

Победитель в категории 14 – 17 лет

Ema Puškárová

Jedli ste už slovenské halušky?

Poznáte príslovie, že láska prechádza cez žalúdok? Viete, o akom jedle sa Slovákom sníva, keď sa ocitnú dlhšie v cudzine? Sú to bryndzové halušky. Čo je to bryndza? Je to mäkký solený ovčí syr. Na pohľad by asi halušky neoslovili takých gurmánov ako sú Francúzi či Taliani, ale Slováci na ne nedajú dopustiť.

Viete, je to veľmi jednoduché jedlo, na ktoré treba len štyri ingredience. Tie malí ľudia na Slovensku už v dávnej minulosti, boli to zväčša roľníci a pastieri oviec. Zemiaky, polohrubá múka, ovčia bryndza a kúsok slaniny. Prezradím recept, ako ich robieva moja mama. Surové zemiaky postrúha na kašu, potom pridá múku. Pointa je v správnej hustote cesta, čo je malé umenie. No moja mama má na to jednoduchý fígel'. Drevená vareška, ktorou mieša zemiaky s múkou, nesmie po zapichnutí do cesta padať, ale musí zostať stáť. Treba vystihnúť ten zázračný okamih, keď sa to začína diať, vtedy je už múky dosť. Cesto je hotové. Potom už treba pracovať rýchlo, lebo by sa zmenila jeho hustota. Medzitým sa už v hrnci varí osolená voda. Cesto putuje do sita s veľkými dierami, cez ktoré padá do vriaceho kúpeľa. Tak sa cesto zmení na halušky, pričom každá je originál. Potom sa pridá ovčia bryndza a jedlo je takmer hotové. Korunku krásy urobia bravčové škvarky. To sú kúsky škvarenej slaniny, tie dodajú vôňu i chuť. Jasné, nie je to jedlo bezlepkové, bezlaktózové ani raw. Ale ak je na haluškách bryndza čerstvá, nepasterizovaná a stopercentne ovčia, je to malý zázrak. Bryndza posilní imunitu, je to výborné probiotikum. Preto si Slováci stáročia toto jedlo uchovávajú ako svoje národné. Pre Slovákov je jedinečné a nenahraditeľné. Ak niekedy navštívite Slovensko, nezabudnite sa zastaviť na salaši a ochutnať ho. Mne sa už teraz zbiehajú sliny.