

Veľkonočná príloha

Sobrančan č. 1/2008



VEĽKA NOC

MOJO NAJOBĽUBEŇŠÍ SVETO

Najstarša je u Cibave
nina Čuhaňička.
A jej pamec išče taka
jak čista studňička.

Džešatoho u juliju
už 101 mala.
Jag mi ujšov do dzverov,
šumne me prijala.

„Znace, mamo, chto to prišov?“
dzivka še pitala.
„Knapov Ďula“, šmejala še,
„ta jag bim nežnala“.

Čitala modlacu knižku
a bez okularov.
Aj kec leži u posceli,
něvizira staro.

Je vešela, ušmivava
a veľo pameta.
Šak prežila, něurekom,
ně dva, ně tri šveta.

Spominala na dzivoctvo,
je zos Porostova
a za dzivki ju volali
Haňka Vašilova.

Kedi mala šče pred stovkov,
ta zaspominala,
že jag mi raz prišov do nich
a zo mnov špivala:

„Tiralom, tiralom,
něpujdu valalom,
pujdu poza humna
bo ja dzivka šumna.

Kec idu valalom,
kamiňki čerkaju,
aňi tam něpatru,
dze me ohvaraju.

Dobre ľudze mace,
že me ohvarace,
choľem na mňe nigda
něpozabuvace“

A ligli me aj štamperlik
na ščesce, na zdrave,
bo že to vec ně do soru,
kec nit nič u hlave.

Hutoru jej, že chcu pisac
za dakotri šveta.
Bo dňeska še calkom inšak,
jag dakedi, šveca.

No ta mi še jej popitav:
„Kotri šveto perši?
Kotri šveto pre vas bulo
toto najšumnejši?“

Privarla na kuščok oči,
porozdumovala,
vecka še kus poušmjala
a tak mi kazala:

„Čez Kračun mi iz rodzinov
šumni dňi prežila.
No Veľikodňe mi, jagbač,
najvecej ľubila,

bo to už bulo ceplejši
a znaš, chlopče zlati,
na Velku noc me furt mali
calkom novi šati.

A mi, dzivki, nač ci kazac,
chceli buc paradni.
Može na nas šmari očkom
parobok poriadni.“

OD FAŠENG PO KRAČUN

U sobotu me pratali,
farbili pisanki,
olijandre še viňesli
iz chižov pod ganki,

žebi bulo čisto, šumne,
jag ma buc u jari.
Cešili še na Velku noc
aj mladi aj stari.

Cvikla pachla po priklece
a chrin biv do nosa,
ženom od mišena cesta
cekla z čola rosa.

Treba upic krucaňiki
aj bilučku pasku,
cesto šumne popreplítac,
spļejs do ňoho lasku.

Jednu pekli calkom malu,
ľem u kajstroňiku,
stojela na samim verchu
tam, u košariku

a še ňesla vec pošveciv
u ňedzeli rano
a davala še po zviku
pupoj, či klebanoj.

Dakedi aj dzvoňik chodziv
z vedrom šumnim novim
a vibirav od každoho
ľem vajca sirovi.

Davali das po dva – po tri,
dachto dav vareni.
Takich kleban vikazovav
od zlosci červeni.

Bo to vun vajca šov predac,
odňis jich do sklepu,
ľemže nigda ňenatrafiv
na skleparku šlepu.

Bo skleparka každi vajco
šumne preklopkala
a toti, co uvareni,
takoľ vimetala.

A pan kleban še zahaňbiv
a mocno ščerveňiv.
Kotra kurka kedi zňesla
vajco uvareni?

Dachto šveciv calu pasku,
co še žedla doma.
Zmescila še do košara
iz dvoma ručkoma.

Cala šovdra aj kolbasi
še z hručkov ciskali
a vajca iz švižim maslom
od chrinu plakali.

Paska še šveci jednako
aj dňeš ně inakši.
Katoliki šče pred omšov,
Rusnaki po omši.

Veľikodňe. Je ňedzela.
Veľika parada,
každa žena preparadna
aj starša aj mlada.

