



Tlačová správa
Bratislava 26. marec 2018

Ako vyzerá veľkonočný stôl Slovákov v 21. storočí?

Veľká noc pripadá tento rok na prelom mesiacov marec a apríl. Aj keď ide o najvýznamnejší kresťanský sviatok, stále sa teší všeobecnej obľube, ktorá navyše stúpa. Tradičné zvyky a jedálniček nachádzajú inšpirácie najmä v dedinskom prostredí, dopĺňajú sa však o moderné potraviny.

Ľudia stále dodržiavajú tradičné prvky stravy, ktoré v snahe o pestrosť upravujú do podoby baránka či novšie zajaca. Pribúdajú však zákusky, sladkosti, čokoláda a rôzne druhy alkoholu. Veľká noc sa nevníma už iba ako náboženský sviatok, ale prelína sa tu motív vítania jari s motívom znovuzrodenia. „Ústup veľkonočných zvykov neregistrujeme, skôr ide o zväčšenie ich škály. Prevažuje tendencia prenosu spôsobov veľkonočného sviatkovania z dedinského do mestského prostredia. To platí aj o škále a konzumácii veľkonočných jedál, ľudia prichádzajúci do miest dodržiavajú veľkonočné stravovacie zvyky z vidieckych lokalít, z ktorých prišli,“ hovorí etnologička Katarína Popelková z Ústavu etnológie SAV.

K tradičným obyčajom, ako vynášanie Moreny, maľovanie vajíčok, šibanie a oblievanie, sa zmenou životného štýlu pridávajú aj také spôsoby sviatkovania, ktoré boli ešte pred tromi desaťročiami celkom neznáme, napr. nakupovanie, dovolenky, turistika a športovanie. „Sme názoru, že hodovanie by sme mali doplniť a vyvážiť aj spoločnými športovými aktivitami celej rodiny. V prípade priaznivého počasia môžeme vybehnúť na bicykel, lyže či prejsť sa s rodinou v prírode,“ hovorí Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa spoločnosti BILLA, ktorá pohybové aktivity podporuje z pozície generálneho partnera aj v rámci celoslovenského projektu HÝBSA Slovensko.

Veľkonočné jedlá majú podľa etnologičky konzervatívny charakter, lebo sú spojené so sviatkom, ktorý vyžaduje dodržiavanie zvykov pri každoročnom opakovaní. Spoločným základom jedál pre celé Slovensko je mäso, zväčša šunka, jedlá z vajec, koláče, alkoholické nápoje, mladé rastliny a chren. Obsah veľkonočného stola sa jemne líši podľa regiónov. Východne od Spišskej Novej Vsi sa pripravuje veľkonočný koláč nazývaný paska. V oblasti stredného Slovenska sú tradičnými sviatočnými jedlami huspenina, polievka z kyslej kapusty, plnené jahňa, kozľa alebo zajac so zemiakovým šalátom, ako aj kysnutý koláč. Na západnom Slovensku patrili medzi sviatočné jedlá pečené kozľa, plnené teľacie mäso, polievka z údeného mäsa, údená šunka so zemiakovým octovým šalátom a cvikla s chrenom. Zo sladkých jedál bol rozšírený kysnutý pletený koláč „calta“, vianočka, tvarohové a makové záviný potreť maslom.

Slová etnologičky potvrdzuje aj Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa spoločnosti BILLA: „Na Veľkú noc u nás zákazníci najčastejšie nakupujú suroviny na pečenie, ďalej zemiaky, údené mäso, či jablká.“ Veľkonočný nákupný zoznam dopĺňajú banány, čokoládové vajička či obľúbené pivo.

Na novinky v slovenských nákupných košíkoch upozorňuje šéfkuchár Daniel Hrivňák: „*Za posledné roky k nám prichádza nový trend v gastronómii, ktorý pochádza priamo z Talianska. Kuracinu či hovädzinu nahrádzame jahňacinou a začína sa preferovať aj kozľacina. Do popredia sa dostáva aj cvikla, avšak aj napriek tomu, že obsahuje množstvo vitamínov, je to jesenno-zimná zelenina, a tak by sme mali siahť skôr po sezónnej zelenine a dodržiavať zákony prírody. Oživiť môžeme aj tradičnú hrudku. Stačí nahradiť prísadu, napríklad kozie mlieko za kravské.*“

Nuž a kedy sa dá očakávať najväčší nápor v obchodoch? „*Očakávame viac zákazníkov už v stredu, kedy nám začína platiť leták so špeciálnou čerstvou ponukou produktov od slovenských výrobcov určených na veľkonočný stôl. Zákazníci nájdu v tomto týždni za výhodné akciové ceny vajička, pričom 99,5 % vajíčok v Bille pochádza zo slovenskej produkcie. Na sviatočnom stole určite nebude chýbať kuracie mäso, ktoré spotrebiteľia môžu kúpiť v Bille tiež v akciovej cene od slovenských dodávateľov. Cukrárky ocenia aj slovenský med, ktorý ich presvedčí nielen kvalitou ale aj cenou. BILLA má na svojich pultoch len medy od slovenských a českých výrobcov, u nás nenájdete medy označené krajinou pôvodu EÚ a mimo EÚ. Predpokladáme vyšší počet zákazníkov na našich predajniach opäť v sobotu, medzi sviatkami, kedy si prídu doplniť hlavne čerstvé potraviny,*“ dopĺňa Kvetoslava Kirchnerová z Billy. Zároveň však dodáva, že aj keď si Slováci robia nákupy na nadchádzajúce najväčšie kresťanské sviatky priebežne a využívajú akciové ponuky obchodných reťazcov, najväčšie nákupy si predsa len nechávajú na deň pred Veľkým piatkom.

Veľkonočné nákupy Slováci uskutočňujú bez ohľadu na termín výplaty, a tak sa dá očakávať, že priemerný slovenský veľkonočný stôl bude opäť prekypovať hojnosťou tradičných jedál.

O spoločnosti

Spoločnosť BILLA, s.r.o., ktorá je súčasťou REWE International AG, pôsobí na Slovensku od roku 1993. Je lídrom v segmente supermarketov. V súčasnosti ich prevádzkuje viac ako 140 a zamestnáva viac ako 4 000 pracovníkov. V supermarketoch priemernej rozlohy 900 m² BILLA ponúka široký sortiment značiek, vrátane vlastných aj diskontných. Dominantnými medzi vlastnými značkami cenovo výhodné produkty Clever, výrobky pod značkou BILLA, organické produkty BILLA Naše bio a domáca Slovenská farma. Rovnako dôležitý je v ponuke podiel čerstvých produktov v oblasti lahôdok, pečiva, ovocia, zeleniny a mliečnych výrobkov.

Kontakt pre médiá:

Ing. Kvetoslava Kirchnerová, hovorca spoločnosti BILLA

BILLA s.r.o., Bajkalská 19/A , 821 02 Bratislava

e-mail: k.kirchnerova@billa.sk

mobil: +421 911 110 672

telefón: +421 2 48 242 891
