

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Študijný obor: Management hotelierstva a cestovného ruchu

Martin REHÁK

ANALÝZA MINORITNÍCH ETNICKÝCH KUCHYNÍ A ICH VLIV NA
REGIONÁLNÍ KUCHYNĚ V DEFINOVANÉM REGIONU
NA ÚZEMÍ SLOVENSKE REPUBLIKY

ANALYSIS OF MINORITY ETHNIC CUISINES AND THEIR IMPACT ON REGIONAL
CUISINE IN THE REGIONS OF THE SLOVAK REPUBLIC

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce: prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Brno, 2016

Meno a priezvisko autora: Martin Rehák

Názov bakalárskej práce: Analýza etnických minoritných kuchyní a ich vplyv na regionálne kuchyne v definovanom regióne na území Slovenskej republiky

Názov bakalárskej práce v AJ:

Študijný obor: Management hotelierstva a cestovného ruchu

Vedúci bakalárskej práce: prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Rok obhajoby: 2016

Anotácia:

Cieľom bakalárskej práce je analýza minoritných etnických kuchyní a ich vplyv na regionálne kuchyne v definovanom regióne na území Slovenskej republiky. V teoretickej časti sú predstavené základné informácie, história, osídlenie, kultúra a gastronómia jednotlivých etnických menšín žijúcich na území Slovenskej republiky.

Analytická časť sa zaoberá vplyvom jednotlivých etnických kulinárnych kultúr na ponuku a prevádzku gastronomických zariadení na území Slovenska. Navrhovaná časť bakalárskej práce sa sústreďuje na návrh jedálneho lístka reštaurácie, ktorá bude ponúkať gastronomiu a používať kulinárske postupy kuchyní jednotlivých národnostných menšín žijúcich na Slovensku.

Annotation:

The aim of this thesis is the analysis of minority ethnic cuisines and their impact on regional cuisine in a defined region in Slovakia. The theoretical part will be presented basic information, history, settlement, culture and gastronomy of various ethnic minorities, which live in Slovakia. The analytical part will deal with the impact of ethnic minority cuisine on the supply and operation of restaurant facilities. The proposed part of the thesis is focused on a proposal from a la carte restaurant, which will offer gastronomy and use culinary practices of selected national minorities living in Slovakia.

Klíčová slova: slovenská gastronómia, gastronómia národnostných a etnických skupín na Slovensku

Key words: slovak gastronomy, gastronomy of ethnic groups in Slovakia

Prehlasujem, že som bakalársku prácu vypracoval samostatne pod vedením *prof. Ing. Stanislava Kráčmara, DrSc.* a uviedol v nej všetky použité literárne a iné odborné zdroje v súlade s aktuálnymi platnými právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brne dňa 15.4.2016

vlastnoručný podpis autora

OBSAH

Obsah.....	4
Úvod	7
I. Teoretická časť.....	8
1 Definícia základných pojmov.....	9
1.1 Definícia pojmov národ, etnografická skupina a etnická skupina.....	9
1.1.1 Definícia pojmu národ.....	9
1.1.2 Definícia pojmu etnografická skupina	9
1.1.3 Definícia pojmov etnická skupina.....	9
1.2 Definícia základných pojmov pohostinstve	10
1.2.1 Spoločné stravovanie.....	10
1.2.2 Reštaurácia	10
1.2.3 Menu.....	10
1.2.4 Menu à la carte	11
2 Národnostné menšiny na Slovensku	12
2.1 Maďari.....	13
História Maďarov na Slovensku.....	14
Tradičná kultúra Maďarov na Slovensku	15
2.1.1 Kulinárna kultúra Maďarov na Slovensku	17
2.2 Rómovia	18
2.2.1 História Rómov na Slovensku.....	18
2.2.2 Tradičná kultúra Rómov na Slovensku	19
2.2.3 Kulinárna kultúra Rómov na Slovensku	20

2.3	Rusíni	21
2.3.1	História Rusínov na Slovensku	22
2.3.2	Tradičná kultúra Rusínov na Slovensku.....	23
2.3.3	Kulinárna kultúra Rusínov na Slovensku.....	23
2.4	Chorváti.....	24
2.4.1	História Chorvátov na Slovensku.....	25
2.4.2	Tradičná kultúra Chorvátov na Slovensku	25
2.4.3	Kulinárna kultúra Chorvátov na Slovensku	26
II.	Praktická časť.....	28
3	Metodika práce	29
4	Analýza vplyvu etnických kuchyní na ponuku a prevádzku gastronomických zariadení na slovensku.....	30
4.1	Základné pojmy v pohostinstve.....	30
4.2	Vplyv maďarskej kulinárnej kultúry	30
4.2.1	Reštaurácie špecializujúce sa na maďarskú kuchyňu.....	30
4.2.2	Analýza maďarských špecialít v ponuke gastronomických zariadení	31
4.3	Vplyv valaskej kulinárnej kultúry	34
4.3.1	Bryndzové halušky – pôvod národného jedla Slovákov	34
4.4	Vplyv rusínskej kulinárnej kultúry.....	40
4.4.1	Analýza rusínskych špecialít v ponuke gastronomických zariadení	41
4.5	Vplyv rómskej kulinárnej kultúry	42
4.6	Vplyv chorvátskej kulinárnej kultúry.....	43
	Záver.....	47
	Použité zdroje	49

Zoznam obrázkov, grafov a tabuliek	51
Prílohy	52
5 Návrhová časť	52

ÚVOD

Územie Slovenskej republiky ležiace v strednej Európe bolo od nepamäti priestorom, kde žila pestrá paleta rôznych etnických komunit. Podľa štatistických údajov z roku 2011 tvoril podiel ľudí hlásiacich sa k inej ako slovenskej etnickej príslušnosti 12,3 %. Najvyšší počet z nich predstavujú príslušníci takmer polmiliónovej maďarskej menšiny a druhou najpočetnejšou je rómska národnostná menšina, ktorá má podľa odhadov Atlasu rómskych komunit z roku 2013 vyše 400 tisíc príslušníkov. K rusínskej a ukrajinskej menšine sa hlási 0,8 % a k českej a moravskej národnosti 0,6 % obyvateľstva. Ostatné národnosti nepresiahli podiel 0,1 %. Boli to príslušníci chorvátskej, nemeckej, poľskej, srbskej, bulharskej, židovskej a ruskej národnosti.

Obyvatelia iných národností sú historicky prirodzenou súčasťou etnickej skladby Slovenskej republiky a v mnoho prípadoch majú autochtónny charakter. Od slovenskej väčšiny sa odlišujú nielen svojim jazykom, pôvodom a spôsobom života, ale často aj konfesionálnym zložením a osobitou kultúrou. Dokázali si uchovať svoju kultúrnu identitu a odlišnosť až do súčasnosti. Popri hlavných znakoch, ako sú jazyk a etnické povedomie, patrí k najvýraznejším etnoidentifikačným znakom ich tradičná kultúra. Tá sa vzťahuje aj na oblasť gastronómie etnických minoritných spoločenstiev, ktoré aj týmto spôsobom dokazujú svoju osobitosť a odlišnosť od slovenskej väčšiny a iných národnostných menšín.

Podľa Stoličnej-Mikolajovej je kulinárna kultúra súbor špecificky organizovaných a kolektívom uplatňovaných vedomostí, symbolov, významov, socio-kultúrnych regulatívov, kultúrnych kódov a pravidiel, ktoré si človek osvojil ako člen určitej spoločnosti. Jedlo a spôsoby stravovania patria k najvýraznejším identifikačným kódom ľudských spoločenstiev. Kulinárna kultúra sa zaraďuje do štruktúr takzvaného „dlhého trvania“ a stravovacie modely patria k najstabilnejším hodnotám ľudských spoločenstiev.

V tejto bakalárskej práci chcem predstaviť tradičnú kulinárnu kultúru štyroch etnických menšín žijúcich na území Slovenska: Maďarov, Rómov, Rusínov a Chorvátov, ktorí vo svojej tradičnej kulinárnej kultúre vykazujú aj v súčasnosti zreteľné etnoidentifikačné znaky voči majoritnému slovenskému spoločenstvu a poukázať na to ako ovplyvnili tradičnú gastronómiu regiónov a ponuku slovenských reštauračných zariadení.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 DEFINÍCIA ZÁKLADNÝCH POJMOV

1.1 Definícia pojmov národ, etnografická skupina a etnická skupina

1.1.1 Definícia pojmu národ

Podľa Mruškoviča (2008) pod termínom národ chápeme spoločenstvo ľudí, ktoré sa odlišuje svojimi funkciami, pôvodom i zákonitosťami svojho vývoja od ostatných sociálnych spoločenstiev (štátnych, regionálnych a lokálnych, sociálno – ekonomických, sociálno – kultúrnych, politicko – ideologických). Jeho hlavnou funkciou je zjednocovať ľudí na základe uvedomeného alebo historického preberania vlastného duchovného spoločenstva a jeho odlíšenie od druhých analogických spoločenstiev. Vonkajším znakom národa je zvláštna etnická kultúra, najmä jazyk. Kultúra nemôže existovať mimo jazyka. Národy menia svoje ustanovizne, zvyky a obyčaje, dokonca aj náboženstvo a miesto svojho života, ale nie jazyk. Keď národ stratí jazyk, prestáva si psychologicky uvedomovať svoju identitu, výnimočnosť, samostatnosť a zapĺňa kvantitatívne iné, majoritné národy. Takýto „bezjazykový“ národ sa tak stáva súčasťou kolektívneho superetnika, ako napríklad Američania, Kanadčania, Austrálčania a Číňania.

1.1.2 Definícia pojmu etnografická skupina

Je organickou súčasťou národa, ktorá sa zúčastňuje na jeho konsolidácii, žije v hraniciach etnického spoločenstva. Odlišuje sa svojim pôvodom a z toho vyplývajúcimi osobitosťami od väčšiny národa, iným náboženstvom, než aké vyznáva väčšina národa (etnokonfesijná skupina), geografickou izoláciou od základnej masy národa a z toho vyplývajúcimi odlišnosťami (etnoteritoriálna skupina), ale sama sa pokladá za súčasť národa, hovorí zvláštnym dialektom alebo rovnakým jazykom ako zvyšok národa (Mruškovič, 2008).

1.1.3 Definícia pojmov etnická skupina

Mruškovič (2008) definuje etnickú skupinu ako časť obyvateľstva, ktoré je odtrhnuté od svojho národa, hovorí väčšinou zvláštnym dialektom alebo jazykom, má zvláštnu kultúru a tradície a počas svojho osobitného vývoja môže zaniknúť alebo sa zmeniť na osobitné etnické spoločenstvo. Tento proces môže byť prirodzený alebo sa môže vyvíjať pod vplyvom najrôznejších faktorov. Vo svojej vlasti netvorí vlastný štát, alebo

je doma mimo štátu vlastného národa. Vtedy hovoríme o národnostných menšinách. Rozlišujeme dva druhy národnostných menšín:

1. Tie, ktoré vznikli historicky, menšinou často spochybňovaným politickým rozhodnutím (napr. pri zmene hraníc alebo pri zániku viacnárrodných štátov)
2. A tie, ktoré vznikli pod tlakom okolností (napríklad masovou emigráciou).

1.2 Definícia základných pojmov pohostinstve

1.2.1 Spoločné stravovanie

„Činnosť spojená s hromadnou výrobou, predajom a spotrebou jedál a nápojov pre zákazníkov na spoločenskom princípe. Ide o samostatnú oblasť ľudskej činnosti, ktorej obsahom je spoločenská výroba jedál a nápojov (na rozdiel od individuálnej výroby) spojená s ich predajom a spotrebou, pričom nie je organizačne zjednotená. Okrem výživových potrieb plní aj ďalšie sociálne, výchovné a kultúrne funkcie. Podľa zamerania činnosti a okruhu zákazníkov, ktorých potreby uspokojuje, sa rozdeľuje na reštauračné a účelové. Úlohou reštauračného stravovania je poskytovať služby na komerčných princípoch pre širokú spotrebiteľskú verejnosť, a pritom dosahovať zisk. Účelové stravovanie zabezpečuje diferencované stravovanie uzavretých skupín zákazníkov na neziskovom princípe, keď sa náklady hradia z verejných zdrojov alebo čiastočne z dôchodkov stravníkov.“ (Gúčik, 2006)

1.2.2 Reštaurácia

„Pohostinské odbytové stredisko poskytujúce služby základného stravovania so širokou ponukou jedál a nápojov. Ak sa špecializuje na vybraný sortiment jedál a má podľa toho prispôsobený interiér, môže mať vo svojom názve charakteristické označenie, napríklad slovenská, rybia, talianska reštaurácia, prípadne koliba, salaš a podobne.“ (Gúčik, 2006)

1.2.3 Menu

„Ponuka zostavy pokrmov, niekedy doplnená nápojmi. Menu môže byť jednoduché (1 až 3 chody) a zložité (4 a viac chodov, slávnostné má 6 a viac chodov). Za chod v menu sa pokladá samostatne podávaný pokrm. Pri zostavení menu je nevyhnutné rešpektovať gastronomické zásady, ktorých súčasťou sú aj poznatky o výžive. Menu sa uvádza

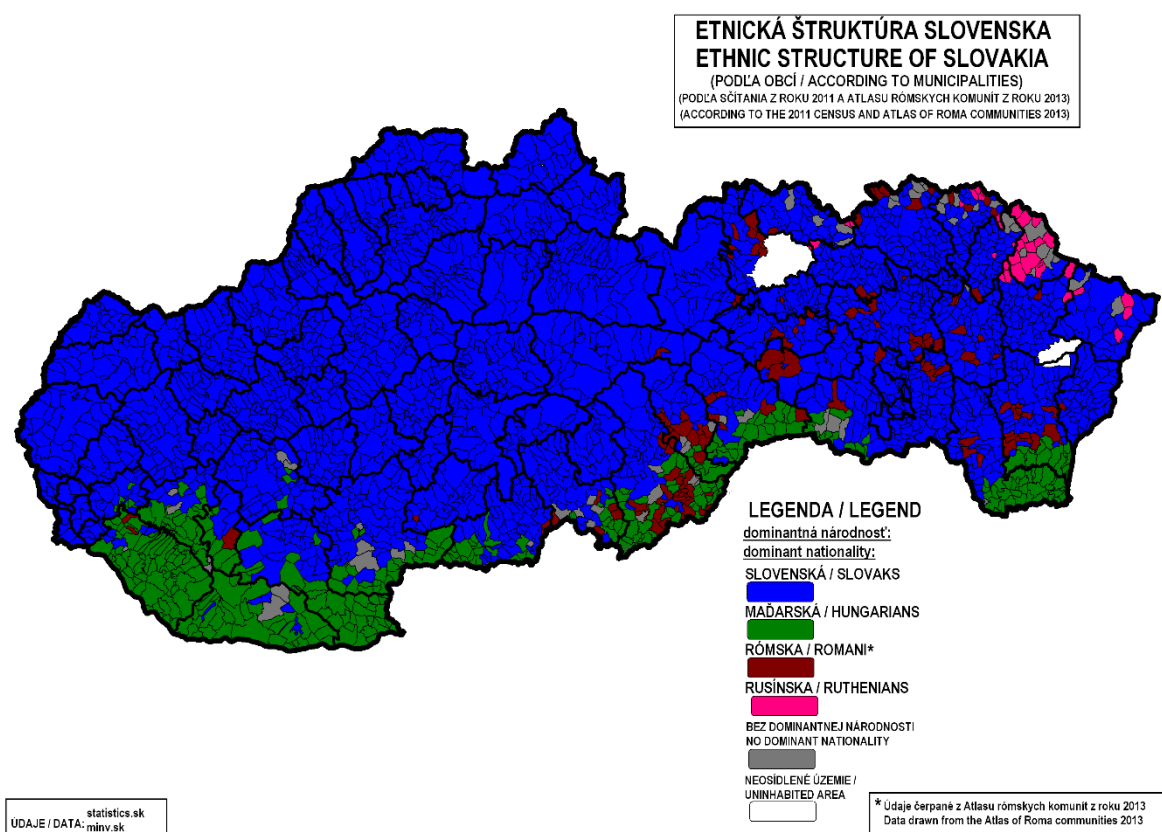
v jedálnom lístku a zostavuje sa pri rôznych príležitostiach. Z obchodného hľadiska je vhodné, ak má odbytové stredisko pripravenú ponuku viacerých druhov zložitých menu.“ (Gúčik, 2006)

