



TLAČOVÁ SPRÁVA

Rimavská Sobota 30. marec 2021

## **Šibačky a pôst najviac dodržiavajú na východe či Orave, kraslice zdobia najmä v Bratislavskom kraji**

**Najväčší kresťanský sviatok, kedy sa celá rodina stretáva pri jednom stole, je za dverami. S ním prichádza aj množstvo zvykov a tradícií, ktorých dodržiavanie sa však v našich krajoch výrazne líši. Potvrdil to aj prieskum slovenských potravinárskych výrobcov Tauris a RYBA, ktorí spracovali pri príležitosti blížiacej sa Veľkej noci. Kým šibačky či veľkonočná hostina sú bežné najmä na východe, zdobenie kraslíc patri medzi zvyky Bratislavského kraja. Ako je na tom váš región?**

S typickou Veľkou nocou sa na Slovensku už od nepamäti viaže množstvo pekných tradícií a zvyklostí či typické veľkonočné jedlá. Pletenie korbáčov, zdobenie kraslíc alebo sladký pečený baránok – kým v minulosti boli prirodzenou súčasťou Bielej soboty, dnes je už situácia iná. Ako ukázal prieskum tradičných slovenských výrobcov potravín, tieto tradície dnes na Slovensku dodržiava len zhruba pätina respondentov. Tradícia zdobenia kraslíc sa zachováva len v každej štvrtej rodine. Najmenej, len 15% ľudí, zdobí vajíčka v Trenčianskom kraji. Prekvapivý môže byť výsledok v našej metropole. Až 36% respondentov z Bratislavského kraja potvrdilo, že kraslice ozdobujú každý rok.

### **Na pletenie korbáčov či pečenie baránka sme už leniví**

Regionálne rozdiely môžeme badať aj pri tradičnom pečení baránka, ktorý v minulosti nemohol chýbať na žiadnom stole. Kým v Žilinskom a Prešovskom kraji si na tejto dobrote bežne pochutnáva zhruba pätina obyvateľov, v Košickom, Nitrianskom, Banskobystrickom a Trenčianskom je to len 10% respondentov. Celkovo na Slovensku si túto dobrotu pripravuje len o necelých 15% respondentov. K Veľkej noci neodmysliteľne patrí šibačka, s ktorou sa môžeme stretnúť u takmer 70% Slovákov. Vlastné korbáče si však pletie už len necelá štvrtina, najviac sa pritom k tomuto zvyku uchýľujú v Trnavskom kraji, kde si vlastný korbáč vyrába takmer polovica obyvateľov. Viac ako tretina Slovákov si ich radšej spolu s čokoládovými vajíčkami či zajačikmi kupuje v obchode. Zvyšných 41% opýtaných korbáče počas šibačky vôbec nepoužíva a vystačia si s tradičnou „oblievačkou“.



### **Pôst dodržiavajú najmä na Orave a Prešovskom kraji**

Najväčší kresťanský sviatok je odjakživa spojený aj so 40-dňovým pôstom, ktorý začína na popolcovú stredu. Odriekanie mäsových dobrôt, najmä počas Veľkonočného piatka, je najbežnejšie v Žilinskom kraji a Orave, kde pôst dodržiava až 77% obyvateľov. Podobne je na tom aj Prešovský kraj. Neodmysliteľnou súčasťou pôstneho obdobia sú práve ryby, ktoré sú základom zdravého jedálnička. V minulosti na našich stoloch nechýbali napríklad raky či údené ryby, dnes sa teší obľube národná pochúťka Slovákov - [Treskoslovenská treska v majonéze](#) - či marinované alebo kyslé ryby, ktoré sú spomedzi všetkých druhov rybích výrobkov tie najvýživnejšie. Vďaka spracovaniu bez tepelnej úpravy sú jedným z najväčších zdrojov rybích vitamínov, skvelým zdrojom omega-3 mastných kyselín a prírodných enzýmov, čo je ideálne na pôstnu očistu organizmu. Bohatú históriu majú na Slovensku najmä vďaka výrobcovi [Ryba Košice](#), ktorý tieto pochúťky vyrába už od roku 1946 a pochutnávali si na nich už naši starí rodičia. Zmena jedálnička sa viaže aj so Zeleným štvrtkom, kedy sa v mnohých rodinách obeduje niečo zelené, aby sa ľudia po celý rok tešili dobrému zdraviu. Kým sa tento zvyk praktizuje najmä v Bratislavskom kraji (69%), špenátu, bylinkovej polievke či iným zeleným dobrotám však dáva „červenú“ až 65% prešovského regiónu.

### **Veľkonočnej hostine holdujú najmä východniari**

Gastronomickým vrcholom je však jednoznačne Veľkonočná nedeľa, počas ktorej si po dlhom pôste môžete pochutnať na kvalitných mäsových výrobkoch. Bohatú a honosnú hostinu si celkovo dopraje takmer 70% Slovákov. Rozdiely je však opäť vidieť medzi východom a západom. Kým v Žilinskom či Bratislavskom kraji si v nedeľu za sviatočný stôl sadne len polovica rodín, v Košickom si doprajú hostinu tri zo štyroch rodín a v Prešovskom takmer 90%.

Veľkonočné misy hýria farbami a rozvoniavajú kvalitnými mäsovými dobrotami. S najväčšou obľubou si Slováci pochutnávajú na údenej šunke, klobásach a kvalitných salámach doplnených o vajíčka, chren, cviklu či rôzne syry. Kľúčom k chutnej hostine sú najmä tradičné potraviny vyrobené z kvalitných surovín, preto sme sa spýtali priamo výrobcu, ako z veľkonočnej hostiny spraviť ozajstný zážitok. „*Naša spoločnosť [Tauris](#) vyrába svoje mäsové výrobky, ktoré k Veľkej noci bezpochyby patria, výhradne z čerstvého mäsa, bez alergénov a lepku, aby ľudia dostali na stôl čo najvyššiu kvalitu. Dodržiavame tiež generáciami preverené receptúry, vďaka čomu patria naše mäsové dobroty medzi špičku. Práve receptúra spolu s použitými technológiami robí z mäsa skutočné lahôdky. Na svoj veľkonočný stôl preto určite nedávajte mrazené potraviny, najdôležitejšia je práve čerstvosť, ktorá je spolu s kvalitou pri našich výrobkoch zaručená. Vhodnou radou, ako spestriť svoju sviatočnú hostinu, je naservírovať mäsové špeciality štýlovejšie na drevenom lopáríku,*“ radí Richard Duda, generálny riaditeľ [Tauris Group](#).



TAURIS, a.s., Potravinárska 6, 979 01 Rimavská Sobota  
tel.: +421 561 82 01, e-mail: tauris@tauris.sk, www.tauris.sk

**Holding ECO-INVESTMENT, a.s.:**

Skupina Tauris Group je súčasťou česko-slovenského priemyselno-investičného holdingu ECO-INVESTMENT, a.s. Holding pokrýva dlhodobé investície v rozličných oblastiach v rámci celej Európy. Hlavnými oblasťami investícií sú výroba celulózy a papiera, energetika, spracovanie mäsa, reality a telekomunikácie. Od svojho založenia podporuje viacero charitatívnych projektov v zdravotníctve, vzdelávaní, kultúre a športe.