

NOVÁ KUCHÁRSKA KNIHA



ZOSTAVILA
TERÉZIA VANSOVÁ



TATRAN

Terézia Vansová

NOVÁ KUCHÁRSKA KNIHA





NOVÁ KUCHÁRSKA KNIHA

OBSAHUJE VYŠE DEVÄTSTO
VYSKÚŠANÝCH A OSVEDČENÝCH RECEPTOV,
KTORÉ ZODPOVEDAJÚ POŽIADAVKÁM
NIELEN JEDNODUCHEJ, ALE I NAJLEPŠEJ
KUCHYNE

ZOSTAVILA

TERÉZIA VANSOVÁ



Slovo na úvod, poznámky
a vysvetlivky napísala Jana Piroščáková.
Doslov napísal Jozef Koleják.

© JANA PIROŠČÁKOVÁ 2020
© JOZEF KOLEJÁK 2022
Grafický dizajn © Pergamen

Publikáciu z verejných zdrojov podporil
Fond na podporu umenia.

Digitálne záznamy pochádzajú zo zbierok
Literárneho a hudobného múzea v Banskej Bystrici.
ISBN: 978-80-222-1217-5

**DROBNIČKY Z KUCHÁRSKEJ KNIHY
TERÉZIE VANSOVEJ
(ÚVOD)**

V roku 1843, teda o štrnásť rokov skôr, ako sa narodila Terézia Vansová, vyrobil Švajčiar Jacob Christoph Rad, vtedajší riaditeľ rafinérie cukrovaru v Dačiciach na Morave, prvú kocku cukru. Bol to užitočný vynález, lebo príprava cukru v domácich podmienkach kládla na gazdiné a kuchárky značné fyzické nároky: homole tvrdého cukru boli niekedy aj jeden a pol metra vysoké, najskôr ich bolo treba sekáčikom nahrubo osekať, potom menšie kúsky nasekať na drobnejšie, potĺcť alebo nadrviť podľa toho, na čo sa mal cukor upotrebiť. Na rozdiel od nám dostupného kryštálového cukru si nalámané kúsky cukru zachovali značnú tvrdosť, preto bolo vhodné namočiť ich pred ďalším spracovaním do vody, aby sa s nimi lepšie pracovalo a ľahšie sa rozpúšťali. O tom, aké náročné bolo popasovať sa s cukrom v tejto podobe, najlepšie vypovedá samotná Terézia Vansová, keď v úvode k svojej kuchárke za jeden z atribútov fungujúcej domácnosti a za znak rozumnej domácej panej označuje „potrebnú zásobu tlčeného cukru v komore“ na prvom mieste pred ostatnými, napohľad dôležitejšími surovinami, ako sú múka, vajíčka či maslo.

V Novej kuchárskej knihe sú uvedené len dva recepty, v ktorých sa množstvo cukru udáva na kocky. Zaiste preto, že na prelome 19. a 20. storočia bol tento užitočný vynález stále cenovo pomerne luxusnou komoditou a gazdinky pri pečení a varení naďalej používali predovšetkým cukor sekaný. Typickým spojením v dobových receptúrach je preto „kúsok cukru“. Kúsok vo význame malého množstva a zároveň kúsok ako označenie formy.

V čase, keď sa v kuchyni používa už len sypký cukor, stratil tento druhý význam opodstatnenie. Na označenie malého množstva sypkých potravín používame napríklad slovo trochu, a preto sa v našom – jazykovo aktualizovanom (viac v časti Poznámky ku knihe) – vydaní Novej kuchárskej knihy so spojením „kúsok cukru“ stretnete vlastne len na tomto mieste.

Na druhej strane, z predpisov Terézie Vansovej nie je možné v súvislosti s cukrom vynechať viaceré postupy, ktoré nepoužívame ani nepoznáme, ale pôvodne boli bežnou súčasťou pracovnej výbavy každej gazdinky. Podoba, v akej cukor nakupovali prastaré mamy našich starých mám, totiž prinášala nielen nutnosť upravovať jeho formu tak, aby bol v kuchyni použiteľnejší (vyššie uvedené sekanie, drvenie, preosievanie a s ním spojené triedenie kryštálikov podľa veľkosti či namáčanie), ale podmieňovala aj iné postupy.

