

MORAVSKÁ POLIEVKA

s údeným mäsom

Nebola prvá, ani špeciálne ocenená, a predsa je zaujímavou pamiatkou na jedno z prelomových období poldruha storočnej histórie Carpathie – najstaršieho dodnes nepretržite fungujúceho priemyselného podniku na hornej Nitre. Dvojica na prvý pohľad identických originálnych obalov jednej z prvých dehydrovaných polievok, vyrábaných v Prievidzi od prelomu päťdesiatych a šesťdesiatych rokov 20. storočia, reflektuje niekoľko dôležitých udalostí z pestrých dejín závodu. Najvýznamnejšou z nich bolo nahradenie produkcie liehovín, ako najstaršej zložky jeho výrobného programu, po roku 1958 výrobou hotových jedál, predovšetkým polievok, ktorou je známy do súčasnosti.

Nie všetky druhy dehydrovaných polievok mali od počiatku podobu suchého prášku baleného vo vreckách, ako to poznáme v súčasnosti. Niektoré sa vyrábali vo forme pasty a predávali v téglikoch alebo v plechovkách. Prvých šesť druhov sa v Prievidzi varilo a sušilo podľa receptúr prevzatých od českej spoločnosti Vitana Byšice. Z nich úplne prvý hráškovú (so slaninou alebo s údeným mäsom) našli spotrebitelia na pulkoch predajní vo vrecku, len o niečo mladšiu ryžovú (taktiež so slaninou alebo s údeným mäsom) v tégliku a napokon maďarskú so slaninou či moravskú s údeným mäsom v konzerve.



logo prievidského
závodu Karpatia

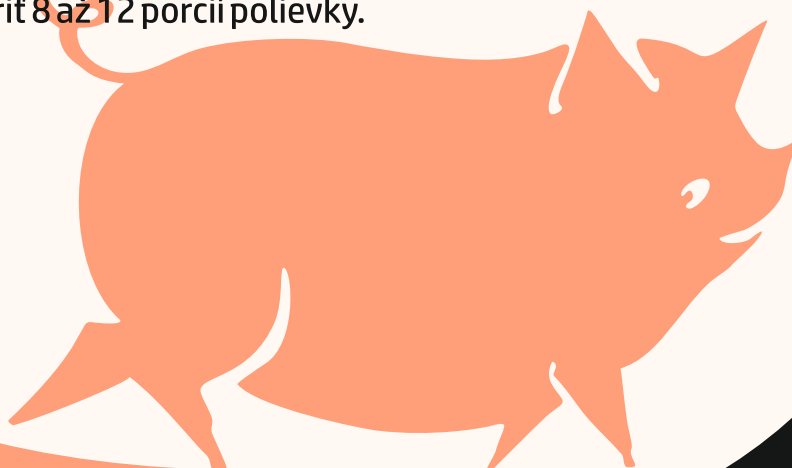


logo Stredoslovenských konzervární
a liehovarov v Liptovskom Mikuláši



Hornonitrianske múzeum v Prievidzi vo svojich zbierkach uchovalo všetky tri typy najstarších balení prvých „prievidzkých“ polievok a z každého má odložené po dva kusy. Jedine na dvojici obalov poslednej menovanej však nájdete jeden podstatný rozdiel. Líšia sa logom výrobcu, ktoré zároveň prezrádza poradie ich vzniku. Staršiu z nich, rovnako ako obaly ostatných piatich druhov prvých polievok, označuje logo prievidského závodu s nápisom Karpatia. Nejde o preklep, ani o inú chybu. V roku 1950 sa zápis názvu národného podniku so sídlom v Prievidzi, pod ktorý spadala väčšina ostatných slovenských závodov na spracovanie ovocia a zeleniny, poslovenčil. Len rok po spustení výroby polievok však na Slovensku došlo k veľkej reorganizácii priemyslu súvisiacej s výraznou premenou územnosprávneho členenia štátnej správy. V rámci nej bol prievidský potravinársky závod od polovice roka 1960 začlenený pod novovzniknuté Stredoslovenské konzervárne a liehovary v Liptovskom Mikuláši. Dovedajší znak s Bojnickým zámkom uprostred gotického štítu preto na výrobkoch Karpatie nahradil okrúhly s vyobrazením Jánošíka na pozadí siluety Kriváňa. Približne v rovnakom čase sa prievidský závod vrátil k pôvodnej podobe názvu Carpathia, na produktoch ho však nenájdete. Ich pôvod prezrádza iba stručná informácia v znení „závod Prievidza“, uvedená medzi výrobnými údajmi na zadnej strane etikety a pri niektorých edíciách produktu zostal celkom utajený.

