežok Východoslovenskej nížiny. Východnú časť územia lemujú Bukovské vrchy s Národným parkom Poloniny, ktorý svojou rozlohou 9 805 ha je tretím najväčším národným parkom na Slovensku.

9.2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Z pôdnych typov sú v regióne zastúpené najmä stredne úrodné kambizeme (kyslé aj nasýtené) a vo vyšších polohách rendziny. Na sprašiach pod Vihorlatom sa nachádzajú ilimerizované luvizeme, pozdĺž riek nivné pôdy - fluvizeme. Severná časť územia a miesta s vyššou nadmorskou výškou patria do mierne chladného až chladného podnebného pásma. V minulosti sa tu pestovala najmä pohánka - *tatarka*, proso, ovos, raž a zemiaky. Ostatná časť úze-

mia patrí do mierne teplého až teplého podnebného pásma. Tu sa vždy darilo teplomilným obilninám - pšenici, jačmeňu a kukurici. Zo zeleniny sa na Hornom Zemplíne vo veľkom sadili mrkva, petržlen, kapusta, hrach, fazuľa, bôb, v teplejších oblastiach aj paradajky, paprika a uhorky.

Pôdnoklimatické podmienky vždy priali a dodnes prajú aj ovocinárstvu. Pestovali sa tu najmä jablká, hrušky, slivky, marhule a broskyne.

Z domácich zvierat bohatší gazdovia chovali kone, voly, kravy a ošípané. Chudobnejší kravy, ošípané, ovce, kozy, husi a sliepky. Kone sa chovali za účelom pomoci pri poľnohospodárskych prácach, alebo za účelom sťahovania dreva z hôr. Ostatné zvieratá sa chovali najmä na mäso, ktorému dlhšiu trvanlivosť zabezpečovali opečením na masti a uložením do nádob, v ktorých sa zalialo roztopenou masťou, alebo údením, pred ktorým sa solilo (nasolené kusy mäsa sa nechali odležať v nádobe 3 dni) a pacovalo ďalšie dva týždne v slanom roztoku dochuteným cesnakom a nakladačom.

Podľa slov paní Zuzky a Anny z Novej Sedlice sa tu v minulosti žil ťažký, ale zároveň pekný život. V lete sa tvrdo pracovalo na poli a okolo statku a v zime „bylo tuľko snihu, že nemohly vyjti z chyžy“.

9. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

V bežný pracovný deň sa v Novej Sedlici neraňajkovalo. Prvé jedlo sa konzumovalo pred odchodom na pole. Bol to väčšinou chlieb s masťou a mliekom, ktoré sa pilo z „horňati“ (smaltovaná šálka). Chlieb sa pekával dvakrát do týždňa. Pred vložením do pece sa jednotlivé bochníky potreli vodou a prstom sa do nich urobila diera. Zabalili sa do plátenného obrúska, aby v sviežom stave vydržali dlhšie. Obed predstavoval jednoduché jedlo. Niekedy ním bola iba hustá polievka, alebo zeleninové jedlo, pripravené napríklad z varenej fazule a kapusty zatrepané mliekom, alebo kyslou smotanou a podľa potreby zahustené zápražkou. Konzumovalo sa lyžicou a zajedalo sa olúpanými uvarenými zemiakmi v šupke, ktoré sa brali do ľavej ruky a postupne sa z nich odhrýzalo. Ďalšími bežne pripravovanými jedlami boli zemiaky so sladkým alebo kyslým mliekom, bandurčaky (zemiakové placky), nalešniky (zemiaková baba), či pirohy plnené syrom, kapustou, zemiakmi alebo marmeládou.

S obľubou pripravovali aj tzv. holúbky. Boli to kapustné listy plnené strúhanými zemiakmi premiešanými so surovým vajcom. Neskôr zemiaky nahradili mletým mäsom. Gazdiné v Dlhom Klčove a okolí po položení jedla na stôl ho najskôr požehnali a následne sa pomodlili spolu s celou rodinou, čím „posekovali panu Bohu“ za dary, „ktoré im z neba zoslal“.

Na polia si obyvatelia Horného Zemplína k obedu brávali väčšinou chlieb, slaninu, syr, masť, tvaroh a mlieko. Dosycovali sa pečenými zemiakmi v šupke, ktoré si pripravovali v pahrebe priamo na poli.

Nedeľný obed bol iný. Pred odchodom do kostola gazdiné postavili na „šparhetu“ (sporák) hrniec so založeným bravčovým vývarom, ktorý necha-

li pomaly vriť a po príchode z kostola k nemu ako vložku uvarili na kocky pokrúpané zemiaky. Mäso z polievky sa vybralo a konzumovalo sa s dusenou kapustou a zemiakmi uvarenými v šupke. Na večeru sa jedlo to, čo zostalo z obeda. Niekedy sa mäso na nedeľný obed pripravovalo pečením, alebo vyprážením.

Tatarčane pirohy

pšeničná múka hladká 400g, múka pohánková (tatarčana) 100g, soľ, voda, smotana, cibuľa

plnka: zemiaky, tvaroh, soľ, mleté čierne korenie

Postup prípravy: Obidve múky zmiešame, pridáme soľ a vodu. Vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme chvíľku odstáť. Vyvaľkáme ho na doske približne na hrúbku 2 mm a pokrájame na štvorčeky 5 x 5 cm. Do ich stredov pokladáme plnku pripravenú zmiešaním uvarených popučených zemiakov, hrudkovitého tvarohu, soli a korenia. Protíľahlé rohy štvorčekov spojíme, čím vytvoríme trojuholníky. Otvorené strany ukazovákom zlepíme. Vložíme do vriacej osolenej vody a varíme, pokiaľ nevyplávajú na povrch. Počas varenia v panvici na tuku opečieme cibuľu dozlata. Uvarené pirohy vyberieme z vody na tanier, prelejeme hustou smotanou a ozdobíme opečenou cibuľou.



Tatarčane pirohy

Zemplínske holúbky

mleté bravčové mäso, bravčové kosti, guľatozrná ryža, paradajkový pretlak, cibuľa, cesnak, soľ, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, vajcia, hlávková kapusta, údená slanina

Postup prípravy: *Hlávku kapusty ponoríme do vriacej vody a postupne oddeľíme jednotlivé listy. Z veľkých listov nožom odstránime stredovú hrubú žilku a prerežeme ich na dve polovice. Do uvarenej ryže pridáme mäso, vajička, polovicu veľkého paradajkového pretlaku, cibuľu pokrájanú na malé kocky, prelisovaný cesnak, soľ, mleté čierne korenie a mletú červenú papriku. Všetko dobre premiešame. Pripravenou zmesou naplníme kapustné listy, ktoré sme si vopred v ruke stočili do tvaru lievika. Po naplnení, prstom vtlačíme horné okraje kapustných listov smerom dovnútra, čím ich uzatvoríme. Hotové „holúbky“ ukladáme do hrnca, väčšinou do tvaru kruhu, spodok ktorého sme vystlali celými kapustovými listami a údenou slaninkou nakrájanou na malé kocky. Zalejeme vývarom z bravčových kostí, v ktorom sme rozmiešali druhú polovicu paradajkového pretlaku a varíme na miernom ohni, približne jednu hodinu od zovretia. Tento pokrm sa tradične podáva ako posledný chod na svadobných hostinách aj v súčasnosti.*

Veľkonočné sviatky na Hornom Zemplíne

Rímskokatolíci slávia a dodnes slávia podľa gregoriánskeho kalendára. Gréckokatolíci a pravoslávni podľa juliánskeho kalendára, teda s 13-dňovým neskorším posunom. Aj v tomto regióne začínali sviatky dlhým pôstom. Na Zelený štvrtok sa na obed zväčša pripravovali „rezanky so syrom“ a na večeru sýtejšia zeleninová polievka, aby rodina vydržala aj ten najprísnejší piatkový pôst. Niektorí starší ľudia vo Veľký piatok nevzali do úst žiadne jedlo. Vonku, v pahrebe z ohňa sa v tento deň zvykli upiecť zemiaky v šupke a k nim sa jedla sudová kapusta – čerstvá, bez tepelnej úpravy, alebo tvaroh. V niektorých domácnostiach sa piekla „zakručovaňa“ (závin) plnená jablkami, makom, alebo orechmi, v iných sa jedol iba chlieb, ktorý sa zapíjal vodou. Na Bielu sobotu sa v niektorých rodinách konzumovala „studzenina“ (huspenina z bravčových nožičiek a bravčového kolienka) a kyslá hustejšia polievka – juška. Pripravovala sa z vývaru zo šunky a klobásky, teda pokrmov, ktoré gazdiné v tento deň chystali na nedeľné posvätenie v kostole a na užívanie počas ďalších veľkonočných dní. Medzi ne patrili aj biely obradný koláč – paska, syrek a vajička uvarené natvrdo. Všetky pokrmy sa poukladali do košíka, prekryli plátenným obrúskom a odnášali sa na nedeľnú rannú omšu, kde ich kňaz posvätil. Hlavným jedlom Veľkonočnej nedele na Hornom Zemplíne boli bohaté raňajky. K údeninám a vajičkam jedávali domáci chlebík a veľkonočnú cviklu pripravenú zmiešaním cvikly, cukrovej repy, chrenu, soli a octu. Tradičným teplým nápojom bola biela káva. Na obed sa zvyčajne pripravovalo varené, neskôr pečené mäso, ku ktorému nemohla chýbať veľkonočná „polnina“ (plnka). Vo Veľkonočný pondelok sa dojedalo, čo zostalo z predchádzajúcich dní.

Syrek

1 l mlieka, 10 vajec, cukor, soľ

Postup prípravy: V mlieku rozšľaháme vajčka a podľa chuti pridáme cukor a soľ. Miešame a varíme na miernom ohni, pokiaľ sa v mlieku vytvorí zrazenina. Odstavíme z ohňa. Precedíme cez gázu a sitko. V gáze zrazeninu (syrek) sformujeme do hrudky a necháme odkvapkať. Po cca 5 hodinách ho môžeme konzumovať, príp. zapieť v rúre.

Veľkonočná polnina

mleté bravčové mäso, vajcia, osúch, soľ, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, cesnak, masť, strúhanka.

Postup prípravy: Do väčšej nádoby potrháme osúch na malé kúsky, pridáme mäso, vajcia a koreniny podľa chuti. Všetko dôkladne premiešame a vyklopíme na vymastený a strúhankou vysypaný plech. Upečieme dozlata. Po upečení nakrájame na plátky.

Na Hornom Zemplíne boli aj vianočné sviatky špecifické.

Najvýznamnejším bol Štedrý večer. Gazdiné okrem jedál pripravovali štedrovečerný stôl. Jeho výzdoba bola jednoduchá. Prestreli ho najlepším pláteným obrusom. Nohy stola zviazali reťazou a pod stôl dali slamu a orechy. Gazdovia pred štedrou večerou zašli do stajne, aby nakrmili dobytok. Ochutnať mu dali zo všetkých pripravených jedál. Zo sýpky priniesli malý snopček ovsa, ktorý gazdiná vložila pod obrus. Pred večerou celá rodina zašla k najbližšiemu potoku, či rieke, kde sa symbolicky každý jej člen umyl, aby zo seba zmyl všetko „zlo“ (choroby, hriechy, kliatby ap.). Večera začala spoločnou modlitbou. V Novej Sedlici sa ako prvý chod podával chlieb s medom a cesnakom. Pokračovalo sa kapustnicou s hubami, dochutenou cibuľovou zápražkou. Ku kapustnici sa jedli olúpané zemiaky uvarené v šupke. Nasledovala „koločena fasoľa“. Bola to uvarená fazuľa, popučená „habarkou“ (špeciálna vareška zo sosnového dreva) aj s troškou vody, v ktorej sa varila. Niekde ju jedávali s kyslou kapustou. Neskôr sa jedli pirohy plnené kyslou kapustou, preliate horúcim omastkom z margarínu s opečenou cibuľou. V niektorých domácnostiach navyše pripravovali buchty z kysnutého cesta plnené slivkovým lekvárom, alebo marmeládou a holúbky. Až oveľa neskôr sa posledným chodom štedrej večere stala vyprášaná ryba so zemiakovým šalátom. Štedrovečernou špecialitou rusínov žijúcich na Hornom Zemplíne je tzv. mačanka (hustá kyslá hubová polievka), ktorá sa konzumuje namiesto kapustnice. V niektorých rodinách ju pomenúvajú ako *zapravľani*, či *hríby na kvasno*.

Mačanka

sušené hríby, údené mäso, cesnak, šťava z kyslej kapusty, kyslá smotana, hladká múka, bobkový list, rasca, nové koreníe, čierne koreníe, soľ

Postup prípravy: Do väčšieho hrnca nalejeme šťavu z kyslej kapusty. Podľa chuti zriedime s vodou. Pridáme údené mäso, hríby, roztláčený cesnak a všetky koreniny. Privedieme k varu a varíme približne jednu hodinu. Medzitým si pripravíme smotanu na zahustenie. V miske ju zmiešame s múkou, štipkou soli a s dvomi lyžicami vriacej polievky. Pred zahustením z polievky vyberieme mäso, ktoré môžeme pokrájať na malé kúsky a vložiť späť do polievky, bobkový list a celé koreníe. Zahustíme. Krátko povaríme a odstavíme.



Mačanka

Jedlá na Hornom Zemplíne boli skromné. Pripravovali sa veľmi jednoducho. Svedčia o tom niektoré staré pranostiky, napríklad: „Napchaj hurku chodž z bandurku“ a iné.

9. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE HORNÝ ZEMPLÍN

Najrozvinutejšími remeselnými centrami Horného Zemplína boli Humenné, Snina a Stropkov. V Humennom už v 18. storočí bolo približne sto remeselníckych dielní. Rozšírené tu bolo najmä garbiarstvo, kováčstvo, drotárstvo, remenárstvo, kolárstvo, tkáčstvo, šindliarstvo, výroba tradičných strešných krytín, ale aj poľnohospodárstvo. Medzi doplnkové zamestnania obyvateľov Horného Zemplína patrilo drevorubačstvo, rybárstvo, včelárstvo a pálenie vápna používaného na bielenie hlinených omietok. V Zemplínskych Hámroch v okrese Snina sa až 99 % obyvateľov zaoberalo pálením dreveného uhlia (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 228). Snina bola jedným z piatich hospodárskych centier humenského panstva a na rozdiel od ostatných obcí v nej pôsobilo viacero

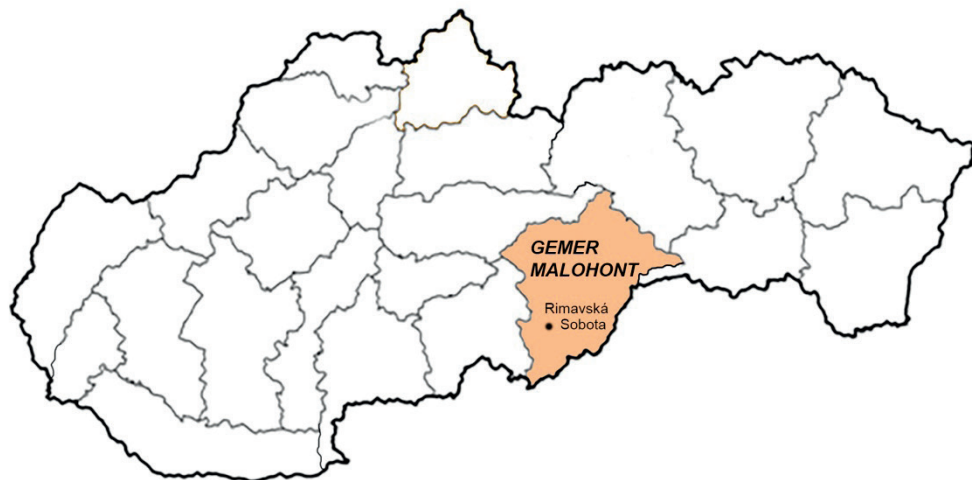
remeselníkov. Kováčstvom sa tu zaoberali Peter Kovacz a Andrej Török, obuvníctvom Maxim Varga, krajčírstvom Štefan Szabo, Jakub Varga a Il'ko Zabo, debnárstvom Matiaš Koleszar, Michal Baskanicz a mnoho ďalších. Uvedení remeselníci boli oslobodení od platenia daní. Ostatní na základe valašského práva, ktorým sa Snina a okolité obce riadili, museli zemepánom platiť pozemkovú daň a tzv. strungalskú daň (strunga – priestor v salaši, kde sa dojili ovce). Tá sa platila v naturáliách. Väčšinou išlo o baranie mäso a bryndzu. Okrem toho im odovzdávali živé domáce a divé zvieratá, obilniny, ľanové semená, med, maslo, šindle, vosk, popruhy ap. Na základe týchto zápisov etnografovia určili, ktoré remeslá sa v regióne v tomto období rozvíjali. Okrem uvedených to boli napríklad píšťalkárstvo, rezbárstvo (výroba črpákov a ostatného dreveného náradia), voštinárstvo a voskárstvo, kožiarstvo a korytárstvo (Buraľ, M., Galandová, D., 2018).

9. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU HORNÝ ZEMPLÍN

Domy Horného Zemplína boli prevažne zrubové, omazané hlinou a obielené vápnom.