Až prekvapivo častou surovinou v kuchárke Terézie Vansovej sú citrusy, najmä citróny. Ba ak by sme zostavili pomyselný rebríček najtypickejších dochucovadiel, ktoré vo svojich receptoch uvádza, pri slaných jedlách sa citróny držia v tesnom závese za cibulou a petržlenovou vňaťou, pri sladkých jedlách a cukrovinkách sú jednoznačným víťazom. (Prekvapivé?) Používali sa predovšetkým šupky (nakrájané alebo nastrúhané), a to nielen v sladkej kuchyni – Vansová napríklad radí pri varení telacej polievky pridať dva krúžky citrónu. Každopádne pri dezertoch sa citróny „nerajbali na trelci“, ale ako svojrázne strúhadlo slúžil práve kus cukru. Typickým zvratom v predpisoch je preto spojenie „obšúchať cukor na citrón“. Dômyselný a efektívny spôsob, ako jemne nastrúhať kôru citrusu, pričom cukor súčasne absorboval aromatické látky, ktoré sa pritom z jeho šupky uvoľňovali. Takto pripravený „citrónový“ cukor bolo potom treba iba nadrviť alebo rozpustiť a ďalej s ním pracovať, ako udáva recept.

V sladkej kuchyni sa o prvé miesto s citrusmi (a, prirodzene, cukrom) delí iná exotická pochúťka – mandle. Áno, mandle! Hoci nám to môže znieť neuveriteľne, koncom 19. storočia boli mandle dovážané z kolónií cenovo nepomerne dostupnejšie než

sú v súčasnosti. Našské vlašské či lieskové orechy sa za nimi v receptoch krčia ako popolušky. Odhliadnuc od početných predpisov na torty, zákusky a cukrovinky, ktorých základom sú mleté mandle použité namiesto múky spravidla vo veľkorysom pomere štvrt' kila mletých mandlí, štvrt' kila masla a štvrt' kila cukru, alebo do plniek, bielenými nasekanými mandľami radí Vansová posypať takmer každý sladký varený, smažený alebo pečený múčnik, každý maličký koláčik či drobný zákusok – a tieto, samozrejme, pred zapečením posypať okrem mandlí aj pekne nahrubo nasekaným cukrom, lebo tak získajú koláčiky krajší vzhľad. O takýchto kúskoch karamelizovaného cukru, ktorý malebne zachrumká pod zubami, keď zahryzneme do koláčika k popoludňajšej káve, môžeme pri jemne zomletých produktoch súčasných cukrovarov iba snívať...

Mimochodom, keď sme sa už dostali k slovu zákusok – Vansová ho používa v širšom význame, ako je ten dnešný, a síce aj na označenie drobných slaných pokrmov alebo menších jedál servírovaných pomedzi hlavné denné jedlá či na rôzne spoločenské príležitosti. Označuje ich všeobecne slovom predkrm (častejšie však jeho francúzskym ekvivalentom assiettes). Na rozdiel od dneška sa však predkrmy v časoch Terézie Vansovej neservírovali pred polievkou, ale ako jedlá medzi polievkou a hlavným chodom, alebo po polievke namiesto hlavného chodu pri včasnejšom obede. Podobné zvykové rozdiely môžeme nájsť aj v samotnom zaradovaní pokrmov do jednotlivých kategórií jedál. V časti Polievky sa napríklad nachádza viacero receptov, ktoré technicky polievkami ani nie sú – najmä rôzne perkelty a zaprávané mäso. Tieto recepty potom Vansová uvádza duplicitne aj v časti venovanej mäsitým pokrmom (hlavným jedlám). Receptár je síce rozdelený na 26 častí, ale niektoré sú vyčlenené skôr formálne, z hľadiska receptov, ktoré ponúkajú, by stačilo menej oddielov. Napríklad časti Palačinky a smažence a Vyprážené cestá tvoria fakticky jeden celok.

Terézia Vansová si pri písaní svojej kuchárskej knihy zvolila stratégiu edukovania neskúsenej mladej kuchárky, pre ktorú sú, alebo by mohli byť bežné postupy pri príprave jedál neznáme.



