

Tradičné recepty Slovenského krasu



Spolufinancované ES

Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka: Európa investujúca do vidieckych oblastí

OBSAH

<i>Ardovo</i>	3
<i>Bohúňovo</i>	4
<i>Bretka</i>	5
<i>Čoltovo</i>	6
<i>Dlhá Ves</i>	7
<i>Gemerská Hôrka</i>	8
<i>Gemerská Panica</i>	9
<i>Hrhov</i>	10
<i>Hrušov</i>	11
<i>Jablonov nad Turňou</i>	12
<i>Kečovo</i>	13
<i>Kunova Teplica</i>	14
<i>Meliata</i>	15
<i>Pašková</i>	16
<i>Plešivec</i>	17
<i>Silica</i>	18
<i>Silická Brezová</i>	19
<i>Silická Jablonica</i>	20
<i>Slavec</i>	21

Turistická obec Arđovo je známa najmä vďaka Arđovskej jaskyni. Z významných pamiatok sa tu nachádza klasicistický kostol evanjelickej cirkvi z roku 1788, ktorý je postavený na najvyššom bode obce a je národnou kultúrnou pamiatkou. Ďalšou významnou pamiatkou je murovaný roľnícky dom z roku 1852. Nájdete tu aj niekoľko zachovaných tradičných sedliackych domov. Zachované sú aj niektoré ľudové remeslá a zručnosti: pálenie dreveného uhlia, výroba drevených násad, výroba brezových metiel, výroba bábik zo šúpolia.



Oškvarkové gemerské gul'ky

Na prípravu budeme potrebovať 1 kg zemiakov, 30 dkg mletých oškvarkov, 3 strúčiky cesnaku, čierne korenie, soľ, 1 vajíčko, hladkú múku, cibuľu.

Očistené zemiaky nastrúhame na stredne veľkom strúhadle, pridáme čierne korenie, soľ, cesnak, vajíčko, mleté oškvarky a hladkú múku. Dobre pomiešame, vytvarujeme gul'ky a dáme do vriacej vody. Varíme $\frac{3}{4}$ hodiny. Na uvarené gul'ky nalejeme podusenú cibuľku.

Bohúňovo

Prvá písomná zmienka o obci je z roku 1243, keď kráľ Belo IV. daroval toto územie rodu Ákošovcov. Jej zakladatelia sa zaoberali pastierstvom, drevorubačstvom, uhliarstvom a povozníctvom. Od roku 1427 dedina patrila rodine Forgáčovcov, na konci stredoveku rodine Széchyovej. V roku 1773 malo Bohúňovo 21 rodín, z toho 4 želiarske. Obec má dva kostoly. V 15. storočí sa začal stavať reformovaný kostol, ktorý má maľovanú drevenú emporu. Druhý kostol v dedine je evanjelický z roku 1902.



Polievka a hlavné jedlo v jednom z údených rebier

Pre 4 osoby budeme potrebovať 0,5 kg údeného rebra, 3 mrkvy, 1 zeler, 2 petržleny, 1 cibuľu, 8 väčších zemiakov, celé čierne korenie, 20 dkg polohrubej múky, soľ, 3 vajcia. Údené rebrá dôkladne umyjeme. Do 5 litrového hrnca nalejeme asi 3 litre vody a dáme ich do nej variť. Pridáme cibuľu v celku a celé čierne korenie. Mäso varíme na miernom ohni takmer do mäkka. Potom pridáme očistenú koreňovú zeleninu. Keď je zelenina polomäkká pridáme celé očistené zemiaky. Varíme ďalej na miernom ohni spolu, kým sa zemiaky uvaria. Do polievky nedávame soľ, lebo údené rebrá sú osolené. Z polievky vyberieme rebrá, zemiaky a zeleninu, a potom ju precedíme a podávame ju teplú so zeleninou a haluškami.

Halušky do polievky pripravíme tak, že do misky dáme 20 dkg polohrubej múky, 3 vajčička, trochu soli. Keď je to potrebné môžeme pridať aj lyžičku vody. Vymiešame stredne husté haluškovoé cesto. Z cesta vykrajujeme halušky do vriacej vody a pomaly varíme pokým halušky nevyplávajú na povrch. Uvarené halušky precedíme a prepláchneme studenou vodou.

Mäkké vykostené mäso podávame so zemiakmi uvarenými v polievke. Jedlo sa konzumuje tak, že zemiaky sa roztlačia na tanieri pomocou vidličky a potom sa pomiešajú s mäsom. Ako prílohu podávame nadrobno pokrájajú kyslú kapustu.

