



Stupavan extra

Slávnosti kapusty - DEŇ ZELÁ 1998 v Stupave od 2. do 4. októbra

Na slovičko...

Slávnosti kapusty - Deň zelá - sa zrodili pôvodne ako jedna pekná a láskavá recesia. V dnešnej dobe poznáme rôzne formy recesii a často nám uniká ich skutočná podstata. Stáva sa totiž, že strácame zmysel a citlivosť vnímania a nevieme rozlíšiť, či ide o vážne myšlené alebo humorne brané vyjadrenie skutočnosti. Nie je našou chybou, že mnohé vážne veci sa stávajú fraškou a recesiou. Z našej recesie, tak ako z hlušiny žiari aspoň jedno zrno zlata, aspoň jedna vzácna myšlienka. Pripomíname si ňou a učíme sa prostredníctvom nej vážiť si prácu našich predkov. Dnes cena práce je úbohá a často sa z práce, zvlášť poctivej ani nedá dôstojne vyžiť. Lomcuje s nami vášeň i nenávisť samých voči sebe, ak sme odkázaní len na výsledky svojej práce. Hoci medzi smrteľné hriechy patrí aj zhrešenie proti robotníkom, ktorým ich pán dostatočne nezaplatil za ich prácu, na tento hriech ešte nikto nezomrel ani zvlášť za jeho spáchanie netrpel. Ale nie na sociálnu nótu, chcem týmto príhovorom brnkáť... Akokoľvek môžeme odmietat ľacnosť napríklad seriálu Dallas, musíme si uvedomiť jednu skutočnosť a to, že bohatstvo a dynastia žijúce z bohatstva sa vytvárajú desaťročia a podieľajú sa na nich generácie. Možno preto nám pripadá tak ľacné a smiešne, ak dynastia má svoje generčné problémy. Ak by neprišli k násilnému prerušeniu vlastníckych vzťahov k pôde, mali by sme aj tu u nás bohaté dynastie farmárov, ľudí hrdých na svoju prácu a bohatstvo. Tie starénky a starci, ktorým zostáva modlitba v chráme, by možno boli menej zrobení a stáli by na čele vážnych rodín. Určite by mnohé i skrachovali, ale pochybujem, že pri tej robotnosti, pri tom otrockom vzťahu k pôde a dedovizni by trpeli viacej ako trpia dnes. Títož oni neprišli v tých časoch len o pôdu, dobytok a iný majetok, mnohokrát boli obraní i o svoju životnú filozofiu. Nemohli ju odovzdať svojím deťom a potomkom. Tie zásady a spôsoby života i myšlienka, v ktorom vyrastali zrazu sa stali haraburdím, ktoré patrí na smetisko. V tom spočívajú generčné problémy, to je fakt. Avšak odcudzenie sa pôde, práci na nej spôsobilo, že dnes si pôdu nikto neváži. Hádám len v tom prípade, ak tá pôda sa môže zmeniť na stavebný pozemok. Vtedy presne vieme akú má trhovú cenu. Akú má vlastne cenu pôda? Ved' ona je vlastne bez ľudskej práce a umu bezcenná. Rastie na nej burina a leží úhorom. Presne tým istým, ktorý máme na duši. Nepocitujeme k nej vôbec nič. Je pre nás ničím a môže jej byť i sto hektárov je bezcenná. Kto by na nej robil?! Nemá kto. Prišli sme veru o svoje korene, nemyslíť tým fyzické, aby sme nimi pripútaní stáli na jednom mieste, ale o duchovné korene a predovšetkým o cit a pocit k niečomu, na čom hrdlačili, čo za nahrdlačené kúpili generácie pred nami, aby opäť mohli hrdlačiť viacej, lebo im iné nezostávalo. To je ten pocit o pôde, o zemi živiteľke, o práci a pote , v ktorom sa dorába chlieb. A verím tomu, že dnes by skutočne na čele rodín bohatých farmárov stáli tí starci, na ktorých sa podpísal osud. Stáli by hrdo , so vztýčenou hlavou ako ľudia, ktorým okrem



