

Tradičná chuť Hontu rozvoňala Žibritov

V sobotu 10. októbra sa na Honte uskutočnil v poradí už 7. ročník podujatia Tradičná chuť Hontu. Súťaž vo varení tradičných jedál si tentokrát zobrala pod patronát obec Žibritov. Podujatie aj napriek nepriaznivému počasiu prilákalo stovky návštevníkov, ktorí sa výborne najedli a kultúrne vyžili.



Už z názvu súťaže je každému dobre známa hlavná myšlienka podujatia. Tradičná chuť Hontu každoročne sľubuje výborné a zdravé pokrmy, na ktoré v danom regióne nedajú dopustiť. Kulinársku súťaž aj počas 7.ročníka zastrešila RPPK Krupina, združenie Tradičná chuť regiónov Slovenska a obce Hontianskeho regiónu. Tentokrát žezlo v podobe putovného lopára prebrala obec Žibritov, ktorá má len okolo 80 obyvateľov.

V malebnej obci Štiavnických vrchov sa varilo dovedna 25 rôznych jedál v 5. kategóriách. „Tento ročník je opäť vynikajúci. Žibritov vonia ako nikdy. Som veľmi rada, že sa do receptára dostali jedlá zo zajaca a peče sa tu aj baranina v murovanej peci. Žibritov má aj svoju vlastnú špecialitu - žibritovské perky. Je to múčne jedlo so slivkovým lekvárom, ktorý sa tu priamo na mieste aj varí. Jedlo vo všeobecnosti patrí do kultúrneho dedičstva a aj takýmito podujatiami sa snažíme to dedičstvo našich predkov udržiavať,“ vychválila podujatie predsedníčka občianskeho združenia Tradičná chuť regiónov Slovenska Oľga Luptáková.

-----> [Pozrite si celú fotogalériu](#)

Súťažiaci pokrmy hodnotili odborníci zo Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre a zástupcovia z Jednoty dôchodcov Slovenska. „Každé jedlo sa hodnotí na základe viacerých kritérií. Dôležitý je vzhľad a spôsob servírovania, originalita a pôvod surovín, spôsob prípravy, atraktivita a vzhľad samotného pokrmu. Samozrejme aj chuť, vôňa a konzistencia jedla. Je dôležité, že pokrmy

sú pripravené originálnym spôsobom z originálnych potravín," popísal hodnotenie súťažných pokrmov profesor Jozef Golian zo Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre.



Tradícia je pojem, ktorý sa cez víkend v obci Žibritov skloňoval najčastejšie. Konzumáciou tradičných jedál našich materí nemôžeme svojmu organizmu ublížiť, práve naopak. „Na jedlá iných národov a kultúr, ktoré sa v súčasnosti hŕfne presúvajú aj do našich miest, nie sme geneticky prispôbení. Pre naše končiny sú tradičnými pokrmami kapusta, zemiaky, slanina, baranina a iné. Na tieto jedlá je organizmus nášho národa geneticky prispôbený a určite to lepšie metabolizuje ako nejaké exotické jedlá, ktoré naši predkovia nekonzumovali," zdôraznil profesor Golian.

O rok sa podujatie Tradičná chuť Hontu presunie do obce Badín. Už teraz ste naň všetci srdečne pozvaní.

Matej Korpáš, tlačový odbor SPPK