*Pracovňa a jedáleň Terézie Vansovej,
rok 1950*



Dom Terézie Vansovej v Banskej Bystrici

*Interiér pracovne a jedálne Terézie Vansovej,
rok 1950*

Spôsob, akým svoje čitateľky v oblasti varenia vzdeláva a vedie, je veľmi sympatický, ľudský, takpovediac mamičkovský, a má čo povedať aj dnes. Autorka predpokladá, že mladá gazdinka nemusí poznať mnohé základné postupy od manipulácie so surovinami a ich spracovania cez jednotlivé fázy prípravy jedál až po ich podávanie a uskladnenie, preto je v receptoch a radách veľmi podrobná. A vo svojom výklade tiež zrozumiteľná. Vďaka tomu je Nová kuchárska kniha nielen zbierkou receptov, ale aj akosi malou školou varenia. Dnes je pre nás navyše malou školou varenia spojenou s fascinujúcim výletom do minulosti. (Po prečítaní tejto kuchárky vás možno prekvapí, že bežnou súčasťou slovenskej kuchyne pred vyše sto rokmi bol parmezán.) Mnohé postupy, ktoré sa v receptoch uvádzajú, dnes už stratili opodstatnenie. Veď výber a úpravu surovín podmieňovala nielen ich dostupnosť, ale aj možnosti uskladnenia a technické možnosti spracovania. Dnes je súčasťou každej domácnosti napríklad chladnička, preto nemusíme vedieť, ako zabezpečiť, aby do nádoby na prípravu zmrzliny nevnikla soľ z ľadu, na ktorom sa nádoba chladí, a neznehodnotila zmrzlinu. Vďaka chladničke nemusíme maslo skladovať v nádobe s vodou a pred použitím na pečenie z neho vodu najskôr dôkladne „vyžmýkať“. Tiež, čo je pre nás nemalá výhoda, môžeme variť na niekoľko dní dopredu, nie ako v časoch Terézie Vansovej, kedy sa uvarené jedlo (až na malé výnimky) muselo skonsumovať v deň, keď sa uvarilo. V princípe nemusíme vedieť, ako zchladiť mlieko, aby sme z neho na druhý deň odobrali smotanú, a ako ju správne ušľahať (pozor, ručne!). Na druhej strane, rada, že sa nesmie prešľahať, lebo namiesto šľahačky dostaneme maslo, je stále aktuálna. A tých aktuálnych nie je málo, práve naopak: ako manipulovať pri tepelnej úprave s mäsom tak, aby ostalo šťavnaté, ako postupovať, aby mäsová polievka nebola zakalená, ako zakalenú polievku vyčistiť, ako ju zahustiť, ktoré závarky sú vhodné do akej polievky a ktoré druhy cesta vyžadujú vajíčko, ktoré cesto a prečo podsýpať (napríklad práve preto, že závarka z príliš podsypaného cesta polievku zakalí), ktoré nechať zasušiť a mnoho iných.

Dnes, keď sa snažíme úkony v domácnosti (a pri varení zvlášť) čo najviac zjednodušiť, vynechávame mnohé z postupov, ktoré naše babičky a ich babičky používali celkom samozrejme. Napríklad ten, že ryžu a strukoviny predtým, než ich pred sparením alebo namáčaním preplákli, starostlivo „prebrali“, teda prstami na stole posúvali zrnko po zrnku na „čistú“ kôpku a bokom odkladali drobné kamienky, iné nečistoty a porušené zrníčka. Pamätám si, že to robila aj moja stará mama a ja som nedokázala pochopiť, prečo táto od prírody mimoriadne šetrná osoba pri preberaní ryže vyhadzuje aj biele zrníčka, ktoré vyzerali neporušené, ale jediným ich kazom bolo, že kúsok z nich chýbal. Do ryže však museli ísť iba rovnaké zrnká! V duchu tejto starosvetkej potreby Vansová v receptúrach tak často zdôrazňuje, že mäso a zeleninu treba dôkladne nakrájať na rovnako veľké kúsky, každý rezeň úhladne narovnať, aby vyzerali ako jeden, a pozor, pri porciovaní hydiny treba vždy pamätať na to, že kosti nemajú z mäsa len tak vytŕčať a súčasne má byť na prvý pohľad zrejmé, ktorý kúsok odkiaľ pochádza! Jedlo totiž nemalo byť pokrmom iba pre žalúdok, ale aj pre oči a v duchu autorkinej životnej filozofie malo byť každé rodinné jedlo, akokoľvek malé alebo skromné, slávnosťou.