Časy sa menia, sláva stupavskej a mátskej kapusty zostáva.

bohatstva patrí česť a úcta. Takto by stáli tí starci a starénky, čo ich vidáme v tichu chrámu zrobených, ustatých a poučených životom. Avšak nikdy ich osud nezlomil natoľko, aby im zobral úctu k dedičstvu otcov... A my dnes žijeme v ľahšej dobe a predsa máme čo robiť, aby sme sa dokázali hrdo postaviť či aspoň vzpriamiť. To preto, že hrdo stáť nie je záležitosť fyzickej kondície, ale výsostne vec svedomia, duchovnej sily a odvahy.

Nech slávnosti kapusty sú miestom dobrej nálady, miestom, kde ľudia stretávajú ľudí a tiež zdrojom pre pocit skutočnej hrdosti na ľudskú prácu a úctu k našim predkom. **Pavel Slezák**

Regule Dňa zelá

Na všeobecnú známosť šeckým Stupavjanom, Máščanom, domácim aj cezpoľným, bohatým aj chudobným sa dáva: že trecího októbra roku pána jedentisíc devjecto osemadevadesátého sa ve Stupavje a v Másce vihlasuje prevelikí svátek Deň zelá. Pamataja teho, že po chlebje sme najjec bíli ze zelá živí a zdraví, že bohatctvo a suáva z neho pochádzá a na vječní súavu šeckích kerí ho dorábjali a na česť tím co, ho dorábajú sa vihlasujú títo regule:

1. zakazuje sa dnes a zajtra hňogat a druhích do roboti honit
2. zakazuje sa zahľedať, morútni ostat a druhím priki robit, né to ešče ích financom udávat
3. zakazuje sa závidzet, blednúť a červení od jedu ostat
4. zakazuje sa chudnúť, diéti držat , druhím šmak do jedzeňá kazit a reči trúsit, že negdo je tenkí jak rúčka od motiki a negdo zas vížratí
5. zakazuje sa abstinovat, nad burčákem a vínem nos ohrňat a druhích sledovat kolko čeho vipíli a vipráv-jat o nich, že slopú jak zadarmo
6. zakazuje sa dzeci do posteje honit, čertem, peklem, súseďma a žandárma strašit
7. šeckím co prodávajú sa zakazuje do očú a do usú šidzit, ľudzi okrádat, ceni kazit a dane zatajovat
8. šeckím dokopi sa prikazuje dobrú vúlu šeckím spôsobama udržovat.

Toto nech má každí na pamjaci, dokát bude pri ní. Ket už pri ní nebude, bude mu to pripomenuté.

Konc jak živé...

Na ti zelové slávnosti mňa dicki napadne volaco ze života, také co sa tíče jedzeňá. Šak už eném pri tem zelú čovjeku tečú slini, tak jedno s druhim sem si spomenua na jednu takú stori, co sa mi s tím mojím stauo. On vám je strašne na suadké. Či je to pečené, varené, balené alebo odbalené, je jak kiselina. Co sem sa já naskováva pred ním suadkoscí, ket sem sceua, abi aj tí chudáta dzeci okoštovali nejakú tú cukulu a né eném abi papírki zbírali, keré mňel po tegezoch a bárkde. Kaj išeu, porát si tú cestu značkova papírkama. Abi biu pokoj v domje, kupovava sem tí vjetrové cukule, bili laciné a páliua ho po ních huba, tak mu moc nechucili. On zbídza aj v noci, eném sem čua jak mikeu klučků na špajzi a už si dáva pečeného, aj osem noh makovníka sem moseua spravít a hnet dvje skovat pro dzeci, lebo bi ich zméteu sám. Za to nefajču ani nepiu, tak nečím si ten život moseu osladziť. Tá jeho pažravost sa mu ráz nevipuaciua, na to nezapomenem do smrci. On moheu jest kila čokoládí a neucpauo ho, já zas sem mneua strašné problémi, co sem nemohua íť. Až mi doktor predpísau čípkí, že si ich mám dávat na noc a ráno potom pujdem. Ráz sem si spomneua až v posteli, mneua sem tú krabičku v nočným stolku, už sme drimali. Lampičku sme nemneli, moseua sem si íť roznút, našua sem ten čípek, v takém šuchotavém papírku biu zabalení a reku po tmje si ho tam strčím. Nevím co mňa to napaduo, ale ket sa mňa stari, též už drimau, pítau, že co svícím, povidám mu reku nic, toto mi podrž a strčiua sem mu ten čípek do ruki. Išua sem zhasnúť, pritem sem zakopua do nohi postele až sa mi rosvičiuo, a povidám mu daj mi to. On nic. Reku nečuješ, daj mi to, drgám doňho. A on, že co otravujem, co scem, že najprv mu to dám a potom to scem vrácić. Jak vrácić, ná gde ho máš, kdes ho straci? Už biu prebratí a povidá, co kde ho

