

Halušky

El emblema Eslovaco que llegó a la Argentina

Facultad de Ciencias y Tecnologías (UNCOMA)

Patrimonio Cultural y alimentos 1.

Docentes: Pablo Bestard - Victoria Rodríguez Rey.

Alumnas: Zoe Valenzuela (1407) - Alfaro Fernanda (1487)

Fecha de entrega: 19/06/2022.



“Cocinar no solo es una forma de preparar alimentos, sino de organizar la sociedad alrededor de comidas comunitarias y crear vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida”.
Felipe Fernandez Armesto - Historia de la comida (2004); Pág 23.

ÍNDICE

Introducción	3
Agradecimientos	4
Metodología	5
Marco teórico	6
Origen de la Receta	7
Análisis	8
Conclusión	15
Glosario	16
Bibliografía	17

Introducción:

El objetivo del siguiente trabajo monográfico es desarrollar una investigación sobre una receta extranjera que se elabore en la región para entender su proceso de patrimonialización. En este caso analizaremos sobre los Halušky que es una pasta a base de harina, sémola, huevo y agua que se acompaña con una salsa. Elaborados en la región de Eslovaquia que comúnmente se preparan con panceta, papa y un queso llamado Bryndza (el queso más típico de esta zona). Bryndza probablemente llegó a Eslovaquia en el curso de la colonización del norte de Eslovaquia por los Vlachs, comunidad de habla románica, dispersa por toda Europa sudoriental a principios de la Edad Media, quienes emigraron principalmente a Moravia. La población es tradicionalmente pastoralista y sus métodos y los rituales asociados de cuidado de ovejas y cabras fueron introducidos por ellos, al igual que la introducción del pastoreo en las tierras altas y el énfasis en la producción de leche y queso (bryndza) desde el siglo XIV hasta el siglo XVII. Hoy, alrededor de 4.000 toneladas de bryndza se producen en Eslovaquia anualmente.

Los Halušky se conocen en esa región por ser un plato tradicional, disponible en la mayoría de restaurantes, siendo un representante nacional.

También indagaremos en la cultura gastronómica de Eslovaquia comprendiendo los condicionantes que intervienen en la elaboración de este plato. Dependiendo de la región, descifraremos que su elaboración al igual que los ingredientes pueden variar.

La persona que vamos a entrevistar se llama Mirta Kobryniec. Su madre Emilia, nacida en Eslovaquia, Topoľčany Bojná, emigró hacia Argentina por cuestiones políticas y económicas, que estaba sufriendo Eslovaquia en ese momento por la segunda guerra mundial, donde Alemania invadió Polonia (1939-1945) siendo su destino final, Plaza Huincul, donde allí nacería Mirta, la cual es hoy, la portadora y transmisora de esta receta. Emilia fue quien le enseñó la receta a Mirta.

En el transcurso de este trabajo, abordaremos sobre conceptos como patrimonialización, performance alimentaria, nociones de valor (de uso, formal, simbólico).

Agradecimientos:

Queremos agradecer a la señora Mirta Mabel Kobryniec por colaborar con nosotras y brindarnos toda la información con la que contaba acerca de los Halušky. Sin su predisposición y tiempo, no podríamos contar con tantos datos específicos. Y dar gracias también, porque más allá de ser una receta familiar, aceptó ayudarnos y brindarnos información sobre ella.

Metodología:

Para la organización de la entrevista, consultamos a Mirta Kobryniec (tía lejana de Fernanda) su disponibilidad para realizarla, resolviendo esto vía mensajes. Ya con el día y hora acordada para realizar la entrevista y habiendo explicado detalladamente cómo se ejecutaría todo el proceso, se llevó a cabo por videollamada, donde al principio, tuvimos pequeños inconvenientes ya que Mirta desconocía la utilización de la plataforma meet. Pudiendo resolver esto mediante explicaciones a través de llamadas y mensajes, le recordamos sobre cómo se llevaría a cabo la entrevista, volviendo a informarle que sería grabada y por consiguiente a consultar si ella estaba de acuerdo con esto.

Anteriormente a coordinar con Mirta para la entrevista, pero ya sabiendo que contábamos con su colaboración para contarnos sobre los Halušky, tuvimos que introducirnos en la búsqueda de información a través de fuentes digitales para ampliar el conocimiento sobre el plato a tratar, encontrándonos con inconvenientes por falta de información sobre los mismos. Al tener la charla vía whatsapp con Mirta para la organización de la entrevista, nos comentó que estábamos buscando la receta con el nombre del plato, mal escrito, al resolver esto y con el nombre real, conseguimos variada información sobre los Halušky.

