

Chuť domova v Malých Karpatoch

OBJAVTE TRADIČNÉ JEDLÁ VINÁRSKEHO REGIÓNU

Kým inde miznú staré recepty pod nápormi moderných trendov, vo vinárskom regióne Malé Karpaty prežívajú generácie. Gazdinky ich učia svoje dcéry, reštaurácie prispôsobujú tradičné jedlá dnešným chutiam a vinárstva ich servírujú ako súčasť enogastro zážitku. Objavili sme frkacule z Modry-Kráľovej, husacinu zo Slovenského Grobu, scískanice z Budmeríc a Dubovej!

Ak sa niekde stretáva história so súčasným enogastro turizmom, tak je to práve v mestečkách a obciach Malokarpatska. Na relatívne malom území tu stoja vedľa seba vinohrady, remeselné pivnice a malé rodinné reštaurácie, v ktorých sa varí kvalitná gastronómia.

Frkacule: drobná cestovina vo sviatočnej polievke

Frkacule sa nerobia na každý deň. V Modre-Kráľovej ich gazdinky vytvárali najmä počas sviatkov, krstín či veľkých rodinných stretnutí – ich výroba je totiž ručná, pipľavá, no pre niekoho takmer meditatívna. Kým v iných regiónoch sa do vývaru dávajú rezance či halušky, pod Malými Karpatmi majú svoj vlastný tvar: stočený kosoštvorec s ryhovaným vzorom, vytvorený pomocou dreveného „drefka.“ V silnom slepačom alebo hovädzom vývare chutia znamenite a spolu s ľahšími bielymi vínami sú prekvapivo elegantnou dvojicou. Najmä rizling vlašský či veltlín majú sviežu kyselinku, ktorá krásne podporí mastnejší vývar aj jemné cestoviny.





Foto: Ondrej Bobek





Foto: Marek Dvořák

Slovenský Grob – mekka husaciny

Slovenský Grob je fenomén. Ak máte chuť na dozlatista upečenú chrumkavú hus s červenou kapustou a domácimi lokšami, ste na správnej adrese. Vyše storočná tradícia pečenia husí sa dedí z generácie na generáciu a každá rodina má svoje tajomstvo na dokonalý recept. Pani Anna Jajcayová hovorí, že najdôležitejšie sú tri ingrediencie: kvalitná hus, dlhé a rovnomerné pečenie a žiadne koreniny navyše, aby vynikla čistá chuť hydiny. K husi sa hodí burčiak, ale najtradičnejšou kombináciou v regióne je párovanie s Frankovkou modrou. Vyskúšajte aj Veltlínske zelené, ktoré vybalansuje ťažšie stráviteľnú pochúťku alebo Rizling rýnsky, ktorý zas vyzdvihne chrumkavú kožu husi.

Scískanice – chutný poklad, ktorý má ochrannú známku

V Budmericiach každoročne súťažia vo varení fazuľovice a k nej, hlavne ak je biela a kyslá najlepšie chutia scískanice. Kedysi tvorili základ jednoduchého sedliackeho jedla. Dnes sú obľúbené na lokálnych gastronomických festivaloch. Obec Dubová má dokonca na scískanice ochrannú známku. Tradične sa pečú s oškvarkovou plnkou a podávajú sa k mliečnym alebo fazuľovým polievkam. Skúste si k nim naliať jemné vína Müller-Thurgau, Pinot Blanc, alebo zrelšie rizlingy.

Kam za tradičnými jedlami Malokarpatska?

- Festival grobskej husaciny
- Festival scískaníc na Dubovej
- Pod strechou gazdu Budmerice
- Modranské vinobranie
- Vinobranie Pezinok



Foto: Nina Skalíková





Foto: Ondrej Bobek

MALÉ KARPATY

MINISTERSTVO CESTOVNÉHO RUCHU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Realizované s finančnou podporou Ministerstva cestovného ruchu a športu SR.