mám, v hubje, dáš mi cukulu a sceš ju vrácić! Už sem biua doma!

On vám to pekne odbaliu, šak právda papírek bi nezedeu, a šup ho do hubi. Ludé já sem sa začaua tak smít, ale tak strašne až sa mi porát ti zastavené vjete pohli a konečne sem moseua íť. Tak sa teda

DEŇ ZELÁ 98

Stupavské "zelobranie" sa, ako sme už avizovali, uskutoční v dňoch 2.- 4. októbra t.r. pri kultúrnom dome. Mestské kultúrne stredisko vyhlasuje tradičné súťaže - súťaž o "najčšačí hua- vičku zelá", ktorej sa môže zúčastniť každý pestovateľ kapusty, ktorý svoj súťažný "plod prá-

kategóriách - deti a detské kolektivy.

Oproti minuloročným pravidlám príbudla jedna podmienka, a to, že hodnotené budú len tie dyňové strašidlá, pri úprave ktorých bude použitý výhradne prírodný materiál. **Uzávierka pre prijímanie súťažných dyní je v piatok 2.10. do 12⁰⁰ hodiny.**



stauo, že to co on zedeu, mne pomohuo. A s ním to nic nespraviuo, akorát co si išeu dat vjetrovú cukulu, že má v hubje masnú chuť, abi nemneu z teho kiselinu. Dicki ket nemožem íť, núkám mu čípkí a dicki mi poví, že si ich mám strčiť do...

Voša Maroš Píhu

ce" prinesie do výstavnej siene KD najneskôr vo štvrtok, t.j. 1. októbra do 20⁰⁰ hodiny.

Zároveň vyzývame pestovateľov zeleniny, ovocia i kvetov, aby sa zúčastnili výstavy, pričom preberanie plodov sa uskutoční v tom istom čase vo výstavnej sieni KD.

Ďalej vyhlasujeme súťaž o najkrajšiu "dzivokú buču" v dvoch

Termíny pre odovzdanie a príhlásenie sa do súťaží sú záväzné z toho dôvodu, že inštalovanie a aranžovanie výstavy vyžaduje určitý čas a je pomerne náročné. V piatok o 18⁰⁰ hodine bude výstava otvorená a potrvá až do nedele. Vyhlásenie výsledkov súťaží s udelením cien sa uskutoční v nedeľu v popoludňajších hodinách.

Recepty na jedlá z kapusty

Kapustové faširky

500 g hlávkovej kapusty, 250 g párkov alebo mäkkej salámy, 100 g strúhanky, soľ, majoránka, 3 - 5 strúčikov cesnaku, mleté čierne korenie, 2 celé vajcia

Postup

Kapustu (nie veľmi domäkka) uvaríme v slanej vode, precedíme a vychladnutú pomelieme na mäsovom mlynčeku a cez rezancové sitko vytlačíme prebytočnú šťavu. Zmiešame s pomletými párkami, vajíčkami, strúhankou, pridáme soľ, majoránku, pretlačený cesnak a čierne korenie. Hmotu dobre vypracujeme a urobíme stredne veľké faširky, ktoré obalujeme v múke, vajíčku a strúhanke. Vyprážame na oleji alebo rastlinnom tuku.

