o deti milujú prázdniny? im varia babičky

lokše
snuté
polievostrú-
rý bol
ových,
ových
bara-
dáva-
daže,
en zo-
húťok
n, kto-
v nich
árska

prežiť
chyni
staré
tky na
rodi-
núčatá

Mila-
vo Vý-
krdlík
čelích
ov ze-
núčatá
u, kto-
Váhu
prídu
ká má
tejto
äso.
Stan-
iach -
skych
tom-

bolových lístkov. Z prvej ceny sa mu zakrútila hlava: Jahňacina na celý rok. „Koľkože jej je?“ spýtal sa jedného z organizátorov podujatia. „Jedno jahňa.“ Odpoveď ho sklamala. „Iba toľko? U nás ich do roka zjeme šesť,“ pomyslel si mládenec.

Jahňacinu treba vedieť pripraviť

Na príhodu z Ovenálií si spomenula babička Mária, ktorá vraví, že ak štvorici vnukov a vnučke nenavarí v nedeľu polievku z baraniny, ovisnú im nosy. Takmer sa nechce veriť, že existuje na Slovensku ešte rodina, kde deťom chutí jahňacie mäso. V krajine s päťstoročnou históriou chovu oviec stúpla tohto roku spotreba jahňaciny „až“ na 300 gramov na obyvateľa. To sú, prosím, iba dve porcie najdiétnejšieho mäsa, aké na Slovensku vieme dorobiť. Ešte pred piatimi rokmi to bolo len 150 gramov. Oproti bravčovému mäsu, ktorého zjeme stokrát viac (vyše 30 kilogramov na hlavu a rok), skonzumujeme jahňaciny a baraniny veľmi, ale naozaj veľmi málo!

Nuž jahňacinu a baraninu treba vedieť pripraviť, ale napred prichodí dochovať ovce. Kontinuita v rodine Koreňovcov pretrváva. Otec Milana Koreňa bol jedným zo slávnych východnianskych bačov. Milan Koreň, hoci vyštudoval lesníctvo, nezaprel rod. Roky viedol výskum v TANAP-e a budúcnosť tatranských lesov a lúk spájal aj s oživením ovčiarstva. Po novembri 1989 sa postaral o renesanciu chovu oviec v miestnom urbariáte. Spolu s Jurajom Halahijom a ďalšími nadšencami uvideli v chove oviec návrat k dobre spravovanej zdravej krajine.

Niet nad zákusok od babičky.

FOTO PRAVDA; JOZEF SEDLÁK © AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

Rodina Koreňovcov svojou činorodosťou dáva vnukovi, ktorý po maturite ide študovať genetiku, dobrý príklad, ako sa aktívne postaviť k životu. Jeho súčasťou je aj labužnícky pokrm, ktorý si, pravda, treba zaslúžiť. Chlapec už niekoľko rokov pomáha s chovom ovečiek, chystá seno, nestratí sa pri nijakej práci. Bodaj by potom nemal chuť do jedla. To spolu s babičkou pripravuje aj sesternica Katka, 15-ročná vnučka Koreňovcov zo Zvolena.

Prebroď Váh a nazbieraj maliny

Na kuchyni starých mám je krásny príbeh zrodu toho či onoho jedla. Mária Koreňová leto čo leto ako mnohé z iných jej vrstovníčok žijúcich v náručí hôr spracúva lesné plody. „Vyjdeš z humna alebo z druhej strany prebrodíš Váh a si na rúbanisku s malinami. Keď som mala malých synov, dostali do rúk kanvičky a zbierali maliny spolu s mnou. Dnes k tomu vediem vnúčatá, už ma zastúpia aj pri zbieraní húb, z ktorých pre nich pripravujem polievku zamrvanku. Majú ju rady, ale treba si ju zaslúžiť.“

Hej, cenu jedla treba spoznať, uvedomiť si, že nič nie je zadarmo, ani chutné babičkine koláče, baraninka či údený ovčí syr. Máme tu jeden skvelý recept na biomalinovú ovocnú šťavu.