Para el desarrollo de este trabajo empleamos la entrevista a Mirta, la utilización de información secundaria digital, tales como fuentes escritas y fuentes visuales, y algunos textos vistos en clase como "La cocina como patrimonio (in)tangible" por Marcelo Alvarez, "El patrimonio histórico y arqueológico: Valor y Uso" por Josep Ballart y "Criterios y conceptos sobre patrimonio cultural en el siglo XXI" por María del Carmen Díaz Cabezas.

Marco teórico:

Teniendo en cuenta lo visto durante la cursada de la materia patrimonio, nos enfocaremos en temas como: patrimonialización, performance alimentaria, patrimonio cultural (de uso, valor, simbólico).

Las comidas según la UNESCO, forman parte del patrimonio cultural inmaterial, entendiendo la gran importancia que estas nos transmiten.

Analizaremos entre otras cosas, los distintos procesos relacionados con la receta elegida, sus ingredientes, su forma de prepararse, quien la prepara y porqué, etc. Todo esto contribuye a la performance alimentaria, que se basa en estos condicionantes. Además entenderemos la importancia de la receta, pasando de generación en generación, y así, tener un valor simbólico para la familia que la cocina.

Como dice Marcelo Alvarez en su libro "la cocina como patrimonio (in) tangible"

"La performance no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. (2015. Pág. 13).

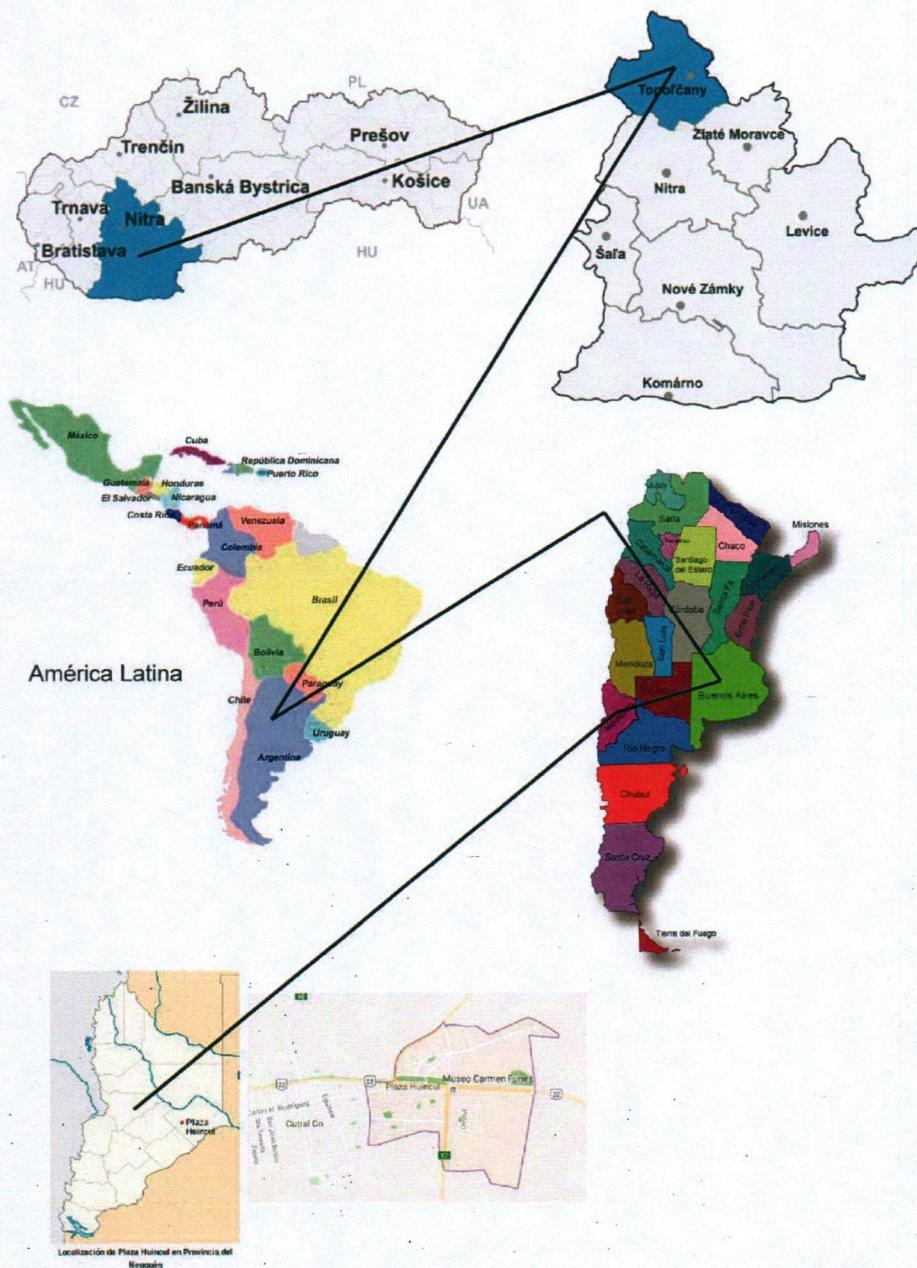
Es decir, la performance alimentaria relaciona el hombre biológico con el hombre social. Gracias a esto podemos entender cómo las diferentes culturas consumen, obtienen, preparan y/o conservan sus alimentos para sostener su estructura biológica. Se pueden distinguir procesos preparativos y procesos culminantes.