Podávame s opekanými zemiakmi s tatarskou omáčkou.

"Čína" z kapusty

1 menšia hlávka bielej kapusty, 3 mrkvy, 2 - 3 póry, 2 papriky, 1 šalátová uhorka, 2 - 3 hrste hrachu a kukurice, 6 - 8 šampiňónov, 500 - 750 g bravčového stehna alebo karé, 0,5 dcl worchesterovej omáčky, 0,5 dcl sójovej omáčky, štipka korenia chilli

Postup

Kapustu a papriku nakrájame na rezance, mrkvu, uhorku a pór na drobné kocky, šampiňóny na plátky a mäso na hrubšie rezance. Do veľkej misy dáme všetky suroviny, premiešame a prikryté necháme v chlade aspoň dve hodiny. Potrebné množstvo dáme narýchlo popražiť na oleji (občas premiešame), keď je mäso mäkké, môžeme podávať.

Na lanier dáme udusenú ryžu, do jej stredu "čínu" a prízdobíme čerstvou zeleninou.

Kapustné halušky

1 kg kvasenej kapusty, 500 g údeného mäsa, 500 g zemiakov, 200 g hladkej múky, 1 väčšia cibuľa, 50 g masť, 100 g údenej slaniny, 150 g oškvarkov

Postup

Kapustu s mäsom dáme variť, zemiaky očistené a nakrájané na kocky uvaríme v slanej vode. Z hladkej múky, soli a vlažnej vody vymiešame cesto (nie veľmi tuhé). Vyvalkáme a nakrájame na pásiky. Po jednom pásiku berieme, trháme po kúskoch a hádzeme do slanej vody a varíme. Na masť speníme na kocky pokrýjanú cibuľu, slaninku a oškvarky. Uvarenú kapustu a mäso scedíme. Mäso nakrájame, pridáme uvarené scedené zemiaky a halušky, cibuľku, slaninu a zohriate oškvarky, dochutíme mletým korením a prisolíme. Všetko dobre premiešame a podávame.

Zapekaná klobása

1 kg kyslej kapusty, 250 g ryže, 3 vajcia, 1 údená klobása, 1 sladká smotana, soľ, korenie

Postup

Kyslú kapustu povaríme, udusíme ryžu a vajcia uvaríme natvrdo. Do pekáča dáme trocha oleja a dno vyplníme polovicou z udenej kapusty, na to dáme vrstvu ryže, na koleska pokrýjané vajcia, klobásu a zvyšok kapusty. Všetko zalejeme sladkou smotanou a dáme zapievať. Upečené krájame na väčšie kocky a podávame ako hlavné jedlo.

Maďarská kapusta

1 veľká kapusta, 1 cibuľa, 500 g kuracieho alebo bravčového mäsa, rasca, soľ, olej a múka

Postup

Na oleji opražíme cibuľu a pridáme na kocky pokrýjané mäso a podusíme. Pridáme kapustu pokrýjanú na kocky, prikryjeme a dusíme pol hodiny. Potom pridáme rascu, soľ a podlejeme horúcou vodou. Varíme dozrnáknutia. Pripravíme si svetlú zápražku, ktorú pridáme do kapusty a ešte chvíľu povaríme. Podávame s pečivom.

Metenik

1 polievkový tanier kyslej kapusty, 1 vajce, 1 dcl oleja, 1 dcl kyslej smotany, 0,5 dcl oleja, 4 strúčiky cesnaku, čierne korenie, polohrubá múka na zahustenie

Postup

Všetky suroviny zmiešame. Pekač potrieme masťou a spodok vysypeme strúhankou. Pripravenou zmesou naplníme pekač a pečieme v predhriatej rúre asi pol hodiny. Po upečení necháme vychladnúť. Vyklopíme z pekáča a potrieme cesnakom, ktorý najprv prelisovaný rozmiešame v oleji.