Maliny naloží pani Koreňová do veľkých zaváracích pohárov, prikryje plátnom a nechá desať dní na slniečku. Keď sa maliny zodvihnú hore, zostane pod nimi cenná šťava a kvas. Maliny potom ešte pretlačí cez plátenko, aby vycedila z plodov posledné kvapky aromatického malinového koncentrátu. Šťavu nechá z večera do rána odstáť. Potom na liter malinovej šťavy pridá kilogram cukru, privedie ju do varu a má na zimu, keď sa opäť cez vianočné sviatky schádza rodina, malinový sirup nielen do čaju, ale aj do pečiva.

Koreňovci vyrástli v prírode a vedia narábať s jej darmi aj si ich užívať. Učia tomu aj vnúčatá.

> Naša babička robí najlepšie lekvárové pirohy na svete a jej hubová máčanka s lokšami alebo parené buchty plnené slivkovým lekvárom, ach, to je pochúťka nad pochúťky.
>
> **14-ročná Sofia**
> vnučka pani Márie Vagaskej

Parené buchty patria k tradičným pochúťkam slovenskej kuchyne. FOTO: VARECHA.SK

Osemdesiat lokší na posedenie

Vyše dvesto kilometrov dolu Váhom v závetrí Malých Karpát leží Dolný Lopašov. Už vyše sedemdesiat rokov tu žije vynikajúca majsterka kuchyne a obdivovaná stará mama Mária Jamrichová. Vnúčatá aj pravnúčatá sa tešia na jej lokše. Boli časy, keď ich na posedenie na horúcej platni upiekla aj osemdesiat. Je to možné?

A prečo nie? Usmeje sa žena, ktorej život priniesol množstvo odriekania. Dve z piatich detí boli a sú odkázané na jej sústavnú starostlivosť. Nikdy sa však nesťažovala, postarala sa nielen o ne, ale aj o celý kŕdeľ vnúčat.

Teplé lokše potreté masťou a cesnakom alebo jahodovým či marhuľovým džemom drobizgu, neskôr mládeži chutili a chutia. Keď chlapci vyrástli a stali sa z nich vysokoškoláci, s radosťou sa vracali k babičke na jej dobroty.

„Cez jedlo spoznávame chuť domova, babička varila, piekla, aby nám ukázala život z krajšej, chutnejšej strany. Aj takto robiac nám i sebe radosť sa borila s neľahkým osudom,“ nachádza po rokoch odkaz babičkinej kuchyne vnuk Tomáš.

Pomenovania niektorých špecialít babičky Márie Jamrichovej znejú hrozostrašne. Počuli ste už o krvavých slížoch? To jedlo hovorí o tom, že prežiť a zároveň pochutiť si na jedle znamená využiť bez zvyšku všetko, čo doma chované zviera poskytuje.

Pochúťka sa pripravovala z krvi vykŕmených kačíc. Keď gazdiná podrezala kačicu, zachytila do misky hustú „mastnú“ krv, ktorá sa vpila do nadrobených rožkov. Tie potom vypražila na cibuľke. Babička Jamrichová robí oné slíže ešte aj dnes. No už nechová ako kedysi 30 kačíc, ale kupuje si vypitvané kačice a ich zmrazenú krv od podnikavých chovateľov s pojazdnou predajňou z okolia Galanty. Naskakuje vám husia koža z názvu pochúťky?

Človek v sebe nezaprie, že bol lovcom, neskôr sa stal chovateľom. Lovil a choval, aby prežil. Je to dnes iné?

„Nie. Nebojme sa o tom hovoriť, a zoznámme deti so všetkým, čo k životu patrí,“ zhrnie lakonicky jeden zo zákonov prežitia Mária Jamrichová.

Ohýbaj ma mamko, pokiaľ som ja Janko, keď ja budem Jano, neohneš ma mamo. Kto by nepoznal toto príslovie. Naše babičky sa ním riadili a priznajme si, naše vnučky a vnuci prázdninové ohýbanie a řečité poznámky v podaní babičiek potrebujú. Ostatne zažili sme ho aj my a radi spomíname, ako nás babičky vedeli šikovne zapriahnuť aj povzbudiť do práce. Najprv drobnou službičkou a potom posmeľovaním k samostatnosti.

