

## ZA ŠTEDROVEČERNÝM STOLOM SO ZAHRANIČNÝMI PARTNERSKÝMI MESTAMI

*Vianoce patria k najkrajším sviatkom roka. Nie všade sa oslavujú rovnako, každá krajina si zachováva vlastné zvyky a tradície. Napr. nie všade sa na Štedrý večer pripravuje kapustnica a kapor a pranie „Veselé Vianoce!“ znie tiež v každej krajine inak. Vo vianočnom lčku, ktoré vychádza v roku 740. výročia 1. písomnej zmienky o meste, zasadneme pomyselne za štedrovečerný stôl spolu s našimi priateľmi z 9 zahraničných partnerských miest (Nitránia nám to, veríme, tentokrát odpustia) a priblížime si vianočné menu v rôznych kútoch sveta.*

Vysvetlivky: PL - polievková lyžica, ČL - čajová lyžička, H/P - hrnček/pohár, Š - šálka

### GRÓJEC: „Wesolych Swiat Bozego Narodzenia!“

Typickým zvykom na Štedrý večer (Viliju) v Poľsku je lámanie a delenie vilijnej oplátky (Azymy), ktorá symbolizuje bratstvo a jednotu Kresťanov, a vyslovenie prání. Jedál na vilijnom stole má byť 12 ako apoštolov alebo mesiacov v roku. Najrozšírenejšie v regióne Grójca sú: 1. červený boršč s uškami, 2. pirohy s kapustou a hubami, 3. vyprážaný kapor, 4. slede v oleji, 5. kompót zo sušeného ovocia, 6. drożdžové lievance, 7. hubová polievka, 8. kapor v garletke, 9. kapusta s hubami, 10. lazanki, 11. rezance s makom, 12. sviatočné perníky, makovníky a iné vilijné koláče.

#### **Barszcz czerwony z uszkami (Červený boršč s uškami)**



Suroviny: 5 cvikiel, 1/2 zeleninovej zmesi do polievky, 10 zrníek pepru, 2 zrnká anglic. korenia, 3 ČL koncentrátu z cvikly, 1 strúčik cesnaku, 1 bobkový list, soľ, cukor, šťava z citróna, 80 g suš. húb

Cesto: 15 dkg múky, vajce, 1 PL vody

Plnka: huby uvarené v polievke, cibuľa, 1 PL masla, 1 PL strúhanky, vajce, soľ, peper

Postup: Huby umyte, namočte na noc a uvarte v tej istej vode. Zeleninu očistite, uvarte s očistenou a na pásiky pokrúpanou cviklou a korením. Huby a zeleninu precedte, vývary z nich zmiešajte. Aby mala polievka krajšiu farbu, pridajte cviklový koncentrát. Dosolte, dochuťte peprom, citrón. šťavou, príp. cukrom a cesnakom. Prihrejte, ale nevarte, aby polievka nestratila farbu. Medzitým si pripravte plnku na uská. Huby a cibuľu posekajte na drobno, usmažte na masle, pridajte strúhanku, vajčko, korenie a vymiešajte. Z múky a vajčka zamiešajte nie veľmi tvrdé cesto, tenko rozváľajte a pokrúrajte na maličkú štvorčeky. Na každý položte plnku, zlepte protiľahlé strany tak, aby vznikli trojuholníkové pirožky. Ušká uvarte vo vriacej vode, až vyplávajú,

precedte ich krátko pod studenou vodou. Rozložte na tanieri a zalejte horúcim borščom.

### JOINVILLE: „Boas Festas!“

Štedrý večer majú v Brazílii oveľa neskôr ako my, okolo 22. až 23. hodiny. Tradíciou je pečený moriak podávaný s rôznymi zeleninovými šalátmi a niekoľkými druhmi ryže. K tomu víno, ovocie, morské ryby a sladké zákusky. Na jednu takúto brazílsku sladkú vianočnú dobrotu nám z Joinvillu poslali recept.

