



Správa zo dňa 29.12.2012 Liptov - Pribylina

„Ako sa stravovali naši starí rodičia“



Tradiície regionálnych produktov vo významnej miere ovplyvňujú aj rozvoj území. Každý región, kraj má svoje charakteristické znaky, či už pri využití určitých druhov surovín, spôsobov výroby – dalo by sa povedať, že sa často líšia aj od mesta k mestu, od dediny k dedine. Jednotlivé druhy pokrmov - na Spiši alebo na Liptove - sú jednými z prejavov kultúrnych tradícií, ktoré sú živé dodnes a vnímame ich ako samozrejmu súčasť nášho života.

MÚZEUM LIPTOVSKÉJ DEDINY PRIBYLINA privítalo zástupcov OZ MAS LEV bielou, mrazivou nádherou. Je to dedinka, v ktorej sa zastavil čas, ale to len na prvý pohľad. Stála expozícia bývania, spôsobu života rôznych spoločenských vrstiev obyvateľstva Liptova v minulosti (richtár, kováč, tkáč, pekár ...) pomaličky „ožívilo“. Remeselníci si rozložili svoj tovar do drevených stánkov, gazdinky a gazdovia varili typický vianočný kysel' z baranieho a bravčového mäsa, ochutený rascou, cesnakom, bobkovým listom, hríbikmi, zahustený zátrepkom (hladká múka + voda z kyslej kapusty, ktorá sa na Liptove nazýva kapustnica). Na našom Spiši je to už pomenovanie pre hotovú polievku. Príprava kapustnice sa nelíši len od dediny k dedine, ale často aj od domu k domu, niektoré rodiny ju robia s mäsom a klobáskou, iné zase pôstnu, s hubami, slivkami, smotanou (no, na kysel' sa nepodobá ☺).

Spoznávaním (ochutnávaním) tradícií Liptova, na vlastnej koži, sme si uvedomili, že jedlá v rôznych regiónoch využívajú často tie isté suroviny, len pomenovanie hotového pokrmu je odlišné. Cieľom aktivity projektu spolupráce medzi OZ MAS LEV a Horným Liptovom bolo oživiť tradičnú kuchyňu a priblížiť ju aj tým mladším generáciám, tým starším pripomenúť a zlepšiť prezentáciu našich území. Týmto spôsobom sa nám podarilo vytvoriť nový pohľad na naše kultúrne tradície. Jedálničiek našich predkov nebol určite taký bohatý ako je dnes.

Spiš bol prezentovaný na podujatí chutnými, kysnutými koláčmi z obce Dúbrava (známa aj prezentáciou tradičných jedál – pirohy a iné) s rozmanitými plnkami - orechy, mak, kakao, jablká, tvaroh - mrežovník, škvarkové pagáče. Koláčiky sa tešili veľkému úspechu a záujmu zo strany návštevníkov podujatia, ktorí sa pýtali na prípravu, pekárov a územie MAS LEV. Prvé miesto si vyslúžil tvarohový - mrežovník. Popri ochutnávke si ľudia brali propagačný materiál, prezreli si baner, (kde hľadali dedinku svojich príbuzných) a potešili sa letákmi s receptami tradičných spišských špecialít (džatky z Brutoviec, haruľa, beluše, začurka) a liptovských - polievka *Kysel'*, koláč *Kabáč* (s bryndzou) a *Meteník* (s kyslou kapustou).

Dozvedeli sme sa, že vianočné sviatky boli najočakávanejšie ako medzi deťmi, tak aj dospelými. Prinášali množstvo príjemných povinností. Na zložení vianočného jedálnička sa snád' asi najviac prejavovalo sociálne postavenie rodiny.

Pridávam môj vlastný postreh: „Pri prehliadke dreveníc vchody do domčekov neboli ako dnes, ale oveľa menšie. Ako ma neskôr poučili, kvôli tuhým zimám a taktiež úcte k obyvateľom domu, kedy ak si nechcete buchnúť hlavu, je potrebné skloniť sa. Mám odskúšané, že najviac do domu richtára, inak to hrča na hlave istí.“

Popri ochutnávke jedál sme potešili aj svoje ďalšie zmysly ako je **zrak** – unikátnou drevenou ľudovou architektúrou, stredovekým kamenným ranogotickým kostolom, goticko-renesančným kaštieľom a živým betlehemom. Ďalej **sluch** melodickými piesňami a koledami ozývajúcimi sa v celom komplexe, **hmat** – súľaním gul'ôčok z cesta pri veštení budúceho ženícha, kedy sa do nich zabalil papierik s menom „srdcu najbližších mládencov“, tie sa vhodili do vriacej vody a ten, ktorý prvý vyplával na hladinu bol „vyvolený“. Či to funguje uvidíme ☺? A **vôňa** – nikdy nezabudnem na baraní kysel'.

Ing. Mariana Malecová – OZ MAS LEV