1.2.4 Menu à la carte

„Volný výber pokrmov a nápojov z jedálneho lístka. Výhodou host'a je samostatný výber podľa chuti a vkusu. Nevýhodou je náročnosť na čas hostí a obsluhujúcich zamestnancov pri zostavovaní menu. Rozmanitosť individuálnych objednávok sťažuje prácu obsluhujúcich a výrobných zamestnancov najmä v čase prevádzkovej špičky.“ (Gúčik, 2006)

2 NÁRODNOSTNÉ MENŠINY NA SLOVENSKU

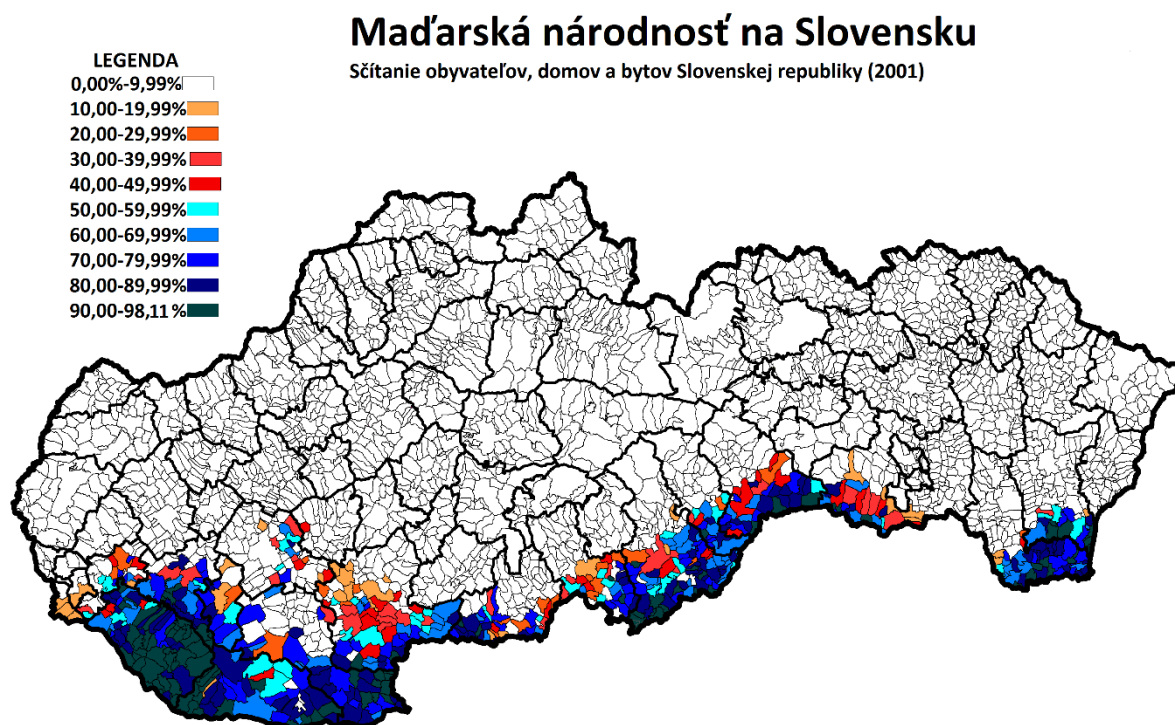
Ku dňu posledného sčítania v roku 2011 bolo na území Slovenskej republiky najvýraznejšie zastúpený obyvatelia slovenskej národnosti. Tvorili takmer 80,7 % obyvateľstva republiky. Druhou najpočetnejšou bola maďarská národnosť (vyše 458 tisíc, to je 8,5 % zo všetkých obyvateľov). Treťou národnosťou na základe najvyššieho počtu aj podielu bola rómska národnosť, prihlásilo sa k nej takmer 106 tisíc obyvateľov, to je 2 % z celkového počtu obyvateľstva. Hranicu 10 – tisíc prekročili ešte príslušníci rusínskej národnosti (vyše 33 tisíc) a českej národnosti (viac ako 30 tisíc) (Anonym 1, 2016).



Obrázok 1. Etnické zloženie obcí a miest Slovenskej republiky na základe výsledkov podľa (Anonym 1, 2016) Sčítania obyvateľov, domov a bytov a (Anonym 2, 2013) Atlasu rómskych komunit. Zdroj: *vlastné dielo*

2.1 Maďari

Na území Slovenskej republiky žije v súčasnosti 458 tisíc obyvateľov maďarskej národnosti a 508 tisíc obyvateľov s maďarským materinským jazykom. Predstavuje to približne 9% celkovej populácie. Žijú na južnom Slovensku v širšom alebo užšom páse pozdĺž celej slovensko-maďarskej hranice. V roku 2001 tvorili väčšinu v 435 obciach Slovenskej republiky. Medzi najmaďarskejšie okresy patrí okres Dunajská Streda a Komárno, kde dosahujú 69-83 % celkovej populácie okresu a okresy Rimavská Sobota, Galanta, Nové Zámky, Trebišov, Levice, Rožňava a Lučenec, kde tvoria 20-49 % obyvateľstva. V súčasnosti funguje na Slovensku približne 280 materských škôl s maďarským vyučovacím jazykom, 120 základných škôl prvého stupňa, 125 deväťročných základných škôl, 18 gymnázií (z toho 10 slovensko-maďarských), 30 odborných stredných škôl (z toho 21 slovensko-maďarských), 28 učilíšť s maďarskými ročníkmi. V roku 2004 bola v Komárne otvorená prvá maďarská univerzita na Slovensku – univerzita Jánoša Selyeho. Maďarskému vyššiemu vzdelávaniu sa ešte venujú na Univerzite Komenského v Bratislave na katedre maďarského jazyka a literatúry a tiež na nitrianskej Fakulte stredo európskych štúdií.



Obrázok 2. Zastúpenie obyvateľov maďarskej národnosti v obciach a mestách Slovenskej republiky, podľa (Anonym 1, 2016) Sčítania obyvateľov, domov a bytov. Zdroj: *vlastné dielo*

História Maďarov na Slovensku

Prvé skupiny Maďarov prišli na územie dnešného Slovenska v priebehu 9. a 10. storočia. Osídlili najmä juh a juhozápad krajiny, ktoré už boli osídlené slovanským obyvateľstvom. Na juhu stredného Slovenska sa usadili až v priebehu 11. storočia. Ďalšia vlna maďarského obyvateľstva prichádzala na územie Slovenska v 15. a 16. storočí. Jednalo sa o obyvateľstvo, ktoré utiekalo pred tureckým nebezpečenstvom do severných častí Uhorského kráľovstva (prevažne územie dnešného Slovenska), ktoré nebolo pod tureckou, ale pod habsburskou nadvládou.

Do postavenie národnostnej menšiny sa Maďari na území Slovenska dostali vznikom Československej republiky v roku 1918, kedy Nemecko a Rakúsko-Uhorská monarchia prehrali prvú svetovú vojnu, čoho následkom bolo rozpadnutie monarchie a vznik národných štátov. Hranica medzi Maďarskom a Československom, teda hranica hornouhorskej zeme, ktorá predtým nikdy nebola historicky definovaná, bola navrhnutá a potvrdená podpísaním Trianonskej mierovej dohody s Maďarskom v roku 1920. Na území Slovenska v tej dobe (podľa prvého československého sčítania v roku 1921) žilo 637 tisíc obyvateľov maďarskej národnosti. Toto spoločenstvo sa zrazu ocitlo v inom štáte a z vládnuceho národa sa stala menšina. Podpísaním mierovej dohody sa nezmenili len hranice, ale aj každodenný život obyvateľov bývalého Uhorska a južných oblastí Slovenska obývaného maďarskou národnosťou. Hranicami boli prerušené nielen rodinné putá, ale nastal hospodársky úpadok ako dôsledok štrukturalizácie priemyslu, dopravných sietí, zmeny administratívneho členenia krajiny, sociálnej a náboženskej skladby obyvateľstva.

Po skončení druhej svetovej vojny bola hlavnou strategickou líniou československej politiky snaha zbaviť sa maďarskej národnostnej menšiny. Opatrenia voči maďarskému a v prvom rade nemeckému obyvateľstvu boli realizované dekrétmi prezidenta Eduarda Beneša na základe kolektívnej viny. Tieto reštrikcie sa diali formou Národných súdov, perzekúcie 75 tisícovej maďarskej inteligencie, trestami smrti, konfiškáciou majetku, nútenými prácami a reslovakizáciou. Vyše 44 tisíc Maďarov bolo odsunutých na nútené práce do Čiech, 90 tisíc bolo počas výmeny obyvateľstva vysídlených do Maďarska, a 363 tisíc obyvateľov maďarskej národnosti prijalo národnosť slovenskú v snahe zachrániť sa pred represívnymi opatreniami štátnych úradov (podmienkou k reslovakizácii, bol aspoň jeden slovenský predok). Úplne vysídlenie maďarskej

menšiny podľa príkladu vysídlenia sudetských a karpatských Nemcov z územia Československa bolo víťaznými mocnosťami a medzinárodným spoločenstvom zamietnuté. Po roku 1948 sa celospoločenská situácia uvoľňovala a pre rozvoj maďarskej menšiny sa vykonali významné kroky. Otvorili sa školy s vyučovacím jazykom maďarským, v decembri 1948 vyšlo prvé číslo maďarského denníka Új Szó (Nové slovo), Slovenský rozhlas začal s maďarským vysielaním, začalo sa so vzdelávaním maďarských pedagógov a iné. V roku 1949 bol založený Kultúrny a spoločenský zväz Maďarov v Československu, dnes známy ako Csemadok, ktorý má v súčasnosti viac ako 70 tisíc členov (Nagy, 2007)

Tradičná kultúra Maďarov na Slovensku

Tradičná kultúra Maďarov na Slovensku sa následkom dlhodobého spolužitia so Slováckmi svojim charakterom vzdialila od tradičnej kultúry Maďarov v Maďarsku a zároveň sa priblížila ku tradičnej kultúre Slovákov na Slovensku. Časom tak vznikla jedinečná menšinová kultúra, ktorá je rovnako vzdialená ako aj blízka, tak ku kultúre Maďarov v Maďarsku a ako aj ku kultúre Slovákov na Slovensku. Nie je však zhodná ani s jednou z nich. Maďari na Slovensku sú príslušníkmi najmä rímskokatolíckej a kalvínskej (reformovanej kresťanskej) cirkvi. Delia sa na viacero regionálnych etnografických skupín, z ktorých najznámejšie sú barkovia a palóci. Z geografického aspektu sa územie južného Slovenska obývaného maďarskou menšinou člení na tri regióny:

- **Podunajský región** sa člení na viacero menších oblastí, a to Žitný ostrov (Csallóköz), Matúšova zem (Mátyusföld), Podzoborie (Zoborvidék) a územie medzi Váhom a Hronom. Rôznorodosť prírody v regióne sa odrazila aj na javoch jej tradičnej kultúry. Pestovanie obilnín prevažovalo len na Matúšovej zemi a Podzoborí. V regióne sa darilo aj vinohradníctvu a pestovaniu zeleniny. Na Žitnom ostrove sa do obdobia rozsiahlych odvodňovacích úprav koncom 19. storočia choval najmä dobytok. V Podzoborí bol zvláštnosťou chov sivého stepného dobytku, byvolov a somárov. V Matúšovej zemi bol rozšírený chov hydiny na predaj. Veľké množstvo vodných tokov, najmä rieka Váh Dunaj dali vzniknúť a prispeli k rozšíreniu rybárstva. Ešte v 1. polovici 20. storočia sa na Dunaji dokonca ryžovalo zlato ako stavebný materiál v stavitelstve prevládala hlina s starobylými technikami vykladania a nabíjania stien, so sochovou a nožnicovou konštrukciou strechy. Na prelome 19. a 20. storočia nastal v regióne proces urbanizácie tradičnej kultúry, ktorý sa odrazil najmä v tradičnom odeve. V duchovnej kultúre sú pre región typické fašiangové obchôdzky (*dőrejárás*),

vynášanie zimy (*kiszehtás*) a veľmi bohatý repertoár žatevných a baladických piesní (Botík, 2007).

- **Palócky región** je podľa Botíka (2007) utváraný z južnej časti územia Hontianskej, Novohradskej a Gemerskej župy. V súčasnosti sa jedná najmä o prevažnú časť územia okresov Levice, Veľký Krtíš, Lučenec, Rimavská Sobota, Revúca a Rožňava. Je nazvaný podľa palócov, regionálnej skupiny maďarského obyvateľstva hovoriaceho severomaďarským nárečím. Názov odvodený od slova Polovec je slovanského pôvodu, ktoré sa pravdepodobne používalo na pomenovanie kumánskych skupín, ktoré sa pred 13. storočím usadili v severnom Maďarsku. Väčšina príslušníkov tejto etnografickej skupiny považuje označenie za posmešné. Ide o geograficky a etnicky najčlenitejšiu oblasť obývanú maďarskou menšinou na Slovensku. Prírodné podmienky regiónu žičili obzvlášť chovu dobytka, predovšetkým salašnému chovu oviec, ovocinárstvu a vinohradníctvu, ťažbe dreva a páleniu dreveného uhlia. V Gemeri bolo rozvinuté vyspelé baníctvo kovových rúd. Remeselnú a domácku výrobu predstavovalo najmä hrnčiarstvo a výroba dreveného náradia. V stravovaní (typický palócky mlynársky koláč), odevu a v stavitelstve sa pomerne dlho udržali archaické prvky, keďže prevažná časť regiónu bola vzdialená od väčších mestských centier. Z duchovnej kultúry je pre územie charakteristické vynášanie Moreny alebo Kiseľa a vianočná betlehemska hra s postavou Kuba alebo Guba. Ústna slovesnosť si zachovala zmienky o mýtickom tvorovi, ktorý pojedá mesiac a o škriatkoch žijúcich v baniach. Pre Gemer sú charakteristické povesti o uhorskom a českom kráľovi Matejovi Korvínovi.
- **Východoslovenský región** sa člení na Užskú oblasť (Ung-vidék) a Medzibodrožie (Bodrogköz). Močaristé a zamokrené územie neumožnilo rozvinúť pestovaniu obilnín, a bolo vhodné hlavne pre pestovanie konope. Pre južnú časť regiónu bolo typické ovocinárstvo a vinohradníctvo, ktoré reprezentovala najmä svetoznáma tokajská vinárska oblasť. Chov hospodárskych zvierat bol orientovaný na sivý stepný dobytok a ošípané. V oblasti sa darilo aj rybárstvu, lovu vtákov a lesnému včelárstvu. Domáca výroba rohoží a košov bola založená na miestnych prírodných materiáloch šachore a prúti. Rozvinuté bolo aj tkáčstvo. Výtvarný prejav zastupuje drevorezba na náhrobných kameňoch či stĺpoch brán a výroba predmetov z rohoviny, medzi ktorými obzvlášť vynikajú zdobené trúby. K osobitostiam duchovnej kultúry patrilo pochovávanie mladých mužov s rekvizitou meča.

Prelom 19. a 20. storočia bolo poznačený významným vyst'ahovalectvom za prácou do USA (Botík, 2007).

2.1.1 Kulinárna kultúra Maďarov na Slovensku

Na konci 9.storočia došlo ku kontaktu slovanského obyvateľstva Slovenska so starými Maďarmi. Historici výživy uvádzajú, že starí Maďari ako kočovnícke kmene uprednostňovali vo svojej strave prvotne najmä sušené mäso a cestoviny, ktoré boli vhodné pre ich spôsob života. Pripravovali ich varením vo vode v kotlíku zavesenom nad ohňom. Takáto príprava stravy v zdanlivo neprajných podmienkach, na otvorenom ohni s obmedzeným množstvom základných surovín a riadu sa pokladá za základ, z ktorého sa sformovala známa a svetovo uznávaná maďarská kuchyňa. Tá prešla postupne mnohými zmenami, pričom za jej najväčší kvalitatívny zlom sa pokladá začlenenie a využitie červenej sušenej a rozomletej papriky (*Capsicum annuum convar*), ktorá je nevyhnutnou zložkou mnohých maďarských jedál (Stoličná-Mikolajová, 2004).

