



**CEA MAI BUNĂ REȚETĂ DE LA BUNICA  
NAJLEPȘI RECEPT STAREJ MAMI**

<https://biblioteca-digitala.ro>

COMPLEXUL MUZEAL ARAD



ARAD

2008



*Complexul Muzeal Arad*

**CEA MAI BUNĂ REȚETĂ DE LA BUNICA  
NAJLEPŠI RECEPT STAREJ MAMI**

*Arad - 2008*



*Redactor responsabil / Zodpovedný redaktor: Dr. Elena Rodica COLTA*

*Traduceri / Preklad : prof. Maria STEFANKOVÁ*

*Concept & layout: Adelina STOENESCU*

*Volum realizat cu concursul elevilor claselor a VII E, VII D și IX C de la Grupul Școlar „Jozef Gregor Tajovský” din Nădlac*

*Zbierka bola uskutočnená žiakmi VII E, VII D a IX C triedy zo Skolského strediska „Jozefa Gregora Tajovského” z Nădlaku*

## Cuprins

De la tradiție etnică la gustul central european / 7

24 cele mai bune aluaturi scoase din caietul de rețete al bunicii / 9

Brânzoaice, Bryndzovník / 10

Chifle cu osânză, Sadlovie kifle / 12

Colac tradițional slovăcesc, Tradičný slovenský koláč / 14

Cornulețe la rece, Studenie kifličke / 16

Cornuri, Kifle / 18

Cornuri cu untură, Kifle s masťou / 20

Cornuri la rece, Studenie kifle / 22

Găluște cu mac, Makovie haluške / 24

Găluște dospite, Kysnutie haluške / 26

Găluște dospite, Kysnutie haluške / 28

Găluște dospite, Kysnutie haluške / 30

Găluște slovăcești, Slovenskie haluške / 32

Gherhene, Gerhene / 34

Melcișori, <i>Slimáke</i>	/ 36
Minciunele, <i>Herouke</i>	/ 38
Minciunele, <i>Herouke</i>	/ 40
Plăcintă cu scoacă, <i>Tvarožník</i>	/ 42
Plăcintă întinsă, <i>Ťahaný rejteš</i>	/ 44
Pogăcele cu cartofi, <i>Krumpľovje bagáne</i>	/ 46
Pogăcele cu jumări, <i>Škvarkovie bagáne</i>	/ 48
Pogăcele cu jumări, <i>Škvarkovie bagáne</i>	/ 50
Șprițke, <i>Špricke</i>	/ 52
Tăiței cu mac, <i>Makovie haluške</i>	/ 54
Tășcuțe, <i>Pirohe</i>	/ 56

## De la tradiție etnică la gustul central european

Această mică culegere de rețete, adunate de copiii de la bunica, în cadrul unui proiect mai amplu, derulat cu fonduri europene în anul 2008, a încercat să circumscrie o secvență din bucătăria unei localități multietnice din vestul României: Nădlacul. Focalizarea s-a făcut pe comunitatea slovacă, indicația fiind ca rețetele de aluaturi să fie prezentate în limba maternă și evident, să fie specifice. Dacă juriul s-a pregătit să premieze cele mai bune rețete de aluaturi ale acestei etnii, demersul s-a dovedit unul dificil, pentru că, dincolo de convingerea concurenților, că produsul lor este autentic tradițional, tocmai pentru că era de la „bunica”, la un examen mai atent lucrurile alunecau inevitabil spre ideea de preparate ce se găsesc, în momentele festive, atât pe masa slovacului cât și pe cea a vecinului - maghiar și român. Foarte repede a devenit evident, că în acest areal cultural, puternic metisat de interferențe, ceea ce părea a fi autentic pentru o anumită etnie a devenit între timp un melanj de specific etnic și de amprentă central-europeană.

Și acesta pentru că, în acest spațiu cultural, ce transgresează actualele frontierele naționale, memoria colectivă a depozitat și a transmis, pe durată lungă, ceea ce francezii numesc „une savoir”, care subsumează un anumit ethos regional, informații, forme, practici, comportamente, valori ce țin de un anumit model axiologic, toate recunoscute ca aparținând locului.

Intuim permanențe, care fundamentează o anumită unitate între populații altfel heterogene din mai multe puncte de vedere.

Sunt componente, inclusiv aporturi culturale și experiențe successive împărtășite, din care s-a construit pe durată lungă homo habsburgiensis.

Ne aflăm într-un spațiu în care vorbim despre „moduri de viață” comune.

În aceste condiții, ne întrebăm cum putem defini o unitate culturală, în cazul acesta etnică? Până unde suntem aceiași, de unde începem să fim diferiți?



Un răspuns la această întrebare ne oferă tradițiile culinare. Dincolo de particularitățile etnice, compararea practicilor alimentare din țările central-europene indică o bucătărie a cărei unitate depășește variațiile. În spatele acestei unități a bucătăriei central-europene, cu supe dulci și friptură servită cu compot, se află o tradiție culinară comună, cea a Imperiului Habsburgic, alta decât cea a Balcanilor.

Este vorba așadar despre o identitate culinară aparte, a celor care mănâncă mai mult dulce decât acru, care preferă șnițelul vienez în locul fripturii la grătar și „cremeșul nemțesc” baclavalei.

O primă formă de manifestare a modelului alimentar central-european o găsim chiar la nivel atitudinal, masa fiind respectată, cu sfințenie, de toate etniile din această arie culturală.

