

CHRÁNĚME TRADIČNÉ ŠPECIALITY



Tipy a recepty

CHRÁNIME TRADIČNÉ ŠPECIALITY



Tipy a recepty



VEDELI STE?

ŽITAVSKÁ PAPRIKA

Je pomenovaná podľa slovenskej rieky Žitava, v ktorej povodí sa začala pestovať.



Prečo sa v krajinách Európskej únie nemusíme obávať o bezpečnosť potravín, ktoré kupujeme?

Jednoduchá odpoveď. **Európska únia má najprísnejšie kritériá bezpečnosti potravín, ktoré sú zakotvené priamo v európskej legislatíve.** Na ich dodržiavanie dohliadajú príslušné orgány v každej členskej krajine. Kvalita a bezpečnosť potravín, ako aj ochrana spotrebiteľa sú cieľom pravidelných úradných kontrol.

Bezpečné znamená zdraviu nezávadné, no neznamená to zároveň aj kvalitné. Ako môžeme my, spotrebiteľia, ovplyvniť kvalitu predávaných potravín?

Svet potrebuje veľa jednotlivcov, ktorí sa budú zaujímať o kvalitu potravín a robiť malé kroky k pozitívnej zmene. Hrštka ukážkových spotrebiteľov nestačí. **Každý jeden z nás môže ovplyvniť ponuku na pultoch obchodov,** ak sa budeme pýtať na pôvod surovín, výrobné procesy, pozorne čítať etikety a vyberať potraviny, ktoré vo svojej podstate pozitívne vplyvajú na životné prostredie a udržateľnosť.

Prečo je dobré zaujímať sa o krajinu pôvodu výrobku a surovín?

Nie je slovenský syr ako slovenský syr. Pôvod a zloženie potravín majú veľký vplyv na kvalitu výrobku. **Nie je preto jedno, z akej krajiny pochádza konkrétna surovina. Ak chceme kupovať naozaj slovenské mäso či spomínaný slovenský syr, prihliadajme aj na pôvod mäsa a mlieka.** Podporíme tak lokálny trh. Zároveň, väčšia vzdialenosť potravín (surovín) pravdepodobne znamená viac konzervantov, solí, stabilizátorov a iných látok, ktoré v konečnom dôsledku ovplyvňujú aj kvalitu výrobku. Nehovoriac o dopade na životné prostredie.

Je dôležité rozumieť všetkému, čo je napísané na etikete výrobku?

Stačí si zapamätať jednoduché pravidlo. **Mali by sme jesť to, čomu rozumieme.** Ak sú v zložení výrobku slová, ktorým nerozumieme, pravdepodobne nejde o prirodzené látky alebo suroviny, ktoré sú vo svojej podstate plnohodnotné. Nášmu organizmu prospieva skutočné jedlo, teda základné potraviny, ktoré neboli priemyselne spracované (alebo čo najmenej). **Telo potrebuje rovnováhu, z každého rožku trošku. Neexistujú zakázané skupiny potravín, záleží najmä na ich kvalite, frekvencii konzumácie a veľkosti porcie.**



VEDELI STE?

SLOVENSKÁ PARENICA

Ako surovina na výrobu sa používa čerstvo nadojené surové neupravené ovčie mlieko od pasúcich sa oviec plemien Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája a Východofrízka ovca alebo zmes čerstvého surového neupraveného ovčieho a čerstvého surového neupraveného kravského mlieka s podielom ovčieho mlieka minimálne 50 %.

Podľa historických prameňov sa parenica začala vyrábať v okolí Zvolena a Brezna na začiatku 19. storočia.

Produkcia ovčieho a kravského mlieka, ako i samotná výroba Slovenskej parenice sa uskutočňuje výhradne na vymedzenom hornatom území Slovenskej republiky. Surové mlieko sa spracováva na hrudku a následne výroba parenice prebieha priamo na farmách a salašoch alebo sa mlieko zväža na spracovanie do bryndziarní a mliekarní. Jednotlivé bryndziarne vykupujú surové ovčie a kravské mlieko v príslušných regiónoch vymedzeného územia.



V Európskej únii sa však môžeme na potravinárskych výrobkoch stretnúť so „špeciálnymi“ označeniami, ktoré nám garantujú, že boli vyrobené v konkrétnom regióne, že ich výrobcovia použili lokálne suroviny alebo boli vyrobené tradičným postupom. Keď tieto označenia uvidíme, nemusíme už podrobne čítať zvyšok etikety, lebo samotné označenia nám veľa napovedia.

Európske označenia pôvodu zároveň chránia produkty pred zneužívaním a napodobňovaním a nám, spotrebiteľom, zjednodušujú rozhodovanie.



