

# #011: (B) SLOVENSKÁ KUCHYŇA

## #011: (B) СЛОВАЦЬКА КУХНЯ



### SLOVENSKÝ TRANSKRIPT

Ahojte, vítam vás pri počúvaní podcastu SlovakforU.

Volám sa Zuzana a mojím snom je pomôcť vám naučiť sa slovenčinu. Všetky informácie k podcastu spolu s prekladmi do ruštiny a ukrajinčiny nájdete na [www.slovakforu.sk](http://www.slovakforu.sk).

Dnes si povieme viac o tradičnej slovenskej kuchyni.

Podme na to!

V ľahšej úrovni podcastu na tému "Ideme sa najesť" sme si povedali, ako si vypýtať jedlo či pitie a ako povedať, že máme niečo radi.

V tejto časti, zameranej viacej na počúvanie, si povieme viac o tradičnej slovenskej kuchyni, aké jedlá zvykneme jesť a ako sa stravujeme.

Slovenská kuchyňa vychádza z ľudových tradícií v rôznych častiach krajiny, podľa ktorých sa varilo stáročia. Je ovplyvnená českou, rakúskou aj maďarskou kuchyňou.

Základom slovenskej kuchyne boli prevažne obilniny, strukoviny, zemiaky, kapusta, mlieko, syr, tvaroh, bryndza, bravčové aj hovädzie mäso, jahňacina, hydina, divina a ryby.

Väčšina typických slovenských jedál pochádza z obdobia nedostatku a chudoby.

Na Slovensku je zvykom, že sa rodina zide na spoločný obed v nedeľu. Typický obed sa začína polievkou. Medzi najrozšírenejšie patrí mäsový vývar, fazuľová, šošovicová, hrachová, kapustová, hubová, cibuľová, cesnaková, špenátová ale aj rôzne zeleninové vývary. Najtradičnejšia polievka na Slovensku je kapustnica. Pripravuje sa z kyslej kapusty. V každom regióne, dokonca by som povedala, že v každej rodine sa varí kapustnica trochu inak.

Po polievke nasleduje hlavné jedlo. Pokiaľ ide o hlavný chod je slovenská kuchyňa trochu masnejšia. Často sa na prípravu jedla používa bravčová masť alebo olej.

Jednou zo špeciálnych sú halušky. Slovenským národným jedlom sú bryndzové halušky so slaninou. Sú to halušky zo zemiakového cesta pomiešané so špeciálnym druhom ovčieho syra - bryndzou, ktoré chutia najlepšie v kolibách alebo salašoch. Navrch halušíek sa pridáva opečená slaninka spolu s roztopenou masťou. Veľmi chutné a populárne sú aj kapustové halušky. Existuje veľa variantov úprav halušíek a používajú sa aj ako príloha k rôznym omáčkam.

### УКРАЇНСЬКИЙ ТРАНСКРИПТ

Привіт! Ласкаво просимо до прослуховування подкасту SlovakforU.

Мене звати Зузана і я мрію допомогти тобі вивчити словацьку мову. Усю інформацію про подкаст разом із перекладами російською та українською мовами можна знайти на сайті [www.slovakforu.sk](http://www.slovakforu.sk).

Сьогодні ми поговоримо більше про традиційну словацьку кухню. почнемо!

У більш легкому рівні подкасту на тему «Ми йдемо їсти» ми говорили про те, як просити їсти чи пити і як сказати, що нам щось подобається.

У цій частині, зосередженій більше на слуханні, ми більше поговоримо про традиційну словацьку кухню, про те, яку їжу ми зазвичай їмо та як ми їмо.

Словацька кухня заснована на народних традиціях різних куточків країни, згідно з якими її готують протягом століть. Тут відчувається вплив чеської, австрійської та угорської кухні.

Основу словацької кухні складали переважно крупи, бобові, картопля, капуста, молоко, сир, сир, бринза, свинина і яловичина, баранина, птиця, дичина і риба.

Більшість типових словацьких страв походять із періоду дефіциту та бідності.

У Словаччині прийнято, щоб у неділю родина збиралася разом на обід. Звичайний обід починається з супу. Серед найпоширеніших - м'ясний, бобовий, сочевичний, гороховий, капустяний, грибний, цибульний, часниковий, шпинатний, а також різні овочеві бульйони. Найбільш традиційним супом у Словаччині є кабустиця. Готується з квашеної капусти. У кожному регіоні, я б навіть сказала, що в кожній родині капусту готують трохи по-різному.