Interviurile locale dezvăluie o atitudine apreciativă față de bogăția alimentației din zonă, incomparabilă ca gust și mod de preparare cu cea a altor regiuni din România.

De altfel, în jurul mâncării, în acest spațiu, s-a dezvoltat în timp o mică industrie casnică. Identificăm nu numai un inventar riguros cu tot ceea ce trebuie să existe într-o bucătărie, inclusiv peretarele, ci și anumite stereotipii culinare, cum ar fi ordinea precisă a felurilor servite la masă în anumite zile festive.

Trebuie prin urmare să acceptăm că și salamul și găluștele tăuțești ale slovacilor sau papricașul maghiar, marcatoare de identitate pentru cele două etnii, aparțin în același timp unui depozit tradițional regional, comun, transmis prin toate limbile vorbite în zonă.

Cât privește acest caiet, cu 24 din „cele mai bune aluaturi scoase din caietul de rețete al bunicii”, el sintetizează o secvență din tradiția culinară slovacă din Nădlac și se vrea a fi un instrument la îndemâna tuturor, celor care, veniți din alte arti culturale, vor să încerce experiențe culinare noi.

Dr. Elena Rodica Colta



24

*cele mai bune aluaturi scoase din caietul de rețete al bunicii*

## BRÂNZOAICE

Aluat: 300 ml lapte, 300 ml apă,  $\frac{1}{2}$  linguriță sare, 1 linguriță zahăr, 1 linguriță unsoare, 1 linguriță smântână, 1 ou întreg, 1 linguriță de drojdie, făină cât cuprinde

Umplutura: 500 g brânză dulce, 150 g zahăr, puțină sare, 1 ou

Preparare:

Se face aluatul și se lasă o oră sau două la dospit. Se întinde aluatul pe masă, apoi se întinde pe aluat 400 gr. untură de porc (osânză), se împătură din nou și se lasă 15 minute și din nou se întinde. După aceea se taie pătrate, se pune umplutura, amestecată bine până se face o cremă de brânză, se prind două colțuri și iarăși două. Se pune în cuptor cam 20 de minute.

Bunica MÁRIA KELOVÁ, n. 1926

## BRYNDZOVNÍK

300 ml mléka, 300 ml vody,  $\frac{1}{2}$  lyžička soli, 1 lyžica cukru, 1 lyžička masti, 1 lyžička smotany, 1 celé vajce, 1 lyžička droždía, múku- kol'ko poberie

Plnka: 500 g nesolenej bryndze, 150 g cukru, štipku soli, 1 vajce

Postup:

Vypracuje sa cesto a nechá sa 1 hodinu vykysnúť. Rozvalkané cesto sa potrie 400 g sadlom a poskladá. Po 15 minútach sa zase rozvalká a pokrája na štvorce. Na každý štvorec sa položí bryndza. Konce sa 2 a 2 spoja. Takto vypracované sa pečú asi 20 minút.

Stará mama MÁRIA KELOVÁ, n. 1926

*Brânzoaice*  
*Bryndzovník*



## CHIFLE CU OSÂNZĂ

1 kg făină, 500 g osânză, 1 lingură sare, 3 linguri zahăr, 0.6 ml lapte, ulei, drojdie, 1 ou

Umplutura: mac, nucă, magiun

Preparare:

Se framântă împreună laptele, zahărul, oul, drojdia și făina și se lasă la dospit. După aceea aluatul este întins și deasupra se întinde osânza. Aluatul vine împăturit și se va întinde încă o dată. Din aluat se vor tăia pătratele și pe fiecare se va pune umplutura. Se vor forma chifle și se bagă în cuptor.

Bunica ANNA MACAJOVÁ, n. 1912

## SADLOVIE KIFLE

1 kg mîica, 500 g sadlo, 1 lyžica sol, 3 lyžice cukor, 0.6 mlieko, olej, kvasnice, 1 vajce

Plnka: mak, oreche, lekvár

Postup:

Mlieko, 'sol', cukor, vajce, kvasnice, mîica sa spolu zmiesia. Sa nechá pokysnúť, potom sa rozvalká a potrie sadlom. Cesto sa pozakladá a ešte raz rozvalká. Potom sa krájajú štvorčeky, kladie sa plnka a sa skrúti. Položia sa piecť.

Stará mama ANNA MACAJOVÁ, n. 1912

*Chifle cu osânză*  
*Sadlovie kifle*



## COLAC TRADIȚIONAL SLOVĂCESC

1 l lapte, 2 kg făină, 300 gr zahăr, 300 gr. unt, 0.200 l ulei, 3 ouă, 4 plicuri de vanilie, 20 gr de drojdie, 100 gr stafide

Preparare:

Se încălzește laptele, în care se adaugă o linguriță sare, zahăr, vanilie și drojdia. Se lasă câteva minute, ca drojdia să iasă la suprafață, după care se adaugă galbenusul amestecat cu zahăr și albușul bătut spumă. Toate acestea se framântă în aluat. După 15 minute de framântat, aluatul se împarte în două părți egale, care se ung cu unt, după care se lasă aluatul să se odihneasca 30 minute. După ce s-a odihnit, se întinde fiecare foaie, se pun stafide și se înfășoară. Aceste două foi se împletesc împreună și se pun în tigăia, deja unsă cu unt, în formă de potcoavă sau în cerc. Se lasă pe tavă o oră la dospit. În acest timp se pregătește cuptorul. După această oră, se unge cu ouă și se pune la cuptor tot o oră. După o oră de copt, se scoate din cuptor pe o tavă și se spală cu apă amestecată cu zahăr și vanilie.