Bretka

Obec sa spomína v roku 1286, vznikla vyčlenením z Čoltova. Vedľa Zemianskej Bretky zvanej aj Horná alebo Malá, vznikla Sedliacka Bretka, zvaná aj Dolná alebo Veľká. Za vojen koncom 17. storočia spustla, v roku 1720 tu žili len 2 želiari. Noví obyvatelia prišli z Hucína, Turčoka a Horehronia. V roku 1773 mala obec 16 urbárnikov a 6 želiarov, v roku 1828 mala obec 55 domov a 455 obyvateľov. Zaoberali sa poľnohospodárstvom, ovocinárstvom a murárstvom. Po roku 1918 obyvatelia boli roľníci a poľnohospodárski robotníci.



Jojó so slivkovým lekvárom

1 kg zemiakov uvaríme, po uvarení ich pretlačíme. Po vychladnutí pomiešame s hladkou múkou a vytvoríme si cesto. Cesto rozdelíme na dve časti, vyvaľkáme. Na polovičku cesta poukladáme tvrdý slivkový lekvár a pokryjeme ho s druhou časťou cesta. Potom pomocou pohárika (s cca 3 cm priemerom) vytlačíme kruhy, takto dostaneme ich do formy jojó. Vo vriacej vode ich povaríme 2 - 3 minúty. Posypeme s makom, s práškovým cukrom a pokvapkáme s roztopeným maslom.



Krumpli baba

Ošúpeme 5 zemiakov, nastrúhame, pridáme 5 vajíčok, soľ, čierne korenie, petržlenovú vňať, 5 - 6 lyžíc strúhanky, 3 strúčiky cesnaku a 1 polievkovú lyžicu kypriaceho prášku. Tieto suroviny dobre pomiešame a s polievkovou lyžicou vytvarujeme gule. Vložíme ich do horúceho oleja alebo masť a z oboch strán upečieme. Podávame s kyslou uhorkou, šalátom alebo kapustou a s chlebom.

Čoltovo

Spomína sa v roku 1291. Od stredoveku obec patrila rodu Csoltoivocov a iným zemepánom. V 16. a 17. storočí utrpela obec veľké škody, bola spustošená tureckým a poľským vojskom. Na začiatku 18. storočia bola takmer pustá. Počas súpisu z roku 1828 bolo v obci 76 domov a 563 obyvateľov. V roku 1910 v nej žilo 571 ľudí. Obyvatelia sa v minulosti zaoberali tradičným poľnohospodárstvom, prípadne prácou v kameňolome.



Fazuľový guláš

Na prípravu budeme potrebovať bravčovú masť, bielu a farebnú (strakatú fazuľu), bravčové mäso, údené bravčové mäso, zelenú papriku, paradajky, údenú klobásu, zemiaky, soľ, rascu, čierne korenie mleté, papriku sladkú, papriku štiplavú, cibuľu. Na masť upražíme cibuľu, pridáme rascu, papriku a postupne ostatné suroviny, zalejeme vlažnou vodou a necháme variť. Zemiaky a klobásy pridáme až na konci keď už mäso máme mäkké, a potom ešte dovaríme.

Dlhá Ves

Obec je listinne doložená z roku 1332, ale vyvinula sa na staršom osídlení. V jaskyni Domica, ktorá leží v blízkosti obce objavili zvyšky pravekého osídlenia. Na mnohých miestach sa našli ohniská a jamy obytných objektov, keramika, šípy, sekery, nože, prstene a hrebeň, ktorý sa považuje za najstarší v Európe. Unikátny je nález opracovaného kamenného hrotu oštepú zo staršej doby kamennej. V 14. storočí bola mýtnou stanicou na ceste do Turne. Rozvoj obce zastavili turecké nájazdy, v roku 1660 spustla. V 18. storočí bola dosídlená obyvateľmi od Muráňa. Obyvatelia sa zaoberali poľnohospodárstvom. Zo stavebných pamiatok sa v obci nachádza klasicistický evanjelický kostol z roku 1792 s vežou zo začiatku 19. storočia, v interiéri je zaujímavý oltár a kazateľnica. Sú to ľudové práce z konca 18. storočia.



Gulička

Na prípravu budeme potrebovať 3 kg zemiakov, 5-6 strúčikov cesnaku, soľ, čierne korenie, hladkú múku, tvaroh, maslo.

Zemiaky nastrúhame, nakoreníme a s múkou vypracujeme cesto. Z hotového cesta vyformujeme guľky a dáme do vriacej vody. Varíme, kým nezmäknú. Keď sú guľky uvarené, scedíme ich a dáme do misky. Pridáme tvaroh, roztopené maslo a pomiešame. Guľky môžeme podávať aj so vypraženými oškvarkami a podusenou cibulkou.

