

doc. PaedDr. Július Lomenčík, PhD.

# TIMRAVINE RECEPTY



S FINANČNOU PODPOROU  
**BANSKOBYSŤRICKÉHO**  
SAMOSPŔÁVNEHO KRAJA

POLICHNO 2020 - 2021

### ***Plúcková plnenina<sup>1</sup> do barančaťa***

Droby z barančaťa uvariť, posekať ni celkom na drobné. Do toho rozmiešať vo vode namočený biely chlieb, pridať 5 vaječ, maslo, pažitku, čierne korenie, petržlenovú vňať a rozmiešať. S tým baranča naplniť.

### ***Prézlová plnenina***

Prézle<sup>2</sup> na masle vypražiť. Dať do nich čierne korenie, pažitku, petržlenovú vňať, 6 vaječ. A s tým naplniť baranča.

### ***Pácovanie<sup>3</sup> zajaca***

Na rajnici dá sa voda vriet'. Do nej dá sa majoránu, cibuľu, maslo, soľ a s tým sa zajac sparí. Keď vychladne, znova dať zovrieť vodu a zajaca opariť a potom aj s tým odložiť asi na dva alebo aj do týždňa.

### ***Najchutnejšia údenina***

Vyrezané mäso a šunky, kým je ešte teplé, posypú sa hodne soľou. Na 1 kg soli pridá sa niečo menej ako 2 dkg. Na prášok potlačenej sanitry<sup>4</sup> (viac sanitry je zdraviu škodné). Potom sa tak nasolené mäso hneď v otrubách<sup>5</sup> pováľa, aby sa ich na mäso hodne naoberalo a povesí sa hneď k údeniu. Takto zaúdené mäso je výbornej chuti a ani dymom nebude veľmi páchnuť, lebo tomu bránia otruby, ktoré sa pred varením odmyjú.

### ***Pácovanie šunvok<sup>6</sup>***

Na rajnicu treba naliať čistej vody a keď zovrie, treba dať do nej koriander,<sup>7</sup> bobkový list, sanitru, cibuľu, na krúžky pokrájanú borovku<sup>8</sup> a d'umbier.<sup>9</sup> To povrie a potom keď vychladne, naliať na šunky. Pácovanie má trvať 2 lebo 3 týždne. Na to musíme pozor dať, aby šunky v páci netrčali.

### ***Robenie klbás***

---

<sup>1</sup> plnka

<sup>2</sup> strúhanka (nastrúhané suché pečivo)

<sup>3</sup> páč (hovorovo) – konzervujúca tekutina na nakladanie mäsa

<sup>4</sup> sanitra (zastarane) – prírodný dusičnan sodný, alebo aj draselný a vápenatý, liadok

<sup>5</sup> otruby – zvyšky vzniknuté pri mletí obilia

<sup>6</sup> šuniek

<sup>7</sup> koriander (z géčtiny) – 1. mohutná rastlina z čeľade mrkvovitých pochádzajúca z východného Stredomoria, pestovaná pre plody, ktoré sa používajú ako korenina alebo na farmaceutické účely; 2. guľovité plody tejto rastliny s typickou korenistou chuťou, používané ako korenina; súčasť korenia kari.

<sup>8</sup> borievka – 1. strom alebo nižší ker s tuhými ihlicovitými, pichľavými listami a semennými bobuľami čiernomodrej farby, rastúci na suchých stráňach, na okrajoch lesov a pasienkov; plod tohto kra.

<sup>9</sup> d'umbier (z maďarčiny) – čerstvý alebo sušený podzemok tejto rastliny používaný ako korenie; synonymum zázvor

Do na drobne posekaného mäsa naleje sa asi za pohár studenej vody, potom dá sa tiež na drobno potlčená jedna lebo dve hlávky cesnaku, paprika, soľ a kličkovo korenia.

### ***Robenie huriek***<sup>10</sup>

Spod hrdla a pri slanine nachádzajúce mäso sa povyrezáva a uvarí i so sadlom, ktoré je medzi črevami narastené. Toto poseká sa na drobné kúsky a zmieša na husto s uvareným rajsom.<sup>11</sup> Do toho dajú sa vrelé obary,<sup>12</sup> soľ, na masti vypražená cibuľa, majeránová<sup>13</sup> pleva, d'umbier a čierne korenie.