Bunica MÁRIA LESTYANOVÁ, n. 1954

## TRADIČNÝ SLOVENSKÝ KOLÁČ

1 l mlieka, 2 kg múky, 300 g masla, 0.200 l oleja, 3 vajcia, 4 vanilky, 20 g droždía, 100 g hrozienok

Postup:

Zohreje sa mlieko, do ktorého sa položí jedna lyžička soli, cukor, droždíe a vanilka. Nechá sa niekoľko minút, aby sa droždíe zdvihlo na povrch, potom sa pridajú žltky vymiešané s cukrom a bielky vyšľahané na sneh. Z tohto všetkého sa vypracuje cesto. Po 15 min. miesenia sa cesto rozdelí na dve rovnaké časti. Každú z nich potrieme maslom a necháme ich odýchnuť 30 min. Cesto rozvalkáme na lokše a posypeme hrozienkom, skrútime a spolu spletieme dovedna. Položia sa do tvaru kruhu alebo polkruhu na maslom vymastený plech. Pečieme ho za 1 hodinu. Po upečení sa koláč potrie vodou, v ktorej sme rozpustili cukor a vanilku.

Stará mama MÁRIA LEŠTANOVÁ, n. 1954

*Colac tradițional slovăcesc*  
*Tradiční slovenský koláč*





## CORNULEȚE LA RECE

1 cană smântână, puțină drojdie, 20 dk unt, 4 gălbenușuri, făină cât cuprinde

Preparare:

Se framântă moderat. Aluatul se lasă pentru o oră la frigider, după care se întinde peste zahărul presărat în prealabil pe planșetă. Zahărul va fi presărat și peste aluat. Astfel pregătit aluatul se va tăia și se vor forma cornulețe.

Bunica MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

## STUDENIE KIFLIČKE

1 hrncek smotany, trochu droždíe, 20 dk. masla, 4 žltky, múku - kolko poberie, stredne zamiesit.

Postup:

Položit za 1 hodinu do chladnicky. Potom sa vyberie a po cukri valká; aj pod cesto sa cukor posype, aj na cesto. Naposledy sa pokrája cesto a robia sa "kiflicke."

Stará mama MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

*Cornulețe la rece*  
*Studenie kifličke*



## CORNURI

1 l lapte, drojdie, un pic de zahăr și sare, 2 linguri de ulei, 1 ou, un pic de chimen, făină

Preparare:

Se încălzește puțin laptele să fie călduț. Se ia de pe foc și se adaugă drojdia, oul, puțină sare, puțin zahăr, 2 linguri de ulei și se adaugă făină cât cuprinde și se frământă ca să fie un aluat mai moale. Se lasă o oră la dospit. Se împarte în 8 bucăți și fiecare bucată se rotunjește și se mai lasă puțin să se odihnească. Fiecare bucată se ia pe rând, se întinde cu telul în formă rotundă până este cam de 2 cm, se unge cu unt topit, apoi se taie în 4 bucăți. Fiecare bucată se rulează de la partea mai lată spre partea mai îngustă, formându-se cornul. Apoi se unge cu ou și se presară cu sare și chimen. Se coace la foc potrivit.

Bunica ANA VESOVĂ, n. 1943

## KIFLE

1 l mlieka, drozde, trochu cukor a sol, 2 lyžice olej, 1 vajce, rască, mîka

Postup:

Do letného mlieka sa položia drozde, vajce, trochu soli a cukor, 2 lyžice oleja a múka, koľko poberie. Vymiesi sa mäkké cesto. Necháme ho kysnúť 1 hodinu. Vykysnuté cesto sa rozdelí na 8 častí, ktoré necháme oddýchnuť. Každú z nich rozvalkáme do okrúhleho tvaru na 2 cm hrúbky, potrieme maslom a rozkrojíme na 4 časti. Cesto skrútime od širšej časti k užšej vytvárajúc "kifl'u" rožok, ktorý posypeme soľou a rosťou (rascou). Pečú sa na miernom ohni.

Stará mama ANNA VESOVĂ, n. 1943

Cornuri  
Kifle



## CORNURI CU UNTURĂ

1.5 l lapte, 0.5 kg untură, 2 kg făină, 1-2 ouă, sare, zahăr, drojdie

Umplutura: gem, nucă, brânza dulce, mac, etc.

Preparare:

Laptele, puțin încălzit, se amestecă cu ouăle, sarea, zahărul și drojdia. După aceea se adaugă făina, iar aluatul trebuie frământat bine, încât să devină moale. Aluatul se lasă la dospit o oră. După aceea se întinde pe blat de lemn, cu sucitoarea, se face o pătură groasă de cca. un deget. Aceasta va fi unsă cu untură, care mai întâi trebuie bine amestecată. Untura trebuie să acopere tot aluatul. După aceea aluatul se va împătura ca și la cremes și se va lăsa la dospit încă 30 de min. Apoi se întinde o foaie din acest aluat și se taie pătrățele, care vor fi umplute cu mac, gem, nucă, rahat, brânză dulce, etc. Aceste pătrățele vor fi din nou împăturate sub formă de cornulețe. Cornulețele se vor așeza în tava unsă cu unt și se introduc la cuptor. Se coc la o temperatură de cca. 200-220 C. După ce s-au scos din cuptor se trec prin zahăr pudră.

