

## Výroba syrových korbáčikov zo Zázrivej

Volám sa Viktória Žúborová, pochádzam z peknej dedinky spod Rozsutca zo Zázrivej. Máme krásnu prírodu, ovečky sa pasú, kravičky. A *dneska*<sup>1</sup> vám ukážem, ako sa ťahajú zázrivské korbáče, *furt*<sup>2</sup>, aj teraz ešte.

Tuto *som zakliagala*<sup>3</sup> mlieko večer, no a teraz už by mal byť syrček kyslý. No, tak ho idem nakrájať do misky. Dávno sme takto nožičkom krájali, *abo*<sup>4</sup> dá sa aj *na trelku potriet*<sup>5</sup>, no, aby bolo šikovnejšie. No, a zoberieme teraz horúcu vodu. Voda sa musí variť a vriacou vodou zalejeme. Syr sa musí vo vriacej vode *preparit*<sup>6</sup>. Zoberieme lyžicu, musíme ho *poprepracúvať*<sup>7</sup> takto pekne. Je to s tým robota, v horúcej vode ruky *pália*<sup>8</sup>. Je to zaslúžená tiež koruna. A potom, aby sa to zase predalo. No veď, keď sa urobí, najlepší korbáčik je čerstvý. No, už by nám mal ísť. Panebože, pomáhajže!

Dakto má rád hrubý korbáčik, dakto tenký. No, a takto sa to jednoducho ťahá z tej horúcej vody do studenej. No, a teraz vám ukážem, ako sa to okrúti. Okrútime pekne takto. Teraz si pekne prerežeme takto cez poly a tuto je jedna *vázanička*<sup>9</sup> korbáčikov. *Zavážeme*<sup>10</sup> cez poly takto, aby boli. Tuto dáme do *rôsola*<sup>11</sup>. Tu máme soľ.

Ešte teraz vám urobím srdiečko, aby ste videli, alebo kohútika. Natlačíme si do formy ten syrček pekne. A furt to v tej horúcej vode takto sa robí, no, pália tie ruky. Veď celé telo trpí, ono keď hodne tie ženy ťahajú. Popritláča sa takto riadne silno. Dievčatá sme si urobili každá kohútiky, a potom sme si dali aj mládencom, keď chodili po vinšovaní na Vianoce. Takisto kohútik sa pekne popritláča, formička, aby bol pekný. V rôsole sa nechajú korbáče, koľko chceme. Ako chceme, koľko, aké chceme slané. Korbáč neposolený je nie dobrý veľmi. Korbáč je dobrý, keď je posolený, slaný.

Ako deti sme pletávali, no veru, tie korbáče. Takto sa dá palička. Dávno prvé, prvé korbáče sa robili až po štyri tieto vojky, takto, štipku. A uplietlo sa 50 korbáčov a dalo sa

---

<sup>1</sup> štand.: *dnes*

<sup>2</sup> štand.: *stále*

<sup>3</sup> náreč. výraz, vo význame: za pomoci syridla urobiť z mlieka syr

<sup>4</sup> štand.: *alebo*

<sup>5</sup> štand.: *postrúhať na strúhadle*

<sup>6</sup> štand.: *pariť* alebo *spariť*

<sup>7</sup> štand.: *spracovať*

<sup>8</sup> štand.: *pália*

<sup>9</sup> štand.: *viazanička*

<sup>10</sup> štand.: *zaviazeme*

<sup>11</sup> štand.: *do rôsolu*

do *zväzka*<sup>12</sup>, do *vázaničky*<sup>13</sup>. To bolo vtedy, stálo *vázanička*<sup>14</sup> korbáčov jedna, to bolo pol kila, 50 korún. A srdiečko korunu. Takto sa to plietlo, narátalo do 50 a išlo sa predať, kde sa mohlo. Takto korbáčky *vypadajú*<sup>15</sup> upletené, no.

Takýto oštiepok sa z ovčieho mlieka (sa) robieva, väčšinou len oštiepky, ale teraz sa urobí aj z kravského mlieka. Aj ten je dobrý, dám vám potom ochutnať. Zaúdený je, alebo potom čerstvý je, taký čerstvý syr a toto je zaúdený už.

Nás vychovali sedem detí a my (a my) štyri dcéry. Vnúčatká mám už, tak sa teším zo života. Rada som, že som sa dožila toľkoto už rokov. Už mám 67, takže ak mi dá pánboh ešte zdravia, možno sa ešte trošku dožijem. A keď nie, no tak budú ľudia v dobrom na mňa spomínať.

Zlavomat, 22. 4. 2020, minútáž: 04:02 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=EZIDCm7KE34>)

---

<sup>12</sup> štand.: *do zväzku*

<sup>13</sup> pozri poznámku č. 9

<sup>14</sup> pozri poznámku č. 9

<sup>15</sup> štand.: *vyzerajú*