Slasť z mľaskania detských úst

Tretia šikovná babička je Mária Vagaská z východného Slovenska z Merníka neďaleko Vranova. Teraz u nej prázdninujú vnučky z Prešova - 14-ročná Sofia a 16-ročná Simona. Pani Vagaská sa spočiatku trochu ostýchala, zato vnučka Sofia šla bez rozpakov rovno k veci.

„Naša babička robí najlepšie lekvárové pirohy na svete a jej hubová máčanka s lokšami alebo parené buchty plnené slivkovým lekvárom, ach, to je pochúťka nad pochúťky,“ rozplývala sa dievčina.

V čom je tajomstvo lekváru Márie Vagaskej? Nuž, varí sa celé hodiny, treba z neho dostať poslednú kvapku vody, potom je hustý, pikantný, vanie z neho horúčosť Zemplína,“ vysvetlí pár slovami podstatu dobrého lekváru babička Vagaská. Neskrýva potešenie, že obe vnučky sa cez leto rady vrtia spolu s ňou okolo sporáka.

„Vidím, že sú z roka na rok šikovnejšie, zručnejšie. Veď aj chytiť panvicu do ruky, zamiesiť cesto, šikovne zlepiť pirohy treba vedieť. Naučiť sa to nedá inak, len prácou, sústavným opakovaním,“ všimne si prozaickú stránku kuchárskeho umenia pani Vagaská. Varenie a pečenie je podľa nej dobrou školou trpezlivosti, keď ju gazdiná nadobudne, potom prichádza na to, ako jedlo pripraviť čo najlepšie. Najviac poteší ocenenie malých stravníkov.

„Dlhé roky som varila pre deti v materskej škole. Milovali šišky. Keď sa do nich pustili, stíchla celá jedáleň. Počula som len slastné mľaskanie vychádzajúce z detských úst. V tej chvíli som vedela, že som deťom urobila radosť.“

Čo je najväčším šťastím človeka? Urobiť druhého šťastným.“ Nuž naše babičky to s deťmi vedia, a keď to vedia ony, raz to budú vedieť aj ich vnúčatá. V tom je čaro prázdnin.

© AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

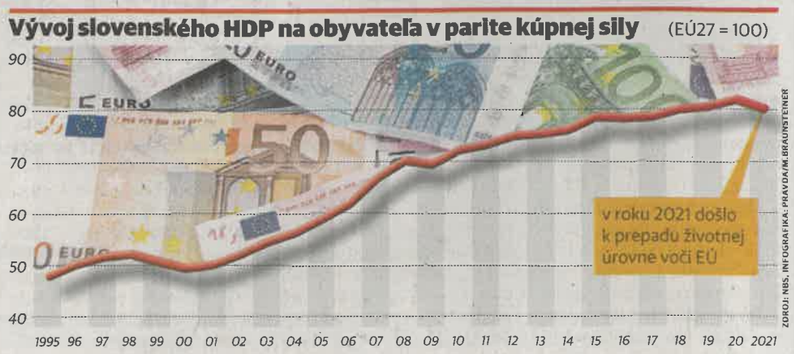
úroveň na Slovensku oproti priemeru EÚ upadá

životpskej
rokmi
dobie-
západ-
z diel-
enska
ivotná
ÚÚ po-

liť re-
é eko-
ne ani
áceho
ile. To
našej

pozícii v konkurencieschopnosti,“ týmito slovami komentoval pred pár dňami nové prepočty NBS o životnej úrovni vedúci oddelenia fiškálnych a štrukturálnych analýz Branislav Reľovský.

Zaostávanie prehĺbila aj pandémia. „Relatívne vyšší vplyv pandémie na ekonomiku Slovenska zvýraznil spomalenie dobiehania najvyspelejších krajín EÚ,“ tvrdia ekonómovia v analýze o štrukturálnych výzvach. Už v období pred pandémiou slovenská ekonomika strácala dych a dobiehanie ekonomickej úrovne Európskej únie sa takmer zastavilo. „Ako keby tento model strácal dych. V posledných rokoch vidíme, že približovanie sa našej životnej úrovne k úrovni Európskej únie sa zastavilo. Toto je veľmi vážna výzva pre tvorcov politiky, aby s týmto niečo robili,“ povedal hlavný ekonóm NBS Michal Horváth.