Stratrabunica ALŽBETA MARKOVÁ, n. 1914

## KIFLE S MASŤOU

1.5 l mlieka, 0.5 kg masťi, 2 kg múky, 1-2 vajcia, sol, cukor, droždíe (kvasnice)

Plnka: lekvár, orechy, tvaroh, mak

Postup:

V letnom mlieku dobre zmiešame vajcia, sol', cukor a droždíe. Pridáme múku a vypracujeme mäkké cesto. Cesto prikryjeme a necháme kysnúť asi 1 hodinu. Vykysnuté cesto rozvalkáme na hrúbku jedného prsta a potrieme ho vymiešanou masťou. Takto pripravené ho poskladáme ako na „krímeša“ a necháme ho kysnúť ešte 30 minút. Potom ho ešte raz rozvalkáme, pokrájame na štvorce, na ktoré kladieme plnku. Kifly sa poukladajú na vymastený plech a sa pečú pri 200-220 stupňovej teplote. Upečené sa posypú cukrom.

Prastará mama ALŽBETA MARKOVÁ, n. 1914

Cornuri cu untură  
*Kifle s mas'ou*



## CORNURI LA RECE

1 cană smântână, 1 cană untură, 4 ouă și puțină drojdie

Preparare:

Se face un aluat din toate ingredientele și se pune într-un loc rece pentru a dospi. Aluatul se va întinde aproximativ 1,5 cm grosime și se va tăia în fâșii lungi de 10 cm. Aceste fâșii se vor trece prin zahăr tos.

Bunica ANA STYAZNI, n. 1951

## STUDENIE KIFLE

1 hrncek smotany, 1 hrncek masti, 4 vajcia aj troška droždía

Postup:

Všetko zmiesit a to dat na studené miesto, aby pokysli. Potom sa rozvalká asi na 1,5 cm a sa krája na 10 cm pásy, ktoré sa krútiia v kryštálovom cukri.

Stará mama ANNA ŠTASTNÁ, n. 1951

*Cornuri la rece*  
*Studenție kifle*





## GĂLUȘTE CU MAC

1 kg făină, 1 ou, 1 linguriță zahăr, 1 lingură drojdie, 1 lingură ulei, 1 linguriță sare

Preparare:

Se amestecă toate ingredientele și se lasă 40 de minute la dospit. Când a dospit, aluatul se întinde de o grosime 6-8 cm, se taie cu o formă rotundă și se așează într-o oală unsă până se umple oala (doar un rând de găluște se clădesc în oală și se pune 150 gr apă) și se acoperă oala cu un capac. Găluștele se fierb 15 minute, se stinge focul și se mai lasă acoperite cu capac circa 5 minute. După aceea se scot din oală, se ung cu ulei sau unsoare și se dau prin mac cu zahăr pudră.

Bunica ANA NOVÁKOVÁ, n. 1944

## MAKOVIE HALUŠKE

1 kg mîky, 1 vajce, 1 lyžička cukru, 1 lyžica droždí, 1 lyžica oleja, 1 lyžička soli

Postup:

Všetko sa spolu zmiesi a nechá sa 40 minút pokysnúť. Vyksnuté cesto sa rozvalká na 6-7 cm hrúbku. Vykrajújú sa okrúhlyou formou halušky, ktoré ukladáme do vopred pomastenej nádoby (na jeden rad halušiek sa naleje 150 g vody), ktorú prikryjeme pokrievkou. Varia sa 15 minút a potom sa nechajú ešte asi 5 minút prikryté. Potom sa vyberú, pomastia olejom alebo masťou a posypú makom a cukrom.

Stará mama ANA NOVÁKOVÁ, n. 1944

Găluște cu mac  
*Makovie haluške*



## GĂLUȘTE DOSPITE

1/2 apă, 1 linguriță sare, 1 linguriță zahăr, 2 lingurițe ulei, 20 gr drojdie, 1 kg făină

Preparare:

Se face aluat și se lasă la dospit 50 minute. Se întinde aluatul (2 cm) și se taie cu formă rotundă. Le fierbem în tigaie de teflon, după ce le ungem cu ulei și le punem câte un rând și turnăm peste ele un pahar cu apă. Se acoperă cu capac. Le punem la fiert până sfârșite, capacul se deschide când sunt gata. Le scoatem din tigaie, le ungem cu ulei și le facem cu cașcaval, mac, nucă.

Bunica ANA VARGOVÁ, n. 1950

## KYSNUTIE HALUŠKE

1/2 voda, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru, 2 lyžičky olej, 20 g droždí, 1 kg múky

Postup:

Zamiesť sa cesto a nechá sa vykysnúť 50 minút. Rozvalká sa na 2 cm hrúbku a s okrúhlou formou sa vykrajujú halušky. Poukladajú sa do teflonovej nádoby a položíme variť. Keď sa počuje praženie, zdvihne sa pokrievka. Vyberú sa z nádoby, pomastia olejom a posypú bryndzou, makom, orechami.