#### **Pudim de Leite Condensado (Karamelový mliečny puding)**



Suroviny: 1 Š cukru (na karamel), 1,5 Š vody, 1 konzerva sladeného kondenzovaného mlieka (Salko), rovnaké množstvo obyč. mlieka (použite konzervu na meranie), 3 vajcia, 1 menšia tortová forma (viď obrázok)

Postup: Roztopte maslo na miernom ohni v miske. Pridajte vodu, privedte k varu za neustáleho miešania až pokým sa nevytvorí karamelový sirup. Nalejte ho do formy a točte ňou až kým ju celú nepokryje. Medzitým zmiešajte sladené aj obyčajné mlieko s vajcami do jemnej zmesi a nalejte ju do pokaramelovanej formy. Formu umiestnite do stredy hrnca s vodou a takto v horúcom vodnom kúpeli pečte asi 1 hod., pokiaľ puding nezhustne, nezhdne na vrchu a nezačne sa oddeľovať od okrajov formy. Nechajte puding vychladnúť a dajte ho do chladničky (min. na 6

hod.). Keď je poriadne vychladený, vyberte ho z formy a servírujte.

**CLAUSTHAL-ZELLERFELD:**  
**„Froehliche Weihnachten!“**

Predtým, ako sa na Štedrý deň pristúpi k obdarovávaní, pije sa v Clausthal-Zellerfelde doma káva a je vianočné pečivo (vianočka, medovníky a domáce koláčiky). Po rozbalení darčiek večer prichádza na rad väčšinou ľahšia večera, ako napr. ryba (pstruh) alebo párky so zemiakovým šalátom. Na 1. sviatok vianočný sa pripravuje v mnohých rodinách tradičné vianočné jedlo - hus, králik alebo sviečkovica na kyslo.

**Forelle (Pstruh)**



Suroviny: pstruhy, maslo, masť (tuk), soľ, cesnak, kôpor, petržlen, múka, citrón, zemiaky, mandľové lupienky

Postup: Vypitvané pstruhy umyte pod tečúcou studenou vodou a nechajte vyschnúť. Potom pokvapkajte citrón. šťavou, zvnútra aj zvonku okoreňte soľou, cesnakom a kôprom a obalte v múke. Na panvici nechajte rozpáliť tuk a pražte pstruhy do zlatohneda na každej strane po 10 min. Posypte mandľovými lupienkami. Opražte osolené zemiaky, pridajte maslo a posypte ich kôprom a petržlenom. K tomu zopár kvapiek citrónu. Ako nápoj sa odporúča víno (Burgundské).

**PREVEZA:**  
**„Kala Christouyenna!“**

Naši grécki priatelia slávia Vianoce 25. 12. Menu zahŕňa dusené bravčové mäso so zelerom v citrónovo-vajíčkovej omáčke (Hirino me Selino), ktoré sa podáva s čerstvým zeleným šalátom, čerstvým chlebom a pokiaľ máte dobrý apetít, tak i s opekanými zemiakmi alebo zemiakovou kašou. Vo sviatky, ako je i tento, sa pečú a následne spoločne krájajú tzv. novoročné koláče (Vasilopita). Ten, kto vo svojom dieliku objaví zlatú alebo striebornú mincu, bude mať v ďalšom roku šťastie. V Grécku sa (kedysi len počas Vianoc) zvyknú piecť aj medové koláče Melomakarona, ktoré sú vraj také dobré, že si ich v súčasnosti poniektorí pečú po celý rok. Skúsíte?

