

RECEPTY PRE DOBRÝCH SUSEDOV

12 chutí BRATISLAVY

Recepty, ktoré rozprávajú príbeh mesta
na Dunaji - slovenský, rakúsky, maďarský
aj židovský.

SILVIA OBERNAUER (býv. PILKOVÁ)

autorka kníh Poklady slovenskej kuchyne



Jedlo spája ľudí

Milí susedia,

Bratislava nikdy nebola mestom jednej chuti. Po stáročia sa tu pri jednom stole stretávali slovenské, nemecké, maďarské, rakúske aj židovské rodiny. Každá priniesla svoje vône, zvyky a recepty - a spolu vytvorili kuchyňu, ktorá patrí nám všetkým.

Do tejto malej knižky som vybrala dvanásť jedál, ktoré pripomínajú starý Prešporok, Bratislavu a jej okolie. Niektoré sú sviatočné, iné celkom jednoduché. Všetky však majú jednu spoločnú vlastnosť: najlepšie chutia pri stole, za ktorým je miesto pre každého.

Prajem vám veľa radosti z varenia a ešte viac pekných chvíľ s ľuďmi, na ktorých vám záleží.

Silvia Obernauer

býv. Pilková

Ružinovčanka, psychologička, trénerka a autorka

Dvanásť chutí

- | | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | Bratislavské rožky |
| 2 | Halászlé - dunajská rybacia polievka |
| 3 | Prešporský rezeň |
| 4 | Kurací paprikáš |
| 5 | Tafelspitz s chrenom |
| 6 | Pečená kačica s kapustou |
| 7 | Zemiakové lokše |
| 8 | Vianočný kapor so šalátom |
| 9 | Segedínsky guláš |
| 10 | Cisársky trhanec |
| 11 | Makové šúľance |
| 12 | Jablkovo-orechová štrúdľa |

Mesto na križovatke

PREŠPOROK • PRESSBURG • POZSONY

Bratislavská kuchyňa nevyrástla v izolácii. Formovala sa v meste na Dunaji, ktoré bolo korunovačným mestom Uhorska, susedom Viedne a domovom viacerých národností i vierovyznaní. Preto v nej vedľa seba nájdeme vývar, rezeň a cisársky trhanec, paprikáš a guláš, zemiakové lokše, štrúdlu i slávny bratislavský rožok.

Jej osobitosť nie je v jedinom pôvodnom pokrme, ale v schopnosti prijímať, prepájať a odovzdávať chute ďalej. Presne tak funguje aj dobré mesto: rozmanitosť sa v ňom nestáva prekážkou, ale bohatstvom.

***„Dobrý recept sa dedí.
Dobré susedstvo sa tvorí každý deň.“***

Táto knižka ponúka domáce, zrozumiteľné verzie tradičných jedál. Pri regionálnych receptoch existuje veľa rodinných obmien - a práve v tom je ich čaro.

Bratislavské rožky

PORCIE 20 kusov • ČAS 2 h 30 min

SUROVINY

- 500 g hladkej múky
- 250 g masla
- 50 g práškového cukru
- 20 g čerstvého droždia
- 100 ml mlieka
- 2 žĺtky
- štipka soli
- 1 vajce na potretie
- Plnka: 250 g mletých orechov alebo maku
- 150 g cukru
- 100 ml vody alebo mlieka
- citrónová kôra

POSTUP

1. Z droždia, vlažného mlieka a lyžičky cukru pripravte kvások. Múku premiešajte so soľou a cukrom.
2. Zpracujte maslo, žĺtky a kvások. Vypracujte hladké cesto a nechajte ho 45 minút odpočívať.
3. Plnku krátko povarte s cukrom a tekutinou. Musí zostať hustá; nechajte ju úplne vychladnúť.
4. Cesto rozdeľte na 20 dielov, vyvalkajte ovály, naplňte a stočte. Orechové tvarujte do C, makové do podkovy.
5. Potrite vajcom, nechajte zaschnúť, znovu potrite a pečte pri 180 °C približne 18–22 minút.

SILVIIN TIP Mramorovanie vznikne, keď prvá vrstva vajca pred druhým potretím naozaj zaschne.