Stará mama ANNA VARGOVÁ, n. 1950

*Găluște dospite*  
*Kysnutie haluške*



## GĂLUȘTE DOSPITE

2 kg făină, 1 l lapte călduț sau apă, 3 linguri zahăr, 1 lingură sare, 1 ou, untură cât o nucă, drojdie, mac, brânză

Preparare:

Se încălzește puțin laptele sau apa și se toarnă într-un castron. Adăugăm zahăr, sare, untură, ou, drojdie, și amestecăm. Punem făina și frământăm un aluat moale. Aluatul se lasă la dospit aproximativ 1 oră. După dospire aluatul va fi întins la o grosime de un deget și cu o formă rotundă vom decupa găluște, pe care le vom lăsa la dospit încă 20 de minute. Găluștele le așezăm una lângă alta, într-un vas, uns în prealabil cu untură și le vom acoperi cu apă. Vasul va fi acoperit cu un capac ermetic. Se fierb la un foc potrivit cca. 20 de minute.

Macul îl măcinăm împreună cu zahărul, iar brânza o dăm prin răzătoare. Când găluștele sunt gata le presărăm cu mac sau brânză.

Bunica ALŽBETA MOSURIAKOVÁ, n. 1950

## KYSNUTIE HALUŠKE

Múka 2 kg (okolo), mlieko alebo voda 1 l (letná), 3 lyžice cukru, 1 lyžica soli, 1 vajčko, masť ako 1 orech, mak, syr

Postup:

Mlieko alebo voda sa zohrejú na "letnvo" a položí sa do mištičky. K nemu sa priloží cukor, sol, masť, vajce a droždie a sa vymieša. K nemu sa pridáva múka a sa vymiesi, nie na tuho. Keď sa vymiesi, nechá sa vykysnúť asi za 1 h. Potom sa rozváľka asi na prst hrubo a vykrajujú sa formou "bagáne". Zase sa nechajú vykysnúť asi 20 min. Potom sa vyvárajú v hrubšej panvi (panvici). Panna sa omastí a tak sa pokladú 1 popri 2 a zalejú sa vodou. Prikryjú sa pokrývkou, čo tesne prikryva. Na miernom ohni sa asi 20 minút varí.

Mak zomelieme s cukrom a syr poresel'ujeme (postrúhame). Keď sú halušky hotové, obsypeme ich alebo makom alebo syrom.

Stará mama ALŽBETA MOSURIAKOVÁ, n. 1950

*Găluște dospite*  
*Kysmitie habușke*



## GĂLUȘTE DOSPITE

1 kg făină, 50g drojdie, sare, 3 dl apă, 2 dl lapte, 1 lingură zahăr, 1 lingură ulei

Preparare:

În laptele încălzit se pune drojdia și celelalte ingrediente și se framântă un aluat care se lasă la dospit. Aluatul dospit se întinde și cu o formă sau un pahar se vor decupa găluștele, care se vor lăsa puțin să se odihnească. Le vom aranja într-un vas uns, pe două rânduri. Fiecare rând de găluște va fi uns cu panna. Se adaugă apă, care nu va acoperi complet aceste două rânduri de găluște. Vasul va fi acoperit cu un capac ermetic, care va fi ridicat numai atunci, când se aude cum se prăjesc. Asta înseamnă că sunt gata. Găluștele se scot din vas, se ung cu untură, și peste ele se presară brânză, mac sau nucă cu zahăr.

Bunica ANA STYAZNY, n. 1951

## KYSNUTIE HALUȘKE

1 kg mîky, 50 g drożdžia, sol, 3 dl vody, 2 dl mlieka, 1 lyžica cukru, 1 lyžica oleja

Postup:

Vypracujeme cesto a necháme ho kysnúť. Keď cesto pokysne, rozvalká sa na lopári a povykraľuje sa formou. Kto nemá formu, použije pohár. Keď trochu postoja, dajú sa variť do pavni, ktorá sa prv pomastí a halušky sa do nej poukladajú dookola na dva rady a každý rad sa pomastí pierkom. Doleje sa voda, nesmie ich celkom prikryť, potom sa panvica zakryje pokrievkou. Kým sa varia, pokrievka sa nesmie zdvihnúť ani raz. Keď začnú škvrcat, znamená, že sú uvarené. Vyberú sa, pomastia a posypú sa bryndzou, makom alebo mletými orechami s cukrom.

Stará mama ANNA ŠTASTNÁ, n. 1951

*Găluște dospite*  
*Kysmitie haluške*





## GĂLUȘTE SLOVĂCEȘTI

1 l apă, 1 lingură sare, 50 gr drojdie, 2 kg făină, 1 ou

Preparare:

Toate aceste ingrediente se amestecă și se frământă ușor după care se lasă la dospit 15 minute. După ce aluatul a dospit se face o pătură de 2 cm, se taie cu o formă specială în cerculețe. Formele tăiate se lasă la dospit 10 minute. Se așează în tigaie, se ung cu unsoare fiecare, cu pensula, după care se toarnă un pahar de apă peste ele. Apoi se pun la foc și se lasă 15 minute. Tigaia trebuie închisă cu un capac ermetic care nu se deschide până nu se aude cum se prăjesc. La sfârșit se scot din tigaie și se presară, după preferințe: cu mac, nucă, brânză dulce sau cacao.

Bunica MÁRIA LEŠTANOVÁ, n. 1954

## SLOVENSKIE HALUŠKE

1 l vody, 1 lyžica soli, 50 g drożdžia, 2 kg muky, 1 vajce

Postup:

Zláhka sa všetko zmiesi dovedna a nechá sa kysnúť 15 minút. Vykysnuté cesto rozvalkáme na 2 cm hrúbku a vykrajujeme s okrúhlou formou kruhy, ktoré necháme kysnúť ešte 10 minút. Potom sa halušky poukladajú do nádoby. Za pomoci pierka potrieme každú halušku masťou a zalejeme ich pohárom vody. Varia sa 15 minút. Nádoba musí mať priliehavý vrchnák. Vrchnák zdvihneme, len keď pocut, že sa pražia. Hotové halušky sa vyberú a posypú podľa chuti makom, orechami, tvarohom, alebo kakaom.