Gemerská Hôrka

Obec leží na rozhraní juhozápadnej časti Slovenského krasu a Rimavskej kotliny, na nive a terase rieky Slanej, na polceste medzi mestami Rožňava a Tornaľa. Ako pokračovateľka stredovekých zemianskych usadlostí Malach a Özörény, oba doložené v r. 1243, patrí medzi najstaršie usadlosti v Gemeri. Názov Horka začína používať od r. 1413 a názov Gemerská Hôrka od r. 1927. Nachádza sa tu reformovaný kostol z roku 1786 a niekoľko starších vidieckych domov.



Palócová polievka

Pre 4 osoby budeme potrebovať 1kg bravčového pliecka, ½ dcl oleja alebo bravčovej masti, ½ kg zelenej fazulky, 1 cibuľu, 2 mrkvy, 1 petržlen, kyslú smotanu, soľ, čierne korenie, papriku, oregano, bobkový list.

Mäso nakrájame na malé kocky. Do horúceho oleja dáme cibuľu a opražíme, pridáme papriku a mäso. Potom koreniny a zeleninu. Fazulku zvlášť uvaríme na polomätko. Keď mäso a zelenina sú mäkké, zmiešame s fazulkou a ešte krátky čas spolu varíme. Nakoniec pridáme kyslú smotanu.

Gemerská Panica

Prvá písomná zmienka o obci je z roku 1247, kedy sa nazývala Ponyth. V 13. storočí je doložená existencia dvoch Paníc a to Vyšnej (z roku 1247) a Nižnej (z roku 1291). V roku 1427 bolo v oboch 32 port. Spustli za tureckých vpádov. Za Sáhgyovcov v 16. storočí sa zlúčili. Gemerská Panica patrila viacerým zemianskym rodinám. V roku 1828 mala 95 domov a 644 obyvateľov. Zaoberali sa poľnohospodárstvom, v 19. storočí pracovali aj ako murári na okolí. Tradičné zamestnania sa zachovali aj po roku 1918.



Zemiakové buchtičky

Na prípravu budeme potrebovať zemiaky, polohrubú múku, soľ, tvaroh, hlávkovú kapustu, kyslú kapustu.

Nakrájané zemiaky uvaríme v slanej vode. Keď su mäkké, polovicu vody odlejeme osobitne. Zemiaky roztlačíme tĺčikom, položíme späť na mierny oheň a pri stálom miešaní pridávame múku, aby sme dostali jemné cesto, ktoré sa dá lyžicou vykrajovať. Keď je potrebné pridáme aj odliatu šťavu. Keď je cesto dobre uvarené, vykrajujeme buchtičky s lyžicou namočenou v roztopenej masle do misky.

Posypeme podľa chuti tvarohom, polejeme maslom. Tak isto môžeme podávať s udusenou kyslou kapustou, alebo hlávkovou, a vypraženou slaninkou.

Hrhov

Prvá písomná zmienka o Hrhove je z roku 1263. Obec vznikla z niekdajšej kráľovskej osady s hospodárskym dvorom, v ktorom sa skladovali dávky z panstva Turňa. Územie však bolo osídlené oveľa skôr, a to už v dobe kamennej. Obec je oveľa staršia ako prvá písomná zmienka. Pápež Inocent III. v roku 1198 vydal bulu potvrdzujúcu adorácie udelené kráľom Imrichom, ktorý bol korunovaný za uhorského kráľa už v roku 1182. Kráľove rozhodnutie i potvrdenie pápeža sa týkali venovania Turne a štyroch blízkych obcí princeznej Alici. Je možné, že jednou z darovaných dedín bol aj Hrhov. V obci sa traduje povest', podľa ktorej sa kráľ Belo IV. v roku 1241, po prehranej bitke pri rieke Slaná, zachránil vďaka Hrhovčanom. Tí mu pomohli ukryť sa pred Tatármi. Povest' je čiastočne podporená historickým faktom, pretože Belo IV. po opätovnom ovládnutí Uhorska odkúpil od arcibiskupa cirkevný desiatok panstva Turňa a venoval ho Hrhovu.



Heroce - čerege

Na prípravu budeme potrebovať 25 dkg múky, štipku sódy bikarbóny, 5 dkg masla, 2 vajička, 2 lyžičky práškového cukru, štipku soli a 1 lyžicu kyslej smotany.

