

MEGRENDELŐLAP (OBJEDNÁVKA)



Név:

Cím:

E-mail:

Telefon:

Slovenská kuchyňa – Szlovák konyha	Megrendelt mennyiség	Egységár (bruttó)	Fizetés módja / Készpénz Átutalás
Puhafedeles (kartonált)		4 500 Ft / db	
Keménytáblás borítóval		5 500 Ft / db	
Összesen:			

Személyes átvétel a Ludové noviny szerkesztőségében (1135 Budapest, Csata u. 17. 1/9.)

Postai úton (a postaköltség a megrendelőt terheli)

A megrendelőlapot kérjük email-en továbbítani a ludove@luno.hu címre, illetve postai úton a SlovakUm Kft. postacímére: 1558 Budapest, Pf. 199.

A megrendelt kiadvány értékét szíveskedjenek átutalással kiegyenlíteni a SlovakUm Nonprofit Közhasznú Kft. 12001008-01209343-00100007 számú bankszámlájára. A közlemény rovatban kérjük feltüntetni a vevő nevét és számlaszámát.

Dátum:

.....

Megrendelő aláírása



ZOLTÁN BÁRKÁNYI

Slovenská kuchyňa

Szlovák konyha





Publikácia Neziskovej verejnoprošpešnej spoločnosti
s ručením obmedzeným pre služby a zužitkovanie nehnuteľností SlovakUm

A SlovakUm Szolgáltató és Ingatlanhasznosító
Non-profit Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság kiadványa

Za vydanie zodpovedá
konateľ spoločnosti SlovakUm Imrich Fuhl

A kiadásért felel
Fuhl Imre, a SlovakUm Kft. ügyvezető igazgatója

Druhé, rozšírené vydanie / Második, bővített kiadás

Preklad / Fordítás
Eva Fábíánová

Jazyková redaktorka / Nyelvi lektor
Vlasta Zsákaiová Držíková

Jedlá zobrazené na fotografiách pripravili Erika Trenková, Alžbeta Huguiková a Barbora Laurová
A fotókon látható ételeket készítették: Trenka Erika, Huguik Erzsébet és Laurová Barbora

Fotografie / Fotók
Andrea Kiššová, Imrich Fuhl

© Zoltán Bárkányi © SlovakUm, 2020

ISBN 978-615-6014-09-2

Zalamovanie / Tördelés
Martin Kraszlán

Tlač / Nyomda
Croatica Nonprofit Kft.
Felelős vezető: Horváth Csaba

Na jeseň 2019 spoločnosť SlovakUm vydá jedinečnú kuchársku knihu z vlastnej dielne v slovenskom a v maďarskom jazyku. Ide o doplnené vydanie knihy receptov Zoltána Bárkányiho, ktorá vyšla už v dvoch vydaniach v maďarskom jazyku, ale záujem o ňu neprestajne rastie. Preložili sme recepty, uvarili sme jedlá, vyfotili sme ich a pripravili sme knihu. Vydáme ju v mäkkom obale na každodenné použitie a v tvrdom prebale na reprezentačné ciele. Teraz vám ponúkame možnosť objednať si túto jedinečnú kuchársku knihu, aby ste ju mohli dostať ešte predtým, ako sa rozpredá. Vyplňte objednávku a môžete byť medzi prvými, ktorí sa dozvedia, čo je napríklad Čabianske tajomstvo, alebo či sa korytnické jablká jedia alebo pijú.

2019 őszén a SlovakUm Non-profit Közhasznú Kft. egy saját gyártású, egyedi kétnyelvű szakácskönyvet jelentet meg. Bárkányi Zoltán receptkönyvének bővített kiadásáról van szó, mely bár már két kiadásban is megjelent magyar nyelven, az érdeklődés folyamatosan nő iránta. Lefordítottuk, megfőztük, fényképeztük és elkészítettük a könyvet. A puha borítójú kiadást hétköznapi használatra, a kemény táblást pedig reprezentációs célokra szánjuk. Most lehetőségük van ezt a különleges kétnyelvű szakácskönyvet előrendelni, hogy még azelőtt Önöknél legyen, hogy bemutatnánk a világnak. Töltse ki a megrendelőt, és az elsők között lehet, aki megtudja, hogy mi is az a Csabai titok, vagy azt, hogy a koritnyicai almát eszik vagy isszák!





„Korene slovenskej kuchyne siahajú dole do chudoby a hore do vrcholov. Jej známe atribúty sú jačmeň, proso, zemiaky, kapusta, fazuľa, huby, tvaroh, trochu údeného mäsa, klobása a občas možno pokrívavajúca ovca. Ale chudobní Slováci všakovako a s dobrým vkusom obmieňali týchto pár ingrediencií. V knihe iba z demikátu nájdem päť rôznych variácií...