Stará mama MÁRIA LEŠTANOVÁ, n. 1954

*Găluște slováčești*  
*Slovenské haluške*



## GERHENE

A fost o prăjitură des întâlnită la familiile sărace din regiunea noastră. Se cocea din făină de mălai la începutul secolului trecut.

Preparare:

Se lasă făina de mălai cu un pic de apă să crească aproximativ 3-4 ore și cu lingura se pune pe tava unsă în cuptorul încălzit.

Bunica ZUZANA MADARASZOVÁ, n. 1941

## GERHEN

Bol to zákusok chudobných rodín z nášho regiónu. Piekli sa z kukuričnej múky začiatkom minulého storočia.

Postup:

Kukuricná múka sa nechá postáť vo vode asi 3-4 hodiny a potom sa kladie lyžicou na vymastený plech a vloží sa do teplej pece upieť.

Stará mama ZUZANA MADARÁSOVÁ, n. 1941

Gherhene  
Gerhene



## MELCIȘORI

30 dk untură sau osânză, 30 dk nucă macinată, 80 dk făină, 3 dl lapte

Preparare:

Nuca se amestecă cu lapte, zahăr și puțină lămâie. Din făină, untură și lapte se frământă aluatul, care vine împărțit în două, se întinde și deasupra se pune compoziția din nucă. Se rulează obținând două rulade, care le vom tăia pe lățime. Pe melcișorii copti presăram zahăr pudră.

Bunica ANA LELIKOVÁ, n. 1949

## SLIMÁKE

30 dk masti alebo sadla, 30 dk mletých orechov, 80 dk múky, 3 dl mlieka

Postup:

Do orechov sa položí mlieko, citrón aj cukor. Zamiesi sa, dá sa mast a potom sa syje múka aj sa kladie mlieko. Keď sa zamiesi, prepolí sa na polovicu a rozvalká sa a na rozvalkanú ložku sa položia na obidva kusy orechy. Potom sa zakrúti a krája sa po šírke. Pokladie sa na "tapšu" (plech) a dá sa upiect. Keď sa upecú, posypú sa mletým cukrom.

Bunica ANNA LELIKOVÁ, n. 1949

Melcişori  
*Slimăke*



## MINCIUNELE

3 ouă, 1 lingură zahăr, un vârf de cuțit de sare, făină cât cuprinde să fie aluatul potrivit

Preparare:

Aluatul îl împărțim în bucăți - ca o minge mică - pe care le întindem subțire și le decupăm în formă de spirale, pe care le răsucim și punem în untură fierbinte pentru a le prăji. Pe minciunele prăjite presăram zahăr pudră.

Bunica MÁRIA KRÁTKY, n. 1936

## HEROUKE

3 vajcia, 1 lyžica cukru, na vrch nožička soli, múku, kolko popije, žeby neboló ani tvrdé ani makké.

Postup:

Zamiesi sa a rozdeli na buchticky, potom sa rozvalkajú na tenko a sa krájajú na kruhy. Tieto sa zakrúčia a potom sa položia do masti. A keď sa upražia, posypujú sa mletým cukrom.

Stará mama MÁRIA KRÁTKA, n. 1936

Minciunele  
Herouka





## MINCIUNELE

5 ouă întregi, albușul bine bătut, 3 lingurițe de zahăr pudră, 2 lingurițe de smântână dulce, 2 lingurițe de țuică, făină atât cât aluatul să fie pentru tăiței

Preparare:

Din toate ingredientele se fac zece foi (pături), care se taie cu pinterul fășii și se prăjesc în untură. Se presară cu zahăr pudră.

Bunica ZUZANA KARKUŠOVÁ, n. 1932

## HEROUKE

5 vajec (bielky dobre vyšľahať), 3 lyžičky práškového cukru, 2 lyžičky sladkej smotany, 2 lyžičky páleného, múku-koľko poberie, aby cesto bolo ako na rezance

Postup:

Z vypracovaného cesta urobíme 10 lokší, tieto rozkrájame železkom na pásy. Vo vriacej masle ich vypražíme a práškovým cukrom posypeme.

Stará mama ZUZANA KARKUŠOVÁ, n. 1932

Minciunele

Herouke



## PLĂCINTĂ CU SCOACĂ (BRÂNZA DULCE DE VACĂ)

Aluat: 250 ml lapte, 1 ou, 0.5 kg făină, 20 g drojdie, 50 g zahăr, 2 linguri ulei, 50 g unt, puțină sare  
Toate se framântă împreună și se lasă la dospit cca. 30 de minute. Aluatul întins se va pune pe o tavă unsă.

Umplutura: 1 kg de scoacă (brânza dulce de vacă), 200g zahăr, 5 plicuri zahăr vaniliat, 4 ouă, 4 linguri făină, 100g stafide

Preparare:

Toate se amestecă și se întinde peste aluat. 200ml de smântână se amestecă cu 2 ouă și se întinde peste scoacă. Se coace cca. 45 de minute în cuptorul țărănesc.