Dedičstvo kulinárnej kultúry starých Maďarov je dodnes zachované v niektorých výrazoch, napríklad: *köles* – pohánka, *vaj* – maslo, *kenyér* – chlieb, *lé – leves* – polievka, ktoré majú ugrofínsky pôvod. Počas putovania smerom do strednej Európy sa Maďari dostali do styku aj s turkickými národmi, od ktorých získali znalosti o spracovaní mlieka a mliečnych výrobkov, čoho príkladom sú niektoré terminologické názvy: *köpü* – maselnica, *író* – cmar, *sajt* – syr, *túró* – tvaroh. Kulinárnu kultúru starých Maďarov vo veľkej miere ovplyvnili stravovacie zvyklosti slovanských národov, čo sa prejavuje v slovnej zásobe maďarčiny, napríklad: *káposzta* – kapusta, *ecet* – ocot, *laska* – lokše, *kása* – kaša, *kalács* – koláč, *kolbász* – klobása, *szalonna* – slanina, ako aj pri príprave jedál, predovšetkým z kapusty, ktorá bola pre slovanské pokrmy typická. Talianske, francúzske a nemecké vplyvy sa do stravovania Maďarov dostali prostredníctvom šľachtickej kuchyne. Jej vplyvom sa rozšírili nové znalosti aj v ľudovom prostredí, napríklad používanie cukru, varenie rôznych cestovín alebo pečenie jemnejšieho pečiva (Siposová, 2007).

Základnými surovinami maďarskej kuchyne sa stali ryby, divina, hydina, bravčové mäso, mliečne výrobky a obzvlášť vynikajúca smotana, zelenina a korenie. Základom rozmanitých maďarských jedál býva na masti opražená cibuľa s červenou paprikou, s ktorými sa spolu varí alebo dusí mäso. Týmto spôsobom sa pripravuje redší „guláš“, hustejší „perkelt“ a smotanou zahustený „paprikáš“. Najmä tieto tri jedlá sa presadili aj v slovenskej kuchyni a obohatili predovšetkým spôsoby prípravy mäsa. Za pripomenutie však stojí fakt, že v slovenskej ľudovej kuchyni patrili tieto jedlá skoršie k príležitostným pokrmom (Stoličná-Mikolajová, 2004).

2.2 Rómovia

Etnické spoločenstvo žijúce rozptýlene po celom území Slovenskej republiky s najväčšou koncentráciou na východnom Slovensku. V roku 2011 sa k rómskej národnosti prihlásilo vyše 105 tisíc obyvateľov, čo predstavuje 2 % populácie Slovenskej republiky. Podľa reálnych odhadov je ich však vyše 402 tisíc (Atlas rómskych komún z roku 2013) a tvoria tak 6-8 % obyvateľstva Slovenskej republiky. Údaje skresľuje skutočnosť, že Rómovia sa ešte stále bránia, priznávať si rómsku národnosť a stotožňujú sa s okolitou majoritnou identitou. Necelých 15 % Rómov sa hlási k rómskej národnosti. V komunikácii používa slovenský jazyk 63 % Rómov, 28 % uprednostňuje maďarčinu a 18 % rómsky jazyk (Mruškovič, 2008).

Koncom 18. storočia sa na základe komparatívnej lingvistiky preukázalo, že pravlast'ou Rómov je India. Teórie o tom, z ktorej časti Indie Rómovia pochádzajú, aké mali postavenie, kedy a prečo z Indie odišli nie sú doteraz zhodné. Rómsky jazyk je súčasťou indicko – iránskych, stredoindických jazykov a so súčasnými novoindickými jazykmi je nasledovníkom sanskrutu (Miháliková, 2012)

2.2.1 História Rómov na Slovensku

Najstarší písomný záznam o Rómoch na území dnešného Slovenska pochádza z roku 1322 zo Spiša, v ktorom sa začali prvotne usadzovať. Prenasledovanie Rómov v západnej Európe spôsobilo, že v priebehu 16. a 17. storočia prichádzali na územie Uhorského kráľovstva početné rómske skupiny. Tretia vlna rómskej kolonizácie, prišla do Uhorska začiatkom 19. storočia z územia dnešného Rumunska. Už od ich príchodu na naše územia sa stretávali so snahou regulácie ich života. V období osvietenstva sa o asimiláciu, christianizáciu a zvýšenie vzdelanosti rómskeho obyvateľstva pokúsili Mária Terézia a Jozef II. Neskôr v 19. storočí väčšina nariadení smerovala k obmedzovaniu ich kočovania a zákazu potulovania (Miháliková, 2012).

Miháliková (2012) poukazuje na významné spoločenské zmeny v priebehu 20. storočia a rapídne zvyšovanie sa rómskej populácie, ktoré viedli k väčšiemu záujmu spoločnosti o rómske obyvateľstvo. Na území Československa sa začala formovať tzv. rómska otázka, ktorá vyplývala v prvom rade z výrazných spoločenských rozdielov medzi majoritou a rómskou populáciou. Medzi najtragickejšie obdobie novodobej rómskej histórie patrí druhá svetová vojna. Bola poznačená diskrimináciou rómskeho

obyvateľstva. Po obsadení Slovenska nemeckou armádou došlo na viacerých miestach stredného Slovenska k ich masovému vraždeniu. Z územia južného Slovenska, ktoré bolo okupované Maďarskom, bolo deportovaných 25-30 tisíc Rómov do koncentračných táborov.

Po skončení druhej svetovej vojny nastalo významné presídľovanie rómskej menšiny zo Slovenska do Čiech, kde boli usídľovaní v oblastiach po vysídlených sudetských Nemcoch. Tam našli nielen prácu, ale aj možnosť lepšieho bývania ako mali v rómskych osadách. V čase normalizácie opäť stratili príležitosť rozvíjať svoju etnickú identitu a naďalej boli považovaní za sociálne zaostalú skupinu, ktorú je potrebné „prevychovať“. V roku 1971 sa vo Veľkej Británii uskutočnil prvý medzinárodný kongres Rómov, na ktorom odmietli pomenovanie cigán a prijali označenie Róm. Prihlásili sa k Indii ako krajine svojho pôvodu, k rómskemu jazyku a prijali národnú hymnu a zástavu. Po roku 1989 nastala aj etnická a spoločenská obroda slovenských Rómov. V roku 1991 im bol priznaný štatút národnostnej menšiny. Aj napriek snahy štátu a občianskej spoločnosti o ich integráciu, veľká časť rómskeho obyvateľstva naďalej patrí medzi najchudobnejšiu a sociálne najviac odkázanú vrstvu spoločnosti. V spoločnosti pretrváva neustály negatívny postoj majority voči rómskej populácii. Tento postoj jednak vyplýva z hlboko zakorenených stereotypov, ale hlavne z problémov zapríčinených vysokou nezamestnanosťou, kriminalitou a nevzdelanosťou členov rómskeho spoločenstva (Miháliková, 2012).

2.2.2 Tradičná kultúra Rómov na Slovensku

Ešte do polovice 20.storočia žila väčšina Rómov v samostatných osadách na perifériách sídiel, v ktorých si zachovali archaické obydlia zvané zemnice a polozemnice. Kočujúci Rómovia žili v stanových obydliach a vo vozoch prikrytých plachtami. Spoločenská izolácia Rómov ako cudzieho etnického živlu mala za následok väčšiu primknutosť k vlastným tradíciám a tendenciu uzatvárať sa v rámci vlastného spoločenstva. Zároveň však Rómovia žili rozptýlení medzi ostatným obyvateľstvom a tvorili menšinu vystavenú pôsobeniu okolitého väčšinového obyvateľstva a jeho kultúrneho modelu.

Niektoré prvky najmä duchovnej, ale aj materiálnej kultúry sú v rómskom spoločenstve pôvodné, iné ovplyvnené a prevzaté z prostredia, v ktorom žijú. Rómske zvyky si zachovali mnohé archaické prvky, medzi ktorými vyniká patriarchálne usporiadanie rodiny či vodcovský (vajdovský) spôsob vedenia spoločnosti. V minulosti zastávali

zamestnania, vďaka ktorým sa stával každodenný život „bielych“ komfortnejším. Jednalo sa o hudbu, košíkárstvo, výrobu šperkov, obchod so starožitnosťami, výrobu tehál, obchod s koňmi, kováčstvo, pomocné práce a iné. Na územie dnešného Slovenska priniesli kvalitnejšie a lepšie spracovanie železa a železných výrobkov. Obohatili kultúru o nové hudobné štýly a prvky, ktorými upravili miestny folklór a vniesli doň vplyv rómskej hudby obohatenej orientálnymi hudobnými prvkami. Majoritná časť Rómov na Slovensku žije v sociálnej a ekonomickej izolácii, ktorá vytvára absenciu kultúrno – spoločenského života. Najčastejšie kultúrno – spoločenské udalosti v živote rómskej komunity sú festivaly rómskej kultúry, ktoré sa organizujú po celom území Slovenska (Kokava nad Rimavicou, Trebišov, Dunajská Lužná). Vzdelávanie v rómskom jazyku je v súčasnosti veľmi slabo rozvinuté a je považované za príčinu nízkej vzdelanosti rómskej populácie. Rómčina je vyučovacím jazykom len na dvoch súkromných stredných školách (v Kremnici a Košiciach) a okrem toho sa vyučuje na niekoľkých vysokých školách, ako napríklad na Fakulte romológie v Nitre či na Ústave rómskych európskych štúdií v Banskej Bystrici.

Rómovia na Slovensku patria k štyrom subetnickým skupinám: rumungri, ktorí patria medzi najstaršiu vrstvu Rómov na Slovensku. Tí sa delia na maďarských a karpatských, resp. slovenských Rómov. Ďalšou skupinou sú olašskí Rómovia, ktorí prišli začiatkom 19. storočia z územia dnešného Rumunska a tvoria približne 5 % z celkového rómskeho obyvateľstva. Poslednou skupinou sú nemeckí Sintí, ktorí tvoria len nepatrnú časť rómskej populácie na Slovensku a prišli po druhej svetovej vojne zo západnej Európy (Miháliková, 2012).

2.2.3 Kulinárna kultúra Rómov na Slovensku

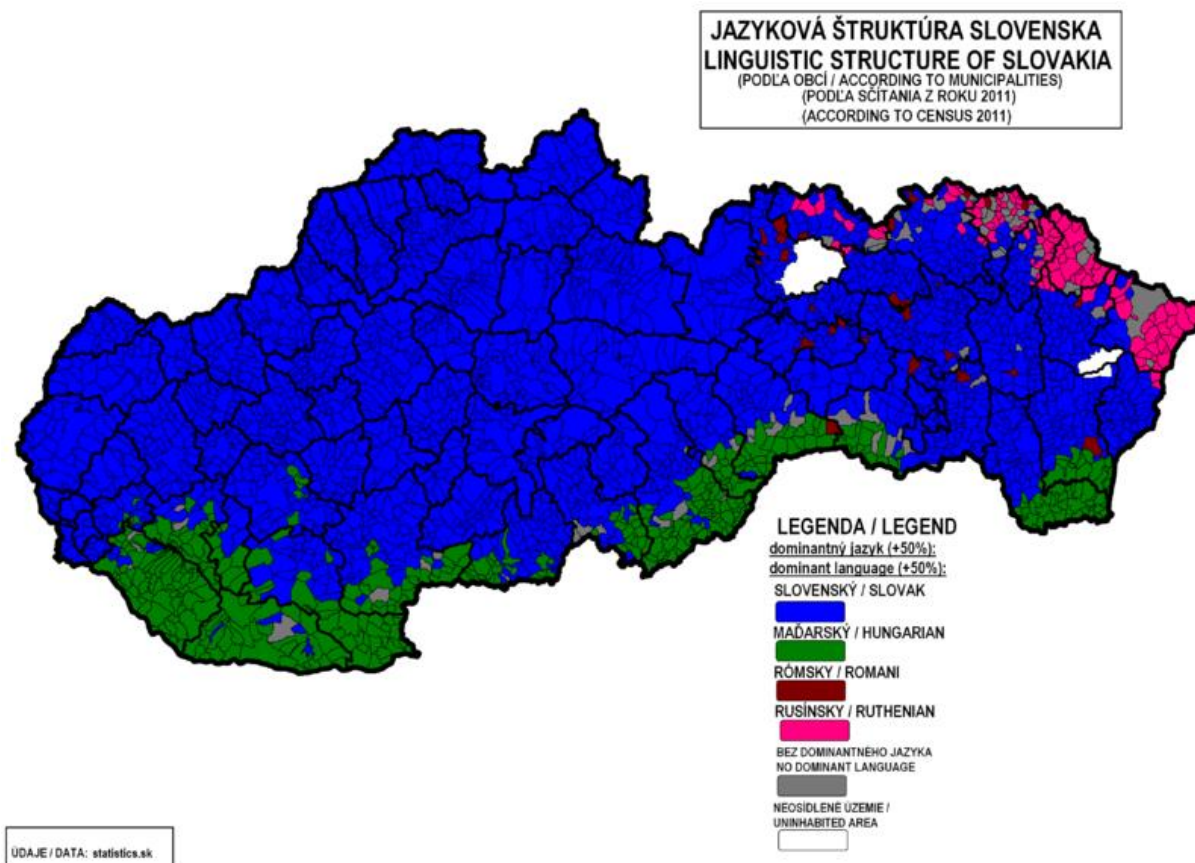
Charakter stravovania rómskej menšiny bol vymedzený najmä ich ekonomickou situáciou. Rómovia v minulosti nevlastnili pôdu, nevenovali sa chovu hospodárskych zvierat ani pestovaniu agrárnych plodín a boli v tomto smere odkázaní na majoritné obyvateľstvo. Rómska kuchyňa vychádzala z veľmi skromných pomerov. Aj keď boli pokrmy často pripravované v provizórnych podmienkach, mali byť predovšetkým chutné a sýte. Často sa totiž varilo len jedno jedlo za deň a boli aj dni, keď sa nevarilo vôbec. Podstatným determinantom spôsobu stravovania bola dostupnosť surovín na prípravu jedál. Rómovia ich získavali ako odmenu za prácu, kúpou či darom od väčšinového obyvateľstva. Hlavnými surovinami na prípravu jedál boli múka,

strukoviny, omasta, soľ, zemiaky a kapusta, v menšej miere i mäso, a to najmä zvieracie vnútornosti.

Najobľúbenejšie boli mäsité pokrmy, ktoré Rómovia získavali zo zabitých zvierat darom od väčšinového obyvateľstva, najmä v čase zabíjačiek. Jednalo sa hlavne o vnútornosti – napr. žalúdok – *džombra*, *gembecis*, *kužum*, pľúca – *buke*, pečeň – *kalo buko*, ktoré upravovali varením v kotlíku alebo pečením nad pahrebou. Pestrá bola príprava vnútorností, hlavne čriev. Typickým jedlom usadlého rómskeho obyvateľstva sa stali plnené črevá – *goja*, guláš – *gul'ašis*, perkelt – *perkeltos*, držky – *fl'aki*, *pacal'i*.

2.3 Rusíni

Etnické spoločenstvo prevažne žijúce na severovýchode Slovenska. Osídlenie Rusínmi, ktorých latinské pramene nazývajú *Rutheni*, sa začalo v 11. storočí a trvalo v rámci valašskej kolonizácie až do 17. storočia. Základnú masu rusínskeho osídlenia tvorili poddaní sedliaci pôvodne pravoslávneho vierovyznania, z ktorých mnohí prešli ku gréckokatolíckej cirkvi, teda cirkvi pravoslávnych veriacich uznávajúcich pápeža v Ríme, ktorá vznikla v Uhorsku koncom 18. storočia. Počas existencie socialistického zriadenia pretrvávali snahy o preformovanie Rusínov na Ukrajincov. Ich počet v priebehu 20. storočia klesal z 96 tisíc v roku 1910 až na 24 tisíc v roku 2001. Pri poslednom sčítaní sa k rusínskej národnosti prihlásilo 33 tisíc obyvateľov a ako materinský uviedlo rusínsky jazyk 55 tisíc obyvateľov (čo predstavuje 1 % celkovej populácie) (Anonym 1, 2016). Rusínska tradičná kultúra je veľmi podobná ukrajinskej a východoslovenskej tradičnej kultúre (aj samotní Slováci na východnom Slovensku, ktorí sú gréckokatolíckeho alebo pravoslávneho vyznania sa označujú pomenovaním „Rusnák“).



