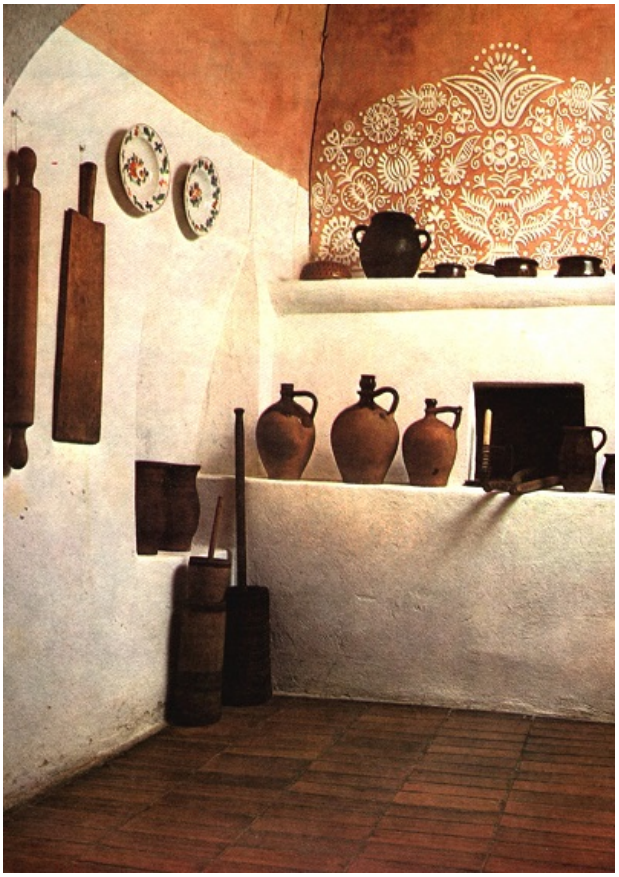
Slovenská kuchyňa v minulosti :)



Najnovšie archeologické objavy potvrdili, že naši predkovia sa svojou kultúrou ku koncu prvého tisícročia vyrovnali kultúre vtedajších byzantských oblastí. Používali všetky kultúrne plodiny, pestovali ovocie, zeleninu, vyrábali medovinu, udomácňovalo sa vinohradníctvo. Je známe, že už starí Slovania poznali jednoduché konzervovanie potravín, ako údenie, solenie, sušenie a kvasenie. V stredovekých mestách na voľných priestranstvách predávali ryby, mäso a pod., a poverenci kontrolovali mieru a hmotnosť predávaných výrobkov.

Dbalo sa aj na čistotu kuchýň, čo potvrdzuje nápis kuchárskeho radcu zo 16. storočia: „Dobrý kuchár je ľuďom pol zdravia, a ako neskúsený lekár je príčinou smrti, tak je ňou i nečistotný kuchár.“

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Drevené riad

Základom stravovania prostého ľudu bol chlieb pečený v murovaných peciach, obilninové kaše, strukoviny a koreňová zelenina; aj také druhy, ktoré už dnes nepoznáme. Počas cirkevných pôstov sa v stredoveku najčastejšie podávali ryby. Voda na varenie a na pitie sa čerpala z vyhĺbených studní. Jedlo sa dva až tri razy za deň. Na raňajky sa jedávala polievka, chlieb a zriedka aj mäso. Bohatší bol obed alebo večera. Pieklo sa na ražni alebo na ohnisku. Koreniny boli veľmi vzácnym tovarom, dovážali sa zo zámoria, ale len pre vznešené vrstvy obyvateľstva.

Neblahé následky vojen v 17. storočí sa prejavili aj v spôsobe stravovania, najmä chudobného ľudu. Rovnako ako v stredoveku aj v tomto období chudobné vrstvy obyvateľstva jedávali najmä chlieb, strukoviny, kapustu, pohánkovú kašu a kaše z prosa a krúp. Až v 18. storočí k nám priviezli z Ameriky zemiaky, čo znamenalo výraznú zmenu v stravovaní. Ich pestovanie sa presadzovalo len veľmi pomaly. Až v 19. storočí sa zemiaky stali ľudovou stravou. Celé toto obdobie bolo stravovanie slovenského ľudu veľmi rozdielne. V chudobných a v horských oblastiach základom stravy boli zemiaky a kyslá kapusta, na úrodných nížinách si však pripravovali aj jedlá z mäsa, zo zeleniny, z mlieka, mliečnych výrobkov a ovocia.

Hlinený riad

Tieto potraviny sa jedávali v najrozličnejších úpravách po celý rok. Raz v roku sa v niektorých rodinách robievala zabíjačka, ktorá bola nevšednou slávnosťou, presahujúcou hranice jednej rodiny. Na dedinských zabíjačkách sa zúčastňovali nielen najbližší príbuzní a susedia, ale takmer celá dedina. Mnohé recepty na prípravu

zabíjačkových jedál sa používajú dodnes.

Je známe, že slovenskú kuchyňu dlho ovplyvňovala francúzska a viedenská kuchyňa, ale pritom má aj svoje vlastné národné jedlá. Slovenská kuchyňa má svoj osobitý ráz a mnohí slovenskí kuchári sa s ňou preslávili aj v cudzine.

Obraz o stravovaní Slovákov v minulosti nám poskytujú kuchárske knihy. Prvá slovenská kuchárska kniha, ktorú napísal kuchár Ján Babilon, vyšla v roku1870 v Pešti pod názvom ***Prvá slovenská kuchárska kniha v slovenskej reči***. Obsahuje až 1 500 receptov a autor na nej pracoval 20 rokov. Ďalšie vydania vyšli v rokoch 1894 a 1907.

Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči

V roku 1914 vyšla nová kuchárska kniha Terézie Vansovej, ktorá bola veľmi populárna. Prevažná väčšina receptov je obrazom toho, čo sa v tom čase pripravovalo v stredných vrstvách. Kniha obsahuje až 900 receptov na prípravu varených jedál, na pečenie chleba, zaváranie ovocia a zeleniny a na prípravu zabíjačkových pochúťok.

Veľkou priekopníčkou racionálnej výživy u nás bola Mária Úlehlová-Tilschová, ktorá oživila slovenské krajové jedlá v knihe ***Chuťový miestopis***. Mnohé jej recepty potvrdili, že tradičné slovenské jedlá, aj keď sú jednoduché, majú vysokú biologickú hodnotu.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania