



Stupavan extra

UYDALO MESTO STUPAVA PRI PRÍLEŽITOSTI DŇA ZELÁ

Na slovičko...

Pravidelným opakovaním určitej činnosti sa z nej stáva niečo tradičné. Hrozí tu však riziko, že tradičné sa môže zmeniť na stereotyp, na ktorý si najprv zvykáme, no neskôr sa ho začíname obávať ako nepríjemnej záležitosti alebo povinnosti.

Slávnosti kapusty - Deň zelá - po minuloročnom nultom pokusnom ročníku vstupujú do svojho prvého opakovania. Sú v pointe podobné s tými, čo boli, ale obsahom i celou koncepciou budú iné. Vychádzame z myšlienky zachovať tradíciu, na ktorej sme my v Stupave i v Meste vyrástli - tradíciu roľníctva, zeleninárstva a predovšetkým pestovania a spracovania kapusty. Nemusíme si túto súvislosť nás a tradície priamo a bezprostredne uvedomovať, ale je natoľko silná a pretrvávajúca, že naďalej zanecháva a dodáva punc a slávu nášmu mestu.

Slávime teda nielen kapustu a jej výbornú chuť, ale predovšetkým húževnatosť a tvrdú prácu generácií sedliakov, maloroľníkov, družstevných roľníkov, záhradkárov i dnešných súkromných roľníkov, ktorí začínajú doslova odznova budovať novú éru pestovania kapusty vo veľkom v podmienkach rodinných hospodárstiev.

Neožívujeme nič nehovoriacu históriu, neživú, bez konkrétnych ľudí, bez hmatateľných dôkazov. Život a zápas o živobytie generácií pred nami bol úzko spätý a priamo závislý od pôdy, od v potu tváři dorábania chleba každodenného...

Pripomíname si aj nesmiernu drinu a tvrdú rehoľu odriekania, ktorú na seba vzali starí a prastarí rodičia s jediným cieľom -

zabezpečiť lepší život svojim deťom a vnukom. Za to si v uplynulých rokoch vyslúžili označenie „sedláci“ so zosmiešňujúcim až hanlivým podtextom, ako výraz obmedzenosti, chamtivosti, lakomosti a staromilstva. Sedláci, ktorí by dokázali „užičú hutat zem“, dokázali pracovať ako otroci a nadovšetko milovali a bránili svoj majetok, svoju pôdu, ktorá bola dedičstvom niekoľkých generácií.

Pretrhnutím kontinuity, odobratím pôdy sa v nás vytratil vzťah k nej, vzťah k práci roľníkov, vzťah k zemi, po ktorej sme sa naučili len kráčať, bezohľadne šliapať so vztyčenou hlavou bez schopnosti zohnúť sa k nej ako k matke - žiiteľke. Nevyzývame k návratu všetkých k pôde, vyzývame len k väčšej úcte k zemi a k ľuďom, ktorí dorábajú chlieb. Ak hľadáme korene a tradície, ak sa snažíme vyhľadávať v histórii osobnosti, na ktoré môže byť hrdý celý národ, nezabúdajme na svoju vlastnú hrdosť a príslušnosť k svojim predkom, k svojej vlastnej rodine a rodu, pretože tu sa nachádza najsilnejší zdroj inšpirácie i hrdosti na príslušnosť k rodnému kraju a vlasti.

Vítajte na slávnostiach kapusty, na slávnostiach dobrej nálady, na mieste, kde sa ľudia stretávajú s ľuďmi. Vítajte v Stupave na slávnostiach kapusty - Deň zelá 1997.

-ps-

Plastové okénko poézie

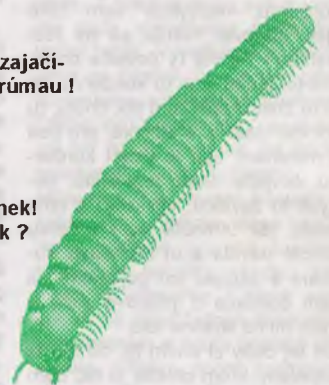
Oda na zelé

/ përem napisaua Mariš Pilná/



Chrúmeš ?
Eném chrúmaj !
Strelím ti do kožucha
a bude dochrúmané - potvoro zajačí-
Okopávať nedojdeš, zelé bis chrúmau !

Létáš ?
Eném si iétaj,
nanos tých vajčiek,
tích tvojich huadných húsenek!
Gde mám putňu a prípravku ?
Skočím do agroservisu
a krídla ti odvisnú !
Ty motýlku - netopirku,
cicat kréf mi nebudeš!



Kopeš ?
Eném kop, samé to nenaroste.
Zelina, tá neskape,
tá je vječná
a robota s ňú
nekonečná...



Režeš ?
Eném rež!
Hrubú kopu narež,
šak si sa narobiu
a cos dorobiu, dobre prodaj.
A ket sa bude zdát nekomu drahé,
povjedz eném Há-
šak prodávám s dépéhá !!!



Poznámka : Omiúvam sa šeckým zvirencom, keré spomínám ve svojej poézii, omiúvam sa šeckým ochráncom prírody, aie nemožem si pomociť, sú to potvore/ tí zvirence/, keré mi ceuý rok cicajú kréf a žerú nervy. - MP -

Konc jak živé...

Čovjek je tvor rozumní, co tvrdzá v kniškách a o čem sa dá pochybovať, ale čovjek je tvor huadný, to tvrdzím já a o tem sa pochybovať nedá, to je čistá pravda. Poznám to podlá sebja a ešče mám jeden zatát živý dúkaz - mojého starého. Samosebú, my ženy sa mosíme starať o to, aby byuo furt neco na stúl, keby náš čovjek byu huadný, aby mneu co do huby, aby nebyu mrzutý jak čert. Eném co sa taká kuchárka natrápi a navymýšlá ket mosí deň co deň stát při šporhelce a varit. Koho sa možéte opýtat co varit? Ket sa opýtám céry, tá mi pokaždé poví, že zehrejú v mikro-ténnej rúry picu a má navarené. No možem to povídať mojému, že budem mnet picu? Ná šak by mňa zežrau k večeri aj bez kepuču! Ráz sem ho necháua, že na sebja, ket sa mu nelúbia, nech si sám volaco najde, ludé dobrí, ket si na to spomenem, mne je do smíchu a nemu špatne. Byuo to v pátek, reku je púst, nebude žádné maso, spraviua sem hrnec fizolovej, krupicové slíže a k temu kvasáky a bude odbavené. Z roboty chodziu neskoro, já sem leceua do kostela, on došeú, ufám sa mu nelúbiuo, tak ňurau v ledničce až vyňurau.

Došua sem z kostela, slíže nedotknuté, on vyvalený ve foteli a jedeu chléb natrítý nejakým masem. Co to íš, pýtam sa ho opatrne, ket tí slíže ostali nedotknuté. Ná co si myslíš, že budem jest pískové slíže. Zebrau sem si z ledničky tú masovú konzervu. Jakú masovú konzervu, nezvykua sem také vjeci kupovať. Naráz sa mi rozjasniuo - ná víš ty čovječe dobrí, cos to zedeu, šak tú konzervu, co to tu chlopoceš, co ti tak chucí, to donéšli dzeci pro Azorka, pro psa k meninám, šak to psací konzervu, čovječe. Starí zezeleňau, nebyuo to závisúco, vyskočiu z teho fotela, jak útrhnuté péro a leceu chválit dávida a tri dni jedeu sucháre a zapíjau ich pojínkem. Já sem dojídaua tí pískové slíže a byuo mi ho strašne lúto. Od téj doby zí eném to, co mu já nabereu, krom chleba si nic sám nezebere.

Já zas ráda v tej kuchyni špekulujem a vymýšlám a tot mi jedna poradzia velice dobrý recept na poléfku - šútelicu - pochádza z myjavských kopanic. Robí sa to jak zelová poléfka a dáva sa do teho fizól. Furt sem nad tým rozmýšláu, co to može byt za chuť fizol se zelím. Už sem nemohua vydržat, išua sem k masároví do Mástu, kúpiua sem tam údzené aj domáci klobásku, má ju velice dobrú, a pusciua sem sa do vareňá. Povím vám jak sa to varí. Potrebujete na to tri hrnce v každém sa varí volaco druhé.

Púdruha kila kyseuého zelá opereť, pokrájate, pridá sa černé kore-

ní, bobkúv list, cibula, ale tri strúčky česneku zaleje sa vodú, trochu soli a pridajú sa k temu údzené rebérka alebo aj kosci, eném né také obrezané, bez masa! A to sa varí v tém največím hrnci. Namochený fizól sa zleje dá do druhého hrnca a též sa varí, može sa pridat klobáska, nepokrájaná, aby aj ten fizól dostau nejakú chuť. V trecím hrnci sa uvará krumple nakrájané na štvrťky, eném osolené. Ket sú varené sa odstavjá a voda sa zleje. Varené rebérka sa oberú, može sa dat aj údzené kolénko, maso sa pokrájá, klobáska na kolečka. Včil sa to pridá do zelá, vleje sa tam varený fizól aj s vodú a prisypú krumple. Chvílu sa to povarí a ket poléfka zavre, vleje sa tam v kyseuej smotánce rozmýšaná huadká múka, nechá sa zevříť. Dochucit sa može vegetú, už jak komu je po chuci. Tej smotánky treba hodne podla teho jak veľký hrnec sa tej poléfky varí. Povím vám je to velice dobré, jest sa to dá aj týdeň, najlepši s chlebem. Eném tak bych povidaua, né na noc, a to z pochopitelných dúvodú. Já, ešče ten fizol mosí byt drobnejši - jedináček, né volajúk bobovicu, co by aj koňa rozrhua!

Je to lepši než pískové slíže aj psací konzerva. Pochucte si a v dobrém spomínajte!

Mariš Pilná

Súťaž o najlepši recept na kapustné jedlo

Mestské kultúrne stredisko vyhlásilo súťaž o najlepši recept na kapustné jedlo. Na stupavské hody - 16. augusta t.r. sa v hoteli Stupava konalo vyhodnotenie súťaže za účasti odbornej poroty, ktorej predsedal majster kuchár p. Antovský, predseda Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Z dvadsiatich jedál pripravených podlá súťažných receptúr boli ocenené nasledovné recepty:

1. miesto **Pinené kapustové listy** - p. Š. Koptáková, Nová Bystrica
2. miesto **Kapustové závitky s vajcom** - p. Z. Kaplánová, Zvolen
3. miesto **Rezne v kapuste** - p. J. Šmulíková, Solčany
4. miesto **Kapustnica s hribami a šošovicou**, p. E. Illešová, Trenčín
5. miesto **Kapustový závin** - p. Ing. Abaffyová, Bratislava
6. miesto **Sulínske kapustové pirohy** - p. T. Kuzmiaková, Stará Ľubovňa
7. miesto **Pinená červená kapusta** - p. G. Šoltýsová, Sabinov
8. miesto **Kapustné závitky bez mäsa** - p. J. Tobiášová, Prešov
9. miesto **Záhorácka kapustnica** - p. J. Jamrichová, Bratislava
10. miesto **Kapustový koláč** - p. V. Selecká, Zvolen.

Autorov ocenených receptov čakajú odmeny, vyhlásenie výsledkov súťaže bude v nedeľu 28.9. o 16.00 hodine. Ochutnávka niektorých jedál bude od 15.00 hodiny vo výstavnej sieni Kultúrneho domu.

Receptár

Sulínske kapustové pirohy

Suroviny: 1/2 kg polohrubej múky, 1 vajce, 1 kg uvarených zemiakov, 1/4 kg kyslej kapusty, 200 g slaniny, soľ, cibul'a, voda olej.

Postup: Z múky, vajca, vody a 1/4 kg uvarených, pretlačených zemiakov urobime cesto, vyvalkáme, vykrojime kolieska a tie plníme plnkou urobenou z uvarených zvyšných zemiakov, ktoré zmiešame so surovou kyslou kapustou, ktorú môžeme pred tým prepláchnuť vodou. Pirohy zlepieme a uvaríme v jemne osolenej vriacej vode. Slaninu najemno pokrájame a dáme ju spolu s troškou oleja popražiť. Ďalej si nadrobno pokrájame cibul'u a tú / keď je už slanina napoly prepražená/ pridáme k slanine a jemne opožáme. Uvarené pirohy dáme na tanier a navrch pridáme opožaženú slaninku s cibulkou a podávame. Na spríjemnenie chuti podávame k pirohom pohár čerstvého mlieka.

Rezne v kapuste

Suroviny: olej, kyslá kapusta, bravčové stehno, horčica, kečup, soľ, mleté čierne koreníe, oravská slanina, zemiaky, syr na strúhanie, rasca

Postup: Do ohňovzdornej misky, ktorú potrieme olejom dáme kyslú kapustu, na ktorú uložíme naklepané, osolené, okorenené, potreté horčicou a kečupom bravčové alebo hovädzie rezne.

