



EURÓPAI SZAKÁCSAKADÉMIA NŐKNEK







Kiadványunk izgalmas gasztronómiai utazást kínál 6 európai országba, amelyekről gyakran hallhatunk és sokat látunk.

Most az „Európa Polgárokért” program keretén belül itt az ideje, hogy egy kicsit többet, másképpen is megismerjük egymást: Kazárt, Liptált, Kőrispatakot, Gemerska Vest, Liptovska Teplickát, Kuniowot és Kajaanit, hiszen a Szakácsakadémián ezek a települések egy kulináris kulturális kalandtúrán vettek részt, és ismerkedtek meg egymás értékeivel és szokásaival.

Receptjeik segítségével Önök pedig meglephetik szeretteiket és vendégeiket.

Jó étvágyat kívánunk!

Molnár Katalin

Molnár Katalin
Kazár polgármestere



Nasze wydawnictwo oferuje ciekawą wycieczkę w krainę gastronomii, do 6-ciu europejskich krajów, o których tak często słyszymy, które tak często odwiedzamy. Teraz w ramach programu „Obywatele Europy” nadszedł czas, by poznać się wzajemnie trochę z innej strony – poznać Kazár, Liptál, Kőrispatak, Gemerską Ves, Liptovską Teplickę, Kuniów i Kajaani – wioski uczestniczące w Akademii Gastronomicznej przedstawiły nam wspaniałą kulinarny przewodnik by poznać wzajemnie zwyczaje, bogactwo i kulturę przygotowywania posiłków.

Zapisane recepty posłużą może Państwu by zrobić niespodziankę miłej osobie lub ugościć bliskich.

Życzymy smacznego!

Molnár Katalin

Katalin Molnár
Burmistrz Kazár



Our publication offers an exciting gastronomic travel into 6 European countries, about which one can see and read a lot.

Now in the 'Europe for Citizens' Programme, it is high time to know each other better, differently than before, Kazár, Liptál, Kőrispatak, Gemerska Vest, Liptovska Teplicka, Kuniow and Kajaani -as these villages took part in a cooking academy where they had possibility to join in a cultural and gastronomic adventure-tour. And they also learnt the values and tradition of the different participants.

With the help of their recipes you can surprise your beloved guests.

We wish you a fantastic taste-adventure:
'Jó étvágyat!'

Molnár Katalin

Katalin Molnár
Mayoress of Kazár



Táto publikácia ponúka vzrušujúci gastronomický výlet do šiestich európskych krajín o ktorých

sme veľa videli a často počuli.

Teraz je tu čas, chvíľa, aby sme sa navzájom trochu viac spoznali v programe „Európa pre občanov” lepšie spoznali dediny Kazár, Liptál, Crisení, Gemerskú Ves, Liptovskú Tepličku, Kuniow a Kajaani.

Veď na kuchárskej akadémii tieto osady sa zúčastnili na kulinárskej kultúrno-dobrodružnej túre a vzájomne spoznali svoje hodnoty a zvyky.

Pomocou ich receptov Vy môžete prekvapiť svojich známych a ich hostí.

Dobrú chuť Vám prajeme !

Molnár Katalin

Katalin Molnár
Starostka Kazár



KRUMPLILASKA

Hozzávalók:

1 kg főtt krumpli, 60 dkg liszt, kevés só

Elkészítés:

A krumplit megfőzzük, krumplinyomón átnyomjuk, majd gyúrotáblán hagyjuk kihűlni. Összegyúrjuk a liszttel, a sóval, majd rudakat formálunk belőle. A rúdból darabokat vágunk le, melyeket 15 cm sugarú vékony körré nyújtunk. A masina tetején, vagy gázlapon, mindkét oldalát megsütjük és olvasztott zsírral megkenjük. Lekvárral, vagy túróval, tejföllel ízesítjük.



LASZKA Z KAZÁR

Száradniki:

1 kg gotowanych ziemniaków, 60 dkg mąki, sól do smaku

Przygotowanie:

Gotujemy ziemniaki, a następnie zgniatamy prasą do ziemniaków i zostawiamy do ostygnięcia na desce do ciasta. Po ostudzeniu wyrabiamy z mąką i solą kształtując ciasto w wałki. Z wałków kroimy kawałki, z których robimy cienkie krążki o średnicy ok. 15 cm. Na płycie pieca lub płytkach kuchenki gazowej pieczemy z obu stron i smarujemy smalcem, dżemem, białym serem lub śmietaną. Smacznego!



KAZÁR



ZEMIAKOVÉ LOKŠE



Zloženie:

1 kg varených zemiakov, 60 dkg múky, trochu soli

Postup:

Zemiaky uvaríme, pretlačíme a necháme vychladnúť na doske na váľkanie. K vychladnutým zemiakom pridáme múku a soľ, vypracujeme cesto a formulujeme z neho malé valčeky. Valčeky rozrežeme na 15 cm dlhé kúsky, ktoré rozvalkáme na okrúhly tvar. Na platni sporáka alebo na panvici po obidvoch stranách upečieme, potrieme domácou masťou a plníme lekvárom, tvarohom, alebo smotanou.



POTATO - 'LASKA'

Ingredients:

1 kg potato, 60 dkg flour, little salt

How to make it?

Cook the potato, mash it through potato-masher then let it cool down on a breadboard. Knead it with the flour, salt, then form bars from it. Cut some parts from the bar- lay them on into 15 cm thin circles. On the top of the oven or on a gas-stove bake the both side of it and grease it with melt fat. – flavouring it with jam, cottage cheese, curd.





SZILÉZIAI KNÉDLI

Hozzávalók:

1 kg főtt burgonya, 25 dkg burgonya, liszt (keményítő),
1 tojás, só

Elkészítés:

A megfőzött burgonyát ledaráljuk húsdarálóban vagy összenyomjuk krumplici présel, lehűtjük, összekeverjük a burgonya liszttel, beleütjük a tojást, hozzá tesszük a sót és gyorsan meggyűrjük. Lisztes kézzel kis knédli formálunk, kis bemélyedéssel. A knédli forrásban lévő sós vízbe tesszük és amikor felszínre jönnek tovább főzzük 8-10 percig. Az így elkészített knédli magában is fogyasztható szalonnával vagy köretként kiválóan alkalmas sült vagy párolt húsokhoz.



KLUSKI ŚLĄSKIE

Składniki:

1 kg ugotowanych ziemniaków, 25 dkg mąki ziemniaczanej, 1 jajko sól

Przygotowanie:

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub praskę, ostudzić, połączyć z mąką ziemniaczaną, wbić jajko, dodać sól i szybko wyrobić ciasto. Oprószonymi rękami formować małe kulki z wgłębieniem, wrzucić do osolonego wrzątku, a gdy wypłyną, zmniejszyć ogień i gotować 8-10 min. Polane stopioną słoninką mogą stanowić samodzielne danie. Są też znakomitą dodatką do pieczonego lub duszonego mięsa.



KUNIOW



EURÓPAI SZAKÁCSAKADÉMIA NŐKNEK



SLIEZSKE KNEDLE



Zloženie:

1 kg uvarených zemiakov, 25 dkg zemiakovej múky (múčny škrob), 1 vajce, soľ

Postup:

Uvarené zemiaky zomelieme na mäsovom mlynčeku alebo pretlačíme cez lis na zemiaky, necháme vychladnúť, zmiešame so zemiakovou múkou, pridáme vajčička, soľ a vypracujeme cesto. Pomúčenou rukou formujeme malé knedličky s malou jamkou. Knedlíky dáme variť do vriacej osolenej vody, kým nevyjdú na hladinu vody a ešte varíme ďalej 8-10 minút. Takéto hotové knedlíky môžete konzumovať aj s opraženou slaninou alebo ako prílohu k pečeným a k duseným mäsovým pokrmom.



'KNÉDLI' FROM SILESIA

Ingredients:

1 kg boiled potato, 25 dkg potato flour (starch), 1 egg, salt

How to make it?

Grind the boiled potato in meat-grinder or mash it with potato press, cool it mix it with potato flour, beat the egg into it, add the salt and knead it quickly. Form small 'knédli' with a hollow in it with floury hand. Put the 'knédli' into salty boiling water and when they come up, boil them for another 8-10 minutes. The 'knédli' can be served alone, with bacon or as garnish it is excellent to fried meat or stew.