CHUŤ MESTA Historické pramene spomínajú tieto rožky už v roku 1590; za začiatok ich novodobej slávy sa považuje rok 1785, keď ich pekár Scheuermann ponúkol na Mikuláša. Tvar odlišuje plnku: orechový rožok má podobu písmena C a makový podobu podkovy. **[1]**



Halászlé - dunajská rybacia polievka

PORCIE 6 • ČAS 1 h 30 min

SUROVINY

- 1,5 kg kapra
- 2 veľké cibule
- 2 PL sladkej mletej papriky
- 1/2 ČL štiplavej papriky
- 1 paradajka
- 1 zelená paprika
- 2 l vody
- soľ
- rybie ikry alebo mlieč podľa chuti
- chlieb na podávanie

POSTUP

1. Kapra očistite a nakrájajte na podkovičky. Pekné kúsky osolte a odložte; hlavu, chvost a odrezky vložte do hrnca.
2. Pridajte nakrájanú cibuľu, paradajku, zelenú papriku, vodu a soľ. Varte miernym varom približne 45 minút.
3. Vývar precedte a mäkkú cibuľu so zeleninou pretlačte cez sito späť do hrnca.
4. Hrnec odstavte, vmiešajte sladkú aj štiplavú papriku a znovu priveďte k varu.
5. Vložte podkovičky kapra a prípadne ikry. Varte 10–12 minút bez miešania a podávajte s chlebom.

SILVIIN TIP Po vložení kapra polievku nemiešajte vareškou; hrncom iba jemne potraсте, aby sa ryba nerozpadla.

CHUŤ MESTA Halászlé je výrazná papriková polievka rybárov z povodia Dunaja a Tisy. Do prešporskej kuchyne prirodzene zapadá vďaka uhorskému charakteru mesta a stáročnej rybárskej tradícii na Dunaji. [7]



Prešporský rezeň

PORCIE 4 • ČAS 50 min

SUROVINY

- 4 teľacie alebo bravčové rezne
- soľ a čierne korenie
- 80 g hladkej múky
- 2 vajcia
- 150 g strúhanky
- prepustené maslo alebo olej
- citrón
- Šalát: 800 g zemiakov
- 1 cibuľa
- 200 ml vývaru
- 2 PL octu
- 1 ČL horčice
- 2 PL oleja

POSTUP

1. Zemiaky uvarte v šupke, ešte teplé ošúpte a nakrájajte. Zalejte vývarom s octom, horčicou, cibuľou a olejom.
2. Mäso naklepte natenko, osolte a obaľte v múke, vajci a strúhance. Strúhanku nepritláčajte.
3. Vyprážajte v dostatočnej vrstve tuku dozlatista, aby sa obal nadvihol a zvlhnel.
4. Podávajte s vlažným zemiakovým šalátom a citrónom.

SILVIIN TIP *Panvicou jemne pohybujte, aby horúci tuk obmýval aj vrch rezňa.*

CHUŤ MESTA Rezeň so zemiakovým šalátom pripomína tesné spojenie Bratislavy s Viedňou a patrí medzi jedlá označované za kuchyňu starej Bratislavy. **[2]**



Kurací paprikáš

PORCIE 4 • ČAS 1 h 10 min

SUROVINY

- 800 g kuracích stehien
- 2 cibule
- 2 PL bravčovej masti alebo oleja
- 2 PL sladkej papriky
- 1 paradajka
- 1 zelená paprika
- 250 ml vývaru
- 150 ml kyslej smotany
- 1 PL hladkej múky
- soľ
- Halušky: 300 g múky
- 2 vajcia
- 120–150 ml vody
- 1 PL masla

POSTUP

1. Na tuku opečte cibuľu. Odstavte, vmiešajte papriku a hneď pridajte mäso.
2. Pridajte paradajku, papriku, soľ a vývar. Prikryté duste 40–45 minút.
3. Smotanu rozmiešajte s múkou a trochou omáčky. Vlejte späť a krátko povarte.
4. Z múky, vajec, vody a soli pripravte husté cesto. Halušky zavarte do osolenej vody, scedte a premiešajte s maslom.

SILVIIN TIP Mletú papriku nikdy dlho neopekajte; zhorkla by a stratila farbu.

CHUŤ MESTA Paprikáše a perkelty sú odkazom uhorskej kuchyne, ktorá bola v Prešporku rovnako prirodzená ako rakúske múčniky. **[3]**



Tafelspitz s chrenom

PORCIE 6 • ČAS 3 hodiny

SUROVINY

- 1,2 kg hovädzej kvetovej špičky
- 2,5 l vody
- 2 mrkvy
- 2 petržleny
- 1/2 zeleru
- 1 pór
- 1 cibuľa
- 8 guľôčok korenia
- soľ
- Jablkový chren: 2 jablká
- 3 PL strúhaného chrenu
- 1 PL citrónovej šťavy
- štipka cukru

POSTUP

1. Vodu privedte k varu, vložte mäso a pomaly varte. Penu odoberajte.
2. Po hodine pridajte zeleninu, opečenú cibuľu, korenie a soľ. Varte ďalších 90–120 minút domäkka.
3. Jablká nastrúhajte a premiešajte s chrenom, citrónom a cukrom.
4. Mäso krájajte cez vlákno. Podávajte s koreňovou zeleninou, trochou vývaru a jablkovým chrenom.