Na tieto poukladáme slaninu pokrájanú na tenké plátky. Celý povrch prikryjeme zemiakmi nakrájanými na hranolky. Nakoniec posypeme rascou a pokvapkáme olejom. Misku zakryjeme a dáme do rúry piecť. Pred podávaním posypeme postrúhaným syrom.

Plnená červená kapusta

Suroviny: 1000 g červenej kapusty, osolená octová voda.

Plnka: 1 cibul'a, 150 g postrúhanej červenej kapusty, 200 g mletého bravčového mäsa, 1 vajce, čierne koreníe, soľ.

Omáčka: 40 g bravčovej mašti, 300 ml mäsového vývaru, 1ČL rasce, 1 PL ríbezľového džemu, čierne koreníe, soľ, 4 PL sladkej smotany, 1 - 2 PL maizeny, 100 g prerastenej slaniny, 40 g masla, 1 - 2 kyslé jablká.

Postup: Na prípravu potrebujeme hlávku červenej kapusty, ktorá musí byť pevná a tuhá a listy

krehké. Najprv odstránime vonkajšie listy a vyrežeme hlúb. Potom kapustu v celku vložíme do vriacej vody a odľupneme z hlávky 8 pekných listov. Zalejeme ich vriacou osolenou octovou vodou a necháme ich zmáknúť. Ďalej si pripravíme plnku: nadrobno pokrájame cibul'u, zvyšok kapusty postrúhame 150 g, zmiešame s vajcom, mletým bravčovým mäsom, okoreníme, osolíme a spolu vymiešame. Plnkou naplníme listy, ktoré zvinuté obviažeme niťou a opožáme na horúcej mašti. Dusíme asi 60 minút na miernom ohni. Do šťavy z mäsa pridáme trošku červeného vína, ríbezľový džem a koreníe. Nakoniec zahustíme sladkou smotanou s maizenou. Slaninu pokrájame na kocky a opožáme na horúcej mašti. Jablká umyjeme, prekrojíme, vyrežeme jaderníky a nakrájame na mesiacíky a podusíme v horúcej mašti, na ktorej sme opožili slaninku. Plnenú červenú kapustu pred podávaním ozdobíme slaninou a jablkami.

Kapustnica s hribami a šošovicou

Suroviny: 40 dkg kyslej kapusty, soľ, voda, 5 kg šošovice, 1 dkg sušených hribov, 1 bobkový list, 4-5 zrníek celého čierneho koreníia, rasca, 5 dkg cibule, malá lyžička červenej papriky, 20 dkg údenej klobásy, 2 dkg hladkej múky, 2 dkg kyslej smotany, klobáska.

Postup: Dáme uvariť deň namočenú šošovicu. Kyslú kapustu 3-4 krát na doske prekrojíme, aby nebola prídlhá. V hrnci speníme na mašti nadrobno pokrájajú cibul'u, pridáme papriku, kapustu, sparené posekané hříby, rascu, koreníe, bobkový list, klobásku, zalejeme horúcou vodou, posolíme a prikryté varíme. Z uvarenej kapusty vyberieme klobásku, pridáme do nej mákkú šošovicu a polievku zahustíme zátrepkou z kyslej smotany a hladkej múky a ešče spolu chvíľu povaríme. Nakoniec do kapustnice vložíme pokrájajú klobásku.

Záhorácka kapustnica

Suroviny: 1 kg kyslej kapusty, 1/2 kg bravčové plecko, 30 dkg bravčovej pečienky, 1-2 údené klobásy, 2 surové zemiaky na zahustenie, celé koreníe, bobkový list, 1 cibul'a, 3 strúčky cesnaku, soľ, rasca, sušené hříby, majorán, červená paprika do zápražky.

Postup: Najskôr kapustu umyjeme v teplej vode, aby nebola veľmi kyslá, vodu vymačkáme, pokrájame kapustu a dáme ju varit. Zalejeme vodou, pridáme všetko maso a prísady. Varíme, až je maso mákké, pečienku len 10-15 minút/.