Zriedkavá je pôvodná, dobre napísaná, skutočná kuchárska kniha, natoľko zriedkavá, ako je zriedkavá takáto kuchyňa, jedlo, človek a všeličo iné. Ale táto knižočka je dobrá, patrí medzi výnimky, cítiť z nej, že jej autor aj pripravil jedlá, a to s láskou, čo je samozrejmé, veď slovenské jedlá možno iba ľuďmi. Nachádzame tu opisy jedál z mäsa, rýb a hydiny, aby potom milú knižku uzatvorili chutné, sýte, skromné sedliacke dezerty, kapustníky, zemiakové pagáče, šišky s tvarohom či lekvárom. Dobrú chuť!“

Iván Bächer
(Népszabadság, 23. júla 1998)

„A szlovák konyha gyökerei le a szegénységbe és föl a hegyekbe nyúlnak. Közismert attribútumai az árpa, a köles, a krumpli, a káposzta, a bab, a gomba, a túró, némi füstölt hús, kolbász és egy-egy lesántult bárány esetleg. De ezt a pár belevallót sokféleképpen és jó ízléssel variálta a szegény szlovák ember. A könyvben csak sztrapacskalevesből ötfélét találunk...

Ritka az eredeti, jól megírt, igazi szakácskönyv, éppoly ritka, mint az efféle konyha, étek, ember és megannyi más. De ez a könyvecske jó, a kivételek közé tartozik, érződik belőle, hogy szerzője el is készítette a sorolt étkeket, és pedig szeretettel készítette el, ami természetes, hisz a szlovák ételeket csak szeretni lehet. Vannak itt jobbnál jobb hús-, hal- és szárnyasétel-leírások is, hogy aztán a finom, tápláló, sallangmentes parasztdesszertek zárják a kedves könyvecskét, káposztás lepények, krumplis pogácsák, túrós, lekváros fánkrok. Dobrú chuť!“

Bächer Iván
(Népszabadság, 1998. július 23.)



Táto knižočka poskytne záujemcovi ochutnávku zo špecialít slovenskej kuchyne a čiastočne z kuchyne slovenskej národnosti žijúcej v Maďarsku. Občania Maďarska na svojich cestách po Slovensku sa radi zastavujú pri motorestoch alebo reštauráciách na tanier kapustnice alebo bryndzových halušiek, ktoré sú najlepšie práve tam, v krajine liptovskej bryndze. Záujem o slovenskú kuchyňu narastá tak vo svete, ako aj u nás, v Maďarsku. Nezisková spoločnosť SlovakUm chce touto kuchárskou knihou uspokojiť zvýšené nároky a ponúka milovníkom kulinárie recepty vyše 250 slovenských jedál.

Ebben a könyvecskében az érdeklődő a szlovák nép és részben a hazánkban élő szlovák nemzetiség konyhájának jellegzetességeiből kap ízelítőt. Honfitársaink közül száz- és százerek szlovákiai útjaik során szívesen térnek be az út menti autósárdákba, nagyvárosi éttermekbe egy-egy adag káposztalevesre vagy juhtúrós sztrapacs-kára, ami itt, a liptói túró hazájában az igazi. A szlovák konyha iránti érdeklődés szerzte a világon, így nálunk is – egyre nő. A SlovakUm Nonprofit Közhasznú Kft. ezzel a receptkönyvvel kíván elébe menni ennek az érdeklődésnek, s több mint 250 szlovák étel receptjét adja a kulináris élvezeteknek hódolók kezébe.

Pilíška hrachová polievka

Potrebuje:

15 dag suchého hrachu, 2 dag masti, 2 dag múky, 4 dag zeleru, 4 dag mrkvy, 2 dag petržlenu, 2 dag cibule, 1 strúčik cesnaku, 1 bôbkový list, niekoľko zrníek čierneho korenia, majorán, vodu alebo vývar z údeného mäsa, soľ

Očistený hrach namočíme na niekoľko hodín a spolu s vodou alebo vývarom z údeného mäsa dáme variť. Pridáme celú cibuľu, cesnak, zeleninu a korenie. Keď všetko zmäkne, zahustíme polievku svetlou zápražkou. Môžeme pridať kolieska údenej klobásy, alebo podávať s údeným vareným mäsom, pokrájaným na menšie kocky, či s opraženými žemľovými kockami.

Pilisi sárgaborsó leves

Hozzávalók:

15 dkg sárgaborsó, 2 dkg zsír, 2 dkg liszt, 4 dkg zeller, 4 dkg sárgarépa, 2 dkg petrezselyemgyökér, 2 dkg hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, néhány szem feketebors, késhegynyi majoránna, víz vagy füstölt hús főzőleve, só

A megtisztított borsót néhány órára beáztatjuk, majd áztatólevélrel együtt vízben vagy a füstölt lében feltesszük főni. Hozzáadjuk az egészben hagyott hagymát, a fokhagymát, zöldségeket és a fűszereket. Ha megpuhult, világos rántással berántjuk. Főzhetünk bele karikára vágott füstölt kolbászt, tálalhatjuk kockára vágott főtt füstölt hússal vagy pirított zsemlekockával is.