EURÓPSKE OZNAČENIA PÔVODU

- Chránené označenie pôvodu
- Chránené zemepisné označenie
- Zemepisné označenia liehovín a aromatizovaných vín
- Zaručená tradičná špecialita

Chránené označenie pôvodu (CHOP)

Chránené označenie pôvodu môžeme nájsť na potravinách, poľnohospodárskych výrobkoch a vínach. Pri víne však pozor! Môže sa stať, že víno má udelené označenie CHOP, ale tu výrobca nie je povinný uviesť logo na svojej etikete.

Toto označenie je spomedzi všetkých najlokálnejšie. Máme pri ňom záruku, že si naozaj kupujeme domáci produkt. Každá časť procesu výroby, spracovania a prípravy produktu s týmto označením musí prebiehať výhradne v konkrétnej zemepisnej oblasti.

Napríklad hrozno na víno musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa vyrába dané víno.

Kapusta na Stupavské zelé musí pochádzať tiež z oblasti, kde sa spracúva na finálny produkt. V Úradnom vestníku Európskej únie nájdete aj presnú špecifikáciu odrôd kapusty, ktoré môžu byť použité na výrobu Stupavského zelé.

Podobne je to napríklad so Žitavskou paprikou. V spomínanom vestníku nájdete do detailov opísaný proces výroby, dokonca aj to, ako má finálny produkt vyzerieť.

Ako má vyzerieť Žitavská paprika?

Je to homogénny prášok s minimálnym obsahom mikročastíc a jemnosť mletia musí byť taká, že dosiahne 100%-ný prepad cez sito s veľkosťou ôk 0,5 mm. Farba Žitavskej papriky je jasná, oranžovo červená, farbiosť najmenej 3,6 g/kg⁻¹ alebo 120 ASTA v sušine koreninovej papriky.

Do väčších detailov vzhľadu Žitavskej papriky zachádzať nejdeme, každopádne, ak na potravine alebo výrobku uvidíte chránené označenie pôvodu, vedzte, že jeho výrobca musel splniť niekoľko prísnych požiadaviek, ktoré sú presne definované v Úradnom vestníku Európskej únie. Ich dodržiavanie je pravidelne kontrolované.

Pri chránenom označení pôvodu viete, že kupujete zaručene lokálny produkt.

Chránené zemepisné označenie (CHZO)



Chránené zemepisné označenie nájdeme na potravinách, poľnohospodárskych výrobkoch a vínach. Pri víne však platí to isté ako pri chránenom označení pôvodu - vinári nemajú povinnosť umiestniť toto označenie na etiketu.

Keď si kúpime výrobok s takýmto označením, vieme, že je to lokálny výrobok, ale nie stopercentne ako pri označení chráneného označenia pôvodu.

Čo to znamená?

Pri chránenom zemepisnom označení stačí, ak sa iba jedna z fáz výroby, spracovania alebo prípravy uskutočňuje v zemepisnej polohe, ku ktorej sa vzťahuje dobré meno alebo charakteristická vlastnosť produktu. Je to najmä preto, že niektoré vymedzené oblasti sú pomerne malé, a ak chce výrobca uspokojiť väčšie množstvo zákazníkov, nie je možné zrealizovať tam všetky časti výroby.

Napríklad pri Zázrivských korbáčikoch nie je nutnosťou, aby boli vyrobené z hrudkového syra, ktorý bol tiež vyrobený v danej zemepisnej oblasti. Výrobcovia Zázrivských korbáčikov však hrudkový syr vyrábajú alebo nakupujú primárne z danej oblasti alebo z príslušných oblastí, keďže musí mať požadovanú kvalitu, aby bol finálny produkt čo najautentickejší. V Úradnom vestníku Európskej únie je však jasne uvedené,



VEDELI STE?

ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK

Z ústneho podania vieme o domácej výrobe korbáčikov už v druhej polovici 19. storočia. Výroba parených syrov určených na predaj, medzi ktoré patril aj tento druh syra, bola totiž v tomto období jediným zdrojom príjmov pre miestnych chovateľov oviec a kráv.



VEDELI STE? SPIŠSKÁ BOROVICA

Voda, ktorá sa používa na výrobu Spišskej borovičky, pochádza z kvalitných podtatranských prameňov a vyznačuje sa krištáľovou čistotou a priehľadnosťou získanou pretekáním dlhou podzemnou cestou s náplavami hlinito-piesčitých až piesočnatých štrkov ovplyvňujúcou výsledné sensorické vlastnosti hotového výrobku.



kde sa Zázrivský korbáčik môže vyrábať: „Výroba Zázrivského korbáčika sa uskutočňuje v obci Zázrivá. Zemepisná oblasť je ohraničená zo severu obcou Oravská Lesná, zo západnej strany obcou Terchová, na juhu obcou Párnica a na východe hrebeňmi vrchov Paráč a Minčol.“

Podobne je to so Skalickým trdelníkom. Suroviny, z ktorých sa vyrába, nemusia pochádzať výhradne zo zemepisnej oblasti, v ktorej sa vyrába Skalický trdelník.