Bunica JUDITA ZELENÁKOVÁ, n. 1948

## TVAROŽNÍK

Cesto: 250 ml mlieka, 1 vajce, 0,50 kg múky, 20 g droždí, 50 g cukru, 2 lyžice oleja, 50 g masla, štipka soli.  
Zamiesi sa; nechá sa kysnúť asi 30 minút; vyvalká sa a položí na pomastený plech.

Plnka: 1 kg tvarohu, 200 g cukru, 5 vaníliek, 4 vajcia, 4 lyžice múky, 100 g hrozienok

Postup:

Zmiešať a roztrieť po ceste. 200 ml kyslej smotany a 2 vajcia sa vymiešajú a natrí na tvaroh. Pecie sa asi 45 minút v sedliackej peči.

Stará mama JUDITA ZELENÁKOVÁ, n. 1948

Plăcintă cu scoacă

Tvarožník



## PLĂCINTĂ ÎNTINSĂ

1 kg făină, sare, apă cât cuprinde, ca să fie aluatul potrivit de moale

Umplutura: mac, nucă, varză, mere, dovleac, brânză, etc.

Preparare:

Se fac 6 pături, se stropesc cu untura topită și se întind de margini de 3 ori, până se fac ca o foiță. Se rup marginile, se pune umplutura și se fac sul, pe un prosop de câneapă. Se coc la un foc iute, unse deasupra cu un ou bătut. După coacere, cele dulci se pudrează cu zahăr vanilat.

Reteta este de la MÁRIA BENCÍKOVÁ, n. 1948

## TAHANÝ REJTEŠ

1 kg mîky, sol, voda - kolko poberie, aby cesto bolo primerane mäkké

Plnka: mak, orechy, kapusta, tekvica, bryndza a i.

Postup:

Urobí sa 6 lokši. Každú lokšu osobite rozťahneme na veľkosť stola tak, aby presvitala. Rozťahnutá lokša sa pokryje rozpuštenou masťou. Okraje sa obtrhajú dookola. Položí sa plnka a za pomoci obrusa, na ktorom sa cesto rozťahovalo, všetko sa skerúti dovedna. Po upečení sa rejteše so sladkou plnkou môžu posypať práškovým vanilkovým cukrom.

Recept pochádza od MÁRIE BENCÍKOVEJ, n. 1948

Plăcintă întinsă  
Țahany rejtes



## POGĂCELE CU CARTOFI

500 g făină, 30 g drojdie, 0.125 l lapte, 200 g cartofi fierți și zdrobiți, 80 g margarină, 80 g zahăr, 1 ou, ½ linguriță sare

Preparare:

Făina se freacă cu margarină, se adaugă zahărul, sarea, cartofii fierți. Se frământă. Se adaugă oul, drojdia înmuiată în lapte și se frământă totul din nou. Aluatul se lasă 1 oră la dospit. După ce a dospit, se întinde aluatul cam la o grosime de 2 cm și cu un pahar potrivit se formează pogăcelele și se pun în tava unsă. Partea de sus a pogăcelelor se unge cu ulei sau unsoare după care se pun la copt.

Bunica MÁRIA PROKOPOVÁ, n. 1942

## KRUMPLOVJE BAGÁNE

500 g mîky, 30 g drojdia, 0.125 l mlieka, 200 g uvarených a rozdrobených zemiakov, 80 g margarínu, 80 g cukru, 1 vajce, ½ lyžičky soli

Postup:

Múka sa zmieša s margarínom, pridá sa cukor, sol' a uvarené zemiaky. Toto sa vymiesi. Potom sa pridá vajce, rozmočené droždie v mlieku a znova sa miesi. Cesto sa nechá 1 hodiny kysnúť. Vykysnuté cesto rozvalkáme na 2 cm hrúbku a s pohárom vykrajujeme „bagáne“, ktoré kladieme na vymastený plech. Každý „bagáň“ po vrchu potrieme masťou alebo olejom. Dáme piecť.

Stará mama MÁRIA PROKOPOVÁ, n. 1942

Pogăcele cu cartofi  
*Krumpl'ovje bagăne*





## POGĂCELE CU JUMĂRI

50 dk jumări sărate, 75 dk făină, puțină drojdie, o lingură sare, 2 ouă

Preparare:

Din 50 dk de făină se frământă un aluat moale cu drojdie, sare, ouă, lapte. Jumările se frământă cu 25 dk de făină. Se întinde aluatul și deasupra se întind jumările după care totul vine împăturit. Un timp se lasă să se odihnească. Aluatul odihnit va fi din nou întins și se vor decupa pogăcelele, care vor fi unse cu ou.

Bunica MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

## ŠKVARKOVIE BAGÁNE

50 dk slaných oškvarkov, 75 dk múky, trochu droždí, za lyžičku soli, dve celé vejcia

Postup:

50 dk múky sa zamiesi s droždím, solou, vajcami a mliekom na mätko. Do oškvarkov sa zamiesi 25 dk múky. Cesto sa rozvalká, potrie sa oškvarkami a pohýba. Nechá sa dobre oddýchnuť a potom sa rozvalká a robia sa "bagánike", ktoré sa potrujú povrchu vajcom a upecú.

Stará mama MÁRIA ŠUŠLÁKOVÁ, n. 1946

*Pogăcele cu jumări*  
*Škvarkovic bagane*



## POGĂCELE CU JUMĂRI

1 kg jumări, 1 kg făină, 4 gălbenușuri în lapte, 3 dk drojdie, sare pentru jumări și 4 mâini de făină pentru jumări

Preparare:

Se face un aluat, care va fi întins de 3 ori. De fiecare dată se lasă 15 minute să se odihnească. După ultima întindere, a 3-a, se vor decupa pogăcelele.