Všetko spracujeme na vláčne cesto. Aby cesto bolo ľahšie, do hmoty nakvapkáme pár kvapiek octu, alebo bieleho vína. Vyvalkáme a vykrajujeme štvorce, ktoré v prostriedku prerežeme. Cez vzniknutú dieru jeden roh cesta pretiahneme. Upečieme v horúcej masti alebo v oleji. Ešte teplé čeregy posypeme s práškovým cukrom.



Žamiška - puliška

Na prípravu budeme potrebovať 1 kg kukuričnej krupice.

Za stáleho miešania ju uvaríme v osolenej vode do mäkka. Treba ju opatrne miešať, lebo veľmi bublá. Keď je krupica uvarená, pridáme 2 hrste polohrubej múky, dobre premiešame a zahustíme ďalším varením. Môžeme podávať na slano s opekanou slaninou alebo na sladko s tvarohom, orechami alebo lekvárom.

Obec Hrušov sa vyvinula ako osada na kráľovskom panstve Turňa, už v 13. storočí bola vyčlenená donáciou do zemepanskej držby. V 14. storočí ju mali v držbe plešiveckí Bebekovci. Poslednými majiteľmi boli Andrassyovci. Prvá písomná zmienka o obci pochádza z roku 1234. V 18. storočí obec získala vlastný erb a pečať. Obec ich používa dodnes. Z historických pamiatok sa v obci zachoval gotický kostol z druhej polovice 14. storočia, ktorý bol na prelome 17. a 18. storočia zbarokizovaný. V obci sa nachádza aj tradičná usadlosť, ktorá predstavuje charakteristický typ obydlia spolu s hospodárskymi stavbami, pôvodným oplotením a vstupnou bránou. Vo viniciach nad obcou sa nachádza kaplnka sv. Anny, ktorá bola postavená v 15. storočí.



Plnená kapusta

Na prípravu budeme potrebovať 1 kg kyslej kapusty, 10-12 ks kapustových listov, ½ kg bravčovej krkovičky alebo nemastného bôčika, 2 polievkové lyžice jačmenných krúp, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie, červenú mletú papriku (sladkú alebo štiplavú podľa chuti), 1 šľahačkovú smotanu (min. 30 % tuku).

Bravčové mäso pomelieme s cibuľou a cesnakom, potom pridáme jačmenné krúpy, soľ čierne mleté korenie, papriku a smotanu. Všetko dobre premiešame. Kapustové listy upravíme tak, aby sa dali ohýbať, najlepšie krátko sparíť vriacou vodou. Na list dáme plnku a krútime od hrubšej strany, obidva konce dobre stlačíme. Kapustu rozdelíme na dve polovice. Prvú polovicu uložíme na dno hrnca a na ňu naukladáme naplnené kapustové listy. Druhú polovicu kapusty dáme navrch. Varíme 1,5 až 2 hodiny na miernejšom plameni. Pri varení viackrát hrniec potriasame, aby kapusta neprihorela. Pred dovarením nalejeme na vrch v masti opraženú cibuľu s mletou paprikou. Voda sa má vyvariť viac ako o polovicu. Kapusta má byť dobre masťná.

Jablonov nad Turňou

Prvá písomná zmienka o obci pochádza z roku 1235, kedy je obec uvedená ako sídlo fary. Od polovice 14. storočia patrila rodu Bebekovcov. V roku 1720 tu žilo 13 zemianskych a 30 poddanských rodín. Najstarší názov obce bol Alma, neskôr Almas a nakoniec dnešný Szádalmás. Obyvatelia sa v 19. storočia okrem poľnohospodárstva zaoberali aj vinohradníctvom a ovocinárstvom. Kostol Najsvätejšej Trojice je gotický z druhej polovice 14. storočia. V roku 1500 bol rozšírený o južnú kaplnku v neskorogotickom slohu. Kostol reformovanej cirkvi bol postavený koncom 18. storočia a doplnený vežou v prvej tretine 19. storočia.



Zabíjačková kapusta

Na prípravu budeme potrebovať bravčovú masť, cibuľu, bravčovú krkovičku, soľ, kyslú kapustu, čierne korenie mleté, cesnak, gulášové korenie.

Na časti tuku zapeníme na drobno nakrájanú cibuľu, pridáme umyté, na kocky nakrájané mäso, osolíme, okoreníme a vo vlastnej šťave podusíme. Počas dusenia prilievame podľa potreby vriacu vodu. Keď je mäso skoro mäkké, pridáme kyslú kapustu a všetko spolu podusíme. Podávame s chlebom.



Kapustnica

Na prípravu budeme potrebovať bravčovú masť, cibuľu, hladkú múku, soľ, čierne korenie mleté, mletú papriku, kyslú kapustu, sušené huby, bobkový list, údenú klobásu, údené kolienko, smotanu.