Sú však aj výrobky s chráneným zemepisným označením, ktoré sú vyrobené v konkrétnej zemepisnej oblasti, a ich hlavná surovina z nej musí pochádzať tiež. Príkladom je Slovenská bryndza: „Produkcia ovčieho mlieka, kravského mlieka, ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra určeného na výrobu Slovenskej bryndze sa uskutočňuje výhradne vo vymedzenom hornatom území Slovenskej republiky. Jednotlivé bryndziarne vykupujú mlieko, ovčiu i kravskú hrudku výhradne od výrobcov z vymedzeného územia.“

V Úradnom vestníku Európskej únie sú presne špecifikované výrobné postupy a vlastnosti produktov s chráneným zemepisným označením. Tento proces sa pravidelne kontroluje, a tak máme ako spotrebiteľia záruku, že si kupujeme naozaj to, čo je deklarované v názve a na obale produktu.



Zemepisné označenia liehovín a aromatizovaných vín (ZO)

Toto chránené označenie nájdete iba na liehovinách a aromatizovaných vínach, avšak pre ich výrobcov nie je označenie na etikete povinné.

Označenie chráni názov liehoviny alebo aromatizovaného vína, pričom sa v danom regióne musí uskutočniť minimálne jedna fáza destilácie alebo prípravy. Vo väčšine prípadov však suroviny nemusia pochádzať z daného regiónu.

Zaručená tradičná špecialita (ZTŠ)



Označenie zaručenej tradičnej špeciality si môžete všimnúť na potravinách a poľnohospodárskych výrobkoch.

Chránené označenie pôvodu a chránené zemepisné označenie sa vyznačovali silnou väzbou na región, v ktorom sa vyrábajú. Pri zaručenej tradičnej špecialite je to úplne naopak.

Prečo to tak je a aké to má výhody?

Zaručená tradičná špecialita sa môže vyrábať kdekoľvek, avšak recept a výrobný postup musia byť prísne dodržané. Toto označenie sa vzťahuje na potraviny, ktoré sa na trhu Európskej únie vyskytujú najmenej 25 rokov a majú špecifické vlastnosti, ktoré ich odlišujú od ostatných potravín patriacich do podobnej kategórie. Ich označenie prispieva k zachovaniu tradičných receptúr a k spopularizovaniu širšej verejnosti.

Veľmi dôležitý je názov výrobku. Ak je Bratislavský rožok zapísaný ako zaručená tradičná špecialita, nemôže ho pod tým istým názvom vyrábať niekto, kto nedodrží presný postup výroby. V opačnom prípade by sa stalo, že by ste si mohli kúpiť Bratislavské rožky od štyroch rôznych výrobcov a chutili by úplne inak. Zaručená tradičná špecialita dáva spotrebiteľom záruku, že kdekoľvek a od kohokoľvek si daný výrobok kúpime, dostaneme tú istú kvalitu.



VEDELI STE?

BRATISLAVSKÝ ROŽOK

Začiatkom roku 2007 bola v rámci výstavy Danubius Gastro v Bratislave prvýkrát v histórii usporiadaná medzinárodná súťaž o najlepšie Bratislavské rožky, v ktorej súťažilo 9 družstiev z troch štátov.





Postup výroby, ako aj vlastnosti výrobku sú presne špecifikované v Úradnom vestníku Európskej únie. Napríklad Bratislavský rožok musí obsahovať minimálne 30 % tuku a z hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň.

Pri výrobe Ovocieho hrudkového syra – salašníckeho nájdete upozornenie, že výrobok sa vyrába s časovým obmedzením: iba na jar a v lete.

Pri Spišských párkoch sa vo vestníku dokonca dočítate, ako si ich správne pripraviť: „Voda, v ktorej sa výrobok tepelne upravuje, nesmie vriieť, lebo prírodný obal by mohol popraskať. Popraskaním baraních čriev výrobok môže stratiť šťavnatosť, ktorá ho charakterizuje.“

Pri označení Zaručená tradičná špecialita sú suroviny na výrobu kontrolované a záleží aj na dodržiavaní presného pomeru podľa receptúry, aby sme my, spotrebitelia, mali záruku, že naozaj dostaneme chuť a vzhľad výrobku, na aké sme zvyknutí.



