



ZOLTÁN BÁRKÁNYI

Slovenská kuchyňa

Szlovák konyha



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 pokrivkávajúca ovca. Ale chudobní Slováci všakovako a s dobrým vkusom obmieňali týchto pár ingrediencií. V knihe iba z demikátu nájdeme 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 ľúbiť. 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 beleválót 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 fánkok. 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 áztatólevélvel 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.

Nitriansky štedrák – skladaný koláč

Potrebuje: 50 dag hrubej múky, 3 dl mlieka, 12 dag masla, 10 dag cukru, 2 dag kvasníc, 3 žĺtky, citrónovú kôru, vanilkový cukor, soľ

Orechová plnka: 18 dag zomletých orechov, 2 dl mlieka, 3 dag strúhanky, 8 dag cukru, vanilkový cukor, citrónovú kôru

Maková plnka: 20 dag mletého maku, 2 dl mlieka, 12 dag práškového cukru, 1 dag masla, vanilkový cukor, citrónovú kôru

Tvarohová plnka: 30 dag tvarohu, 8 dag masla, 8 dag práškového cukru, 2 dag hrozienok, 2 žĺtka, tvrdú penu z dvoch bielkov, vanilkový cukor, citrónovú kôru

Lekvárová plnka: 20 dag slivkového lekváru, citrónovú kôru

Orechovú a makovú plnku uvaríme, prísady tvarohovej a lekvárovej plnky iba dobre premiešame. Z múky, vo vlažnom mlieku nakysnutých kvasníc a ostatných prísad pripravíme stredne jemné cesto, ktoré necháme nakysnúť. Po vykysnutí ho rozdelíme na 5 rovnakých častí. Štyri bochníky na pomúčenej doske rozvaľkáme na veľkosť plechu. Prvú časť položíme na vymastený plech, natrieme lekvárovou plnkou a preložíme ďalším cestom. Na toto natrieme 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

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 túró, 8 dkg vaj, 8 dkg porcukor, 2 dkg mazsola, 2 tojássárgája, 2 tojás keményre vert habja, vaníliás cukor, reszelt citromhéj

Lekvártöltelék: 20 dkg szilvalekvár, reszelt citromhéj

A mák- és diótölteléket 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 tepsis nagyságú lapokat nyújtunk. Az első lapot kizsirozott tepsibe tesszük és megkenjük lekvárral. Rátesszük a második tészta lapot. Ezt diótöltelékkel kenjük meg, majd megint tészta lapot és a máktöltelék következik, végül a negyedik tészta lapot és a túró-tölteléket terítjük. Az ötödik cipóból csíkokat vágunk, és azzal díszítjük a sütemény tetejét. Ezt a többféle töltelékkel készült finom süteményt elsősorban karácsonyra és húsvétra sütik.





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: 1555 Budapest, Pf. 99.

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