Bravčový jazyk na hubách

Potrebujeme:

2 menšie bravčové jazyky, 2 strúčiky cesnaku, 4-5 zrníček čierneho a nového korenia, 60 g oleja, 4 dag cibule, 15 dag húb, rascu, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, 1 dag múky, soľ

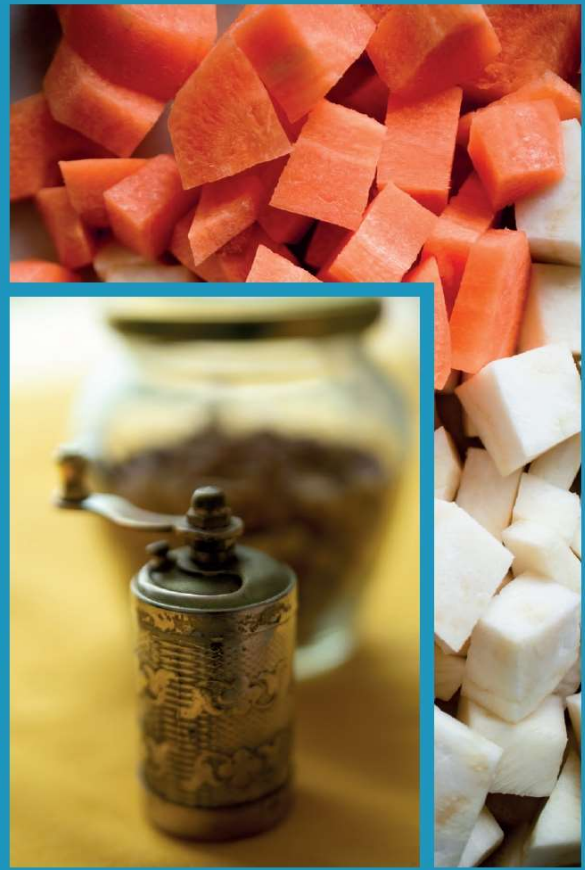
Jazyky vložíme do vody s cesnakom, čiernym a novým korením a dáme ich variť. Uvarené vyberieme a vložíme do studenej vody. Potom z nich odstránime kožu a jazyky pokrájame na plátky. Na oleji speníme nadrobno pokrájanú cibulu, pridáme očistené, umyté a na menšie kúsky pokrájané huby, rascu, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, osolíme a dusíme najskôr vo vlastnej šťave, neskôr podlejeme vodou. Potom zaprášime múkou, premiešame a podľa potreby rozriedime vývarom z jazyka. Do zmesi vložíme pokrájaný jazyk a zohrejeme. Podávame s knedľou a so šalátom.

Gombás sertésnyelv

Hozzávalók:

2 kisebb sertésnyelv, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 szem fekete bors és szegfűbors, 6 dkg olaj, 4 dkg hagyma, 15 dkg gomba, köménymag, őrölt fekete bors, őrölt pirospaprika, 1 dkg liszt, só

A nyelvet a fokhagymával, a fekete borssal és szegfűborssal feltesszük főni. Ha megfőtt, kivesszük, hideg vízbe tesszük, majd lehúzzuk a hárttyáját és felszeleteljük. A hagymát az olajon megfonnyasztjuk, rátesszük a kisebb darabokra vágott gombát, hozzáadjuk a köménymagot, őrölt borsot és a pirospaprikát, megsózzuk, és először saját levében, majd kevés vizet öntve alája megpároljuk. Végül meghintjük liszttel, elkeverjük, felengedjük a nyelv főzőlevével és összeforraljuk. Beletesszük a felszeletelt nyelvet és együtt jól megmelegítjük. Knédllivel és salátával tálaljuk.











TRADIČNÉ LUDOVÉ JEDLÁ / HAGYOMÁNYOS NÉPI ÉTELEK

Pohánková kaša s hríbami

Sušené hríby dobre umyjeme, dáme do hrnca s vodou a na 1-1,5 hodiny namočíme. Keď zmáknú, vyberieme ich, pokrájame na kúsky, osolíme a vo vylúhovanej vode ich dáme variť.

Ak použijeme čerstvé hríby, po umytí ich hneď pokrájame a dáme variť. Po zovretí prispeme do vody nasucho opražené pohánku a dobre pomiešame. Keď kaša zhustne, na miernom ohni ju pod pokrievkou varíme 1-1,5 hodiny. Medzitým na mas-ti orestujeme cibuľku a primiešame ju do kaše.

POTREBUJEME

- > 30 dag pohánky
- > 5 dag sušených alebo
50 dag čerstvých lesných hríbov
- > vodu
- > 3 dag cibule
- > 10 dag masti alebo iného tuku
- > soľ

Hajdinakása erdei gombával

A szárított gombát jól megmossuk, lábosba tesszük, felöntjük vízzel és egy-másfél órát áztatjuk. Ha a gomba megduzzadt, kivesszük, felaprítjuk, megsózzuk és visszatesszük az áztatólébe, majd feltesszük főni.