SZILÉZIAI HÚSTEKERCS

Hozzávalók:

marha- vagy sertéshús: a szeletek számát az adagok nagyságához kell igazítani, ebben az esetben 6 vastagabb szelet, töltelék, hagyma: finoman megszórjuk a tekercs felületén, füstölt bacon szalonna – 1 csík egy tekercsre, só – ízlés szerint, bors – ízlés szerint, mustár – pl. 1 teáskanál 1 db. tekercsre, fehér cérna vagy hústú az összetűzéshez, zsír vagy margarin a tepszi aljára, víz a felöntéshez sütés közben

Elkészítés:

Hús: A húst kiklopfoljuk, sóval és borssal ízesítjük, az egyik oldalát vékonyan megkenjük mustárral. **Töltelék:** A töltelékét kétféleképpen készíthetjük el: húsdarálóban daráljuk angol szalonnát, hagymát, és a keletkezett masszát tesszük a szeletekre. Vékony szeletekre vágjuk a füstölt angol szalonnát, hagymát finom kokkára és elhelyezzük a szeleteken. **A tekercs formálása:** a szeleteket szorosan összetekerjük úgy, hogy a töltelék ne folyék ki és a tekercsket összekötjük fehér cérnával vagy hústúvel. **Sütés:** tepsiben felmelegítjük a zsírt, vagy margarint és abba helyezzük az elkészített tekercsket és mindkét oldalát átsütjük. Lassú tűzön fedél alatt sütjük puhára, időnként felöntve vízzel, hogy ne égjen le. Sütés után hagyjuk lehűlni és kiszedjük a cérnát. **Szós:** a szósz húslevesből készítjük. A húslevet a szitán átpréseljük és sűrítjük vízben elkevert búzaliszttal, utána csomómentesen hozzákeverjük a tejfölt.



ROLADY ŚLĄSKIE

Skladniki:

mięso wieprzowe lub wołowe - ilość plastrów zależy od porcji, w tym wypadku 6 grubszych plastrów.

Farsz: cebule-cienko posypać po całości rolady, boczek wędzony - 1 pasek na 1 sztukę rolady, sól-do smaku pieprz-do smaku, musztarda, np. po 1 łyżeczce na 1 sztukę rolady, **Dodatkowo:** biała nić lub szpikulec do spięcia rolad, tłuszcz, np margaryna na dno brytfanny, woda do podlewania rolad.

Przygotowanie:

MIĘSO: Mięso rozbić tłuczkiem. Przyprawić je solą i pieprzem jedną stronę i posmarować cienko musztardą. **FARSZ:** Farsz do rolad można robić na 2 sposoby, tj.: 1. zmielić w maszynce -boczek, cebulę, ogórki i taką masę nakładać na mięso lub 2. pokroić w



KUNIOW



ciénkie paski: boczek wędzony, a cebulę w drobną kostkę i tak to nałożyć na poszczególne kawałki mięsa. **ZWIJANIE ROLAD:** Zwijamy rolady ciasno w rulon, by farsz po bokach nam nie wypadł i jednocześnie owijamy je dokładnie nićmi białymi lub stosując szpikulec. **PIECZENIE ROLAD:** W brytfannie rozgrzać tłuszcz, np. margarynę i do tego włożyć przygotowane rolady i podsmażamy z dwóch stron. Pieczemy je na wolnym ogniu pod przykryciem, aż do miękkości, od czasu do czasu podlewając wodą, by się nie spaliły. Po upieczeniu, wyjmujemy rolady gdy ostygną ściągamy z nich dokładnie nitki lub szpikulec. **SOS:** Sos robimy z wywaru własnego. Powstały wywar przecedzamy przez sitko i zagęszczamy zawiesiną z mąki pszennej i wody, a następnie dodajemy śmietanę słodką, wcześniej ją hartując. Rolady podajemy z kluskami śląskimi i czerwoną (modrą) kapustą.



MEAT- ROLLS FROM SILESIA

Ingredients:

Beef or pork: The number of the cutlets should be adjusted to the size of the portion. In this case 6 thick cutlet

Filling: Onion: spread slightly on the surface of the roll

Smoked bacon - 1 strip for a roll, Salt - by taste, Pepper - by taste, Mustard - eg 1 teaspoon for a roll, White thread or meat-pin for stitching together, Fat or margarine at the bottom of the pan, Water while frying

How to make it?

Meat: Beat the meat, flavour it with salt and pepper, spread one side of the meat slightly with mustard.

Filling: We can make it in two different ways: Grind the English bacon and onion in meat grinder and put the mass on the cutlet. Cut the English bacon into thin cutlets, the onion into fine cubes and put them on the cutlets. **Making rolls:** Roll the cutlets tightly so the filling can not come out of it and tie the rolls with white thread or meat-pin. **Frying:** heat the fat or margarine in the pan and put the rolls in it. Fry both sides of them. Fry them soft under cover in economical fire, sometimes put water into it not to burn down. After frying let it cool down and take the thread out.

Sauce: It is made of meat-soup. The beef tea is pressed on sieve, make it thick by wheat flour stirred in water then add the cottage cheese to it.



SLIEZSKÉ MÄSOVÉ ZÁVINY



Zloženie:

Hovädzie alebo bravčové mäso, počet plátkov by mal závisieť od veľkosti dávky, v našom prípade 6 hrubších plátkov, plnka, cibuľa, ktorou jemne posypeme povrch závinu, údená slanina – 1prúžok na jeden závin, soľ - podľa chuti, korenie – podľa chuti, horčica – na jeden závin 1 čajová lyžička, mäsová ihla, alebo biela cverna na zviazanie, masť, alebo maslo do pekáča, voda na podlievanie

Postup:

Mäso vyklepeme, dochutíme soľou a korením, jednu stranu potrieme horčicou.

Plnka: Plnku môžeme pripraviť dvojakým spôsobom:

Na mäsovom mlynčeku zomelieme anglickú slaninu, cibuľu a touto zmesou plníme každý plátok mäsa. Údenú slaninu pokrájame na tenké rezance, cibuľu najemno nakrájame a to zvinieme do mäsa.

Formovanie závinov: Záviny zrolujeme tak, aby plnka z nich nevytekala a spojíme ihlou alebo cvernou.

Pečenie: V pekáči rozpálime masť alebo maslo, do toho vložíme rolády a opečieme z oboch strán. Potom pomaly dusíme pod pokrievkou, občas podlejeme vodou, aby neprihoreli. Keď sú hotové, necháme vychladnúť a odstránime cvernu alebo mäsovú ihlicu.

Omáčka: Omáčku pripravíme z mäsovej šťavy. Šťavu precedíme a zahustíme vodou a múkou. Nakoniec pridáme smotanu.





VÖRÖS KÁPOSZTA

Hozzávalók:

Közepes fej vörös káposzta, 2-3 szem angolbors, 1 babérlevél, 1 alma, 1 nagy hagyma, 3-4 szelet szalonna, só, bors, cukor, ecet

Elkészítés:

A káposztát szeleteljük, hozzáadjuk az angol borsot és babérlevelet. Összekeverjük reszelt almával, enyhén megsózzuk és keverjük. Forró vízbe tesszük és puhára főzzük. Főzés után kiöntjük a vizet és hagyjuk fedél nélkül. Hagymát és szalonnát (lehet zsír és tepertő) finom kockákra vágjuk és kisütjük. Melegen zsírral együtt összekeverjük a káposztával. Ízesítjük ecettel, cukorral, sóval és borssal.



MODRA KAPUSTA

Skladniki:

Nieduża główka czerwonej kapusty, 2-3 kulki ziela angielskiego, 1 liść laurowy, 1 jabłko, 1 duża cebula, 3-4 plastry słoniny, sól, pieprz, cukier, ocet – do smaku

Przygotowanie:

Kapustę poszatkować, dodać ziele angielskie, liść laurowy. Do tego zetrzeć jabłko, wszystko lekko posolić i wymieszać. Wlać wrzątek i gotować do miękkości. Wodę odcedzić, odstawić garnek z kapustą, nie przykrywać. Cebulę i słoninę (mogą też być skwarki i trochę smalczyku) pokroić na drobną kostkę i usmażyć. Gorące skwarki z cebulką i tłuszczem dodać do kapusty - wymieszać. Doprawić octem, cukrem, solą i pieprzem.