VEDELI STE?

OVČÍ HRUDKOVÝ SYR - SALAŠNÍCKY

Ovocí hrudkový syr – salašnícky je syr, ktorý je vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka na salaši a svoju charakteristickú chuť nadobúda tradičným technologickým postupom počas jeho fermentácie a jeho ručným tvarovaním do formy hrudky.

Predávajú obchody to, čo ľudia chcú? Alebo ľudia kupujú to, čo sa predáva v obchodoch?

Ak chceme nakupovať kvalitné potraviny, mali by sme sa vedieť orientovať v ich označení. **Z etikety získame všetky informácie potrebné na to, aby sme urobili správne nákupné rozhodnutie.** Tie výrobky, po ktorých je najväčší dopyt, budú logicky výrobcovia a predajcovia ponúkať viac. Naopak, potraviny, o ktoré taký záujem z rôznych dôvodov nie je, budú v pomere k prvej skupine ponúkané oveľa menej. Je ideálne, ak je tento pomer v prospech tých kvalitnejších, ktoré sú priateľské k nášmu organizmu aj k životnému prostrediu.

Do veľkej miery je tak na nás, spotrebiteľoch, čo sa v konečnom dôsledku dostane na pulty obchodov a ako bude vyzerať vyššie spomenutá rovnica. Marketingové praktiky veľkých predajcov vedia robiť divy a sťažovať situáciu na trhu tým menším, rodinným či remeselným. **My, spotrebiteľia, ich vieme podporiť cieľným vyhľadávaním.**

Môže výber potravín ovplyvniť naše zdravie?

Jednoznačne. **Nie nadarmo sa hovorí, že sme to, čo jeme.** Potraviny sú naše palivo, a preto nie je jedno, aké výrobky a suroviny uprednostňujeme. Čím kvalitnejšie jedlo konzumujeme, tým máme vyššiu šancu tešiť sa pevnému zdraviu a nemíňať neskôr financie na regeneráciu alebo uzdravovanie organizmu. Treba však brať do úvahy aj aspekt životného štýlu, stresový faktor, kvalitu spánku či dostatok pohybu.

Môže výber potravín ovplyvniť zdravie našej planéty?

Pôda je základom pre potravinársky systém.

Či už priamo pre rastliny, ktoré konzumujeme, alebo pre tie, ktoré konzumujú zvieratá. **Ak sa do výrobného reťazca – od produkcie, cez spracovanie, balenie až po logistiku – dostanú neprirodzené látky a zdroje, zostávajú aj v pôde či ovzduší a ďalšom kolobehu prírody, tvorí sa viac odpadu aj znečistenia.** Je preto veľmi dôležité uprednostňovať potraviny, ktoré sú vyrábané či spracované (a prepravované) udržateľným spôsobom šetrným k prírode.

» Čím kvalitnejšie jedlo konzumujeme, tým máme vyššiu šancu tešiť sa pevnému zdraviu a nemíňať neskôr financie na regeneráciu alebo uzdravovanie organizmu.



OVČÍ SALAŠNÍCKY
ÚDENÝ SYR

OVČIA HRUDKA SO ŽITAVSKOU PAPRIKOU

Je to presne také jednoduché,
ako to znie.

Potrebujeme len čerstvú Ovčiu hrudku pokrájanú na tenké plátky a Žitavskú papriku. Syr hojne posypeme paprikou a vychutnáваме. Nič viac, nič menej, lebo kvalitné suroviny nepotrebujú „omáčky“, aby chuťou vynikli.





VEDELI STE?
SLOVENSKÉ VÍNO

Vinič v Slovenskom vinohradníckom regióne sa pestuje na južných, juhovýchodných a juhozápadných svahoch a rovinách, v nadmorskej výške 100 až 350 m n. m.





KURA À LA MOTÝLIK NA KAPUSTE

Nedeľný obed netradične, no zato z obľúbených tradičných surovín.

POTREBUJEME:

- 1 celé farmárske kura
- bylinky podľa chuti (my máme radi sušený tymián alebo čerstvý medvedí cesnak)
- 2-3 čl soli
- cca 1 dcl olivového oleja
- 1 čl Žitavskej papriky
- 50 g masla
- misku Stupavského zelé
- 1 veľká cibuľa

Na hlbší plech rovnomerne rozložíme kapustu, z ktorej sme zliali vodu. Najemno nakrájame očistenú cibuľu a primiešame ju ku kapuste. Zo zadnej strany kuraťa vyrežeme krk a chrbticu (z ktorých si spravíme vývar), aby prsia ostali spolu v strede a stehná na krajoch. Kura otočíme. Kožu narežeme v spodnej časti tesne pod prsiami a prevlečíme cez ňu spodné stehná, čím vytvoríme motýlika. V miske si zmiešame bylinky, soľ a olivový olej a potrieme zmesou kura zvnútra aj zvonka. Na „motýlika“ porozkladáme kúsky masla.