/ pokračovanie na str. 3/

/ dokončenie zo str. 2/

Vyberieme mäso aj klobásu a do polievky postrúhame surové zemiaky, trochu povaríme, pridáme zápražku opäť povaríme a potom polievku odstavíme. Nakoniec pokrájame na kúsky mäso, klobásu a pečienku a vložíme do polievky. Podávame s chlebom.

Kapustové závitky bez mäsa

Suroviny: 5 väčších kapustových listov, 12-14 dkg ryže, 330 g zeleniny / mrkva, hrášok, kaleráb, karfiol, zeler a pod./, 80 g strúhaného syra, 40 g slaninky, cibuľa, strúčik cesnaku, vajce 1,5 dl smotany, 1 PL hladkej múky, korenie, soľ.

Postup: V osolenej vode uvaríme ryžu do mäkka. Zeleninu nakrájame na kocky a uvaríme v osolenej vode. Pokrájanú slaninku oškvaríme, pridáme cibuľku, cesnak a smažíme. Potom primiešame ryžu, zeleninu, vajce, strúhaný syr, soľ, mleté čierne korenie a zmes rozdelíme na kapustné listy. Listy stočíme do závitkov, pokladíme na vymastený pekáč a podlejeme trochu vody. Pečieme v mierne vyhriatej rúre. Pri dopečení podlejeme závitky smotanou, do ktorej sme pridali múku. Podávame s varenými zemiakmi.

Plnené kapustné listy

Suroviny: 600g kapustných listov, 100 g syra- plátky, 100 g mäkkej salámy, 2 vajíčka, 100 g hladkej múky, 150 g strúhanky, 150-200 g stolového oleja alebo masť, soľ, trochu mlieka

Postup: Mäkkšiu hlávku kapusty rozoberieme na listy, ktoré uvaríme v mierne osolenej vode. Necháme vychladnúť. Medzi dva listy vkladáme tenký plátok syra a plátok salámy. Zviníme okraje, pritlačíme a obalíme v hladkej múke, v rozšľahaných vajíčkach s mliekom a obalíme v strúhanke. Vyprážame ako rezne. Namiesto syra a salámy môžeme použiť ľubovoľné plnky napr. dusená zele-nina a pod. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

Kapustné závitky s vajcom

Suroviny: 12 väčších kapustných listov, 6 vajec, 6 veľkých paradajok, 40g strúhaného syra, 50 g masť alebo masla, soľ, čierne mleté korenie, trocha hladkej múky, 2 dcl kyslej smotany. **Postup:** Kapustové listy v osolenej vode trochu podusíme, aby boli mäkké. Vajíčka varíme 7 minút a obelíme ich. Väčšie tvrdé paradajky umyjeme a na oboch stranách odkrojíme a vyberieme dužinu. Paradajky

vnútri posolíme, okoreníme a vložíme do nich varené vajíčko. Takto naplnené paradajky obalíme v strúhanom syre. Podusené listy kapusty zložíme po dvoch na seba, trochu osolíme a zabalíme do nich paradajky. Previažeme nitou a poprášime múkou. V rajiči roztopíme tuk, vložíme závitky a opečieme ich z každej strany. Pridáme prelisovanú paradajkovú dužinu, podlejeme smotanou a domákka podusíme. Podávame s dusenou ryžou alebo s varenými zemiakmi.

Kapustový koiáč

Suroviny : 10 dkg masla, 4 dkg práškového cukru, 3 žltky, citrónová kôra, 1 vanilkový cukor, 45 dkg krupicovej múky, soľ.

Kvások : 1/4 l mlieka, 2,5 dkg droždia, 1 PL práškového cukru

Kapustová plnka : 1 kg hlávkovej kapusty, 5 dkg masla, 10 dkg práškového cukru, 10 dkg hrozienok, 2 ČL mletej škorice

Postup : Pripravíme si kvások- rozmiešame droždie, cukor a dáme na teplé miesto kysnúť. V múke rozmiešame soľ a preosejeme.

K vymiešanému maslu, ktoré si pripravíme takto : maslo, cukor, žltky, citr. kôru a vanilkový cukor vymiešame na hladkú hmotu /miešame 15 minút/, pridáme vykysnuté droždie a múku a vymiešame cesto. Dáme vykysnúť. Po vykysnutí cesto rozdelíme na dve časti. Prvú časť rozvaľkame na múkou posypanej doske a preložíme na vymastený plech, potrieme kapustnou plnkou a prikryjeme druhou časťou vyvaľkaného cesta. Koláč popicháme vidličkou, potrieme rozšľahaným vajcom a vo vyhriatej rúre upečieme do ružova. Po upečení posypeme práškovým cukrom.