Sedliacky marš

potrebujeme rovnaké množstvo namočenej fazule, kyslej kapusty, zemiakov, 500 g údeného pliecka, 2 - 3 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie, tuk

Postup

Údené pliecko uvaríme s fazuľou domäkka a pokrájame na kúsky. Na cibulke a tuku udusíme kapustu a zmiešame s mäsom, fazuľou a varenými zemiakmi. Dochutíme rozotretým cesnakom, korením a prisolíme.

Gazdovská pečutka

500 g hlávkovej kapusty, 100 g tvrdého syra, 4 vajcia, 1PL tuku, 4 - 5 dkg masla, soľ, čierne korenie

Postup

Hlávkovú kapustu pokrájame a prisolíme. Vyšľaháme vajcia, pridáme postrúhaný syr, soľ, korenie a zmiešame s kapustou. Zmes nalejeme do vymastenej ohňovzdornej misy. Navrch dáme kúsky masla a v predhriatej rúre pečieme asi 10 minút. Pred podávaním bohato posypeme strúhaným syrom. Podávame s pečivom alebo s chlebom.

Kapustová calamáda s cviklou

3 kg kapusty, 1 kg cvikle, 1 kg cibule, 1 ks nakladača, 6 dcl octu, 400 g cukru

Postup

Cviklu uvaríme a necháme vychladnúť. Kapustu a cibuľu pokrájame na rezance, cviklu postrúhame, pridáme jedno balenie nakladača, ocot a cukor. Zmes premiešame a nakladáme do pripravených pohárov. Uzatvoríme viečkami a krátko sterilizujeme.

Kapustné zavítky

2 kg čerstvej hlávkovej kapusty, 800 g hovädzieho mäsa, 200 g ryže, 200 g cibule, citrón, 400 g rajčín a lebo pretlak, 100 g hrozienok, cukor, soľ, korenie

Postup

Kapustnú hlávku umyjeme, vyrežeme hlúb, vložíme do vriacej osolenej vody a povaríme. Po zmäknutí hlávku vyberieme, necháme odkvapkať, vychladnúť a rozoberieme na listy. Na každom liste líčikom na mäso rozklepeme žilky. Umytú ryžu dáme variť do osolenej vody. Mäso zomelieme, zmiešame s uvarenou ryžou a pridáme posekanú cibuľu. Dochutíme soľou a korením. Na každý kapustný list rozložíme plnku, okraje prehne dovnútra a zvinieme. Poukladáme tesne vedľa seba do pekáča a prekladáme olúpanými a nakrájanými rajčinami. Zalejeme vodou, v ktorej sme uvarili kapustu, pridáme citrónovú šťavu, hrozienka a cukor. Povaríme a pod pokrievkou pečieme v stredne vyhriatej rúre asi 45 minút.

Kapustové omelety

4 vajcia, 100 g krupicovej múky, 200 g nadrobno posekanej kapusty (môže byť aj kvasená), soľ, korenie, tuk na pečenie

Postup

Vajcia rozšľaháme so soľou, pridáme múku, najemno nasekanú kapustu, soľ, korenie podľa chuti a zamiešame. Omelety pečieme na palacinkovej forme. Podávame so zemiakmi ako ľahkú večeru.

Dobrú chuť!