K iným, dnes už skôr zanedbávaným ako bežným postupom pri príprave jedál patrilo cedenie mäsových polievok. Po dovarení sa povyberalo mäso, kosti aj zelenina a vývar sa precedil cez husté sitko, až potom sa nalieval do polievkovej misy. Vansová pred cedením uvádza ešte ďalší krok: po odstavení treba doliať polievku trochu studenej vody, aby sa „ustálila“.

Mimochodom, slovo polievka používala Terézia Vansová na označenie tekutého jedla aj na označenie mäsového, zeleninového a mäsovo-zeleninového vývaru, ktorý je v jej kuchyni nevyhnutným základom ďalšieho varenia všetkých slaných jedál. (Ak takýto vývar nemáme, nezúfajme, môžeme podlievať aj vodou, ale najlepšie je, ak sa v nej predtým vyvarila aspoň zelenina, radí Vansová.) Ibaže slovo vývar nepozná, a tak sa v origináli

dočítame, že mäso sa podlieva, ryža zalieva, zápražky a omáčky rozriedujú – polievkou. Podobne nepoužíva ani slovo výpek (a ďalšie), čo v našej edícii radi opravujeme. Napríklad tieto:

Na označenie pečeného mäsa sa v gastronomickej „hantírke“ a sporadicky aj inde zvykne používať slovo, s ktorým sa inak v tomto význame typicky stretneme už len v rozprávkach – pečienka. Vansová ho však používa širšie a veľmi všeobecne na označenie mäsa ako takého a mäsitých pokrmov (najmä pečených). V kuchárskej knihe, ktorá nechce byť iba zberateľským kúskom, ale má byť aj praktickou kuchárkou, však takéto označenie so sebou prináša viaceré problémy. V mnohých receptoch totiž koliduje s pomenovaním pre pečeň, a tak komplikuje porozumenie textu. A nielen čitateľovi v 21. storočí. Aj Vansová si na odlíšenie pečene od mäsa musela vypomáhať, ako vedela – buď českým názvom játra, ktorý dávala do zátvorky za slovo pečienka, tvarom pečienka alebo označením čierna pečienka. (Biela pečienka je v origináli zase pomenovanie pre falošnú sviečkovú.) Akokoľvek poeticky vyznieva pomenovanie pečeného mäsa slovom pečienka, pre jednoznačné porozumenie textu uvádzame všade tam, kde je reč o mäse, slovo mäso, a všade tam, kde sa hovorí o vnútornosti, slovo pečeň.

Väčšine z nás pravdepodobne netreba vysvetľovať, čo je lokša. No možno vás prekvapí, že recept na túto z dnešného pohľadu ikonickú pochúťku z vianočných a iných trhov a najobávanejšiu konkurentku knedlí na misách naplnených kúskami pečených kačiek alebo husí, ktorú mnohí považujú za jedno z typických slovenských jedál, v Novej kuchárskej knihe nenájdete. Slovo lokša sa síce v origináli vyskytuje veľmi často, ale v odlišnom význame – označuje plát tenkého (múčneho) cesta. Preto sme ho ponechali iba na jedinom mieste, kde sa ako súčasť názvu jedla nedá nahradiť iným slovom (recept č. 330). Všade tam, kde je náhrada možná a logická, používame slovo plát.

A ešte jeden príklad, ktorým sa vrátíme na začiatok nášho úvodu. Slovo marcipán používa Vansová na označenie cukrárskej hmoty z mandlí a cukru, ako marcipán poznáme dnes, iba raz (recept č. 734). Inde ho používa vo význame, ktorý môže súčasníka

pomýliť, ale na začiatku 20. storočia bol ešte živý. Ako píše aj Ot-tův slovník naučný, pre českú a slovenskú inteligenciu konca 19. storočia čosi ako dobová Wikipédia, ide o marcipán, teda druh väčšieho zdobeného medovníka (preto v receptoch č. 721 a 722 nahradzame marcipán slovom medovník). A tu mi nedá nespo-menúť krásnu sladkú súvislosť: Keď totiž Samo Ormis v najstar-šom známom slovenskom zápise rozprávky o Jankovi a Marien-ke, ktorú napísal v tom istom roku, ako pán Rad vytvoril kocku cukru, konkretizoval, čím ježibaba kŕmila v chlieviku zatvorené deti, a to (aké lukulské!) „pomarančmi, figami a marcipánom“, marcipánom myslel pravdepodobne medovník.