Kapustová plnka - postup

Očistenú kapustu postrúhame, pridáme k rozpustenému maslu a za občasného miešania upražíme domákka.

Pridáme práškový cukor, škoricu, hrozienka, zamiešame a necháme vychladnúť.

Kapustový závin

Suroviny: 100 g hlávkovej kapusty, 50 g rozpusteného masla, 100 g hrozienok, 10 g mletej škorice, 180 g práškového cukru, 1 lístkové cesto /polotovar/, soľ

Postup : Očistenú kapustu posekáme nadrobno, osolíme a necháme postáť. Kapustu vyžmýkame a dáme dusiť na rozpálený tuk. Udušime do mäkka a necháme vychladnúť. Vyvaľkáme cesto, /preložíme ho na čistý obrúsok/, polejeme rozpusteným maslom, posypeme vychladnutou

kapustou, hrozienkami, škoricou a cukrom. Závin zviníme za pomoci obrúska. Položíme ho na vymastený plech, pomastíme ho a dáme piecť. Kapustový závin môže byť aj slaný, vtedy nedáme cukor, hrozienka a škoricu, ale pridáme soľ a korenie.

Kurča na kyslej kapuste

Suroviny: kyslá kapusta, kurča, soľ, grilovacie korenie, zemiaky, 1 celé maslo. **Postup:** Kyslú kapustu zo suda rozložíme na pekáč. Na túto kapustu poukladáme rozporcované kurča. Kurča posolíme, jemne posypeme grilovacím korením a obložíme plátkami masla. Surové zemiaky očistíme, nakrájame na plátky a týmito plátkami obložíme kurča. Pekač zakryjeme, dáme do vyhriatej rúry a pečieme, pokiaľ kurča a zemiaky nezmäknú. Potom zagrulujeme. Rozdelíme na porcie a podávame. Zapijame dobre chladeným vínom.

Zemiakový šaiát z kyslej kapusty

V šupke uvarené očistené zemiaky nakrájame na kocky. Podľa vlastného uváženia pridáme pokrájanú kyslú kapustu, pokrájanú cibuľku, pridáme mleté čierne korenie, olej a namákko uvarenú sóju. Pomiešame a prípadne dosolíme. Pozor na solenie, pretože kapusta môže byť dosť slaná. Výborná je kapusta nakladaná s cviklou, je veľmi chutná a obsahuje viacej vitamínov.

Smažené kapustové nočky

V malom množstve vody uvaríme domákka 500 g nakrájanej kapusty. Po scedení ju zomelieme na mäsovom mlynčeku spolu so slaninkou asi 40g a 100 g vareného alebo pečeného mäsa / prípadne mäkkej salámy/. Pridáme vajce, strúhanku, čierne korenie, soľ, potlačený cesnak a premiešame. Lyžicou vykrajujeme nočky a usmažíme v oleji do ružova. Podávame so zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Zemiakový závin s kyslou kapustou

Suroviny: 500 g v šupke uvarených zemiakov, 200 g polohrubej múky, 700 g kyslej kapusty, 100 g údenej slaniny, 150 g kyslej smotany, príp. bieleho jogurtu, 1 vajce, 1 cibuľa, 2PL roztopeného margarínu, soľ, mleté čierne korenie, mletá rasca. **Postup:** Uvarené zemiaky ošúpeme a ešte teplé prelisujeme. Zmiesime s múkou, vajcom, roztopeným margarínom a trochu soli na pevné cesto. V rajiči opečieme slaninu pokrúpanú na malé kocky

a na nej speníme cibuľu. Primiešame kapustu s korením. Dusíme, kým nezmäkne. Pridáme kyslú smotanu a necháme vychladnúť. Zemiakové cesto vyvaľkáme na obdĺžnik široký 20 cm a dlhý 60 cm a na celý rozložíme kapustu. Cesto zviníme a dáme na plech, môžeme ho aj prerezať na polovicu. Potrieme maslom a v horúcej rúre upečieme.

Kapustové lokše stupavské

Suroviny : 400 g hlávkovej kapusty, soľ, 150 g hladkej múky, 60 g.