V okolí Vihorlatu sa stavali aj kamenné domy, alebo domy z nepálených tehál tzv. vaľkov. Charakteristické pre región boli ich vysoké valbové strechy pokryté slamou, neskôr šindľom. Domy boli jednopriestorové, neskôr trojpriestorové s radením miestností v pozdĺžnej osi v poradí - obývacia miestnosť, predsieň a komora. Maštal, sýpka, chlievy a ostatné hospodárske stavby boli obyčajne spojené s ľudskými obydliami. Interiér domov s hlinenou dlážkou a malými oknami bol veľmi skromný, ale účelný. Okrem tradičných obydlí je pozoruhodným prvkom tejto oblasti množstvo drevenej sakrálnej architektúry (drevených, prevažne pravoslávnych a gréckokatolíckych kostolíkov). Medzi skvosty regiónu patrí kostol v Topoli zo 17. storočia, so zachovanými fragmentmi maľby, chrám sv. Bazila Veľkého z 18. storočia v Hrabovej Roztoke, kostoly v Šmigovci, Ruskej Bystrej, Ruskom Potoku, Uličskom Krivom, Kalnej Roztoke, Inovciach ap. V humenskom skanzene sa nachádza tiež Chrám sv. Michala Archanjela z Novej Sedlice z roku 1764, postavený bez jediného klinca. K drevenej sakrálnej architektúre patrili zvonice. Zachovali sa napríklad v Zavadke, Uliči ap. Do humenského skanzenu okrem chrámu a niekoľkých objektov ľudovej architektúry napríklad zo Zemplínskych Hámrov, Výravý, Olšinkova, Nechvalovej Polianky ap. bol prevezený aj vodný mlyn z Vyšnej Jablonky a kováčska dielňa z Nechvalovej Polianky (<http://www.muzeumhumenne.sk/skanzen.html>).

10 REGIÓN GEMER A MALOHONT



10.1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Územie Gemera a k nemu pričleneného Malohontu v roku 1786 sa rozprestiera v južnej časti stredného Slovenska. Ide prevažne o hornaté a lesnaté územie, ktorého severná časť sa rozprestiera v Slovenskom Rudohorí a južná časť v Rimavskej kotline a na Cerovej vrchovine. Východnú časť územia zobia Slovenský kras a Rožňavská kotlina. Zo západnej strany hraničí s regiónom Novohrad, na severozápade s regiónom Horehronie. Jeho severnú až severovýchodnú stranu obkolesuje hranica Spiša. Na východe hraničí s Abovsko-turňanskou oblasťou a na juhu s Maďarskom, na územie ktorého historicky presahovala. Administratívne sa územie delilo medzi Gemerskú a Zvolenskú stolicu s centrom správy najprv na Gemerskom hrade, potom v meste Gemer a od 18. storočia v Plešivci. Po spojení s Malohontom sa administratívnym centrom stala Rimavská Sobota (Plesník, P., 1989, s. 281). V súčasnosti je oblasť súčasťou Banskobystrického a čiastočne Košického kraja.

Región bol vďaka svojim nerastným zdrojom jedným z najrozvinutejších regiónov Uhorska. Okrem banskej a sklárskej tradície život obyvateľov ovplyvnila aj valaská kolonizácia.

10.2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Región patrí do mierne teplej až teplej, mierne vlhkej oblasti s hlinitými, ílovitými, hlinitopiesočnatými až piesočnatými pôdami. Pôdne typy zaujímavo vyhodnotil 82 ročný pán Pišta z obce Bátka: „Pôdy tu boli rôzne. Od slabourodných nívnych pôd po veľmi úrodné čiernozeme. Na pahorkatinách prevládali

hnedozeme. V západnej časti Rimavskej kotliny prevládali menej úrodné glejovité pôdy.“ Vo všeobecnosti platí, že región vždy mal a v súčasnosti aj má priaznivé pôdnoklimatické podmienky. Predstavujú základ pre rozvoj poľnohospodárstva a ovocinárstva. Potvrdzujú to i dvaja respondenti z Nového Klenovca a z obce Kráľ: „V Novom Klenovci, ale aj v Králi bola a aj je dobrá, úrodná pôda. Preto sa tu urodilo všetko, čo si obyvatelia posadili, či posiali. Samozrejme niekedy bol lepší, úrodnejší rok, inokedy nie, ale tak to už v živote chodí.“

V severnej časti regiónu sa pestovali hlavne zemiaky, burgyňa, ďatelina a repka ozimná. V južnej časti sa darilo všetkým druhom zeleniny. Okrem strukovín, koreňovej, cibuľovej a listovej zeleniny sa tu bežne dopestovali aj paradajky, uhorky a paprika, ktoré tu v dávnej minulosti priniesli Bulhari. Rovnako dobre sa darilo obilninám – pšenici, raži, jačmeňu, ovsu, či kukurici. Región bol známy predovšetkým ovocinárstvom. Zakladali sa tu ovocinárske spolky, ktoré okrem iného zabezpečovali výpestky ovocných stromov od ovocinárov zo zahraničia. Pestovali sa tu hlavne jablone, hrušky, slivky, čerešne, marhule, hrozno a vlašské orechy. Ovocie sa konzumovalo surové. Prebytky sa predávali, sušili, alebo sa pálili. Obyvatelia regiónu sa živili aj zberom húb. Platila zásada, že zbierali iba huby, ktoré dokonale poznali. Patrili medzi ne dubáky, kuriatka, plávky, šampiňóny, bedle a kozáky.

V každej rodine sa chovali sliepky, husi, kačky a ošípané. Bohatšie rodiny mali aj kravy, ovce a kone, chudobnejšie rodiny kozy. Horské oblasti regiónu boli využívané na spoločné letné pasenie oviec. Výhon oviec na salaš sa uskutočňoval v apríli. Na základe dohody s ich majiteľmi sa o ne staral bača so svojimi pomocníkmi až do neskorého októbra.

10. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

V minulosti sa v Gemeri podľa pána Jozefa z Krásnohorskeho Podhradia mäso a mäsové výrobky uchovávali tak, že ich dali do vedra (ujo Janko zo Sušian upresnil – *do hordov, alebo kangličiek*) a *zavesili do studne blízko hladiny. Na údenie sa využívali tzv. otvorené komíny. Rúra z pece v kuchyni vyúsťovala na povalu domu, kde už nepokračovala. Celá povala bola akoby komín - udiareň, kde sa vešalo aj mäso, aj klobásy. Dymom sa údilo a zároveň sa ním chránili krovky, aby sa do nich nedostávali roztoče. Kúrilo sa vtedy odrezanými zoschnutými konármi ovocných stromov – čerešní, jabloní, alebo hrušiek.“*

V bežný pracovný deň ľudia žijúci v Gemeri a Malohonte jedli a pili všetko čo si dopestovali, príj. získali chovom domácich zvierat. Základnou potravinou bol žitný hrubozrnný chlieb. V rodinách sa piekol väčšinou v sobotu, na celý týždeň po 6-7 pecňov. Podľa osemdesiatročnej pani Belly ho v obci Barca pripravovali tak, že vyformované cesto do tvaru bochníka posypali múkou a urobili do neho tri kríže. Prečo? „*Ja som to videla od starej mamy, aj mojej mamy, a tak som to robila aj ja. Cesto takto dobre vykynulo a chlieb dlhšie*

vydržal. Ako dieťa som každú sobotu čakala kedy už bude chlieb upečený. Najradšej sme mali jeho konček a pili sme k nemu čerstvé mlieko.“ Chlebík sa jedával na raňajky spolu so slaninkou, klobáskou, alebo s výživnou Kuľajstrou (zvarené precedené mlieko od čerstvootelenej kravy prisladené cukrom alebo medom).

Na obed sa často pripravovali pokrmy zo zemiakov. Boli to napríklad Pirohy so zemiakovou plnkou, Grenáďr, Grulnpelčen, Cigán-bedere, Bryndzové halušky, Gemerské guľky, Rakotkromple a pod. Niekedy namiesto teplého hlavného jedla sa jedávali sýte polievky. K obľúbeným patrili Cicvara, Fazuľová s údeným kolenom, Fazuľová s kapustou – Šutolica, Bryndzový čír, Hovädzia, Slepacia, či Králičia s gágoríkmi (špeciálne stočenou cestovinou nazývanou aj brdálíke, brdovce), Lokšová polievka a iné.

Mäsité pokrmy sa pripravovali najmä v nedeľu a cez sviatky. Najčastejšie sa varili tzv. „Holúbky“ (Plnený kapustný list), Údené bravčové mäso, alebo mäso z hydiny.

Gazdiné v Gemeri a Malohonte boli veľmi šikovné. Dokázali pripraviť pokrmy zo surovín, ktoré sa dnes v kuchyni nepoužívajú. Napríklad z listov žihľavy, lopúcha, štiavu kyslého, púpavy, pohánky, či prosa. Dochucovali ich najmä cibuľou, cesnakom, rascou, kôprom, chrenom a majoránkou.

Cicvara

bravčová masť, mletá červená paprika, cibuľa, vývar zo zemiakov, chlieb

Postup prípravy: Po uvarení zemiakov slanú vodu s príchutou rasce scedíme do pávničky (cca 2 l hrniec), pridáme bravčovú masť, mletú červenú papriku, surovú cibuľu pokrúpanú nadrobno a zamiešame. Do taniera vložíme 2-3 tenké plátky chlebíka a zalejeme horúcou polievkou.



Cicvara

Lokšová polievka

hladká múka, cesnak, masť, zemiaky, soľ, korenie, majoránka

Postup prípravy: Z uvarených nastrúhaných zemiakov, hladkej múky a soli sa vypracuje cesto. Z neho sa vytvaruje hrubší šúľok, ktorý sa pokrája na kusy približne 2 cm hrubé. Z nich sa vyformujú malé bochničky. Na doske sa rozvaľkajú do okrúhlych tvarov lokší, ktoré sa pečú nasucho na horúcej platni, alebo v panvici z každej strany, pokiaľ na nich začnú vznikať hnedé okrúhle škvrny. Hotové lokše sa potrujú cesnakom a masťou. Následne sa položia do taniera a zalejú tradičnou zaprážanou zemiakovou polievkou. Lokšová polievka sa dochutí soľou, korením a majoránkou.

Gemerské guľky

zemiaky, hladká múka, hrubá múka, vajce, mleté údené mäso, škvarky, klobása, masť, cibuľa, cesnak, soľ, majoránka

Postup prípravy: Približne 500 g surových zemiakov a 500 g uvarených v šupke nastrúhame, pridáme hladkú a hrubú múku v pomere 1:1, vajce, pomleté údené mäso, škvarky, klobásu, cesnak, majoránku a soľ. Suroviny poriadne premiešame. Zo zmesi formujeme guľky „akurat do dlane“. Uvaríme ich v slanej vode. Po vyplávaní guľiek na hladinu ich vyberieme a polejeme masťou s opraženou cibuľou. Podávame s dusenou kyslou, alebo čerstvou kapustou.



Gemerské guľky

Nebeský raj

polohrubá múka, vajcia, soľ, voda, maslo, tvaroh, vanilkový cukor, práškový cukor, hrozienka, strúhaná kôra z citróna

Postup prípravy: Z múky, vajca, soli a vody pripravíme rezancové cesto, ktoré vyvaľkáme a nakrájame na plátky o šírke cca 10 cm. Na pár sekúnd ich ponoríme do vriacej osolenej vody a hneď na to do studenej. Ukladáme ich vedľa seba na maslom vymastený pekáč, potrieme rozpusteným maslom, na ktoré nanesieme plnku z tvarohu zmiešaného s práškovým a vanilkovým cukrom, hrozičkami, žĺtkom a strúhanou kôrou z citróna. Vrstvíme celkom štyrikrát. Vrstvenie ukončíme plátkami z rezancového cesta, ktoré potrieme rozpusteným maslom. Upečieme.

Veľkonočným sviatkom v Gemeri a Malohonte predchádzal 40-dňový pôst. V tomto čase sa tu jedávalo iba jedno jedlo denne. Nesmelo však byť pripravené z mäsa, rýb, vajčiek a mlieka. Obyvatelia regiónu väčšinou vtedy pripravovali pokrmy z múky, zemiakov a zeleniny, napríklad zeleninové polievky, pirohy, halušky, škorce s makom, alebo orechami (z kukuričnej kaše vytvarované väčšie halušky poliate maslom a posypané cukrom), šišky, veľkonočnú babu, ap. Najprísnejší pôst sa však dodržiaval na Veľký piatok. Veľkonočný obed býval už mäsitý. Gazdiné spravili pripravovali vývar zo sliepky, alebo kohúta, do ktorého vkladali gágoriky (brdálke, brdovce). Hlavným chodom boli pečené mäsa, napríklad krkovička, alebo mladé kozľa plnené plnkou z chleba, vajec, vnútornosti a petržlenovej vňati. Konzumovali sa zväčša s varenými, alebo pečenými zemiakmi. K sviatočnej atmosfére prispievali aj sladké pokrmy. Z piškótového cesta sa piekli torty a rolády plnené rôznymi plnkami. Veľkonočný pondelok v Gemeri a Malohonte začínal bohatými raňajkami. Na stole nesmelo chýbať hriato. Po prípitku si rodiny pochutnávali na dobrej šunke a vajíčkach uvarených na tvrdo, ku ktorým nesmel chýbať čerstvý chlebič a pravý štiplavý chren, ktorého bolo v regióne neúrekom.

Gágoriky (brdálke, brdovce)

polohrubá múka, vajce, soľ, voda

Postup prípravy: Z múky, vajca a soli vypracujeme rezancové cesto, ktoré vyvaľkáme na tenký plát. Pokrájame ho na malé štvorčeky približne 1,5 cm x 1,5 cm veľké. Pomocou brda (časť krosien) a vretena vytvárame malé gágoriky tak, že si štvorček cesta položíme na brdo a špic kuželovitého vretena priložíme ku ľavému hornému rohu štvorčeka, na ktorý ľavou rukou „nalepíme“ ľavý dolný roh. Otáčaním vretena doprava formujeme malé „husacie

krky“ - „gágoríky“. Keď ich máme dostatok, uvaríme ich vo vriacej osolenej vode a podávame ako vložku do mäsových vývarov.

Tradičné pokrmy sa v Gemeri a Malohonte pripravovali aj v čase dohviezdneho (štedrovečerného) dňa.

Dopoludnia sa držal prísny post, ktorý síce niektorí muži porušovali tajným upíjaním si z domácej slivovičky, ale čo sa jedenia týka, tak naozaj platil. Gazdiné pripravovali štedrovečerný stôl a večeru. Na stoly zakladali oblátky, med, cesnak a jabĺčka. *Ujo Janko zo Sušian si pamätá, že oblátky dostávali od pána učiteľa, ktorý ich piekol v železách na priamom ohni. U jeho rodiny začínala štedrá večera modlitbou a prípitkom. Niekedy sa pripíjalo hriatym, niekedy slivovicou. Pokračovalo sa mliečnou kyslou hríbovou polievkou so zemiakmi. Hlavný pokrm bol sladký. Alebo jedávali rezance s makom a medom, alebo kvaké (šúľky upečeného kysnutého cesta pokrúpaného na menšie kúsky, zabarené vriacou vodou a premiešané s makom a cukrom). Aj napriek tomu, že pokrmy boli sladké, členovia rodiny sa mohli dosycovať koláčmi z kysnutého cesta plnenými slivkovým lekvárom, alebo tvarohom. V rodine uja Janka sa počas štedrej večere myslelo aj na zvieratá. Z každého jedla symbolicky odlamovali a odkladali pre ne na osobitý tanier.*

V iných častiach regiónu sa ako hlavný pokrm v tento slávnostný deň jedávala kapustnica s mäseníkom, vianočný kysel' - kapustnica s údenou baraninou zahustená zemiakmi, hurky alebo klobása.

Kapustnica s mäseníkom

údený mäseník, klobása, kyslá kapusta, sušené huby, sušené slivky, hrozienka, paradajková šťava, údená slanina, cibuľa, hladká múka, zemiaky, cesnak, mletá červená paprika, bobkový list, čierne celé korenie, nové korenie, soľ

Mäseníky - robili sa pri zabijačke. Hrubé črevá ošípaných, alebo oviec sa naplnili zmesou z osolených a okorenených kúskov mäsa a uvareného pšena. Naplnené sa obarili vriacou vodou a vyúdili v miernom dyme. Prirodzene, vo vianočnej kapustnici nesmeli chýbať.

Kyslú sudovú kapustu so šťavou vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Pridáme klobásu, sušené huby, koreniny a varíme. Keď je klobása polomäkká, pridáme mäseníky, slivky, hrozienka a vo varení pokračujeme ďalej. Po uvarení vyberieme klobásu, pokrájame na kolieska a vložíme späť do hrnca (poznámka: mäseníky sa nekrájajú).

Medzitým v osobitnom hrnci varíme zemiaky nakrájané na kocky a v panvici opekáme (*škvaríme*) na drobné kúsky pokrúpanú slaninku. Pridáme k nej cibuľku a cesnak, ktoré orestujeme do sklovita. Poprášime múkou. Pridáme paradajkovú šťavu, červenú papriku a zalejeme studenou vodou. Necháme

prevrieť. Nakoniec, všetko spolu spojíme, krátko povaríme a odstavíme.