KUNIOW





ČERVENÁ KAPUSTA



Zloženie:

Stredne veľká červená kapusta, 2-3 ks anglického korenia, 1 bobkový list, 1 jablko, 1 veľká cibuľa, 3-4 plátky slaniny, soľ, korenie, cukor, ocot

Postup:

Kapustu nakrájame na tenké rezance, pridáme anglické korenie a bobkový list. Primiešame strúhané jablko a jemne osolíme. Dáme do horúcej vody a uvaríme, potom necháme trochu vychladnúť. Cibuľu a slaninu nakrájame na malé kocky a upražíme, horúce nalejeme na kapustu a pomiešame. Dochutíme octom, cukrom, soľou a korením.



RED CABBAGE

Ingredients:

Middle sized red cabbage, 2-3 English pepper, 1 bay leaf, 1 apple, 1 big onion, 3-4 slices of bacon ,salt, pep-per, sugar, vinegar

How to make it?

Cut the cabbage, add the English pepper and bay leaf. Mix it with the grated apple, salt it slightly and stir it. Put it into hot water and cook it soft. After cooking pour the water and let it be without cover. Cut the onion and bacon / fat or pork cracking/ into cubes and fry them out. Mix it with the cabbage while it is warm. Flavour it with vinegar, sugar, salt and pepper.





HARKÁCS



SZILVÁSGOMBÓC BURGONYATÉSZTÁBÓL

Hozzávalók:

600 g főtt, áttört burgonya, 200 g darás liszt, egy kevés só, 30 g vaj, 1 tojás, 80 g vaj a meglocsoláshoz, 120 g finom zsemlemorzsa, 40 g vaj a morzsa piritásához, 120 g porcukor, kb. 500 g szilva.

Elkészítés:

A héjában főtt burgonyát lehámozzuk, és áttörjük vagy lereszeljük. A langyos burgonyához hozzáadjuk a lisztet, sót, vajat meg tojást, és sima tésztát gyúrunk. Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, és négyszögekre vágjuk. Minden négyszög közepébe egy megtisztított, megmosott, érett szilvát teszünk. A tészta négy sarkát áthajtjuk a szilván, összenyomkodjuk, és gombóccá formáljuk. Forrásban lévő sós vízben 5 percig főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük, lecsurgatjuk, tálra tesszük, olvasztott vajjal meglocsoljuk. A 40 g vajon megpirítjuk a zsemlemorzsat, rászórjuk a gombócokra, és porcukorral megszórjuk.



KNEDLE ZE ŚLIWKAMI W CIEŚCIE ZIEMNIACZANYM

Składniki:

600 g gotowanych, zgniecionych ziemniaków, 200 g mąki krupczatki, odrobina soli, 30 g masła, 1 jajko, 80 g masła do polania, 120 g drobno mielonej bułki tartej, 40 g masła do przyrumienienia bułki tartej, 120 g cukru pudru, ok pół kilograma śliwek

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotowane w łupkach obieramy i gneciemy lub ścieramy na tarle. Do letnich jeszcze ziemniaków dodajemy mąkę, sól, masło i jajko, a następnie wyrabiamy na ciasto. Na posypanej mąką desce do ciasta rozwałkowujemy i wycinamy z ciasta czworokąty. W środek każdego czworokąta wkładamy umytą i dojrzałą śliwkę bez pestki. Rogi czworokąta zawijamy na śliwkę, zagniatamy i formujemy w kształt knedla. Gotujemy we wrzącej wodzie 5 minut. Ugotowane knedle wyjmujemy cedzakiem, po odcedzeniu nakładamy na talerz i polewamy roztopionym masłem. Bułkę tartą przyrumieniamy w 40 g masła i posypujemy na knedle wraz z cukrem pudrem.



SLIVKOVÉ GULKY ZO ZEMIAKOVÉHO CESTA



PLUM DUMPLINGS FROM POTATO-NOODLE

Zloženie:

600 gr uvarených, rozdrvených zemiakov, 200 gr polohrubej múky, štipka soli, 30 gr masla, 1 vajce, 80 gr masla na polievanie, 120 gr jemnej strúhanky, 40 gr masla pre opraženie strúhanky, 120 gr práškoveho cukru, cca 500 gr sliviek

Postup:

Zemiaky uvarené v šupke ošúpeme a rozdrvíme alebo nastrúhame. K vlažným zemiakom primiešame múku, sol, maslo, vajce a vymiesime jemné cesto. Dosku na miesenie posypeme múkou, cesto rozváľame a narežeme na štvorce. Na každý štvorec dáme jednu umytú, dozretú slivku. Štyri rohy cesta preklopíme cez slivku, postláčame a vyformujeme gulku. 5 minút varíme vo vriacej, osolenej vode. Precedíme, naložíme na tanier a polejeme rozpusteným maslom. Strúhanku opražíme na 40 gr masla, a spolu s práškovým cukrom nasypeme na gulky.



Ingredients:

600 g boiled, mashed potato, 200 g unbolted flour, little salt, 30 g butter, 1 egg, 80 g butter for sprinkling, 120 g fine breadcrumbs, 40 g butter for toasting the breadcrumbs, 120 g caster sugar, about 500 g plums

How to make it?

Peel off the potatoes boiled in their skin and mash it or file it. Give the flour, salt, butter and egg to the lukewarm potato and knead plain noodle. Lay it on a floured roll-board and cut it into squares. Put a washed, clean seasoned plum into the centre of each square. Fold the 4 corners of the noodle over the plum, push it and make dumplings from it. Cook it in boiling water for 5 minutes. Take them off with strainer, drip them and put them on plate and sprinkle them with melt butter. Toast the breadcrumbs in 40 g butter put all onto the dumplings and sprinkle them with caster sugar.





KRUMPLINUDLI MÁKKAL

Hozzávalók:

350 g főtt, áttört burgonya, 1 tojás, egy késhegynyi só, 150 g sima liszt, 120 g olvasztott vaj, 120 g őrölt mák, 120 g porcukor.

Elkészítés:

A héjában főtt, hámozott, áttört burgonyát, a tojást, sőt és a lisztet összegyúrjuk. A tésztát simára kidolgozzuk, és hosszú hengert sodrunk belőle. Feldaraboljuk, a darabokat vékony rudakká sodorjuk, kb. 2 cm hosszú nudlikra vágjuk, és tenyerünkkel megsodorjuk. Lobogva forró sós vízben kifőzzük, meglocsoljuk olvasztott vajjal, megszórjuk őrölt mákkal és porcukorral. Rázással összekeverjük, és mielőtt asztalra tesszük, tetejét meghintjük őrölt mákkal és cukorral. Azonnal tálaljuk.



PALUSZKI ZIEMNIACZANE Z MAKIEM

Składniki:

350 g gotowanych, zgniecionych ziemniaków, 1 jajko, odrobina soli – na koniec ostrza noża, 150 g zwykłej mąki, 120 g roztopionego masła, 120 g mielonego maku, 120 g cukru pudru

Przygotowanie:

Ugotowane w łupce, obrane, a następnie zgniecione ziemniaki wyrabiamy z mąką, jajkiem i solą. Dokładnie wyrabiamy ciasto i formujemy z niego długi wałek. Wałek dzielimy na kawałki, tak aby móc ręcznie formować paluszki o długości ok 2 cm. We wrzącej wodzie gotujemy, a następnie polewamy roztopionym masłem i przed podaniem na stół posypujemy makiem i cukrem pudrem. Podajemy natychmiast po przyrządzeniu.



ZEMIAKOVÉ ŠÚLANCE S MAKOM



Zloženie:

350 gr uvarených, rodrvených zemiakov, 1 vajce, štipka soli, 150 gr hladkej múky, 120 gr rozpusteného masla, 120 gr mletého maku, 120 gr práškového cukru



HARKÁCS

Postup:

Zemiaky uverené v šupke ošúpeme a rozdrvíme. Primiešame vajce, sol a múku a vymiesime jemné cesto. Šúlame dlhý valec. Narežeme na menšie kúsky a z nich našúlame tenké valceky. Z Valceky narežem na cca 2 cm šúlance. Varíme v oosolenej, vriacej vode. Precedíme, polejeme rozpusteným maslom, mletým makom a práškovým cukrom. Potrasením zmiešame. Hned servírujeme.



POTATO NOODLE WITH POPPY SEEDS

Ingredients:

350 g boiled, mashed potato, 1 egg, 1 pinch of salt, 150 g flour, 120 g melt butter, 120 g ground poppy seeds, 120 g caster sugar

How to make it?

