

bravčové a hovädzie črevá. Tenké klobásy sú určené na upečenie a na zaúdenie na rýchlu spotrebu, kým hrubé na zaúdenie na dlhodobú spotrebu. Niekedy vydržali aj do nasledujúcej zabíjačky.

Údenie

Predkovia komlóšských Slovákov údili klobásy po domácky, buď v údiarni alebo v komíne sedliackej pece (v "otvorenom kochu"). Základom údenia v údiarni boli piliny z tvrdého dreva, pec sa kúrila "zetkami", t. j. suchými kukuričnými stonkami objedenými od lístia. Údenie, podľa hrúbky klobásy, druhu pilín a intenzity dymenia trvá niekoľko dní. Pozor: je dôležité, aby klobásy nezamrzli! Po ukončení výroby sa klobásy zvislo zavesia na drúčik tak, aby sa nedotýkali o seba. Ideálne je ak sa uskladňujú v komore zo surových tehál.

Dobrá chuť!

Svadobný radostník z Veňarca

Suroviny

hladká múka: 2 kg
vajce: 3 celé alebo 3 žĺtky
droždie: 100 g
mlieko: 1,5 l (podľa potreby)
cukor: 30 dkg
maslo: 20 dkg
soľ: 1 kávová lyžička
Jeden žltok na použitie

Príprava

Múku preosejeme do veľkej misy a pridáme soľ. Z droždia, vlažného mlieka a cukru pripravíme kvások, ktorý prilejeme do múky. Pridáme vajcia, resp. žĺtky, a mlieko. Miesime dovtedy, kým sa cesto neoddeľuje od misy. Nakoniec pridáme do cesta rozpustené maslo, trochu premiesime, posypeme múkou, zakryjeme a necháme na teplom mieste vykysnúť.

Z vykysnutého cesta urobíme pletený koláč. Pripravíme 3 až 4 valčeky a spletieme ich do vrkoča



na vymastený plech o veľkosti približne 30 x 45 cm. Necháme ešte chvíľu kysnúť, potom potrieme žltkom a dáme do vyhriatej pece. V elektrickej rúre pečieme pri teplote 200 °C asi 40 - 50 minút. Dobře upečený radostník má zlatistú kôrku a je ľahučký, kyprý.

Dobrá chuť prajeme z Veňarca!

Tento koláč nerobili podľa presného receptu.

Piekli ho ženy, ktoré v tom mali najväčšiu prax.

Hotový koláč ozdobili družice ratolesťami.

Radostník vždy piekli a zdobili v dome mladej nevesty.

Na konci svadby koláč rozdelili,

každá pozvaná rodina dostala jeden kúsok.



S finančnou podporou
**Úradu pre Slovákov
žijúcich v zahraničí**

Čabianska klobása



Komlóšska "klobása" po našom



Svadobný radostník z Veňarca

Tajomstvo čabianskej klobásy

Už sa nikto nepamätá a nevie, kto a kedy pripravil a na stôl položil čabiansku klobásu. Jedno je isté, bol to dolnozemskej Slovák. Čabiansku klobásu pripravovali podľa nasledovného receptu:

Čerstvé mäso (ešte nevychladnuté) pokrájali na stredne veľké kúsky (neskôr, keď už boli mlynčeky na mäso, zomleli) a ihneď pridali prísady: **na 1 kg mäsa 2 dkg soli, mletú papriku, pol čajovej lyžičky rasce a na pastu rozsekaný cesnak.**

So zhotovením klobás vždy poverili najskúsenejšieho. Spravidla nič nevážili. Len ochutnávali, ešte surové. Podľa chuti pridávali to či ono. Celá masa musela byť s korením a soľou dôkladne premiešaná. Pri práci úzkostlivo dbali na čistotu. Zvlášť nebezpečné boli omrvinky chleba, lebo zapríčinili kvasenie klobás. Potom mäso



rozdelili na dve časti. Prvú ponechali tak ako bola. Tou plnili tenké črevá. Do druhej časti pridali ešte trochu soli a štipľavej papriky. S touto štipľavou zmesou plnili hrubé črevá. "Hrubé klobásy" dlho vydržali šťavnaté, nevyschli. Črevá plnili vždy na hranicu prasknutia a ak sa objavila vzdušná bublina, tú pichnutím ihlou vypustili.

Hotové klobásy ihneď vyložili na dvor alebo do studenej komory, aby vychladli. Nesmeli však zmraznúť! Na druhý deň odniesli vyúdiť do domu, kde mali otvorený komín. Po dvoch-troch dňoch boli klobásy vyúdené a pripravené na zretie. Ani počas údenia a zretia nesmeli zmraznúť. Ak sa tak stalo, klobásy sa po určitej dobe začali kaziť. Pokiaľ sa klobásy dali rozotierať, ešte neboli zrelé a mohli sa konzumovať len tepelne upravené. Asi po mesiaci bola hmota klobásy homogénna a bola obľúbenou pochúťkou, hlavne v surovom stave.

Recept čabianskeho gazdu Jána Urbana, ktorý do jedného kalendárového článku prezradil novinárovi *Michalovi Hrivnákov*, je nasledovný:

Základom je dobré mäso. Z príliš mladého brava klobása nie je dobrá, lebo obsahuje veľa vody a zo starého brava je mäso veľmi tvrdé. Najlepšie je z približne z 18-mesačného krmníka. Načím dávať pozor na správny pomer chudého a tučného mäsa a nezomlieť ho veľmi jemne. Čabiansku klobásu robí najtypickejšou paprika. Ja používam sladkú a ostrú. **Do 1 kg mäsa pridávam 1,5 dkg sladkej 0,5 dkg ostrej papriky.** Je to paprika, ktorú si doma sám suším a zomieľam. Výsledkom je pekná červená a voňavá paprika. V klobáse sú nepostrádateľné *cesnak* a *rasca*. K 70 kilogramom mäsa pridávam po 20 dkg cesnaku a rasce. **Na kilogram mäsa pridám ešte 1,5 dkg soli.** Tenké klobásy údim dva dni a hrubé štyri dni a to denne po desať hodín. Oheň nesmie horieť plameňom. Ja kúrim kukuričnými šúľkami a nie drevom, lebo niektoré drevo môže ovplyvniť chuť klobás.

Komlóšska "klobása" po našom

Suroviny (na klobásu z 10 kg mäsa)

10 kg polotučného bravčového mäsa

20 dkg soli

30 dkg mletej červenej papriky (pomer sladkej a štipľavej podľa chuti a podľa štipľavosti papriky, obyčajne 2/3 - 3/4 sladká, 1/3 - 1/4 štipľavá)

2 dkg rasce (môže byť aj mletá)

4-5 dkg rozpučeného cesnaku

Príprava

Mäso pomelieme na mlynčeku (veľkosť otvorov riečičky podľa vkusu), potom ho rozprestrieme po stole, posolíme, potrieme cesnakom, posypeme červenou paprikou a rascou. Zmes sa dlho a dôkladne premiešava rukami na "zabíjačkovom stole". Po rozmiesení mäsa sa mlynček prestaví na plnenie hotovej klobásovej zmesi do čriev. Dnes sa už používajú aj črevá z umelej hmoty, ale lepšie sú