Obrázok. 3. Rozšírenie rusínskeho jazyka (ružová farba = viac ako 50 % obyvateľov uviedlo rusínsky jazyk za svoj materinský) v obciach a mestách Slovenskej republiky, podľa (Anonym 1, 2016). Zdroj: *vlastné dielo*

2.3.1 História Rusínov na Slovensku

Dejiny Rusínov sú podľa Lattovej (2012) stále do značnej miery nespracované. Vedecky najpodloženejšia je teória, že Rusíni boli časťou veľkej slovanskej migračnej vlny a v 6. storočí sa začali usadzovať v Zakarpatskej Ukrajine. V 13. storočí patrili medzi slobodné obyvateľstvo a plnili funkciu strážcov kráľovských hraníc. Horské oblasti východného Slovenska masovo osídlili počas valašskej kolonizácie v priebehu 14. a 17. storočia. Masovo a aktívne sa zapojili do protihabsburských povstaní, ako napríklad povstanie kurucov pod vedením Imricha Tököliho alebo do povstania vedeného Františkom II. Rákoczim. Karpatskí Rusíni žijú pozdĺž južných a severných svahov Karpát a ich domovina je známa ako Karpatská Rus, ktorá sa rozprestiera na rozhraní Ukrajiny, Slovenska a Poľska.

Do roku 1918 bola Karpatská Rus súčasťou Uhorského kráľovstva a po prvej svetovej vojne prevažná časť pripadla novovzniknutej Československej republike. Už počas 19.

storočia a až do druhej svetovej vojny veľká časť uhorských Rusínov emigrovala do zámoria. V júni 1945 bola Karpatská Rus odstúpená Sovietskemu zväzu a nastala násilná ukrajinizácia. V roku 1947 prebehol odsun vyše 12 tisíc Rusínov z územia Československa na dnešnú Ukrajinu. 60. a 70. roky minulého storočia boli poznamenané výstavbami vodných diel Starina a Domaša a zriadením vojenského pásma Javorina, v dôsledku čoho zaniklo okolo 15 rusínskych obcí. Po roku 1950 nastala podľa vzoru sovietskej politiky násilná ukrajinizácia rusínskeho obyvateľstva v Československu a bola zakázaná Gréckokatolícka cirkev, ktorá bola pre Rusínov etnoidentifikačným prvkom. V československých sčítaniach figurovala iba ukrajinská národnosť a mnoho Rusínov sa hlásilo radšej k slovenskej identite. Po roku 1990 nastala rusínska obroda na Slovensku, v Medzilaborciach sa v roku 1991 konal prvý svetový kongres Rusínov a v roku 1995 bol uzákonený spisovný rusínsky jazyk.

2.3.2 Tradičná kultúra Rusínov na Slovensku

Rusínska tradičná kultúra je veľmi svojská. Vyznačuje sa tradičnými prvkami východoslovanskej kultúry a kresťanskej byzantskej cirkvi. Jej vplyv sa odzrkadľuje predovšetkým na tradičnej valaskej pastierskej kultúre Slovenska. Z konfesionálneho hľadiska sa Rusíni hlásia k východnému kresťanskému cirkevnému obradu (Gréckokatolícka cirkev a Pravoslávna cirkev). Časť z nich teda ešte dodržiava juliánsky kalendár v hospodárstve i cirkevných sviatkoch. Vo svete sú známe drevené gréckokatolícke chrámy na východnom Slovensku z obdobia 17. a 20. storočia, ktoré sú národnými kultúrnymi pamiatkami (najviac sa ich nachádza v okrese Svidník, Snina a Bardejov). Osobitosťou rusínskeho folklóru sú hlavne veľkonočné obradové tance (*chorovody*), svadobné piesne, vianočné tance (*koladky*), uspávanky, rozprávky a balady (Ondrejka, 2003).

2.3.3 Kulinárna kultúra Rusínov na Slovensku

Podľa Stoličnej-Mikolajovej (2004) boli Rusíni jedným z ďalších etnických elementov, ktoré zasiahli do vývinu ľudovej slovenskej kulinárnej kultúry. Bolo to najmä prostredníctvom tzv. valaskej kolonizácie, ktorá prebiehala od 14. do 17. storočia. Valaský spôsob chovu hospodárskych zvierat zaviedol na našom území salašný chov oviec. S ním súvisela hlavne organizácia práce na salašoch, zameraná predovšetkým na produkciu ovčieho mlieka a vlny. V prevažne horských spoločnostiach sa vytvorila

skupina špecialistov, ktorí viedli chovy a ovládali spracovanie základného produktu salašného chovu oviec - syra.

Zborník štúdií o kulinárnych tradíciách (2007) uvádza, že strava rusínskeho obyvateľstva bola tvorená prevažne z rastlinnej potravy. Jej základ tvorili zemiaky, ktoré boli považované za druhý chlieb. Pripravovali sa z nich placky, halušky, pirohy či plnka do koláčov a pirohov. Druhým pilierom stravy bola kvasená kyslá kapusta, ktorá sa často konzumovala za surova, alebo bola súčasťou polievok, prívarkov (*podbivkov*), či ako príloha k dusenému mäsu, údeným klobásam či krúpovým jaterniciam. Smažená slúžila ako plnka pri pečení koláčov (tzv. *kapuščanika*). Ďalej sa často používala cibuľa, cesnak, koreňová zelenina, cvikla, kvaka (rusínsky *karpel', karpil'*), tekvica, strukoviny a obilniny (najmä pšenica, raž, ovos, jačmeň, kukurica a pohánka – *tatarka*), z ktorých sa varili kaše (*kuľaša, čyr, čer*). Ovocie slúžilo na výrobu štiav, sirupov, muštov, ovocných vín, lekváru a džemu a používali sa hlavne jablká, hrušky, slivky, čerešne, egreše a ríbezle.

Rusínska kuchyňa je aj napriek prevažne horskému prostrediu bohatá na rozmanitosť jedál, nemá pikantný charakter a v používaní korenín je vyvážená a jemná, hoci niektoré pokrmy sú chuťovo ostré, ťažšie stráviteľné s prenikavou cesnakovou či cibuľovou arómou a chuťou. V priebehu 20. storočia bola ovplyvnená najmä maďarskou kuchyňou, a to pri varení kapusty (segedínsky guláš) a českou kuchyňou (používanie knedle ako prílohy k mäsu). Stravovanie je aj v súčasnosti silno ovplyvnené náboženskými obradmi gréckokatolíckeho a pravoslávneho vyznania, ktoré sa premieta do ich každodenného a predovšetkým sviatočného života.

2.4 Chorváti

Chorváti na Slovensku patria do skupiny tzv. Gradiščanských alebo Burgenlandských Chorvátov, ktorí vznikli usídlením chorvátskeho obyvateľstva utekajúceho pred tureckou hrozbou v priebehu 16. storočia, na území dnešného Rakúska, Maďarska, Slovenska a Moravy. Obývali kompaktné územie od slovinských hraníc až po južnú Moravu. Dnes tvoria iba jazykové ostrovy a jadro ich osídlenia sa sústreďuje v oblasti Burgenland, ktorá bola do roku 1920 súčasťou Uhorska a po roku 1920 sa stala súčasťou Rakúska a Maďarska (20 obcí, z toho tri sa po roku 1947 stali súčasťou Československa). Na Slovensku sa až do súčasnosti chorvátsky jazyk a etnické

povedomie zachovalo u časti obyvateľov obcí Devínska Nová Ves, Čunovo, Jarovce, ktoré sa stali súčasťou Bratislavy a v obci Chorvátsky Grob (Jankovič, 2012).

Odhadom žije na Slovensku okolo tri tisíc Chorvátov (v Devínskej Novej Vsi žije odhadom 2500 obyvateľov chorvátskeho pôvodu) (Mruškovič, 2008).

Pri poslednom sčítaní sa na Slovensku k chorvátskej národnosti prihlásilo iba 1022 obyvateľov. O niečo viac uviedlo chorvátsky jazyk za svoj materinský, a to 1234 obyvateľov. Medzi najchorvátskejšie obce patria Jarovce, kde tvoria Chorváti 15 % celkového obyvateľstva, Čunovo 12 %, a Chorvátsky Grob 1 % celkového obyvateľstva (Anonym 1, 2016).

2.4.1 História Chorvátov na Slovensku

Vyčerpávajúce boje Uhorského kráľovstva s Turkami, ktorí napadli územie Balkánu v priebehu 16. storočia zhoršil životné podmienky obyvateľstva natolko, že chorvátsky snem legalizoval slobodné sťahovanie poddaných do bezpečnejších oblastí Uhorska. Na územie Slovenska sa chorvátske obyvateľstvo začalo usadzovať v priebehu 30. až 70. rokov 16. storočia. Osídlili predovšetkým západné Slovensko, a to oblasť Záhoria a okolia Malých Karpát (okolie Bratislavy, Trnavy, Senca, Piešťan i Trenčína). Chorvátske osídlenie tohto územia v 16. storočí zabránilo Osmanskej ríši v dobití Bratislavy a Viedne a posilnilo jeho slovanský a katolícky charakter. Z radov prisťahovanej chorvátskej šľachty pochádzajú významné bratislavské osobnosti, napríklad rod Grasalkovičovcov, ktorých palác v centre Bratislavy sa stal hlavným sídlom slovenského prezidenta. Chorvátske obyvateľstvo sa zaslúžilo aj o podporu vzdelania a bolo jedným zo zakladateľov Trnavskej univerzity v roku 1635, ktorá bola jedinou uhorskou univerzitou na území dnešného Slovenska, až do roku 1777, kedy bola presťahovaná do Budína a neskôr do Pešti (Jankovič, 2012).

2.4.2 Tradičná kultúra Chorvátov na Slovensku

Jankovič (2012) uvádza, že pre jazykovú podobnosť so Slovákmi sa chorvátske obyvateľstvo vo veľkej miere asimilovalo. Najlepšie si etnické a kultúrne chorvátske povedomie zachovalo obyvateľstvo v okolí Bratislavy (Jarovce, Čunovo, Devínska Nová Ves a Chorvátsky Grob). Vplyv chorvátskej kultúry sa odzrkadľuje v piesňovej a obyčajovej tradícii a tradičnom odeve Jaroviec, ktorý má výrazné chorvátske prvky. Po chorvátsky sa komunikuje v úzkom okruhu ľudí, hlavne v rodinách a v susedskom

styku. Chorvátčina sa vyskytuje viac menej výlučne v ústnej forme, iba v Čunove a Jarovciach sa nachádzajú početné chorvátske nápisy na náhrobných kameňoch, na stenách kostola a v súkromnej korešpondencii. Spisovný chorvátsky jazyk je od dialektu slovenských Chorvátov značne odlišný. Aj napriek tomu sa v mnohých rodinách a miestnych knižniciach vyskytuje chorvátska literatúra a vzdelávanie je v jednotlivých obciach a organizáciách zabezpečené učiteľmi z Chorvátska. Po chorvátsky sa slúžia aj omše. Kultúrny život Chorvátov zastrešuje Chorvátsky kultúrny zväz, ktorého súčasťou je päť miestnych chorvátskych kultúrnych spolkov a šesť folklórnych skupín. V Devínskej Novej Vsi sa nachádza Múzeum kultúry Chorvátov na Slovensku a každoročne sa tam koná Festival chorvátskej kultúry.

2.4.3 Kulinárna kultúra Chorvátov na Slovensku

Strava chorvátskeho obyvateľstva sa značne prispôsobila kuchyni majoritného slovenského etnika. Vyplývalo to z rovnakých hospodárskych a prírodných podmienok. Vplyv na chorvátsku kulinárnu kultúru na Slovensku mala aj etnická skladba a styk s okolitým miestnym obyvateľstvom (v okolí chorvátskych sídiel žilo slovenské, nemecké a maďarské obyvateľstvo), blízkosť Bratislavy ako veľkého mestského centra a vysoká agrárna produkcia. Úrodná pôda zabezpečovala bohatú produkciu zeleniny a ovocia, ktoré boli pre chorvátske obyvateľstvo zdrojom príjmov, za ktoré získavali iné druhy potravín, poľnohospodárskych plodín a predmety dennej potreby. Roľníci z chorvátskych obcí chodili svoju úrodu zeleniny a ovocia predávať na územie dnešného Rakúska, Maďarska a úrodného prevažne Maďarmi obývaného Žitného ostrova. Predaj na trhoch v Bratislave sa zintenzívil po roku 1918. Chorvátske obyvateľstvo zásobovalo bratislavských mešťanov kvalitnou zeleninou, strukovinami, zemiakmi, ovocím, ale aj vajčkami, mliečnymi výrobkami a hydinou (Domaracká, 2007).

V strave podľa Domarackej (2007) prevládali pokrmy rastlinného pôvodu. Hlavnými zložkami poľnohospodárskej produkcie boli spolu so zeleninou a strukovinami - obilniny, ako napríklad raž, pšenica či kukurica. Prioritu mali múčne jedlá (chlieb), kysnuté a nekysnuté pečivo, koláče, záviný a varené jedlá, ako kaše, cestoviny a závary. Zemiaky boli nosnou potravinovou zložkou. Zo zeleniny bola najpoužívanejšia kapusta, ktorá sa konzervovala kvasením. Zo všetkých druhov strukovín a zeleniny sa varili omáčky a polievky. Ovocie sa jedlo čerstvé, tepelne

upravené v múčnych jedlách a konzervovalo sa sušením a v neskoršom období aj zaváraním.

Dôležitou zložkou stravy živočíšneho pôvodu bolo kravské a kozie mlieko. Používalo sa predovšetkým na výrobu mliečnych výrobkov, varenie a ako nápoj (sladký aj kyslý). Mäso sa podávalo najmä počas nedeľ, sviatkov a pri významných rodinných či pracovných príležitostiach. Hovädzina bola zväčša kupovaná, keďže hovädzí dobytok sa choval hlavne pre mlieko. Bravčové mäso spracované pri zabíjačkách slúžilo ako zásoba na dlhší čas v roku, konzervovalo sa údením v komíne a upečené sa podobne ako hydina zalievalo do masti. Hydina sa chovala predovšetkým na odpredaj na trhu. V dedinách ju s vajčkami vykupovali tzv. *handléri* alebo *handlíri*. Deficit mäsa sa vyrovnával lovom poľnej a lesnej zvery a rybolovom v stojatých a tečúcich vodách v okolí obcí. Špecialitou chorvátskych kolonistov sa stali pečené husi, ktoré boli tradičným pokrmom podávaných v období hodov (Domaracká, 2007).

II. PRAKTICKÁ ČÁST

3 METODIKA PRÁCE

Vplyv jednotlivých minoritných etnických kuchyní na ponuku gastronomických zariadení bol prevedený kvantitatívnou analýzou dát z najväčšej internetovej databázy reštauračných zariadení na území Slovenskej republiky nachádzajúcej sa na internetovej adrese „restauracie.sme.sk“.

Tá obsahuje vyše štyri tisíc gastronomických zariadení, ktoré okrem základných informácií o ich podnikoch, zverejňujú kompletnú ponuku jedálneho lístka a ponuku denného obedového menu.

Z jednotlivých etnických minoritných kuchyní boli vybrané špeciality, ktoré sú pre danú národnosť a ich kulinárnu kultúru typické a bol zostavený graf početnosti jednotlivých špecialít v jedálnych lístkov (menu à la carte) a ponukách denného obedového menu gastronomických zariadení v období od 14. do 21. marca 2016.

Následne bola z uvedeného grafického znázornenia početnosti špecialít, nachádzajúcich sa v ponuke gastronomických zariadení vyvedená miera vplyvu a etablovanosti určených pokrmov v slovenskej modernej a súčasnej gastronómii.

V prípade existencie reštauračných zariadení špecializujúcich sa na jednotlivé etnické minoritné kuchyne, bola vytvorená mapa umiestnenia daných zariadení a analyzované ich rozmiestnenie v rámci regiónov Slovenskej republiky na základe osídlenia etnika, na ktorého kuchyňu sa tieto zariadenia špecializujú.

4 ANALÝZA VPLYVU ETNICKÝCH KUCHYNÍ NA PONUKU A PREVÁDZKU GASTRONOMICKÝCH ZARIADENÍ NA SLOVENSKU

4.1 Základné pojmy v pohostinstve

Sú charakterizované v teoretickej časti bakalárskej práce.

4.2 Vplyv maďarskej kulinárnej kultúry

Tradičná maďarská kuchyňa je bohatá na mlieko, smotanu, mäso a tuky. Maďari na Slovensku uprednostňovali hlavne bravčové mäso, avšak mali k dispozícii aj teľacie, ovčie, hydinové, zajačie a sporadicky i hovädzie mäso.