Gemersko-malohontská kuchyňa je veľmi pestrá a to aj napriek tomu, že v dávnejšej minulosti sa v tomto regióne žilo ťažko. Chute a vzhľady jedál sú svedectvom toho, že ľudia tu žijúci veľmi dobre rozumeli kulinárskemu umeniu.

10. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE GEMER A MALOHONT

Región mal bohaté zásoby železnej rudy, zlata, striebra, medi, antimónu, azbestu a iných nerastov. Prirodzene sa tu rozvíjalo baníctvo a s ním aj hutníctvo a sklárstvo. V Dobšinej bola vybudovaná prvá vysoká pec v Uhorsku. Železiarske spoločnosti, ktoré tu vznikali, patrili medzi najväčších výrobcov surového železa v Uhorsku. Ťažba rudy ovplyvnila rozšírenie kovospracujúcich remesiel. Kováčske dielne – hámre sa zameriavali na výrobu poľnohospodárskeho náradia. V Jelšave sa vyrábali zvonce zo železného plechu. V Utekáči, Kokave nad Rimavicou, Rimavskej Lehote a Zlatne boli vybudované sklárne, kde sa okrem tabuľového a dutého skla vyrábalo aj brúsené sklo. V juhozápadnej časti regiónu bolo rozšírené ovocinárstvo. Ovocie sa okrem konzumovania predávalo, sušilo a páliło. Horské oblasti boli charakteristické chovom oviec a dobytká. S chovom dobytká súviselo aj garbiarstvo, kožušníctvo a gubárstvo. V strednom Gemeri bolo rozšírené hrnčiarstvo. Hrnčiarsku hlinu získavali z hĺbky 12 m. Spracovávali ju šliapaním v rozmerných kuchyniach. Výrobky z nej vypaľovali v poľných hrnčiarskych peciach. Vyvážali ich až na Podkarpatskú Rus. Svojou produkciou boli známi aj gemerskí brdári a voštinári, najmä z Budikovian, Drienčan, Hostišoviec, Lipovca, Ostriana, Papče a Sáse. Brdo bolo súčasťou krosien. Prirážala sa ním niť k už natkanému plátnu. Voštinári vyrábali z včelích plastov vosk, ktorý predávali v podomových obchodoch. Gemer bol charakteristický aj dechtárstvom – výrobou smoly. Jedným výrobným procesom naraz dokázali vyrobiť drevené uhlie, decht (smolu), terpentín, drevný ocot a kolomaž. Obce Štítник a Rejdová boli známe výrobou paličkovanej čipky (Beňušková, Z. a kol., 1998, s.180-183).

10. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU GEMER A MALOHONT

Prírodné podmienky regiónu ovplyvňovali aj ľudové staviteľstvo. V severných a severozápadných oblastiach napríklad v Rejdovej, Sirku, Vernári prevládala drevená architektúra – neomietnuté a omietnuté domy so šindľovou strechou. V južnejších oblastiach v Pavlovciach, Ožďanoch, Rimavských Janovciach to boli domy hlinené alebo kamenné so slamenou, šindľovou alebo škridľovou strechou zdobené klasicistickými stavebnými prvkami najmä podstienkami s pavlačami prepojenými murovanými stĺpkami (Beňušková Z. a kol., 1998, s. 184). Typické pre gemerskú architektúru boli štukové výzdoby priečelí, na hospodárskych stavbách kovové okenice, mreže, či dvere (Kušníerová E., Jiroušek A., 2012).

Okrem obydľí a hospodárskych objektov sa v regióne zachovali sakrálné stavby, zvonice, či technické stavby. Zo sakrálnych stavieb možno uviesť drevený kostol z roku 1786, ktorý bol vybudovaný v Selciach pri Rimavskej Sobote a odtiaľ prevezený do obce Dúžava. Značku Európske dedičstvo majú dnes evanjelické chrámy v Rimavskom Brezove, Rimavskej Bani, Kraskove, Kyjaticiach, Kameňanoch, Štítniku, Ochtinej a Koceľovciach a katolícke kostoly v Chyžnom, Rákoši, Šiveticiach a Plešivci (TASR, 2022). Zvonice s informačnou, varujúcou, či zvolávajúcou funkciou sa zachovali vo viacerých obciach, napríklad v Dobšinej, Drienčanoch, Dúžave, Henckovciach, Hrachove, Hrušove a inde. Medzi významné technické pamiatky patria vodné mlyny v Koceľovciach a Licinciach aj s pôvodným strojným zariadením a mlyn z roku 1800 postavený v klasicistickom štýle vo Veľkých Teriakovciach (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 184 -185).



11 REGIÓN TEKOV



11. 1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Tekov je región ležiaci na severnom výbežku Podunajskej nížiny a na Ipeľskej pahorkatine, ktorá plynule prechádza do juhozápadných výbežkov Štiavnických vrchov. Územie na severe zasahuje do Kremnických vrchov. Severnú hranicu má s regiónom Turiec. Na severovýchode hraničí s Podpoľaním a Horehroním, na východe s Hontom. Južnú hranicu má s regiónom Podunajsko a západnú s regiónom Ponitrie. Tekovské hradské španstvo ako územnosprávna jednotka vzniklo v 11. storočí (Slavík, V., 1997, s. 49). Administratívne centrum bolo na hrade v Starom Tekove, potom na Levickom hrade (Beňušková, Z., 2005, s.75). V prvej polovici 14 storočia sa zmenilo na Tekovskú stolicu. Strediskom správy boli v 16. storočí Topoľčianky, v 18. storočí Zlaté Moravce (Plesník, P., 1989, s. 282). V rokoch 1923-28 bolo územie Tekovskej župy rozdelené medzi dve veľžupy - Nitriansku a Zvolenskú. V období rokov 1960 - 90 patrila južná časť Tekova do Západoslovenského a severná do Stredoslovenského kraja. V súčasnosti severná časť regiónu administratívne patrí do Banskobystrického a južná časť do Nitrianskeho kraja.

11. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Severná časť Tekova patrí do chladnej a mierne vlhkej oblasti s prevládajúcimi hnedými lesnými pôdami (kambizeme), významnými pre poľnohospodárstvo. Problémom v minulosti tu bola zvýšená kamenitosť pôd, ktorá mala

nepriaznivý vplyv na ich obrábanie. Potvrdzujú to aj slová staršej obyvateľky Kremnice: „*Keď nás mama na pole vytiahli, to bola nedobrá robota. Kopali sme kopali a motyku nám neraz od ruky odrazilo, čo sme na kameň narazili.*“

Stredná časť Tekova patrí do mierne teplej a mierne suchej oblasti, južná do teplej a suchej oblasti. V týchto častiach regiónu dominujú hnedozeme, černoze a fluvizeme. Pôdnoklimatické podmienky mali prirodzene vplyv na pestovanie konkrétnych plodín. V severnej časti Tekova sa pestovali predovšetkým zemiaky (*krumple*), kapusta, fazuľa, jačmeň, ovos, koreňová zelenina a v tom čase aj vzácnejší mak. Podľa jedného respondenta: „*taký mak, ako na Krahuliach mali, široko-ďaleko nebol. Z toho sa makové koláče jedna radosť robili a ako sa jedli ani nehovorím.*“ V južnej časti sa okrem bežných plodín pestovali pšenica, kukurica, tabak, cukrová repa ap. Pôdnoklimatické podmienky tu priali aj pestovaniu ovocných stromov – marhúľ, orechov, čerešní, slivák, hrušiek, jabloní a viniča. Tekovčania v dávnejšej minulosti medzi Levicami a Hronským Beňadikom založili vinohrady, ktoré sú dodnes súčasťou Tekovského vinohradníckeho rajóna.

Ďalšiu obživu si obyvatelia regiónu zabezpečovali chovom zvierat. Chovali dobytok aj hydinu. Prevažne išlo o ošípané, ovce, kozy, kravy, husi, kačky a sliepky. Dochované sliepky, vajíčka, či smotanu vymieňali na trhu za niečo, čo bolo pre nich užitočnejšie, alebo ich jednoducho predali. Samozrejme, živili sa aj lovom zvierat. Lovili najmä jeleniu a srnčiu zver, diviaky, zajace, bažanty a prepelice.

11. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Stravovanie v dávnejších časoch bolo v porovnaní so súčasnosťou veľmi jednoduché, skromné a jednotvárne. Záviselo od oblasti, v ktorej rodiny žili a od ich ekonomických možností. V severnej časti Tekova, v bežných rodinách, vrátane baníckych, boli základom každodennej stravy zemiaky, kapusta a strukoviny. Mäsitá strava bola vzácna. Väčšinou sa mäso konzumovalo iba na sviatky alebo v sobotu a nedeľu, aj to nie každú. V južnej časti územia sa stravovacie zvyklosti podobali viac zvyklostiam obyvateľov Podunajska.

Raňajky v severnom Tekove boli dôležitým jedlom dňa. Väčšinou sa tu jedával domáci chlebík s kúskom masla, alebo plamenníky pripravené z chlebového cesta. Chlieb pekávali doma, alebo cesto v ošatke prekryté čistým plátenným obrúskom s priloženým lístkom, na ktorom bolo napísané meno rodiny odnášali k pekárovi. V čase vykonávania poľnohospodárskych prác, gazdiné skoro ráno privstali a na raňajky pripravovali teplé pokrmy ako napríklad, halušky, trhance, alebo štiarc. Takéto a podobné pokrmy sa zároveň brávali na pole. Z raňajkových nápojov obľubovali bylinkové čaje pripravené z vlastnoručne nazbieraných bylín, najčastejšie z materej dúšky, šípok, rumančeka, žihľavy, ale aj z malinových listov, lipového kvetu a sušeného ovocia. Veľmi obľúbeným bol čaj z jablkových šupiek. V južnom Tekove medzi

často pripravované raňajkové pokrmy patrili chlieb so slivkovým lekvárom, praženica, slanina s cibuľou a klobása. V židovských rodinách jedávali maces (špeciálne pečivo pripravené z múky a vody pripomínajúce krekry), ktorý neskôr s obľubou pripravovali aj v nežidovských rodinách. Raňajkovými nápojmi boli biela káva (z mlieka a melty) a rôzne čaje. Menšie rozdiely medzi obyvateľmi severného a južného Tekova boli aj v oblasti prípravy obedových pokrmov. Kým v severnej časti dominovali pokrmy pripravované zo zemiakov (haruľa, placky, párance), v južnej časti to boli pokrmy z múky, alebo zo zeleniny (slíže s makom, tvarohom, orechmi, s makom a slivkovým lekvárom, skladané rezance, lečo na rôzne spôsoby, napríklad s *nokerlami*, s varenou ryžou, s vajcom, s klobásou). V obidvoch častiach regiónu sa snažili v stredu a v piatok pripravovať pokrmy úplne bezmäsité. Vtedy väčšinou pripravovali sýtejšie polievky, napríklad fazuľovú s gombocami (gombocce - uvarené gule zo zemiakového cesta - varené zemiaky, múka, vajíčka soľ), fazuľovú so sušenými slivkami, hrachovú a prívarky, najčastejšie zemiakové, fazuľové, šťaveľové (šóška) s volským okom, alebo vajíčkami uvarenými na tvrdo. K prívarkom jedávali chlieb, alebo zemiaky.

V sobotu a nedeľu si obyvatelia Tekova dopriali mäsité pokrmy. Pekávali napríklad husi a kačice, ktoré pred zabitím na niekoľko dní zatvárali do malých chlievikov, aby im obmedzili pohyb a vykrmovali ich kukuricou. Jedávali k nim kyslé uhorky a domáci chlebič alebo dusenú kapustu upravenú na sladkokyslo. Špecialitou regiónu boli varené husacie a kačacie pečene, ktoré konzumovali s chlebom, alebo ich zalievali do masti a konzumovali na studeno. V dolnej časti Tekova pripravovali z pečene aj bravčovú restovanú pečeň s *nokerlami*. Medzi ďalšie obľúbené sobotné a nedeľné pokrmy patrili perkelty pripravené zo sliepky, z ktorej sa najskôr urobil slepačí vývar, perkelt z domáceho zajaca, vyprášané kurčatá, či hovädzie plátky s cibuľou a čiernym korením (*borsosmarhaszelet*). V domácnostiach nesmeli chýbať múčníky - buchty, či záviný z kysnutého cesta alebo štrúdle (*rétés*) plnené makom, lekvárom, tvarohom, orechami ap.

V čase zabíjačiek, rodiny organizovali spoločné posedenia so susedmi, či známymi, na ktorých si pochutnávali na zabíjačkových pokrmoch. Tradične sa ponúkala „*cigáň pečene*“, klobásy, jaternice a kapustnica.

Pukanské párance

polohrubá múka, zemiaky, maslo, soľ, voda

Postup prípravy: Z múky, vody a soli urobíme hustejšie cesto, ktoré necháme pol hodiny odstáť. Premiesime ho a opäť necháme odstáť. Odstáté cesto vyvaľkáme na hrúbku cca 1 cm a pokrájame na tenké pásiky, približne 1 cm široké. Valčekom ich sploštíme. Potupne berieme do rúk každý pásik a prsta-

mi ho po celej dĺžke trháme (párame, rozdeľujeme) na dve polovice. Takto napárané pásiky varíme vo vriacej osolenej vode, pokým nevyplávajú na jej povrch. Nakoniec ich zmiešame spolu s popučenými upečenými zemiakmi. Hotové párance môžeme vylepšiť opečenou cibuľkou a slaninkou.



Pukanské párance

Skladané rezance

polohrubá múka, vajcia, soľ, maslo, mak, mlieko, slivkový lekvár, tvaroh, vlašské orechy, práškový cukor

Postup prípravy: Z múky, vajec a soli pripravíme rezancové cesto, ktoré vyvalkáme na výšku 1 mm. Z neho nakrájame široké rezance, ktoré uvaríme vo vriacej osolenej vode. Po uvarení ich dobre premiešame s maslom a rozdelíme na tri časti. Do maslom vymasteného pekáča vložíme jednu časť rezancov, na ktoré nanesieme makovú plnku pripravenú z mletého maku, horúceho mlieka a cukru. Na plnku rozotrieme slivkový lekvár. Prekryjeme ďalšou vrstvou rezancov, na ktorú nanesieme tvarohovú plnku pripravenú z tvarohu a cukru. Opäť prekryjeme rezancami, na ktoré nanesieme hrubšiu orechovú plnku, pripravenú z mletých orechov, horúceho mlieka a práškového cukru. Dáme do rúry zapiecť. V neskoršom období gazdinky skladané rezance pred zapečením zalievali smotanou, alebo na ich povrch rozotrelí sneh z vyšľahaných vaječných bielkov.



Skladané rezance

Príprava pokrmov na veľkonočné sviatky bola v obidvoch častiach regiónu podobná. V čase 40 dňového pôstu sa ľudia zriekali mäsitých jedál a pitia alkoholu. Konzumovali vtedy zemiaky pripravované na rôzne spôsoby, domáce cestoviny, demikát, či obilný keltieš (aj keltýš). Na Zelený štvrtok k obedu pripravovali zelené prívarky, buď špenátový, žihľavový, alebo šťaveľový. Boli to prívarky, ktoré sa pripravovali v bežný pracovný deň. Na Veľký piatok, ale aj Bielu sobotu do večera dodržiavali prísny pôst. Buď nekonzumovali nič, alebo na dva dni uvarili zemiakovú kyslú polievku, ktorou sa aspoň trochu nasýtili. V sobotu, po vzkriesení už konzumovali aj mäso. Väčšinou to bola kombinácia údených výrobkov – mäso, šunka, klobásky, ktoré jedávali s chrenom a varenými vajčkami aj vo Veľkonočnú nedeľu a vo Veľkonočný pondelok. V niektorých dedinách sa mäsové výrobky jedli až po nedeľnej omši, po posvätení pokrmov. Organizovali sa spoločné raňajky, kde obyvatelia dedín jedli praženicu so žihľavovými lístkami. Nedeľný obed bol slávnostný. Tradične pripravovali slepačí vývar so *slížami* a ako hlavné jedlo pečené kurča alebo vyprážené bravčové rezne, ktoré konzumovali s chlebom, zemiakmi, alebo zemiakovým šalátom bez majonézy. Na stole nechýbali štrúdle a záviný (*bajgle*) plnené rôznymi plnkami.

Podľa viacerých respondentov sa v regióne počas veľkonočných sviatkov výnimočne špeciálne jedlá nepripravovali.

Demikát podľa pani Heleny z Novej Dediny

bryndza, bravčová masť, cibuľa, zemiaky, slanina, vývar, smotana

Postup prípravy: Na masť orestujeme cibuľu, zemiaky nakrájané na drobnejšie kúsky a slaninu. Pridáme liter a pol vývaru a približne 250 g bryndze. Varíme 25 minút. Pred dokončením zjemníme sladkou smotanou.

Štedrý večer v Tekove mal vždy svoju atmosféru.