ZDROJ: NBS, INFOGRAFIKA: PRAVDA/M.BRAUNSTEINER

Ekonómovia používajú na vyjadrenie životnej úrovne najčastejšie ukazovateľ vývoja hrubého domáceho produktu (HDP) na osobu, prepočítaný na paritu kúpnej sily. Ide o ukazovateľ používaný na medzinárodnej úrovni, ktorý berie do úvahy rozdielne ceny v jednotlivých krajinách. Ekonómovia NBS upozornili v publikácii na problematické dáta, ktoré Štatistický úrad aj Eurostat používajú od roku 2015. Preto ich prepočítali a upravili a vyšlo im, že Slovensko zaostáva aj tak (červená os na grafe).

Pretrvávajúce ekonomické zaostávanie Slovenska vidieť vo viacerých oblastiach, pokračujú analytici. „Bez ohľadu na metodiku je dlhodobé zaostávanie za európskym priemerom výrazné. Výzvou tak ostáva nízka produktivita, ktorá sa premieta do relatívne nižších kompenzácií zamestnancov a disponibilných príjmov. Nízke príjmy vedú k nižšej úrovni spotreby v porovnaní s EÚ 27,“ konštatujú ekonómovia. V prípade cien dochádza k rýchlejšiemu dobiehaniu európskeho priemeru.

Tento aj budúci rok sa zlé správy pre ľudí ešte nekončia. Dôvodom je vysoká inflácia. Tá prevyšuje aj rast platov, čo bude mať za následok pokles kúpnej sily peňazí. Na lepšie časy svitá až v roku 2024, keď by sa mala inflácia výrazne spomaliť. Všetko však bude závisieť od výsledku vojny, ktorú rozpútalo Rusko vpádom na Ukrajinu. (tom)

© AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

INZERCIA

OZNAM

• **Tatry mountain resorts, a.s.** Demänovská Dolina 72, 031 01 Liptovský Mikuláš, IČO: 31 560 636 v súlade so zákonom č. 566/2001 Z. z. o cenných papieroch a investičných službách v znení neskorších predpisov oznamuje, že **Polročná správa za obdobie od 1. 11. 2021 do 30. 04. 2022** spoločnosti Tatry mountain resorts, a.s. a jej dcérskych spoločností je od 29. 7. 2022 bezplatne prístupná v elektronickej forme na internetovej stránke **www.tmr.sk**.
XR220151

SŤAHOVANIE.sk
BYTY • KANCELÁRIE • TREZORY • KLAVÍRE
TRIV
NÁKLADNÁ DOPRAVA
EXPORTNÉ BALENIE
SKLADOVANIE

02/ 6542 2387
0905 616 329
XP220001/29

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 13. júla 2022 vyhlásilo výberové konanie na obsadenie funkcie:

riaditeľ/riaditeľka
Regionálneho úradu školskej správy v Nitre

Žiadosť o zaradenie do výberového konania spolu s požadovanými dokumentmi je potrebné odoslať najneskôr do 8. augusta 2022 (vrátane) na adresu MŠVVaŠ SR, Stromová 1, 813 30 Bratislava.

Podrobnosti k výberovému konaniu sú uvedené na https://www.minedu.sk/vyberove-konania-ostatne/.
XP220567/01

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 13. júla 2022 vyhlásilo výberové konanie na obsadenie funkcie:

riaditeľ/riaditeľka
Regionálneho úradu školskej správy v Banskej Bystrici

Žiadosť o zaradenie do výberového konania spolu s požadovanými dokumentmi je potrebné odoslať najneskôr do 8. augusta 2022 (vrátane) na adresu MŠVVaŠ SR, Stromová 1, 813 30 Bratislava.

Podrobnosti k výberovému konaniu sú uvedené na https://www.minedu.sk/vyberove-konania-ostatne/.
XP220567/02