SILVIIN TIP Mäso vložené do vriacej vody si zachová viac chuti; vývar bude stále výborný.

CHUŤ MESTA Varené hovädzie Tafelspitz patrí k jedlám habsburskej kuchyne, ktoré sa udomácnili aj v korunovačnom Prešporku. **[4]**



Pečená kačica s kapustou

PORCIE 4 • ČAS 3 h 15 min

SUROVINY

- 1 kačica (2–2,5 kg)
- soľ
- rasca
- 2 jablká
- Kapusta: 800 g červenej kapusty
- 1 cibuľa
- 2 PL cukru
- 2 PL octu
- 1 jablko
- soľ a rasca
- 12 domácich lokší

POSTUP

1. Kačicu zvnútra aj zvonka osolte, posypte rascou a naplňte jablkami.
2. Pečte prikrytú pri 160 °C približne 2,5 hodiny. Podlievajte len málo a priebežne zlievajte tuk.
3. Odkryte, zvýšte teplotu na 200 °C a dopečte kožu dochrumkava.
4. Na tuku skaramelizujte cukor, pridajte cibuľu, kapustu, jablko, ocot, rascu a soľ. Duste 35–45 minút.
5. Podávajte s lokšami potretými kačacou masťou.

SILVIIN TIP Kačicu nasolte už večer. Koža sa vysuší a po upečení bude chrumkavejšia.

CHUŤ MESTA Husacie a kačacie hody sú charakteristické pre jesennú gastronómiu Bratislavy a vinárskych obcí v jej okolí. [5]



Zemiakové lokše

PORCIE 12 kusov • ČAS 1 h 20 min

SUROVINY

- 1 kg múčnych zemiakov
- 250–300 g hladkej múky
- 1 ČL soli
- kačacia masť alebo rozpustené maslo
- Na sladko: mletý mak
- práškový cukor
- slivkový lekvár

POSTUP

1. Zemiaky uvarte v šupke deň vopred. Ošúpte ich a najemno nastrúhajte.
2. Pridajte soľ a postupne múku. Rýchlo vypracujte mäkké, nelepivé cesto.
3. Rozdeľte na 12 dielov a každý vyvaľkajte na veľmi tenkú placku.
4. Pečte nasucho na rozpálenej platni alebo panvici z oboch strán. Hotové lokše ukladajte na seba.
5. Potrite masťou ako prílohu ku kačici alebo maslom a naplňte makom či lekvárom.

SILVIIN TIP Čím menej múky cesto prijme, tým budú lokše mäkkšie. Pracujte rýchlo.

CHUŤ MESTA Lokše spájajú sviatočnú kačacinu s úspornou zemiakovou kuchyňou západného Slovenska. Slané aj sladké patria k regionálnej klasike. [5]



Vianočný kapor so šalátom

PORCIE 4 • ČAS 1 h 30 min

SUROVINY

- 4 porcie kapra
- soľ
- citrón
- múka, 2 vajcia, strúhanka
- olej na vyprážanie
- Šalát: 800 g zemiakov
- 2 mrkvy
- 100 g hrášku
- 4 kyslé uhorky
- 1 malá cibuľa
- 150 g majonézy
- 1 ČL horčice
- soľ a korenie

POSTUP

1. Zemiaky a mrkvu uvarte, nechajte vychladnúť a nakrájajte na malé kocky.
2. Pridajte hrášok, uhorky, cibuľu, majonézu a horčicu. Osolte, okoreňte a nechajte odležať.
3. Kapra osolte, pokvapkajte citrónom a nechajte 20 minút odpočívať.
4. Obaľte v múke, vají a strúhanke. Vyprážajte pri strednej teplote dozlatista.

SILVIIN TIP Šalát pripravte deň vopred. Chute sa spoja a na Štedrý deň zostane viac času pre rodinu.