Kura pečieme približne 45 minút na 180°C a tesne pred dopečením (mäso bude akurát prepečené) ho ešte potrieme zmesou papriky a lyžice oleja. Aby koža nabrala správnu farbu a chrumkavosť, teplotu zvýšime na 200°C, a ak je to možné, prepneme program v rúre na funkciu gril.

” Telo potrebuje rovnováhu,
z každého rožku trošku.

Neexistujú zakázané skupiny potravín,
záleží najmä na ich kvalite, frekvencii
konzumácie a veľkosti porcie.



VEDELI STE?
SKALICKÝ TRDELNÍK

Na prelome 19. a 20. storočia sa začal
predávať i na jarmokoch. Výroba Skalického
trdelníka vo väčšom rozsahu sa začína až
v polovici 20. storočia, odkedy pochádza aj
väčšina písomných dokumentov.



BRYNDZOVNÍK SO SLANINKOU

Nadýchané kysnuté cesto, k tomu fajnová slovenská ovčia bryndza, dobrá slanina a voňavý kôpor. V jednom.

POTREBUJEME:

Cesto:

- 300 g polohrubej pšeničnej múky
- 100 - 150 ml mlieka
- 20 g droždía
- lyžičku cukru
- 50 g roztopeného masla
- 1/2 čl soli
- 1 vajíčko
- cca 200 g slaniny

Plnka:

- 2 dcl kyslej smotany
- 250 g ovčej bryndze
- hrst nasekaného kôpru
- 1 žĺtok
- cca 200 g slaniny

V mlieku rozpustíme droždie s cukrom a necháme napučať. V miske zmiešame všetky suroviny s nakysnutým kváskom a vymiesené cesto necháme odpočívať v teple, aby narástlo. Vykysnuté cesto rukami rozťahujeme na plech vymastený maslom alebo masťou a necháme podkysnúť.

Na cesto rovnomerne rozotrieme plnku, ktorú sme vymiešali z bryndze, smotany, žĺtka a kôpru. Navrch ešte rozložíme kúsky pokrájanej slaniny a kraje môžeme potrieť bielkom, ktoré nám ostalo. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 180°C približne na 30 - 40 minút.



VEDELI STE?

SLOVENSKÁ BRYNDZA

V tridsiatych rokoch 20. storočia sa produkovali na dnešnom území Slovenska ročne takmer dva milióny kilogramov Slovenskej bryndze v 48 bryndziarňach. Ovčí hrudkový syr sa vykupoval na celom území Slovenskej republiky. Po 2. svetovej vojne sa chov oviec a výkup ovčieho hrudkového syra presunul iba do horských oblastí v rámci vymedzeného územia.

Špecifická kvalita a vlastnosti Slovenskej bryndze sú dané jej prípravou, a to drvením a mletím vyzretého ovčieho hrudkového syra alebo zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra v ježkovom mlyne a následne valcovom mlyne, ktoré z týchto ingrediencií vytvárajú rozdielnou rýchlosťou mlecích valcov jemný roztierateľný syr s ojedinelými krupičkami s príjemne kyslou vôňou po ovčom syre. Slovenská bryndza obsahuje i bohatú zmes mliečnych baktérií a kvasiniek.





MÄKKÉ MEDOVNÍKY

Obľúbené cesto, ktoré sa veľmi osvedčilo medzi mnohými fajnšmekrami.

POTREBUJEME:

- 500 g hladkej špaldovej múky
- 3 malé vajčka
- 200 g kokosového (alebo iného) cukru mletého najemno
- 125 g masla
- 2 lyžičky obľúbeného perníkového korenia
- 1 lyžička sódy (kopcom)
- 3 lyžice kvalitného medu s CHOP

Suché suroviny preosejeme a spolu premiešame. Pridáme ostatné suroviny v izbovej teplote. Poriadne vyhnietime a necháme odstáť cez noc v chladničke zabalené v potravinovej fólii. Cesto vyberieme z chladničky a necháme oteplieť, môžeme ho ešte raz prehnieť. Cesto by sa nemalo lepiť. Ak sa lepí, pomúčíme si trošku ruky a valček. Rozvaľkáme na hrúbku pol centimetra, vykrajujeme a pečieme pri 200°C približne 4–5 minút. Ozdobujeme až na druhý deň.

