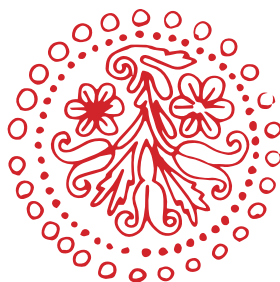




*O stole, stolovaní
a o „móresoch“ pri jedení*



Ešte v závere 19. storočia mal pre našich predkov veľký význam pevný drevený stôl. Bol to jeden z posvätných predmetov v domácnosti, súčasť kultového kúta izby. Zvyčajne stál oproti peci, viseli nad ním „sväté obrázky“ a skrinka, do ktorej ukládali modlitebnú knižku či *Bibliu* a dôležité rodinné doklady. Bolo nepredstaviteľné, aby si na stôl niekto sadol – ľudia verili, že na zadnej časti tela sa mu objavia vredy, ktorých sa do konca života nezbaví.

Stôl teda rodina využívala výlučne pri jedení. Okrem jedla na ňom mohla byť položená len modlitebná knižka alebo *Biblia*, krucifix a zapálená hromničná sviečka. Pred jedlom a po ňom sa všetci pri stole vždy pomodlili. Na konci 19. storočia na stole ani nepripravovali jedlo – na to slúžila pec alebo drevené lavice popri stenách izby. Vo výnimočných prípadoch mohli na stôl položiť chorého pri vykonávaní magických liečebných úkonov, napríklad okurovania, alebo pri čistení rany, či naprávaní postihnutej časti tela. Zo stola na zem skákala aj rodička, ak mala ťažký pôrod. Po skoku zo stola mala podľa ľudovej viery hneď porodiť. Neskôr stôl slúžil aj na písanie listov a deti si na ňom písali úlohy.

Hlavným poslaním stola však vždy bolo poskytnúť miesto na konzumáciu pokrmov. Rodina sa stretala pri jedle ráno a večer. Ešte v prvej tretine 20. storočia jedlo nakladali do veľkej misy, z ktorej si všetci naberali drevenou lyžicou. Každý člen rodiny mal svoju lyžicu, často aj označenú vlastným znakom – zvyčajne to bývali iniciály alebo akýsi iný znak. Lyžice

mali hlboké dno a boli celkovo väčšie, uspôsobené na hlbšie začieranie do misy a prenášanie potravy do úst. Misy na jedlo mali často priemer viac ako 50 cm a boli drevené či hlinené. Od začiatku 20. storočia prichádzali do domácností aj smaltované misky. Na stole bola okrem veľkej misy aj menšia miska s mliekom, prípadne omastkom, aby sa v nich mohli namáčať lyžice hustejších jedál. Pri redších jedlách bol na stole tanier s chlebom, plackami alebo koláčmi, ktoré sa namáčali v jedle. Mäso bolo vzácné a prichádzalo na stôl obyčajne len raz do týždňa – v nedeľu. Upravovali ho varením a pečením a takisto ako praženicu ho kládli rovno na krajec chleba či na placku. Pirohy a pečené zemiaky sa brali z misy priamo rukami a vkladali sa do úst. Od prvej tretiny 20. storočia, keď mnohí muži a mládeneci odchádzali za prácou do miest, sa pri stolovaní začali používať taniere a príbory.

Okolo stola boli rozmiestnené buď stoličky, alebo lavice. Malé deti krmila vždy matka, staršie deti jedli samy z menších misiek, často mimo stola, keďže pri ňom nebývalo vždy dost miesta. Deti preto jedávali na lavici pri peci, na prípecku alebo na štokerlíkoch – štvorcových kuchynských stoličkách bez operadiel. Od jari do jesene sa jedávalo na prahu domu alebo na dvore. Veľmi archaický ráz malo jedenie poležiačky. Na Slovensku sa takto jedávalo najmä v čase letných prác na poli. Gazdiné prestreli na zem konopnú či ľanovú plachtu a na ňu rozložili proviant. Muži si políhali okolo misy a podopierali sa laktami.



Banické guľky s dynamitom

Z BRETKY, OKRES ROŽŇAVA, GEMER

Riadne banické jedlo. Sýte, múčno-mäsovo-zemiakové. Ani jeden skutočný chlap ním nepohrdne.

POTREBUJEME:

- 3 kg zemiakov
- 1 kg hladkej múky
- 500 g mletého bravčového pliecka
- 200 g mletých oškvarkov
- cesnak
- soľ
- červenú sladkú papriku
- mleté čierne korenie
- ocot
- cibuľu
- olej
- mlieko

AKO NA TO

Tretinu zemiakov uvaríme v šupke a necháme vychladnúť. Zvyšné zemiaky očistíme, nastrúhame a dáme na husté sitko, aby z nich odkvapkala voda a škrob. Vychladnuté uvarené zemiaky ošúpeme a nastrúhame. Obidve zemiakové masy zmiešame a ochutíme korením a soľou. Z mletého mäsa, oškvarkov a cesnaku pripravíme mäsovú zmes, ktorú dochutíme paprikou, korením a soľou. Ak je zmes príliš tuhá, pridáme trochu oleja, aby sa z nej dali vytvarovať guľky. Tie obalíme v zemiakovej zmesi a dôkladne vyválame v múke. Varíme 15 – 20 minút v osolenej vode. Po 15 minútach jednu guľku vyberieme, prekrojíme a zistíme, či je mäso uvarené. Z vody, v ktorej sa guľky varili, pripravíme *kysel*. Scedíme ju do druhého hrnca, zahustíme zátrepkou z mlieka a múky a prevaríme. Dochutíme soľou a ocotom. Hotové guľky podávame poliate *kyselom* alebo s cibuľkou opraženou dozlatista.



Riskaša, pôstna ryžová kaša

Z LEŠTÍN, OKRES DOLNÝ KUBÍN, ORAVA

Na Štedrý deň sa kedysi až do večere dodržiaval pôst. Ešte dodnes sa v mnohých rodinách v ten deň nejedáva nič mäsité, a tak príde vhod pôstna kaša. Aby deti uvideli zlaté prasiatko!

POTREBUJEME:

- 200 g ryže
- 250 ml vody
- 500 ml mlieka
- 80 g cukru
- štipku soli
- maslo
- škoricový cukor

AKO NA TO

Ryžu premyjeme a dáme variť do 250 ml studenej vody. Neskôr pridáme pol litra mlieka, cukor, trochu soli a dovaríme. Pred podávaním dáme do kaše maslo, na tanieri ju posypeme škoricovým cukrom.