Ha friss gombát használunk, mosás után azonnal felszeleljük és feltesszük főni. Amikor a gomba főzoleve felforr, beleszórjuk a szárazon megpirított hajdinát és megkeverjük. Ha besűrűsödik, a lángot mérsékeljük, és a kását egy-másfél óráig fedő alatt főzzük tovább. A zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát és a kásához keverjük.

HOZZÁVALÓK

- > 30 dkg hajdina
- > 5 dkg szárított vagy
50 dkg friss erdei gomba
- > víz
- > 3 dkg hagyma
- > 10 dkg zsír vagy egyéb zsiradék
- > só

SLOVENSKÁ KUCHYŇA / SZLOVÁR KONYHA





TRADIČNÉ EUDOVÉ JEDLÁ / HAGYOMÁNYOS NÉPI ÉTELEK

Zemiaková baba s oštiepkom

Zemiaky očistíme a postrúhame, dobre premiešame s vajcom, múkou a koreniami. Hmotu dáme na vymastený plech, navrch poukladáme na kolieska nakrájaný oštiepok (môžeme použiť aj parenicu) a dáme piecť do rúry. Podávame teplé s kyslým mliekom.

POTREBUJEME

- > 1,5 kg zemiakov
- > 1 vajce
- > 15 dag múky
- > 1 dag masť
- > 15 dag údeného ovčieho syra (oštiepka)
- > mleté čierne korenie
- > rascu
- > majorán

Cicege füstölt juhsajttal

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, jól összekeverjük a tojással, a liszttel és a fűszerekkel. Kiszírozott tepsibe terítjük, tetejét befedjük a karikára vágott füstölt juhsajttal (a juhsajtot parenjicával is helyettesíthetjük), és a sütőben megsütjük. Melegen, aludttejrel tálaljuk.

HOZZÁVALÓK

- > 1,5 kg burgonya
- > 1 tojás
- > 15 dlkg liszt
- > 1 dlkg zsír
- > 15 dlkg füstölt juhsajt
- > őrölt fekete bors
- > köménymag
- > majoránna

SLOVENSKÁ RUCHYŇA / SZLOVÁK KONYHA





TRADIČNÉ RUDOVÉ JEDLÁ / HAGYOMÁNYOS NÉPI ÉTELEK

Zemiakové dolky s kapustou

Zemiaky očistíme a postrúhame. Premiešame s vajcom, múkou, na masť opraženou nadrobno nakrájanou cibuľou, soľou, prelisovaným cesnakom a koreniami. Kapustu dobre scedíme, pokrájame nadrobno a pridáme k zemiakom. Na panvici zohrejeme masť alebo olej, lyžičkou naberaíme cesto a vytvárame malé placky, ktoré opečieme z oboch strán doružova.

POTREBUJEME

- > 80 dag zemiakov
- > 20 dag kyslej kapusty
- > 10 dag múky
- > 5 dag údenej slaniny
- > 3 dag cibule
- > 1 vajce
- > 2 strúčiky cesnaku
- > mleté čierne korenie
- > soľ
- > masť alebo olej na pečenie

Káposztás burgonyalepény

A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Őszkeverjük a tojással, a liszttel, a zsírban megpirított, apróra vágott hagymával, sóval összeüzött fokhagymával és a fűszerekkel. A savanyú káposztát jól kinyomjuk, apróra vágjuk és a burgonyához keverjük. Serpenyőben megforrósítjuk a zsír vagy olajat, kanállal kis lepényeket merünk bele, és mindkét oldalukat ropogós pirosra sütjük.

HOZZÁVALÓK

- > 80 dkg burgonya
- > 20 dkg savanyú káposzta
- > 10 dkg liszt
- > 5 dkg füstölt szalonna
- > 3 dkg hagyma
- > 1 tojás
- > 2 gerezd fokhagyma
- > őrölt fekete bors
- > só
- > zsír vagy olaj a kisítéshez





Bryndzové halušky

Očistené zemiaky nastrúhame, primiešame soľ a múku (cesto sa musí odlepovať od nádoby). Halušky hádzeme do vriacej osolenej vody a keď vyplávajú napovrch, vyberieme ich cedidlom, opláchneme horúcou vodou a necháme odkvapať. Prelejeme výpekorn zo slaniny, posypeme rozdrobenou bryndzou a škvarkami zo slaniny. Môžeme poliať niekoľkými lyžicami kyslej smotany a posypať najemno nakrájanou pažitkou.