Základom maďarských jedál býva na masti opražená cibuľa s červenou paprikou, s ktorými sa spolu varí alebo dusí mäso. Takýmto spôsobom sa pripravuje redší „guláš“, hustejší „perkelt“ a smotanou zahustený „paprikáš“. Tieto tri jedlá sa presadili v slovenskej gastronómii a obohatili najmä kulinárne spôsoby prípravy mäsitých pokrmov. Za povšimnutie stojí fakt, že v slovenskej ľudovej kuchyni patrili v minulosti tieto jedlá skoršie k príležitostným pokrmom, no od druhej polovice 20. storočia, kedy nastáva vyššia spotreba a dostupnosť mäsa, sa stali obľúbenejšími a častejšími nielen v domácnostiach, ale aj na jedálnych lístkoch gastronomických zariadení.

Podľa ankety internetového portálu „Dobrá chuť“ ktorej sa zúčastnilo takmer sedem tisíc respondentov z celého územia Slovenskej republiky patrí perkelt a guláš medzi najobľúbenejšie jedlá Slovákov. Za svoje obľúbené jedlo označilo guláš 3,4 % opýtaných a perkelt 3,2 % respondentov (Anonym 3, 2014).

4.2.1 Reštaurácie špecializujúce sa na maďarskú kuchyňu

Na území Slovenska sa podľa portálu „restauracie.sme.sk“ zo 4500 dostupných gastronomických zariadení 106 špecializuje na maďarskú kulinárnu kultúru. To predstavuje 2,4 % gastronomických zariadení v databáze. Ich rozmiestnenie až na výnimky kopíruje osídlenie maďarskou národnostnou menšinou. Najviac gastronomických zariadení tohto druhu sa nachádza na juhozápadnom Slovensku, presne v Podunajskom regióne, v ktorom dodnes prevažuje maďarské obyvateľstvo. Ďalej sú to mestské centrá obývané významným počtom Maďarov – a to Bratislava (3,8 % obyvateľov maďarskej národnosti), Senec (22,1 %), Galanta (36,8 %), Nitra

(1,7 %), Šamorín (66,6 %), Nové Zámky (27,5 %), Komárno (60,1 %), Dunajská Streda (79,8 %), Levice (12,2 %), Lučenec (13,1 %), Rimavská Sobota (35,3 %), Košice (3,8 %) a Trebišov (1,8 %).



Obrázok. 4. Rozmiestnenie reštauračných zariadení špecializujúcich sa na maďarskú kuchyňu na území Slovenskej republiky. Zdroj: www.restauracie.sme.sk/mapa

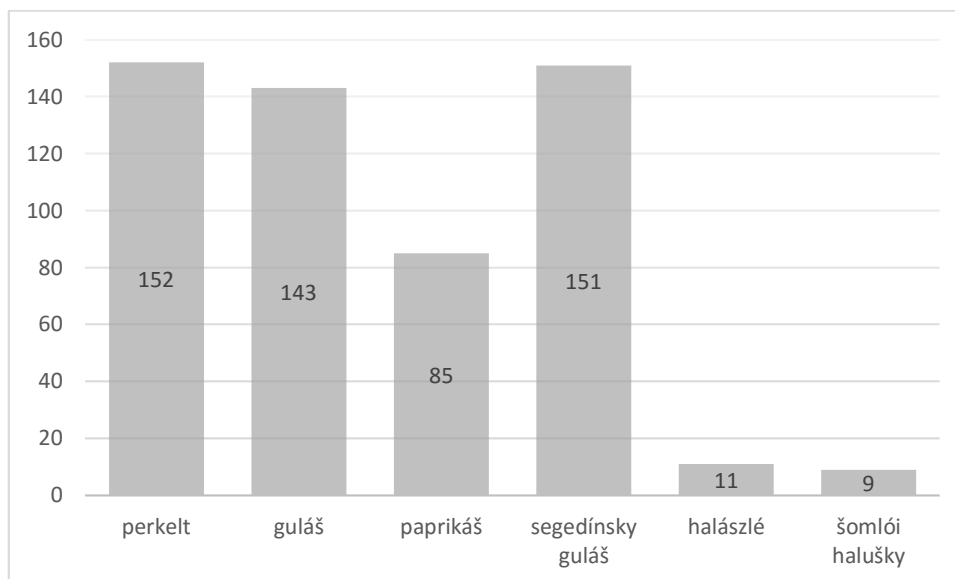
4.2.2 Analýza maďarských špecialít v ponuke gastronomických zariadení

V období 14. marec až 21. marec 2016 bola prevedená analýza ponuky všetkých dostupných zariadení spoločného stravovania na území Slovenskej republiky, ktoré zverejňujú na internete ponuku denného menu a jedálneho lístka (vo formáte textového dokumentu alebo PDF). Medzi špeciality maďarskej kuchyne boli vybrané nasledovné pokrmy: **perkelt**, **guláš**, **paprikáš**, **segedínsky guláš**, **halászlé** a **šomlói halušky**.

- **Perkelt:** po maďarsky *pörkölt* je mäsitý pokrm (z rôznych druhov mäsa) podobný gulášu, obsahuje však menej vody a podáva sa s prílohou (halušky, tarhoňa, ryža, zemiaková kaša). Jeho príprava spočíva v dusení cibule, červenej mletej papriky a mäsa, ktoré sa podlieva vodou a pridáva sa kmín, cesnak, soľ a čierne korenie. Po krátkom varení sa do pokrmu ešte pridávajú olúpané rajčiny.
- **Segedínsky guláš:** po maďarsky „*Szegedi gulyás*“ nazývaný podľa juhomaďarského mesta Segedín. V Maďarsku je však známejší pod názvom „sikulský guláš“ „*székely gulyás*“. Sikuli sú etnografická skupina maďarského národa o počte 535-723 tisíc obyvateľov v dnešnom Rumunsku, žijúca na území historického Sedmohradka, ktoré bolo do konca prvej svetovej vojny súčasťou Uhorského kráľovstva (Mruškovič, 2010). Pripravuje sa z bravčového mäsa, avšak existuje aj populárna verzia zo sójového mäsa určená pre

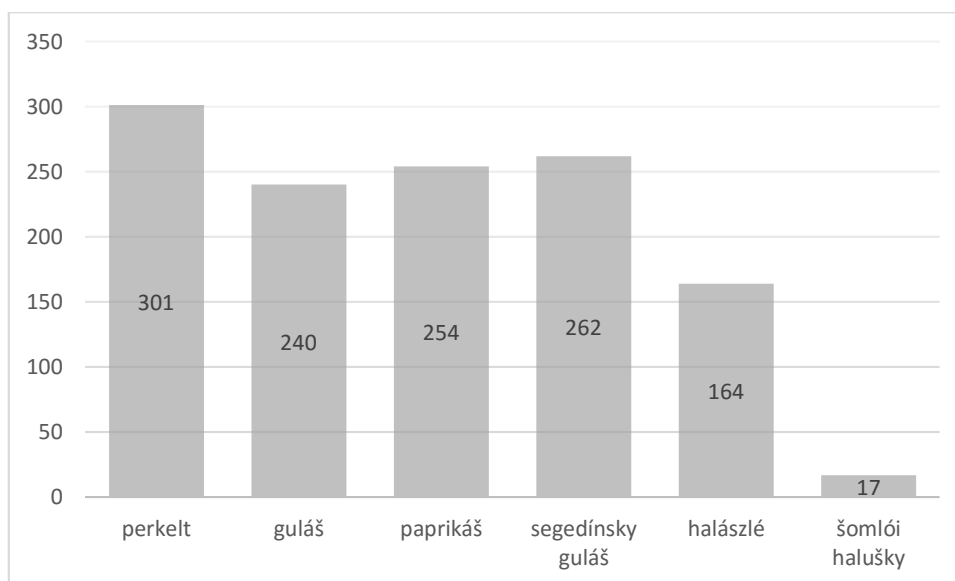
vegetariánov. Základnou surovinou je kyslá kapusta, ktorá sa spolu s mäsom dusí na oleji, s červenou mletou sladkou paprikou, soľou, čiernym korením, bobkovým listom a kyslou smotanou. Jedlo je podávané s knedľou alebo chlebom. Modernejšia alternatíva sú indické placky (chapati).

- **Paprikáš:** príprava pokrmu je totožná s prípravou perkeltu, avšak rozdiel je, v pridaní smotany a absencií rajčín. Pokrm sa podáva s haluškami alebo cestovinami.
- **Halászlé:** maďarská rybacia polievka. Varí sa zo zmesi rýb (najčastejšie sumec a kapor) spolu so zeleninou (cibuľa, zemiaky, rajčiny, paprika) a korením (pikantná paprika). Do precedeného vývaru s vykosteným rybím mäsom sa nakoniec zavaria cestoviny. Je podávaná s bielym chlebom. Na území Slovenska patrí medzi typické vianočné polievky (predovšetkým v podunajskom regióne).
- **Guláš:** pokrm tvorený z nakrájaného hovädzieho mäsa v omáčke z cibule, okorenené sladkou a pikantnou paprikou. Slovo je odvodené z maďarského „*gulya*“ čo v preklade znamená, stádo hovädzieho dobytku. V pôvodnej maďarskej verzii ide o hovädziu polievku. Častou prísadou k nej je mrkva a cestoviny zvané „*csipetke*“. V originálnej verzii nie je nikdy zahusťovaný múkou. Napriek tomu, že guláš má veľmi blízko k polievke je považovaný za hlavné jedlo. V maďarčine totižto nie je rozdiel medzi výrazom guláš (*gulyás*) a gulášová polievka (*gulyásleves*). Guláš je vždy podávaný s bielym chlebom. Pôvodne a etymologicky je pokrm z hovädzieho mäsa. V zahraničí sa však rozšírili aj iné varianty. Napríklad na území Slovenska a Česka je okrem hovädzieho populárny aj bravčový a zverinový guláš. Ich základom je cibuľa restovaná na oleji alebo masti, s červenou mletou paprikou, ku ktorej sa pridáva mäso, rajčinový pretlak, vývar alebo voda. Následne sa pridáva široké spektrum korenín. Na zahustenie sa používajú najemno nastrúhané zemiaky, chlieb a zemiakový alebo kukuričný škrob. Ako príloha je podávaná knedľa alebo pečivo.
- **Šomló halušky:** po maďarsky „*somló galuska*“ je známy maďarský dezert, ktorého základom je natrhané piškótové cesto poliate rumom, čokoládovou polevou, vanilkovým krémom a šľahačkou.



Graf 1. Analýza ponuky maďarských špecialít v dennom menu gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze www.restauracie.sme.sk*

Z analýzy vyplýva, že najčastejší pokrm maďarskej kuchyne, ktorý sa nachádzal v ponuke denného menu gastronomických zariadení v období od 14.3 – 20.3.2016 bol **perkelt** (152 krát), **segedínsky guláš** (151 krát), **maďarský guláš** (143 krát), **paprikáš** (85 krát), **halászlé** (11 krát) a **somlóí halušky** (9 krát). To potvrdzuje že práve perkelt a na rôzne spôsoby pripravený guláš sa v slovenskej gastronómii presadili natoľko, že patria medzi frekventované pokrmy vyskytujúce sa v ponukách denného menu gastronomických zariadení na území Slovenskej republiky.



Graf 2. Analýza ponuky maďarských špecialít na stálom jedálnom lístku gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze www.restauracie.sme.sk*

Z analýzy vyplýva, že najčastejší pokrm maďarskej kuchyne, ktorý sa nachádzal v stálej ponuke jedálnych lístkov (dostupných na internete) gastronomických zariadení bol perkelt, segedínsky guláš, maďarský guláš, paprikáš, halászlé a šomló halušky. A ich početnosť je uvedená v grafe 2.

4.3 Vplyv valaskej kulinárnej kultúry

Na území Slovenska, predovšetkým na východnom Slovensku sa Valasi ako noví osadníci rusínsko-rumunského pôvodu začali objavovať od druhej polovice 14. storočia. Kým staršie osídľovanie (napr. nemecká kolonizácia) boli sústredené do nižšie položených oblastí (kotliny a nížiny), valaská kolonizácia prenikala do horských oblastí. Bolo to vďaka chovu odolnejších druhov oviec, ktorým nerobilo problém spašať tvrdšiu horskú trávu. Začalo sa tak s zhospodárnením dovedy takmer nevyužívaných horských lúk a pasienkov (hole). Kým starší chov oviec sa orientoval hlavne na získavanie mäsa a vlny, valašský spôsob bol zameraný na produkciu mlieka a syra.

Medzi tradičné výrobky z ovčieho syra patrí bryndza, parenice a oštiepky. Tieto syry, ktoré majú pôvod v pastierskych regiónoch juhovýchodnej Európy, sa na Slovensku udomácnili do takej veľkej miery, že sú považované za súčasť slovenských národných tradícií. Názorným príkladom toho sú bryndzové halušky, ktoré sú najčastejšie uvádzané ako národné jedlo Slovákov. Samotný názov „bryndza“ ako aj ďalšie názvy súvisiace so salašným chovom oviec – *žinčica*, *kl'ag*, *urda*, *geleta*, *bača*, *salaš*, *strunga* sú cudzieho pôvodu a patria do pôvodnej lexiky valaského etnika (Stoličná-Mikolajová, 2004).

Vplyv valaskej kolonizácie na etnogenézu Slovákov bol niektorými maďarskými a českými historikmi umelo preceňovaný, keďže valaské obyvateľstvo považovali takmer za základný stavebný kameň slovenskej etnogenézy. Novšie výskumy ukázali, že podiel valaskej zložky na etnogenéze slovenského národa bol takmer zanedbateľný a len od novoveku sa ľudová valaská kultúra omylom začala prezentovať ako typicky slovenská.

4.3.1 Bryndzové halušky – pôvod národného jedla Slovákov

Podľa ankety internetového portálu „Dobrá chuť“ uskutočnenej na jar roku 2014, ktorej sa zúčastnilo takmer sedem tisíc respondentov a ktorá sa zaoberala stravovaním,

prípravou jedál a stolovaním Slovákov, patria bryndzové halušky medzi ich najobľúbenejšie jedlo. Uviedlo to až 18,7 % opýtaných (Anonym 3, 2014).

Bryndzové halušky sú pokrm zložený z halušiek, ktorých cesto je pripravené zo surových nastrúhaných zemiakov s pridaním múky a ktoré sa po uvarení dochutia bryndzou a upraženou údenou slaninou. Ich príprava bola v domácnostiach frekventovaná najmä v 19. storočí. No ešte štatistické výskumy výživy v 50. rokoch 20. storočia zaznamenali, že najmä v horských vidieckych oblastiach severného a východného Slovenska sa halušky varili dva až tri krát za týždeň. Za najčastejší doplnok ku haluškám štatistika uvádza tvaroh a kyslú kapustu. Vo väčšine prípadov boli podávané ako ranné jedlo, ktoré malo ľudí pred ťažkou prácou výdatne nasýtiť. Najväčšiu obľubu si získali v karpatskej oblasti Slovenska, no ich príprava je známa aj z karpatských oblastí Ukrajiny, Moravy a Poľska.

V etnografických prácach prevažne z 19. storočia sa pod pojmom „slovenské“ a „národné“ spomína široká škála jedál a nápojov. Z pokrmov ide najmä o rôzne druhy kaší, bryndzovú polievku (demikát), bryndzové halušky, ovčie syry a z nápojov o borovičku, medovinu a hriate. Predovšetkým bryndza a oštiepky sa považovali za typický kulinárny produkt a obchodný artikel zo slovenských horských oblastí. Zaujímavosťou je, že sa dlho názov bryndze, po nemecky „*Brinsenkäse*“ alebo „*Brinzenkäse*“ odvodzoval od stredoslovenského banského mesta Brezno (po nemecky *Briesen*). Až neskoršia vedecká literatúra ju opisuje ako produkt importovaný na územie Slovenska balkánskymi (rumunskými) pastiermi.

Prvá zmienka o bryndzi, ako o mliečnom produkte z ovčieho vykvaseného syra pochádza z roku 1470. Zmienky o tzv. „valaských syroch“ na slovensko-moravských hraniciach sa nachádzajú aj v materiáloch z 80. rokov 16. storočia. Kým sa však bryndza stala typickou slovenskou špecialitou, prešiel proces jej výroby pomerne zložitým vývinom. Pôvodne sa bryndza vyrábala tak, že sa dobre premiesený a osolený ovčí syr natlačil dovnútra očistenej a vysušenej ovčej kože, do ktorej sa zašil a zavesil sa do dymu, aby sa konzervoval údením. Za najlepšiu dobová literatúra považovala bryndzu pochádzajúcu z územia Liptova. Jej kvalita bola vysvetľovaná vynikajúcimi pasienkami i tým, že pri výrobe sa v mlieku nechávala smotana a preto nebola suchá a mala dostatok tuku. Niekedy sa do bryndze primiešavalo víno a materina dúška spolu s inými aromatickými bylinami, ako napríklad muškátový orech, šafran či rasca. Prvá

výrobňa bryndze bola založená v stredoslovenskej Detve v roku 1787. Ďalšie bryndziarne vznikali najmä na strednom Slovensku, keďže v tejto oblasti bol chov oviec najrozšírenejší. Jej export smeroval hlavne do Viedne, kde predajcov bryndze nazývali „*Käsestecher – rezači syra*“, pretože sa predávala rezaním nožom rovno z vozov.

Kvalita bryndze sa zásadne zmenila v posledných desaťročiach 19. storočia. Pridávaním špeciálneho soľného roztoku sa tvrdá konzistencia bryndze zmenila na mäkkú a vhodnú na roztieranie. Výroba mäkkej bryndze zmenila bryndziarne z rodinných manufaktúr na prosperujúce živnostenské podniky. Po prvej svetovej vojne sa na území Slovenska nachádzalo vyše 25 bryndziarní. Ďalšie zvýšenie kvality výroby a spotreby bryndze bolo spôsobené vznikom Syndikátu bryndziarskej výroby v roku 1935. Bryndzu smeli vyrábať iba členovia syndikátu, ktorým bol pridelený rajón z ktorého mohli vykupovať ovčí syr. Pred druhou svetovou vojnou sa na území Slovenska vyrobilo 600 ton bryndze, z toho vyše 400 ton sa predalo v Rakúsku, ktoré bolo tradičným odberateľom tejto slovenskej špeciality. Druhá svetová vojna spôsobila pokles chovu oviec a počtu výrobní bryndze. Po komunistickom prevrate v roku 1948 boli všetky bryndziarne zoštátnené a začlenené do mliekarenských štátnych podnikov. V 70. rokoch 20. storočia sa na území Slovenska nachádzalo iba 8 bryndziarní, ktoré väčšinou nedodržiavali technologický postup pri dozrievaní syra a výrobe bryndze a jej kvalita klesala. Reštitúcie po roku 1989 niektoré bryndziarne opäť navrátili do rúk pôvodných majiteľov, no aj napriek tomu sa väčšina výroby bryndze naďalej realizuje v rámci štátnych mliekarenských podnikov.

Halušky sú pokrm cestovinového charakteru. Pripravuje sa zmiešaním vody s múkou, z ktorého sa vypracuje redšie cesto, ktoré sa nožom, varechou, lyžicou či pomocou síta s väčšími otvormi hádže po kúskoch do vriacej vody. Podobný pokrm je známy aj v okolitých krajinách, napríklad v Česku pod názvom *noky*, v Rakúsku (*Nocken*), Maďarsku (*galuska*), Ukrajine (*galušky*), Taliansku (*gnochi*) a v Nemecku (*Wasserpätzchen*). Počas rokov núdze a hladu bolo bežné, že sa nedostatok múky kompenzoval rôznymi pomletými hľuzami a koreňmi. Miesto týchto náhradkových potravín zaujali na prelome 18. a 19. storočia zemiaky, ktoré boli dovezené z Ameriky. Táto zmena bola najviac viditeľná v horských oblastiach, kde bol nedostatok múky najčastejší. To vysvetľuje fakt, že pod pojmom „halušky“ sa na Slovensku rozumejú viaceré jedlá. V južných, úrodnejších oblastiach je to múčna cestovina, často zlepená

vajíčkom, zatiaľ čo v horských oblastiach sa jedná o jedlo, ktorého základ tvoria nastrúhané surové alebo varené zemiaky doplnené múkou. Zemiakové halušky sa vďaka jednoduchosti prípravy a sýtosti začali podávať ako samostatné jedlo a dochucovať tvarohom, dusenou kyslou kapustou, bryndzou a mastili sa upraženou slaninou alebo na masle opraženou cibuľou. Rozšírené sú rôzne regionálne pomenovania ako napríklad *strapačky, šklbance, šmykance, spúšťance, burkovce, hičkoše, glgače, čuse, loncky, glozdičky, trepance, náhrabky* či *frkacúre*.

Prvá po slovensky vydaná kuchárska kniha napísaná v roku 1871 budapeštianskym kuchárom a mecenášom slovenskej kultúry Jánom Babilonom, bryndzové halušky vo svojich 1500 receptoch nespomína. Z toho môžeme vyvodit' záver, že ešte v tom období neboli bryndzové halušky etablované ako súčasť národnej gastronómie. Za „národné slovenské jedlo“ ich ako prvá vo svojich etnografických prácach označila česká spisovateľka Božena Němcová. Toto hodnotenie prebral vo svojich prácach aj jej český krajan Rudolf Pokorný. Za „najobľúbenejšie národné jedlo“ ich v roku 1914 spomína slovenská spisovateľka Terézia Vansová. Tu však treba u týchto troch autorov podotknúť rozdiel v chápaní pojmu „národné“. Obaja českí autori zreteľne pociťovali nutnosť pomenovať jedlá, o ktorých boli presvedčení, že sú pre Slovákov charakteristické a originálne, zatiaľ čo u Terézie Vansovej a u iných slovenských autorov z prelomu 19. a 20. storočia pojem „národné“ označovalo časté a obľúbené jedlo ľudových vrstiev na Slovensku.

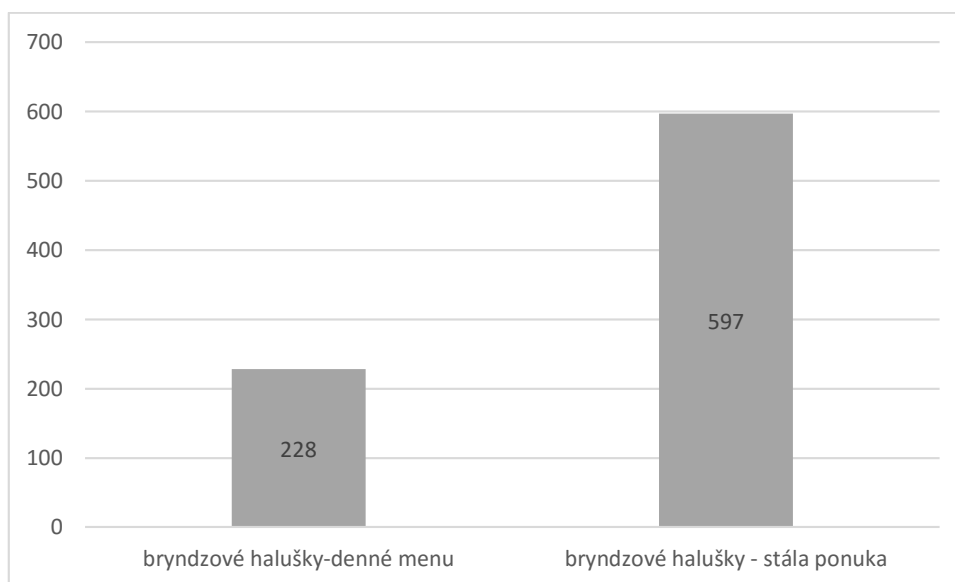
Zvýšený záujem o slovenské etnoidentifikačné vymedzenie sa dá čakať až vznikom Československej republiky, keď mali Slováci možnosť budovať svoju národnú kultúru v podmienkach síce národnostne zmiešaného no demokratického štátu. Práve v tomto období medzivojnového Československého štátu sa v reštauráciách na jedálnych lístkoch začínajú objavovať typické slovenské špeciality. V roku 1943 vyšla kuchárska kniha v ktorej autorka pripomína fakt, že sa jedlá varené v horských regiónoch (tzv. Horniaky) zo zemiakov, bryndze, kapusty mylne nazývajú národnými jedlami. Za vhodné považovala skôr pomenovanie „horniacke ľudové jedlá“ keďže slovenské obyvateľstvo južných nížinatých častí Slovenska tieto jedlá takmer nepoznali. Upozornila tak na fakt, že sa regionálne kulinárne špeciality zamieňajú za slovenskú národnú kuchyňu.

Rozvoj cestovného ruchu na Slovensku od 50. rokov 20. storočia prispel k vyššej popularite slovenských kulinárnych špecialít. V hoteloch začali vznikať tzv. „slovenské“ či „zbojnícke“ izby. Tieto snahy sa diali opäť v súlade s predstavou, že typicky slovenské, je to čo je spojené s kultúrou horských regiónov, chovom oviec a zbojníctvom spojeným s osobou slávneho slovenského ľudového hrdinu Juraja Jánošíka. Od 60. rokov 20. storočia začala výstavba rôznych pohostinských zariadení nazývaných podľa pôvodných pastierskych stavieb – salaše a koliby. Paradoxom bolo, že výstavba týchto salašov a kolíb sa často diala bez akejkoľvek koncepcie, častokrát aj v oblastiach kde sa nikdy ovčiarstvo nerealizovalo. Ani ponuka v týchto stravovacích zariadeniach po väčšinou nespĺňala úroveň požadovanú a kladenú na takéto špecializované gastronomické zariadenia inde v Európe. Hlavnými položkami v ponuke boli polievky, premastené bryndzové halušky, strapačky s kyslou kapustou, základný výber zo zabíjačkových jedál alebo cigánska pečienka (bravčové mäso prudko opečené na tuku). Podľa Stoličnej (2004) *„len v málo prípadoch mohol návštevník pohostinských zariadení ochutnať skutočné originálne krajové alebo miestne špeciality slovenskej kuchyne. Aj kuchárske knihy zo 60. a 70. rokov priznávajú, že tradičné jedlá sa museli pre potreby pohostinských zariadení primerane upraviť, najmä čo sa týka technologických postupov a dávkovania, aby vyhovovali gastronomickým normám.“* Aj napriek upozorneniam, že ide o krajové špeciality, sa typické slovenské jedlá vyberali iba výlučne z horských regiónov. Práve v horských oblastiach sa na Slovensku vyprofilovala kultúra so silným vplyvom pastierskej, pôvodne valaskej kultúry, ktorá dlho uchovávala mnohé archaické prejavy ľudovej kultúry (na rozdiel od rýchlejšie sa modernizujúcej a nivelizovanej kultúry nížin a kotlín) a bola tak vhodná na zdokumentovanie osobitosti a starobylosti kultúry Slovákov.

Proces, v ktorom sa pokrm, pôvodne vlastný len určitej sociálnej skupine, začal postupne prezentovať ako národné jedlo, je v európskych krajinách pomerne bežný. Napríklad náročná a rafinovaná francúzska kuchyňa, tzv. „*haute cuisine*“ sa vyvinula z kuchyne vysokej šľachty absolutistického Francúzska 19. storočia. Aj maďarský guláš, ako pôvodné jedlo pastierov dobytka z pusty sa začiatkom 19. storočia stal etnoidentifikačným znakom Maďarov, keď aj prostredníctvom gastronómie chcela maďarská politická opozícia zviditeľniť svoju kultúrnu odlišnosť a osobitosť voči viedenskému dvoru a Rakúsku. Príkladom tohto procesu, kedy sa jedlo širokých ľudových vrstiev stane jedlom národným, je aj najznámejšie české a moravské jedlo -

knedľa s dusenou kapustou a pečeným bravčovým mäsom, ktoré vynašli pražskí reštauratéri v dobe keď sa v Európe vytvárali špeciálne národné jedlá. „Ako vidno, procesy formovania národnej kuchyne mali často skôr emocionálny náboj ako racionálne zdôvodnenia. Všeobecne by sa dalo povedať, že tzv. národné kuchyne sú skôr metaforou podmienenou historickým a sociokultúrnym vývinom jednotlivých krajín ako presne identifikovateľnou realitou a úzko korelovali s formovaním národného povedomia“ (Stoličná-Mikolajová, 2004).

V tomto zmysle odpovede Slovákov v ankete o stravovaní, príprave jedál a stolovaní, že bryndzové halušky sú ich najobľúbenejším jedlom, nie sú prekvapivé, ale skôr očakávané.



Graf 3: Analýza ponuky bryndzových halušiek na stálom jedálnom lístku a v ponuke denného a obedového menu gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze www.restauracie.sme.sk*

Analýzou ponuky gastronomických zariadení, ktoré zverejňujú svoje jedálne lístky a denné obedové menu na internete, bolo zistené, že až 616 stravovacích zariadení (čo predstavuje 13,7 % všetkých zariadení v databáze) má bryndzové halušky zahrnuté nastálo v ponuke svojich jedálnych lístkov, zatiaľ čo v období od 14. marca do 21. marca 2016 ich ako súčasť denného obedového menu ponúkalo 228 gastronomických zariadení, čo predstavuje 5,1 % zo všetkých dostupných zariadení.

4.4 Vplyv rusínskej kulinárnej kultúry

Rusínska kulinárna kultúra silno ovplyvnila ponuku v gastronomických zariadeniach najmä v oblastiach, kde sa rusínske obyvateľstvo usídlilo. Kvôli komplikovanému etnoidentifikačnému vývoju a slabému etnickému povedomiu, spôsobeného najmä popieraním existencie rusínskeho národa v období socializmu a násilnej ukrajinizácie rusínskeho obyvateľstva, sa na území Slovenska nenachádza žiadne gastronomické zariadenie, ktoré by sa čisto venovalo a špecializovalo na rusínsku tradičnú kuchyňu. V ponukách gastronomických zariadení sa rusínske jedlá prezentujú ako regionálne špeciality oblastí, ktoré tradične rusínske obyvateľstvo obýva. Jedná sa najmä o oblasť Zemplína, Šariša a Spiša, teda územie dnešného Prešovského a Košického kraja.

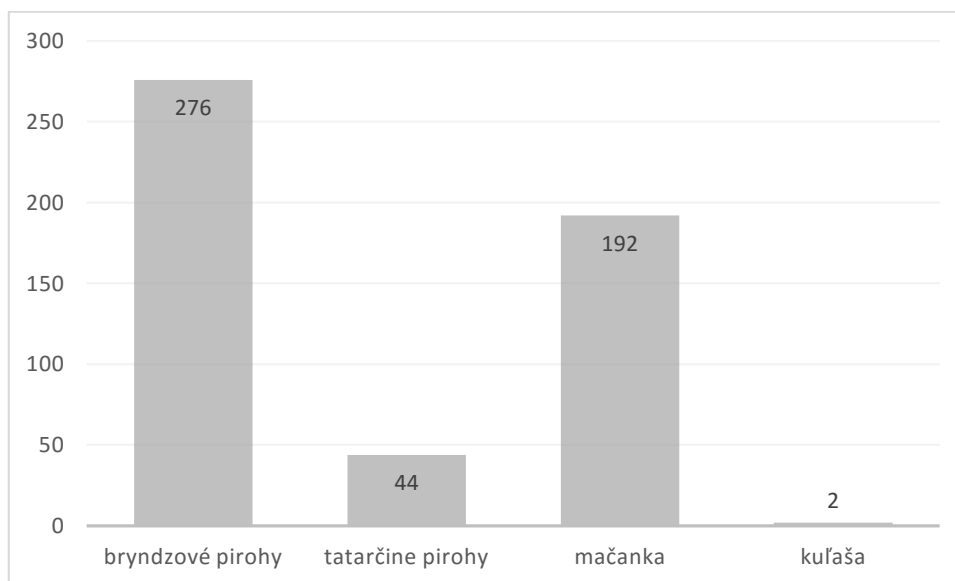
Za typický rusínsky pokrm sa považujú **pirohy**, po rusínsky *pjirohy* alebo *perohy*, ktoré majú rôzne spôsoby prípravy. Za najchutnejšie sú považované tzv. **tatarčane pirohy**. Pripravujú sa z pohánkovej, pšeničnej múky, vajec, soli a vody. Cesto sa rozvaľká na hrúbku dvoch až troch milimetrov, nakrájajú sa do tvaru štvorcíkov, naplnia sa kľaganým kravským syrom, tvarohom, dusenou kapustou, zemiakovo-bryndzovou, kapustovo-zemiakovou, zemiakovo-hubovou plnkou alebo rozvareným sušeným ovocím a varia sa v osolenej vode, kým nevyplávajú na povrch. Po scedení sa polejú cibuľou osmaženou na slanine, prepraženým maslom s cibuľkou, roztopeným maslom či sladkým mliekom.