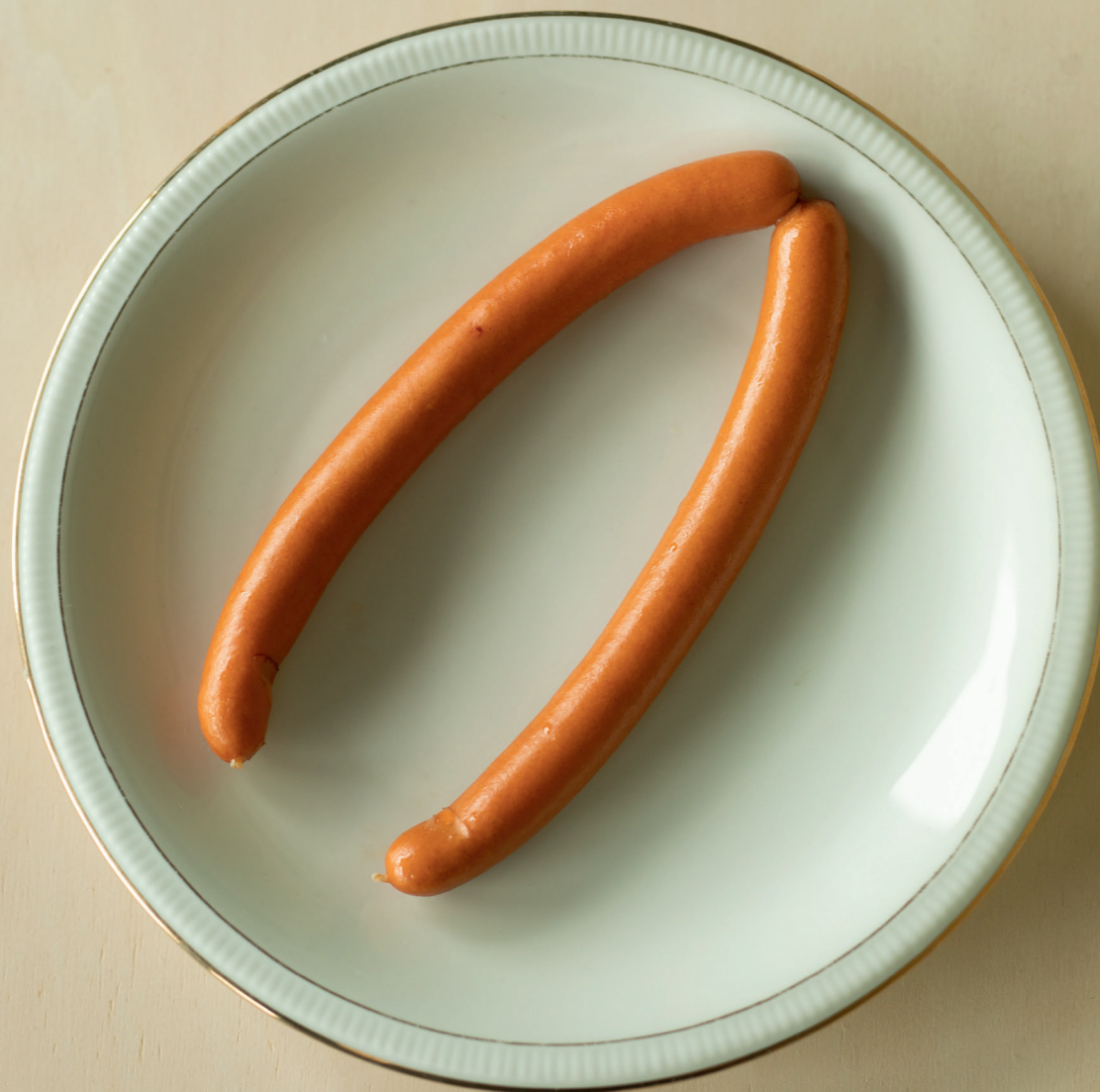


VEDELI STE? SPIŠSKÉ PÁRKY

Vzhľadom na presne určené pomery surovín použitých pri výrobe majú Spišské párky špecifický praskavý zvuk, ktorý vydajú pri prelomení alebo na skuse (po zahryznutí) a ktorým sa jasne líši od ostatných druhov párkov.

Výroba Spišských párkov má na Slovensku viac ako storočnú tradíciu. Začala sa písať v čase, keď v Spišskom Podhradí využil miestny mäsiar Štefan Varsányi časté výlety maďarskej šľachty na veľkolepé jarmoky pod Spišským hradom. Ako istú atrakciu začal na nich predávať Spišské párky. Jeho receptúra založená na citlivom miešaní korenín, sladkej a pálivej papriky musela byť veľmi úspešná, pretože po istom čase tieto párky predával aj v Maďarsku a Poľsku.