Pomaranče, figy, marcipán. Alebo aj citróny, datle (ďalšia ob-lúbená delikatesa v kuchárke Terézie Vansovej) či mandle. Salmi z jarabíc, filet na spôsob pudingu a zapečené makaróny. Ak ste si vytvorili predstavy o tradičnej slovenskej kuchyni predovšetkým vďaka etnograficky ladeným kuchárkam, ktorých dominantou sú zemiaky, kapusta či obilninové a strukovinové kaše a prívarky, Nová kuchárska kniha Terézie Vansovej vás môže príjemne pre-kvapiť. A dúfame, že aj inšpirovať.

Jana Piroščáková

*Terézia Vansová
na sklonku života*





PREDHOVOR K PRVÉMU VYDANIU

Táto kniha je zostavená väčšinou z predpisov, ktoré boli uverejňované v Dennici asi od I. do X. ročníka. Sú to predpisy osvedčené a spoľahlivé – zodpovedajú požiadavkám tak jednoduchej, ako aj jemnejšej meštianskej kuchyne. Pri zostavení bol kladený hlavný zreteľ na to, aby pokrmy pripravené podľa týchto predpisov obsahovali to, čo ľudské telo potrebuje na svoju výživu, aby boli chutné, výdatné a podľa možnosti nie drahé. Pri tom všetkom nájdú sa tu aj zložitejšie a nákladnejšie predpisy, podľa ktorých sa dá pripraviť jedlo pre väčšie spoločnosti alebo hostiny.

Nejedna z milých čitateľiek Dennice nájde v tejto knižke svoj predpis. Iste sa poteší, že aj ona prispela k ponaučeniu tých, ktoré sa ešte len učia. Staršie slovenské gazdinky to nepotrebujú, ale tie mladé, ktoré ešte nestačili nadobudnúť skúsenosti, tu nájdú odpoveď na vážnu otázku: Čo budem variť? Je ťažké učiť sa na vlastnej škode, a preto: učte sa zo skúseností starších.

Zapamätajte si, že kuchyňa je pre udržanie ľudského zdravia omnoho dôležitejšia než lekáreň a že poriadna kuchyňa je známkou dokonalej domácnosti!

Banská Bystrica, január 1914

Terézia Vansová

PREDHOVOR K DRUHÉMU VYDANIU

Túto knihu som zostavovala v čase, keď hospodárske pomery našej vtedajšej vlasti boli usporiadané, keď bolo všetkého dost a keď pri jednaní ešte platilo: Toto je ako žemľa za groš!

Prišla vojna a všetko jestvujúce poprevracala na hlavu.

Hneď na počiatku vojny sa všetko, čo bolo dovezené z cudziny, strácalo z obchodov a zapadlo kdesi v útrobach magazínov alebo v rukách úžerníkov, ktorí s tým robili veľké obchody. Do obchodu prišli len tie najpotrebnejšie potravinové články, o ktoré sme museli bojovať s odvážením života.

Akonáhle Taliansko zasiahlo do vojny, koloniálny tovar zmizol z našich kuchýň a pri nedostatku týchto vecí sme naše varenie museli prispôsobiť vojnovým pomerom. Vymýšľali sa nové predpisy, varenie sa zjednodušilo, a tak sa mnohí naučili variť úsporne.

Zdalo sa nám vtedy, že táto kniha nám už nikdy viac nebude potrebná.

Ale tá hrozná vojna skončila – zanechajúc nám mnohé naučenia a veľa draho zaplatených skúseností.

Z hľadiska hospodárstva sa pomaly vraciame do usporiadaných pomerov. Do našich kuchýň už môžeme dostať všetko, čo nám toľko chýbalo, len ceny už azda nikdy nebudú také, ako bývali.

Už nemôžeme vysloviť tú bežnú frázu: To je ako žemľa za groš! A už nedostaneme vajce za groš ani droždíe za päť halierov.

Preto som pri prehliadke tejto knihy zamenila tie smiešne ceny za označenie váhy alebo prípadnej miery, ktorá sa nemení.