Knead the peeled potatoes boiled in their skin, the egg, the salt and the flour. Work out the pasta smooth, make long roll from it. Cut it into pieces and spin them into thin sticks then cut them into 2 cms noodles and roll them with hands. Cook them in boiling salty water, sprinkle them with melt butter, sprinkle them with ground poppy seeds and caster sugar. Mix that by shaking and before putting it on the table sprinkle it with ground poppy seeds and sugar. Serve it immediately.





SALÁTA LEVES „SAUATA“

Hozzávalók: (4 személyre)

4-5 db burgonya, 1 l savanyú tej, 250 g tejföl, 2 dl tej, 2 ek sima liszt vagy rétes liszt, 200 g füstölt szalonna, 1 nagy fej fejes saláta, só

Elkészítés:

A megtisztított burgonyát felkockázzuk, sós vízben megfőzzük (kb. 1 l). Ezután beleöntjük az 1 l savanyú tejet, tejfölt, megkeverjük, ha kell egy kicsit besűrítjük tejszínnel és hozzáadjuk a felvágott salátákat és forraljuk. A füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk (kb. 3 mm), megsütjük, beleöntjük a levesbe és összeforraljuk.



ZUPA Z ZIELONEJ SAŁATY „SAUATA”

Składniki: (na 4 osoby)

4-5 szt ziemniaków, 1 litr kwaśnego mleka, 250 gr gęstej śmietany, 2 dl mleka, 2 łyżki mąki zwykłej lub tortowej, 200 gr. wędzonej słoniny, 1 duża główka zielonej sałaty, sól do smaku

Przygotowanie:

Obrane ziemniaki kroimy na kostkę i gotujemy w ok. 1 litrze wody z dodatkiem soli. Po zagotowaniu dodajemy 1 litr kwaśnego mleka, śmietanę i mieszamy. Jeśli zachodzi potrzeba zagęszczamy mąką z mlekiem i dodajemy pokrojoną sałatę i zostawiamy do zagotowania. Wędzoną słoninę kroimy na drobne kostkę (ok. 3 mm) zasmażamy, wlewamy do zupy i pozostawiamy do zagotowania. Smacznego!



LIPTOVSKA TEPLIČKA



ŠALÁTOVÁ POLIEVKA „ŠAUATA“



LETTUCE SOUP 'SAUATA'

Zloženie: (4 osoby)

4-5 ks zemiaky, 1 l Kyslé mlieko, 250 g Kyslá smotana, 2 dl mlieka, 2 lyžice hladkej múky, 200 g Udená slanina, 1 hlávkový šalát, Sol'

Príprava:

Očistené zemiaky nakrájame na kocky, dáme variť do osolenej vody (asi 1 l), keď sú mäkké, pridáme 1 l kyslého mlieka, smotanu- premiešame, môžeme zahustiť múkou rozmiešanou v mlieku, pridáme nakrájaný hlávkový šalát, varíme. Udenú slaninu nakrájame na drobné kocky (cca 3 mm), upražíme a nalejeme do polievky, necháme povrieť.



Ingredients: (for 4 people)

4-5 potato, 1 l sour milk, 250 g sour cream, 2 dl milk, 2 spoon flour or pastry flour, 200 g smoked bacon, 1 big head lettuce, Salt

How to make it?

Cut the clean potatoes into cubes, boil them in salty water (1 l). When it is boiled, pour the 1 l sour milk, sour cream into it. Stir it, if it is needed we can condense it with flour stirred in milk, and we can add the cut lettuce and boil it. Cut the smoked bacon into small cubes (3 mm) fry them pour them into the soup and boil it together.





GANCA

Hozzávalók: (4 személyre)

5-6 db burgonya, ½ kg rétes liszt, só, 200 g füstölt szalonna, 100 g kristálycukor

Elkészítés:

A meghámozott burgonyát kockákra vágjuk és sós vízben megfőzzük. Ha megfőtt a közepében fakanállal helyet csinálunk a lisztnek, beleöntjük nem keverjük még össze. 2-3 percig letakarjuk fedővel. Utána a vizet leöntjük róla fakanállal kidolgozzuk a sűrű tésztát és kiszaggatjuk. (1,5-2 cm). A füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk, megsütjük és a gancára öntjük. Ízlés szerint sózzuk, vagy cukrozzuk. Összekeverjük és tálaljuk.



KLUSECZKI ZIEMNIACZANE Z OMASTĄ „GANCA”

Składniki: (na 4 osoby)

5-6 szt. ziemniaków, ½ kg mąki tortowej, sól, 200 gr słoniny wędzonej, 100 gr cukru

Przygotowanie:

Obrane ziemniaki kroimy na kostki i gotujemy w wodzie z dodatkiem soli. Po ugotowaniu w środku drewnianą łyżką robimy wgłębienie na mąkę, wsypujemy w dołek mąkę i nie mieszając zostawiamy pod pokrywką na ok. 2-3 minuty. Następnie odcedzamy wodę i drewnianą łyżką ugniatamy gęste ciasto, które drobimy na kluseczki o wielkości 1,5 – 2 cm. Wędzoną słoninę kroimy na małe kostki, opiekamy i zalewamy na kluseczki. Dosalamy do smaku lub słodzimy. Po zamieszaniu podajemy.



**LIPTOVSKA
TEPLIČKA**



ZAVÁRANCE

Zloženie: (4 osoby)

5-6 ks zemiaky, ½ kg hrubej múky, Soľ, 200 g Údená slanina, 100 g Kryštálový cukor

Príprava:

Očistíme zemiaky, pokrájame na kocky a uvaríme v osolenej vode. Keď sú zemiaky uvarené, do stredu urobíme vareškou jamku nasypeme múku- nemiešame. Necháme povariť 2-3 minúty. Potom vodu scedíme a vymiešame husté cesto, z ktorého natrháme malé kúsky (1,5-2 cm). Údenú slaninu nakrájame na malé kocky (3 mm), sprážime a polejem ňou cesto a posypeme kryštálovým cukrom, podľa chuti dosolíme, premiešame a podávame.



GANCA

Ingredients: (for 4 people)

5-6 potato, ½ flour, salt, 200 g smoked bacon, 100 g sugar

How to make it?

Cut the peeled potato into pieces and boil it in salty water. When it cooked ready make place for the flour in the middle of it with a wooden spoon, but do not stir it yet. Cover it for 2-3 minutes. Then pour the water from it, work out the thick noodle with wooden spoon and cut it out. (1,5-2 cm) Cut the smoked bacon into small cubes, fry it and put it onto the 'ganca'. Salt or put sugar on it. Mix and serve it.





LIPTOVSKÁ TEPLIČKA



TEPLICEI PIROG

Hozzávalók: (4 személyre)

½ kg rétesliszt, 1 tojás, víz, só, 250 g zsemlemorzsa, 100 g vaj (olaj), 250 g kemény lekvár

Elkészítés:

Lisztből, tojásból, vízből tésztát gyúrunk, kidolgozzuk, hogy ne ragadjon a gyúrotáblán, de ne legyen kemény sem, kinyújtjuk kb. 0,5 cm-esre és felkockázzuk. A kocka felére lekvárt teszünk, ráhajtjuk a másik felét, széleit összenyomjuk. Csinálhatunk háromszög-, vagy téglalakúakat is. A pirogokat lobogó sós vízben kifőzzük. Amikor feljönnek a víz tetejére leszűrjük. A zsemlemorzsát olajon megpirítjuk. A végén hozzáadunk kb. 100 g vajat, vagy olajat. Ízesítésként tehetünk bele cukrot is. Könnyedén átforgatjuk benne a pirogokat és tálaljuk.



CIEPLICKIE PIEROGI

Składniki: (na 4 osoby)

½ kg mąki tortowej, 1 jajko, woda, sól, 250 gr bułki tartej, 100 gr masła (oleju), 250 gr twardej marmolady

Przygotowanie:

Z mąki, jajka i wody ugniatamy ciasto na desce uważając żeby się nie przyklejało, a także żeby nie było zbyt twarde. Rozwałkujemy ciasto na grubość ok 0,5 cm i kroimy na kwadratowe plasterki. Na połowę plasterka kładziemy marmoladę, zaginamy drugą połowę i zaginamy brzegi. Pierogi zaklejamy na kształt trójkąta lub prostokąta. Pierogi gotujemy we wrzącej wodzie z dodatkiem soli do czasu gdy wypłyną na powierzchnię, a wtedy je odcedzamy. Bułkę tartą przyrumieniamy na oleju i dodajemy na koniec jeszcze 100 gr masła lub oleju. Do smaku można dodać odrobinę cukru. Pierogi lekko obracamy w posypce i podajemy.