Exportu Spišských párkov pomohlo postavenie trate Košice-Bohumín a jej odbočky do Spišských Vlách a Spišského Podhradia.



ZELENÁ BRYNDZOVÁ NÁTIERKA

Klasika je klasika, ale túto zelenú sme si zamilovali.

POTREBUJEME:

- 250 g ovčej bryndze
 - 2 hrste mladého špenátu
 - 1 vajčko
 - 50 g masla
 - 1 malú cibuľu (nemusí byť)
-

Cibuľu nakrájame najemno. Vajčko uvaríme natvrdo a ošúpeme. Všetky suroviny dáme do mixéra a rozmixujeme do zelanej konzistencie. Podávame na čerstvom pečive.

» Z etikety získame všetky informácie potrebné na to, aby sme urobili správne nákupné rozhodnutie.



VEDELI STE?
ZÁZRIVSKÉ VOJKY

Zázrivské vojky sú parený syr údený alebo neúdený tvaru nití s dĺžkou 10 – 70 cm a hrúbkou od 2 do 16 mm. Vyrábajú sa tradičným spôsobom – parením vykysnutého a čiastočne prezretého hrudkového syra v horúcej vode, jeho vyťahovaním ručne, prípadne pomocou dvoch valcov s drážkami, otáčajúcich sa proti sebe do tvaru dlhých nití, ktoré sa podľa miestneho nárečia nazývajú vojky.

Ručné spracovanie pareného cesta – hnetenie a pretáhanie – dodáva syrovým vojkám ojedinelú vláknitú štruktúru, ktorá robí výrobok špecifickým.





BRATISLAVSKÉ ROŽKY

Kto neochutnal Bratislavský rožok, nevie, ako chutí Bratislava! Ak ste zástancom vlastného pekárskeho umenia, odporúčame náš domáci overený recept na túto zaručenú tradičnú špecialitu. Oficiálny recept na bratislavské rožky nájdete v Úradnom vestníku Európskej únie, ale podľa neho by ich bolo dosť nielen na doma, ale aj na svadobnú veselicu. Upečte si tieto naše, pol na pol v orechovej aj makovej verzii.

POTREBUJEME:

(Recept na výrobu 30 ks 50- až 55-gramových rožkov)

- 500 g hladkej múky
- 1 kocku čerstvého droždía
- štipku soli
- 60 g kryštálového cukru
- 150 g bravčovej masti
- 150 ml mlieka

Na orechovú plnku:

- 150 g mletých vlašských orechov
- 125 ml mlieka
- 150 g práškového cukru
- pravú vanilku

Na makovú plnku:

- 150 g mletého maku
- 125 ml mlieka
- 150 g práškového cukru
- štipku škorice

- na potieranie 3 žítky

Cesto pripravíme zmiešaním múky, vody, mlieka, droždia, soli, cukru a masla. Zamiešané cesto necháme 30 až 40 minút kysnúť. Po viditeľnom zväčšení objemu cesta a jeho následnom krátkom premiešaní ho rozdelíme na 30 kúskov, ktoré vyformujeme do tvaru žemlí. Žemle po 15 až 20 minútach kysnutia rozváľame na pláty – elipsy s dlhšou osou 12 až 15 cm. Hrúbka plátu má byť 2 až 3 mm. Na plát sa položí valček makovej alebo orechovej náplne, ktorá sa zabalí do plátu – elipsy tak, že vznikne valec dĺžky 12 až 15 cm od stredu ku koncom postupne s menším priemerom. Spojenie elipsy pri zabalení náplne by malo byť rovné a pri vytvarovaní rožka na plechu na pečenie musí byť uložené na spodku výrobku. Rožok sa formuje do tvaru podkovičky, ak má makovú náplň, alebo do tvaru písmena C, ak má orechovú náplň.

Makovú náplň pripravíme tak, že cukor rozpustíme v malom množstve vody a privedieme do varu. (Namiesto cukru môžeme použiť aj včelí med.) Do rozpusteného cukru za stáleho miešania postupne nasypeme zomletý mak a mlieko, varíme a miešame, kým nezhustne na pomerne hustú kašovitú hmotu. Po vychladnutí dochutíme škoricou. Orechovú náplň nevaríme, len zomleté jadrá vlašských orechov zmiešame s cukrom (alebo včelím medom), horúcim mliekom a vanilkou.

Obe náplne musia mať po vychladnutí takú hustú konzistenciu, že je z nich možné v ruke vytvarovať malé valčeky.