Bunica ANA STYAZNY, n. 1951

## ŠKVARKOVIE BAGÁNE

1 kg oškvarkov, 1 kg mûky, 4 žltky do mlieka, 3 dk droždía, sol do škvarkov, 4 hrste mûky do oškvarkov

Postup:

Trikrát rozvalkat, po každom rozvalkaní má stát 15 min. Po tretom rozvalkaní sa urobia "bagáne" a dajú sa upiect.

Stará mama ANNA ŠTASTNÁ, n. 1951

*Pogăcele cu jumări*  
*Škvarkovic bagane*



## SPRIȚKE

0.5 l lapte, 0.5 kg făină, 1 linguriță margarină, 4 ouă

Preparare:

Se fierbe împreună laptele cu făina, iar după răcire se adaugă margarina și ouăle. Aluatul se pune într-o formă, spritik - un fel de tub prevăzut la capăt cu o rozetă - și prin apăsare se împinge aluatul direct în unsoarea fierbinte pentru a se prăji.

Bunica ANA ROSKOŠOVÁ, n. 1946

## ŠPRICKE

0.5 l mlieka, 0.5 kg múky, 1 lyžicka margarínu, 4 vajcia

Postup:

Uvarí sa spolu mlieko s múkou. Keď vychladne, pridajú sa vajcia a margarín. Takto získané cesto sa vloží do "špricika," tlačidlom sa cesto vytlača rovno do vriacej masti, aby sa pražilo.

Stará mama ANA ROSKOŠOVÁ, n. 1946

Șprîțke  
Șprîcke



## TĂIȚEI CU MAC

1 ou, 2 linguri sare,  $\frac{1}{2}$  l apă caldă, făină cât cuprinde

Preparare:

Se amestecă totul și se framântă bine. Se întinde o foaie, după care se taie tăițeii de aproximativ 5-6 mm. Se fierb în apă clocotită cu sare. Când sunt gata, se ridică la suprafața apei. Se scot și se lasă să se scurgă de apă. Se clătesc cu apă rece și se stropesc cu untură, după aceea se amestecă bine.

După care se adaugă după gust: mac, brânză, nuci.

Bunica ANA MAZÚCHOVÁ, n. 1930

## MAKOVIE HALUŠKE

1 vajce, 2 lyžice soli,  $\frac{1}{2}$  l letnej vody, múka - kol'ko poberie

Postup:

Všetko dobre vymiesime. Rozvalkáme. Lokšu pokrájame asi na 5 –6 mm dlhé rezance. Varíme ich v slanej vode. Keď sú halušky uvarené, zdvihnú sa na povrch vody. Vyberú sa a nechajú odteciť. Opláchneme ich studenou vodou, omastíme a dobre pomiešame.

Posypeme makom alebo podľa chuti brynázou alebo orechami.

Stará mama ANNA MAZÚCHOVÁ, n. 1930

Tăiței cu mac  
Makovie habuške





## TĂȘCUTE

500 g făină, 2 ouă, 20 g sare, 1 cană apă caldută

1 cană dulceață de prune, 5 linguri unsoare, 200 g pesmet sau gris, 200 g zahăr

Preparare:

Aluatul se face din 500 g făină, 2 ouă și o cană de apă caldută, cu 20 g sare. Se frământă, se face un aluat tare. Se întinde o pătură rotundă, se îndoaie pe jumătate; pe o jumătate se pune dulceață de prune și se pune cealaltă jumătate peste ea, apoi se separă cu degetele și se taie cu pîtenul. Se pun la fiert, se scot și se ung cu untură și se presară pesmet sau gris.

Bunica ZUZANA BARTOLOMEJOVÁ, n. 1936

## PIROHE

500 g mîky, 2 vajcia, 20 g soli, 1 pohár teplej vody

Slivkový lekvár, 5 lyžic masti, 200 g strúhanky alebo krupice, 200 g cukru

Postup:

Z mîky, vajec, soli a vody vypracujeme tuhé cesto, ktoré rozvalkáme a prehneme na polovicu. Na jednu polovicu sa poukladá na vzdialenosť po lyžičke slivkového lekváru a druhou polovicou sa prikryje. Okolo každej gulôčky lekváru popritlácame cesto prstami a potom pirohy vykrajujeme železkom. Dajú sa varit do vrelej vody. Po uvarení sa omastia a posypú strúhankou alebo krupicou.

Stará mama ZUZANA BARTOLOMEJOVÁ, n. 1936

Tășcuțe  
Pirohe







Redactor responsabil / zodpovedný redaktor:  
Dr. Elena Rodica COLTA

Traduceri din limba slovacă / preklad:  
prof. Maria STEPANKOVA



Concept & layout: Adelina STOENESCU

Volum realizat cu concursul elevilor claselor a VII- E și IX- C de la  
Liceul Slovac „Jozef Gregor Tajovskí” din Nădlăc

Zbirka bola usatadenutá žiakmi VII E, VII D a IX C  
triedy zo Slovenskeho strediska „Jozefa Gregora Tajovského” z Nádľaku



Complexul Muzeal Arad  
Piata George Enescu 1, 310131 Arad  
www.muzeumarad.ro



RNMR  
REȚEAUA NAȚIONALĂ A  
MUZEILOR DIN ROMÂNIA  
www.muzeu.org

<https://biblioteca-digitala.ro>