

ZEMPLÍN

I.Bilecová, S.Gregová,
K.Koleničová, V.Kurucová
I.B

Tento tradičný región Slovenska sa rozdeľuje na:

a) **HORNÝ ZEMPLÍN** –

Humenné, Medzilaborce, Snina,
Stropkov, Vranov nad Topľou

b) **DOLNÝ ZEMPLÍN** –

Michalovce, Sobrance, Trebišov

NA MAPE...



ZEMPLÍNSKE KROJE



TYPICKÉ ZEMPLÍNSKE JEDLO

ZEMPLÍNSKE HOLÚBKY



VEĽKÁ NOC a FAŠIANGY

- ✓ svätenie veľkonočných jedál iba v nedeľu
- ✓ oblievanie dievčat zavčas rána
- ✓ párania peria
- ✓ zhotovovanie masteničiek z kačacích pier
- ✓ tradičná zabíjačka



VIANOCE

- ✓ začiatok – sviatok svätej Lucie
- ✓ gazdovia primiešavali dobytku do potravy **cesnak** ako ochrana pred bosorkami a čarodejnicami
- ✓ mladí ľudia sa zahaľovali do plachiet, tváre si posypávali múkou a spoločne chodili vyháňať bosorky z domácnosti
- ✓ Na Viľiju (Štedrý deň) sa až do večera prísne postilo
- ✓ tesne pred začiatkom štedrej večere sa priniesla do kuchyne **slama** na znak narodenia Ježiša Krista
- ✓ pod stolom **sekera** – aby ľudia boli zdraví a tuhí ako železo

- ✓ Jedlo: 1.chod: **vianočné oblátky** (ošče) s medom a cesnakom
2.chod: **hubova polievka** alebo praženi hubi (čiže praženica s hubami), na Vianoce bolo obligátne mať doma aspoň zopár hrstí sušených hríbov – **kozarov**, ktoré boli dôležitou súčasťou tradičnej vianočnej polievky (kozare), na Štedrý večer sa totiž nepripravuje kapustnica, ale iba osobitá polievka zo šťavy z kyslej kapusty
- 3.chod: tzv. **bobal'ki** (opekance; pred podávaním sa preliali na site vriacou vodou) s kyslou kapustou, makom alebo zo syrom a bohato pomastené prepraženým maslom.
- posledný chod:** mäso, slanina a klobásy z polievky, ktoré sa podávali aj s chlebom alebo vianočkou; bolo to vlastne prvé mäso po advente, preto sa za ním len tak zaprášil
- ✓ po Vianociach z izieb povynášali **slamu**, izby pozametali a drobné smeti najstaršie dievča vynieslo na cestu a koľko ľudí prešlo cez vyhodené smeti, toľko pytačov bude dievča mať

TURÍCE

- ✓ cirkevné sviatky svätého Ducha (sviatky zelene)
- ✓ ozdobovanie príbytkov – vstupné brány boli ozdobené lipovými alebo agátovými vetvičkami – mali chrániť pred nečistými silami
- ✓ lipový list – ohnivé jazyky nad hlavami apoštolov po zoslaní svätého Ducha na nich po nanebovstúpení Ježiša Krista
- ✓ mládenci starým dievkam zakladali jalovec

KRSTINY (*KRISCINI*)


- ✓ Pohostenie po krstení chystala kmotra, aby sa položnica (rodička) nemusela namáhať
- ✓ priniesla jej bili kavej, kašu z mľíkom, kolačky, medovňiki alebo krepľe a samozrejme paľenku
- ✓ nesmela chýbať surová sliepku a rezance, aby v dome novorodenca uvarila polievku, alebo už hotovú studzeňinu s čistim kolačkom

KAR (KOMAŠŇU)

- ✓ *nijaké špeciálne pravidlá*
- ✓ *slávnostnejší obed, ako napríklad v nedeľu alebo menší sviatok*
- ✓ *na stole bola polievka, mäso z nej, nejaké koláče alebo šišky a samozrejme neodmysliteľná paľenka.*
- ✓ *alkoholu sa na dedine kedysi veľa nepopilo – bolo ho totiž treba kupovať. Vína sa veľa nedorobilo, pivo varili len v meste, výroba medoviny bola dávno zabudnutá, nuž len keď občas od židzika dakus tej paľenočki kúpil'i*

ZEMPLÍNSKE POREKLADLÁ TÝKAJÚCE SA JEDLA

- ✓ *Ňehvizdaj/ňešpivaj, kedz jiš, bo budzež mac ša'enu ženu.*
- ✓ *Ňejidz z mašini (sporák), bo budu ľudze na ce vric.*
- ✓ *Ňejidz hlup s kapusti/kalarabu, bo budzeš šolavi (všivavý).*
- ✓ *Nachpaj hurku choč z bandurku/triskami/klašom (klásím).*



**ĎAKUJEME ZA
POZORNOST Ć**