Uvarené údené kolienka nakrájame na malé kocky. Kyslú kapustu poprekrajujeme, zalejeme vývarom z uvareného kolienka, pridáme na masť opraženú cibuľku, v ktorej sme spenili papriku, umyté, namočené pokrájané huby, bobkový list, korenie a všetko varíme asi pol hodiny. Uvarenú kapustu zahustíme múkou nasucho opraženou, zaliatou vývarom, a pridáme pokrájané kolienka, nakrájanú údenú klobásu a dochutíme. Pri servírovaní dáme do každej porcie smotanu. Podávame s chlebom.

Prvá písomná zmienka o obci Kečovo sa datuje do roku 1272, kedy sa nazývala Kucheu. Vyvinula sa na mieste starého osídlenia. Patrila Kecsöiovcom. Po tureckých nájazdoch v roku 1564 sa na dve storočia vyludnila. Znovu bola osídlená v 2. polovici 18. storočia, keď patrila Ragályiovcom a Fáyovcom. V roku 1828 mala 45 domov a 238 obyvateľov. Zaoberali sa kováčstvom, uhliarstvom, pálením vápna a chovom dobytky.



Fazulová kaša s údeným mäsom a kyslou kapustou

Na prípravu budeme potrebovať liter suchej fazule, 5 stredne veľkých zemiakov, ½ kg údeného mäsa, ½ kg kyslej kapusty, 3 cibule, bravčovú masť, soľ, čierne korenie, bobkový list, 4 - 5 lyžíc hrubej múky.

Fazuľu na pár hodín namočíme do vody, potom vodu zlejeme a dáme variť do čistej. Vody nalejeme iba toľko, aby sa fazuľa pokryla. Do vody dáme aj 1-2 bobkové listy. Do polovice zmäknutej fazule pridáme na malé kocky nakrájané zemiaky. Varíme spolu, kým fazuľa a zemiaky nezmäknú. Potom pretlačíme na kašu, pridáme trochu nálevu. Dáme naspäť na oheň a posypeme hrubou múkou, premiešame a privedieme do varu ešte raz. Pripravíme údené mäso (môže byť krk, karé, bôčik, klobása), nakrájame a posypeme mletým čiernym korením, pridáme trochu soli. Na horúcej masť dobre prepečieme po obidvoch stranách. Na kolieska nakrájanú cibuľu podusíme do mäkka. Na masť podusíme aj kyslú kapustu. Fazulovú kašu podávame s údeným mäsom, podusenou cibuľkou a kyslou kapustou.

Kunova Teplica

Počiatky najstaršieho osídlenia sú z doby kamennej i bronzovej. Po období sťahovania národov sa tu usadili Slovania a od 11. - 12. storočia aj Maďari. Z Turnianskeho komitátu sa vyčlenilo plešivecké panstvo a pripojilo sa ku Gemerskému komitátu začiatkom 12. storočia. Kráľ Belo IV. listinou z 2. júna 1243 daroval panstvo v okolí Plešivca rodu Ákošovcov aj s lokalitou Toplucha (Teplica). Názov obce sa odvodzuje od slovanského slova Teplica, od teplých vôd, ktoré tu vyvierajú. Pomenovanie Kunova je podľa Mikuláša Kunu (1307-1350) z rodu Ákošovcov. V roku 1427 mala obec 24 port a bola v majetku Bebekovcov z Plešivca, neskôr Štítnika. V druhej polovici 16. storočia patrila Turkom v rámci filakovského sandžaku, náhija Štítnik. Železiareň zo začiatku 18. storočia je stále funkčná a patrí medzi najstaršie železiarske lokality v Gemeri.



Bryndzové pirohy

Na prípravu budeme potrebovať ½ kg polohrubej múky, 1 vajíčko, soľ. Na plnku 20 dkg zemiakov, 1 kyslú smotanu, 25 dkg bryndze, soľ, kôpor, slaninu, cibuľu, lyžicu oleja do vody.

Múku s vajíčkom vypracujeme na cesto a vyvaľkáme. Cesto nakrájame na štvorce. Zemiaky, kyslú smotanu, bryndzu, soľ a kôpor vymiešame spolu na hladko a použijeme ako plnku. Štvorce cesta naplníme plnkou, cesto preložíme a krajom vidličky pritlačíme. Cesto sa pekne spojí a plnka nevytečie. Do osolenej vody s lyžicou oleja dáme variť pirohy. Hotové sú, keď vyplávajú na vrch. Pirohy vyberieme a opláchneme vlažnou vodou. Medzitým vyškvárimo slaninu a podusíme cibuľu. Na hotové pirohy nalejeme slaninu a cibuľu, môžeme pridať aj plnku, keď nám ostala.