Ďalšou medzi Rusínmi rozšírenou špecialitou je **mačanka**. Ide o polievku, ktorá má zápražkový základ, pripravovaný na slanine, zalievaný šťavou z kyslej kapusty, do ktorej sa môže pridať na kocky nakrájané mäso (údené, varené a opražené na slanine), údená klobása a konzumuje sa s chlebom, ktorý sa láme na kúsky a tie sa napichávajú na vidličku a namáčajú do *mačanky*. V období pôstu sa pripravuje bez mäsa a s hribsmi.

K obľúbeným a tradičným rusínskym pokrmom patrili aj **kaše** – po rusínsky nazývané **kuľ'aša**, **čyr**, **čer**, ktoré boli pripravované z ovsenej, jačmennej, kukuričnej a pohánkovej múky. Múka sa stáleho miešania pridáva do osolenej vriacej vody, a keď je kaša dostatočne hustá vyklopí sa do nádoby so studenou vodou, takže sa pri jej ochladení nevytvorí na jej povrchu tvrdá kôrka. Následne sa voda scedí a kaša je pripravená na konzumáciu. V období keď sa nebolo nutné postiť, sa zvykla zvrchu poliať na slanine osmaženou cibuľkou a zapíjala sa mliekom či polievkou.

4.4.1 Analýza rusínskych špecialít v ponuke gastronomických zariadení

Bola prevedená analýza ponuky všetkých dostupných zariadení spoločného stravovania na území Slovenskej republiky, ktoré zverejňujú na internete ponuku jedálneho lístka (vo formáte textového dokumentu alebo PDF). Medzi špeciality rusínskej kuchyne boli vybrané nasledovné pokrmy: **bryndzové pirohy**, **tatarčine pirohy**, **mačanka** a **kuľaša**.



Graf 4. Analýza ponuky rusínskych špecialít na stálom jedálnom lístku gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze www.restauracie.sme.sk*

Z prevedenej analýzy ponuky gastronomických zariadení, ktoré svoje jedálne lístky zverejňujú na internete, môžeme vidieť, že najčastejší pokrm rusínskej tradičnej kuchyne sú bryndzové pirohy, ktoré ponúkalo 276 stravovacích zariadení. Ich popularita a vysoká početnosť v ponuke stravovacích zariadení oproti tatarčiným pirohom (ktoré sa v ponuke reštauračných zariadení nachádzali 44 krát) je spôsobená všeobecnou obľubou bryndze, ktorá je považovaná za typickú národnú špecialitu Slovenska a preto je v ponukách reštaurácií omnoho viac preferovaná. Z počtu 192 gastronomických zariadení ponúkajúcich na svojich jedálnych lístkoch mačanku, môžeme vyvodiť záver, že sa toto jedlo etablovalo najmä na území východného Slovenska a stalo sa častým pokrmom na jedálnych lístkoch tamojších reštaurácií. Často bola na jedálnych lístkoch uvádzaná pod prívlastkom „šarišská“, čo je pomenovanie podľa východoslovenského regiónu Šariš nachádzajúceho sa na území dnešného Prešovského kraja, ktorý je na severe a východe osídlený rusínskym obyvateľstvom. Nízky výskyt kuľaši na jedálnych lístkoch je zapríčinený najmä archaickosťou a jednoduchosťou tohto pokrmu.

4.5 Vplyv rómskej kulinárnej kultúry

Podľa Danekovej (2007) sa výskumu stravy a stravovacích návykov Rómov ako kultúrnemu fenoménu nebola doposiaľ venovaná náležitá pozornosť, pričom z hľadiska výskumu a dokumentácie rómskej kultúry sa jedná o rýchlo meniaci sa kultúrny fenomén. Propagácia rómskej kulinárskej kultúry je dlhodobo veľmi podcenená. Na území Slovenska neexistuje ani jedno gastronomické zariadenie, ktoré by sa špecializovalo na rómsku kuchyňu. Je to spôsobené aj slabo vyhraneným etnickým povedomím, keďže sa veľká časť Rómov ešte stále hlási k slovenskej alebo maďarskej národnosti a absentujúcou rómskou elitou, ktorá by rómsku gastronómiu propagovala a prezentovala. Spôsob stravovania Rómov je determinovaný ich hospodárskym a ekonomickým postavením. Veľká časť z nich žije v sociálne nevyhovujúcich podmienkach a stravuje sa veľmi skromne.

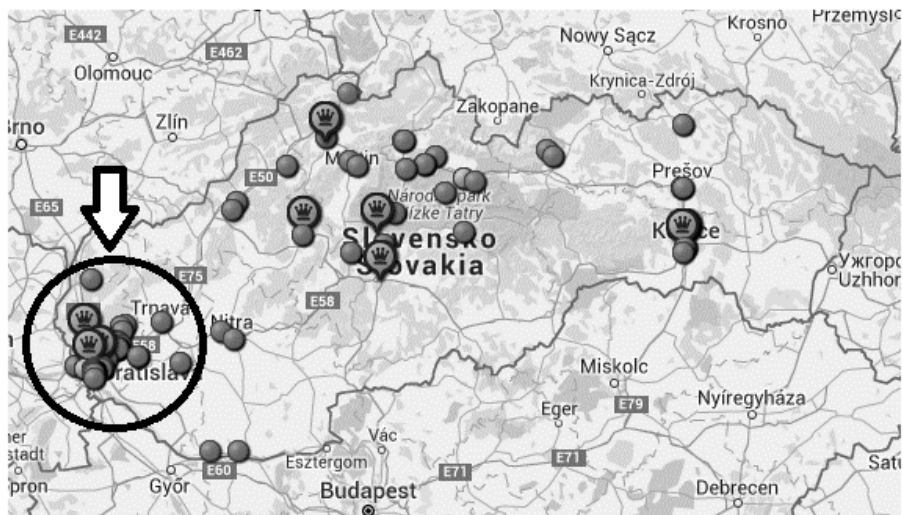
V posledných rokoch sa však situácia mierne zlepšila, keďže sa konali festivaly, ktoré propagovali rómsku gastronomickú kultúru. Jednalo sa o festivaly „Gipsy Food Festival“ organizovaní občianskym združením „Divé maky“ a „Cigánsky Bašavel“ , ktoré sa konali v Bratislave a ich súčasťou bola aj propagácia rómskej kuchyne prostredníctvom vybraných reštauračných podnikov na území mesta, ktoré ponúkali počas konania festivalu tradičné rómske špeciality.

Najznámejšia rómska kulinárska špecialita je *gója*. Podľa Stoličnej-Mikolajovej (2012) sa tradičná *gója* Rómov z okolia Rožňavy pripravuje tak, že sa nastrúhané surové zemiaky zmiešajú s múkou, aby cesto nebolo priveľmi husté, keďže by *gója* mohla byť tvrdá. Do cesta sa zamieša cesnak, pridá sa štipka majoránky, trochu mletého čierneho korenia a soľ. Môže sa primiešať aj lyžička bravčovej masti. Zmes sa potom plní do vyčistených bravčových čriev a na koncoch sa uzatvorí podobne, ako sa plnia a uzatvárajú klobásy. Potom sa po dobu 20 minút *gója* povarí a nechá sa vychladnúť. Potom sa *gója* ako jaternica opečie na panvici s rozpustenou bravčovou masťou alebo dá sa piecť v rúre na vymastenom plechu.

4.6 Vplyv chorvátskej kulinárnej kultúry

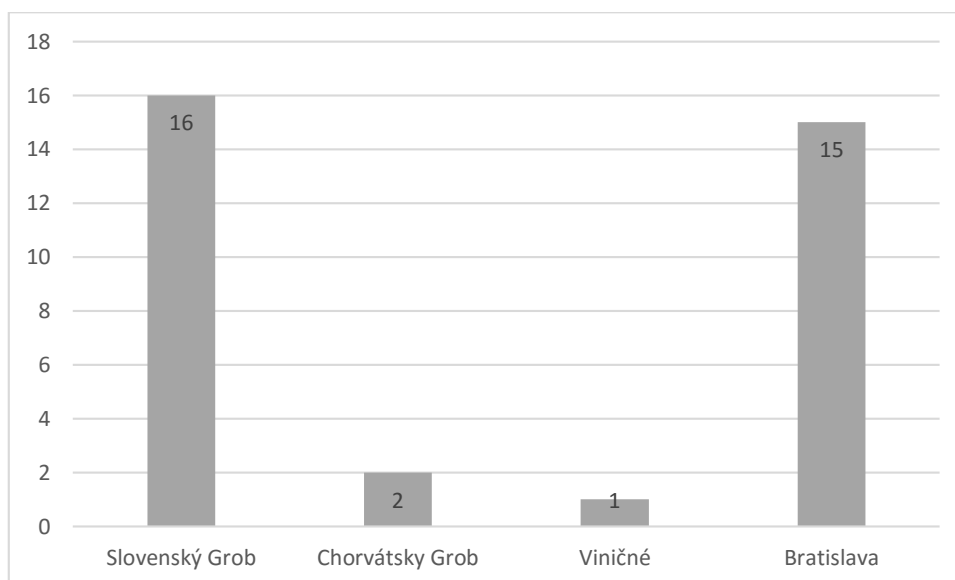
Jednou z posledných väčších kolonizácií iného etnického spoločenstva podľa Stoličnej-Mikolajovej (2004) bol príchod Chorvátov v 16. storočí v rámci organizovanej migrácie obyvateľstva, ktoré bolo ohrozené tureckou expanziou. Usadili sa predovšetkým na juhozápadnom Slovensku a pre jazykovú príbuznosť sa pomerne rýchlo asimilovali so slovenským obyvateľstvom. Aj napriek tomu si dodnes zachovali mnoho etnoidentifikačných znakov. V kulinárnej kultúre si uchovávajú preferovanie širokej škály zeleninových jedál, ktoré od nich prebralo aj okolité slovenské a maďarské obyvateľstvo. A to je napríklad *lečo* alebo „*sarmu*“ – kapustný list plnený mletým mäsom.

Pre región osídlený chorvátskymi kolonistami sú kulinárskou špecialitou *pečené husi*. Pečená hydina bola tradičným jedlom podávaným počas obdobia hodov na väčšine územia západného Slovenska (predovšetkým nížinatých oblastí okolia Trnavy, Bratislavy, Malokarpatskej oblasti a Záhoria). V tunajších klimatických a geografických podmienkach sa vodnej hydine výborne darilo. Príprava a konzumácia vodnej hydiny nadobudla v oblasti taký rozmer, že sa zaužíval pojem „husacie hody“. Tradične sa konali v jesennom období, keď už boli husi dobre vykrmené a spájali sa s vinobraním, keď sa pil burčiak, keďže územie je súčasťou malokarpatskej vinárskej oblasti.



Obrázok 5. Rozmiestnenie gastronomických zariadení špecializujúcich sa na prípravu husaciny na území Slovenskej republiky. Zdroj: www.restauracie.sme.sk/mapa

Z uvedenej mapy je možné si všimnúť, že rozmiestnenie 93 reštaurácií špecializujúcich sa na prípravu husaciny sa sústreďuje do okolia Bratislavy a Trnavy, ktoré boli od 16. storočia poznačené chorvátskou kolonizáciou.



Graf 5. Rozmiestnenie stravovacích zariadení špecializujúcich sa na prípravu husaciny v okolí Slovenského Grobu. Zdroj: www.restauracie.sme.sk/mapa

Jednoznačné prvenstvo v príprave tohto lahodného pokrmu patrí obci **Slovenský Grob**, v ktorej je tradícia husacích hodov najsilnejšia a najviac zachovaná. V samotnej obci, ktorá ma vyše dve tisíc obyvateľov, sa podľa portálu „restauracie.sme.sk“ nachádza až 16 gastronomických zariadení pripravujúcich husacinu.

História obce je veľmi bohatá. Svoje stopy tu zanechali Rimania, Kelti, germánske kmene či Avari. V blízkosti obce viedla slávna „Jantárová cesta“ a po zániku Veľkomoravskej ríše sa stala súčasťou Uhorského kráľovstva. Obec bola ovplyvnená dvoma kolonizáciami. Po plienení Tatárov sa v obci v 13. storočí usadili nemeckí kolonisti, a v 16. storočí obec osídlili Chorváti, ktorí utekali z južných oblastí Uhorska pred tureckou hrozbou. Asimilácia chorvátskeho obyvateľstva sa na rozdiel od susedného Chorvátskeho Grobu (kde ešte na začiatku 20. storočia prevažovalo chorvátske obyvateľstvo) prebehla ešte v priebehu 17. a 18. storočia, keďže v prvých zachovaných uhorských štatistikách z konca 18. storočia už figuruje ako etnicky slovenská obec. Jedinou pamiatkou na chorvátske obyvateľstvo zostali frekventované priezviská končiace na koncovku *-ič* a *-ovič*, ktoré sú pre chorvátske priezviská typické.

Základnou podmienkou pre rozvoj tradície husacích hodov v Slovenskom Grobe podľa Domarackej (2007) boli vyhovujúce hospodárske a prírodné podmienky. Vďaka ťažbe hlíny a piesku vznikli v okolí obce vodné plochy, ktoré boli obkolesené lúkami vhodnými na pasenie husí. Úrodná pôda a nížinatý terén bol zase vhodným faktorom k pestovaniu krmovín (najmä kukurice). Pôvodným zámerom chovu husí bolo získavanie masti kvôli nedostatku rastlinných olejov a pre menšiu ekonomickú náročnosť bol preferovaný pred chovom ošípaných.

Príprava a pečenie husi sa považuje za istý druh umenia. Podstatné je správne vypitvanie husi, keďže je dôležité aby nedošlo k poškodeniu pečene žľou. Práve pečeň patrí medzi najchutnejšie a najcennejšie časti husaciny. Aj keď postup pečenia husi nie je zložitý, docieľiť aby mala husacina mäkké a šťavnaté mäso s chrumkavou kôrkou nie je jednoduché. Najlepšie to podľa tradície vedeli práve gazdiné zo Slovenského Grobu. Hus sa pred pečením dala na dvanásť hodín vopred dobre zvonku aj zvnútra nasoliť a koža sa pred pečením potrela mliekom, aby získala zlatistú farbu. Počas pečenia sa do kože pichalo, aby sa uľahčilo vypekanie tuku. Husi sa piekli v špeciálnom hlinenom pekáči nazývanom „pekáreň“ a piekli ich v chlebovej peci. V súčasnosti je chlebová pec iba nostalgickou atrakciou a ozdobou husacích reštaurácií a na pečenie husí sa používajú elektrické rúry, v ktorých je na rozdiel od chlebových pecí možnosť regulácie teploty, jednoduchšej manipulácie s mäsom počas pečenia a kontroly kvality pečenia.

Na prelome 50. rokov 20. storočia začali ľudia chodiť do Slovenského Grobu na husacinu priamo do domácností. Kvalitnú husacinu si chceli vychutnať ešte teplú a čerstvo upečenú, pretože zohrievaná husacina už nemá chrumkavú kôrku a chutí inak ako čerstvo upečená. Hostia zvykli na hody chodiť v piatky. Zaujímavosťou z histórie je, že obyvatelia Slovenského Grobu, ktorí sa hlásia prevažne k rímskokatolíckemu vyznaniu a dodržiavajú tradične v piatky bezmäsitý pôst, dostali od biskupa dišpenz a konzumovanie husaciny, ako mäsitého pokrmu im bolo v piatok povolené. Pečená husacina sa tradične podávala s *lokšami*, čo sú placky z varených zemiakov a múky, ktoré sa pečú nasucho na platni sporáka a po upečení sa pomastia husacou masťou. Delikátnejší variant sú lokše plnené husacou pečeňou. Okrem omastených lokší, sa pečená hus podávala s chlebom, zaváranými uhorkami či jablkovou paprikou. Časom sa prostredníctvom českej a rakúskej kuchyne udomácnil zvyk podávať ako prílohu ku pečenej husi dusenú kapustu.