**Melomakarona (Medové koláčiky)**



Suroviny (45 - 50 ks): 6 - 8 P múky, 1 P cukru, 1 P pomaranč. šťavy, 2 P olivového oleja (extra virgin), 1 ČL škorice a mletých klinčekov, 1,5 ČL sódy bikarbóny, 1/2 P Brandy, 2 PL prášku do pečiva, pomaranč. príchut'  
Sirup: 2 P cukru, 2 P medu, 3 P vody, pomaranč. kôra

Posýpka: 2 P vlašských orechov, 1/2 ČL škorice, 1 ČL sezamových zrníčok

Postup: Vymiešajte poriadne olivový olej s cukrom. Rozpustíte sódu v pomaranč. šťave s Brandy a pridajte do zmesi. Zmiešajte škoricu, klinčeky, múku a prášok do pečiva a postupne pridávajte po troškách do tekutej zmesi. Pridajte pomaranč. príchut' a mieste, kým sa nevytvorí jemné nadýchané cesto. Zmes musí mať olejovú konzistenciu. Vezmite kúsok cesta (asi ako veľký vlašský orech) a vytvarujte do oválu o šírke cca 1 cm. Na vytvorenie vzoru pritlačte naň napr. strúhadlom alebo mriežkou. Umiestnite na vyolejovaný plech a pečte v predhriatej rúre pri 180 °C asi 30 min., resp. kým nie je spodok hnedý. Medzitým v hrnci pripravte sirup zmiešaním vody, cukru, medu a pomaranč. kôry. Privedte k varu. Odstavte, ale dbajte o to, aby sirup ostal teplý. Kým koláče vychladnú, ponorte ich na pár sekúnd do sirupu a potom sitkom premiestnite na tácku. Nakoniec nadrobno nasekajte orechy, pridajte škoricu a sezam. zrníčka a posypte nimi koláče.

**ALSFELD:**  
**„Froehliche Weihnachten!“**

Alsfeldským rodinám nesmie na štedrovečernom stole chýbať vianočná pečená hus, ktorá sa podáva so šalátom z červenej kapusty a jablák a zemiakovými knedlíkmi. Tradične sa v Nemecku podávajú aj sladké ovocné kompóty.

**Knusprige Weihnachtsgang (Chrumkavá vianočná hus)**



Suroviny: 1 hus (cca 4 kg), soľ, čierne korenie, 440 ml dóza gaštanov, 4 cibule, 3 veľké červené jablká, 1 žemľa, 1 ČL suš. majoránky, 1 ČL paliny obyčajnej, 1/2 l vývaru, 2 PL masla, 1 PL cukru, 1/4 l červeného vína, 3 PL šľahačky, zahusťovač omáčky

Postup: Hus umyte, osušte, zbavte masti, zvnútra poriadne osoľte. Nechajte osušiť gaštany, nakrájajte cibuľu, umyte jablká. Vnútorosti husi, gaštany, cibuľu, 2 jablká a žemľu pokrájajte na drobno a zmiešajte. Okoreňte soľou, čiernym korením, majoránkou a palinou. Hotovú plnku dajte do husi a uzatvorte. Hus nechajte piecť cca 3,5 až 4 hod. pri 175 °C. Podlejte vývarom, kožu viackrát prepichnete. Počas pečenia polievajte horúcou masťou, neskôr s poriadne slanou vodou často potierajte. Nakoniec nastavte teplotu na 250 °C. Na krájajte jablko, s maslom a cukrom ho asi 5 min. duste. Hotovú upečenú

hus postavte do tepla. Mastný vývar z nej zlejte, pridajte trochu vody, povarte s červeným vínom a šľahačkou, primiešajte zahusťovač omáčky a dochuťte. Hus servírujte spolu s nakrájanými kúskami jablka na tácke.

**HAVLIČKŮV BROD:**  
**„Veselé Vánoce!“**

Štedrá večera v ČR sa tradične skladá z rybacej polievky a zemiakového šalátu s vyprážených kaprom. Jednou z tradícií, ktorá je v havlíčkobrodských domácnostiach dodržiavaná, je i vianočné pečivo a jeho príprava. Väčšinou sa pripravuje zo zmesi múky, cukru, vajec, masla, kakaa, čokolády a rôznych orechov a sušeného ovocia. Typickými vôňami sú vanilka a rum, korením škorica. Typickými sú najmä tzv. Pracny.