La patrimonialización es un proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en una sociedad particular y forma parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre territorio y cultura.

Hablaremos también de patrimonio cultural ya que comprenderemos a la comida no solo como alimento sino como un elemento simbólico.

Origen de la receta

La receta proviene de un pueblo llamado Bojná, municipio del distrito Topoľčany, de la región de Nitra, Eslovaquia. Emilia, la elaboradora de la receta, emigró hacia Argentina por temas políticos y sociales que estaba sufriendo Eslovaquia y el mundo en ese momento, por la segunda guerra mundial (1939-1945) donde Alemania invadió Polonia, siendo así, bastante común que la gente emigrara. Primero vivió en Buenos Aires, donde conoció a su esposo y luego decidieron mudarse a la ciudad de Plaza Huincul, Provincia del Neuquén.



Aspectos de la región de origen de la receta: Ambientales - Económicos - Sociales - Religiosos - Culturales. (Eslovaquia)

Ambientales:

Bojná es un municipio del distrito de Topoľčany en la región de Nitra, Eslovaquia, con una población estimada a final del año 2017, de 2.037 habitantes.

Se encuentra ubicado al norte de la región, cerca del río Nitra (cuenca hidrográfica del Danubio) y de la frontera con las regiones de Trnava y Trenčín.

Eslovaquia es un pequeño país en el corazón de Europa central, limita al norte con Polonia, al este con Ucrania, al sur con Hungría, al oeste con Austria y al noroeste con República Checa. La historia del país, es la historia de un cruce importante de distintas culturas. Los eslovacos llegaron a Europa central a principios del siglo VI, sin embargo, hasta el siglo XX (dejando de lado la Gran Moravia, imperio medieval) no formaron un país independiente. A pesar de ello los eslovacos conservaron su idioma, sus costumbres, sus comidas, etc. El folclore eslovaco es muy rico, hay festivales al aire libre desde la primavera hasta el otoño. Es un país lleno de bosques, de castillos y otras atracciones, un país en una etapa de gran crecimiento económico. Eslovaquia es miembro de la Unión Europea, ONU, OTAN, OSCE, OCDE, COE.

El territorio de este país es en mayor medida montañoso y tiene una población aproximada de 5 millones y medio de personas. Ofrece a sus turistas paisajes naturales, montañas, cuevas, castillos y ciudades medievales, así como una delicada arquitectura popular. Algunos balnearios y estaciones de esquí. En términos administrativos, Eslovaquia se divide en 8 regiones, que se subdividen en 79 distritos y 2890 municipios.

El país cuenta con nueve parques nacionales, cientos de cuevas y cavernas bajo las montañas, 30 se encuentran abiertas al público e incluso, algunas de ellas, están declaradas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. En cuanto al clima, suele variar dependiendo la ubicación en el territorio, cuenta con cuatro estaciones climáticas y cada una de ellas dura 3 meses.

En el país se cuenta con más de 11 mil especies vegetales y cerca de 29.000 especies animales, su biodiversidad comprende animales, hongos, microorganismos y plantas. Posee una gran diversidad de flora y fauna por su posición geográfica. También, es frecuente la biodiversidad endémica. Hay una interdependencia entre las especies animales que están relacionadas con los tipos de asociación vegetal y hábitats adecuados.

En cuanto a la fauna de Eslovaquia, los bosques son el hogar de muchísimos animales como la ardilla, el zorro, el jabalí, el lince, el oso, el lobo, ciervo, corzo, gamo y muflón; y aves como búhos, urogallos y murciélagos. Estos bosques proporcionan las condiciones óptimas para la caza, siendo bastante popular la de oso y ciervo.

Económicos:

Eslovaquia es un estado que pertenece a la Unión Europea desde el 1 de mayo de 2004, a la ONU, OTAN, OSCE, OCDE, COE. Su economía se basa en las exportaciones de automóviles y electrónica, siendo estas importaciones e inversiones las principales bases que ayudan al crecimiento de Eslovaquia desde que se separó de la República Checa. También, se destaca en exportación de máquinas y artefactos agrícolas, hortícolas y silvícolas.