Záujem o husacie hody od druhej polovice 20. storočia narastal. Na preslávenú chutnú husacinu chodili do Slovenského Grobu hromadne celé pracovné kolektívy z podnikov v Bratislave, Nitre, Trenčíne, Trnave a iných západoslovenských mestách. Sezóna podávania husí sa ustálila v období od septembra do začiatku novembra. Domácnosti, ktoré usporadúvali husacie hody začali prispôbovať svoj interiér potrebám narastajúceho počtu návštevníkov. Za socializmu bol za symbolické poplatky tento druh „súkromného podnikania“ akceptovaný, keďže podporoval rozvoj turizmu. Husacie hody boli tak preslávené, že od 70. a 80. rokov 20. storočia z ich tradície začali ťažiť aj bratislavské hotely a stravovacie zariadenia.

V súčasnosti, sa podľa portálu „*restauracie.sme.sk*“ radí Bratislava na druhé miesto, s počtom 15 podnikov špecializujúcich sa na prípravu husaciny. V Slovenskom Grobe sa husacím hodom v minulosti venovalo viac ako 50 rodín. V súčasnosti 16 gastronomických zariadení v obci ponúkajúcich prípravu husaciny prevádzkuje svoje podniky ako rodinné firmy. Dôraz kladú na dedičstvo tradičného umenia a rodinné recepty pečenia husí a prípravy husích špecialít, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu. Husacia tradícia tak priaznivo a pozitívne ovplyvňuje ekonomickú situáciu obyvateľov obce a prispieva k rozvoju cestovného ruchu. Najväčším zdrojom záujemcov o krátkodobú prímestskú a zážitkovú formu cestovného ruchu je blízke hlavné mesto Slovenska – Bratislava. K propagácii tradície husacích hodov v Slovenskom Grobe ešte prispieva skutočnosť, že je obec súčasťou Malokarpatskej vínnej cesty a že sa sezóna husaciny (september až obdobie slávenia Dušičiek) kryje s vinárskou sezónou.

Sortiment husacích špecialít, ktoré ponúkajú podniky v Slovenskom Grobe sa neustále rozširuje. Ako predjedlo sa väčšinou podáva husacia pečeň alebo lokše plnené husacou pečeňou. Nasleduje polievka – husací vývar z kostí a vnútorností. Hlavný chod je husacina podávaná s lokšami. V úsilí spestriť tradičný jedálničiek vznikli aj ďalšie variácie pečenej husi, napríklad pečená hus podávaná s dusenou červenou kapustou či pečená hus s jablkami. Najobľúbenejšia je však naďalej príprava podľa starého receptu. Dezertom bývajú rôzne druhy štrúdlí alebo lokše plnené s orechmi, lekvárom, tvarohom alebo makom. Z nápojov sú k husacine najvhodnejšie burčiak alebo víno a ako aperitív sa najčastejšie podáva domáca hruškovica.

ZÁVER

Zmena životného štýlu obyvateľov v priebehu 20. storočia a v širšom kontexte sociálny proces industrializácie Slovenska mal závažný dopad na stravu a modely stravovania v mestách a na vidieku. Zmenil sa nielen čas jedenia, kvantita a kvalita jedla, ale predovšetkým sa zlikvidoval nedostatok potravy v sociálne najslabších vrstvách a jeho dôsledky na zdravotný stav obyvateľov. Charakter stravy sa hlavne vplyvom reštaurácií a spoločných stravovacích zariadení internacionalizoval.

Maďarská kulinárna kultúra ovplyvnila súčasnú slovenskú gastronómiu najmä obohatením spôsobov prípravy mäsa, používaním červenej mletej papriky a v porovnaní so susednou českou a poľskou kuchyňou častejším využívaním pikantnejších korenín. V ponuke gastronomických zariadení sa najviac etabloval guláš pripravovaný na rôzne spôsoby, perkelt a paprikáš. Z polievok to bola rybacia polievka halászle a z dezertov šomlói halušky a gundel palacinky.

Rusínska kulinárna kultúra ovplyvnila najmä gastronómiu území, ktoré sú tradične osídlené touto národnostnou menšinou. Ide o územie Košického a Prešovského kraja, kde sa v ponukách stravovacích zariadení nachádzali typické rusínske špeciality ako tatarčane pirohy, mačanka či kuľaša. Usídlenie tejto národnostnej menšiny na území Slovenskej republiky bolo spôsobené tzv. valaskou kolonizáciou, ktorá svojou kultúrou prostredníctvom tradičného valaského chovu oviec významne ovplyvnila slovenskú národnú kultúru a gastronómiu, a dala tak značný podnet k vzniku slovenského národného jedla – bryndzovým haluškám.

Pre gastronómiu slovenských Chorvátov je okrem preferovania väčšieho množstva zeleniny v ich strave, známe *pečenie husí*. Pečená hydina bola tradičným pokrmom podávaným počas obdobia hodov na väčšine územia západného Slovenska, kde sa vďaka tunajším klimatickým a geografickým podmienkam, chovu vodnej hydiny veľmi darilo.

Z analytickej časti vyplýva, že najmenej sa do modernej slovenskej gastronómie etablovala rómska kulinárna kultúra. Tá je poznačená okrem slabého etnického vyhranenia aj nevyhovujúcimi sociálnymi podmienkami, v ktorých žije väčšina jej členov.

Strava a stravovanie je významná časť kultúrneho dedičstva, ktoré sa považuje za jeden z najdôležitejších znakov našej národnej identity. Toto kultúrne dedičstvo je v súčasnosti už výrazne ohrozené prirodzeným starnutím obyvateľstva, ako aj ekonomickými, sociálnymi a kultúrnymi zmenami, dynamicky prebiehajúcimi na území Slovenskej republiky.

V 90. rokoch 20. storočia začalo byť obyvateľstvo Slovenskej republiky ovplyvnené tlakom globalizovaného potravinárskeho priemyslu, ktorý už niekoľko desaťročí fungoval v západných krajinách. Integrácia potravinárskeho a chemického priemyslu viedla k vzniku produkcie a distribúcie takzvaného pohodlného jedla (convenience food) a rýchleho jedla (fast food). Dnes už na Slovensku, podobne ako v krajinách západného kultúrneho okruhu, ťažko nájdeme homogénne skupiny so silným tlakom tradičných konvencií, čo sa odzrkadľuje v čoraz väčšej individualizácii v konzumácii jedla v rámci jednej rodiny. Ľudia si už nesadajú pravidelne okolo stola k jedlu vopred určenom čase, ale každý jedáva vtedy, keď mu to vyhovuje, častokrát pri iných činnostiach (napr. sledovanie televízie). Tým sa vytráca úloha spoločného stravovania ako sociálneho času a priestoru, v ktorom sa rodina celé generácie pravidelne komunikovala a stretávala. Tento proces išiel na Slovensku ruka v ruku so zásadnými sociálnymi spoločenskými zmenami v posledných rokoch.

Do budúcnosti bude potrebné do týchto procesov a zmien vstupovať, aby bola šanca zachovať pre budúce generácie aspoň istý stupeň originality v kulinárnej kultúre majority a minoritných etnických skupín na Slovensku, ako neoddeliteľnej súčasti národných tradícií a etnickej identifikácie, ktorá by mala byť alternatívou prebiehajúcim globalizačným procesom. Rituály spojené so spoločným stolovaním sú pre súčasnú rodinu a spoločnosť najmenej také dôležité, ako boli v minulosti. Inak povedané, jedlo predstavuje naše spojenie s minulosťou a je veľmi ťažké si predstaviť, že by naše kulinárne tradície mali vymiznúť z nášho kultúrneho kontextu.

POUŽITÉ ZDROJE

ANONYM 1.. *Sčítanie obyvateľov, domov a bytov 1880-2011*. In Štatistický úrad Slovenskej republiky, 2016-04-08 [cit. 2016-04-10] Dostupné na:

<https://slovak.statistics.sk/wps/portal/ext/themes/demography/census/indicators>

ANONYM 2. *Dokumenty a odkazy*. In Ministerstvo práce, soc. vecí a rodiny SR, 2013 [cit. 2016-04-10] Dostupné na:

https://www.employment.gov.sk/files/slovensky/rodina-socialna-pomoc/socialne-sluzby/atlas_rom-kom.pdf

ANONYM 3. *Veľká anketa o varení a jedení Slovákov: Výsledky prekvapili*. In Stratégie, 2014-06-10 [cit. 2016-04-10] Dostupné na:

<http://strategie.hnonline.sk/spravy/tlacove-spravy/velka-anketa-o-vareni-a-jedeni-slovakov-vysledky-prekvapili>

BEŇUŠKOVÁ, Z. *Tradičná kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava: Slovenská akadémia vied, 2005, 241 s. ISBN 80-224-0853-0.

BOTÍK, J. *Etnická história Slovenska*. Bratislava: Lúč. 2007, 231 s. ISBN 978-80-7114-650-6.

DANEKOVÁ, A.: Tradičné jedlá rómskych komunit na Slovensku. In *Chute a vône Slovenska*. Bratislava: Slovenské národné múzeum, 2007, s 70. ISBN 978-80-8060-211-6.

DOMARACKÁ, J. Husacina - delikatesa kuchyne chorvátskeho pôvodu. In *Chute a vône Slovenska*. Bratislava: Slovenské národné múzeum, 2007, 129 s. ISBN 978-80-8060-211-6.

GÚČIK, M. *Výkladový slovník cestovný ruch, hotelierstvo a pohostinstvo*. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2006, 216 s. ISBN 80-10-00360-3.

CHOVANEC, J. *Národnostné menšiny a etnické skupiny v Slovenskej republike*. Bratislava: Slovenská informačná agentúra, 1977, 32 s. ISBN 80-8048-201-2.

JANKOVIČ, R. Chorváti. In *Naše národnostné menšiny*. Šamorín: Fórum inštitút pre výskum menšín, 2012, 23 s. ISBN 978-80-89249-57-2.

- LATTOVÁ, T. Rusíni. In *Naše národnostné menšiny*. Šamorín: Fórum inštitút pre výskum menšín. 23 s. ISBN 978-80-89249-57-2.
- LUKAČKA J. Valaská kolonizácia. In *Ottov historický atlas Slovensko*. Praha: Ottovo nakladateľství, 2012, 559 s. ISBN 978-80-7360-834-7.
- MIHÁLIKOVÁ, Ž. (2012). Rómovia. In *Naše národnostné menšiny*. Šamorín: Fórum inštitút pre výskum menšín. 23 s. ISBN 978-80-89249-57-2.
- MRUŠKOVIČ, V. *Európa jazykov a národov na prahu tretieho tisícročia*. Martin: Matica slovenská, 2008, 517 s. ISBN 978-80-7090-858-7.
- NAGY, M. Maďari. In *Naše národnostné menšiny*. Šamorín: Fórum inštitút pre výskum menšín, 2012, 23 s. ISBN 978-80-89249-57-2.
- ONDREJKA, K. *Malý lexikón ľudovej kultúry Slovenska*. Bratislava: MAPA Slovakia, 2003, 280 s. ISBN 80-8067-002-1.
- SIPOSOVÁ, S. Tradičné svadobné jedlá Maďarov na Slovensku. *Chute a vône Slovenska*. Bratislava: Slovenské národné múzeum, 2007, 129 s. ISBN 978-80-8060-211-6.
- STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R. *Jedlo ako kľúč ku kultúre*. Martin: Matica slovenská, 2004, 167 s. ISBN 80-7090-765-7.
- STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R. *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava: Slovenská akadémia vied, 2012, 495 s. ISBN 978-80-224-1257-5.

ZOZNAM OBRÁZKOV, GRAFOV A TABULIEK

Obrázok 1. Etnické zloženie obcí a miest Slovenskej republiky na základe výsledkov podľa (Sčítania obyvateľov, domov a bytov a Atlasu rómskych komunit. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe (Anonym 1, 2016) a (Anonym 2, 2013)*).

Obrázok 2. Zastúpenie obyvateľov maďarskej národnosti v obciach a mestách Slovenskej republiky podľa Sčítania obyvateľov, domov a bytov. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe (Anonym 1, 2016)*.

Obrázok. 3. Rozšírenie rusínskeho jazyka (ružová farba = viac ako 50 % obyvateľov uviedlo rusínsky jazyk za svoj materinský) v obciach a mestách Slovenskej republiky. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe (Anonym 1, 2016)*.

Obrázok. 4. Rozmiestnenie reštauračných zariadení špecializujúcich sa na maďarskú kuchyňu na území Slovenskej republiky. Zdroj: www.restauracie.sme.sk/mapa

Obrázok 5. Rozmiestnenie gastronomických zariadení špecializujúcich sa na prípravu husaciny na území Slovenskej republiky. Zdroj: www.restauracie.sme.sk/mapa

Graf 1. Analýza ponuky maďarských špecialít v dennom menu gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze www.restauracie.sme.sk*

Graf 2. Analýza ponuky maďarských špecialít na stálom jedálnom lístku gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze dostupnej na: www.restauracie.sme.sk*

Graf 3. Analýza ponuky bryndzových halušiek na stálom jedálnom lístku a v ponuke denného a obedového menu gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze dostupnej na: www.restauracie.sme.sk*

Graf 4. Analýza ponuky rusínskych špecialít na stálom jedálnom lístku gastronomických zariadení. Zdroj: *vlastné spracovanie na základe databáze dostupnej na: www.restauracie.sme.sk*

Graf 5. Rozmiestnenie stravovacích zariadení špecializujúcich sa na prípravu husaciny v okolí Slovenského Grobu. Zdroj: www.restauracie.sme.sk/mapa

PRÍLOHY

5 NÁVRHOVÁ ČASŤ

Vytvorenie jedálneho lístka so zahrnutými prvkami etnických minoritných kuchyní .
Ceny sú orientačné a určené na základe spriemerovania podobných pokrmov
v ponukách iných gastronomických zariadení.

Jedálny lístok

Názov reštaurácie:

Dátum platnosti jedálneho lístka: 12.02.2016

Predjedlá

150 g Pečeňová husacia paštéta s višňovo-šalotkovou marmeládou a hriankou ⁽¹⁾ – 5 €

150 g Lečo z paradajok, baklažánu, papriky s vajíčkom a domácim chlebom ^(1,3) – 3 €

100 g Pečená gója ⁽¹⁾ – 4 €

100 g Lokša plnená husacou pečeňou ⁽¹⁾ – 5 €

Polievky

0,25 l Demikát – bryndzová polievka s restovanými zemiakmi a údeným kolenom ^(1,7) -
3 €

0,25 l Hubová mačanka v chlebovom bochníku ^(1,3,7) – 3 €

0,25 l Halászle – rybacia polievka z kapra ^(1,4) – 4 €

Hlavné jedlá

200 g Perkelt z bravčových líčok s kyslou smotanou a tvarohovými rezancami ^(1,3,7) – 9
€

150 g Segedínsky guláš z hovädzej restovanej sviečkovej s parenou žemľovou knedľou
^(1,3,7) – 16 €

300 g Tatarčané pirohy s kôprovým tvarohom a kyslou smotanou (1,3,7) – 6 €

250 g Husací konfit s dusenou červenou kapustou so sušenými slivkami a karlovarskou žemľovou knedľou (1,3,7) – 12 €

Dezerty

100 g Somlói halušky – tradičný maďarský dezert z piškótového cesta, s vanilkovým krémom, rumom, orechmi a hrozienkami ^(1,3,7) – 4 €

100 g Makové pirohy plnené slivkovým lekvárom ^(1,3,7) – 4 €

150 g Gundel palacinky – palacinky plnené orechovou plnkou ^(1,3,7,8) – 4 €

Meno kuchára:

Meno vedúceho:

Na základe výnosu Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2010 a č. 3493/2005- 2010 a výnosu č. 2319/ 2007-2010 uvádzame zoznam alergénnych zložiek:

Alergény a ich popis: **1** obilniny obsahujúce lepok, **2** kôrovce a výrobky z nich, **3** vajcia a výrobky z nich, **4** ryby a výrobky z nich, **5** arašidy a výrobky z nich, **6** sójové zrná a výrobky z nich, **7** mlieko a výrobky z neho, **8** orechy a mandle, **9** zeler a výrobky z neho, **10** horčica a výrobky z nej, **11** sezamové semená a výrobky z nich, **12** oxid siričitý a siričitany, **13** vlčí bôb a výrobky z neho, **14** mäkkýše a výrobky z nich.