Після супу йде основне блюдо. Що стосується основної страви, словацька кухня трохи жирніша. Часто для приготування їжі використовують сало або олію.

Одним із фірмових страв є вареники. Словацька національна страв - галушки бринзи з беконом. Це ньоккі з картопляного тіста, змішаного з особливим видом овечого сиру - бринзи, які найкраще смакують у хатах чи шале. Зверху на вареники разом з розтопленим салом додається підсмажений бекон. Також дуже смачними і популярними є капустяні ньоккі. Існує багато варіантів приготування ньоккі, а також їх використовують як гарнір до різних соусів.

Ďalším typickým jedlom zo zemiakového cesta sú pirohy. Pirohy môžu byť so sladkou alebo slanou plnkou, spravidla sú plnené tvarohom, lekvárom alebo zemiakmi s bryndzou, obyčajne so sladkou posýpkou, s makom alebo strúhankou. Majú tvar trojuholníka alebo obdĺžnika.

Tradičné sú aj zemiakové placky, guláš, jedlá z mäsa, pečené kura a ďalšie. K mnohým druhom jedál sa podáva knedľa, vyrobená z múky a kvasníc alebo zemiakového cesta.

Veľmi často sa mäso podáva s omáčkami zo zeleniny, napríklad obľúbená sviečková.

Gastronomickou udalosťou na jeseň sú husacie a kačacie hody, ktorými je preslávená najmä dedina Slovenský Grob. Typické sú aj rôzne zabíjačkové špeciality ako jaternice, tlačienka, huspenina alebo oškvarková pomazánka.

Čo sa týka sladkých jedál, obľúbené sú napríklad parené buchty alebo široké rezance s makom a tvarohom. Takisto sú typické rôzne záviný, kysnuté koláče a buchty, zriedkavejšie bábovka. Medzi typické patrí štrúdľa a žemľovka. Najviac sladkého sa pečie na Vianoce a Veľkú Noc a to aj viac druhov naraz. Zo Záhoria sa rozšíril zaujímavý Skalický trdelník v tvare valca s otvorom vo vnútri.

Už sa vám zbierajú slinky tak ako mne?

Viac informácií spolu s fotkami jedál vám pridám do popisu epizódy. Aké slovenské jedlo máte radi? Môžete mi napísať na [slovakforu@gmail.com](mailto:slovakforu@gmail.com). Teším sa na vaše odpovede.

Všetky transkripty a cvičenia nájdete na [www.slovakforu.sk](http://www.slovakforu.sk).

Tak a to bolo na dnes všetko. Ak sa vám podcast páči, zdieľajte ho prosím svojim kamarátom. Teším sa na vás v ďalšej časti. Prajem vám nádherný deň.

Ще одна типова страва з картопляного тіста – пиріжки. Пиріжки бувають солодкими або солоними, зазвичай їх начиняють сиром, джемом або картоплею з сиром, зазвичай з солодкою посипкою, маком або сухарями. Вони мають форму трикутника або прямокутника.

Традиційними є також деруни, гуляш, м'ясні страви, смажена курка та ін. Вареники, приготовані з борошняно-дріжджового або картопляного тіста, подають до багатьох видів страв.

Дуже часто м'ясо подають з овочевими соусами, наприклад, з популярною вирізкою.

Гастрономічною подією осені є бенкети гусей і качок, якими особливо славиться село Словенський Гроб. Різноманітні фірмові страви м'ясника також є типовими, наприклад печінка, тлеченка, госпеніна або ошкваркова помазанка.

Із солодких страв популярні булочки на пару або широка локшина з маком і сиром. Також характерні різноманітні штруделі, тістечка та булочки, рідше бабівка. Типові включають штрудель і булочку. Найбільше солодоців печуть на Різдво та Великдень, причому відразу кількох видів. Із Загорі поширився цікавий Skalický trdelník у формі циліндра з отвором усередині.

Ваші хустки йдуть разом, як я?

Я додам більше інформації разом із фотографіями їжі в описі епізоду. Яка словацька їжа вам подобається? Ви можете написати мені на [slovakforu@gmail.com](mailto:slovakforu@gmail.com). Я з нетерпінням чекаю ваших відповідей.

Усі транскрипти та вправи можна знайти на сайті [www.slovakforu.sk](http://www.slovakforu.sk).

Ну ось і все на сьогодні. Якщо вам подобається подкаст, поділіться ним із друзями. Я з нетерпінням чекаю зустрічі з вами в наступній частині. Бажаю тобі чудового дня.