Meliata

Obec sa spomína v roku 1243 pod názvom Melete, kedy ju založili gemerskí hradní vojaci. Po tureckých nájazdoch v 16. a 17. storočí bola čiastočne vyľudnená a v 18. storočí znovu osídlená. Obyvatelia sa zaoberali pastierstvom, poľnohospodárstvom, uhliarstvom a predovšetkým hrnčiarstvom. Hrnčiarske dielne, v ktorých sa začiatkom 20. storočia ešte pracovalo, boli radené hĺbkovo vo dvore. Zástavbu obce charakterizujú murované troj a viac priestorové domy spájané s hrnčiarskymi dielňami a hospodárskymi objektami. V obci sa nachádzajú aj historické pamiatky. Evanjelický kostol postavený v roku 1790 podľa typu tolerančných chrámov bez veže a katolícky kostol Nanebovzatia Panny Márie, postavený v roku 1873 v eklekticky historizujúcom slohu. Uvedená stavba tvorí v panoráme obce dominantu. Na okraji obce sa nachádza aj budova niekdajšieho vodného mlyna.



Zemiakovo - hubový nákyp

Na prípravu budeme potrebovať 1,5 kg zemiakov, čerstvé alebo sušené huby, 3-4 ks cibule, 5 strúčikov cesnaku, ½ hrnčeka polohrubej, múky, soľ, čierne korenie, rasca, trochu masti, zelený petržlen.

Zemiaky nastrúhame na pásiky a posolíme. Na masti podusíme cibuľu, pridáme cesnak, čierne korenie, rascu a huby. Keď sú mäkké, pomiešame ich so zemiakmi a múkou, nasypeme zelený petržlen. Masu rozložíme na vymastený plech a pečieme pri 180 °C asi 30 minút.

Paškova

Obec vznikla v 2. polovici 13. storočia. Prvý raz sa spomína v roku 1318. Patrila plešiveckým Bebekovcom, od 2. polovice 16. storočia viacerým zemepánom. V 16. – 17. storočí obyvatelia platili poplatky Turkom. Živili sa pastierstvom, chovom dobytka, drevorubačstvom, pálením uhlia a vápna a furmančením. V roku 1773 žilo tam 25 sedliakov a 4 želiari, v roku 1828 mala obec 30 domov a 252 obyvateľov.



Pečený králik

Na prípravu budeme potrebovať 1 králika, biele víno, cesnak, trojfarebné korenie, maslo, slaninu, bazalku, sušené dubáky, paradajky, zeleninový alebo masový vývar.

Osoleného a naporcovaného králika opečieme z oboch strán na masle a slanine. Ku koncu opekania pridáme na plátky pokrájaný cesnak, trojfarebné korenie, polejeme bielym vínom a všetko necháme zovrieť. Preložíme do pekáča, počas pečenia polievame vývarom. Ku koncu pečenia pridáme dubáky a sparené ošúpané pokrájané paradajky a dusíme do mäkka. Podávame s nokerľami (najlepšie sú maslové) a zemiakmi.

Obec leží na rieke Slanej, medzi planinami Koniarska, Plešivecká a Silická. V 12. storočí slovo Plešivec nebolo názvom usadlosti alebo mestečka. Takto bol pomenovaný obrovský súbor majetkov, tiahnúcich sa od Ardova cez Štítnik až ku Brzotínu. Názov Plešivec úzko súvisí s planinou Veľký vrch. Tento vrch sa nazýval plešivým, bol teda inšpirátorom pomenovania neskoršej usadlosti - Plešivec. Slúžil tiež ako informačno - orientačný bod pre množstvo kupcov, obchodníkov i cestujúcich, ktorých cesta viedla cez tieto končiny. Pôvodne stredoveké mestečko bolo sídlom šľachtického rodu Bebekovcov, ktorí si tu postavili nížinný hrad a rodový kostol, gotickú stavbu zo 14. storočia s výnimočnými freskami slúžiaci dnes reformovanej kresťanskej cirkvi. Z hradu sa zachovala len časť jedného z múrov vysoká cca 6 metrov. Neďaleko kostola sa nachádza neskorobaroková maľovaná zvonica z roku 1807.



Bryndzové strapačky

Na prípravu budeme potrebovať 1/2 kg polohrubej múky, 20 dkg slaniny, 20 dkg bryndze, 1 smotanu, 1 kg zemiakov.

