

## Pečenie chleba

Kto si chlieb neváži ani koláče si nezaslúži,“ hovorí jedno slovenské príslovie. Chlieb mali naši predkovia vo veľkej úcte. „Na chlieb sa ťažko robí,“ hovorievali. Keď gazda či gazdiná chlieb načínali, prežehnali ho. Ak chlieb spadol na zem, pobožkali ho. Chlieb sa piekol doma v peci obyčajne na konci týždňa. Pieklo sa 4 – 6 chlebov podľa veľkosti pece i počtu členov domácnosti. Cesto si pripravila gazdiná večer. Do dreveného koryta preosiala chlebovú múku, nastrúhala uvarené zemiaky, pridala soľ, rascu a kvások. Pripravila ho z *nácesty*

▪

Bol to kúsok cesta ktoré si gazdiná odložila z predchádzajúceho pečenia. Pripravené cesto vymiesila a nechala ho do rána vykysnúť. Ráno zakúrila do pece. Kým sa pec vyhriala, vyvália z cesta bochníky. Pomúčila ich, vložila do *ošietki*, ktorú vyložila *valadienkou*, aby cesto ešte podkyslo. Keď bola pec

vyhriata, ohrablom vybrala žeravé uhlie. Vlhkou handrou potrela tlo, chlieb vyvalila na lopatu, potrela ho vodou, aby mal peknú kôrku a vložila ho do pece. V nej sa piekol dve hodiny. Dobre upečený chlieb poznala gazdiná podľa zvuku, keď po ňom

pobúchala. Zo zvyškov chlebového cesta sa upiekli osúchy, potreli sa cesnakom a jedli sa s kyslými polievkami.

## Pranie

„Prala som ja na potôčku, prala som, prala som...“ Tak sa spieva v jednej slovenskej ľudovej piesni. Aj na Skýcove sa pralo na „*hornej stuni*“.

Prameň vody, ktorý vytekal z Vápenného vrchu, tiekol rúrou do dreveného válova. Okolo boli štyri

*penky,*

drevené klátiky, na ktorých sa doma vypraté šaty prali piestom, plákali sa v tečúcej vode, až kým z nich netiekla čistá voda.

Na

*hornú stunu*

chodila prať celá dedina. Búchanie piestov sa ozývalo od včasného rána. V drevenom válove sa pralo v zime i v lete. Pri praní sa dodržiavali isté zásady. Nižšie sa pralo tmavé a vyššie bledé šatstvo.

Doma sa pralo ručne. Hrubé šaty sa zvárili, tenšie sa drhli v rukách v šiafe alebo v koryte. Pralo sa mydlom, ktoré sa varilo doma, neskôr sa kupovala sóda. Biele šaty sa svetlili svetličkou.

Suché šaty sa  
*valchovali*

, neskôr sa používali žehličky, do nich sa dávalo žeravé uhlie.

## Varenie lekváru

V minulosti sa na dedine ovocie nezaváralo. Hrušky a jablká sa na jeseň krájali na tenké plátky a sušili sa v peci. *Štiepanički* boli v zime veľmi chutné. Slivky sa sušili celé, v zime sa z nich varila kyslá polievka.

Ak bola veľká úroda sliviek, varil sa z nich lekvár. Na lekvár sa používali

*bistrické*

slivky alebo

*d'uriangi*

.

*Bistrické*

slivky sa zbavili kôstok,

*vyštíkali sa. Ďuriangi*

sa pretreli cez sito a naliali sa do medeného kotla. Slivky sa neustále

miešali veslom, aby neprihoreli na dno. Keď sa povarili, vznikla riedka masa,

*brečka,*

ktorá postupne hustla. Lekvár sa varil aj celý deň, preto pomáhali nielen domáci, ale aj príbuzní a susedia.

Keď sa dováral, často sa naberal na tanier, nechal sa vychladnúť a skúšal sa, či sa už neleje a drží sa na lyžici.

Uvarený lekvár sa naložil do hrncov.

Dobre uvarený lekvár chytil na vrchu kôrku, nesplesniviel a vydržal po celý rok. V zime sa používal na

*slíže*

,

*perky*

alebo do koláčov.

# Nakladanie kvasenej kapusty

„Od kapusty chlap hustý,“ často sa hovorievalo. Sudová kapusta bola obľúbeným a častým jedlom počas dlhej zimy. Varila sa z nej polievka s údeným mäsom, obľúbené boli rezance aj halušky s kapustou.

Pestovala sa v záhradách i na poliach.

Na jeseň sa kapusta nakladala do drevených sudov. Sud sa zvnútra vyumýval, potrel sa cibuľou a do neho sa vkladala kapusta pokrájaná nožmi na rezance. Posypala sa soľou, čiernym korením a rascou.

Často sa do nej dávali aj plánky. Jeden z členov rodiny si vyumýval nohy, obliekol si biele gátre, na hlavu si dal šatku a dlávil kapustu nohami.

Keď bol sud plný, kapusta sa

prikryla čistým bielym plátnom,  
naň sa uložili dosky a zaťažili  
sa kameňom. Nechala sa  
vykysnúť v teplej miestnosti a  
potom sa vyniesla do komory.

## Zabíjačka

{phocagallery



view=category|categoryid=55|imageid=183|detail=0|displayname=1|displaydetail=1|displaydownload=1|float=left|imageshadow=shadow1}Zabíjačka bola na dedine oddávna slávnostnou udalosťou nielen pre chovateľov ošípaných, ale pre celé príbuzenstvo. Niektorí gazdovia si zabíjali sami, iným robil zabíjačku

mäsiar. Mäsiar zaklal kŕmnika nožom, gazdiná chytila krv do misky. Dala ju uvariť, používala sa do huriek. Spočiatku sa prasce opaľovali až neskôr sa obárali v koryte. V minulosti sa rozoberali na stole, neskôr sa zavesili na háky. Vybrali sa vnútornosti. Hlava, pľúca, pečeň, srdce a koža sa

uvarili. Mäso z uvarenej hlavy, srdce a jazyk sa pokrájali. Pridali sa koreniny, cesnak, soľ a vývar. Masa sa natlačila do *deda* a *babi*, do žalúdka a časti hrubého čreva Urobila sa sa tlačienka, *prezburš*. Do tenkých čriev sa robili *klbáski*

. Mäso sa pokrájalo, pridali sa koreniny, rasca a soľ. Hurky sa robili z krúp, až neskôr ich nahradila ryža. Do uvarenej ryže sa pridala krv, uvarené pľúca, pečeň, smažená cibuľa a koreniny a naplnili sa hrubé črevá. Črevá sa umývali aj dve hodiny. Občas sa posolili a prepláchli. Zo slaniny sa vytopila masť. Časť slaniny

sa dala do priesolu a spolu s mäsom a tlačenkou sa údila v komíne.

Po rodine a susedoch sa zvykla roznášať výslužka: kaša, hurky, mäso a oškvarky.

## Práce v domácnosti

Napísal Administrator

Streda, 09 Júl 2008 17:06 - Posledná úprava Utorok, 15 Júl 2008 09:45

---

## Práce v domácnosti

Napísal Administrator

Streda, 09 Júl 2008 17:06 - Posledná úprava Utorok, 15 Júl 2008 09:45

---