POTREBUJEME

- > 1 kg zemiakov
- > 30 dag múky
- > soľ
- > vodu
- > 25 dag bryndze
- > 10 dag údenej slaniny
- > kyslú smotanu
- > pažitku

Juhtúrós sztrapacska

A meghámozott burgonyát lereszeljük, összekeverjük a sóval és a liszttel (a tészának el kell válnia az edény falától). Forrásban levő vízbe beleszagatjuk, mint a galuskát, s amikor feljött a víz felszínére, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. Meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírjával, megszórjuk az elmorzsolt juhtúróval és a szalonnából maradt tőpörtjével. Meglocsolhatjuk néhány kanál tejjel és meghintjük az apróra vágott metélőhagymával.

HOZZÁVALÓK

- > 1 kg burgonya
- > 30 dkg liszt
- > só
- > víz
- > 25 dkg juhtúró
- > 10 dkg füstölt szalonna
- > tejföl
- > metélőhagyma



Cigánske halušky

Múku spojíme s tvarohom, vajcom, soľou a polovičkou posekaného kôpru. Cesto necháme 10 minút odstáť. Dáme variť vodu, do ktorej sme pridali soľ a olej, a nahádzeme do nej halušky. Keď sa uvaria, vyberieme ich, opláchneme a na tanieri posypeme uškvarenými kockami slaniny, zvyškom nadrobno posekaného kôpru a polejeme kyslou smotanou.

POTREBUJEME

- > 25 dag mäkkého tvarohu
- > 25 dag múky
- > 1 vajce
- > soľ
- > 1 viazaničku kôpru
- > vodu
- > 1 PL oleja
- > 10 dag údenej slaniny
- > 2,5 dl kyslej smotany

Cigánygaluska

Alisztet összedolgozzuk a túróval, a tojással, sóval és fél csokor, apróra vágott kaporral. A tésztát 10 percig állni hagyjuk. Vízet forralunk, megsózzuk és beleöntjük az olajat, és ebbe galuskát szaggatunk a tésztából. Ha megfőtt, kiszedjük, leöblítjük, és a tányéron megszórjuk a kisütött szalonnakockákkal, a maradék apróra vágott kaporral és meglocsoljuk a tejjel.

HOZZÁVALÓK

- > 25 dkg puha túró
- > 25 dkg liszt
- > 1 tojás
- > só
- > 1 csokor kapor
- > víz
- > 1 evőkanál olaj
- > 10 dkg füstölt szalonna
- > 2,5 dl tejföl



Domáca klobása II.

POTREBUJEME

- › 30 dag bravčovej lopatky
- › 30 dag bravčového bôčika
- › 2 žemle
- › 0,5 dl mlieka
- › mleté korenie
- › soľ
- › citrónovú kôru
- › zázvor
- › majorán
- › mletú rascu
- › 1 m bravčových alebo baraních čriev

Mäso pomelieme, pridáme v mlieku namočené a vytlačené žemle, soľ, mleté korenie, strúhanú citrónovú kôru, zázvor, majorán a dobre premiešame. Naplníme do tenkých bravčových alebo baraních čriev.

Čabianska ostrá klobása

POTREBUJEME

- › 45 dag bravčového bôčika
- › 40 dag bravčovej krkovičky
- › 15 dag slaniny z bravčového chrbta
- › 2 dag soli
- › 1 veľký strúčik cesnaku
- › 1,5 dag mletej štiplavej papriky
- › 1,2 dag mletej sladkej papriky
- › 0,3 dag rasce
- › 1 m tenkých bravčových čriev

Mäso a slaninu pomelieme, pridáme soľ, pretlačený cesnak, obidva druhy mletej papriky a rascu a dôkladne premiešame. Naplníme do tenkých bravčových čriev.

Pečieme výlučne v bravčovej masti.

Podľa tohto receptu možno urobiť aj chýrnu čabiansku hrubú údenú klobásu.





Medovníky

Do múky primiešame cukor, roztopený med, vajce, sódu bikarbónu, mletú škoricu a najemno posekaný klinček. Dobre vymiešame, prikryjeme fóliou a necháme jeden deň odstáť. Na pomúčenej doske vyvalkáme na hrúbku 3-4 mm, vykrojíme rôznymi formičkami, potrieme vajcom a upečieme na vymastenom plechu. Pri pečení treba dávať pozor, lebo medovníčky sa môžu upiecť hoci aj za 5-10 minút. Môžeme zdobiť orechmi, mandľami, ale aj očistenými slnečnicovými semiačkami, či sezamovými zrníčkami. Orechy a semiačka treba natlačiť do surového cesta. Po upečení môžeme vyzdobiť medovníčky cukrovou polevou. Polevu urobíme z bielka, v ktorom vymiešame trocha citrónovej šťavy a také množstvo práškového cukru, aby sme dostali hustú hmotu. Medovníčky sú vhodné aj na zdobenie vianočného stromčeka.

