

Zemiaky, erteple, grúle

Zemiaky majú pôvod v Južnej Amerike, kde ich šľachtili andskí Indiáni neuveriteľných 5000 rokov. Podarilo sa im odstrániť toxíny i trpkú chuť, a keď sa konečne zemiaky dostali okolo roku 1560 do Európy, začala sa ich cesta do prvej päťky najobľúbenejších plodín vôbec. Iba čipsov sa ročne skonzumuje okolo miliardy balení.

V roku 1995 sa zemiaky dokonca stali prvou zeleninou, ktorá dokáže vyrásť vo vesmíre. Je pochopiteľné, že táto neuveriteľná plodina má svoj svetový deň. Oslávime ho 19. augusta a na oslavy sa treba poriadne pripraviť.

Zo zemiakov je totiž možné vyrobiť neuveriteľne veľa dobrých vecí. Íri prišli so zemiakovou kašou, *hranolky*¹ vymysleli v Belgicku a takí Rusi, tí prišli s úplne iným využitím a ako správni Slovania zo zemiakov vypálili vodku.

O zemiakoch by sa dalo dlho básniť a nielen preto, že sú také fajn, ale hlavne preto, lebo slovenčina drží svetový rekord v spôsobe, ako inak nazvať zemiaky než zemiaky. Tak predovšetkým najväčší z Trnavčanov Bernolák okolo roku 1800 uvádza názov krumpla. „*Bílá neb sivá a okrúhla krumpla, kerá se obyčajne i bez masa jedáva, jej plody sa volajú zemák, švábka, švábska repa, podzemné jablko alebo podzemné jabko.*“

Už o pár rokov pribudli ďalšie názvy: *bobál, země, zemče, zemňak, zemčatko, zemník, zemské jablko, kobzole, žampák, jablúško, švábka, brambor, krumple, kromple, erteple, grúle, zemiaky, rožky, poliaky, miškovky, štrngiary a kvetniaky*. Z ďalšej asi dvadsiatky názvov vyberáme: *bandury, bandurky, bobále, brambory, bumbury, butky, grumbír, grumbole, chromple, kompere, krompachy, krompele, krompere, krumpíre, kartofľa a komper*. Fascinujúce je, že na Orave im hovoria *repa*.

Nuž, akokoľvek ich už voláte, tohtoročná úroda patrí k tým najlepším za ostatné roky, tak oslávte Deň zemiakov ich konzumáciou. Na forme, naozaj, nezáleží.

Vega TV, 17. 8. 2020, minútáž: 02:14 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=dDqz-3Y6MZg>)

¹ štandardne: hranolčky