Moravská polievka z Karpatie (neskôr Carpathie) obsahovala okrem údeného mäsa aj slaninu, mleté zemiaky, papriku, inú (bližšie neuvedenú) zeleninu, soľ, korenie i droždie. Množstvá použitých surovín sa v tom čase ešte na obaloch neuvádzali. Z jednej 200 gramovej plechovky sa dalo rozmiešaním navršenej polievkovej lyžice (20 – 25 gramov) výrobku v štvrti litri vody uvariť 8 až 12 porcií polievky.



Moravská, ani ostatné z prvých polievok prievidského závodu, neboli svojím zložením (slanina, údené mäso) optimálnou voľbou v pôstnom období. U ľudí dodržiavajúcich pôst by priaznivý čas pre ich konzumáciu nastal až po veľkonočnej vigílii (zmŕtvychvstanie Pána), slávanej na Bielu sobotu večer, ktorá tento rok pripadla na 19. apríla. Na jar 1945 sa Veľká noc slávila skôr. Pondelková veľkonočná šibačka a kúpačka vtedy prebehla 2. apríla, len dva dni pred oslobodením Prievidze a okolitých obcí spod nemeckej okupácie. Po vojne obnovené Československo, zhodne s ďalšími krajinami stredovýchodnej Európy, trpelo akútnym nedostatkom potravín a mnohí Slováci boli vďační za každú potravinovú pomoc. Trvanlivými mäsovými výrobkami balenými v plechových konzervách vtedy ich hladné žalúdky zachraňovala medzinárodná humanitárna organizácia UNRRA. Pre mnohých Slovákov išlo o vôbec prvé stretnutie s plechovkou, preto vraj spočiatku netušili, čo si s ňou počať. Následne však veľmi rýchlo pochopili výhody tohto typu balenia, takže v čase začiatkov výroby konzervovaných polievok v prievidskej továrni už nemali najmenší problém s ich otvorením, ani konzumáciou. Napriek tomu chvíľu trvalo, kým si u spotrebiteľov, preferujúcich tradičné jedlá z čerstvých surovín, získali dôveru a následne popularitu, ktorú si polievky od Carpathie užívajú zhruba od sedemdesiatych rokov. Základným kameňom úspechu sa stal vývoj vlastných receptúr so zložením a chuťami, ktoré boli Slovákom bližšie ako české. Obdobie postupného získavania dôvery kupujúcich definitívne prelomil vynález, dnes už legendárnej, Francúzskej polievky v roku 1971 s uvedením na trh v roku 1973.

PRAMENE A LITERATÚRA:

MARTOŠ, Patrik. *Dokumentácia priemyselného dedičstva Carpathia Prievidza*. [Diplomová práca]. Žilina : Žilinská univerzita v Žiline, Fakulta humanitných vied, 2018, s. 28-40.

ONDREJKOVÁ, Lýdia. Hospodárstvo. In MRVA, Ivan - ONDREJKOVÁ, Lýdia (ed.). *Prievidza : Monografia mesta. II*. Banská Bystrica : Štúdio Harmony, 2021. Genius loci. ISBN 978-80-89151-54-7, s. 99-102.

Plechovka, Moravská polievka, druhá polovica 20. storočia, Prievidza (Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, História súčasnosti, evidenčné číslo S-107 ; S-109)

2025 © Hornonitrianske múzeum v Prievidzi
Spracoval: PhDr. Ján Vingárik

APENDIX: Archív rubriky Predmet mesiaca