POTREBUJEME

- > 50 dag múky
- > 15 dag práškového cukru
- > 12 dag medu
- > 3 vajcia
- > mletú škoricu
- > 1 klinček
- > 1 KL sódy bikarbóny

Apró mézeskalács

Aliszthez hozzáadjuk a cukrot, a megolvasztott mézet, a tojást, a szódabikarbónát, az őrölt fahéjat és a finomra tört szegfűszeget. Jól összegyúrjuk, fóliával letakarjuk, és egy napig állni hagyjuk. Lisztezett deszkán 3-4 mm vékonyra kinyújtjuk, különböző formákkal kiszúrjuk, tojással megkenjük és kizsírozott sütőlemezen megsütjük. Vigyázzunk, mert nagyon gyorsan – akár 5-10 perc alatt is – megsülhet. Díszíthetjük dióval, mandulával. Hántolt napraforgómagból, szezámmagból mintákat rakhatunk a formákra. A magokat a nyers tésztába nyomjuk bele, de sütés után cukormázzal nyomózsákból mintákat is rajzolhatunk a süteményre. A mázhoz 1 tojásfehérjét simára keverünk néhány csepp citromlével és annyi porcukorral, hogy sűrűn folyó masszát kapjunk. Ez a sütemény karácsonyfadísznek is alkalmas.

HOZZÁVALÓK

- > 50 dkg liszt
- > 15 dkg porcukor
- > 12 dkg méz
- > 3 tojás
- > őrölt fahéj
- > 1 szegfűszeg
- > 1 kávéskanál szódabikarbóna



Medový koláč

POTREBUJEME

- › 25 dag múky
- › 3 vajcia
- › vanilkový cukor
- › škoricu
- › 1 klinček
- › citrónovú kôru
- › 20 dag medu
- › polovičku balíčka kypriaceho prášku
- › 5 dag práškového cukru
- › 5 dag orechov

Med vymiešame so žĺtkami. Opatrne primiešame tuhý sneh posekaný klinček, mletú škoricu, strúhanú citrónovú kôru a mleté orechy. Nalejeme do vymastenej tortovej formy a upečieme. Po vychladnutí pokrájame.

Rožteky z kysnutého skladaného cesta

POTREBUJEME

- › 50 dag múky
- › 2 dag droždia
- › 5 dag cukru
- › 2 žĺtky
- › 15 dag margarínu
- › 5 dag orechov
- › soľ
- › mlieko

Droždie zmiešame s cukrom, pridáme múku, žĺtky, soľ a také množstvo vlažného mlieka, aby sme dostali polotuhé cesto. Na teplom mieste necháme vykysnúť, vykysnuté vyvalkáme na pomúčenej doske, potrieme roztopeným margarínom a zložíme ako lístkové cesto. Prikryjeme utierkou a o 15 minút znova vyvalkáme a zložíme ako predtým. Po 10-tich minútach cesto vyvalkáme na hrúbku 1 cm. Nakrájame na rovnaké trojuholníky, ktoré stočíme a sformujeme do tvaru rožtekov. Uložíme na vymastený plech a necháme ešte chvíľu nakysnúť. Potrieme vajcom vyšľahaným s mliekom, posypeme nahrubo posekanými orechmi a upečieme.



Mézeskalács

A mézet elkeverjük a tojások sárgájával. Finoman hozzákeverjük a tojások keményre vert habját, a sütóporral elkevert lisztet, a finomra tört szegfűszeget, őrölt fahéjat, reszelt citromhéjat és a darált diót. Kizsírzott tortaformába öntjük és megsütjük. Kihűlés után szeleteljük.

HOZZÁVALÓK

- > 25 dkg liszt
- > 3 tojás
- > vaníliás cukor
- > fahéj
- > 1 szegfűszeg
- > citromhéj
- > 20 dkg méz
- > fél csomag sütőpor
- > 5 dkg porcukor
- > 5 dkg dió

Kelt hajtogatott kifli

Az élesztőt összemorzsoljuk a cukorral és összedolgozzuk a liszttel, tojássárgákkal, sóval és annyi langyos tejjel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Langyos helyen megkelesztjük, lisztezett gyűrődeshán kinyújtjuk, megkenjük az olvasztott margarinnal, és összehajtogatjuk, mint a leveles tésztát. Tiszta konyharuhával letakarva, 15 percet pihentetjük, majd ismét hajtogatjuk. 10 perc pihentetés után kinyújtjuk 1 cm vékonyra, egyforma háromszögekre vágjuk, a háromszögeket felsodorjuk és kifliket formálunk. Kizsírzott sütőlemezre tesszük és még egy kicsit kelesztjük. Tejjel elkevert tojással megkenjük, durvára vágott dióval meghintjük és megsütjük.