Su capital es Bratislava, clasificada como la tercera región más rica de la Unión Europea y cada año se calcula que la ciudad recibe alrededor de 1 millón de turistas por ser reconocida como el centro político, cultural y económico de Eslovaquia. Siendo el corazón cultural de este país, cuenta con varias universidades, museos, teatros, galerías, entre muchas otras instituciones.

Eslovaquia cuenta con altos ingresos y una economía desarrollada, siendo una de las de más rápido crecimiento en Europa. En 2020 obtuvo el puesto N° 38 de 187, entre los países más ricos del mundo, según el FMI, con un PIB (producto interno bruto) per cápita de más de 38.000 USD. En el ámbito de empleo y riqueza, se aprecia un desequilibrio, sin embargo el 90% de los eslovacos, son dueños de sus hogares.

En cuanto a la flora se destaca la producción de cereales como trigo, maíz, cebada, arroz, producción de remolacha azucarera y oleaginosas como aceites vegetales. Frutas y hortalizas como manzana, tomates, col, zanahoria, pepinillo, pimienta verde, coliflor, lechuga y espinacas.

Sociales:

Las personas eslovacas son muy formales y reservadas, les encanta su privacidad y su espacio personal. Les gusta invitar a los amigos más cercanos a sus casas y se tiene que entrar sin los zapatos puestos por un tema de higiene. No les gusta la muestra de afecto en público. A la hora de saludar, las mujeres siempre tienen la obligación de hacerlo antes que los hombres. Para mantener una conversación, les gusta estar un poco alejados de la persona con la que ellos están conversando, ya que como se mencionó anteriormente, ellos aprecian su espacio personal. Los hombres conservan una posición privilegiada. Por otro lado, si bien las mujeres practican en la mayoría de las profesiones, cada día estudian más allá del nivel secundario y optan por permanecer solteras por más tiempo. Todavía experimentan dificultades en ciertas áreas, especialmente en los negocios y la política por encima del nivel local. La riqueza sigue en gran medida en manos de los hombres y todavía hay mujeres que se hacen cargo del cuidado de los niños y de las tareas domésticas. La educación secundaria eslovaca se encuentra en el puesto 30 en el mundo en calidad. La educación es obligatoria para niños de entre 6 y 16 años.

Culturales:

Su cultura tiene varias tradiciones populares influenciadas por su ubicación en Europa central, comparte similitudes con la cultura Checa, Austriaca, Alemana, Húngara y Ucraniana. En 2013 Kosice (ciudad más grande del este de Eslovaquia) fue nombrada Capital Europea de la Cultura, cuenta con un aire cosmopolita que mezcla de buena manera lo antiguo con lo nuevo, se encuentra arquitectura medieval y muchas de las edificaciones allí, están protegidas. Bardejov es la ciudad que exhibe numerosos monumentos culturales en su casco medieval completamente intacto. La ciudad es un patrimonio de la humanidad y actualmente mantiene una población de unos 32.000 habitantes. Por otra parte, cuenta con castillos dispersos por varias ciudades, pero hay uno en especial considerado de los más viejos y bellos, el castillo de Bojnice. Guarda innumerables reliquias del pasado, desde cuadros de artistas eslovacos, hasta inmuebles de diferentes épocas y estilos. Alrededor de

este castillo hay varias leyendas y cada año entre los meses de mayo y abril, se celebra en el castillo el festival internacional de monstruos y fantasmas que atrae a unas 50.000 personas, entre curiosos y participantes.

Eslovaquia es un país que se caracteriza por su fiesta tradicional del folklore, se organiza por toda Eslovaquia y sirve para presentar costumbres de cada región. Los festivales populares más grandes en Eslovaquia se llevan a cabo en los pueblos de Východná, Myjava y Detva. Los tres festivales se organizan con el auspicio de C.I.O.F.F. (la organización de folklore más grande del mundo), pero hay otros eventos más tradicionales que el folklore. Estos son:

Llevada de la morena:

Simboliza el fin de invierno y la llegada de la primavera. Las chicas jóvenes llevan la morena en forma de efigie de paja y vestida con ropa de mujer, a un arroyo donde la desvisten y le prenden fuego para luego arrojarla al arroyo.

Rituales de verano:

En el verano la gente practicaba muchas costumbres para protegerse contra las fuerzas malignas. Durante la noche más larga del verano, que es el 23-24 de junio, los jóvenes aún queman hogueras en los cerros junto a los otros pueblos donde saltan sobre el fuego, bailan y cantan.