Zemiaky nastrúhame na jemno a pomiešame s múkou. Cesto dáme na lopárnik a nožíkom z neho vydelujeme do vriacej vody malé kúsky cesta. Slaninu nakrájame na kocky a vysmažíme. Bryndzu pomiešame so smotanou. Cesto scedíme, opláchneme, dáme do misky, na cesto nalejeme vysmaženú slaninu a pomiešame. Potom všetko zmiešame s bryndzou pomiešanou so smotanou.

Silica

Územie obce bolo osídlené už 15. storočí pred našim letopočtom. Prvýkrát sa spomína pod názvom Zednyche v roku 1340. Až do konca 19. storočia patrila do Turnianskej župy. Dominantou obce je kostol reformovanej cirkvi postavený v roku 1525 na najvyššom bode v obci. Kamenný obranný múr, ktorý ho obkolesuje pochádza tiež zo 16. storočia. Okrem neho dole v obci stojí rímskokatolícky kostolík. Silica je významnou križovatkou turistických trás. Dajú sa odtiaľto podniknúť nádherné výlety. V katastri obce je turistami najviac navštevovaná Silická ľadnica, vyhlásená za národnú prírodnú pamiatku a zaradená do zoznamu UNESCO. Je to najnižšie položená ľadová jaskyňa v Európe. V spodnej časti priepasti sa po celý rok udržiava ľad. Nech sa zo Silice pohnete ktorýmkoľvek smerom, vždy naďabíte na množstvo závrto, priepastí, jazierok a nádherných výhľadov.



Plať

Je to typické jedlo zo Silice, ktoré sa pripravovalo hlavne v zimných mesiacoch, kedy gazdinky plech vyložili na sneh aby rýchlo vychladol.

2 kg zemiakov postrúhame, pridáme 4 - 5 postrúhaných strúčikov cesnaku, 1 polievkovú lyžicu soli, 750 g polohrubej múky, všetko premiešame a nakoniec primiešame 2 l mlieka (množstvá ingrediencií sú približné, závisí to hlavne od toho, koľko šťavy pustia zemiaky; skúsené silické gazdinky to robia už od oka, cesto má byť asi také husté ako palacinkové cesto). Plať sa pečie podobne ako palacinky ale v špeciálnom okrúhlym plechu s priemerom cca 30 cm a s vlnkovitým okrajom najlepšie na šporáku na tuhé palivo. Plech je potrebné natierať bravčovou masťou. Silické gazdinky majú k dispozícii zvyčajne 2 plechy, v jednom sa pečie, druhý sa nechá vychladnúť a až potom sa vymastí - takto sa dá upiecť tenučký, chrumkavý plať, ktorý sa neprilepí na plech, nepripáli sa a ani sa nepotrhá. Je to veľmi chutné jedlo.

Silická Brezová



Niekoľko archeologických nálezov objavených v chotári obce svedčí o osídlení tohto územia už v praveku. Prvá písomná správa o obci je z roku 1399, čo však neznamená, že v tomto roku skutočne vznikla. Je učite oveľa staršia. V nasledujúcich storočiach sú správy o dejinách obce veľmi kusé. Vieme, že pôvodným vlastníkom obce bol Štefan Silonai, po ňom Bebekovci, od 17. storočia Andrassyiovci a Eszterházirovci. Miestni obyvatelia sa zaoberali poľnohospodárstvom a chovom dobytká. Baňa na olovo nedosiahla väčšej prosperity, pre obec užitočnejšia bola a je ťažba červeného mramoru.



Zemiakové lokše

Na prípravu budeme potrebovať 1 kg zemiakov, hladkú múku, masť, šípkový lekvár, kyslú kapustu.

Zemiaky uvaríme v šupke na mäkko, scedíme a necháme vychladnúť. Vychladnuté zemiaky očistíme a rozpučíme na kašu. Kašu posolíme. Pridáme hladkú múku, toľko aby cesto bolo poddajné. Z cesta vyformujeme dlhý valec a nakrájame na 2 cm široké valčeky. Z valčekov vyvalkáme lokše a hneď dáme upiecť na platňu pece. Upečené lokše natrieme s masťou a podávame s mliekom. Veľmi dobré sú ako príloha k fazulovej alebo kapustovej polievke. Môžeme ich tiež pripraviť tak, že kyslú kapustu podusíme a naplníme do vyvalkaných lokší a spolu pečieme na piecku. Kto má rád lokše sladké tak si ich môže natrieť so šípkovým lekvárom.

Z tohto cesta sa dajú vytvárať aj tenké šúľance, ktoré uvaríme, scedíme a pomiešame s tvarohom a rozpáleným maslom.