HOZZÁVALÓK

- > 50 dkg liszt
- > 2 dkg élesztő
- > 5 dkg cukor
- > 2 tojássárgája
- > 15 dkg margarin
- > 5 dkg dió
- > só
- > tej



Nitriansky štedrák – skladaný koláč

POTREBUJEME

- > 50 dag hrubej múky
- > 3 dl mlieka
- > 12 dag masla
- > 10 dag cukru
- > 2 dag droždia
- > 3 žĺtky
- > citrónovú kôru
- > vanilkový cukor
- > soľ

NA ORECHOVÚ PLNKU

- > 18 dag mletých orechov
- > 2 dl mlieka
- > 3 dag strúhanky
- > 8 dag cukru
- > citrónovú kôru
- > vanilkový cukor

NA MAKOVÚ PLNKU

- > 20 dag mletého maku
- > 2 dl mlieka
- > 12 dag práškového cukru
- > 1 dag masla
- > vanilkový cukor
- > citrónovú kôru

NA TVAROHOVÚ PLNKU

- > 30 dag tvarohu
- > 8 dag práškového cukru
- > 8 dag masla
- > 2 dag hrozienok
- > 2 žĺtky
- > sneh z dvoch bielkov
- > vanilkový cukor
- > citrónovú kôru

NA LEKVÁROVÚ PLNKU

- > 20 dag slivkového lekváru
- > citrónovú kôru

Orechovú a makovú plnku uvaríme, prísady do tvarohovej a lekvárovej plnky iba dobre premiešame.

Z múky, droždia nakvaseného vo vlažnom mlieku a ostatných prísad zamiesime polotuhé cesto. Na teplom mieste ho necháme nakysnúť. Po vykysnutí cesto rozdelíme na 5 rovnakých kusov. Štyri bochníky na pomúčenej doske rozvaľkáme na veľkosť plechu. Prvý plát položíme na vymastený plech, natrieme lekvárovou plnkou a preložíme ďalším cestom. Na toto navrstvíme orechovú plnku, nasleduje ďalšie cesto a maková plnka, na posledný plát cesta natrieme tvarohovú plnku. Z posledného bochníka urobíme ozdobnú mriežku.

Tento chutný koláč s viacerými plnkami pripravujú predovšetkým na Vianoce a na Veľkú noc.





Nyitrai rakott kalács

A mák- és diótöltelékét összefőzzük, a túró- és lekvártöltelék hozzávalóit csak összekeverjük.

A lisztből, a tejben felfuttatott élesztőből és a többi hozzávalóból közepesen lágy, kelt tésztát dagasztunk. Langyos helyen megkelesztjük, és öt egyforma cipóra osztjuk. Négy cipóból lisztezett gyúródeszkán tepsi nagyságú lapokat nyújtunk. Az első lapot kiszírozott tepsibe tesszük és megkenjük lekvárral. Ráteszünk a második tésztaalapot. Ezt diótöltelékkel kenjük meg, majd megint tésztaalap és a máktöltelék következik, végül a negyedik tésztaalapot és a túró-töltelékét terítjük. Az ötödik cipóból csíkokat vágunk, és azzal díszítjük a sütemény tetejét.

Ezt a többféle töltelékkel készült, finom süteményt elsősorban karácsonyra és húsvétra sütik.



HOZZÁVALÓK

- > 50 dkg rétesliszt
- > 3 dl tej
- > 12 dkg vaj
- > 10 dkg cukor
- > 2 dkg élesztő
- > 3 tojássárgája
- > citromhéj
- > vaníliás cukor
- > só

DIÓTÖLTELÉK

- > 18 dkg darált dió
- > 2 dl tej
- > 3 dkg zsemlemorzsa
- > 8 dkg cukor
- > citromhéj
- > vaníliás cukor

MÁKTÖLTELÉK

- > 20 dkg darált mák
- > 2 dl tej
- > 12 dkg porcukor
- > 1 dkg vaj
- > vaníliás cukor
- > citromhéj

TÚRÓTÖLTELÉK

- > 30 dkg tehéntúró
- > 8 dkg porcukor
- > 8 dkg vaj
- > 2 dkg mazsola
- > 2 tojás sárgája és keményre vert habja
- > vaníliás cukor
- > citromhéj

LEKVÁRTÖLTELÉK

- > 20 dkg szilvalekvár
- > reszelt citromhéj





Vianočka

Do múky dáme s cukrom rozmrvené droždie, maslo a dva žltky. Pridáme štipku soli a také množstvo vlažného mlieka, aby sme dostali tuhšie cesto. Dôkladne vymiesime a nakoniec zapracujeme do cesta hrozienka a strúhanú citrónovú kôru. Cesto prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť na teplom mieste, potom rozdelíme na 8 rovnakých kusov, z ktorých na pomúčenej doske ušľame pletence. Štyri pletence zapletieme naplocho a potrieme rozšľahaným bielkom, aby sa zapletené pletence zlepili. Potom zapletieme tri pletence, položíme ich navrch základných štyroch a tiež potrieme bielkom. Z posledného kusa cesta ušľame tenší pletenec, rozdelíme ho na dve časti, zapletieme a položíme navrch vianočky. Konce cesta stlačíme, koláč potrieme rozšľahaným vajcom, znovu necháme kysnúť a upečieme.