Hlavne mladi mušeli mac
furt coška novoho
a pokradzmeč zažirali
na toho svojoho.

A parobci novi ancug,
abo novi šuščak.
Aj vojaci priculili,
kec mali opuščak.

A aj babi zo zaviscov
a iskrov u očku
zavidzeli podajednej
paradnu chustočku.

„Eršov mocno ladni krajik,
Zužov bars krikľavi,
no, ľem popať na Marjovu,
jag jej chlápka z hlavi.
„Pan Ježíš Kristus
stav z mertvich.
Aleluja, chvalme Boha,
Boha svojho ...“

Taki hlasi od koscela
išli po valale,
mirha pachla a na košar
dopadli kropaje
iz švecenej vodi
a až na pisanki
a farba z nich pobočkala
maslovo baranki.

Pobočkala žovtu hručku,
šovdru koštovala,
od ščesca še u košaraj
šickim radovala.

Čľovek bi še aj rosplakal,
jak to bulo šumne.
Ale tot čas furt ľem drikom
obraca še gu mňe.

No a vec me hutoreľi,
to už aj ja zaživ,
po pošvjackoj iz košarom
každi domov beživ.

Bo chto z dvora koscelnoho
zbehne dolov perši,
budze še mu dobre vodzic,
budze šikovnejši.

Dakotri še zašpuntali,
ta jim iz košara
še dakedi cala hručka
von vikotulala.

A aj vajca olupani
buli sami rinče.
Dachto sebe novi ancug
zatrepav jak švinče.

A na toho šče dodňeska
ľudze spominaju.
Calkom me še pomeňili,
zviki umiraju.

U ňedzeli me furt jedli
ľem šicko šveceni,
bo perši dzeň še nema jejs
coš švižo vareni.

A v pondzelok, ľudze boži,
to bulo kvičeňa.
Parobci še ošivaju,
nič raz še ňeleňa

a z vedroma oblivaju
aj von aj u chiži,
bo voda najlepši parfin
a voda ošviži.

Podakotra šikovnejša
ně ľem tak trimala,
vichopila vedro z ruki,
šupsl, parobkov zlala.

Až vec do nich ujšov perun
a na nič nežbali,
či už dzivku, či ňevestu
do jarku cahali.

U jarku še vikačali –
„Haňko, Marčo, nalej!“
U priklece prekušili
a pojme ho dalej.

„Ta i uďan!“ kaže baba,
kec das dva vipili,
„ta pošedzce, bo išče sce
malo prekušili.“

Ta ňedavajce košarom!
Vipij aj ti, Jani,
kec už behaš po večaroch
kolo našeľ Haňi.

Bo dzivuša to jag remeň
a jag britev ostru,
ta še dakuščok potrimaj,
biš kolo ňej obstav.“

Kec parobok ňebuv perši
totu svoju oblac,
ta ňechcela s tim drilakom
večar ijs tancovac,

bo hudakov šče pred pustom
parobci zjednali,
tagže večar na zabavoj
šicki „cifrovali“.

„Tak to bulo, chlopče, vera“
nina mi kazala.
„Dobre, že si dakus prišov,
choľem m' še prebrala.“

Hej ... a parfini tedi, vecej
ľem panove mali.
A ľem toti prekedvešni
z ňima oblivali.

No a vecka už po vojňe
aj mali beťare
chodzili iz parfinoma
po calim valale.

Parfin buv u vecej farbov,
mali aj veliki.
Flašočka buv aj motorik
aj čudni chlopiki.

ľem dzirka bula malučka,
co aj mňe zloscilo.
Kec me parfin vipirskali,
podlo še povňilo.

Povňili me ho čez slamku,
abo s ceňšim pirom
a vodu me prifarbili
s krepovim papirom.

Ta že dzivki vec na šatov
mali sami znaki,
aj červeni aj želeni,
taki jak pestraki.

„No a vec po oblivačkoľ“,
dalej mi hutori,
„podakotri šče das tisdzeň
buli z toho chori.“

Šak nepřišli u pondzelok
aňi do koscela,
bo paleňka na tri honi
z nich strašne šmerdzela.