Fiesta de San Nicolás:

Se celebra el 6 de diciembre y es esperada ansiosamente por los niños. En estas fiestas se visitan las casas acompañado por el diablo, y les regala dulces y juguetes a los niños que se portaron bien durante el año. Los dulces se ponen en botas que los niños preparan antes de irse a acostar, también a los niños que se portan mal le dan carbón o cebollas.

Día de todos los santos:

El 1 de noviembre, la gente visita las tumbas de sus antepasados y familiares muertos. Ponen coronas de flores en las tumbas y prenden velas por las almas de sus muertos.

Pascuas:

Es una de las fiestas religiosas más importantes del año. Existen costumbres especiales que se practican para cada día de la semana de pascua. Ejemplo, el día jueves antes del viernes santo, se recomendaba levantarse temprano y bañarse con el agua del rocío matinal. Se decía que esta era la mejor manera de mantener buena salud para el año entero. El viernes santo, y para todo el periodo de cuarentena, no se recomendaba trabajar en las huertas ni hacer nada relacionado con la tierra. Durante este período tampoco estaba permitido para los cristianos comer carne. El domingo de Pascua no se celebraba ninguna misa hasta la medianoche y la comida era consagrada en las iglesias, y luego se podía comer después de un largo período de ayuno. Las chicas jóvenes decoraban huevos de Pascua para los jóvenes muchachos el día lunes. Ese mismo día lunes de Pascua, está tradicionalmente conectado con la llamada "šibačka" (látigo) and "polievačka" (duchar) - los muchachos van de puerta en puerta, les echan agua a las chicas y levemente les dan

látigos con ramas de abedul que se decoran con cintillos de color, estos cintillos los ponen las chicas, también es tradición latigar a niños pequeños.

Navidad:

La navidad es muy apreciada para Eslovaquia. La gente limpia sus casas, hacen pasteles de miel y decoran sus casas mucho antes de la llegada de la fiesta. El primer plato de la noche de navidad está hecho de obleas con miel, nueces o ajo, para que aquellos que lo coman tengan buena salud todo el año. Luego se abre una manzana y se parte en dos mitades, cuando las semillas estén en forma de una estrella de cinco puntas significa que habrá buena salud. El menú es diferente en cada región. Generalmente, se sirve sopa de arveja o repollo, luego un plato de pescado y ensalada de papas. En navidad tradicionalmente se ponía una escama de pescado bajo el plato (para la suerte) y se echaba plomo. El plomo derretido se echaba en un plato con agua y la forma que adquiere el plomo es usado para adivinar la suerte. También tienen la tradición de poner velas prendidas en barquitos hechos con la mitad de la cáscara de nuez y cada persona debe construir su propio barquito sólo, luego el constructor del barquito hace una pregunta (sobre su trabajo, salud, amor, etc.) y pone el barco en el plato de agua y sigue su destino.

Religiosos:

La constitución eslovaca garantiza la libertad de religión, teniendo mayor número de seguimiento la religión católica romana, aun así hay registro de 18 religiones en el país, y un 10% de la población se identifica como ateos. Otras religiones que se pueden encontrar en una menor proporción son los Católicos Griegos, ortodoxos, protestantes etc. Una de las celebraciones más importantes es la Semana Santa como Velké noc, sobre todo en los pueblos. La gente luce los trajes regionales con bonitos bordados. Una costumbre curiosa en los jóvenes es que los lunes santos los chicos les pegan a las chicas, amistosamente, con unos azotes de ramas de abedul y en algunas otras zonas se tira agua. Las mujeres deben responder a esto con el regalo de un huevo de pascua. Se supone que es una muestra de cariño, y si alguno no le pega a una chica, esta debe de estar triste porque "nadie la quiere". Lo cierto, es que las chicas están más a gusto si no les pegan y responden a los azotes con otros azotes también, por lo que la fiesta suele acabar con una guerra de amistosos azotes. Y si hace un buen tiempo, en una batalla de agua campal.

De acuerdo a la performance alimentaria se han modificado algunos condicionantes:

- **Accesibilidad:** Es una comida económica, con ingredientes accesibles, pudiéndose conseguir de manera fácil y rápida, ya que era normal tener costales de harina y cebolla, corrales de animales (como gallinas y pollos), con el cual estaban provistos de la carne y huevos.
- **Innovación tecnológica:** originalmente se realizaba la forma para el Halušky colocando la masa (chirla o semilíquida) en un plato y con la ayuda de una cuchara, se cortan pequeños pedazos de esta (tipo ñoqui), dejándolos caer directamente en el agua hirviendo. Hoy día, se utiliza una máquina para Spaetzle, (imagen adjunta).
- **Recursos disponibles:** Esta receta sufrió transformaciones al emigrar hacia Argentina, cambiando la carne de vaca (goulash) por la de pollo. Como también sufrió cambios al verse imposibilitado el acceso al queso Bryndza (elaborado en

Eslovaquia), siendo este eliminado, junto con la panceta por decisión propia de la elaboradora del plato.