Spravidla deň vopred sa osadil a ozdobil stromček. Zdobil sa jednoducho – sušeným ovocím, čerstvými jablčkami, orechmi, sviečkami, slamovými a papierovými ozdobami. Dopoludnia sa držal prísny pôst. V niektorých rodinách až taký, že ani gazdiná nesmela ochutnať, čo navarila. Stôl sa prestieral sviatočným obrusom až večer. Do stredu stola sa položila modlitebná knižka a bochník chleba, pod ktorý sa vložili peniaze, aby ich bolo dostatok po celý rok. Večera začínala uzamknutím dverí. Gazda zapálil na stromčeku sviečky a usadil sa za stôl. Ostatní členovia rodiny ho nasledovali. Gazdiná medom urobila každému prísediacemu krížik na čelo so slovami: „*Nech vás taká láska sprevádza, aký je sladký tento med!*“ Nasledovala modlitba a po nej štedrovečerná večera, ktorá pozostávala z viacerých chodov. Začínala vianočnými oblátkami s medom, v niektorých rodinách aj s cesnakom. Pokračovalo sa tradičným prekrojením jablka a rozbitím orecha (v niektorých obciach sa toto robilo na záver štedrej večere), ktoré mali ukázať, či rodina bude v danom roku zdravá. Ďalej sa konzumovali pupáčky s makom, alebo s bryndzou, neskôr kapustnica s údeným mäsom a s klobáskou. Posledným chodom v severnej časti Tekova bol vyprášaný kapor, alebo pstruh s kyslým zemiakovým šalátom. Gazdiná zo všetkých uvedených chodov nabrala trochu do malej misky pre zosnulých a položila ju na stôl, kde zostala až do rána. V južnej časti regiónu sa namiesto kapustnice jedávala šošovicová kyslá polievka, v niektorých rodinách aj s hríbmami. Po nej nasledoval vyprášaný kapor s chlebíkom, alebo ho pripravovali ako perkelt. Aj v tento deň nesmeli na stole chýbať múčniky z kysnutého, alebo ťahaného cesta.

11. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE TEKOV

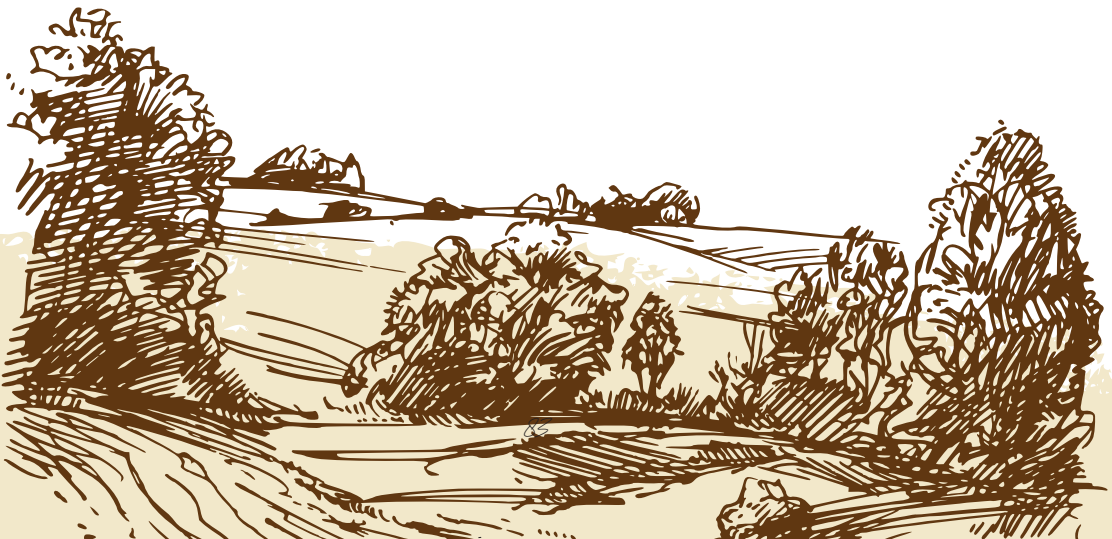
Najstarším a najvýznamnejším remeslom v regióne bolo hutníctvo, ktoré sa začalo rozvíjať prirodzenou potrebou výroby poľnohospodárskeho náradia a zbraní. Dôležitým obchodným a remeselníckym centrom regiónu bola Kremnica, známa od stredoveku svojimi baňami na zlato a striebro, či výrobou mincí, fungujúcou dodnes. Významnými centrami boli aj Levice a Oslany, kde bolo rozvinuté najmä súkenníctvo, čižmárstvo a kováčstvo. V obciach Obyce, Skýcov, Velčice a Nemecká Huta boli sklárne, ktoré zamestnávali značnú časť obyvateľstva. Po zániku sklárni v Obyciach sklári vyrábali nástroje z dreva, alebo maľovali obrázky na sklo. Obec Kunešov bola známym strediskom ľudového rezbárstva s výrobou hračiek, betlehemov a drevených plastiek. Bola tu založená aj čipkárska dielňa. V regióne bolo do značnej miery rozšírené hrnčiarstvo. Keramika sa vyrábala na hrnčiarskom kruhu s nožným pohonom. V obci Brehy sa hrnčiarstvo stalo hlavným zdrojom obživy. Začiatkom 19. storočia tu bolo viac ako 60 hrnčiarov. Svoje výrobky vyvážali na Horehronie, Spiš, Oravu, Moravu a inde. Hrnčiarstvo úzko súviselo s povozníctvom spojeným s priekupníctvom.

V strednom Tekove sa vyrábali mlynské kamene zo žulových kameňov. Mleli jemne a mali dlhú trvácnosť, vďaka čomu sa exportovali aj za hranice Uhorska. Výroba mlynských kameňov sa rozrástla najmä v Novej Bani a Hliníku nad Hronom.

11. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU TEKOV

Výstavba obydľí v regióne bola determinovaná prostredím a materiálom, ktoré poskytovalo. V severnejších oblastiach základným stavebným materiálom bolo drevo, v strednej a južnej časti Tekova sa na výstavbu domov okrem dreva používal aj kameň, neskôr nepálená tehla, ktorú vyrábali od druhej polovice 19. storočia Rómovia. Strechy boli valbové, alebo polovalbové. Pokrývali sa slamou a šindľom. Pálená tehla a škridľa sa začala používať až začiatkom 20. storočia. Veľký vplyv na zmenu stavebných materiálov mala výstavba tehelne v Zlatých Moravciach. V severných oblastiach regiónu sa zachovali obydľia karpatských Nemcov. V okolí Kremnice sa stavali zrubové zvýšené domy s podkrovnými komorami a poschodové domy, spravidla s pavlačami. V domoch žili dve, alebo viac individuálnych rodín, ktoré mali vyčlenené samostatné priestory. Jeden z nich sa zachoval dodnes. Ide o takmer tristoročný banický, kremnický, zrubový dom postavený na kamennej podmurovke. Prečnievajúca strecha prekrýva pavlač vybudovanú medzi prízemím a prvým poschodím, z ktorej sa vystupuje drevenými šikmými schodmi na povalu, kde sa kedysi spávalo. Zvnútra sú steny omazané hlinou a obielené vápnom. Stropy boli vyrobené z drevených trámov. Niekoľko domov kremnického typu sa dodnes zachovalo aj v Krahuliach nad Hronom. Pamiatkovo chránené objekty drevenej a kamennej architektúry nížinného typu sa nachádzajú v obciach Rybník, Čifáre a Tekovské Lužany. V Čifároch možno vidieť aj kamenné bráničky z pieskovca s oblúkom, na ktorom je vyrytý ornament, alebo vyryté meno majiteľa.

V regióne sa zachovali dva vodné mlyny v Hornej Ždani a v Mýtnych Ludanoch. V Banskom Studenci a Trnavskej hore sa zachovalo niekoľko zvoníc z 19. a 20. storočia (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 83, 84).



12 REGIÓN PODUNAJSKO



12. 1 VYMEDZENIE REGIÓNU

Región Podunajsko sa rozprestiera v juhozápadnej časti Slovenska na ľavom brehu rieky Dunaj. Malá časť obcí v okolí Bratislavy leží aj na pravom toku Dunaja. Ako tradičný kultúrny región sa vyformoval v hraniciach viacerých administratívnych celkov. Od 11. storočia sa vytvárali ako najstaršie hradské španstvá (predtým komitáty) Bratislavské, Komárňanské a Mošonské, ktoré sa neskôr v 13. storočí pretvárali na samosprávne celky - stolice (Slavík, V., 1997, s. 49). Podunajsko tvorilo časť Bratislavskej stolice v západnej časti regiónu a Komárňanskej a Ostrihomskej stolice vo východnej časti. Sídлом správy Komárňanskej stolice bolo Komárno, Bratislavskej mesto Bratislava. Komárňanská a Ostrihomska stolica ležala na území Slovenska iba čiastočne (Beňušková, Z., 2005, s.41). Podunajsko na severozápade susedí s regiónom Bratislava. Na severe hraničí s regiónmi Dolné Považie, Dolná Nitra, Tekov a Hont. Južná a východná časť regiónu má spoločnú hranicu s Maďarskom. Podunajsko leží v Podunajskej nížine na Žitnom ostrove a východne pokračuje až po Štúrovo. Východnú hranicu vymedzuje rieka Hron. Dnes je región súčasťou čiastočne Bratislavského, Trnavského a Nitrianskeho kraja.

12. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Podunajsko leží v miernom podnebnom pásme, v teplej, mierne suchej podnebnnej oblasti s priemernou ročnou teplotou 8 - 10 °C a s pomerne intenzívnym severozápadným prúdením vzduchu. Pretekajú ním rieky Dunaj, Malý Dunaj, Váh, Nitra, Žitava a Hron.

Prevažnú časť územia tvorí Podunajská nížina, ktorej súčasťou je Žitný

ostrov. Je to najväčší riečny ostrov v Európe. Východná časť územia zasahuje do mierne zvlnenej Podunajskej pahorkatiny. Vzhľadom na prítomnosť stepí, kvalitných pôd (černozeme, čiernice, fluvizeme, či hnedzeme) a bohatých zásob podzemných vôd patrí Podunajsko medzi najúrodnejšie oblasti Slovenska.

12. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Vzhľadom k tomu, že Podunajsko patrí medzi najúrodnejšie oblasti Slovenska, niektoré druhy zeleniny tu možno dopestovať aj dvakrát do roka, napríklad hrach, fazuľu, šalát ap.

Podľa pani Hanky z obce Nána, pani Ilonky z Komárna a pani Marty z Nových Zámkov bol v minulosti región charakteristický tým, že ľudia tu boli vždy potravinovo sebestační a to aj v prípade že mali menšie hospodárstvo. Prebytky úrody predávali na veľkých trhoch, ktoré bežne navštevovali nielen ľudia z priľahlých regiónov, ale aj z Čiech a Rakúska. Podľa nich sa tu pestovalo všetko, čo sa pestovať mohlo – všetky druhy obilnín (najmä pšenica, jačmeň, kukurica), zeleniny – koreňovej, plodovej, listovej, hlúbovej, cibuľovej, strukovinej, zemiaky, topinambury (pestovali sa pre cukrovkárov ako náhrada za zemiaky) ap. Spomínajú, že už v dávnych časoch sa tu pestovali tekvica, žlté a červené melóny, ďumbier, bazalka, či majoránka. Prirodzene sa tu darilo ovocinárstvu. Pestovali sa hlavne marhule, orechy, broskyne a čerešne, ale aj jablká, hrušky a slivky.

Takmer v každom gazdovstve sa chovali sliepky, husi, kačky, morcky, zajace, ošípané, niekedy aj ovce a kozy. Majetnejší gazdovia chovali kravy, najmä za účelom získavania mlieka a voly za účelom získavania ťažnej sily pri poľnohospodárskych prácach. Zabíjačky ošípaných sa organizovali tak, že každý týždeň sa uskutočňovali v inej rodine, ktorá „bola povinná“ rozdeliť mäso a mäsové výrobky medzi ostatnú rodinu a priateľov, čím sa zabezpečila ich čerstvosť. Dlhšiu trvanlivosť mäsa ľudia zabezpečovali tradične jeho máčaním v soľnom roztoku po dobu dva týždne a následným vyúdením v údiarňach a dosušením na povalách, alebo upečením a zaliatím v husacej, alebo v bravčovej masti.

Charakteristické pre región bolo organizovanie veľkých trhov so zvieratami a rozvážanie mlieka vo veľkých kanvách konským povozom. V jednotlivých obciach, v určitom čase tak gazdiné mali možnosť kúpiť si mlieko u predajcu, ktorý im ho pomocou špeciálnej odmerky (naberačky) naberal do malých konvičiek.

V Podunajsku na raňajky radi jedávali obilninové kaše, buď naslano, alebo nasladko. Kukuričnú kašu naslano pripravovali tak, že po uvarení ju preliali husacou masťou spolu s opečenou cibuľou a slaninkou. Ak ju pripravovali nasladko, tak ju preliali rozpusteným maslom a osladili medom, alebo cukrom. Podobným spôsobom pripravovali sladkú pohánkovú kašu pre deti. Okrem kaší bežnými raňajkovými pokrmami boli domáci chlieb s maslom, s dže-

mom, s medom, chlieb vo vajci, praženica, údená slanina s cibuľou, alebo v čase zabíjačiek údená klobása, či šunka. Ako uviedla pani Ilonka z Komárna, v niektorých domácnostiach jedávali na raňajky „Kmínovú zápražkovú polievku“. Pripravovala sa veľmi jednoducho. Na masti sa opiekli kmín (rasca), cesnak a hrubá múka. Pred zaliatím vodou sa pridala červená mletá paprika. Polievka sa osolila a nechala sa dobre prevrieť. Niektoré gazdiné do polievky zavarili vajíčko, alebo pridali opečený chlebič. Z raňajkových nápojov v Podunajsku obľubovali čaje, najmä bylinkové, šípkové a ovocné – napríklad višňové pripravované z konárikov višní, alebo čiernu kávu z melty, či cigórie, z ktorých si niekedy pripravovali bielu kávu.

Gazdiné venovali pozornosť aj príprave obeda. Jeho základom bola vždy dobrá polievka – paradajková, zeleninová, fazuľová, kapustová ap. V niektorých domácnostiach k polievke piekli špeciálny závin, pripravený z kysnutého cesta, ktoré sa vyvaľkalo, potrelo masťou, posypalo mletou červenou paprikou a po zavnutí upieklo. V pondelok sa spravidla jedlo to, čo zostalo z nedeľňajšieho obeda. V utorok a stredu sa pripravovali bezmäsité jedlá. Väčšinou to boli rôzne prívarky ako fazuľkový, šťaveľový, špenátový. Konzumovali sa s domácim chlebičom, alebo so zemiakmi. Niekedy ich gazdiné vylepšili tým, že k nim urobili „*perkeltové mäsko*“. Inokedy sa pripravovali jedlá z cestovín, napríklad „*tvarohové slíže so smotanou*“ nasladko i naslano, dolky s marhuľovým, alebo slivkovým lekvárom, šúľance so strúhankou a slivkovým lekvárom, zemiakové placky (*lokeš*), „*perky*“, „*granatírmarš*“ ap.

Vo štvrtok sa opäť pripravovali mäsité jedlá. Väčšinou to bol paprikáš s haluškami (*nokedlami*), na jar pripravovaný z kozľacieho mäsa, alebo vyprážené kozľacie rezne, zemiakový paprikáš, francúzske zemiaky ap. Piatok bol deň pôstu, a preto sa znovu pripravovali bezmäsité jedlá – prívarky, „*granatírmarš*“, „*zemiakový šterc*“, *slíže s tvarohom, opečenou slaninou a smotanou*, ktoré sa niekedy aj zapiekli. Pani Ilonka z Komárna ďalej spomína na veľmi staré, ale veľmi dobré bezmäsité jedlo – zemiakovú kašu, ktorú špeciálne pripravovali z varených osolených zemiakov, do ktorých sa po uvarení, ale stále za varu vmiešala hrubá múka. Hustá kaša sa ešte chvíľu povarila a pomocou polievkovej lyžice sa z nej na tanier formovali malé kôpky, ktoré sa preliali masťou a opečenou cibuľou. V sobotu sa obed spravidla prispôboval pracovnému výkonu. Ak sa tvrdo pracovalo na poli, pripravil sa sýtejší. Pozostával napríklad zo zemiakovej polievky, segedínskeho gulášu a tvarohového kôprového koláča. V prípade, že sa na poli nepracovalo, obed býval jednoduchší. Na nedeľný obed sa pripravovala takmer vždy „*mäsová polievka*“, buď z hovädzích špikových kostí, hovädzieho mäsa, alebo zo sliepky. Jedávala sa s rezancami (*so slížami*), alebo s krupicovými haluškami. Zelenina z polievky sa niekedy využívala na prípravu zeleninovej omáčky so smotanou, ktorá sa konzumovala s mäsom z polievky a varenými zemiakmi, alebo so žemľovými knedľami, väčšinou v tvare guliek. Samozrejme k mäsu z polievky sa mohli pripraviť aj

iné omáčky, napríklad paradajková, chrenová, alebo sladké omáčky - višňová, čerešňová, egrešová. Pani Martuška z Nových Zámkov uviedla, že v ich rodine sa už aj v dávnej minulosti pripravovali v nedeľu „smažené rezne“, či pečené plnené kurčatá. Podávali sa so zemiakmi, alebo zemiakovo-cibuľovým šalátom bez majonézy. Po obede si pochutnávali na tzv. (*bejgloch*) - závinoch, pripravených z kysnutého cesta alebo na (*rétese*) - štrúdlí z ľahaného cesta naplnených sladkými plnkami napríklad z maku, tvarohu, orechov ap.