TEPLICKÉ PIROHY



Zloženie: (4 osoby)

½ kg polohrubej múky, 1 vajce, Voda, Soľ, 250 g strúhanky, 100 g maslo (Olej), 250 g Lekvár- hustý

Príprava:

Z múky, vajička a vody urobíme cesto, vymiesime tak, aby sa nelepilo na dosku ,ale nie príliš tuhé, rozvaľkáme asi na hrúbku 0,5cm, pokrájame na štvorčeky. Do stredu štvorčeka dáme asi lyžicu lekváru, cesto preložíme, rohy zatlačíme, robíme trojuholníky alebo obdĺžniky. Pirohy varíme vo vriacej osolenej vode, keď vyplávajú na povrch , necháme ešte povrieť a scedíme. Strúhanku opražíme na oleji do ružova, nakoniec pridáme asi 100g masla (olej), na zjemnenie chuti môžeme dochutiť cukrom. Zľahka premiešame a podávame.



PIROG FROM TEPLICE

Ingredients: (for 4 people)

½ kg flour, 1 egg, water, salt, 250 g breadcrumbs, 100 g butter (oil), 250 g tough jam

How to make it?

Knead noodle from flour, egg, water, work it out in order not to stick on the breadboard, but it must not be tough as well, lay it on about 0,5 cm and cut it into cubes. Put some jam on the half of the cube, fold the other half onto it, press the edges of it. We can make triangular and rectangular from it. Cook the 'pirog' in boiling salty water. When they come up to top, strain it. Toast the breadcrumbs in oil, add about 100 g butter or oil to it at the end. We can put sugar into it-for the taste. Turn the pirogs in it easily and serve it.





FRGÁL

Ez egy családi recept alapján készült házi sütemény. Elmondásuk szerint, minden háztartásban ezt a süteményt sütötték. Régebben maffinnak nevezték, de mivel sokszor nem sikerült a süteményük, mérgükben kidobták és frgáloknak nevezték el kínjukban. Így terjedt el az elnevezése Liptálban és környékén a népszerűsége a süteménynek. A recept és a töltelék mindig 10 frgálhoz van megadva.

Tészta hozzávalói:

1 kg rétes liszt, 10 dkg élesztő, 6 tojás sárgája + 2 egész tojás, 25 dkg vaj, 1 dl olaj, 4 dl tej, só, 1 cs. vanília cukor, 25 dkg porcukor, reszelt citromhéj

Elkészítése:

A tejből és az élesztőből kovászt készítünk. A tojást a vajjal kikeverjük, hozzáadjuk a többi hozzávalót + a kovászt. A tésztát simára kidagasztom. Körülbelül egy óráig keleszttem, közben elkészíthetem a tölteléket bele. Ha a tészta megkelt 10 egyforma részre osztjuk és egyenként, kivajazott (olajozott) tepsibe rakjuk. Egy kis idő után kinyújtjuk a tésztákat és a kinyújtott szeleket tojással megkenjük.

Túrós töltelék:

2,20 kg túró, 35 dkg porcukor ízlés szerint, 1 vanília cukor, 10 dkg mazsola, reszelt citromhéj
Ezeket összekeverjük és rákenjük a kerekre nyújtott tésztákra.

Körte töltelék:

1,60 kg szárított körtét megfőzünk, leszedjük a héját és ledaráljuk. A ledarált masszába ízlés szerint teszünk cukrot, 2 leveses kanál őrölt badiánt ha sűrű a töltelék a körte levéllel lehet hígítani.

Morzsálás:

A frgált mindig beszórjuk morzsával, ami ezekből az alapanyagokból készül:
60 dkg sima liszt, 40 dkg porcukor, 40 dkg vaj (olaj), 1 csomag vanília cukor, reszelt citromhéj

Ezekből az alapanyagokból tésztát gyúrunk és rámorzsoljuk a még nem megsült kalácsra (tésztára). 220 C sütőben sütöm 7-10 percig. Ha a szélei aransárgára sülték, akkor kivesszük a tepsit a sütőből. Miután kihűlt a süteményünk lecsúsztatjuk a tepsiről és meglocsoljuk, vagy bekenjük mázzal.



LIPTÁL

Máz:

25 dkg vaj, 1 csomag vanília cukor, 1,5 dl rum, porcukor, ízlés szerint

Az olvasztott vajba belerakjuk a hozzávalókat, és meglocsoljuk vele a süteményt. (Lehet zsákból is locsolni, az attól függ, milyen ügyes a gazdasszony.) A süteményt lehet még mással is tölteni nem csak túróval és körtével, hanem mákkal, barackkal, lekvárral, vagy lehet kombinálni még sokféle gyümölccsel - kinek mi tetszik.



VALAŠKÉ FRGÁLY

To rodzinna recepta na domowe ciasto. Według opowieści ciasto to pieczono w każdym gospodarstwie domowym. Wcześniej nazywano je „Muffin” ale dlatego, że często się nie udawało i ze złości „fruu” wyrzucali, dlatego nazwa frugały. W ten sposób rozpowszechniła się nazwa i samo ciasto w Liptál i okolicy.

Recepta i nadzienie zawsze na 10 sztuk frugałów.

Składniki ciasta:

1 kg mąki tortowej, 10 dkg drożdży, 6 żółtek z jajek + 2 jajka w całości, 25 dkg masła, 1 dl oleju, 4 dl mleka, sól, 1 opakowanie cukru waniliowego, 25 dkg cukru pudru, tarta skórka z cytryny

Przygotowanie:

Z mleka i drożdży przygotowujemy zakwas. Ucieramy masło z jajkami i dodajemy resztę składników oraz zakwas. Ciasto wyrabiamy na gładko. Na ok. godzinę zostawiamy do wyrośnięcia, a w międzyczasie przygotowujemy nadzienie. Jak już ciasto wyrośnie dzielimy go na 10 równych części i układamy w posmarowanej masłem (olejem) brytfannie. Po upływie krótkiego czasu rozwałkujemy kawałki ciasta (w zależności od brytfanny – ja widziałam okrągłe brytfanny) a brzegi smarujemy jajkiem.

Nadzienie z sera

2,20 kg sera białego, 35 dkg cukru pudru według smaku, 1 opakowanie cukru waniliowego, 10 dkg rodzynek, utarta skórka z cytryny

Składniki mieszamy i nakładamy na okrągłe rozwałkowane ciasto.

Nadzienie gruszkowe:

1,60 kg suszonej gruszki gotujemy i obieramy ze skórki a następnie mielimy, do powstałej masy gruszkowej według uznania dodajemy cukru, dodajemy 2 łyżki do zupy mielonego badianu, jeśli nadzienie jest zbyt gęste rozcienzamy sokiem z gruszki.

Posypka:

frygały zawsze posypujemy posypką, której składniki podajemy poniżej: 60 dkg zwykłej mąki, 40 dkg cukru pudru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 40 dkg masła (oleju), utarta skórka z cytryny

Z tych składników wyrabiamy ciasto i posypujemy nim jeszcze nie upieczone ciasto (kołacz). Ciasto pieczemy ok 7-10 minut w piekarniku o temperaturze 220 °C. Kiedy brzegi są wypieczone na kolor złoty wyciągamy ciasto z piekarnika. Po wyciągnięciu z piekarnika pozostawiamy w brytfannie do wystygnięcia, a następnie wyjmujemy z brytfanny i polewamy polewą jak poniżej:

Polewa:

25 dkg masła, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1,5 dl rumu, cukier puder do smaku

Do roztopionego masła dodajemy składniki i polewamy ciasto – można też polewać z torebki o uciętym rożku w zależności od tego jak sprytna jest gospodyni. Ciasto można też nadziewać innym nadzieniem, nie tylko serem i gruszką. Można użyć maku, dżemu brzoskwiniowego, albo domieszać również inne owoce – według upodobania.