**Pracny**



Suroviny: 280 g masla, 350 g hladkej múky, 250 g práškového cukru, 150 g mletých orechov, 40 g kakaa, 1 ČL mletej škorice, štipka mletých klinčekov

Postup: Do múky primiešajte mleté orechy, korenie, cukor, nakrájané a mäkké maslo a dôkladne prepracujte na hladké cesto, ktoré nechajte na chladnom mieste asi hodinu odpočívať. Z cesta si rozvaľkajte menšie valčeky, z ktorých ukrojíte vždy kúsok a vtláčite do formičiek. Pečte v predhriatej rúre na 175 °C. Mierne vychladené upečené pracny vyklopte a môžete obaliť v práškovom cukre.

**KISÚJSZÁLLÁS:**  
**„Kellemes Karácsonyi Unnepeket!“**

Naši priatelia v Maďarsku majú v období Vianoc tzv. betlehemskú procesiu. Malí aj veľkí, mladí aj starší sa pripoja k promenáde mestom, navzájom sa ponúkajú orechmi, jablkami, praclíkmi a vareným vínom. V tzv. Svätovečerný deň sa rodina stretne na slávnostnom vianočnom obede, kde je zvykom takmer vo všetkých rodinách podávať bravčový vývar, plnený kapustný list a zákusky. Bravčové mäso sa nahrádza i kuracím, aj polievka sa pripraví z kuracieho mäsa. Niektoré rodiny majú na Vianoce vyprázaného kapra alebo pečenú rybu.

**Orjaleves (Bravčová vývarová polievka)**



Suroviny: 1,5 kg krkovičky (s kosťou), 4 - 5 mrkiev, 3 - 4 petržleny, 60 g zeleru, 60 g kalerábu, 1 hlavička červenej cibule, 1 zelená paprika, 1 paradajka, 1 strúčik cesnaku, 1 zemiak, soľ, kel, 10 - 15 zrníek celého korenia, rezance

Postup: Krkovičku v studenej vode umyte, dajte variť do hrnca. Keď polievka začne vriieť, pozbierajte penu, osolte. Je veľmi dôležité, aby polievka počas varenia stále pomaly vrela, ináč zmútnie. Keď sa krkovička uvarí, vložte do polievky očistenú zeleninu (mrkvu, petržlen, zeler, kaleráb, kel, cibuľu, cesnak, zemiak, zelenú papriku, paradajku, celé korenie) a ešte 15 min. pomaly varte. Keď je polievka uvarená, vyberte krkovičku, vykostíte, narežte na rezance a servírujte. Z polievky odoberte (preceďte) toľko šťavy, aby ste mohli uvariť rezance (na osobu hrst rezancov). Vyberte z polievky do misy túto zeleninu: mrkvu,

petržlen, zemiak a servírujte na stole zvlášť. Zvyšok polievky preceďte do polievkovej misy, kde sú rezance a servírujte. Nezabudnite, že k mäsu sa výborne hodí pripravený chren.

**L'AIGLE:**  
**„Joyeux Noel!“**

Vo Francúzsku sa na Vianoce a na Silvestra podáva v každom kúte krajiny veľmi rôznorodé menu. To najtradičnejšie má takéto zloženie: 1. predjedlo - ustrice z Normandie (teplé zapekané alebo studené v kyslom náleve) s ražným chlebom; 2. predjedlo - husacia pečeň s toastovým chlebom; hlavné jedlo - pečený moriak s gaštanovou plnkou; šalát (vždy hlávkový poliaty olivovým olejom); rôzne syry (camembert, pont l'évêque, liovarot - typické syry z Normandie); dezert - vianočná čokoládová roláda v tvare polienka s kôrou (symbolizuje polienko priložené do krbu v predvečer sviatku na znak tepla domova). K tomu sa pijú francúzske vína, biele k predjedlám a červené k mäsu. Počas večera Francúzi pijú šampanské.