CHUŤ MESTA Vyprážaná ryba so zemiakovým šalátom sa stala pevným bodom mestských Vianoc; starší prešporský stôl však poznal aj rybie polievky, slimáky či kaviár. **[6]**



Segedínsky guláš

PORCIE 6 • ČAS 1 h 40 min

SUROVINY

- 800 g bravčového pliecka
- 500 g kyslej kapusty
- 2 cibule
- 2 PL masti
- 2 PL sladkej papriky
- 1 ČL rasce
- 2 bobkové listy
- 300 ml vývaru
- 200 ml kyslej smotany
- 1 PL hladkej múky
- soľ a korenie
- knedľa na podávanie

POSTUP

1. Na masti opečte cibuľu. Odstavte, vmiešajte papriku a pridajte mäso nakrájané na kocky.
2. Osolte, pridajte rascu, bobkový list a vývar. Duste približne 45 minút.
3. Pridajte kapustu a varte ďalších 30 minút, kým mäso aj kapusta zmäknú.
4. Smotanu rozmiešajte s múkou, vlejte do hrnca a 5 minút povarte. Podávajte s knedľou.

SILVIIN TIP *Ak je kapusta priveľmi kyslá, krátko ju prepláchnite, ale nevymyte z nej všetku chuť.*

CHUŤ MESTA Guláše, perkelt aj segedín patria k pikantnejšej uhorskej vrstve prešporskej kuchyne a v meste zdomácnili na celé generácie. **[3]**



Cisársky trhanec

PORCIE 4 • ČAS 35 min

SUROVINY

- 4 vajcia
- 250 ml mlieka
- 150 g hladkej múky
- 30 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 40 g hrozienok
- 40 g masla
- štipka soli
- práškový cukor
- slivkový kompót alebo pyré

POSTUP

1. Hrozienuka namočte do teplej vody alebo rumu. Žltky vyšľahajte s mliekom, múkou a cukrom.
2. Z bielkov a soli vyšľahajte pevný sneh a zľahka ho vmiešajte do cesta.
3. Na veľkej panvici rozohrejte maslo, vlejte cesto a posypte hrozienkami. Opekajte pomaly.
4. Keď spodok spevnie, obráťte po častiach. Dvoma vareškami natrhajte na kúsky a dopečte.
5. Posypte cukrom a podávajte s ovocným pyré.

SILVIIN TIP Na záver pridajte kúsok masla a lyžičku cukru; kúsky sa jemne skaramelizujú.

CHUŤ MESTA Kaiserschmarrn pripomína viedenské cukrárne a kaviarne, ktorých kultúru Bratislava počas monarchie prirodzene zdieľala. **[4]**



Makové šúľance

PORCIE 4 • ČAS 1 hodina

SUROVINY

- 700 g zemiakov
- 220–260 g polohrubej múky
- 1 vajce
- štipka soli
- 120 g mletého maku
- 80 g práškového cukru
- 80 g masla

POSTUP

1. Zemiaky uvarte v šupke, vychladnuté ošúpte a najemno nastrúhajte.
2. Pridajte vajce, soľ a toľko múky, aby vzniklo mäkké cesto.
3. Z cesta vytvarujte valčeky, nakrájajte kúsky a dlaňou z nich urobte krátke šúľance.
4. Varte v osolenej vode. Keď vyplávajú, povarte ešte asi 2 minúty a vyberte.
5. Polejte maslom a bohato posypte makom zmiešaným s cukrom.

SILVIIN TIP Cesto nemiesite dlho. Zbytočne by redlo a pýtalo si priveľa múky.

CHUŤ MESTA Sladké zemiakové jedlá ukazujú, ako vedela domáca kuchyňa z niekoľkých dostupných surovín vytvoriť sýty a obľúbený obed. **[3]**



Jablkovo-orechová štrúdľa

PORCIE 2 záviný • ČAS 1 h 15 min

SUROVINY

- 300 g hladkej múky
- 1 vajce
- 150 ml vlažnej vody
- 2 PL oleja
- 1 ČL octu
- štipka soli
- Plnka: 1 kg jablák
- 100 g orechov
- 80 g cukru
- 1 ČL škoricice
- 60 g strúhanky
- 60 g masla
- hrozienka podľa chuti

POSTUP

1. Z múky, vajca, vody, oleja, octu a soli vypracujte pružné cesto. Potrite olejom a nechajte 30 minút odpočívať.
2. Na pomúčenej utierke cesto najprv vyvalkajte a potom chrbtami rúk vytiahnite dotenka.
3. Posypťte opraženu strúhankou, jablkami, orechmi, cukrom, škoricou a hrozienkami.
4. Pomocou utierky zrolujte, preneste na plech, potrite maslom a pečte pri 190 °C asi 35 minút.