POTREBUJEME

- > 60 dag múky
- > 12 dag masla
- > 10 dag cukru
- > 3 dag droždia
- > 3 vajcia
- > mlieko
- > citrónovú kôru
- > 5 dag hrozienuk
- > soľ

Karácsonyi kalács

A liszthez hozzáadjuk a cukorral elmorzsolt élesztőt, a vajat, a két tojássárgáját. Egy csipet sóval és annyi langyos tejjel, hogy keményebb tésztát kapjunk, összegyúrjuk és jól kidagasztjuk, végül beledolgozzuk a mazsolát és a reszelt citromhéjat. A tésztát kendővel letakarva, langyos helyen megkelesztjük, majd 8 egyforma darabra osztjuk, és a darabokat lisztezett gyúródeszkán csíkokra sodorjuk. Négy csíkot laposan összefonunk és megkenjük tojásfehérjével, hogy a fonat összeragadjon. Ezután három csíkot fonunk össze és az előző négyre tesszük, ismét megkenjük tojásfehérjével. Az utolsó darab tésztát vékonyabbra sodorjuk, két részre vágjuk, összefonjuk és a kalács tetejére tesszük. A tésztacsíkok végeit összenyomjuk, a kalácsot felvert tojással megkenjük, ismét megkelesztjük és megsütjük.

HOZZÁVALÓK

- > 60 dkg liszt
- > 12 dkg vaj
- > 10 dkg cukor
- > 3 dkg élesztő
- > 3 tojás
- > tej
- > citromhéj
- > 5 dkg mazsola
- > só

Publikácie nášho vydavateľstva

SLOVENSKÁ BUDAPEŠŤ mapa SZLOVÁK BUDAPEST térkép

Objednávky prijímame v redakcii
Ludových novín (1135 Budapešť, Csa-
ta u. 17, 1/9) a na e-mailovej adre-
se ludove.noviny2020@gmail.com.
Poštovné hradí objednávatel'!

Zoltán Bárkányi: Slovenská kuchyňa
(dvojazyčne) – 4500 Ft v mäkkom
obale, 5500 Ft v tvrdom obale

Zoltán Bárkányi: Návšteva – 2500 Ft

Pavol Kondač: Osudové prelomy
(dvojazyčne) – 1000 Ft

Alexander Kormoš: Polyfónia
(reprint, dvojazyčne) – 1500 Ft

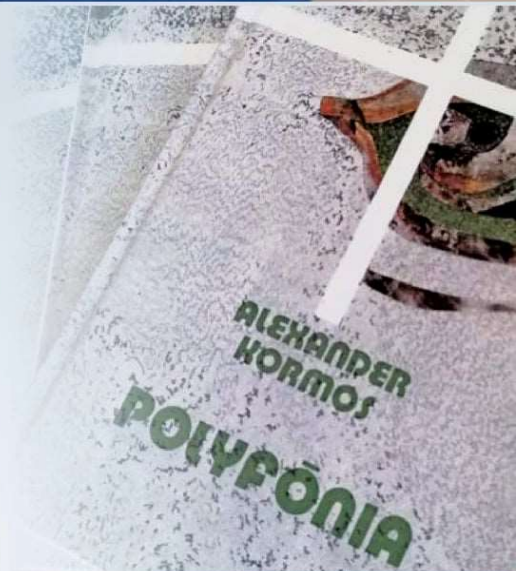
Gregor Papuček: Hviezadne nebesá
(slovenčina) – 800 Ft

Fialočka, fiala (reprint, slovenčina) –
800 Ft

Výhonky (slovenčina) – 800 Ft

Slovenská Budapešť (mapa) –
iba po 10 ks – 5000 Ft

Náš kalendár 2022 – 1500 Ft
(nad 5 kusov poštovné v cene!)



NÁVŠTEVA



LÁTOGATÁS

MEGRENDELŐLAP (OBJEDNÁVKA)



Név:

Cím:

E-mail:

Telefon:

Slovenská kuchyňa – Szlovák konyha	Megrendelt mennyiség	Egységár (bruttó)	Fizetés módja / Készpénz Átutalás
Puhafedeles (kartonált)		4 500 Ft / db	
Keménytáblás borítóval		5 500 Ft / db	
Összesen:			

Személyes átvétel a Ludové noviny szerkesztőségében (1135 Budapest, Csata u. 17. 1/9.)

Postai úton (a postaköltség a megrendelőt terheli)

A megrendelőlapot kérjük email-en továbbítani a ludove@luno.hu címre, illetve postai úton a SlovakUm Kft. postacímére: 1558 Budapest, Pf. 199.

A megrendelt kiadvány értékét szíveskedjenek átutalással kiegyenlíteni a SlovakUm Nonprofit Közhasznú Kft. 12001008-01209343-00100007 számú bankszámlájára. A közlemény rovatban kérjük feltüntetni a vevő nevét és számlaszámát.

Dátum:

.....

Megrendelő aláírása