Slávnosti kapusty DEŇ ZELÁ 1998

2.-4. októbra v Stupave pri Kultúrnom dome

Program:

2.10. piatok

12⁰⁰ Stupavský jesenný jarmok

18⁰⁰ Otvorenie výstavy ovocia, zeleniny, kapusty a dyňových strašidiel

18³⁰ Otvorenie výstavy aranžovaných kvetov / autori: J. Uher a M. Kollárociová/

20⁰⁰ Diskoteka pre starších, 21⁰⁰ koncert skupiny Nové Salco

Ustup voľný

3.10. sobota

08⁰⁰ Stupavský jesenný jarmok

10⁰⁰ Na našom humne divné vjaci sa dejú...

dychová hudba Hradovanka z Tisovca, mažoretky

rezaní zelá, koštovani

13⁰⁰ Otvorenie "Dňa zelá" delovou salvou - vyhlásenie regulí

vyhlásenie súťaží o "najkrajší dzivokú buču" a "najčastejši huavičku zelá"

v programe účinkujú: folklórny súbor Vienok

-folklórny súbor MO MS Záhorská Bystrica

15⁰⁰ Veselá muzika a její hosté ...

Veselá muzika zo Stupavy

Velkopopovická Kozlovka

Hradovanka z Tisovca

20⁰⁰ ľudová zábava "Hroznová"

Ustupné na celý deň : 50,- Sk, deti a dôchodcovia: 20,- Sk.

4.10. nedeľa

14⁰⁰ Vyhlásenie výsledkov súťaže o "najkrajší dzivokú buču"

host programu: Martin Madej a tanečná skupina Fany

15⁰⁰ detský folklórny súbor Slniečnica z Gajár

16⁰⁰ vyhlásenie výsledkov súťaže o "najčastejši huavičku zelá"

17⁰⁰ koncert skupiny LOJZO

19⁰⁰ disco show Montyho z FUN Radia

20³⁰ O H Ň O S T R O J

23⁰⁰ záver slávnosti

Ustupné na celý deň : 50,- Sk, deti a dôchodcovia: 20,- Sk.

Sprievodné podujatia

Výstavy lod 2.10. do 4.10.1 - výstava poľnohospodárskej techniky
veteránov - predaj kvasenej kapusty - vystúpenie skupiny historického šermu
bohaté občerstvenie - kapustné jedlá - predaj stupavských kalendárov a suvenírov.

Organizátori: Mesto Stupava, Mestské kultúrne stredisko Stupava

Spoluorganizátori: organizácie SZZ v Stupave

**P.S. Nad slávnoscama bude zavjesení hrubi stan, abiste nezmokli.
Ufám eném nebude pršat, ket už dojdete. Dojdzite, budeme vás čekat!**

Organizátori ďakujú za pomoc a podporu firmám a podnikateľom, ktorí finančne podporili podujatie 1. ročník pretekov traktorov ECCE TERRA Stupava 1998 a Slávnosti kapusty Deň zelá: SIBAMAC a.s. Bratislava, Maiokarpatský vinársky podnik a.s. Pezinok, OCKON - oceľové konštrukcie Záhorská Ves, T- Aiset s.r.o. Bratislava, HOME CREDIT a.s. ČR, Obchodný dom Stupava, Prvá komunálna banka Bratislava, Stavebná sporiteľňa, Slovenská poisťovňa a.s., GR auto Stupava, UNICOM s.r.o., Stupava, Krytina Slovensko s.r.o., Cevaservis a.s. Stupava, Pneuservis - Stribrnská, predajňa RUŽA - Stupava, SM Landor s.r.o. Stupava a ďalším podnikateľom, ktorí podporili toto podujatie po uzávierke (21.9.98). Osobitne ďakujeme výborom SZZ v Stupave, p. Kosíkovi, p. M. Kollárociovej a p. J. Uhrovi, p. R. Tóthovej, p. M. Minarovičovej, p. J. Maderovi, p. R. Apoštolovi, p. V. Kosikovej, členkám SČK, členom Dobrovoľného požiarného zboru, príslušníkom OO PZ SR v Stupave a celému organizačnému štábu za vynaložený čas a námahu pri príprave spomínaných podujatí.

Pri príležitosti Slávnosti kapusty vydalo Mestské kultúrne stredisko Stupava, Agátová 16, 900 31 Stupava t.č. 07/5934312