

Moderátorka a chalupárka Katka varí na sviatky úžasnú hríbovú polievku a naj darčekom je pre ňu, keď je rodina spolu. Tento rok ponúka super tip na darček aj pre všetkých chalupárskych nadšencov – novú kuchársku knihu.

**KATKA JESENSKÁ**

**„Tradičné recepty sú pokladom!“**

**Akú máte najkrajšiu „vianočnú spomienku“ z detstva?**

Spomienok mám viac a aj keď nie všetky boli krásne, veľakrát si spomeniem na spadnutý stromček, ktorý sme v tej chvíli ozdobili, či na viac rozbitých ozdôb pri ozdobovaní stromčeka ako tých navešaných. To asi ale poznajú viacerí:) Tiež často spomínam, ako sme s mojou sestrou snorili v mamičných „tajných skrýšach“, kam pred nami bezúspešne ukrývala vianočné darčeky. Opakovalo sa to rok čo rok a my sme z toho mali neskutočnú zábavu. Keď sa nad tým spätne zamyslím, asi už vtedy sa u mňa začali prejavovať herecké sklony, keď som sa pod stromčekom tvárila, že tú knižku či sveter vidím po prvý raz. Zo všetkých príhod mám však najradšej tú s mojimi synmi, keď sa rozhodli, že toho roku pripravia zemiakový šalát oni. Treba zdôrazniť, že u nás sa šalát pripravuje v obrovskej nerezovej mise (vlastne v lavóri), takže príprava je trochu komplikovanejšia. Po hodinovom krájaní všetkého možného, čo do šalátu patrí, sa im ten „lavór“ prevrhol a po minúte zhrozeného ticha sme sa začali všetci tak smiať, že sme sa nevedeli zastaviť. Každé Vianoce si na to spomenieme:)

**Ste vianočný typ? Začínate už v októbri s vymýšľaním darov, zdobením domácnosti a chystaním? Alebo si to skôr nechávate na poslednú chvíľu?**

Predsavzatie začať s prípravou pár mesiacov v predstihu mám každý rok. Pravdou je, že sa na Vianoce väčšinou chystáme tak nejako za pochodu. Nakoľko ešte v decembri cestujem kvôli nakrúcaniu či magazínu, prispôbujem sa času, ktorý mi zvyšuje. Ale na druhej strane čerpám inšpirácie od chalupárov, ktorí práve kvôli nám stíhajú prípravu v predstihu, za čo som im veľmi vďačná:)

**Predpokladáme, že sviatky trávite a plánujete stráviť aj tento rok na vašej milovanej chalupe. Aj tam zdobíte, pečiete alebo už len oddychujete?**

Vianoce trávime vždy v Bratislave a koncom decembra sa presunieme na chalupu, kde väčšinou trávime Silvestra. Samozrejme, že aj tam máme pripravený stromček a výzdobu. Varíme si naše obľúbené jedlá, veľa času trávime vonku v prírode a oddychujeme.

**Vypekáte na sviatky vo veľkom? Mnohé z nás si pred sviatkami vyberáme všelijaké recepty na**

**koláčiky, ktoré chceme vyskúšať a málokedy ostane len pri dvoch či troch... Máte to podobne?**

Odkedy každý rok dostávam vianočné pečivo od známych a priateľov, tak pečiem menej. Ale keď boli deti malé, piekla som aj 7 - 8 druhov. Dnes sa tešia viac na hríbovicu, zelerový šalát a rybu.

**Tento rok vďaka relácii Na chalupe a vašim receptom máte pre fanúšikov aj tip na špeciálny darček. Vašu prvú kuchársku knihu. Prezradíte nám o nej viac?**

Knihy Moja chalupárska kuchyňa je rozdelená na štyri časti, ktoré tvoria jednotlivé ročné obdobia. Ich súčasťou sú aj štyri chalupárske príbehy. Jeden z nich je môj. Čitatelia v nej nájdu okrem mojich receptov aj tradičné, ktoré ma naučili babičky na mojich cestách po regiónoch Slovenska. Napríklad ako tri žienky a ja sme ťahali štrúdlu cez celý stôl, a ani sme nedýchali, aby sa nepretrhla. Bolo úžasné sledovať ich zručnosť získanú takmer celoživotnou praxou. Alebo si spomínam na pani Aničku z Hrušova, ako miesila cesto na chlieb z 10 kíl múky vo veľkom drevenom koryte a popritom mi rozprávala, ako si chlieb vždy vážili a nikdy z neho nevyhodili ani omrvinku. Veľmi rada počúvam rozprávanie týchto múdrych žien a ich rady si beriem k srdcu. Tieto tradičné recepty sú doslova pokladom. Pochádzajú od babičiek, ktoré sa im priučili ešte od svojich babičiek a receptúra sa skutočne dedí z generácie na generáciu. Je mi ctou, že ich môžem takto uchovať zase pre ďalšie generácie.

**Vďaka vašej relácii, časopisu o chalupách a teraz už aj kuchárke vieme, že ste veľmi zručná. Máte čas a nápady vyrábať darčeky pre vašich blízkych?**

Keď mám čas, rada tvorím. Už ako dieťa som milovala ručné práce. Šila som si šaty, plietla svetre, háčkovala, vyrábala som rôzne náramky, plietla macramé. V súčasnosti už na to nemám toľko času, ale keď ma kopne múza, tak maľujem obrázky a vyrábam šperky z kameňov.

**Aký darček by na Vianoce potešil Vás?**

Asi to bude znieť ako kliše, ale naozaj je pre mňa najdôležitejšie, aby bola rodina spolu. Materiálne veci si dokážeme zabezpečiť sami, ale užiť si a precítiť vzájomnú prítomnosť, atmosféru, dobrú náladu, lásku a radosť, dokážeme len spolu.

**Ktorý rodinný recept žiadne sviatky nevynecháte a pripravíte ho aj tento rok pre vašich synov?**

U nás je to jednoznačne tradičná hríbovica, ktorú varievala moja stará mama aj moja mama. Dnes si ju už varia aj moje deti, ktoré sú na nej závislé presne tak, ako sme boli aj my všetci v rodine.

**Vianočná hríbovica**

- 3 druhy kvalitných pikantných klobás (3 páry)
- 2 šálky sušených dubákov
- 250 ml sladkej smotany
- veľká cibuľa ● 4-5 strúčikov cesnaku ● hladká múka
- celé čierne a nové korenie
- bobkový list ● soľ ● mleté čierne korenie ● ocot na dochutenie

Do hrnca s vodou vložíme klobásy, ktoré sme predtým popichali, aby pustili šťavu, celú cibuľu, cesnak a všetky korenia. Varíme cca 45 minút. Klobásy vyberieme a nakrájame na kolieska. Do klobásového vývaru pridáme sladkú smotanu, v ktorej sme rozhabarkovali hladkú múku na zahustenie polievky a prilejeme zvyšok smotany. Necháme prevrieť, dosolíme a okoreníme mletým čiernym korením a trochu octu. Pridáme nakrájanú klobásku a podávame s bielym pečivom.

**Aké sú vaše najobľúbenejšie vianočné ingrediencie?**

Vanilka a škoric. Keď sa ich vôňa šíri v okolí, Vianoce sú za dverami



Katkina knižka je plná receptov stvorených nielen na chalupu.