VALAŠSKÉ FRGÁLY



Recept je převzat z rodinného kuchařky. Pekly podle něj hospodyňky téměř v každé chalupě. Dříve se těmto pochoutkám říkalo vdolky a frgály byly ty vdolky, které se nepovedly. V dnešní době se ujal právě název frgály a ty z Liptálu jsou u nás obzvlášť oblíbené a vždy první vyprodány. Rozpis je na těsto i náplně vždy na 10 frgálů.

Těsto:

1 kg polohrubé výběrové, 10 dkg droždí, 6 žloutků + 2 celá vejce, 0,25 kg hery, 0,1 l oleje, 0,4 l mléka, sůl, 1 vanilkový cukr, 0,25 kg cukr mletý, citrónová kůra.

Postup: Z kvasnic a vlažného mléka připravíme kvásek. Smícháme vejce s tukem, přidáme ostatní suroviny + kvásek. Těsto dobře vymísíme, aby bylo hladké. Necháme vykynout – asi hodinu a připravíme náplně. Vykynuté těsto rozdělíme na deset stejných dílů a každý díl položíme na vymazaný plech, po chvíli rozválíme a kraje regálů potřeme rozšlehaným vejcem.

Tvarohová náplň: 2,20 kg tvarohu, cukr mletý – asi 35 dkg (dle chuti), 1 vanilkový cukr, vejce celá – 9 ks, rozinky - 10 dkg, citrónová kůra. Vše smícháme a natřeme na těsto rozválené na kulatém plechu.

Hrušková náplň: 1,60 kg sušených hrušek uvaříme, očistíme a pomeleme. Do rozemleté hmoty přidáme cukr dle chuti, badyán mletý – asi 2 polévkové lžíce. Směs na správnou hustotu doředíme vodou z vařených hrušek.

Drobení: Vdolky vždy posypáváme tzv. drobením, které připravíme z následujících surovin: 60 dkg hladká mouka, 40 dkg cukr mletý, 40 dkg tuk (hera + máslo), 1 vanilkový cukr, citrónová kůra

Z připravených surovin vytvoříme hnětením posýpku a nasypeme na pomazané neupečené koláče. Pečeme v předehřáté troubě na 220 stupňů 7-10 minut. Koláče vyjme, až je okraj i posýpka nazlátlé. Koláče necháme vychladnout, studené sundáme z plechu a připravíme si polevu.

Poleva: 0,25 másla, 1 vanilkový cukr, 1,5 dcl rumu. Dle chuti můžeme osladit mletým cukrem. Do rozpuštěného másla vmícháme ostatní ingredience a peroutkou potíráme studené vdolky. /Je možné také stříkat ze sáčku – dle zručnosti kuchařky/.



LIPTÁL

Podle zájmu můžeme péct koláče nejen tvarohové a hruškové, ale i makové, meruňkové a povídkové a jiné či kombinovat různé druhy ovoce dle chuti.



VALASSKÉ FRGÁLY

It is a family cake made by a family recipe. They say that this cake was baked in every family. It was called muffin in the old times. But because they could not be made properly many times they throw them out with anger and started to call the cake: Frgály. So this name became common and popular in Liptál and in the surroundings.

The recipe and the fillings are always given to 10 frgály.

The ingredients of the noodle:

1 kg flour, 10 dkg yeast, 6 eggs yolk, 2 eggs, 25 dkg butter, 1 dl oil, 4 dl milk, salt, 1 p vanilla sugar, 25 dkg castor sugar, grated lemon peel

How to make it?

Knead dough (leaven) from milk and yeast. Stir the eggs with the butter, add the other ingredients and the leaven to it. Knead the noodle into smooth. It should be leavened for about 1 hour – make the filling meanwhile. After the noodle has leavened make 10 equal parts from it and put each into a buttered (oiled) pan. After a short time, roll the noodles (depending on the pan – I saw round one) and spread egg on the surface of the noodles.

Filling with cottage cheese

2,20 dkg cottage cheese, 35 dkg castor sugar, 1 p vanilla sugar, 10 dkg raisin, grated lemon peel
Stir these and spread on the round – rolled noodles.

Pear filling:

1,60 kg desiccated cooked pear – peel off the skin and grind them. Put some sugar into the grinded mixture according to your taste, 2 spoon grinded – „badián”. If the filling is too thick, it can be diluted with the pear juice.

Crumbing:

The Frgály should be crumbed – that is made from these ingredients:

60 dkg flour, 40 dkg castor sugar, 40 dkg butter (oil), 1 p vanilla sugar, grated lemon peel

Knead noodle from these ingredients and crumb it on the not baked- noodle. Bake it in the oven (220 C) for 7-10 minutes. When the edges are baked into gold brown – take it out from the oven. Let it become cold on the pan, slide it from the pan and spread it with the coating.

Coating:

25 dkg butter, 1 p vanilla sugar, 1.5 dl rum, castor sugar – according to taste

Put the ingredients into the melted butter and spread the cake with it (it is also possible to spread from the bag – depending on the cook skills...). The noodle can also be filled with poppy seeds, apricot, jam, and other fruits – according to taste.





PACALPÖRKÖLT DISZNÓKÖRÖMMEL ÉS FÜSTÖLT SZALONNÁVAL

Hozzávalók:

20 kg pacal, 25 db disznóköröm, 2 kg füstölt szalonna, 2 l olaj, 3 kg paprika, amiből legalább 1 piros, 3 kg paradicsom, 6-7 kg hagyma, 20 gerezd fokhagyma, 25 dkg csemegepaprika, 6-7 kg pityóka (krumpli), 5 tasak babérlevél, 3-4 dkg őrölt bors, 1,5 dl köménymag (lehetőleg őrölve), 25-30 dkg só, 1 üveg Erős Pista, vagy más csípőspaprika

Elkészítés:

A pacal vásárlására figyeljünk oda, bár ezt talán kár is mondani, a legjobban a pacal tisztaságára kell összpontosítani: a sárgás, zöldes, barnás árnyalatokat kerüljük. Csak a hófehér pacal némi vajszerű árnyalattal elfogadott. Disznókörömöt lehetőleg perzseltet vegyünk és ne forrázottat. A pacalt kibontjuk, majd egy-két deci ecetben átmoszuk kétszer-háromszor, végül vízzel öblítjük le. 5-6 cm hosszú és 1 cm széles csíkokra vágjuk a pacalt majd nyitott edényben odatesszük sós vízben főni. Fontos a nyitott edény, mert a pacal veszít sajtáságos illatából és így könnyebben barátkoznak vele azok is akik eddig nem ismerték. A főzés 4-5 órát is eltarthat. Főzés közben a vizet többször is pótolni kell, mikor kész van, a vizet leszűrjük. A pacal akkor van rendesen előfőzve ha könnyedén harapható. A pacallal párhuzamosan egy másik zárt edényben 5 gerezd fokhagymával 12 dkg sóval és néhány babérlevéllel főni tesszük a 25 db körömöt is. Egy másik edényben barnára pirítjuk a kockára vágott füstölt szalonnát. A körömet addig főzzük míg az apró csontok is mind leválnak a bőrkéről és a kötőszövetéről. A levet leszűrjük beletöltjük a megpirított füstölt szalonnát. Miután a levet leszűrtük a köröm kis hűlés után fogyasztható. A hagymát apróra vágva a szintén apróra vágott paprikával 2 liter olajjal üvegesre pirítjuk. Aztán hozzáadjuk az apróra vágott paradicsomot (ha ügyes nő is van a csapatban meg is hámozhatja) a maradék fokhagymát, babérlevelet és a körömlévet a szalonnával. Aztán addig kevergetjük bele a csemegepaprikát amíg szétfő a paradicsom, majd hozzáadjuk a pacalt. Ezután ízesítünk, csak sóval, borssal és csípőssel. Mielőtt hozzáadjuk a 2*2 cm-es kockákra vágott krumplit belekeverjük a köménymagot is. A maszszában a krumpli hamar megpuhul és már fogyasztható is.