- **Ecológicos:** Los Halušky se realizan preferentemente en invierno, por ser una comida muy calórica, la cual no se acompaña con ningún postre por ser muy pesado.

De acuerdo a patrimonio:

Con la segunda guerra mundial (1939-1945) Emilia se vio obligada a abandonar Eslovaquia, emigrando hacia Argentina (Buenos Aires), donde allí conocería a su esposo, tomando la decisión conjunta de tomar como vivienda estable la ciudad de Plaza Huincul (Neuquén). Esta receta, como comentamos anteriormente, transcurrió varios lugares y ha pasado de generación en generación, obteniéndola Mirta de su mamá Emilia, ella de su mamá y así sucesivamente. Gracias a esto, esta familia la considera como patrimonio familiar, ya que se ha transmitido de mujer a mujer en el entorno, cobrando un valor simbólico porque es un vehículo de relación entre las personas que la produjeron y consumieron, y sus actuales receptores.

Los platos más tradicionales de Eslovaquia:

La cocina eslovaca suele variar ligeramente de una región a otra, pero se basa principalmente en carne de cerdo, aves de corral, algunas harinas y productos lácteos. Es muy común también la carne de caza, siendo quizás su plato más tradicional el **Bryndzové Halušky**, que son trozos hervidos de masa de papa similar en apariencia a los ñoquis, estos se acompañan con queso de oveja blando y tocino.

La sopa de col agria: «kapustnica» a base de carne ahumada, hongos, ciruelas secas, chorizo y un poco de harina y crema agria, es la más tradicional.

La sopa 'gulášová': preparada de carne de res, cebolla, patatas y pimienta molida con mejorana.

"Halušky" o "Bryndzové halušky": Es una comida hecha de harina y patata (**Gnocchi**) que se sirven siempre con queso de oveja «bryndza» y trozos de tocino frito.

Jota (Yota): Es un plato que a las abuelas les encantaba cocinar. Como había menos alimentos en el invierno, las amas de casa tenían que ser bastante inteligentes con el uso de los ingredientes. El nabo, el repollo, las patatas y los frijoles eran muy comunes en la bodega de la casa, ya que se podían preparar de muchas maneras. Es por eso que hoy en día "Jota" está disponible prácticamente en cualquier casa de montaña y se puede guardar en un congelador durante muchos días.

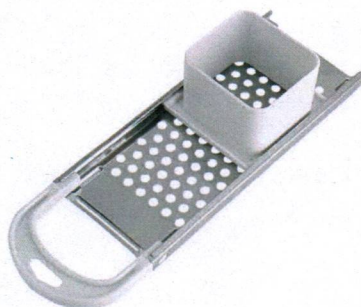
Bebidas: El té con azúcar es la bebida caliente más popular. Cerveza, vino, jugos y agua carbonatada o refrescos con sabor, se sirven en la mayoría de las comidas. La principal bebida destilada es el aguardiente de ciruela ("slivovice"), y borovička (ginebra) es muy popular.

Receta de los Halušky

La elaboradora de esta receta es Mirta Kobryniec de 68 años, es ama de casa, por ende, se encarga de tareas como la de cocinar.

se utilizan los siguientes utensilios:

- Una tabla y un cuchillo para cortar la cebolla.
- Una cacerola para hervir agua.
- Una cacerola para hacer la salsa.
- Un plato y una cuchara para hacer la forma del Halusky, o en su defecto, la máquina para Spaetzle.



Ingredientes para la masa:

- Harina
- Sémola
- Huevos
- Agua
- Sal

Para la salsa:

- Pollo
- Cebolla
- Sal
- Pimentón
- Agua
- Harina
- Leche

Procedimiento:

Para la salsa, se dora el pollo. después le agregas mucha cebolla. Se cocina hasta que la cebolla esté tierna, se completa con agua, (un poco) y se deja cocinar a fuego lento. se le agrega sal y pimentón. Y después la masa se hace con un bol harina, sal y sémola, huevos (según la cantidad de personas) y agua y se bate hasta que se mezcle todo, tiene que quedar una masa chirla y eso se hierva como ñoquis con el aparato o con cuchara en un plato. Se deja 5 minutos y se cuele. A la salsa al final se le hace una mezcla de leche y harina para espesar.