Silická Jablonica

V Zbojníckej jaskyni pod Sokolím hradom sa našli dôkazy o živote človeka v praveku. Prvá písomná zmienka o Silickej Jablonici pochádza z roku 1386 v podobe Zedlyche. Obec patrila do Turnianskej a v 19. storočí do Abovsko-turnianskej župy. Zo stavebných pamiatok sa zachovali dve sakrálne stavby. Reformovaný kostol dostavali v roku 1789. Pôvodne bol postavený bez veže, ktorá bola pristavaná až v 19. storočí. Vzácnym prvkom interiéru je kazateľnica z konca 18. storočia. Rímskokatolícky Kostol Povýšenia sv. Kríža bol postavený v roku 1867 v neogotickom štýle. Na jeho mieste pôvodne stál neskorogotický kostol z roku 1500. Obec je východiskovým miestom túr na Silickú planinu a na planinu Dolný vrch. Kataster obce je známym poľovným revírom.



Domáca slepačia polievka s gágoríkmi

Do väčšieho hrnca dáme očistenú a dobre umytú sliepku a zalejeme 3 - 4 litrami studenej vody. Keď voda zovrie, pozberáme penu z povrchu a pridáme koreňovú zeleninu - mrkvu, petržlen, zeler, kaleráb, cibuľu, jeden malý kel, soľ podľa potreby, čierne korenie, nové korenie.

Dáme pozor, aby sa polievka varila pomaly. Toto všetko sa varí 3 až 4 hodiny. Keď nám voda vyvrie, dolejeme počas varenia vriacej vody. Keď je polievka hotová, vyberieme sliepku a mäso z prs, alebo z nohy nakrájame na drobno. Tak isto aj mrkvu. Do polievkovej misy dáme domáce cestoviny - gágoríky, na kolieska pokrájanú mrkvu, mäso, na drobno posekanú petržlenovú vňať a zalejeme vývarom, ktoré sme scedili cez husté sitko. Hotový vývar je úplne číry, priehľadný a krásnej zlatej farby.

Do polievky môžeme pridať aj plnku, ktorú pripravíme nasledovne: na oleji upražíme cibulku a slepačiu pečeň. Odstavíme a dáme vychladnúť. Keď vychladne pridáme 4 vajcia, 4 polievkové lyžice strúhanky, nadrobno posekanú petržlenovú vňať, soľ, trochu mletého čierneho korenia, pomiešame a masu dáme do mikroténového vrečka a v hrnci obyčajnej vode pol hodiny. Po uvarení pokrájame na kolieska a pridáme do polievky.

Prvá písomná zmienka o obci pochádza z roku 1243, kedy sa spomína v listine jágerskej kapituly. Obec bola v týchto časoch majetkom Bebekovcov. Koncom 14. storočia prešla do vlastníctva Štítnickovcov. Časť obce patrila do r. 1556 paulánskeho kláštora v Gombaseku. Členila sa na sedliacku a valašskú časť. Okrem uvedených rodov patrila viacerým iným zemianskym rodom a až do roku 1945 Andrassyovcom, ktorí boli jej poslednými vlastníkami. V 16. a 17. storočí bola obec vystavená tureckým nájzdom a drancovaniu cisárskych vojsk. V 19. storočí tu bol hámor Rimamuránskej spoločnosti a vo Vidovej vznikla huta a elektráreň. V minulosti sa obyvatelia zaoberali prevažne poľnohospodárstvom, pastierstvom, pálením vápna a prácou v hute. Obyvatelia už v stredoveku pálili uhlie pre železiarske podniky. V obci samej vznikli železiarne v 2. polovici 18. storočia.



Halászlé

Na prípravu budeme potrebovať 1 kg rôznych rýb (kapor, sih, pleskáč, lieň), 2 stredne veľké cibule, 2 lyžice masť alebo oleja, 1 lyžicu mletej sladkej papriky, soľ.

Ryby (najmenej dva druhy) očistíme, dobre vymyjeme a osušíme obrúskami. Ryby zbavíme hláv, plutiev, chvostov a chrbtíc. Mäso upravíme na menšie porcie, osolíme, vložíme do kastróla a dáme do chladu. Na tuku krátko zamiešame mletú papriku, zalejeme vodou, pridáme na kolieska nakrájanú cibuľu a rybie hlavy, chvosty a chrbtice. Varíme na miernom ohni 2 hodiny, až sa cibuľa celkom rozvarí, potom vývar precedíme na rybie mäso v kastróle a 10 – 20 minút pozvoľna varíme na najmenšom plameni. Kastrólom občas potrasíme, ale polievku zásadne nemiešame.