Perky

polohrubá múka, vajíčko, voda, soľ, slivkový lekvár, orechy

Postup prípravy: Z múky, vajíčka a malého množstva vody si pripravíme rezancové cesto, ktoré vyvaľkáme na výšku približne 3 mm. Okraje cesta orežeme tak, aby nám v strede zostal veľký štvorec. (Pozn: z orezaných okrajov nakrájame rezance, ktoré použijeme ako vložku do polievky.) Pomocou dvoch lyžíc na polovicu cesta nakôpkujeme slivkový lekvár a druhou polovicou ho prekryjeme. Naplnené cesto pokrájame nožom na štvorce približne 5 x 5 cm a okraje zlepíme prstami. Uvaríme vo vriacej osolenej vode. Hotové perky posypeme makom, alebo mletými orechami, alebo opečenou strúhankou, práškovým cukrom a prelejeme horúcim maslom.



Perky

Tvarohový kôprový koláč z Komárna

polohrubá múka, droždie, mlieko, kryštálový cukor, soľ, tvaroh, smotana, vajcia, čerstvý kôpor

Postup prípravy: Z múky a kvásku pripravíme kysnuté cesto. Necháme

vykysnúť. Po vykysnutí vyvaľkáme na hrúbku cca 1 cm a preložíme na vymastený plech. Na cesto nanesieme zmes pripravenú z tvarohu, smotany, vajec, soli a nadrobno pokrájaného kôpru. Upečieme. Koláč sa dá pripraviť aj nasladko. V takom prípade nahradíme soľ kryštálovým cukrom.



Tvarohovo kôprový koláč

Šťavelový prívarok

šťavel, soľ, bravčová masť, hladká múka, smotana

Postup prípravy: Šťavel umyjeme a krátko povaríme vo vriacej osolenej vode. Uvarený scedíme. Preložíme na dosku, na ktorej ho pokrájame na malé kúsky. V kastróli ho orestujeme na masť. Pridáme vodu. Necháme zovrieť. Po zovretí ho zahustíme hladkou múkou a zjemníme smotanou. Podávame ho s perkeltom a chlebíkom, alebo varenými zemiakmi.

Obyvatelia Podunajska dodržiavali tradície a zvyky svojich predkov aj počas veľkonočných sviatkov. Na Zelený štvrtok u pani Ilonky z Komárna jedávali napríklad špenátový, alebo mangoldový prívarok s vajcom, ktoré buď bolo uvarené na tvrdo, alebo pripravené ako volské oko. Vo Veľký piatok bol prísny pôst. Deti smeli jesť iba obilninové kaše. Podobne to bolo aj v rodine pani Martušky z Nových Zámkov. Deti a dospelí jedávali tzv. (*kalkýš*) – pečenú kašu, ktorá sa pripravovala zo šťavy získanej z pomletých obilninových klíčkov, hladkej múky a soli. Zmiešaním ingrediencií vznikla kaša, ktorá sa preložila do omasteného pekáča a upiekla sa ako koláč. Bol to veľmi výživný pokrm. V niektorých rodinách vo Veľký piatok pripravovali rybu, väčšinou kapra. Za starých čias ju pripravovali iba pečením a konzumovali k nej zemiakový šalát s cibuľou, alebo si pripravili halászlé. V sobotu dopoludnia sa obyvatelia Podunajska prestravovali skromnejšie. Popoludní, po západe slnka

začali pripravovať typické veľkonočné pokrmy. Varili šunku, klobásky, vajíčka a bolo prirodzené, že z týchto pokrmov ochutnali, resp. si z nich urobili obloženú misu a poriadne sa najedli. V pochutnávaní na týchto pokrmoch pokračovali aj na raňajky vo Veľkonočnú nedeľu. Zaujímavosťou bolo, že ku šunke konzumovali sladký koláč – maslovú vianočku, ktorú pred upečením zaplietli do venca, do ktorého zvrchu povtláčali vyfúknuté vajíčka, resp. polovičné škrupiny z vajec. Po upečení ich vybrali a namiesto nich poukladali kraslice. Obed mali veľmi bohatý. Takmer v každej domácnosti sa robil slepačí alebo hovädzí vývar so slížami, alebo vývar z varenej šunky, v ktorom uvarili koreňovú zeleninu. Hlavný chod záležal od tradičných zvyklostí rodiny. Väčšinou sa konzumovala hydina, napr. pečená kačka s tarhoňou, alebo pečené kurča so zemiakovým šalátom s cibuľou, alebo varené, či pečené baranie, alebo jahňacie mäso s rozmarínom a tymiánom.

Halászlé podľa pani Anky z obce Nána

hlavy z kaprov, rybacie vnútornosti (mlieč, pečeň, slezina, ikry), podkovy z rybacieho mäsa, bravčová masť, cibuľa, cesnak, soľ, čerstvá paprika, štiplavá mletá červená paprika, voda, polohrubá múka, vajce

Postup prípravy: Na masť opečieme cibuľu, cesnak, hlavy z kaprov, rybacie vnútornosti. Pridáme soľ, mletú papriku a zalejeme vodou. Necháme zovrieť, pridáme čerstvú papriku a varíme na prudkom ohni, približne 30 minút. Pred dokončením pridáme kvalitné podkovy z rybacieho mäsa a zavaríme trhance (potrhané rezancové cesto).

Rôznorodosť pripravovaných pokrmov sa prejavovala aj v čase vianočných sviatkov. Príprave a podávaniu štedrej večere sa vo všeobecnosti venovala veľká pozornosť. Stôl sa prestrel čistým bielym obrusom, na ktorý sa položila miska s naklíčenou kukuricou, ktorej malé zelené výhonky boli stočené do tvaru malého kvietka. Kuvert sa zakladal na stôl aj pre zomrelého v danom roku. Na plátený obrúsok slúžiaci na utretie úst sa vyšli iniciály zomrelého a pohár sa obrátil hore dnom.

Tesne pred podávaním štedrej večere sa modlilo. Potom gazda, alebo gazdiná vzali do rúk jablčko a rozkrojili ho na toľko častí, koľko bolo členov rodiny. Nasledovali vianočné oblátky. V niektorých domácnostiach ich jedávali s cesnakom, medom a čiernym korením. V iných ich deti jedávali iba s medom a dospelí iba s cesnakom. Aj polievky na štedrý večer pripravovali podľa zvyklostí v rodinách. Pri Komárne napríklad hřstkovú nakyslo a halászlé. V iných častiach regiónu šošovicovú kyslú so smotanou, ktorú si v niektorých domácnostiach vylepšili varenými sušenými slivkami. Hlavným jedlom bola väčšinou dusená ryba a zemiakový šalát s cibuľou. Po večeri si pochutnáva-

li na domácich koláčoch. Väčšinou to boli záviny z kysnutého cesta plnené tradičnými sladkými plnkami – orechovými, makovými, či tvarohovými, alebo tradičné bratislavské rožky, či „mákos guba“. V niektorých rodinách bolo zvykom po polnočnej omši sa dobre najesť. Väčšinou to bola pečená domáca kačka, hus, alebo bravčové mäso zo zabíjačky.

„Mákosguba“ v pohári

obyčajné rožky, mlieko, vanilínový cukor, mletý mak, med, maslo, zlatý klas, lesné ovocie

Postup prípravy: Rožky pokrájame na kolieska a zmiešame so zmesou, ktorú sme pripravili z maku, prevareného mlieka, medu a vanilínového cukru. Naplníme do pohárov a podávame. V súčasnosti sa tento dezert vylepšil. Mákos guba sa preloží do vymasteného pekáča a nechá sa zapieť približne na 20 - 30 minút. Medzitým sa z mlieka, cukru a zlatého klasu pripraví vanilkový krém, ktorým sa jednotlivé porcie zapečenej Mákos guby prelejú. Môžu sa ozdobiť lesným ovocím.

Tradičné pokrmy Podunajska aj v súčasnosti patria medzi kulinárske skvosty Slovenska. Ich názvy, ingrediencie, z ktorých sú pripravované, spôsob prípravy, vzhľad i chuť potvrdzujú silný vplyv maďarskej kultúry v minulosti. Sú osobité a určitým dielom aj ony prispievajú k celkovej atraktivnosti a príťažlivosti regiónu.

12. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE PODUNAJSKO

Hlavným remeslom obyvateľov vidieka bolo poľnohospodárstvo a ovocinárstvo. V mestách sa organizovali veľké trhy, na ktorých mali ľudia možnosť predávať či zamieňať nadprodukciiu svojej úrody, ale aj mäsa, mlieka, mliečnych výrobkov, vajec a ostatných drobných výrobkov. Domácka výroba úžitkových predmetov v dedinách Podunajska nebola príliš rozšírená. Najväčší význam mala výroba bytového textilu v Nesvadoch. Dedinskí tkáči ho zhotovovali so vzorom vytkaným červenou, alebo bielou bavlnou. Hospodárskym centrom regiónu v 18. a 19. storočí bolo Komárno. Jeho rozmach zabezpečila najmä výstavba železníc a zavedenie parníkov v riečnej doprave. Pomocou nich zásobovalo tovarmi nielen obyvateľstvo mesta, ale aj okolité dediny a vzdialené mestá. Komárno bolo známe výrobou čierneho riadu a drevených truhlíc s maľovanými motívmi tulipánov. V celej oblasti Podunajska bolo rozšírené pltníctvo a rybárstvo. V Komárne, Martovciach a Nesvadoch sa ľudia zaoberali pletením rybárskych sietí. Doplnkovým remeslom bolo ryžovanie zlata na Dunaji. Na prelome 19. a 20. storočia sa týmto remeslom živili stovky rodín na Žitnom ostrove. S touto činnosťou je možné stretnúť sa aj v súčasnosti (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 43, 44).

12. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU PODUNAJSKO

Pre tradičnú architektúru regiónu boli charakteristické uličné typy sídiel, kde boli domy v radovej zástavbe. Na výstavbu sa používala pálená aj nepálená tehla, hlina a blato. Strechy sa pokrývali slamou, trstinou z močarísk, neskôr škridlou. Domy boli trojpriestorové, skladali sa z pitvora, izby a komory. Za obytnými domami sa budovali hospodárske budovy. Boli s nimi spojené spoločnou strechou, alebo to boli samostatne stojace budovy. Pomerne časté sú tzv. dlhé dvory, v ktorých je za sebou spojených niekoľko bytových jednotiek. Vnútorne zariadenie predstavovalo zmes ľudových a meštianskych prvkov. Osobitosťou regiónu boli samostatne stojace pece nazývané podľa kupolovitého tvaru šiška, rozšírené najmä v obciach s prevládajúcim maďarským etnikom. K ďalším hospodárskym budovám patrili latkové sušiarne na kukuricu a vahadlové studne. Osobitú skupinu hospodárskych stavieb tvorili vinohradnícke lisovne a pivnice na víno v okolí Komárna a Štúrova. Typickými technickými pamiatkami Žitného ostrova boli vodné mlyny. Budovali sa na vodných tokoch a ramenách Dunaja, Malého Dunaja a Váhu. Išlo o mlyny na člnoch. Mohli sa premiestňovať tak, aby sa využil prietok rieky na optimálny výkon pri dopade vody na lopatky kola. Niektoré v 19. storočí boli prebudované na pobrežné kolové mlyny. Zachovali sa napríklad vo Vojke nad Dunajom, v Bodíkoch, v Jelke, v Šamoríne a inde (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 46, 47).



13 REGIÓN ZÁHORIE



13. 1 VYMEDZENIE REGIÓNŮ

Región Záhorie sa nachádza na západnom Slovensku, v severovýchodnej časti zaberá aj oblasť pahorkatiny. Na severozápade hraničí s Českou republikou. Od Rakúska na juhozápade ho delí rieka Morava. Na juhovýchode hraničí s regiónom Bratislava. Východná časť územia je ohraničená pohorím Malé Karpaty, ktoré ho oddeľuje od regiónu Dolné Považie. Severnú časť obkolesujú Biele Karpaty. V 8. storočí bolo Záhorie súčasťou Moravského kniežatstva, neskôr Veľkej Moravy, ktorej bolo centrom (Beňušková, Z., 2005, s. 30). Jeho severná časť administratívne patrila do Nitrianskeho komitátu, neskôr Nitrianskej stolice. Južná časť regiónu patrila najskôr do Stupavského hradského španstva (Plesník, p. a kol., 1989, s. 280) a Šaštínskeho hradského španstva so sídlom správy na hrade (Vrablec, P., 2021). Od 13. storočia do Bratislavskej stolice. V súčasnosti je severovýchodná časť Záhoria - oblasť Myjavskej pahorkatiny súčasťou Trenčianskeho kraja, severozápadná časť patrí Trnavskému a južná časť Bratislavskému kraju.

13. 2 PÔDNOKLIMATICKÉ PODMIENKY

Územie Záhoria je charakteristické nížinnou klímou. Jeho rozsiahla časť - Záhorská nížina patrí do teplej a mierne suchej oblasti. Jej severná a východná časť smerom k pohoriam do mierne vlhkej oblasti s miernou zimou. Priemerné ročné teploty vzduchu tu dosahujú hodnotu 9,5° C. Územie Malých Karpát, Myjavskej pahorkatiny a Bielych Karpát patrí do mierne teplej klimatickej oblasti. Podnebie je z hľadiska zrážok mierne vlhké až vlhké s miernou zimou. So stúpajúcou nadmorskou výškou zrážok pribúda, pričom na ich objem

výrazne vplýva členitosť a orientácia reliéfu. Priemerné teploty sú o 1 až 2 °C nižšie ako na Záhorskej nížine.

Na Záhorí sú piesčité, hlinito-piesčité a hlinité pôdy. Z pôdnych druhov dominujú úrodné fluvizeme (nivné pôdy), čiernice, hnedozeme a kambizeme (hnedé lesné pôdy).

Pôdnoklimatické podmienky aj v minulosti vytvárali priaznivé predpoklady pre roľníctvo.

13. 3 STRAVOVANIE, PRÍPRAVA POKRMOV A JEDÁL

Na Záhorí sa pestovala veľmi kvalitná raž, po ktorej bol dopyt aj z Rakúska, Moravy a Sliezska. Okrem raže sa tu pestoval ovos (*oves*), jačmeň, pšenica (*drobné žito*), archaický druh pšenice (*tenkeľ*), z ktorej sa vyrábali krúpy a varili rôzne kaše, kukurica (*turecké žito*) a proso. Oblasť Záhorskej nížiny bola v minulosti známa pestovaním kapusty. V kvasenom stave ju chodili Stupavčania ponúkať na viedenské zeleninové trhy, na ktorých si získala veľkú obľubu. Viedenčania ju vtedy nazývali ako Slowakisches Salat. Okrem kapusty sa v regióne vo veľkom pestovala zelenina do polievky (*grincajch do poléfky*) – mrkva, petržlen (*petržalé*), zeler (*celer*), pór (*pur*), fazuľa (*fazol*), šošovica, hrach, tekvica a iné.

Z ovocia sa tu vo veľkom pestovali slivky (*trnky*). Z čerstvých varili lekvár, ktorým plnili záviny (*zavináky*) a ostatné koláče. Sušené predávali na trhoch. Z lisovaných slivkových kôstok vyrábali „trnkový olej“. Darilo sa tu aj pestovaniu viničov. Najvýznamnejšie vinohrady boli v okolí mesta Skalica. V minulosti sa tu pestovala odroda Lampart (červené hrozno), ktorú do veľkej miery zničil parazitický hmyz (mšica révokaz). Vinohradníci boli nútení do divokých viničov (*americké podložky*) štepiť nové odrody - najmä Frankovku modrú, Modrý Portugal a Svätovavřínecké. Zmiešaním muštov z jednotlivých odrôd získali víno veľmi vysokej kvality, ktoré dodnes poznáme pod názvom Skalický rubín.

Chudobnejší gazdovia na Záhorí chovali kravy, voly, kozy a hydinu (*drúbež*). Bohatší gazdovia okrem bežných domácich zvierat vlastnili aj pár, alebo dva páry koní, ktoré využívali najmä pri roľníckych prácach. Zálubu mali aj v poľovníctve. Z pernatej zveri lovíli najmä divú kačku (*kačica*), divú hus, bažanta, prepelicu, jarabicu a sluku. Zo srstnatej zveri zajaca, divokého králika, diviaka (divočák), srnca a jeleňa. Venovali sa aj chovu rýb v rybníkoch a lovu rýb v potokoch. V rybníkoch chovali najmä kaprov, šťuky, zubáče, sumce a jesetery. V potokoch lovíli pstruhy a raky.

Podľa pána Antona zo Skalice, v minulosti, v bežný pracovný deň „ľudé mívali na snídani mléko a do toho si lámali chleba“. Toto jedlo nazývali „močenky“. Niekedy si ho lámali do kávy z cigórie, alebo melty, ktorú zaliali vriacou vodou, alebo vriacim mliekom. Radi si však pochutili aj na kúsku slaniny, údeného mäsa, tlačénke (*presburšt*), či huspenine.