Vytvarované výrobky uložíme na plechy na pečenie a potrieme rozšľahaným žĺtkom. Rožky uložíme na chladné miesto s prúdením vzduchu, aby žĺtok mierne zaschol. Po miernom nakysnutí ešte raz natrieme rozšľahaným žĺtkom a opäť necháme kysnúť. Počas kysnutia a najmä počas pečenia zasušený žĺtok na povrchu jemne popraská a vytvorí typickú „mramorovú“ štruktúru vrchnej kôrky výrobku.

Rožky pečieme bez pary pri teplote 180 – 200 °C. Doba pečenia závisí od veľkosti rožka. Pre výrobky s hmotnosťou 40 – 50 g je to 10 – 12 minút, v prípade 50 – 60 g potrebujeme 15 minút.



Dúfame, že sme vás inšpirovali čítať etikety a vyberať si lokálne a kvalitné potraviny, a teda aj potraviny s európskymi označeniami pôvodu, ktoré podporujú lokálnosť, kvalitu a zároveň chránia produkty pred zneužívaním a napodobňovaním.

Pre výrobcov skutočne slovenských potravín (nie iba tých, ktoré boli na Slovensku zabalené alebo u nás prebiehala len hlavná fáza výrobného procesu) je náročné obstáť v (ne)lokálnej konkurencii. Poctivá práca, kvalitné vstupné suroviny, špičkové technológie či férové odmeny, ale aj reklama nie sú lacný špás. Treba povedať, že v Slovenskej republike im prácu, bohužiaľ, neuľahčuje ani byrokracia. Preto, ak chceme jesť lokálne a zdravé potraviny, mali by sme ich vyhľadávať a ich výrobcov podporovať. Je to na nás, spotrebiteľoch. Nie nadarmo sa hovorí, že nie sme takí bohatí, aby sme si kúpali lacné veci.



ZOZNAM SLOVENSKÝCH VÝROBKOV S EURÓPSKÝMI OZNAČENIAMÍ PÔVODU.

Platné k 27.4.2023
Aktualizovaný register výrobkov nájdete v zozname
eAmbrosia na www.europa.eu



CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU

- Bardejovský med
/ Med z Bardejova
- Južnoslovenská / Južnoslovenské
/ Južnoslovenský (víno)
- Karpatská perla
- Malokarpatská / Malokarpatské
/ Malokarpatský (víno)
- Nitrianska / Nitrianske
/ Nitriansky (víno)
- Paprika Žitava / Žitavská paprika
- Skalický rubín
- Stredoslovenská
/ Stredoslovenský
/ Stredoslovenské (víno)
- Stupavské zelé
- Vinohradnícka oblasť Tokaj
- Východoslovenská
/ Východoslovenský
/ Východoslovenské (víno)



CHRÁNENÉ ZEMEPISNÉ OZNAČENIE

- Hrušovský lepník
- Levický slad
- Liptovské droby
- Klenovecký syrec
- Oravský korbáčik
- Skalický trdelník
- Slovenská / Slovenské
/ Slovenský (víno)
- Slovenská bryndza
- Slovenská parenica
- Slovenský oštiepok
- Tekovský salámový syr
- Zázrivské vojky
- Zázrivský korbáčik



ZARUČENÁ TRADIČNÁ ŠPECIALITA

- Bratislavský rožok
/ Pressburger Kipfel / Pozsonyi kifli
- Liptovská saláma
- Ovčí hrudkový syr – salašnícky
- Ovčí salašnícky údený syr
- Spišské párky
- Tradičná lovecká saláma
- Tradičné špekačky



ZEMEPISNÉ OZNAČENIA LIEHOVÍN A AROMATIZOVANÝCH VÍN

- Spišská borovička



STUPAVSKÉ
ZELÉ



Text: Anetta Vaculíková, Zuzana Dušičková

Autorka fotografií: Jana Budaiová

Grafická úprava: Jakub Dušička

Jazykové úpravy: Marta Glossová

Pre Zastúpenie Európskej komisie na Slovensku
vydalo vydavateľstvo Zum Zum production, s.r.o.
© Európska únia, 2023

Vydanie prvé.

www.europa.sk

www.zumzum.sk

ISBN: 978-92-68-04191-8

DOI: 10.2775/723264

JK-04-23-591-SK-N



V Európskej únii sa môžeme na potravinárskych výrobkoch stretnúť s označeniami, ktoré nám garantujú, že boli vyrobené v konkrétnom regióne, že ich výrobcovia použili lokálne suroviny alebo boli vyrobené tradičným postupom.

Európske označenia pôvodu zároveň chránia produkty pred zneužívaním a napodobňovaním a nám, spotrebiteľom, zjednodušujú nákupné rozhodovanie.