KŐRISPATAK



DRŽKOVÝ PERKELT S BRAVČOVÝMI NOŽIČKAMI A S ÚDENOU SLANINOU



Zloženie:

20 kg hovädzích držiek, 25 ks bravčových nožičiek, 2 kg údenej slaniny, 2 l oleja, 3 kg papriky / z toho aspoň 1 kg červenej/, 3 kg paradajok, 6-7 kg cibule, 20 strúčikov cesnaku, 25 dkg mletej červenej papriky, 6-7 kg zemiakov, 5 bal. bobkového listu, 3-4 dkg mletého čierneho korenia, 1,5 dl mletej rasce, 25-30 dkg soli, štiplavá paprika podľa chuti

Postup:

Úžasným gastronomickým výtvorom našej partie je držkový perkelt, ktorý pripravujeme sústavne a s veľkou obľubou pri rôznych príležitostiach. Môžu ho konzumovať židia aj moslimovia, avšak hindovia zostanú hladní... Neodporúčame tým, ktorí držia odtučňovaciu kúru, vegetariánom, ani tým, ktorí sa boja, že sa im zvýši hladina cholesterolu. Základom tejto špeciality je hovädzí žalúdok. V úvode by som veľmi nechcel konkretizovať, len zdôrazním, že pre nás je držkový perkelt alfou aj omegou všetkých akcií. Musím povedať, že držkový perkelt pripravujeme veľmi radi, lebo pre nás to znamená viacdnový sviatok. A čo je najdôležitejšie, že si ho vieme veľmi jednoducho a chutne pripraviť. Vôbec nesmrdí a dá sa s pôžitkom konzumovať. Naším najväčším problémom je iba to, aby sme mali čo oslavovať. Ale, chvála Bohu, vždy je nejaká príležitosť. Vtedy nám vždy napadne, že DRŽKOVÝ PERKELT Pravý držkový perkelt nekupujeme v obchode a nevejeme ho do hrnca ako polotovar z konzervy, ale si ho pripravíme sami. Držky najprv predvaríme, niekoľkokrát zlejeme vodu a potom pripravujeme ako bravčový alebo hovädzí guláš. Množstvo porcií je neobmedzené.





FLAKI NA NÓŽKACH

WIEPRZOWYCH

Z WĘDZONĄ SŁONINĄ

Składniki:

20 kg flaków, 25 szt nóżek wieprzowych, 2 kg wędzonej słoniny, 2 litry oleju, 3 kg papryki w tym jedna czerwona, 3 kg pomidorów, 6-7 kg cebuli, 20 ząbków czosnku, 25 dkg papryki delikatesowej w proszku, 6-7 szt ziemniaków, 5 torebek liścia laurowego, 3-4 dkg pieprzu mielonego, 1,5 dl kminku (najlepiej mielonego), 25-30 dkg soli, 1 słoiczek ostrej papryki „Erős Pista” lub innej.

Przygotowanie:

Przy zakupie flaków zwróćmy odpowiednią uwagę na kolor i czystość surowca – jakkolwiek szkoda o tym wspominać bo i tak wszyscy wiedzą – unikajmy żółtych, zielonych, brązowych pasemek: do przyjęcia są tylko flaki o kolorze śnieżno białym, ewentualnie w kolorze masła. Nóżki wieprzowe według możliwości należy kupić opalane, a nie oparzone wrzątkiem. Flaki rozpakowujemy, a następnie 2-3 razy myjemy w 1-2 dl octu po czym opłukujemy wodą. Flaki tnjemy na paski o długości 5-6 cm i szerokości 1 cm i gotujemy w zasolonej wodzie w odkrytym naczyniu. Ważne żeby naczynie było odkryte bo wtedy flaki tracą charakterystyczny zapach, przez co osoby uprzedzone i nie znające flaków będą mogły z apetytem skosztować. Gotowanie może trwać 4-5 godzin. W czasie gotowania uzupełniamy wielokrotnie wodę, kiedy gotowanie jest zakończone odcedzamy wodę. Flaki wtedy są dobrze ugotowane jeśli łatwo można je pogryźć. Równoległe do gotowania flaków w drugim zamkniętym garnku gotujemy 25 szt nóżek wieprzowych z 12 dkg soli, kilkoma liśćmi laurowymi i 5 ząbkami czosnku. Jeszcze w innym naczyniu opiekamy na brązowo wędzoną słoninę pokrojona w kostkę. Nóżki gotujemy aż do momentu, kiedy nawet najmniejsze kosteczki oddziela się od warstwy skóry i tkanki. Wywar odcedzamy i dodajemy do niego opieczoną wędzoną słoninę. Po odcedzeniu wywaru i po ostygnięciu nóżki są gotowe do spożycia. Cebule kroimy na drobno i z drobno pokrojoną papryką pieczemy do czasu gdy stanie się przezroczysta. Wtedy dodajemy pomidory również pokrojone na drobne kawałki (jeśli w towarzystwie jest dobra gospodyni to obierze pomidory ze skórki), dodajemy jeszcze pozostały czosnek, liść laurowy oraz wywar z nóżek z wędzoną słoniną. Następnie domieszkujemy paprykę w proszku i kiedy pomidory się rozgotują dodajemy flaki. Doprawiamy tylko solą, pieprzem i ostrą papryką. Zanim dodamy pokrojone w kostkę 2 x 2 cm ziemniaki wsypujemy kminek. Dodane ziemniaki szybko miękają i flaki są gotowe do podania na stół.





TRIPE-STEW WITH PIG-NAIL AND SMOKED BACON

Ingredients:

20 dkg tripe, 25 pieces of pig nail, 2 l oil, 3 kg paprika- at least 1 red, 3 kg tomato, 6-7 kg onion, 20 cloves of garlic, 25 dkg delicacy paprika, 6-7 kg potato, 5 bags bay leaf, 3-4 dkg ground pepper, 1,5 dl caraway-seeds (ground), 25-30 dkg salt, 1 bottle of "ERŐS PISTA" or other hot paprika

How to make it?

Be careful with choosing the tripe, the most important thing is: how clean the tripe is- avoid the yellow, green, brown ones. Only the snow-white tripe with a small cream-shade can be accepted. Buy scorched pig nails and not scalded ones-if it is possible. Open the tripe and wash it in 1-2 dl vinegar 2-3 times and scour it with water. Cut the tripe into 5-6 cms wide shreds and cook them in salty water-without dish cover. The open dish is important because the tripe is losing its special smell – those who have never known it can get information about it. The cooking can last for 4-5 hours. The water should be added to and when it is ready strain the water. The tripe is cooked ready if it can be bit easily. At the same time cook the 25 pig nails in another covered pot with 5 cloves of garlic, 12 dkg salt, some bay leaves. Toast the chopped cut smoked bacon in another pot. Cook the nails until the small bones can come off the skin. Strain the juice, the pig nail can be eaten after cooling down. Toast the chopped onion with chopped paprika in 2 l oil. Then add the chopped tomato (a skillful woman can peel them) the garlic, the bay-leaves and the nail juice with bacon. Then stir the delicacy paprika-till the potato cooks ready and add the tripe. After put salt pepper and hot paprika to taste. Before adding the potato cut into 2 cms cubes, stir the caraway-seeds as well. The potato becomes soft in the mixture, and can be eaten immediately.





KAINUU



TEJSZÍNES LAZACLEVES

Hozzávalók:

600 g lazac, 800 g krumpli, 1-2 fej hagyma, 1 liter víz, 2 halléckocka (vagy hallevet lehet főzni a lazac fejéből és gerincéből), 2 dl tejszín, 100 g vaj, fehér bors, fekete-bors, vagy citrombors, kis köteg kapor, só

Elkészítés:

Forrald fel fel a vizet és benne a halléckockákat. Keverd bele az apróra vágott hagymát és borsot. Hámozd meg a krumplit és aprítsd kockákra. Tedd bele a lébe és főzd majdnem puhára. Húzd le a lazac bőrért és szeleteld fel a filet 2x2 cm kockákra. Add hozzá a léhez és párold készre (kb. 5 perc). Végül keverd a leveshez a tejszínt és az olvasztott vajat. Szórd meg apróra vágott kaporral és újhagyma szárának zöldjével. Kínáld friss kenyérlángossal vagy rozskenyérral.