V čase vykonávania poľnohospodárskych prác neobedovali. Na pole si vzali chlieb, hrudku syra, oškvarky, alebo masť a v čase oddychu sa najedli. Pokiaľ sa na poli nepracovalo, v bežných dňoch k obedu pripravovali ľahké zeleninové polievky, zelňačky, v zimnom období zemiakové polievky (*erteplové poléfky*), fazuľové (fazolnice), hrachové a šošovicové polievky. Po ich zjedení sa konzumovali prevažne bezmäsité jedlá ako rezance s tvarohom, makom (*krájance - slížky s tvarohem, mákem*), šúľance s makom, alebo opečenou strúhankou (*s osmaženými brézlamí*), osúchy z kysnutého cesta ochutené soľou a rascou, zemiakové lokše omastené bravčovou masťou (*sáduom*) a naplnené slivkovým (*trnkovým*) lekvárom, alebo dusenou husacou pečeňou, zemiaková (*erteplová*) kaša s opečenou cibuľou, šumajstr, zemiaková taška ap. V čase zabíjačiek sa tradične varila tzv. čierna polievka (*černá poléfka*) a pripravovali sa mäsové výrobky. Charakteristickou nedeľnou polievkou bol vývar. Najčastejšie slepačí, alebo hovädzí, ktorý sa podával s rezancami (*krájancami*), alebo s rajbaničkou (*drobkami*). Mäso z polievky sa vybralo a jedlo sa s olúpanými zemiakmi uvarenými v šupke, alebo sa k nemu urobila omáčka – paradajková (rajščáková), chrenová, zemiaková (*erteplová*), kôprová, tekvicová, uhorková a konzumovalo sa s knedľami (ze šišký). Neskôr sa mäso (hydina, bravčové mäso) začalo pripravovať pečením a jedlo sa s olúpanými zemiakmi uvarenými v šupke. V rodinách sa zaužíval zvyk, že každé jedlo, či už bolo pripravované na bežný deň, alebo na sviatok, gazdiná po položení na stôl prežehnala rukou.

Na prípravu pokrmov sa používali obyčajné smaltované hrnce. Servírovali sa na hlinené taniere a konzumovali sa hliníkovým príborom.

Čierna polievka

bravčové vnútornosti, bravčové kolienka, bravčová hlava, bravčová krv, zeleninový (grinzajchový) vývar, jačmenné krúpy, soľ, čierne korenie, nové korenie, bobkový list, cibuľa, cesnak, zabíjačkové korenie

Postup prípravy: Vo väčšom kotle, z vnútornosti, kolienok, hlavy, korenia, bobkového listu, cesnaku, cibule a vody pripravíme silný vývar. Vnútornosti, kolienka a hlavu vyberieme. Mäso z kostí oberieme a pokrájame na menšie kúsky. Kúsky pomelieme na mlynčeku a vyrábame z nich buď jaternice, jelítka, alebo tlačenu. Do vriaceho vývaru pridáme varené krúpy, vlejeme bravčovú krv a zeleninový vývar. Povaríme, kým sa krv zrazí. Podľa potreby dochutíme soľou a zabíjačkovým korením. V Skalici sa do polievky na tanieri vkladali na tenko pokrájané kúsky (šnitky) chleba.

Zemiaková taška

olúpané zemiaky uvarené v šupke, polohrubá múka, vajce, soľ, droždie,

mlieko, bravčová masť (sáduo)

Postup prípravy: Zemiaky pretlačíme pasírovačom na zemiaky, pridáme múku, vajce, soľ a kvások. Vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Rozváľkame ho, potrieme masťou a zvinieme ho do tvaru závina (tašky). Upečieme. Po upečení tašku zvrchu opäť potrieme masťou. Konzumuje sa k polievkam, alebo ako samostatný pokrm.

Šumajstr

fazuľa, cibuľa, bobkový list, jačmenné krúpy, bravčová masť, soľ, celé čierne korenie, uhorky, chlieb

Postup prípravy Fazuľu s bobkovým listom varíme do mäkka. Pred dokončením zavaríme k nej jačmenné krúpy, alebo ryžu. Vznikne nám hustá kaša. Dochutíme soľou a čiernym korením. Preložíme na tanier a ozdobíme opečenou cibuľkou a opečenou slaninkou. Podávame s kyslými uhorkami (oharkami) a chlebom.



Šumajstr

Zašubraný regiment

zemiaky, hladká múka, soľ, vajce, bravčová masť, slivkový lekvár, mletý mak

Postup prípravy: Zo zemiakov, múky, vajca a soli urobíme zemiakové cesto, ktoré preložíme na drevený lopár. Pomocou noža z neho do vriacej osolenej vody hádžeme malé kúsky - halušky (ňučki). Po uvarení ich scedíme, premastíme masťou a premiešame so slivkovým (trnkovým) lekvárom a mletým makom.



Zašubraný regiment

Veľkonočné sviatky prežívali Záhoráci tradične.

Pred príchodom Veľkej noci dodržiavali 40 dňový pôst. Najvýraznejšie vo Veľký piatok. Vtedy nejedávali nič, alebo iba močenky, či osúchy. Podobne tak bolo aj v sobotu, avšak v niektorých rodinách si na obed už pochutnávali na pečenej rybe. V tento deň gazdiné pripravovali pokrmy na nedeľné posvätenie. Boli to väčšinou údené mäso, sekanka, klobásky, varené vajíčka a kuglúf (bábovka). Po rannej omši, na konci ktorej boli pokrmy posvätené, gazdiné pripravovali raňajky. Boli jednoduché, skromné. Väčšinou ich predstavoval kuglúf s meltou, alebo cigóriou. Obed už bol bohatý a sýty. V Skalici, v niektorých rodinách pripravovali napríklad zajaca na kyslo s knedľou (ze šiškú), alebo jaternice s dusenou kyslou kapustou a chlebom, alebo olúpanými zemiakmi uvarenými v šupke. V iných obciach pekávali bravčové, či jahňacie mäso s plnkou, ku ktorým pripravovali cesnakovú, alebo chrenovú omáčku – chrenovicu, alebo pripravovali vyprášané rezne z kozľaťa (v Malackách). Po dobrom obede si dopriali sladké múčne pokrmy. Tradične pripravovali trdelníky, zázvorníky, záviny (závináky), vianočky (vianočky) a bábovky (bábuvky).

*Chrenová omáčka podľa pani Emílie a Otálie
z Malaciek*

rožky, mlieko, masť, polohrubá múka, hovädzí vývar, chren

Postup prípravy: Rožky pokrájame na menšie kolieska a zalejeme mliekom. Pridáme slepačí vývar a chvíľu povaríme. Z masťi a múky urobíme svetlú zápražku, ktorou pokrm zahustíme. Do hotovej omáčky pridáme chren, krátko povaríme a odstavíme. Podávame ju s mäsom z vývaru a knedľou (ze šiškú).

Skalický trdelník

hladá múka, vajíčka, práškový cukor, olej, mlieko, droždie, maslo, soľ, rum, citrónová kôra, muškátový orech, vlašské orechy, práškový cukor, valcovité drevené trdla na pečenie

Postup prípravy: Do múky pridáme vajíčka, cukor, soľ, nastrúhanú citrónovú kôru, nastrúhaný muškátový orech, maslo, olej, rum a kvások. Všetky ingrediencie zmiešame a vytvoríme z nich kvalitné cesto. Necháme ho odstáť približne 45 minút, potom rozdelíme na štyri časti. Z každej z nich vyvaľkáme pás vysoký cca 4 mm, široký 3 cm a dlhý približne 1 m. Jednotlivé pásy namotávame na špeciálne valcovité formy s priemerom cca 5 cm, na ktorých ich necháme podkysnúť približne 20 minút. Trdelník pred pečením potrieme vaječným bielkom a vyvaľkáme ho v posekaných vlašských orechoch. Pečieme v rúre cca 20 minút pri teplote 180 °C, kým sa nesfarbí do zlatohneda. Po upečení a vychladnutí z neho vyťahujeme valcovité formy a kolom dokola ho posypeme práškovým cukrom.

V roku 2007 bol ako prvý slovenský tradičný výrobok zapísaný do registra chránených zemepisných označení.

Štedrá večera na Záhorí začínala modlitbou, alebo vinšom.

Ako prvé sa konzumovali oblátky, ktoré pekávali väčšinou dedinskí učitelia a po domoch ich roznášali najlepší ich žiaci. Na oblátku si každý člen rodiny najskôr urobil cesnakom krížik. Potom si na ne nakvapkal med a jedol ich s polenými orechmi (*s pulkami orechov*). Večera pozostávala z viacerých chodov. V niektorých obciach, napr. v Závode, sa po oblátkach jedávala fazuľová polievka, po nej uvarené hríby s krupicou, nasledovali pupáky a jabĺčka. V Malackách si po oblátkach pochutnávali na šošovicovej, alebo hríbovej polievke a na pupákoch s mliekom a makom. V Skalici pupáky sladili medom. Po nich konzumovali dobrú kapustnicu (*zelnačku*) s hríbmi a sušenými slivkami, zahustenú cibuľovo paprikovou zasmažkou. Jedávali ju s chlebom, alebo so zemiakmi. Posledným chodom bol vyprášaný (*smažený*) kapor so zemiakovým šalátom bez majonézy. Na stole nechýbali koláče z kysnutého cesta, napr. *zavináky* plnené orechmi, makom, lekvárom, ap. Podobné vianočné jedlá s menšími obmenami sa pripravovali v celom Záhorí.

13. 4 ĽUDOVÉ REMESLÁ V REGIÓNE ZÁHORIE

V 16. storočí sa v regióne vo viacerých obciach usadili habáni – nemeckí remeselníci, ktorí sa vyznačovali osobitým spôsobom života, spoločným hospodárením vo svojich osadách. Preslávili sa hlavne výrobou jemnej keramiky – fajansy, porcelánu a kameninových výrobkov. Zdobili ich vlastnými

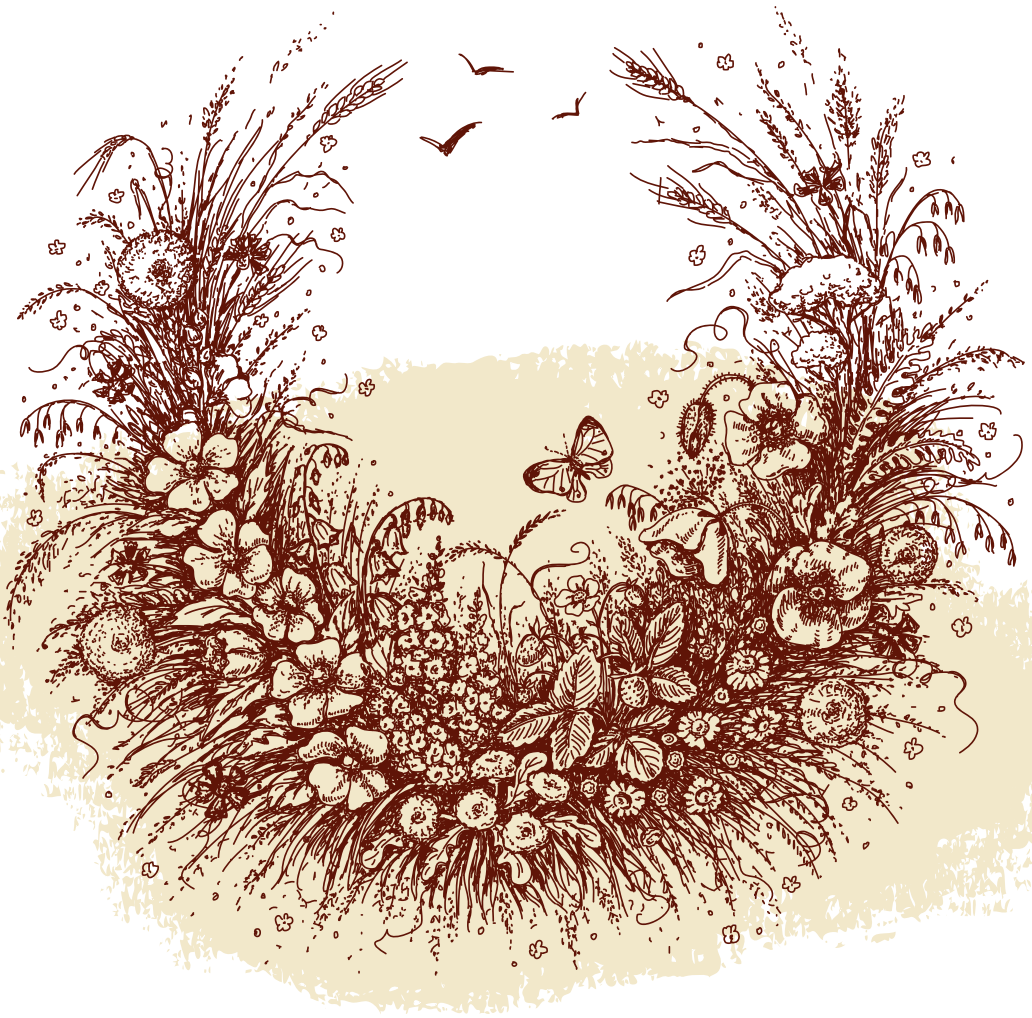
maľovanými vzormi. K tomu používali žltú, zelenú, fialovú a modrú farbu. Kontúry zvyrazňovali čiernou. Typickým znakom bolo nepoužívanie červej farby – z náboženských dôvodov. Do tajov hrnčiarskeho umenia zasvätili aj svojich slovenských susedov. Habáni sa zaoberali aj inými remeslami, napríklad nožiarstvom, kováčstvom, stolárstvom, obuvníctvom, murárstvom ap. V 18. storočí prišli na územie regiónu nemeckí drevorubači – huncokári. Zaviedli tu dovedy neznámy spôsob ťažby dreva. Aj ten si postupne osvojilo domáce obyvateľstvo. Na Záhorí bola všeobecne rozšírená výroba predmetov zo slamy, prútia, či dreva. Na staroturských a lubinských kopaniciach vyrábali drevený riad, lyžice, soľničky, varechy, hračky ap. S výrobkami obchodovali v Rakúsku, Uhorsku a na Morave. Väčší význam pre región v 18. storočí znamenalo aj mlynárstvo. V tom čase hlavným strediskom remeselnej výroby bola Skalica, kde bolo rozšírené súkenníctvo, plátenníctvo a najmä pytlíkárstvo – výroba mlynských vriec. V Brezovej pod Bradlom sa spracúvali ovčie kože, z ktorých sa vyrábali futrá do číziem a topánok. Na Záhorí, v Šaštíne a Holíči vznikli prvé manufaktúry, o rozvoj ktorých sa zaslúžila cisárovná Mária Terézia so svojim manželom. Strediskami výroby hlineného riadu boli do začiatku 20. storočia Veľké Leváre a Šaštín. Pletenie nádob a výroba čipky boli najmä v obci Krajné. Jemné, tzv. vláčkové biele čipky sa pletli od Myjavy až po Nitru (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 31, 32).

13. 5 ARCHITEKTÚRA REGIÓNU ZÁHORIE

Už v 17. storočí na Záhorí začali zrubové obydlia postupne zanikať. Prispel k tomu zákaz používania dreva ako stavebného materiálu, ktorý vydali Mária Terézia a jej syn Jozef II. Mal zamedziť ničivým požiarom. Odvtedy sa začali stavať domy z nabíjanej hliny, hlinených váľkov, kameňa, alebo z nepálenej či pálenej tehly. Boli prízemné, jednopriestorové, neskôr trojpriestorové. Orientované boli štítovou stranou do ulice. Strešnou krytinou až do 19. storočia bola slama. Steny domov boli biele, alebo svetlé s tmavým pásom pri zemi. V Lábe, ale aj v okolitých obciach možno nájsť domy, ktorých biele steny sú zdobené maľbou s námetom krajinky, flóry, či fauny. Typickým znakom tradičnej architektúry na Záhorí boli uzavreté dvory. Od záhrad ich oddeľovali stodoly.

Tradičné staviteľstvo možno aj dnes vidieť v Plaveckom Petri, kde sa nachádza pamiatková rezervácia ľudovej architektúry. Prezентuje zachovaný komplex západoslovenských stavieb, kostol, kamenné prícestné plastiky i kríže.

Osobitný typ obydli na Záhorí predstavujú habánske obytné domy, ktoré boli veľké s obytnými podkrovmi, kryté slamenou krytinou zvanou šindolák. Išlo o slamu spevnenú hlinou, vytvarovanú v dreveneí forme. Vrstva hliny z vnútornej strany zabezpečovala strechu proti ohňu. Na prízemí boli spoločné priestory – dielne, komory, kuchyne a jedálne. Poschodia s prízemím spájali schodištia vo vstupnom priestore domov. Habánske domy sa dodnes zachovali vo Veľkých Levároch, Sobotišti a Moravskom Jáne (Beňušková, Z. a kol., 1998, s. 34).



