

Kriváň rozvoňali špeciality Podpoľania

Slnečné počasie prialo aj pätnástim súťažným družstvám, ktoré sa v sobotu zišli na futbalovom ihrisku v Kriváni, aby si zmerali sily už na siedmom ročníku Tradičnej chuti Podpoľania. Jej cieľom je zachovať tradičné jedlá regiónu a pripraviť ich tak, ako to kedysi robievali „staré matere“.



Majsterky a majstri kulinári pripravili zaužívané dobroty, ktoré sa pomaličky začali vytrácať z našich jedálničkov. „Cupkanina, polievka z kyslej kapusty a fazule so zemiakmi a údenou klobásou, je typickým tunajším jedlom,“ prezradila Margita Šimunkinová, ktorá reprezentovala Lukové.

Zaujímavými dobrotami, na ktorých si mohli návštevníci pochutnať, boli aj gazdovské dupčiaky z Látok, olesníky z Kriváňa či hriňovské pacále.

„Dnes sme sa vrátili aj k pôvodným jedlám našich starých mám a konečne sme si navarili aj žihľavovú či šťaveľovú polievku, ktoré sú v súčasnosti považované za zvláštnosť, ale kedysi patrili do bežného jedálneho lístku ľudí,“ zhodnotila predsedníčka občianskeho združenia Tradičná chuť regiónov Slovenska Olga Luptáková.



[Pozrite si celú fotogalériu --->](#)

Najlepšou polievkou sa stala husacia od Sojkovcov z Hriňovej, v mäsovej kategórii vyhralo bravčové s kôprovou kapustou z Očovej od Hany Ďurčekovej a Gizely Debnárovej.

Najlepším múčnym jedlom boli podľa odbornej poroty halušky s vajcom od Juliany Mravcovej a Márie Bellovej z Kriváňa. Branislav Šimunkin a Štefan Chvojka z Lukového najviac zaujali svojou fučkou a získali prvenstvo v múčnozeleninových jedlách.