### ***Do mesanikov***

Surové pokrúpané mäso, k tomu žltá kaša tiež surová, paprika, soľ a na drobno utlčený cesnak. Mesaniky sa majú tiež uvariť.

### ***Do krvavnikov***<sup>14</sup>

Asi za tri lyžičky krvi, 4 žemle na drobno pokrúpané, trocha mastného mäsa, majeránová pleva, vyprázaná cibuľa a čierne korenia a d'umbier.

### ***Do šajtu***<sup>15</sup>

Obyčajne poseká sa uvarená hlavu na dlhé tenké kúsky. Do toho dá sa pár lyžíc studenej vody, paprika, cesnak a majoránka.

### ***Chutné šunky***

Na 25 kilo mäsa zo šunky treba ziať jedno kilo za 1 kg soli, za hrst' boroviek, za hrst' cesnaku a koriandru. Toto všetko potľiť na hrubo, pridať ku soli a zaliať 3 litrami vriacej vody a potom častejšie pomiešať a nechať úplne vystidnúť. S touto tekutinou každý kus mäsa pooblievať a pevno poukladať. Pri levnom počasí sa musí každý deň mäso prekladať.

### ***Dobrá pečenka***

Šnicle<sup>16</sup> z hovädzieho mäsa naklepať, posoliť, naň čierne korenia, poklást' ešte na trocha uhorky na tento nakrájané, slaninku na tenké pokrajame a cibuľku na zvislé plátky. Zakrutie uviaz s cvernou dať na masť. Do masti dať mrkvy kúsky a petržlan. Mrkvy a petržlan skôr sa trochu podinstuje<sup>17</sup> a potom ďalej s mäsom sa dinstuje.

---

<sup>10</sup> hurka (z maďarčiny, hovorové slovo) – črevo naplnené zmesou pomletého mäsa, vnútorností, ryže, krúp a pod.; jaternica.

<sup>11</sup> rajs (z nemčiny; hovorové a zastarané slovo) – ryža

<sup>12</sup> obar – vývar z mäsa a vnútorností spracúvaných pri zakáľačke

<sup>13</sup> majoránka

<sup>14</sup> krvavnička – plnená krvou a žemľami

<sup>15</sup> tlačienka

<sup>16</sup> šnicel (z nemčiny, hovorové a zastarané slovo) – rezeň

<sup>17</sup> dunstovať (z nemčiny) – tepelne upravovať v šťave pod pokrievkou, dusiť

### ***Paštika z diviny***

Mäso očistí sa od blánok, jemne useká alebo pomele. K tomu pridá sa na drobné kocky pokrúpaná slanina, cesnak, cibuľa, černo korenia, papriky a 2 vajcia. Celé sa dobre pomieša a dá sa na tablu.<sup>18</sup> Z toho sa uhnetie hrubá klobása a položí do masti na pľach.<sup>19</sup> Pečenka<sup>20</sup> sa môže vajcom pomastiť a omrvinkami posypať. Pri pečení oblieva sa masťou často. Môže sa aj na sucho nastoliť s uhorkami, ale možno ju aj so sósom.<sup>21</sup> I studená je znamenitá. Možno ju robiť aj z iného mäsa.

### ***Angol sult***

Mäso dobre poklepať, masťou obtiahnuť, posoliť a nechať stáť asi za hodinu. Potom hodiť do vrelej masti, o pár minút prevrátiť a upiecť len tak, aby nebolo krvavé.

### ***Faširt***<sup>22</sup>

Mäso posekať, blany povyberať, posoliť. Doň cibuľu nasekať a pridať trochu slaniny. Pokoreniť s čiernym korením, pridať jedno vajce a žemľu vo vode rozmočenú. To zmiesiť všetko dovedna. Narobiť okrúhle kusy, múkou posypať a vypražiť na masti.

### ***Paštika bez mäsa***

Suchie chleba namočiť do vody, vyžmýkať. Dať doň vajíčka, černo korenia, soľ, na horúcu masť poklásať a upiecť v rúre.

---

<sup>18</sup> tabla (hovorovo zastarane) – veľký dlhý stôl

<sup>19</sup> plech – široká plytká nádoba na pečenie

<sup>20</sup> pečeň

<sup>21</sup> sós – omáčka

<sup>22</sup> fašírka