

Pečenie chleba na strednom Ponitří

Chlieb nebol u nás a ani u ostatných európskych národov každodenným pokrmom. Staré pramene ho dokladujú predovšetkým u vyšších spoločenských vrstiev a v mestách a predpokladá sa, že spôsob prípravy a názov prevzali Slovania od germánskych národov. Základom výživy širokých ľudových vrstiev sa stal chlieb až v priebehu 18. storočia, ale najmä v 19. storočí, keď sa jeho výroba značne uľahčila s industrializáciou v potravinárstve.

Na strednom Ponitří sa chlieb piekol z ražnej, zmiešanej ražno-pšeničnej alebo z čisto pšeničnej múky. Do chlebového cesta sa zvykli niekedy pridávať aj nastrúhané uvarené zemiaky. *Žito* ako volali pšenicu, sa dalo zomlieť na dva druhy múky a na krúpy v najbližšom mlyne. Príprava chleba bola náročná na prácu i čas. Chlieb sa piekol doma v peci, pokiaľ neboli založené prvé pekárne, teda približne do 50. rokov 20. storočia. Na vykysnutie chleba sa používala tzv. *mrvenička*, čo bol vlastne kúsok odloženého nakysnutého cesta z predchádzajúceho pečenia. *Mrvenička* sa pred použitím rozmiešala s vlažnou vodou a priliala sa do múky. Neskôr sa začal kvások robiť z kúpeného droždia. Cesto na chlieb sa miesilo v rukami v drevenom koryte a znakom jeho dobrej kvality bolo pukanie. Matky dievčatám hovorievali, že ak im cesto nepuká, nevydajú sa. Chlieb sa potom nechal kysnúť v spomínanom koryte alebo v slamenom košíku, ktorému sa hovorilo *ošítko*, pričom sa zakryl malým obrúskom, v zime perinou. Medzitým sa dobre vykúrila pec. Chlieb sa do pece sádzal pomocou drevenej lopaty a piekol sa asi dve hodiny. Pri sádzaní každý bochník gazdiná prežehnala a zapichla doň tri prsty. Pred i po upečení sa bochníky umyli vodou, aby sa chlieb leskol. Upečený chlieb mal *kórku* a *strídku*. Uskladňoval sa v komore na drevenom vešiaku – *ráci*, zavesenom na hrade. Na chleba sa natieralo domáce maslo, ktoré sa vyrábalo zo zozbieranej smotany (z odloženého 2 – 3 dňového mlieka), ktorá sa dala do nádoby na mútenie mlieka (*zbonka*, *maselnička*).

Množstvo a intervaly pečenia záviseli od sociálneho postavenia rodín, no najčastejšie sa chlieb piekol raz do týždňa, pričom sa upieklo viacej pecňov podľa veľkosti domácnosti. Bol považovaný za Boží dar, a preto sa k nemu naši predkovia správali úctivo. Kým chlieb nadobudol výslednú podobu, sedemkrát bol požehnaný – keď sa zarábal kvások, keď sa miesilo cesto, keď bolo vymiesené, keď sa uložilo do korýtka na kysnutie, ďalej na lopate pred pecou, po upečení a pred prvým krájaním, keď sa na chlieb naznačil nožom kríž. Napríklad keď sa náhodou stalo, že chleba spadol na zem, tak sa zdvihol, pofúkal sa a pobozkal. Chlebom sa neplytvalo, napríklad také omrvinky sa dávali do ohňa alebo sa sypali sliepkam.

Chlieb plnil aj rituálne funkcie v rodinných a kalendárnych obradoch. Položenie chleba na vianočný stôl malo podľa ľudovej viery zabezpečiť rodine jeho každodenný dostatok počas nasledujúceho roka. Ako symbol hojnosti sa ukazoval chlieb aj pri jarnej orbe. Keď nastal jej čas, do prvej brázdy sa vkladali kúsky chleba, aby mal roľník bohatú úrodu. Nielen na poli, ale aj v domácnosti bol znamením dostatku – ten, kto staval dom, dával ho do jeho základov, čím si tak mal zabezpečiť prosperitu rodiny. Nevesta nosila chlieb ako dar do kostola, ale tiež do domu ženícha. Hlavným znakom potvrdenia manželstva bolo spojenie alebo zviazanie rúk položených na chlebe. Miesto si však našiel aj priamo na svadbe. Krajec chleba si novomanželia rozdelili na polovicu a navzájom natreli medom. Tento zvyk symbolizoval sladký život a dobré vzťahy v manželstve.

Z cesta vypracovaného z jemnejšej kukuričnej múky a mlieka sa pieklo v niektorých obciach stredného Ponitria (najmä v jeho juhozápadnej časti) na plechoch pečivo nazývané *gerheň*. Tam kde sa pestovala kukurica bolo pomerne častým jedlom. V severnejších obciach stredného Ponitria sa pripravovalo najmä z importovanej kukuričnej múky a v čase núdze nahrádzalo chlieb. Pečivo sa robilo z kukuričnej múky, do ktorej sa pridalo mlieko a cukor, a cesto sa dobre vypracovalo a nechalo vykysnúť. Pieklo sa v pekáči do ružova. Upečené sa krájalo na kocky a zapíjalo mliekom alebo bielou kávou.



Recept na tradičný *gerheň*:

1,5 kg kukuričnej múky, 1 l mlieka, soľ, práškový cukor.

Postup: kukuričnú múku zalejeme horúcim osoleným mliekom, premiešame, vylejeme na vymastený plech, v rúre upečieme. Po upečení posypeme cukrom alebo potrieme slivkovým lekvárom a pokrájame na štvorce.

Tradičný gerheň z Dolných Obdokoviec.



Zdroj: KOS v Nitre.

<https://nitra.dnes24.sk/tradicna-kuchyna-starych-mam-z-okolia-nitry-videorecept-na-pochutku-gerhen-273993>

Použitá literatúra a iné zdroje:

Informácie z terénneho výskumu od respondentov Mýtnej Novej Vsi, ktorý bol uskutočnený v roku 2024 pre účely vydania monografie obce.

STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava. Nitriansky región. In.: Kulinárna kultúra regiónov Slovenska. Bratislava: VEDA, 2012.

STOLIČNÁ, Rastislava. Jedlá a nápoje našich predkov. Bratislava: VEDA, 1991.

ŠMOTLÁKOVÁ, Blažena. Na misu mi dajte. Topolčany: Tribečské múzeum v Topolčanoch, 2017.