Postup: Očistenú a postrúhanú hlávkovú kapustu osolíme, pridáme múku a vymiešame cesto. Z neho odkrajujeme menšie kúsky, ktoré na po múčenej doske rozvaľkáme asi na 3 mm hrúbku a v rozpálenom oleji alebo na suchej teflonovej panvici po oboch stranách opečieme do zlatista. Nakoniec ich ešte potrieme rozpusťeným olejom a podávame ešte teplé.

Terkiné kapustné halušky

Suroviny : 1000g kyslej kapusty, 500 g údenej 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 na kocky nakrájané uvaríme v slanej vode. Z hladkej múky, soli a vlažnej vody vymiešame cesto /nie veľmi tuhé/. Vyvaľkáme a nakrájame na pásky. Po jednom pásku berieme a trháme po kúskoch. Dáme do slanej vody a uvaríme. Na masť speníme na kocky pokrájanú cibuľu, slaninu a oškvarky. Po uvarení kapusty a mäsa vodu scedíme. Mäso nakrájame, pridáme uvarené scedené zemiaky a halušky, cibuľku, slaninku a oškvarky / ktoré sme spenili na masť/, dochutíme mletým korením a podľa potreby prisolíme. Všetko dobre premiešame a podávame. Recept je tradičným jedlom v Dolnej Porube.

Zeiové chuapce

Suroviny: 1 hlávka kapusty, hrubá múka, vajce, soľ, cibuľa, masť.

Postup: Hlávku kapusty na jemno pokrájame, posolíme a necháme stáť. Potom vyžmýkame a pridáme toľko múky, koľko kapusta poberie, pridáme vajce a vymiešame tuhšie cesto. Vodu nepridávame. Z cesta urobíme šúľance, ktoré varíme vo vriacej vode. Na posypanie šúľancov si pripravíme veľmi riedku zápražku z hrubej múky s cibuľkou.

Recepty neprešli odbornou úpravou!

~ DEŇ ZELÁ 1997 ~ program

Stupava pri Kultúrnom dome 26. - 28.9. 97

26.-27.septembra

Stupavský jesenný jarmok - Stupava pri Kultúrnom dome 27.-28.9.

Tradičné remeslá - ukážky tradičných remesiel v podaní Združenia európskych historických remesiel - Stupava pri Kultúrnom dome

26.septembra

18.00 - Otvorenie výstavy ovocia, zeleniny a kvetov - Stupava pri Kultúrnom dome

19.00 - Jak na dzivokém západze - koncert skupiny Arion a tanečného súboru Niagara - disko pre starších - Stupava pri Kultúrnom dome / do 24.00 h/

27.septembra

8.00 - prebohatá tomboia s okamžitou výhrou - prehrou

8.00 - Strelnica - strelba z kuše - výstavisko

9.30 - Na vozoch, piclgloch a pješky s grincajchem a zelím ... symbolické stretnutie Záhorákov na ceste za bohatstvom a šťastím - Stupava pri Kultúrnom dome

10.00 - Vyhlásenie Dňa zelá a súťaží o „ najčšačí huavičku zelá“ „najkrajši dzivokú buču“ / strašidlo z dyne/

- Veselá muzika zo Stupavy

- súbor Matice slovenskej zo Záhorskej Bystrice

- detský folklórny súbor Vlenok

12.00 - súbor historického šermu S.I.C. Bratislava

Stretnutie s odborníkmi - výstavisko

12.00 - aranžovanie kvetov,

13.30 - ovocinárstvo

15.00 - vinohradníctvo - vinohradnícka chémia

16.00 - stravovanie, chov, veterinárna starostlivosť o psov a mačky

17.00 - Na našem humne divné vjeci sa dejú ... koncerty a ľudová zábava, účinkujú: Veselá muzika zo Stupavy, Josef Zíma, Sedmička Jožka Konečného z Hodonína, Z Repetníčka v podaní M.Johanesa, Veselka z Lábu, cimbalová muzika zo Strážnice / do 24.00 h/

28.septembra

14.00 - Safari show so Sandrou Junasovou a „Majstrom N“ - program pre deti

15.00 prednáška : Chov činčily juhoamerickej - výstavisko

16.00 - vyhlásenie výsledkov súťaží o „ najčšačí huavičku zelá“, „najkrajši dzivokú buču“ a „najlepši recept na jedlo z kapusty“, - folklórny súbor Lieska z Bratislavy,

16.30 ochutnávka jedál z kapusty - výstavná sieň KD

18.00 - koncert skupiny EXIL, disko

21.00 - ohňostroj - disko / do 23.00 h/

Vstupné : 40 Sk, deti do 10 rokov a dôchodcovia - 20 Sk, vstupenka piatí po celý deň. Vstupenky sú zlosovateľné.