**La Buche de Noel (Vianočné polienko)**



Suroviny: 1 Š múky, 1 ČL prášku do pečiva, 1/4 ČL soli, 3 vajcia, 3/4 Š cukru, 1/4 Š kakaa, 1/3 Š vody, 1 ČL vanilkovej príchute, práškový cukor

Mocha plnka: 1/4 l šľahačky, 1/4 Š cukru, 1 ČL instantnej kávy rozpustenej v niekoľkých kvapkách vody

Čokoládová poleva: akákoľvek, ktorú obľubujete

Postup: Vymastíte papier na pečenie o veľkosti 38 x 25 cm a dajte na plech. Vyšľahajte vajcia do husta a krémova. Pridávajte postupne cukor, šľahajte až kým zmes poriadne nezhustne. Pridajte vodu a vanil. príchuť. Vmiešajte múku, kakao, prášok do pečiva a soľ. Dajte cesto rovnomerne na pripravený a pečte asi 12 min. pri teplote 190 °C, resp. kým sa stred pružne nevráti do pôvodnej polohy, keď naň jemne zatlačíte prstom. Oddelte koláč nožom od okrajov a prevráťte plech na čistú utierku posypanú práškovým cukrom. Odrežte asi 0,5 cm zo všetkých 4 strán, aby sa vám lepšie koláč roloval. Kratšiu stranu koláča zrolujte po dĺžke spolu s utierkou tak, aby ste koniec koláča mali pod roládou. Nechajte vychladnúť na stojane. Medzitým si pripravte Mocha plnku. vyšľahajte šľahačku do peny, pridajte postupne cukor a kávu. Šľahajte, kým nestuhne. Odrolujte opatrne koláč a rozotrite po ňom Mocha plnku. Zrolujte znova za pomoci utierky a položte roládu jej okrajom nadol na tácku. Polejte čokoládovou polevou. Vidličkou na nej vytvorte akoby štruktúru kôry dreva. Ozdobte nastrúhanou čokoládou, marzipánovými ozdobami a pod. Pred podávaním dajte do chladničky.

**YOUNGSTOWN:  
„Merry Christmas!“**

V Youngstowne žije silná komunita s koreňmi na Východnom Slovensku. Títo „americkí Slováci“ na Vianoce udržiavajú podobné tradície ako my. Okrem iného aj pôst. Namiesto mäsa jedia na Štedrý deň rybu, hrášok a hubovú polievku. Podvečer nasleduje slávnostná večera: plnený moriak (plnka je zmes nasekanej cibule, zeleru, masla, suchého nadrobeného chleba a kuracieho vývaru), kandizované džemy, brusnicová omáčka a ako chuťovka plnené vajcia. Nechýbajú ani sladkosti, mnohé sú poameričtenými obdobami tých našich.

***Deviled Eggs (Plnené vajcia)***



Suroviny (12 ks): 6 vajec, 2 PL majonézy, horčica, 1/2 ČL sušenej červenej papriky

Postup: Uvarte vajcia na tvrdo. Nechajte vychlaďiť. Rozkrojte na polovicu. Žltka vyberte a dajte do misky. Pridajte k nim majonézu a trochu horčice. Dobře vidličkou premiešame, až kým sa zmes nezdvajnasobí na objeme. Po lyžičke napĺňajte zmesou vaječné polovice. Dozdobte štipkou červenej papriky. Pred podávaním vychlaďte v chladničke.

---

**Pripravila: Ing. Lucia Kormošová**

Ďakujem za preklad materiálov od partnerských miest: Mgr. Ružene Dorčákovej (FR), Mgr. Zuzane Gánovskej (DE), Ing. Zuzane Kóšovej (HU) a JUDr. Františkovi L'achovi (PL).