Conclusión:

El consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas. En base a esto, en el transcurso del trabajo monográfico, comprendimos aspectos intervinientes en la receta de un plato que se deben de comprender e informar para saber el contexto que puede haber transitado. Este puede ser mejorado o protagonista de reemplazos o descarte de algunos ingredientes, técnicas y/o tecnologías a lo largo del tiempo, en nuestros Halusky, esto es apreciable por ejemplo, en el implemento de la máquina de Spatzle en vez de la utilización del plato y cuchara. Sabiendo de que la receta cumple el papel de un patrimonio intangible, que ha trascendido a través del tiempo y el espacio social, apreciamos y nos focalizamos en su incidencia al territorio Argentino, y su patrimonialización. De la mano de Mirta, y la historia que nos brindó de cómo su madre se vio forzada a emigrar hacia Argentina, trayendo consigo este objeto representante de su país, más la información obtenida sobre el territorio de origen de la receta; la investigación sobre los Halusky, concluye con la documentación de la misma, pudiendo plasmar el modo característico de preparación, la selección de alimentos por sobre otros, ofrecidos por el medio, y la cartografía trazada que fue transitando el plato todos estos años.

Este trabajo se realiza para la información y transmisión sobre los Halusky, plato emblemático de Eslovaquia que recorriendo grandes distancias, llegó a las manos de estudiantes de la materia Patrimonio Cultural y Alimentos I, siendo así una herramienta más de aprendizaje para la interpretación de los temas relacionados a la materia.

Glosario:

- **Efigie:** Imagen o representación de una persona, generalmente reproducida en una moneda, una pintura o una escultura.
- **Goulash:** Estofado picante de carne originario de Hungría.
- **Spätzle:** Plato a base de una masa líquida de harina, huevo y agua cuya consistencia es blanda. Se prepara hirviendo en agua y se deja gotear por un colador hasta conseguir una especie de *gnocchi*.

Bibliografía:

<https://eslovaquianews.wordpress.com/tag/costumbres/>.

Tradiciones De Eslovaquia. Creencias, Fiestas, Costumbres Y Comidas (06 de octubre de 2019).

<https://tradiciones.com/tradiciones-de-eslovaquia/#ropa>.

Rojas Montes de Oca. S - Olivas Reyes J. (2020). Ceremonial y Protocolo en el Mundo República Eslovaca.

https://centrogilbertobosques.senado.gob.mx/docs/REPUBLICA_ESLOVACA.pdf.

Gastronomía de Eslovaquia (15 de junio de 2019). En Wikipedia.

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Eslovaquia.

Eslovaquia (16 de abril de 2018). En Wikipedia.

<http://enciclopedia.us.es/index.php/Eslovaquia#:~:text=En%20Eslovaquia%20hay%20libertad%20de.7%25%2C%20Otros%2018%25>.

Eslovaquia religiones (2019). Datosmacro.com.

<https://datosmacro.expansion.com/demografia/religiones/eslovaquia#:~:text=La%20mayor%20parte%20de%20la.de%20personas%20que%20lo%20profesan>.

Distrito de Topolcany (23 de octubre de 2021). En Wikipedia.

https://es.wikipedia.org/wiki/Distrito_de_Topo%C4%BE%C4%8Dany

Bojná (18 de agosto de 2018). En Wikipedia.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Bojn%C3%A1#>

Topolcany JPG (5 de marzo de 2022). En Wikipedia.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Okres_topolcany.png

Curiosidades de Cristian L. (27 de julio de 2021) Eslovaquia 🇸🇰 TODO lo que necesitas saber [Archivo de video] Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=jXMKsZrXcoM&ab_channel=CuriosidadesdeCristianL

JUAN FRANCO LAZZARINI (16 de julio de 2018) Eslovaquia-Historia-Turismo-Producciones Vicari.(Juan Franco Lazzarini) [Archivo de video] Youtube.

https://www.youtube.com/watch?v=JGwnxBqLnMc&ab_channel=JUANFRANCOLAZZARINI

- Ballart Hernández, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Díaz Cabeza, María del Carmen (2010) "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.
- Álvarez, Marcelo (2002) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" Capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in) tangible". Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

Anexo

Entrevista a la señora Mirta Mabel Kobryniec, descendiente de Eslovaquia.

1. ¿Quién cocinaba el plato?

-Mirta: Mi madre Emilia, mis hijas y yo.

2. ¿Dónde la cocinaba?

-Mirta: En su casa, en una cocina.

3. ¿Cómo se calculan las cantidades?

-Mirta: Por hábito de tanto hacerla, es a ojo.

4. ¿Qué elementos de cocina utiliza para la receta?