ZABIELANA ZUPA Z ŁOSOSIA

Składniki:

600 g łososa, 800 g ziemniaków, 1-2 cebule, 1 litr wody, 2 kostki zupy rybnej (taki wywar można również sporządzić gotując głowy i kręgosłupy łososi), 2 dl śmietany, 100 g masła, Biały, zielony lub czarny pieprz do smaku, Mała wiązka kopru, Sól do smaku

Przygotowanie:

Gotujemy wodę z kostkami zupy rybnej. W trakcie gotowania dodajemy drobno pokrojoną cebulę i pieprz. Obieramy ziemniaki i kroimy je w kostkę. Pokrojone w kostkę ziemniaki wrzucamy do gotującej się zupy i gotujemy prawie na miękko. Ściągamy następnie skórkę z łososa i filety kroimy na kostki o przekroju ok. 2x2 cm. Dodajemy do zupy i pozostawiamy pod parą na około 5 minut. Do zupy dodajemy śmietanę i roztopione masło, a następnie posypujemy drobno pokrojonym koperkiem lub zieloną cebulką. Podajemy z podpiłykiem jęczmiennym lub chlebem żytnim.



LOSOSOVÁ POLIEVKA SO SMOTANOU



Zloženie:

600 g lososa, 800 g zemiakov, 1-2 cibule, 1 liter vody, 2 rybie kocky, 2 dl smotany, 100 g masla, biele korenje, čierne korenje, citrónové korenje, malý zväzok kôpru, soľ



Príprava:

Dáme zohriať vodu s rybími kockami, vložíme do nej nadrobno posekanú cibuľu a korenie. Očistíme zemiaky a pokrájame na malé kocky. Položíme do vriacej vody a necháme zovrieť. Odstránime z lososa kožu a nakrájame na malé 2x2cm kocky, pridáme do polievky a varíme cca 5 min. Nakoniec pridáme smotanu a rozpustené maslo, posekaný kôpor, cibuľovú vňať. Polievku môžeme podávať s ražným chlebom alebo lángošovým chlebom.



CREAMY SALMON SOUP

Ingredients:

600 g salmon, 800 g potato, 1-2 onion, 1 l water, 2 fish soup cube (or cook fish soup from the salmon's head and backbone), 2 dl cream, 100 g butter, white pepper, black pepper, or lemon pepper, small tie of dill, salt

How to make it?

Boil the water with the fish soup cube. Put the onion and pepper cut in small bits- into it. Peel the potato and cut it into small cubes. Put them into the soup and cook it close to soft. Take the salmon's skin off and cut into 2cms cubes. Give it to the liquid and braise it ready about 5 min. At last stir the cream and melt butter to the soup. Sprinkle it with dill- cut into small bits- and onion stalk. Serve it with fresh scone-bread or rye bread.





KAINUUI LÁNGOSKENYÉR (ÁRPAKENYÉR)

Hozzávalók:

5 dl víz, 1 teáskanál só, ¼ csomag élesztő (kb. 15 g),
kb. 8,5 dl durvaörlésű árpaliszt

Elkészítés:

Keverd langyos vízbe az élesztőt, sót és lisztet. Gyúrj 1-2 cm vastagságú kerek lángosokat. Hagyd egy kicsit pihenni kendő alatt. Süsd 300 °C fokos sütőben 10-20 percig a sütő hatékonyságától függően.



CHLEB – PODPŁOMYK Z KAINUU

Száradniki:

5 dl woda, 1 łyżeczka do herbaty soli, ¼ kostki drożdży
(ok. 15 g), Ok. 8,5 dl grubo mielonej mąki j czmiennej

Przygotowanie:

W letniej wodzie mieszamy drożdże i mąkę z dodatkiem soli. Z wyrobionego ciasta kształtujemy okrągłe podplomyki o grubości ok. 1-2 cm. Tak przygotowane podplomyki zostawiamy do wyrośnięcia pod serwetą. Podplomyki pieczemy w piekarniku o temperaturze 300 °C przez 10-20 minut w zależności od mocy piekarnika.



KAINUU



KAINNUULSKÝ LÁNGOŠOVÝ CHLIEB (JAČMENNÝ CHLIEB)



SCONE-BREAD FROM KAINUU (BARLEY BREAD)

Zloženie:

5 dl vody, 1 čaj. lyž. Soli, ¼ bal. droždia (asi 15 g),
cca 8,5 dl pšeničnej múky hrubej

Príprava:

Do vlažnej vody vložíme droždie, soľ a múku z cesta
vyvaľkáme 1-2 cm hrubé okrúhle lángoše necháme ich
troška oddýchnuť pečieme v rúre pri 300 stupňoch °C
10-20 min.

Ingredients:

5 dl water, 1 teaspoon of salt, ¼ packet of
yeast (15 g), about 8.5 dl rough barley
flour

How to make it?

Stir the yeast, the salt and the flour into a
lukewarm water. Knead 1-2 cm thick round
scones. Let it rest under a cloth. Bake it in
300 celsius oven for 10-20 minutes depen-
ding on the efficiency of the oven.





MARJAVELLI – VÖRÖSÁFONYÁS DESSZERT

Hozzávalók:

½ liter burgonya, 2 liter víz, 4-6 dl vörösfonyapép, 200 g rozsliszt, 1 teáskanálnyi só, 1-2 dl cukor

Elkészítés:

Főzd meg a hámozott, kockára vágott krumplit vízben. Tedd félre a főzővizet és törd össze a krumplit pürévé. Öntsd vissza a főzőlevet a krumplira és adagold hozzá a rozslisztet kis adagokban alaposan kavarva. Hagyd érni/édesedni meleg helyen 1-6 órát, hogy megédesedjen. Amikor a burgonya-rozsliszt keverék "megérett" (megédesedett): Add hozzá a vörösfonyapépet. Főzd takaréklángon folyamatos kevergetés közben, míg a rozsliszt megfő, tehát kb. 1 órát. Add hozzá végül a sót és a cukrot. Ellenőrizd az ízt.



MARJAVELLI - DESER Z CZERWONEJ JAGODY

Składniki:

½ kg ziemniaków, 2 litry wody, 4-6 dl zgniecionych na papkę czerwonych jagód, 200 g maki żytniej, 1 łyżeczka do herbaty soli, 1-2 dl cukru

Przygotowanie:

Gotujemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Odcedzamy ziemniaki i dokładnie zgniatamy – odcedzonej wody nie wylewamy. Odcedzoną wodę z gotowanych ziemniaków dodajemy do zgniecionych ziemniaków i mieszamy dokładnie z małymi porcjami żytniej mąki. Tak przygotowane ciasto zostawiamy w ciepłym miejscu do zasłodzenia na ok 1-6 godzin. Kiedy ciasto z ziemniaków i żytniej mąki już „doszło” dodajemy papkę z czerwonych jagód. Na małym ogniu stale mieszając gotujemy ok 1 godziny tzn. do czasu zagotowania się mąki żytniej. Na koniec dodajemy sól i cukier do smaku.



MARJAVELLI DEZERT Z BRUSNÍC



Zloženie:

pol litra zemiakov, 2l vody, 4-6 dl brusnicovej kaše, 200 g ražnej múky, 1 čajová lyžička soli, 1-2 dl cukru



KAINUU

Príprava:

Uvaríme očistené na kocky nakrájané zemiaky vo vode. Keď sú uvarené, treba vodu scediť zemiaky pomiesime na kašu, zalejeme scedenou vodou a pomaly po čiastkách pridávame ražnú múku a vymiešame. Masu necháme 1-6 hodín na teplom mieste, aby zrela. Po šiestich hodinách pridáme brusnicovú kašu a zase povaríme asi 1 hod., aby sa ražná múka uvarila. Počas varenia treba vareškou dezert miešať. Nakoniec pridáme cukor a soľ podľa chuti.



MARJAVELLI COWBERRY DESSERT

Ingredients:

½ kg potato, 2 l water, 4-6 dl cowberry pulp, 200 g rye flour, 1 teaspoon salt, 2 dkg sugar

How to make it?

Cook the peeled potato –cut into small pieces- in water. Put the water aside and mash the potato into puree. Pour back the water onto the potato and ration the rye flour to it in small amount while stirring carefully. Let it ripen in a warm place to become sweet. When the potato-ryeflour mixture became „ripen”: Add the cowberry pulp to it. Cook with continuous stirring under economical flame till the ryeflour cooks ready so about for 1 hour. Finally add the salt and the sugar to it. Check the taste!





Uniós polgárság



Oktatásügyi és Kulturális
Főigazgatóság

„Európa a polgárokért” program

EACEA

Education, Audiovisual & Culture
Executive Agency



Kiadja: Kazar Község Önkormányzatának Képviselőtestülete.
Szerkeszti a szerkesztőbizottság.
3127 Kazar, Tanács u. 1., Tel.: 32/341-222; 32/341-333
E-mail: kazar@kazar.hu