DISKUSIA A LIMITY

Skúmaním v jednotlivých regiónoch, ktorých výber je v úvode zdôvodnený, sme získali množstvo informácií. Navštívili sme zaujímavé miesta, čo nám umožnilo hlbšie preniknúť do spoznávania, a tiež chápať mnohé vynárajúce sa otázky, či špecifiká existencie bežného a kultúrneho života v nedávnej minulosti vo vybraných regiónoch Slovenska. V čase skúmania bolo najdôležitejšie, že sme mali tú možnosť či už telefonicky, e-mailovou poštou, ale hlavne v osobných rozhovoroch sa rozprávať, diskutovať a získavať široký repertoár myšlienok, názorov, stanovísk a mnohých interpretácií od ústretových, ochotných a mnohokrát aj spolupracujúcich nielen starších obyvateľov miest a obcí, ale aj odborníkov na skúmanú oblasť. Hľadali sme odpovede na otázky:

Ktoré plodiny sa pestovali v skúmaných regiónoch? Aké pokrmy a jedlá sa pripravovali vo vybraných regiónoch v bežných dňoch a počas najvýznamnejších sviatkov? Ktoré ľudové remeslá boli charakteristické pre daný región? Aká architektúra je typická pre daný región a čo sa zachovalo dodnes? Získané poznatky, skúsenosti aj konkrétne interpretácie, cez ktoré sme prenikli do poznávania ľudových zvykov, tradícií, remeselných činností, pestovania a konzumovania potravín, stravovania a prípravy tradičných pokrmov, sú interpretované v spracovaných textoch publikácie. V mnohých častiach sú presné interpretácie obyvateľov regiónu mnohokrát uvádzané v nárečí. Zaujímavé nárečové slová sme zaznamenali v slovníku nárečí, ktorý je v závere publikácie.

Problematikou tradičnej ľudovej kultúry, života obyvateľov, formovania regiónov na Slovensku v kontexte tradičných ľudových remesiel, architektúry a pod., sa zaoberalo mnoho významných autorov a odborníkov na danú problematiku. Boli to predovšetkým Podolák, J., 1957. Pranda, A., 1966; Prikryl, L., V., 1972, 1978; Leščák, M., 1987 Beňušková, Z. a kol., 1998, 2005, 2018; a mnoho iných, ktorých uvádzame v zozname literatúry. Boli nám inšpiráciou pri poznávaní a spracovávaní typických znakov tradičného života, formovania kultúry, či historických podmienok. Je potrebné vyzdvihnúť komplexne spracovanú problematiku Tradičnej kultúry regiónov Slovenska od Beňušková, Z. a kol., 1998, však problematiku tradičnej prípravy jedál, stravovania a sním súvisiacu remeselnú činnosť v komplexnejšej podobe jednotlivých regiónov sme vzhľadom k našim edukačným potrebám postrádali.

Aj napriek tomu, že sme skúmaniu danej problematiky venovali značný čas, sme si vedomí, že všetko je možné spracovať aj podrobnejšie, komplexnejšie, či kvalitnejšie. Naše možnosti boli však obmedzené práve pandemicou situáciou COVID -19. Ale možno práve z hľadiska edukačných potrieb výskumné zistenia poukazujú aj na pozitíva dištančného vzdelávania, nakoľko sa nám otvoril priestor aj možnosť častejšie on-line komunikovať s odborníkmi na danú problematiku. V tom čase sme boli všetci odkázaní na tento spôsob komunikácie a naopak na spracovanie zistení sme mali aj viac času.

ZÁVER

Uchovávanie kultúrneho dedičstva je dôležitou súčasťou nielen bežného života, ale aj výchovy a vzdelávania mladých ľudí. Poznanie našej minulosti, života a kultúry našich predkov bolo zámerom tejto publikácie, prostredníctvom ktorej sa nové generácie budú mať možnosť oboznamovať s tradičnou prípravou pokrmov, jedál a stravovaním, ale aj s nimi súvisiacou remeselnou činnosťou a čiastočne aj s architektonickými historickými skvostmi vybraných regiónov Slovenska.

Autori veria, že tak spôsob skúmania a poznávania, ktorý prezentujú v tejto publikácii, ako aj jej obsahové spracovanie, bude pre každého čitateľa zaujímavé, prínosné a hodnotné. Všetky zistenia zhrnuté v jednotlivých kapitolách predstavujúce vybrané regióny sú autentické a hodnotné, pretože ich osobne a s láskou odovzdávali obyvatelia starší ako 75 rokov, ktorých poznatky boli z obdobia ich detstva a z obdobia ich rodičov, ktorí už nežijú.

V úvode a v prvej kapitole je stručne prezentovaný zámer, cieľ a spôsob skúmania autorov, výber výskumných nástrojov a všetko čo je pre výskumnú prácu nutné dodržať. V druhej kapitole je obsah zameraný na historický pohľad regionalizácie na Slovensku a na variabilitu regionálneho delenia územia na Slovensku.

V tretej až trinástej kapitole sú prezentované zistenia z poznávania a zo skúmania v jednotlivých regiónoch. Autori ich z vyššie uvedených dôvodov obmedzili na tie, ktoré boli pre nich prístupnejšie. Vytvoril sa tak istý zámerný usporiadaný výber. Usporiadanie regiónov je v koncepte od severozápadu cez sever, až po východ a následne cez juh, juhozápad až po vybrané západoslovenské regióny. Vo vybraných regiónoch Horné Považie, Kysuce, Turiec, Orava, Liptov, Spiš, Horný Zemplín, Gemer - Malohont, Tekov, Podunajsko a Záhorie, si autori vymedzili oblasti skúmania, aj keď dnes je mnohokrát presnosť ich hraníc diskutabilná. Mnohokrát sa prekrývajú, čo je citeľné aj vo zvykoch, kultúrnych javoch, v samotnom spôsobe života, ale aj v pôdnoklimatických podmienkach. Podstatnú časť etnografického výskumu tvorili rozhovory so staršími obyvateľmi miest a obcí, v ktorých autori získavali vzácne informácie a historické poznatky z oblasti tradičného stravovania, tradičnej prípravy pokrmov a jedál. Každú kapitolu stručne ukončili poznatkami o tradičných ľudových remeslách a tradičnom ľudovom staviteľstve, ktoré charakterizujú daný región.

V poslednej štrnástej kapitole autori diskutujú zistenia a poukazujú na limity, ktoré skúmanie v danej problematike mohli tak pozitívne, ako aj negatívne ovplyvniť. Značnú hodnotu práce predstavuje v závere aj slovník nárečových slov, ktoré boli počas skúmania zaznamenávané.

Autori veria, že publikácia prispeje k plneniu hlavného cieľa a to k uchovávaniu dedičstva našich predkov nielen pre súčasnú mladú generáciu, ale aj pre generácie budúcnosti.

LITERATÚRA

- BELEŠOVÁ, M., SZENTESIOVÁ, L., 2018. *Geniusloci - program rozvoja kultúrnej gramotnosti detí mladšieho školského veku*. Bratislava: PedF UK, 2018, DVD. ISBN 978-80-223-4437-1
- BEŇUŠKOVÁ, Z., 2005. *Tradičná kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava: VEDA, ISBN 80-224-0853-0
- BEŇUŠKOVÁ, Z. a kol. 1998. *Tradičná kultúra regiónov Slovenska. Prehľad charakteristických znakov*.1. vyd. Bratislava: VEDA, 262 s. ISBN 80-224-0518-3
- BEŇUŠKOVÁ, Z., 2018. Je regionálna identita konštrukt či expresia? In *Zborník z medziodborovej dvojkonferencie IDENTITA SK a INSK - INTERIÉR NA SLOVENSKU*, 4.- 5.10.2018. Bratislava: Spektrum STU, 2018, s. 26-33. ISBN 978-80-227-4893-3
- BEŇUŠOVÁ, E., 2013. Domácka výroba a remeslá spojené s výrobou, spracovaním s využitím kože na Orave. In *Zborník Oravského múzea, 2013XXX*. Dolný Kubín: Oravské Múzeum P.O.Hviezdoslava, 2013., s 165-189. ISBN 978-80-89564-07-1
- BEŇUŠOVÁ, E., 2014. Výrobné techniky pastierov zo Zázrivej pri spracovaní dreva. In *Zborník Oravského múzea 2017 - XXXI*. Dolný Kubín: Oravské Múzeum P.O. Hviezdoslava, 2014, s 149 - 168. ISBN 978-80-89564-09-5
- BITUŠÍKOVÁ, A. 2017. Kultúrne dedičstvo vo vzdelávaní a výskume: nové trendy a prístupy. In *Kultúrne dedičstvo v kontexte vzdelávania. Zborník príspevkov z konferencie Kultúrne dedičstvo v kontexte vzdelávania*. Bratislava: Národné osvetové centrum, 2017, ISBN: 978-70-8121-355-0
- BURAĽ, M., GALANDOVÁ, D., 2018. Dostupné na URL: [https://karpatskecerkvi.org /cms2/tradicne-remesla-sninskeho-regionu/](https://karpatskecerkvi.org/cms2/tradicne-remesla-sninskeho-regionu/)
- ČIŽMÁROVÁ, K., 2015. *Základy vlastivedy. 1. časť. Vybrané kapitoly z geografie Slovenska*. Banská Bystrica : Pedagogická fakulta UMB, OZ Pedagóg. ISBN978-80-557-0920-8
- Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1995. Bratislava: Veda, 1995. ISBN 80-224-0235-4
- GAŠPAROVÁ, M., 2018. *Regionálna výchova v ranej edukácii*. Banská Bystrica: Pedagogická fakulta UMB, 2018. ISBN 978-80-557-1413-4
- HLADKÝ, M., ZUBRICZKÝ, G., 2016. Regionálne členenie Slovenska podľa Lukniša (1985-2015) po tridsiatich rokoch. In *Geografia. Časopis pre základné, stredné a vysoké školy*. Bratislava: Ing. Eva Jankovičová - ELP s. r o., 2016, roč. 24, č.1, ISSN 1335-9258
- KRISTENOVÁ, V., 1976. Hospodársky význam Budatínskeho hradného panstva do konca 17. storočia. In *Badík, M. a kol. (eds.): Vlastivedný zborník Považia XII*. Martin: Osveta, 1976, s. 91 - 100. 70 - 050 - 76
- KORIM, V., MICHAL, P., MICHALOVÁ, J., 1995. *Vlastiveda s didaktikou*. Vysokoškolské učebné texty. Banská Bystrica : Univerzita Mateja Bela, Pedagogická fakulta, 1995. ISBN 80-85162-89-X
- KURPAŠ, M., 2010. Tradičná architektúra v kontexte cestovného ruchu v Liptove. In *Kontexty kultúry a turizmu. Štúdiá. Katedra manažmentu kultúry a turizmu, FF UKF v Nitre*, 2010. ISSN 1337-7760
- LACIKA, J., 2011. Juhovýchodný Spiš. In *Geografia. Časopis pre základné, stredné a vysoké školy*. Bratislava: Ing. Eva Jankovičová - ELP s. r o., 2011, roč.19, číslo 2. ISSN 1335-9258
- LACIKA, J., 2011. Juhovýchodný Spiš. In *Geografia. Časopis pre základné, stredné a vysoké školy*. Bratislava: Ing. Eva Jankovičová - ELP s. r o., 2011, roč.19, číslo 3. ISSN 1335-9258
- LACIKA, J., 2019. Ako ďalej s geomorfologickým členením Slovenska? In *Geografia. Časopis pre základné, stredné a vysoké školy*. Bratislava: Ing. Eva Jankovičová - ELP s. r o., 2019, roč.27, číslo 4. ISSN 1335-9258
- LEGINUS, P., MAKAN, Ľ., SVITEK, J., 2010. *Monografia obce Habovka*. Obec Habovka, 2010. ISBN 978-80-970635-3-5
- LEŠČÁK, M., 1987. Regionalizmus a ľudová kultúra. In *Región v národnej kultúre. Zborník*

- prác z IX. Konferencie o literárnom vzdelaní v Dolnom Kubíne 1987, Dolný Kubín – Nitra, Oravské múzeum P.O. Hviezdoslava a Ústav jazykovej a literárnej komunikácie PF 1988, s. 182-196
- MAŤUGOVÁ, S., 2014. Medzníky vo vývoji verejnej správy na Orave. In *Zborník Oravského múzea 2017 - XXXI*. Dolný Kubín: Oravské Múzeum P.O. Hviezdoslava, 2014, s 84 - 97. ISBN 978-80-89564-09-5
- MIČIAN, L., 2003. *Vybrané partie z fyzickogeografickej regionalizácie* [online]. Bratislava: Univerzita Komenského v Bratislave, Prírodovedecká fakulta, 2003. 37 s. [cit. 2020-04.06]. Dostupné z: <http://fns.uniba.sk/FgRegionalizaciaTexty>
- MOLITORIS, L., 2017. *Dejiny Slovákov v Poľsku do roku 1961*. Kraków: Towarzystwo Słowaków w Polsce/Spolok Slovákov v Poľsku, 2017. ISBN 978-83-8111-033-4
- OLEJNÍK, J. 1968. Zmeny v spôsobe života ľudu v oblasti Vysokých Tatier (v Lendaku, Osturňi, Ždiari) pod vplyvom turizmu. In *Spiš 2. Vlastivedný zborník*. Košice: Východoslovenské vydavateľstvo v Košiciach, 1968, s. 239-260. (755Z)
- PETRÁŠ, M., 1970. Poľnohospodárstvo v zátopovej oblasti Liptovská Mara. In *Liptov I. Vlastivedný zborník*. Martin: Osveta, 1970.
- PLESNÍK, P., 1989. *Malá slovenská vlastiveda*. Bratislava: Obzor, 1989
- PODOLÁK, J., 1957. Etnografické oblasti na území Slovenska ako podklad k monografiám o ľudovom staviteľstve. *Slovenský národopis*, 5, 1957. 529 – 537.
- POLÁKOVÁ, E., 2014. Spoločná jazyková a kultúrna politika EU – podmienka zachovania kultúrnej identity členských štátov. In *Globalizácia a fenomén národnej kultúry*. Zborník príspevkov z medzinárodnej vedeckej konferencie konanej v Podhájskej v dňoch 30. – 31. 10. 2014. Podhájska: Východoeurópska agentúra pre rozvoj, n.o. ISBN 978-80-89608-17-1
- PRANDA, A., 1966. K otázke vzniku oblastí ľudovej kultúry na Slovensku. *Slovenský národopis*, 14, 1966, s. 511 - 562
- PRIKRYL, L., V., 1972. Liptov na starých mapách. In *Liptov 2. Vlastivedný zborník*. Martin: Osveta, 1972.
- PRIKRYL, L., V., 1978. Vývoj mapového zobrazovania Oravy. In *Badík, M. a kol. (eds.) Vlastivedný zborník Považia XIII*. Martin: Osveta, 1978, s. 79 - 119. 70-079-78
- ROCHOVSKÁ, I., ŠVÁBOVÁ, B., 2012. Ľudové remeslá a zvykoslovné tradície a možnosti ich využitia v primárnom vzdelávaní. Verbum: Ružomberok, 2012. ISBN 978-80-8084-857-6
- SLAVÍK, V., 1997. Vývoj územnosprávneho usporiadania Slovenska do roku 1990. In *Geografia*. Časopis pre základné, stredné a vysoké školy. Bratislava: Ing. Eva Jankovičová – ELP s. .r o., 1997, roč. 7, číslo 1. ISSN 1335-9258
- STRAUSS, A., CORBINOVÁ, J. 1999. *Základy kvalitatívneho výskumu. Postupy a techniky metódy zakotvené teórie*. Boskovice: Albert, 1999.
- TOLMÁČI, L, LAUKO, V., GURŇÁK, D., KRIŽAN, F., 2010. *Geografia pre 3. ročník gymnázií*. Harmanec: VKÚ, a.s., 2010. ISBN 978-80-8042-610-1
- VRABLEC, P., 2011. Dejiny Záhoria - Brodské. Dostupné na URL: <http://.dejinyzahoria.sk>
Dostupné na: URL. <http://:www.nsrr.sk/faq/ostatne/?id=24> [cit. 2021-08-12]

SLOVNÍK NÁREČOVÝCH SLOV

Nárečové slová z Horného Považia

<i>na kamenitem</i> -	kamenistá pôda
<i>mulňačka</i> -	ťažká pôda
<i>sadeli sme</i> -	sadili sme
<i>snaželi sme sa</i> -	snažili sme sa
<i>chodeli</i> -	chodili
<i>Brbka</i> alebo <i>Lefeto</i> -	názov jedla (rozvarené zemiaky zmiešané so zemiakovými haluškami, preliate opečenou cibulkou a slaninkou)
<i>kastról</i> -	hrniec na opekanie cibule, slaniny a na varenie
<i>nácestje</i> -	kvások (kúsok odloženého nakysnutého cesta z predchádzajúceho pečenia)
<i>oškvarky</i> -	škvarky
<i>žito</i> -	raž
<i>balšán</i> -	mäta pieporná
<i>demikát</i> -	hustá bryndzová polievka
<i>bobáľky</i> -	kysnuté cesto tvarované do guliek, pečené a posypané makom
<i>calta</i> -	pletený koláč z kysnutého cesta, podobný dnešnej vianočke
<i>ščedrák</i> -	koláč s viacerými plnkami
<i>Ježiškova kaša</i> -	krupicová kaša
<i>pupáky</i> -	rožky nakrájané na kolieska, preliate mliekom, medom a makom
<i>roľa</i> -	pole
<i>statok</i> -	dobytok
<i>verelo sa</i> -	verilo sa
<i>mosela byc</i> -	musela byť
<i>buje</i> -	bude
<i>dymic</i> -	dymiť
<i>umrec</i> -	zomrie
<i>ochorec</i> -	ochorieť
<i>těž sme</i> -	tiež sme
<i>piakli</i> -	piekli
<i>označela</i> -	označila
<i>zežutlo</i> -	zožltlo