-Mirta: Olla grande, para hervir el agua donde se cocinan, cacerola mediana (depende las personas que sean) para hacer la salsa. Colador y un bol para preparar la masa.

5. ¿Cómo y qué elementos se utilizan para emplatar?

-Mirta: En una fuente se coloca la salsa y en otra cacerola se colocan las presas de pollo.

6. ¿Cómo la aprendieron a elaborar?

-Mirta: de mi mamá, y mi mamá de su mamá. Fue pasando de generación en generación.

7. ¿Quién se la enseñó?

-Mirta: Se hace en familia, porque son los que saben que existe esta receta, pero si alguien quiere que le enseñe a elaborarla no hay problema.

8. ¿Se la enseñaron a alguien?

-

9. ¿Para qué ocasión se elabora esta receta?

-Mirta: Es una comida sencilla, económica y se hace en cualquier momento, no hay una fecha especial. Los días domingos donde más se acostumbra a hacerla

10. ¿Quién colabora al momento de realizar esta comida? Si hay tareas divididas, detallarlas.

-Mirta: Ya una tiene oficio y lo hace sola.

11. ¿Con qué frecuencia la elabora?

-Mirta: Cada 15 o 20 días, seguro. siempre está presente el plato.

12. ¿Se consume acompañado de alguna bebida en particular? De ser así, ¿Por qué?

-Mirta: No.

13. ¿Se consume algún postre con esta comida?

-Mirta: No, porque al ser una comida pesada no se consume nada después de eso.

14. ¿Hay algún tipo de ritual antes de la elaboración del plato?

-Mirta: No.

15. ¿Qué significa cocinar esta receta?

-Mirta: Acordarme de mi infancia, de mi mamá, mi suegro, mis sobrinos. Siempre la comemos, es importante para la familia.

16. ¿Tiene algún valor simbólico en su lugar de origen (Eslovaquia)? Si lo hay, ¿por qué?

-Mirta: No, porque es un plato muy común que se encuentra en toda la parte del este. Los yugoslavos, los croatas, los checos, lo usan y le ponen cada uno su técnica e ingredientes.

17. ¿Existen palabras, sentimientos, historias o canciones que se relacionen con esta receta?

-Mirta: No.

18. ¿Existe algún vínculo religioso con la misma?

-Mirta: No.

19. ¿Tiene alguna estación del año específica para su elaboración? ¿Por qué?

-Mirta: Es más para invierno porque es una comida fuerte, no es liviana. Por la cantidad de calorías.

20. ¿En su lugar de origen, se trataba de un plato típico?

-Mirta: No.

21. ¿Se elabora por una condición económica? Para clases sociales altas o bajas? ¿Por qué?

-Mirta: Es una receta de pueblo, económica, sencilla, rápida de hacer, es como hacer un puchero. Es para todas las clases sociales ya que es accesible en cuanto a ingredientes porque no lleva tantos y son siempre los que podemos llegar a tener en nuestra casa.

22. ¿Este plato tiene una connotación de representante de Eslovaquia?

-Mirta: Si, es un plato muy conocido, hay una página de Facebook llamada descendientes de eslovacos.

23. ¿Cómo se conseguían/consiguen los ingredientes?

-Mirta: No lleva muchos ingredientes, esos mismos siempre estaban en casa, como harina, huevos, cebolla, el pollo que salía del gallinero.

24. ¿Hubo reemplazos de ingredientes? ¿Cuáles fueron los motivos? ¿Generó algún tipo de transformación?

-Mirta: No hubo reemplazos de ingredientes, pero quise una vez hacerle a unos amigos de Chile y le pifió un ingrediente y me trajo otro que era el pimentón, y se usa pimentón picante.

25. En su familia ¿Quién más sabe cocinar esta receta?

-Mirta: Todos. mis hijas, mi hermana, mi mamá, alguna nuera de mi hermana. Siempre es la mujer de la familia.

La receta y su procedimiento:

para la salsa, se dora el pollo. después le agregas mucha cebolla. Se cocina hasta que la cebolla esté tierna, se completa con agua, (un poco) y se deja cocinar a fuego lento. se le agrega sal y pimentón. Y después la masa se hace con un bol de harina, sal y sémola, huevos (según la cantidad de personas) y agua y se bate hasta que se mezcle todo, tiene que quedar una masa chirla y eso se hierve como ñoquis con el aparato o con cuchara en un plato. Se deja 5 minutos y se cuele. A la salsa al final se le hace una mezcla de leche y harina para espesar.

-es una receta que va a seguir trascendiendo-

Estudiantes: Zoe Valenzuela (1407) - Alfaro Fernanda (1487)