Zisk zo vstupného a z predaja iného tovaru je určený na rozvoj miestnej kultúry a zriadenie klubu voľného času pre stupavské deti a mládež.

Organizátori : Mesto Stupava,

Mestské kultúrne stredisko Stupava

Spoluorganizátori: Okresná organizácia

SZZ, organizácie SZZ Stupava

Sponzor súťaže o najlepši recept na kapustné jedlo : vydavateľstvo ŽIVENA a.s.

Výstavu aranžovali žiaci Strednej záhradníckej školy v Malinove pod vedením majsterky p. Laknerovej.

Finančnú a materiálnu podporu poskytli :

Hotel Stupava - kongrescentrum - sponzor degustácie - súťaž o najlepši recept na kapustné jedlo, Cevaservis a.s. Stupava, Obchodný dom Stupava, SM Landor s s.r.o., Fa-la-dro Stupava, UNICOM Stupava, Concord s.r.o. Trenčín, Stupavská konzerváreň, Molto s.r.o. Stupava, Robinex s s.r.o. Stupava, Rozličný tovar - Ruža, Pneuservis Stríbrnský, Krytina Slovensko spol. s r.o., MKM spol. s r.o., Bevex spol. s r.o., Compex plus s. s r.o., Kníhtiač Gerthoffer Zohor, Potraviny Horn, Magnoia Slovakia a.s., Potraviny Eta, Potraviny Hrica a rad ďalších / uzávierka 22.9.97/

INZERCIA

Autodoprava Aviami - Avia sklápač 3t., Avia skriňová 5x2x2 m, 20m³
tel: 07/5968515, 0903 404054AUTODOPRAVA -LIAZ, VYKLÁPAČ
Ferdinand Belanský t.č.5933823,5933917

Kúplm 2-3 izbový byt v Stupave. T.č. 5 22 77 66

OZNAM

Klub Hnutia za demokratické Slovensko organizuje konkurz mladých talentov na otvorenie hudobno-dramatického krúžku pre deti a mládež od 8 do 14 rokov.

Všetkých mladých hercov a herečky očakávame v Kultúrnom dome v Stupave, kde sa uskutoční výber v dňoch 1.10 od 15.⁰⁰, 4.10. od 10.⁰⁰ a 8.10. od 16.⁰⁰. Bližšie Informácie: t.č. 07/5935 537, 0903 425 984 M. Lednár.

O Z N A M

Organizátori slávností kapusty oznamujú, že počas slávností t.j. už od 25.-28.9. bude uzatvorená komunikácia pred Kultúrnym domom a ul. Mlynská od 26.-27.9./vrátane/. V tomto areáli bude prebiehať jarmok a program. Obraciame sa na obyvateľov žijúcich v tejto časti mesta s prosbou, aby rešpektovali a tolerovali obmedzenia. Vzhľadom na rozsah programu a záujem návštevníkov pravdepodobne aj program bude pokračovať i po 22.00 hodine a nebude možné dôsledne dodržať nočný kľud, budeme sa však snažiť minimalizovať hlučnosť a v spolupráci s mestskou poíciou zabrániť výtržnostiam.

Veríme, že nájdeme u verejnosti pochopenie slávnosti budú príjemným zážitkom pre všetkých.

org

Program kina Život - október 97

05.10., 18.00 George, kráľ džungle
07.10., 20.00 Tvár toho druhého
12.10., 18.00 Vreskot
14.10., 20.00 Nebezpečená rýchlosť 2: Zásah
19.10., 18.00 Ona, jedine ona
21.10., 20.00 Kamenný most
26.10., 18.00 Anakonda
26.10., 20.00 Anakonda
28.10., 20.00 Smrtiaca liečba

Zmena programu vyhradená I

Pozvánka na : verejnú nahrávku . Šída a jej prasa-činky v KD Stupava 17.10. o 19.⁰⁰ hod
Účinkujú: Aťa Klímová, hudobná skupina Riko.
Vstupné: 30,-Sk, predpredaj v KD a knižnici od 2.10.97