

ZAHRAŇIČÍ

in.ihned.cz/zahranici



Během slavností si pochutnáte na místních specialitách: pufancích (vlevo) nebo lepnících (uprostřed).

Muži volí pálenku

Můžete navštívit Dvor u starej mamy, Vinársky dvor, Haluškový dvor nebo Lepníkový dvor, kde se dají ochutnat lepníky, což jsou plněné placky nebo bochánky z kynutého chlebového těsta pečené ve staré peci. Pufancový dvor zase skrývá vyklizenou garáž s lavicemi, stoly a hlavně se starými kamny, kde se pečou pufance.

Anna Benková tu válí těsto ze studených brambor, soli a hladké mouky. „Mouku přidáte do brambor, takhle to zpracujete a hned se to dá smažit,“ říká a tenkou rozválenou placku podává Cecílii Bendíkové, která ji smaží na kamnech – bez tuku, přímo na litinových plátech. Šup, a už máme placku na stole – podává se jen tak se solí, s kořením nebo také s povídky. Ty chutnají nejvíce dětem.

Mužská část návštěvníků nezapomene navštívit Páleníčiarsky dvor. První zmínka o obci je z roku 1285 a k původu jejího jména se váže legenda o velkém výskytu planých hrušek. Nakonec tomuto ovoci se tu daří dodnes a místní hruškovice je proslulá široko daleko.

Vesnice si opatruje i jeden typický starý dům jako muzeum. V době konání Hontianské parády se tu rozpálí původní pekařská pec a babky v krojích mísí těsto, válejí a sází bochánky. Hned po vytažení z pece je můžete rovnou ochutnat. Všude panuje vstřícnost a recept na pravý hrušovský chléb s brambory není žádným tajemstvím.

Do zdejší pece se vejdu čtyři chleby a na jejich výrobu potřebujete 10 kg hladké mouky, 4 hrsti soli, necelé 2 kg vařených brambor a 20 dkg droždí. Pro správné roztopení pece

pak potřebujete dvě náruče dřeva a můžete začít. Až je vše hotovo a bochánky trochu vychladnou, namažou vám zdejší hospodyňky velký krajíc vrstvou domácího sádla se škvarky a posypou cibulí. Je to prý nezdravé, ale zato moc dobré!

Zvládnete kosu?

Pro obec Hrušov je typické osídlení na lasech. Samoty se kolem vesnice rozprostřely na ploše 22 kilometrů čtverečních a v minulosti se právě tady odehrávala podstatná část života vesničanů. Lazy hrají svou roli i během Hontianské parády. Tady se můžete podívat, jak se kosilo obilí, jak se vázalo do snopů, jak se mlátilo cepy nebo v prvních mlátičkách. Pokud máte chuť, můžete i sami vyzkoušet, zda si poradíte s kosou nebo vidlemi.

Kousek u lesa se pak kouří z opravdového milíře na výrobu dřevěného uhlí. Starají se o něj dva Janové, Benko a Fašang. Statečně jim tu asistuje ještě Michal Mihálik – je mu pětadesát a pamatuje si, jak se tu dřevěné uhlí páliło naposled někdy před 65 lety. Zdejší obyvatelé si tak přivydělávali vždy po skončení sezonních prací. Dřevěné uhlí si kupovali bohatí lidé do kamínek, odebírali ho i kováři a také se používalo v nemocnicích při sterilizaci injekčních stříkaček.

Na stavbě milíře se ale nic nezměnilo. Nejprve musí jít muži do lesa a připravit dřevo, to pak uložit do milíře, zahrnout hlínou, zapálit a pak se musí celý týden milíř hlídat, aby neprohořel a dřevěné uhlí neshořelo. Jak se objeví někde plamínek, už je tu někdo s kropicí konví a místo zalije nebo přihrne hlínou.

To už ale až sem zní z vesnice hudba a návštěvníci se pomalu stěhují k místnímu amfiteátru. Začíná oficiální program. Na pódiu se střídají taneční a hudební soubory jeden za druhým až dlouho do noci. ■

LUMÍR PECOLD

Foto: autor



Tihle venkované kosit umějí. Zvládli byste to i vy?