

VO SVEDERNÍKU SA SÚŤAŽILO VO VARENÍ KAPUSTY. VÍťazstvo zostaLO doma



► Pocovíčovej pauze príšlo do Svederníka 24 tímov. ▶ foto Milan Kosec



► Vítazný tím. ▶ foto: Milan Kosec



► Spestrenie počas varenia. ▶ foto: Milan Kosec

SVEDERNÍK. ▶ Potroj-ročnej pauze to v sobotu vo Svederníku pri Žiline opäť rozvonievalo kapustnicou. Dvadsaťštyri tímov rozložilo pri tamojšom kultúrnom dome kotlik a súťažilo vo varení kapusty.

Každá kapustnica bola iná, každý mal svoj recept a ingredenciu, ktorá mala porotu očariť. Pre všetkých to však bola zábava.

Niekto sa na šampionát vo varení poctivo pripravil, iní dali prednosť improvizácii priamo pred otámi di-vákov.

„Ja vám prezradím, že my si to tu najprv prebehneme, robíme si takú špiónaž, pozrieme, kto používa aké ingredience a podľa toho sa zaradime. Použijeme vždy jednu tajinú ingredenciu, naznačila strategiu kuchárok z folklórnej skupiny Fa-ziliari z Považského Chlmca Anna Višňovská.

Zlé jazyky hovoria, že Chlmčania sadili fazuľu s pilinami, pretože verili, že s fazuľou vyrastá aj tvrdky.

No ani ich súťažná kapustnica fazuľu neobsahovala. „Sme sice Faziliari a patrilo by sa do kapustnice aj niektoré fazuľky pridať, ale pán šéfkuchá nám kedy si povedal, že by sme deho-nestovali tu krásnu vynikajúcu kapustu, takže radšej nie,“ vysvetlila vedúca súboru.

Poltónový sud sa tlačí asi hodinu,“ poukázal na málo známy fakt z výroby vitanínovej bomby.

Na Morave varia zelnicu

Naopak, svoju kapustnici ozivilo fazuľou družstvo z miestnej svedernickej ka-pustárne. Kapustu dokonale poznajú, pretože ju nie len sami pestujú, ale aj spracovávajú do podoby kyslej ka-pusty.

Erik Valtka je vnukom zakladateľa kapustárne, ktorá preslávila Svederník. Podľa neho potrebuje ka-pusta vela starostlivosti: nielen počas pestovania, ale aj spracovávania. Prekvapuje tvrdník, že kapustu aj v dnesnej dobe dupú ako za starých čias.

„Kyslú kapustu robíme jednoducho, používame iba sol a kmín. Žiadne konzer-vávany. A je nohami dušpaná v čízach. Jedna pani to tlačí do sudov. Má asi 70 rokov a natlačí sedemdesa-tón kyslej kapusty ročne. Neviem si predstaviť iný stroj, ktorý by to dokázal.“

Má asi 70 rokov a natlačí sedemdesa-tón kyslej kapusty ročne. Neviem si predstaviť iný stroj, ktorý by to dokázal.

V jednoduchosti je krása

Starosta Svederníka Roman Liscický mohol byt spokojný, že po dvoch vyniechaných ročníkoch sa majstrovstvá opäť vrátili do areálu kulturného domu. A s nimi aj všetká záhava a bezprostrednosť, ktorá akciu zdô- pretože v rôznorodosti je kúzlo, “nechala sa počuť starostka a pridal a vlastný česťiu.

Svoju „zelnicu“ príšli do Svederníka ponúknut z troch partnerských obcí za rieku Moravou. Starostka malé sliezskej obce Nižné Ihory Marie Gryžboňová Malisová zapakovala známy fakt, že v každom regióne sa robí kapustnica podľa tradičných zvyklosťí zako-renených v kraji.

„Preto aj my robíme inú kapustnicu, ako sa robi tu. Nechceme napodobňova-

povať drahé ovocie, ale mô-žeme si dať šalát z kapusty,“

„Na slaninke restujeme cibulu, pridáme ľadené mäs-o, klobásu, dame varit úde-

nú košť, vložíme zemiaky,

kapustu a dávame aj trochu smotanu a papriku. Takáto kapustnica je u nás bežne na jedálničku, pretože naši

Ktorá z dvadsaťich isty-roch súťažných kapustníc najviac chutnila starostovi obce?

„Myslím, že v jednodu-

chosťi je krásu. Niekedy sa tým snažia dosťať do jedla väčšie ingredencie. Chutie sa môžu snubti, ale ked sa to

prezmete, tak nie je to ono.“

Branislav Kosečník

Jednoduchý recept, kvalitné suroviny, dobrá kapusta zo Svederníka a výsledok je za-mierný,“ poznamenal Ro-

man Liscický.

Ceskej republike pre obec Nižné Ihory a tretie miesto vybojoval ďalší domáci ko-lektív Obec Svederník.

„Každá bola iná, niektoré boli sladšie, iné kyslejšie,

jedny boli hustejšie, iné lekšie. Každý vari podľa seba. Dôležité je kvalita ka-pusty. Niektoré mi chýba

majoránka, ktorá potrvá malo ľudí. Nehodí sa bujón alebo vegeta. Tie tam ne-patnia. Dôležité je hustota,

aby v kapustnici konzument

nasiel všetko, čo má v ne-

byť,“ naznačil svoje kritériá hodnotenia porotca a šéf-

kuchár Miroslav Grečmal.