Aj rapuchi še popili.
Ňeznam, nač jim ľali.
Šak vecka iz pisankoma
do sebe metali.

A dakotri vajca buli
mechki do ňemoti,
tagže domov furt přišešli
u žebnov ratoti.“

Dobre, že še u pondzelok
polivka varila.
Z domacima rezankoma
finom preľičila.

U utorok už ľem hev – tam
oblivali ženi.
A chlopi na nich dudrali.
Buli prechoreni.

Jak me še prejedli paski
a prepfali hurki,
ta nam vec bars smakovali
na sucho bandurki

s kvasnim mlíkom zo šinačka -
něznam, dze še podziv.
Bizovňe, jag moja mladojs,
še už davno rozбив.

No ja na ňoho pametam.
Buv na bili smuški
a nad mlíkom furt litali
taki drobni muški.

Mlisko šče i dňeš vipiju,
po pachu ho čuju,
ale muški ňebars vidzu,
choč aj polituju.

Velo šumnich Veľikodňov
mi z dzecmi prežila,
zato še mi uše ľem jar
ľubi, aj ľubila.

Július Knapp

RECEPTY NA VEĽKÚ NOC

HRUTKA

Liter mlika, petnac vajec, kus krajanej zelenej cibulki, suľ, poper, zelena petruška.

U harčku varime mliko, roštrudľujeme vajca a prisadi a šicko ulejeme do mlika. Uvarime za staloho mišaňa na hustotu pražeňici. Precadzime cez gazu a ochabime otkvapnac. Možeme robic bez zeleneho tak pitne. Kedz otkvapka, počuchame zo žoutkom a zapečeme u bubne.

Alžbeta Čurmová, Dúbravka

ŠOVDRÁ

Švinski scehno aj s koscu še zasolilo z dvavec deka soli, dalo še do korita, šejs zubki cesku še porezalo nadrobno a posipalo po šovdroj. Zalejeme z litrom vodi a meso stoji tri tiždne u zadnej chiži. Každí dzeň še obracalo a polivalo zo ščavu a po troch tiždňoch še udzilo štiri dňi, abo u udzarňi štiricecošem hodzin. Vecka še šovdra jedla samostatne, abo še varila u vodze, abo u rosoloj.

Margita Mižová, Zbudza

SIROVO FANOČKI

30 deka hl.muki, 30 deka sira (kravskoho), 1 vajičko (abo 2), cuker 2-3 loški, suľ pov ložički, pov ložički brovzi

Zrobime cesto, rozvalkame das na hrubku 7-8 mm, s menšim poharikom narobime kruški, abo porežeme z nožikom na kosoštvorce. Cesto pokoštujce! Pečeme jak fanki – do zlata. Muž jich robic aj bez cukru, lem posolic a zamišac želeni koper. Vidumovac muž šicko.

Július Knapp, Sobrance

HRUTKOVA POLIVKA

Dva polivkovo loški šmaľcu, šejs polivkovo loški hlatkej muki, jedna polivkova loška kmiňku. Popražic šmaľec z muku a kmiňkom na zaprašku a pridac tri vajca. Mišac na mašine, dokedi še vajca neupraža. Zaľac z dvoma litrami vodi, co me scadzili z hrutki, rozmišac, posolic, povaric das dzešec minut a jejs. Zo zapraški može zrobie gulki, rucic do polivki a kus povaric.

Valéria Štundová, Malčice

ŠOVDRŔVA VEĽKONOČNA POLIVKA

Do vivaru, dze še varila šovdra a kolbasa, dame kvasnu kapustu, bobkovi list, cali koreňe, podľa chuťi posolime a varime, až dokľa kapusta neuvarena. Hlatku muku popražime nasucho, zalejeme zo žimnu vodu a cez šitko ulejeme do polivki. Ochabime išce povaric. Nakoňec na oleju popražime cibulku, dame červenú papriegu a zaprašku ulejeme do polivki.

Mária Petrová, Blatné Revištia