



Chceli by ste vedieť, ako sa varilo voľakedy? Dnes sa používajú úplne iné postupy pri varení, ako v roku 1940.

//

Dokonca aj recepty boli inak písané, prinášame Vám úryvok z kuchárskej knihy, ako sa má uvariť **Hovädzia polievka**.

Hovädziu polievku vie uvariť každá, aj menej skúsená gazdiná, ale dobrú hovädziu polievku málokto! Veľa závisí od akosti mäsa. Kúpime teda 1 kg hovädzieho mäsa na polievku, k tomu ako prívažok morkovú /špikovú/ kosť. Umyté mäso dáme do veľkého hrnca a nalejeme asi 2 a pol litra studenej vody, hneď posolíme a pomaly varíme asi hodinu. Medzitým musíme sitkom zberať penu.

Zatiaľ očistíme asi 1 kg zeleniny, a to pol hlávky kelu, 1 zeler, pol kalerábu, mrkvu a petržlenový koreň. Koreňovú zeleninu prekrojíme pozdĺž. Z jednej mrkvy odložíme malý kúsok na prst veľký. Vložíme zeleninu, tiež niekoľko zrníek čierneho korenia, niekoľko sušených alebo čerstvých hríbov, v zime na koniec noža červenej papriky, v lete paradajku a jednu zelenú papriku bez zrníek, potom jednu celú cibuľu.

Niektó dáva aj niekoľko strúčikov cesnaku. Mrkvu, ktorú sme nechali, ostrúhame a na troške masti usmažíme do žltá, potom zalejeme polievkou a vlejeme do ostatnej. Prikryjeme pokrievkou a ďalej varíme stálym, ale pomalým varom. Kým mäso zmäkne, musí sa variť 2 a pol hodiny, ba až 3 hodiny, podľa akosti mäsa. Potom odložíme polievku, zalejeme asi jednou lyžicou vody a necháme usadiť. Neskoršie polievku scedíme cez sitko do čistého hrnca a zoberieme z nej masťnotu, polovicu vlejeme do polievkovej misy, kde sme dali na drobno posekanú pažítku, alebo zelený petržlen, a do druhej polovice zavaríme súcu závarku.

zdroj: Malá ľudová kuchárka, Žela Inovecká 1940

.

//

.