SILVIIN TIP *Jablká strúhajte až tesne pred plnením, aby nepustili príveľa šťavy.*

CHUŤ MESTA V starom Prešporku sa jablkovej štrúdli hovorilo aj almaréteš - z maďarského almás rétes - alebo po nemecky der Apfelstrudel. Aj jej názov pripomína miešanie jazykov a kuchýň mesta. [3]



Prešporská komora

ZEMIAKY

Lokše, šúľance aj šaláty. Na cesto voľte múčne odrody a varte ich v šupke.

KAPUSTA

Kyslá do guláša, červená ku kačici. V zime bola dôležitým zdrojom chuti aj vitamínov.

MAK A ORECHY

Základ sviatočných plniek, rožkov a sladkých jedál. Skladujte ich v chlade.

CIBULA A PAPIKA

Srdce uhorských omáčok. Papriku pridávajú mimo prudkého ohňa, aby nezhorkla.

CHREN

Ostrý sprievodca vareného mäsa, údenín a veľkonočných jedál. Jablko jeho silu zjemní.

MASŤ A MASLO

Tradičné tuky majú rozdielnu úlohu: masť znesie vyššiu teplotu, maslo dáva vôňu.

DOBRA RADA

Najpresnejší recept je ten, ktorý si rodina upraví podľa seba a potom ho odovzdá ďalej.

O AUTORKE

Silvia Obernauer

býv. Pilková

S CHUŤOU PRE RUŽINOV

Som Ružinovčanka, psychologička, trénerka detí a mládeže, zakladateľka volejbalového klubu a autorka deviatich kníh Poklady slovenskej kuchyne. Verejnému životu v Ružinove som sa venovala aj ako poslankyňa a členka komisií pre školstvo, kultúru, šport a sociálnu oblasť.

Verím v konkrétnu prácu: bezpečné ulice a priechody, kvalitné školy a športoviská, dôstojné podmienky pre seniorov, starostlivosť o verejný priestor a Ružinov, v ktorom sa počúva aj hlas jednotlivých štvrtí.

Tak ako pri dobrom stole, aj v samospráve musí byť miesto pre všetkých - pre deti, rodiny, mladých ľudí aj seniorov.

Ďakujem za vašu dôveru.

Silvia Obernauer (býv. Pilková)

Jedlo spája ľudí. A dobré susedstvo tiež.

Pramene a inšpirácia

[1] Úradný vestník Európskej únie C 342/36, 10. 10. 2019: špecifikácia tradičnej špeciality Bratislavský rožok / Pozsonyi kifli - história výrobku a tradičné tvary podľa plnky.

[2] Visit Bratislava a rozhovory o starej bratislavskej kuchyni: silný vývar, rezeň so zemiakovým šalátom a ďalšie jedlá mestských domácností.

[3] Visit Bratislava: Gastronomy - opis prešporskej kuchyne a jej slovenských, rakúskych a maďarských vplyvov.

[4] Visit Bratislava: The Spring Taste and Smell of Bratislava - Tafelspitz, prešporský rezeň a Kaiserschmarrn ako chute cisárskeho Prešporku.

[5] Visit Bratislava: Manifold Flavours of Autumn Bratislava - husacie a kačacie špeciality, lokše a regionálne jesenné chute.

[6] Visit Bratislava: Traditional Christmas Bratislava Dishes of Yesteryear - ryby a sviatočné jedlá starej Bratislavy.

[7] Hungarikum: tradičné halászlé z kapra, cibule, mletej papriky a vody, späť s dunajskou rybárskou tradíciou.

Recepty sú autorsky spracované ako domáce verzie jedál a nie sú reprodukciami chránených receptúr. Pri tradičných pokrmoch sa množstvá a postupy prirodzene líšia podľa rodiny a regiónu.

Webové pramene

visitbratislava.com/original-bratislava-rolls

visitbratislava.com/your-visit/wining-and-dining

visitbratislava.com/manifold-flavours-of-autumn-bratislava

visitbratislava.com/the-spring-taste-and-smell-of-bratislava

visitbratislava.com/danube-caviar-and-snails-eggs-traditional-christmas-bratislava-dishes-of-yesteryear

ec.europa.eu/agriculture/eambrosia

[eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/?uri=CELEX:52019XC1010\(04\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/?uri=CELEX:52019XC1010(04))

hungarikum.hu/en/node/435

„Jedlo spája ľudí. A dobré susedstvo tiež.“

SILVIA OBERNAUER

býv. Pilková

S chuťou pre Ružinov

Malá knižka receptov pre dobrých susedov