Nárečové slová z Kysúc

<i>podlesniak -</i>	trený posúch
<i>stoklaska -</i>	rasca
<i>lohazova kaša -</i>	kaša z jačmenných krúpov
<i>škubať, škubance -</i>	trhať, trhance
<i>kvaka -</i>	odroda repy so sladkastou chuťou
<i>Vilija -</i>	štedrý večer - 24. december
<i>guľáče -</i>	drevo - guľatina
<i>pítvor -</i>	vstupná chodba
<i>komora -</i>	miestnosť na odkladanie potravín, či vecí - špajza

Nárečové slová z Turca

<i>krapne, božie milosti -</i>	múčnik z kysnutého cesta - podobné šiškové cesto
<i>smeťisko -</i>	jedlo zo zemiaky, slanina, cibuľa, kyslá kapusta, soľ, voda
<i>žgance -</i>	jedlo z drobných krúpov, múky, vody a posolené
<i>mjäso -</i>	mäso
<i>pjät' -</i>	päť
<i>trepáky -</i>	jedlo zo sušených sliviek, hrušiek, jablák, cukru a zaliate vodou
<i>biaľoš -</i>	bryndzovník
<i>bľudka -</i>	tanierik
<i>pekáč -</i>	nádoba, plech na pečenie
<i>cajgram -</i>	zavesená uzavretá skrinka s náradím
<i>predať -</i>	odovzdať
<i>hokerlík -</i>	malá stolička, stolček na sedenie

Nárečové slová z Oravy

<i>šlógy -</i>	rúbaniská
<i>ofčári -</i>	bačovia
<i>švápka, repa -</i>	zemiaky
<i>kuľaša -</i>	kaša
<i>moskale, lisníky, podlisníky -</i>	okružle pagáče
<i>mledzivo -</i>	prvé čerstvé mlieko od otelenej kravy
<i>kysel' -</i>	polievka z jačmennej múky, kváska a vody
<i>hrba -</i>	kopa
<i>kiski -</i>	jaternice
<i>mútička -</i>	drevená nádoba na výrobu masla
<i>zamrvanka, brmbol',</i>	názvy zeleninovej sladkej polievky zahustenej
<i>všetko v hrbe -</i>	cestovinami alebo zemiakmi
<i>gríska -</i>	krupicová kaša

<i>zapekance</i> -	malé buchtičky z kysnutého cesta, posypané makom a zaliate mliekom
<i>hriatô</i> -	horúci alkoholový nápoj - skaramelizovaný kryštálový cukor, domáci alkohol a slaninka
<i>kordovaníci</i> -	remeselníci na špeciálnu garbiarsku výrobu kože kôz, oviec a teliat
<i>kušnier</i> -	kožušník
<i>pitvor</i> -	chodba s kuchyňou v strede dreveného domu

Nárečové slová z Liptova

<i>jarec</i> -	jačmeň
<i>suržica, súraž</i> -	zmes raže a pšenice,
<i>polovníak, polovina</i> -	zmes ovsu a jačmeňa
<i>snop</i> -	zviazane obilie
<i>vejačka, rajtár</i> -	nástroj, stroj na čistenie zrna od pliev
<i>gepeľ</i> -	prevodové zariadenie na pohon pracovných strojov pomocou svalovej energie zvierat
<i>švábka</i> -	zemiaky
<i>čerty</i> -	záprahové vyorávače
<i>filfasy</i> -	košíky
<i>staje</i> -	maštale
<i>švábovic</i> -	voda z varených zemiakov
<i>obarky</i> -	vývar z halušiek
<i>šprítelka</i> -	silnejšia habarka
<i>fučka</i> -	rozvarené zemiaky zatrepané múkou, dochutené škvarkami, kyslým mliekom, alebo bryndzou
<i>haruľa</i> -	zemiaková baba
<i>kuľaša</i> -	zemiaková kaša s maslom
<i>meteníky</i> -	kapusta, zemiaky a kysnuté cesto
<i>šiflíky</i> -	fľačky
<i>hafiry</i> -	čučoriedky
<i>juška</i> -	voda z kyslej kapusty
<i>fajermani</i> -	hasiči
<i>studenô</i> -	huspenina
<i>spiežovec, liatovec</i> -	liatinový zvonec
<i>hriatô</i> -	horúci domáci alkohol s opečenou slaninkou

Nárečové slová zo Spiša

<i>capy</i> -	cepy na mlátenie obilia
<i>bobaľky</i> -	malé buchtičky z kysnutého cesta, posypané makom a zaliate mliekom
<i>sipanec</i> -	sýpka

<i>tragar</i> -	hrada
<i>pohublať</i> -	postrúhať
<i>hubla</i> -	strúhadlo
<i>klátik</i> -	kolík
<i>papcún</i> -	rajbanička, alebo halušky preliate maslom, prípadne opečenou slaninkou
<i>karpele</i> -	pokrm z kvaky a zemiakov
<i>kurtoška</i> -	mäta pieporná
<i>kuľaša</i> -	kaša
<i>džatky</i> -	jedlo zo zemiakov, múky, tvarované do gulí, uvarené a posypané kúskami opečenej slaniny
<i>kysel'</i> -	polievka z jačmennej múky, kváska a vody
<i>zakálačka</i> -	zabíjačka
<i>grejzupa</i> -	polievka pripravená z vývaru z kostí, bravčovej krvi a jačmenných krúпов
<i>papcún</i> -	strúhané rezancové cesto, podoba rajbaničky
<i>karpele</i> -	kvaka
<i>juška</i> -	šťava z kyslej kapusty
<i>šveceňe</i> -	posvätenie
<i>šoldrina</i> -	údená šunka
<i>pulňina</i> -	plnka
<i>hrudka, syrek</i> -	delikátna veľkonočná pochúťka
<i>paska, calta</i> -	okrúhle sladký kysnutý koláč
<i>pomyšlec</i> -	pomyslieť
<i>furt</i> -	stále, neutále
<i>len tota</i> -	len tá
<i>me</i> -	ma, mňa
<i>prenašľedovač</i> -	prenasledovať
<i>švenčelina</i> -	svätenina
<i>Viľija</i> -	24. december, štedrý večer
<i>trupka</i> -	závin
<i>statok</i> -	dobytok
<i>dočekac</i> -	dočkať sa
<i>stromik</i> -	stromček
<i>beľuše</i> -	okrúhle koláče na sladko, na slano, s kapustou - kyslou, sladkou
<i>dufart</i> -	strechami prekrytý prejazd po celej dĺžke obytného domu
<i>podlomenice</i> -	úzke odkvapové striešky v dolnej časti štítu
<i>obora</i> -	pozemok za domom obostavaný hospodárskymi stavbami
<i>ovčtýny</i> -	ohrady, výbehy pre ovce

chliev - hospodársky objekt

Nárečové slová z Horného Zemplína

<i>tuľko</i> -	toľko
<i>snih</i> -	sneh
<i>vyjti</i> -	vyjsť
<i>chyža</i> -	dom
<i>horňať</i> -	smaltovaná šálka
<i>bandurčaky</i> -	zemiakové placky
<i>nalešniki</i> -	zemiaková baba
<i>pozekovat</i> -	poďakovať
<i>šparhet</i> -	sporák
<i>tatarčana</i> -	pohánková múka
<i>zakručovaňa</i> -	koláč - závin plnený jablkami, makom, alebo orechmi
<i>studzenina</i> -	huspenina z bravčových nožičiek a bravčového kolenka
<i>juška</i> -	kyslá hustejšia polievka
<i>paska</i> -	biely obradný koláč
<i>polnina</i> -	plnka
<i>koločena</i> -	popučena
<i>fasoľa</i> -	fazuľa
<i>habarka</i> -	špeciálna vareška zo sosnového dreva
<i>marmeláda</i> -	lekvár
<i>golubky</i> -	plnené kapustné listy
<i>mačanka, zapravľani</i> -	hustá kyslá hubová polievka
<i>hríby na kvašno</i> -	hustá kyslá hubová polievka
<i>bandurky</i> -	zemiaky
<i>hurky</i> -	jaternice - mäsové výrobky, jedlo z mletého mäsa a krvi
<i>strunga</i> -	priestor v salaši, kde sa dojili ovce
<i>vaľky</i> -	hlinené nepálené tehly

Nárečové slová z Gemeru a Malohontu

<i>horda</i> -	hromada, skupina
<i>kanglička</i> -	plechová nádoba, kanvica
<i>kynúť</i> -	kysnúť
<i>kuľajstra</i> -	precedené mlieko od čerstvo otelenej kravy prisladené cukrom alebo medom
<i>šutolica</i> -	fazuľová s kapustou
<i>gágoríky, brdálíky, brdovce</i> -	špeciálne stočená domáca cestovina
<i>pávnička</i> -	približne 2 l hrniec

<i>dohviezdny deň</i> -	štedrovečerný deň
<i>mäseník</i> -	zabíjačkový údený výrobok
<i>dechtár</i> -	výrobca smoly

Nárečové slová z Tekova

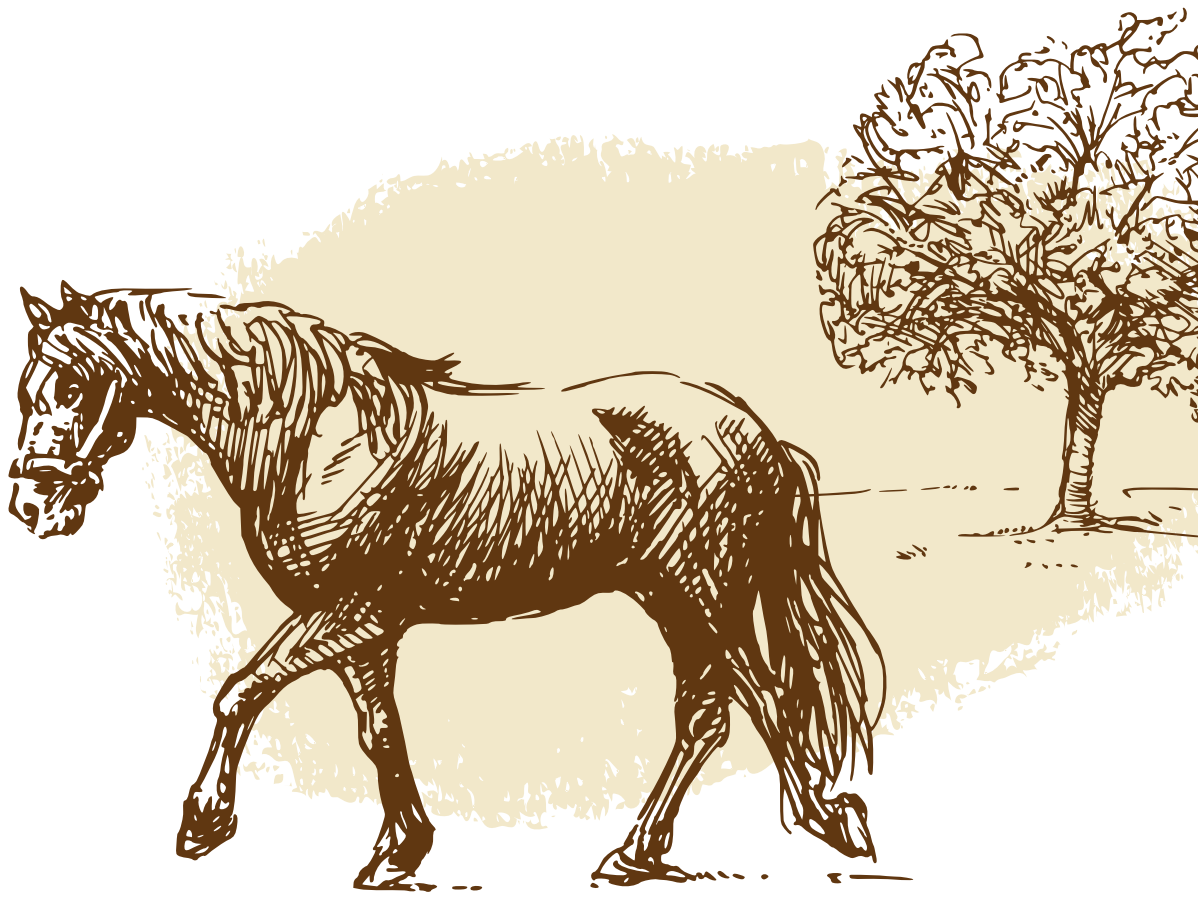
<i>ošatka</i> -	košík
<i>štiarc, spišské džatky</i> -	jedlo zo zemiakov a múky, lyžičkou tvarované halušky, uvarené a posypané kúskami opečenej slaniny
<i>maces</i> -	špeciálne pečivo pripravené z múky a vody pripomínajúce krekry
<i>párance</i> -	zemiakové cesto trhané na kúsky a varené v slanej vode
<i>nokerle</i> -	halušky
<i>gomboce</i> -	uvarené gule zo zemiakového cesta
<i>šóška</i> -	omáčka, prívarok
<i>rétes</i> -	štrúdle plnené makom, lekvárom, tvarohom, orechmi ap.
<i>keltýš</i> -	obilná kaša
<i>slíže</i> -	rezance
<i>bajgle</i> -	záviny plnené rôznymi plnkami

Nárečové slová z Podunajska

<i>topinambury</i> -	náhrada za zemiaky
<i>odmerka</i> -	naberačka
<i>kmín</i> -	rasca
<i>lokeš</i> -	placka
<i>perky</i> -	pirohy
<i>granatírmarš</i> -	jedlo z cestovín a zemiakov ochutených cibuľou a paprikou
<i>fertucha</i> -	zástera
<i>rétes</i> -	štrúdle plnené makom, lekvárom, tvarohom, orechmi ap.
<i>kalkýš</i> -	pečená kaša zo šľavy získanej z pomletých obilninových klíčkov, hladkej múky a soli
<i>halászlé</i> -	rybacia polievka
<i>slíže</i> -	rezance
<i>mákos guba</i> -	zapečená zmes z rožkov preliata vanilkovým pudingom, posypaná makom a práškovým cukrom

Nárečové slová zo Záhoria

<i>španstvo</i> -	panstvo
<i>oves</i> -	ovos
<i>tenkeľ, drobné žito</i> -	pšenica
<i>turecké žito</i> -	kukurica
<i>poléfka</i> -	polievka
<i>grincajch</i> -	mikrozelenina: lucerna, fazuľa, žerucha, fenikel, petržlen, koriander, bazalka, hrach ap.
<i>petržalé</i> -	petržlen
<i>celer</i> -	zeler
<i>pur</i> -	pór
<i>fazol</i> -	fazuľa
<i>zavináky</i> -	záviny, koláče
<i>drúbež</i> -	hydina
<i>divočák</i> -	diviak
<i>ľudé</i> -	ľudia
<i>mívali</i> -	mali
<i>snídaní</i> -	raňajky
<i>mléko</i> -	mlieko
<i>chlieb</i> -	hlieb
<i>močenky</i> -	natrhaný chlieb, alebo rožky namočené v mlieku
<i>presburšt</i> -	tlačenka
<i>zelňačka</i> -	zeleninová polievka
<i>erteptová poléfka</i> -	zemiaková polievka
<i>fazolnica</i> -	fazuľová polievka
<i>brézle</i> -	strúhanka
<i>sáduo</i> -	bravčová masť
<i>drobky</i> -	rajbanička, strúhané rezancové cesto
<i>krájance, slíže</i> -	rezance
<i>rajščáková poléfka</i> -	paradajková polievka
<i>ze šiškú</i> -	s knedľou
<i>šnitky</i> -	kúsky
<i>oharky</i> -	uhorky
<i>ňučki</i> -	halušky
<i>kuglúf, bábučka</i> -	bábovka
<i>pulka</i> -	polovica
<i>smažit</i> -	vyprážať



Názov:

***Tradičná príprava jedál, stravovanie, ľudové remeslá
a architektúra vo vybraných regiónoch Slovenska***

Autori: doc. PaedDr. Zlatica Huľová, PhD.
PhDr. Peter Huľo, PhD.
PaedDr. Miroslava Gašparová, PhD.
Ing. Marta Gaplovská

Vedecký redaktor: Prof. PhDr. Mária Kožuchová, CSc.

Recenzenti: doc. PaedDr. Ivana Rochovská, PhD.
doc. Mgr. Martin Kuruc, PhD.

Náklad: 100 kusov
Rozsah 112 strán
Vydanie prvé

Grafický dizajn: Ing. Imrich Gaplovský
Fotografie: Mgr. Pavlína Bukovinská

Vydavateľstvo: VERBUM
Vydavateľstvo Katolíckej univerzity v Ružomberku
Hrabovská cesta 5512/1A, 034 01 Ružomberok
<http://uv.ku.sk> verbum@ku.sk

ISBN 978-80-561-1001-0



ISBN 978-80-561-1001-0



9 788056 110010